

RELAZIONE TECNICA

Il giorno 15.11.2011 la Dr.ssa Tiziana Lechiancole, su incarico del Comune di Tito ha effettuato il campionamento di un prodotto finito della lavorazione destinato al consumo dei bambini della scuola di Tito Scalo così come previsto dal Reg. CE 852/2004, secondo le metodologie e prevedendo le ricerche microbiologiche indicate nel Reg. CE 2073/2005 e le modifiche apportate dal Reg. CE 1441/2007.

Nello specifico è stato prelevato un campione di Insalata. Tale campione è stato recapitato presso il laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche dell'APA, regolarmente iscritto all'elenco provvisorio laboratori autorizzati (700.7/59.426/1995) per analisi autocontrollo alimenti.

E' stata effettuata la ricerca della carica batterica totale mesofila.

Il risultato dell'analisi non è risultato soddisfacente, in quanto la carica batterica totale mesofila è risultata pari a 3.700.000 UFC/g di campione (Allegato 1). La ricerca della carica batterica mesofila indica la presenza di microrganismi aerobi mesofili. Per quanto di per sé non correlabile direttamente alla sicurezza microbiologica dell'alimento, è indicatore di contaminazione globale della matrice alimentare analizzata.

I valori dei criteri microbiologici riscontrati indicano delle non conformità gravi attribuibili, probabilmente, al lavaggio non corretto dell'insalata. Alla luce di quanto detto si consiglia di adottare la seguente azione correttiva per risolvere, nel più breve tempo possibile, la non conformità rilevata:

1. Lavare le verdure da consumare crude con bicarbonato di sodio (disinfettante) e risciacquare in abbondante acqua corrente.

Si consiglia, inoltre, di ripetere le ricerche dei criteri microbiologici carica batterica totale mesofila dopo aver implementato le azioni correttive di cui sopra (massimo entro 1 mese).

Potenza, 18.11.2011

*Dr.ssa Tiziana Lechiancole*  
*Tiziana Lechiancole*



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE ALLEVATORI  
Laboratorio Analisi Chimiche e Microbiologiche

Via dell'Edilizia - 85100 Potenza

Elenco Provvisorio Laboratori Autorizzati (700.7/59.426/1995)  
per Analisi Autocontrollo Alimenti



LAB N°0248  
Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento  
EA, IAF e ILAC  
Signatory of EA, IAF and ILAC  
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA**

**Committente**

(Dati di fatturazione)

LECHIANCOLE TIZIANA  
C/DA PIANI DI ZUCCHERO 50/A  
85100 POTENZA (PZ)  
Partita IVA : 01728530765 Cod.Amm.142400649

(Dati di consegna)

LECHIANCOLE D.ssa TIZIANA  
C/DA PIANI DI ZUCCHERO 50/A  
85100 POTENZA (PZ)

Numero Progressivo : 2011/0657500001 Committente : LECHIANCOLE TIZIANA Cod.AUA

Campione : Prodotto Finito Codice 1

Insalata verde

Data Accettazione : 15-11-11 Ora : 12:15 Consegnato Da : Cliente

Prelievo Data/Ora : 15-11-11 Da : Cliente

Luogo prelievo : Scuola per l'infanzia di Tito Scalo

Modalità prelievo :

Data Inizio Analisi : 15-11-11 Data Fine Analisi : 18-11-11 Sigillo : No

Descrizione Analisi	Metodo	Risultato	u.m.	Incertezza Estesa Copertura K=2 Livello di Probabilità 95%	Probabilità %
Carica batterica totale mesofili	ISO 4833:2003	3.700.000	UFC/g	2800000-4700000	

N.B.

- L'asterisco indica prove, giudizi ed osservazioni che non rientrano nell'ambito dell'accreditamento ACCREDIA
- L'incertezza analitica viene espressa secondo le prescrizioni del documento ACCREDIA DT002 per le prove chimiche e secondo la norma ISO 7218 per le prove microbiologiche.
- La probabilità è la percentuale che un risultato positivo sia effettivamente positivo (presente o presenza) e che un risultato negativo sia effettivamente negativo (assente o assenza).

Il Laboratorio declina ogni responsabilità in merito al prelievo, conservazione e modalità di trasporto del campione in esame tranne nel caso in cui le suddette operazioni siano svolte da personale dell'APA.

Il Rapporto di Prova riguarda solo il Campione sottoposto a prova. Il Rapporto di Prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

Il Responsabile : dott.ssa Giuseppina Pedota

RELAZIONE TECNICA

Il giorno 15.11.2011 la Dr.ssa Tiziana Lechiancole, su incarico del Comune di Tito ha effettuato il campionamento di un prodotto finito della lavorazione destinato al consumo dei bambini dell'Istituto Comprensivo di Tito così come previsto dal Reg. CE 852/2004, secondo le metodologie e prevedendo le ricerche microbiologiche indicate nel Reg. CE 2073/2005 e le modifiche apportate dal Reg. CE 1441/2007.

Nello specifico è stato prelevato un campione di Pomodori freschi per insalata. Tale campione è stato recapitato presso il laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche dell'APA, regolarmente iscritto all'elenco provvisorio laboratori autorizzati (700.7/59.426/1995) per analisi autocontrollo alimenti.

E' stata effettuata la ricerca della carica batterica totale mesofila.

Il risultato dell'analisi non è risultato soddisfacente, in quanto la carica batterica totale mesofila è risultata pari a 42.000 UFC/g di campione (Allegato 1). La ricerca della carica batterica mesofila indica la presenza di microrganismi aerobi mesofili. Per quanto di per sé non correlabile direttamente alla sicurezza microbiologica dell'alimento, è indicatore di contaminazione globale della matrice alimentare analizzata.

I valori dei criteri microbiologici riscontrati indicano delle non conformità gravi attribuibili, probabilmente, al lavaggio non corretto dei pomodori oppure all'utilizzo di origano ed aglio la cui presenza è risultata dall'esame macroscopico. Alla luce di quanto detto si consiglia di adottare le seguenti azioni correttive per risolvere, nel più breve tempo possibile, le non conformità rilevate:

1. Lavare le verdure da consumare crude con bicarbonato di sodio (disinfettante) e risciacquare in abbondante acqua corrente;
2. Non utilizzare condimenti quali origano e simili il cui uso è a secco e non prevede un lavaggio preliminarmente all'uso.

Si consiglia, inoltre, di ripetere le ricerche dei criteri microbiologici carica batterica totale mesofila dopo aver implementato le azioni correttive di cui sopra (massimo entro 1 mese).

Potenza, 18.11.2011

*Dr.ssa Tiziana Lechiancole*  
*Tiziana Lechiancole*

# ALLEGATO 1



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE ALLEVATORI  
Laboratorio Analisi Chimiche e Microbiologiche

Via dell'Edilizia - 85100 Potenza

Elenco Provvisorio Laboratori Autorizzati (700.7/59.426/1995)  
per Analisi Autocontrollo Alimenti



LAB N°0248

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento  
EA, IAF e ILAC  
Signatory of EA, IAF and ILAC  
Mutual Recognition Agreements

## RAPPORTO DI PROVA

### Committente

(Dati di fatturazione)

LECHIANCOLE TIZIANA

C/DA PIANI DI ZUCCHERO 50/A

85100 POTENZA (PZ)

Partita IVA : 01728530765 Cod.Amm.142400649

(Dati di consegna)

LECHIANCOLE D.ssa TIZIANA

C/DA PIANI DI ZUCCHERO 50/A

85100 POTENZA (PZ)

Numero Progressivo : 2011/0657400001 Committente : LECHIANCOLE TIZIANA Cod.AUA

Campione : Prodotto Finito Codice 1

Pomodori freschi per insalata.

Data Accettazione : 15-11-11 Ora : 12:15 Consegnato Da : Cliente

Prelievo Data/Ora : 15-11-11 11:45 Da : Cliente

Luogo prelievo : Mensa scolast. Istituto Comprensivo di Tito

Modalità prelievo :

Data Inizio Analisi : 15-11-11 Data Fine Analisi : 18-11-11 Sigillo : No

Descrizione Analisi	Metodo	Risultato	u.m.	Incertezza Estesa Copertura K=2 Livello di Probabilità 95%	Probabilità %
Carica batterica totale mesofili	ISO 4833:2003	42.000	UFC/g	32000-55000	

N.B.

- L'asterisco indica prove, giudizi ed osservazioni che non rientrano nell'ambito dell'accreditamento ACCREDIA
- L'incertezza analitica viene espressa secondo le prescrizioni del documento ACCREDIA DT002 per le prove chimiche e secondo la norma ISO 7218 per le prove microbiologiche.
- La probabilità è la percentuale che un risultato positivo sia effettivamente positivo (presente o presenza) e che un risultato negativo sia effettivamente negativo (assente o assenza).

Il Laboratorio declina ogni responsabilità in merito al prelievo, conservazione e modalità di trasporto del campione in esame tranne nel caso in cui le suddette operazioni siano svolte da personale dell'APA.

Il Rapporto di Prova riguarda solo il Campione sottoposto a prova. Il Rapporto di Prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

Il Responsabile : dott.ssa Giuseppina Pedota

## RELAZIONE TECNICA

Il giorno 27.02.2012 la Dr.ssa Tiziana Lechiancole con l'ausilio della Dr.ssa Dina Messina e su incarico del Comune di Tito ha effettuato il campionamento di un prodotto finito della lavorazione destinato al consumo dei bambini dell'Istituto Comprensivo di Tito così come previsto dal Reg. CE 852/2004, secondo le metodologie e prevedendo le ricerche microbiologiche indicate nel Reg. CE 2073/2005 e le modifiche apportate dal Reg. CE 1441/2007.

Nello specifico è stato prelevato un campione di Pomodori freschi per insalata conditi con olio extravergine di oliva e sale. Tale campione è stato recapitato presso il laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche dell'APA, regolarmente iscritto all'elenco provvisorio laboratori autorizzati (700.7/59.426/1995) per analisi autocontrollo alimenti.

E' stata effettuata la ricerca dei coliformi totali.

Il risultato dell'analisi non è risultato soddisfacente, in quanto la carica dei coliformi è risultata pari a 10300 UFC/g di campione (Allegato 1). I coliformi totali rappresentano una flora batterica eterogenea, non strettamente correlabile all'ambito intestinale e di per sé non patogena. E' indicata la numerazione quando si ritiene necessario sorvegliare le condizioni di produzione igienica degli alimenti.

I valori dei criteri microbiologici riscontrati indicano delle non conformità gravi attribuibili, probabilmente, al lavaggio non corretto dei pomodori. Da analisi condotte nel mese di novembre 2011 su un altro campione di pomodori è stata riscontrata un elevato valore della carica batterica mesofila ed erano già state consigliate azioni correttive in merito che riguardavano sia la modalità di lavaggio delle verdure da consumare crude che la tipologia di condimento. Dal risultato delle analisi si evince chiaramente una mancata applicazione delle azioni correttive suggerite, per cui si ritiene necessaria l'assoluta applicazione delle stesse al fine di garantire la salubrità degli alimenti somministrati ai bambini.

**E' obbligatorio lavare le verdure da consumare crude con bicarbonato di sodio (disinfettante) e risciacquare in abbondante acqua corrente.**

**E' obbligatorio lavarsi sempre le mani con sapone antibatterico ogni qualvolta si interrompe e si riprende una nuova lavorazione e quando si passa da una**

*TL* Dr.ssa Tiziana Lechiancole  
*Tecnologo Alimentare*

**RELAZIONE TECNICA**

**lavorazione ad un'altra.**

Si consiglia, inoltre, di ripetere le ricerche dei criteri microbiologici dopo aver implementato le azioni correttive di cui sopra (massimo entro 1 mese).

Potenza, 08.03.2012

*Dr.ssa Tiziana Lechiancole*



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE ALLEVATORI  
Laboratorio Analisi Chimiche e Microbiologiche

Via dell'Edilizia - 85100 Potenza

Elenco Provvisorio Laboratori Autorizzati (700.7/59.426/1995)  
per Analisi Autocontrollo Alimenti



LAB N°0248

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento  
EA, IAF e ILAC  
Signatory of EA, IAF and ILAC  
Mutual Recognition Agreements

## RAPPORTO DI PROVA

**Committente** (Dati di fatturazione)

MESSINA DINA

VIA AOSTA, 4  
85100 POTENZA (PZ)

Partita IVA : 01728310762 Cod.Amm.142400652

(Dati di consegna)

MESSINA DINA

VIA AOSTA, 4  
85100 POTENZA (PZ)

Numero Progressivo : 2012/0121000001 Committente : MESSINA DINA Cod.AUA

Campione : Prodotto Finito Codice 1

Pomodori conditi con sale ed olio.

Data Accettazione : 27-02-12 Ora : 11:50 Consegnato Da : Cliente

Prelievo Data/Ora : 27-02-12 11:20 Da : Cliente dott.ssa Lechiancole

Luogo prelievo : Mensa Scolastica di Tito

Modalità prelievo :

Temperatura all'arrivo : 3,00 °C

Data Inizio Analisi : 27-02-12 Data Fine Analisi : 28-02-12 Sigillo : No

Descrizione Analisi	Metodo	Risultato	u.m.	Incertezza Estesa Copertura K=2 Livello di Probabilità 95%	Probabilità %
Coliformi totali	ISO 4832:2006	10.300	UFC/g	6800-16000	

N.B.

- L'asterisco indica prove che non rientrano nell'ambito dell'accreditamento ACCREDIA

- L'incertezza analitica viene espressa secondo le prescrizioni del documento ACCREDIA DT002 per le prove chimiche e secondo la norma ISO 7218 per le prove microbiologiche.

- La probabilità è la percentuale che un risultato positivo sia effettivamente positivo (presente o presenza) e che un risultato negativo sia effettivamente negativo (assente o assenza).

Il Laboratorio declina ogni responsabilità in merito al prelievo, conservazione e modalità di trasporto del campione in esame tranne nel caso in cui le suddette operazioni siano svolte da personale dell'APA.

Il Rapporto di Prova riguarda solo il Campione sottoposto a prova. Il Rapporto di Prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

Il Responsabile : dott.ssa Giuseppina Pedota

Emesso il : 01-03-12

Pag. 1 di 1



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE ALLEVATORI  
Laboratorio Analisi Chimiche e Microbiologiche

Via dell'Edilizia - 85100 Potenza

Elenco Provvisorio Laboratori Autorizzati (700.7/59.426/1995)  
per Analisi Autocontrollo Alimenti



LAB N°0248

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento  
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC  
Mutual Recognition Agreements

## RAPPORTO DI PROVA

**Committente** (Dati di fatturazione)

MESSINA DINA

VIA AOSTA, 4

85100 POTENZA (PZ)

Partita IVA : 01728310762 Cod.Amm.142400652

(Dati di consegna)

MESSINA DINA

VIA AOSTA, 4

85100 POTENZA (PZ)

Numero Progressivo : 2012/0121100001 Committente : MESSINA DINA

Cod.AUA

Campione : Prodotto Finito

Codice 1

Pomodori conditi con sale ed olio.

Data Accettazione : 27-02-12 Ora : 11:50 Consegnato Da : Cliente

Prelievo Data/Ora : 27-02-12 11:40 Da : Cliente dott.ssa Lechiancole

Luogo prelievo : Mensa Scolastica - Tito Scalo

Modalità prelievo :

Temperatura all'arrivo : 3,00 °C

Data Inizio Analisi : 27-02-12

Data Fine Analisi : 28-02-12

Sigillo : No

Descrizione Analisi	Metodo	Risultato	u.m.	Incertezza Estesa Copertura K=2 Livello di Probabilità 95%	Probabilità %
Coliformi totali	ISO 4832:2006	< 10	UFC/g		

N.B.

- L'asterisco indica prove che non rientrano nell'ambito dell'accreditamento ACCREDIA
- L'incertezza analitica viene espressa secondo le prescrizioni del documento ACCREDIA DT002 per le prove chimiche e secondo la norma ISO 7218 per le prove microbiologiche.
- La probabilità è la percentuale che un risultato positivo sia effettivamente positivo (presente o presenza) e che un risultato negativo sia effettivamente negativo (assente o assenza).

Il Laboratorio declina ogni responsabilità in merito al prelievo, conservazione e modalità di trasporto del campione in esame tranne nel caso in cui le suddette operazioni siano svolte da personale dell'APA.

Il Rapporto di Prova riguarda solo il Campione sottoposto a prova. Il Rapporto di Prova non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

Il Responsabile : dott.ssa Giuseppina Pedota

Emesso il : 01-03-12

Pag. 1 di 1