

Allegato 4 FAC SIMILE PROTOCOLLO CONCORDATO FRA OSA E AUSL

Procedure e modalità operative concernenti il sistema di classificazione e monitoraggio nelle zone di produzione e raccolta dei molluschi

Scheda di campionamento molluschi

Effettuato in autocontrollo da: (Identificazione dell'Operatore del Settore Alimentare che effettua il prelievo) nell'ambito del protocollo operativo con AUSL di _____

In data ____/____/____/ il sottoscritto _____

Tipo di molluschi campionati

- Mitilo (min. kg.2 per esame) *Cerastoderma glaucum* (min. 30 pezzi)
 Vongola verace (min. kg.2) *Chamelea gallina* (paverazza o lupino)
 Altro (specificare) _____

Analisi richieste

- ESAME BATTERIOLOGICO (E. coli, Salmonella)
 ESAME BIOTOSSICOLOGICO (DSP, PSP, ASP)
 RICERCA CHIMICA (Pb, Hg, Cd)
 ALTRO _____

Punto/punti in cui è stato effettuato il prelievo (indicare per ognuno le coordinate geografiche) _____

PARAMETRI AMBIENTALI REGISTRATI AL MOMENTO DEL PRELIEVO

Temperatura acqua (°C) _____

Temperatura dell'aria (°C) _____

Ossigeno disciolto (% Saturazione) _____

pH _____

salinità (g/L) _____

altro (Annotare tutte le eventuali osservazioni, anche macroscopiche, che si ritiene possano essere utili per valutare l'esito)

Firma dell'OSA / suo rappresentante _____

Consegna al Laboratorio (specificare) _____ in data _____
alle ore _____

N. accettazione _____

Timbro e firma _____