

PIANO CAMPIONAMENTI 2013 - 2014
MONITORAGGIO RADIOATTIVITA' ALIMENTI
Decreto legislativo n. 203 del 17 marzo 1995

MATICI ORIGINE ANIMALE	A.S.P.									
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Tot.
Latte	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
Carne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
Pesce	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
Miele	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
Tot.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36
MATICI ORIGINE VEGETALE	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
Pasta	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
Farina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
Ortaggi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
Funghi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
Tot.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36
TOTALE per ASP	8	8	8	8	8	8	8	8	8	72

Istruzioni operative

Le analisi sui campioni prelevati dalle AASSPP di Agrigento, Caltanissetta, Enna, Palermo e Trapani verranno effettuate dalla struttura territoriale ARPA di Palermo, via Nairobi 4, tel. 091.7033573/7033517.

Le analisi sui campioni prelevati dalle AASSPP di Catania, Messina, Ragusa e Siracusa verranno effettuate dalla struttura territoriale ARPA di Catania, via Carlo Ardizzone 25, tel. 095.2545127.

Ciascuna ASP per la data di campionamento e la consegna dei campioni si coordinerà con la struttura ARPA di riferimento.

Si raccomanda la buona conservazione del campione dal momento del prelievo al momento della consegna (eventualmente i campioni possono anche essere conservati in surgelatore) e durante il trasporto. In particolare, per quanto riguarda il latte fresco pastorizzato, si raccomanda di effettuare la consegna prima della data di scadenza riportata sulla confezione (eventualmente, anche in questo caso, si raccomanda di surgelare il campione). In caso contrario il campione non potrà essere accettato per l'analisi.

Per quanto riguarda i campioni di carne bovina, suina e pollame, si raccomanda che siano prelevate esclusivamente le parti muscolari (senza ossa), al fine di ridurre i tempi e le difficoltà connesse con la preparazione del campione prima di effettuarne l'analisi.

Per lo stesso motivo, per quanto riguarda il pesce, si raccomanda di campionare pesce da taglio. Per quanto riguarda i campioni di ortaggi, si suggerisce di estendere il campionamento a tutte le tipologie (a foglia larga, pomodori, carote, ecc...).

Il campionamento, per tutte le tipologie di matrici indicate e in considerazione delle esigenze della tipologia di analisi, potrà essere effettuato consegnando aliquota singola, nella quantità necessaria a riempire un volume utile di almeno 1 litro. Per quanto riguarda il miele, è preferibile prelevare miele proveniente da produzioni locali siciliane; analogamente per quanto riguarda i funghi freschi si ritiene di maggiore utilità il prelievo di funghi provenienti dal territorio siciliano.