

MODALITA' DI PRELIEVO (Riferimento protocollo di prelievo: ISO 19458:2006)

Il volume da prelevare è di almeno 1 litro in contenitore sterile contenente tiosolfato.

Acqua calda

Per la ricerca di Legionella, in condizioni di utilizzo comune (ossia un campione istantaneo per simulare l'eventuale esposizione da parte di un utente), prelevare senza flambare o disinfettare al punto di sbocco e senza far scorrere precedentemente l'acqua e misurare la temperatura.

Per una ricerca di Legionella all'interno dell'impianto (ossia per monitorarne le sue condizioni d'igiene):

- far scorrere l'acqua per almeno un minuto;
- chiudere il flusso e flambare all'interno e all'esterno dello sbocco, (quando la flambatura è tecnicamente possibile) oppure disinfettare con ipoclorito al 1% o etanolo al 70% lasciando agire il disinfettante almeno per 60 secondi;
- fare scorrere l'acqua ancora per almeno 1 minuto per rimuovere l'eventuale disinfettante;
- misurare la temperatura ponendo il termometro nel flusso d'acqua e aspettando il tempo necessario affinché raggiunga un valore pressoché costante;
- prelevare il campione.

Si suggerisce l'applicazione di questa modalità di campionamento in occasione dell'esecuzione dei monitoraggi microbiologici di autocontrollo di routine.

Acqua fredda

Per la ricerca di Legionella in condizioni di utilizzo comune, prelevare senza flambare o disinfettare al punto di sbocco e senza far scorrere precedentemente l'acqua e misurare la temperatura ponendo il termometro al centro del flusso. Quindi prelevare il campione.

Per la ricerca di Legionella nell'acqua all'interno dell'impianto di acqua fredda il campione si può prelevare seguendo quanto è stato descritto per l'acqua calda. Se la temperatura dell'acqua nell'impianto è $\leq 20^{\circ}\text{C}$, il numero di campioni può essere ridotto.

Trasporto e conservazione

I campioni prelevati devono essere consegnati subito affinché l'analisi possa essere iniziata preferibilmente entro le 24 ore dal prelievo e trasportati a temperatura ambiente, al riparo dalla luce, avendo cura di separare i campioni di acqua calda da quelli di acqua fredda.

Trascorse le 24 ore i campioni devono essere conservati necessariamente $+5^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$ e successivamente trasportati in un contenitore in grado di mantenere tale temperatura e consegnati in tempo utile affinché l'analisi venga iniziata il più presto possibile e comunque non oltre **48 ore** dal prelievo.

Data di campionamento: _____**Addetto campionamento/Azienda:** _____**Campionamento effettuato in seguito a:**

- Controllo in seguito ad un caso di Legionella
- Cluster
- Epidemia, altro (dettagliare) _____
- Controllo di Routine

Il cliente ha preso visione del listino prezzi, delle informazioni inerenti i metodi di prova e delle condizioni di fornitura riportate in ultima pagina del presente modulo.

Firma: _____

Campione	<u>Quantità</u> • 1L • Altro (dettagliare)	Sito prelievo	Scorrim ento Sì/NO	Ora & Temp. °C al momento del campionamento (dichiarata dal prelevatore)	Trasporto campione (R=Refrigerato; NR= Non Refrigerato)	NOTE	<i>Da compilare a cura del laboratorio</i> IDONEITA' CAMPIONE ACCETTAZIONE
				Ora: _____ T (°C) _____	_____		☐ CONSEGNA IN DATA _____ ☐ Data consegna campione entro 2 giorni dal prelievo ☐ Volume di campione corretto ☐ Contenitore idoneo ☐ Temperatura all'arrivo °C _____ ☐ CAMPIONE IDONEO ☐ CAMPIONE NON IDONEO
				Ora: _____ T (°C) _____			☐ CONSEGNA IN DATA _____ ☐ Data consegna campione entro 2 giorni dal prelievo ☐ Volume di campione corretto ☐ Contenitore idoneo ☐ Temperatura all'arrivo °C _____ ☐ CAMPIONE IDONEO ☐ CAMPIONE NON IDONEO
				Ora: _____ T (°C) _____			☐ CONSEGNA IN DATA _____ ☐ Data consegna campione entro 2 giorni dal prelievo ☐ Volume di campione corretto ☐ Contenitore idoneo ☐ Temperatura all'arrivo °C _____ ☐ CAMPIONE IDONEO ☐ CAMPIONE NON IDONEO
				Ora: _____ T (°C) _____			☐ CONSEGNA IN DATA _____ ☐ Data consegna campione entro 2 giorni dal prelievo ☐ Volume di campione corretto ☐ Contenitore idoneo ☐ Temperatura all'arrivo °C _____ ☐ CAMPIONE IDONEO ☐ CAMPIONE NON IDONEO

CONDIZIONI GENERALI DI FORNITURA**Oggetto**

Il contratto ha per oggetto l'esecuzione da parte di Enocontrol Scarl e a favore del Cliente, delle prestazioni richieste sul presente modulo alle condizioni generali qui previste. Tali condizioni si applicano ai rapporti tra Enocontrol Scarl e il Cliente a eccezione di eventuali condizioni particolari convenute tra le parti in forma scritta.

Campioni e prove

Enocontrol Scarl si riserva di non procedere all'analisi di campioni in cattivo stato di conservazione o non adatti alle prove per insufficienza di prodotto o per insufficienza di informazioni circa le prove da eseguire o di identificazione del campione. Declina, inoltre, ogni responsabilità in merito alle informazioni identificative del campione sottoposto a prova campionato dal cliente.

Eventuali richieste di analisi aggiuntive su campioni già analizzati dal laboratorio dovranno pervenire per e-mail a eno@enocontrol.com. Enocontrol Scarl si riserva di eseguire le nuove prove richieste previa verifica della conformità del residuo del campione (presenza, quantità, integrità) e, in caso positivo, provvederà all'emissione di un nuovo Rapporto di Prova a integrazione di quello precedentemente emesso. In caso di errori occorsi nella redazione di un Rapporto di Prova, il laboratorio provvederà alla sostituzione dello stesso con emissione di un nuovo Rapporto di prova, specificandone la motivazione.

I campioni residui NON sono conservati.

Le prove vengono effettuate con metodi di prova normati ufficialmente riconosciuti o secondo metodi interni. In presenza di più procedure di prova disponibili e in mancanza di esplicita richiesta da parte del Cliente, viene concordata quella ritenuta più conveniente alle esigenze del Cliente.

Enocontrol coopera con il Cliente e/o suoi rappresentanti o mediatori per eventuali chiarimenti e monitoraggi sulle prestazioni del laboratorio in relazione al lavoro eseguito, mediante concessione all'accesso al laboratorio da parte del Cliente per assistere all'esecuzione delle proprie prove, e/o invio di evidenze ai fini di verifica.

Nel caso in cui una o più prove richieste fossero subappaltate a un laboratorio esterno, anche in caso di guasti improvvisi alle proprie apparecchiature, Enocontrol Scarl procederà all'invio dei campioni presso il laboratorio qualificato scelto previa autorizzazione scritta del cliente.

Rapporti di Prova

I Rapporti di Prova saranno redatti in formato elettronico e saranno inviati tramite email all'indirizzo di posta elettronica indicato dal Cliente. La documentazione relativa alle prove è conservata per 48 mesi.

Dichiarazione di conformità

Qualora il cliente richieda al laboratorio di riportare dichiarazione di conformità a requisiti o specifiche inerenti le prove si fa riferimento ai documenti forniti dal cliente stesso o a regolamenti e/o documenti normativi cogenti aggiornati.

Accreditamento

Enocontrol Scarl è accreditato ACCREDIA a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 con numero 00341. L'accreditamento garantisce la competenza e imparzialità nell'esecuzione delle prove accreditate e indica la competenza tecnica e gestionale del laboratorio di prova, ma non costituisce approvazione ACCREDIA delle singole prove eseguite dal laboratorio stesso. Enocontrol Scarl ha stipulato con ACCREDIA una convenzione con la quale, in virtù dell'accreditamento in essere, sono stabilite norme di condotta, concessioni e responsabilità reciproche. L'elenco delle prove accreditate è consultabile sul sito www.enocontrol.com.

Reclami

Per inoltrare un reclamo il Cliente può inviare una e-mail a eno@enocontrol.com. La segnalazione sarà presa in carico dal laboratorio e il Cliente sarà informato relativamente alla gestione del reclamo.

Privacy

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento EU 2016/679 (GDPR), Enocontrol informa il cliente che i dati personali forniti saranno utilizzati esclusivamente per finalità correlate all'instaurazione e prosecuzione del contratto regolato dalle presenti condizioni. La comunicazione dei dati personali è facoltativa, ma è un requisito necessario per la regolare attuazione del contratto tra le parti. In caso di mancata comunicazione dei dati ne deriverà l'impossibilità di instaurare o proseguire il rapporto. I dati forniti dal cliente saranno trattati con strumenti informatici e cartacei. Il titolare del trattamento dei dati è Enocontrol nella persona del presidente in carica ed è contattabile rivolgendo richiesta scritta a: Enocontrol Scarl, Corso Enotria 2/C Alba (CN) oppure all'indirizzo e-mail eno@enocontrol.com, alla cortese attenzione del presidente in carica.

Controversie

Competente in via esclusiva per ogni controversia nascente dal rapporto tra le parti, ivi comprese le azioni intraprese da Enocontrol Scarl, per il recupero di eventuali crediti, sarà il Foro di Asti, con esclusione di ogni altro foro eventualmente concorrente. Il procedimento sarà regolato esclusivamente dalle norme processuali italiane.