

SERVIZIO VETERINARIO AZIENDA ASL _____
“Regolamento (CE) 882/2004, successive modifiche ed integrazioni”
VERBALE DI CAMPIONAMENTO PRESSO I CENTRI DI DEPURAZIONE MOLLUSCHI PER LA VALUTAZIONE
DELL'IGIENE DI PROCESSO (EFFICIENZA PROCESSO DEPURAZIONE)
Regolamento - (CE) 2073/2005 e Regolamento 853/2004

VERBALE DI PRELEVAMENTO CAMPIONI N. _____ DEL _____

Laboratorio	n° registrazione	data	/	/	ora
Temperatura campione °C	Rilevata con	l'incaricato			

il/i sottoscritt _____
 _____ in data ____ / ____ / ____ alle ore ____ si ____ recato/i presso:

Centro Depurazione Molluschi riconosciuto con numero CEE _____
 denominazione sociale _____

Via _____ n° _____ cap _____ Città _____ Pr. _____
 dopo essersi qualificato/i, aver fatto conoscere lo scopo della visita e dopo aver accertato l'identificativo del legale rappresentante del suddetto impianto

Responsabile legale		Presente al prelevamento	
Cognome	_____	Cognome	_____
Nome	_____	Nome	_____
Residente a	_____	Residente a	_____
In Via	_____	In Via	_____
Qualifica	_____	Qualifica	_____
Documento	_____	Documento	_____

nella sua qualità di _____ ha/hanno effettuato un campione di :

<input type="checkbox"/> Cozza o mitilo (<i>Mytilus edulis</i> & <i>galloprovincialis</i>)	<input type="checkbox"/> Vongola verace (<i>Tapes semidecussatus</i>)	<input type="checkbox"/> Vongola o lupino (<i>Donisio exoleta</i>)
<input type="checkbox"/> Vongola (<i>venus gallina</i>)	<input type="checkbox"/> Tellina (<i>Donax trunculus</i>)	<input type="checkbox"/> Tartufo o noce (<i>Venus verrucosa</i>)
<input type="checkbox"/> Cannolicchio o cappalunga (<i>Solen vagina</i> , <i>Ensis minor</i>)	<input type="checkbox"/> Fasolaro (<i>Meretrix</i> , <i>Callista chione</i>)	<input type="checkbox"/> Ostriche

con le seguenti modalità _____

al momento del prelievo il campione si trovava sfuso (es. vasca di depurazione, nastro trasportatore, vasca di rifinitura, ecc.) _____

Paese di produzione _____ Identificativo della zona di produzione _____
 partita/lotto di riferimento in entrata _____ Prodotto da _____
 Fornito da _____

durata della depurazione/rifinitura in ore _____ partita/lotto di produzione in uscita (se presente) _____
☐ prodotto non depurato ☐ prodotto dichiarato depurato dal detentore

Il campione prelevato è stato suddiviso in: **2 aliquote, ciascuna delle quali è costituita da unica unità campionaria**, del peso lordo di _____ cadauna
 come definito nella Determinazione n _____ della Regione Sardegna relativa ai controlli della produzione post primaria della filiera dei molluschi

bivalvi e sigillate mediante _____ identificate con _____ e _____ distinti da contrassegno e firmati dal/i
 verbalizzante/i e dal Sig. _____ l'aliquota _____, unitamente ad una copia del presente verbale è rimessa
 al Sig. _____ a disposizione del medesimo. Trattandosi di controllo di igiene di processo l'apertura
 del campione non necessita dei diritti alla difesa. La restante aliquota, trasportata con le seguenti modalità _____
 verrà rimessa al Laboratorio _____ per la/e ricerca / ricerche di

Escherichia coli	_____
Salmonella spp.	_____

Peso del campione: Kg _____

Fatto, letto, chiuso e sottoscritto il giorno ____ / ____ / ____ alle ore11
 L'INTERESSATO/I _____ IL/I VERBALIZZANTE/I _____

N.B. Registrazione dei parametri chimico fisici a cura del C.D.M. in oggetto relativamente al campione effettuato: SI NO (se SI specificare)

ACQUA pH _____ T °C _____ Salinità % _____ Ossigeno disciolto % _____

*¹ nel caso di una specie non riportata nell'elenco indicare la specie di appartenenza o riportare le indicazioni di cui si è a conoscenza.

