Temperature di trasporto /tempo max consegna dal campionamento/temperature di conservazione

Tipologia / parametro	T . trasporto	Tempo max campionamento → consegna CMC	T conservazione laboratorio	Tempo per avvio analisi / tempo max conservazione	Riferimento / note
Acque – Colore	5 ± 3 °C	≤ 4 h[1]	1–10 °C	24 h dal campionamento	ISS.BJA.021 / ISS.PGA.901
Acque – Conducibilità	5 ± 3 °C	≤ 4 h[1]	3 ± 2 °C	24 h dal campionamento	ISO 5667-3:2024; analizzare prima possibile, preferibilmente in situ
Acque – pH	5 ± 3 °C	≤ 4 h[1]	3 ± 2 °C	24 h dal campionamento	ISO 5667-3:2024; preferibilmente in situ; evitare scambi con l'aria
Acque – Torbidità	5 ± 3 °C	≤ 4 h[1]	3 ± 2 °C	24 h dal campionamento	ISO 5667-3:2024; conservare al buio e analizzare prima possibile
Acque – Odore	5 ± 3 °C	≤ 4 h[1]	3 ± 2 °C	6 h dal campionamento	ISS.BAA.026 / ISO 5667-3:2024 / ISS.PGA.901
Acque – Sapore	5 ± 3 °C	≤ 4 h[1]	1–10 °C	6 h dal campionamento	ISS.BKA.028 / ISS.PGA.901
Acque – Cloro/disinfettante residuo	—	—	—	Determinazione in situ	ISS.PGA.901
Acque – Microrganismi coltivabili a 22 °C e 36 °C	5 ± 3 °C	≤ 4 h[1]	5 ± 3 °C	8 h raccomandato – 12 h massimo	ISO 5667-3:2024, Tab. A.4 / ISO 19458:2006

Temperature di trasporto /tempo max consegna dal campionamento/temperature di conservazione

Acque – *Escherichia coli* e batteri coliformi	**5 ± 3 °C**	**≤ 4 h[1]**	**5 ± 3 °C**	**12 h raccomandato – 18 h massimo**	**ISO 5667-3:2024, Tab. A.4 / ISO 19458:2006**
Acque – Enterococchi intestinali	**5 ± 3 °C**	**≤ 4 h[1]**	**5 ± 3 °C**	**12 h raccomandato – 18 h massimo**	**ISO 5667-3:2024, Tab. A.4 / ISO 19458:2006**
Acque – *Clostridium perfringens* (spore comprese)	**5 ± 3 °C**	**≤ 4 h[1]**	**5 ± 3 °C**	**12 h raccomandato – 18 h massimo[2]**	**Criterio cautelativo CMC; ISO 5667-3:2024, Tab. A.4 / ISO 19458:2006**
Acque – *Pseudomonas aeruginosa*	**5 ± 3 °C**	**≤ 4 h[1]**	**5 ± 3 °C**	**8 h raccomandato – 12 h massimo**	**ISO 5667-3:2024, Tab. A.4 / ISO 19458:2006**
Acque – *Legionella* spp.	**5 ± 3 °C**	**≤ 4 h[1]**	**5 ± 3 °C**	**1 giorno raccomandato – 2 giorni massimo**	**ISO 5667-3:2024, Tab. A.4 / ISO 19458:2006**
Alimenti refrigerati / non stabili a T ambiente	**5 ± 3 °C**	**≤ 8 h[1]**	**5 ± 3 °C**	**Appena possibile dopo il ricevimento, preferibilmente entro 24 h; per prodotti altamente deperibili entro 24 h dal campionamento; altri deperibili idealmente entro 36 h dal campionamento**	**ISO 7218:2024 §§ 9.2–9.4**
Alimenti congelati/surgelati	**< −15 °C, preferibilmente < −18 °C**	**≤ 8 h[1]**	**< −15 °C, preferibilmente < −18 °C**	**Appena possibile dopo il ricevimento, preferibilmente entro 24 h**	**ISO 7218:2024 §§ 9.2–9.4**
Alimenti stabili a T ambiente	**18–27 °C**	**≤ 8 h[1]**	**18–27 °C**	**Appena possibile dopo il ricevimento, preferibilmente entro 24 h**	**ISO 7218:2024 §§ 9.2–9.4**

Temperature di trasporto /tempo max consegna dal campionamento/temperature di conservazione

Superfici – tamponi	**1–8 °C**	**≤ 8 h[1]**	**1–8 °C**	**Entro 24 h dal campionamento**	**ISO 7218:2024 §§ 9.2–9.4 / ISO 18593:2018**
Superfici – spugne, chiffonette/panni	**1–8 °C**	**≤ 8 h[1]**	**1–8 °C**	**Entro 24 h dal campionamento**	**ISO 7218:2024 §§ 9.2–9.4 / ISO 18593:2018**
Carcasse – tamponi	**1–8 °C**	**≤ 8 h[1]**	**3 ± 2 °C**	**Appena possibile dopo il ricevimento; se conservato, max 24 h a 3 ± 2 °C**	**ISO 17604:2015 § 9**
Carcasse – spugne/panni	**1–8 °C**	**≤ 8 h[1]**	**3 ± 2 °C**	**Appena possibile dopo il ricevimento; se conservato, max 24 h a 3 ± 2 °C**	**ISO 17604:2015 § 9**
Carcasse – campioni per escissione	**1–8 °C**	**≤ 8 h[1]**	**3 ± 2 °C**	**Appena possibile dopo il ricevimento; se conservato, max 24 h a 3 ± 2 °C**	**ISO 17604:2015 § 9**
Carcasse – liquido di risciacquo	**1–8 °C**	**≤ 8 h[1]**	**3 ± 2 °C**	**Appena possibile dopo il ricevimento; se conservato, max 24 h a 3 ± 2 °C**	**ISO 17604:2015 § 9**