



## **GLOSSARIO**

**KIT** : attrezzatura e modulistica necessaria per svolgere il campionamento

**CAMPIONAMENTO** : prelievo della carica batterica

**PUNTO CRITICO** : punto a rischio di contaminazione batterica, individuato dal responsabile dell'attività alimentare, o da un Tecnico che ha redatto il Piano di Autocontrollo HACCP

**PIASTRA A CONTATTO** : piccolo contenitore in plastica contenente una sostanza gelatinosa che entrata in contatto con le superfici è in grado di catturare i batteri o microrganismi presenti.

**Modulo di campionamento** : documento da completare negli spazi vuoti

## **COME EFFETTUARE IL CAMPIONAMENTO :**

- 1 ) Liberare la piastra dall'involucro di plastica della confezione
- 2) Togliere il coperchio dalla piastra
- 3) Appoggiare la piastra sulla superficie individuata come punto critico, in modo che la sostanza gelatinosa combaci con la superficie
- 4) Tenere la piastra in posizione per 10 secondi
- 5) Alzare la piastra e richiuderla con l'apposito coperchietto
- 6) Sigillare con un pezzetto di scotch
- 7) Inviare la piastra ed il modulo di campionamento compilato in busta chiusa

**In fine riceverai risultato dell'analisi e attestato HACCP da esporre nell'attività a mezzo mail**