



INSTRUÇÕES PARA COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS PARA ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS (ROTEIRO PARA CLIENTE)

LEM

Material necessário para realizar a coleta:

Embalagem estéril (vidro, frasco de polietileno, pacote plástico), gelo, caixa térmica ou isopor, utensílio (colher, garfo, espátula, etc.), ficha de identificação de amostra, caneta, etiqueta adesiva.

Como realizar a coleta:

A – Alimentos em embalagens individuais:

Lavar as mãos antes de iniciar o procedimento. Se possível passar álcool nas mãos. Sempre que possível, amostras de alimentos acondicionados em embalagens individuais devem ser coletadas e encaminhadas ao laboratório na sua embalagem comercial original, fechada e intacta. A quantidade mínima de amostra deverá ser de 200g ou 200mL. Se a embalagem contiver uma quantidade de alimento insuficiente para as análises, deve-se coletar várias embalagens unitárias, a fim de constituir a unidade de amostra requerida.

B – Alimentos em embalagens não individuais:

Lavar as mãos antes de iniciar o procedimento. Se possível passar álcool nas mãos. No caso de alimentos contidos em tanques ou grandes embalagens, impossíveis de serem transportadas ao laboratório, deve-se transferir porções representativas de massa total para frascos ou sacos estéreis, sob condições higiênicas e com o auxílio de utensílios adequados. As amostras deverão ser coletadas em frascos ou pacotes estéreis. A quantidade mínima de amostra deverá ser de 200g ou 200mL. Na realização da coleta das amostras, seguir as orientações abaixo, observando os cuidados de higiene para garantir a não contaminação das amostras.

1. Sempre que possível, promover a mistura de toda massa de alimento, antes de iniciar a coleta das unidades de amostra. Alimentos líquidos podem ser agitados, alimentos moídos ou em pó podem ser revolvidos, blocos de alimentos congelados podem ser fracionados.
2. Quando não for possível promover a mistura da massa de alimentos, antes do início da amostragem, deve-se tentar compor a unidade de amostra com porções de diferentes partes do conteúdo. Caso a amostragem seja de uma torneira ou tubulação, limpar a parte externa da saída com etanol 70% e deixar escoar uma quantidade do produto antes de iniciar a coleta. Caso não haja outras aberturas por onde se possam coletar porções de diferentes pontos da massa, deve-se interromper periodicamente a coleta, deixando escoar uma quantidade necessária para completar o peso/volume da amostra.

C – Alimentos envolvidos em surtos de toxinfecções alimentares:

Lavar as mãos antes de iniciar o procedimento. Se possível passar álcool nas mãos. Deve-se coletar a amostra o mais cedo possível, seguindo o mesmo procedimento descrito para alimentos em embalagens não individuais;

Caso não houver sobras das refeições suspeitas, pode-se coletar os vasilhames onde as refeições estavam acondicionadas, amostras do lote de ingredientes de matéria-prima utilizada na preparação das refeições ou amostras das refeições similares preparadas posteriormente sob as mesmas condições.

Como manusear e conservar as amostras:

- Após a coleta conservar a amostra em refrigerador ou caixa térmica com gelo.

Prazo máximo para entrega da amostra no Instituto: 6 horas após coleta

- 6 horas após coleta

Como entregar a amostra no Instituto:

- Cada amostra deverá estar identificada e com sua ficha de identificação preenchida.
- Refrigeradas ou congeladas quando for próprio da amostra.

Observação: A caixa térmica do cliente poderá ser retirada na Secretaria de Recepção de Amostras em até 06 meses após o recebimento da amostra.