


| | | |
|---|---|---|
|  | <p style="text-align: center;">Laboratório de Microbiologia- LaMIC</p> <p style="text-align: center;">INSTRUÇÕES PARA COLETA E TRANSPORTE DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS</p> | <p style="text-align: center;">POPMIC Revisão: 01 Emissão: 08/09/2022</p> |
|---|---|---|

1. COLETA DAS AMOSTRAS


- Para alimentos sólidos não embalados: utilizar bolsas plásticas, de material não tóxico, aprovado para contato com alimentos (OBS: podem ser utilizados sacos plásticos “novos” para congelamento de amostras);
- Para amostras líquidas (à granel): utilizar frascos com tampas à prova de vazamentos, de material não tóxico, aprovado para contato com alimentos;
 - Não é recomendável o uso de frascos de vidro, devido ao risco de quebra, contaminação do ambiente de coleta com cacos de vidro e perda do conteúdo;
 - Os frascos de coleta (no caso de frascos rígidos para coleta de líquidos) não devem ser completamente preenchidos pelo alimento, sendo recomendável utilizar, no máximo, três quartos de sua capacidade, para facilitar a posterior homogeneização da amostra, antes da retirada da(s) unidade(s) analítica(s);

Procedimento

- Abrir os frascos ou bolsas de coleta apenas o necessário para introduzir o produto e fechar imediatamente.
- Não tocar a superfície interna dos frascos ou bolsas de coleta e suas tampas.
- Coletar entre 300 e 500g de amostra, para a separação da contra amostra e prevenção de possíveis perdas;
- Para ovos: enviar no mínimo 5 unidades;
- Para amostras de pó: em diferentes partes de tanques ou grandes embalagens, podem ser utilizados caladores ou amostradores verticais de tubo duplo, com comprimento suficiente para atingir o centro da massa de alimento.
- Para alimentos embalados: coletar o número necessário de unidades de alimento embalado;

Observações adicionais

- Quando a coleta for feita através de torneiras ou tubulações, limpar a parte externa da saída com etanol 70%, flambar, se o material for resistente ao fogo, e deixar escoar uma certa quantidade do produto, antes de iniciar a coleta.

| | | |
|---|--|--|
|  | Laboratório de Microbiologia- LaMIC | POPMIC Revisão: 01 Emissão: 08/09/2022 |
| | PROCEDIMENTO DE COLETA E TRANSPORTE DE AMOSTRAS | |

2. TRANSPORTE E ESTOCAGEM DE AMOSTRAS ATÉ SUA DEVIDA ANÁLISE

- Transportar e estocar as amostras da mesma forma que o produto é transportado e estocado para comercialização.

2.1 Alimentos com baixa atividade de água


- Transportar e estocar à temperatura ambiente.
- Devem ser protegidos contra a umidade.

2.2 Alimentos congelados

- Amostras de alimentos congelados devem ser transportados e mantidos congelados até a análise. NÃO devem sofrer descongelamento total ou parcial no transporte;
- Transportar em caixas de isopor com bastante gelo seco;
- As amostras não devem entrar em contato com o gelo seco para que não ocorra absorção de CO₂, pois pode ocorrer alteração do pH;
- Etiquetas devem ser bem fixadas à embalagem para não se perder os dados de identificação da amostra;

2.3 Alimentos refrigerados

- Alimentos comercializados refrigerados devem ser transportados e mantidos na refrigeração até a análise.
- Transportar e estocar entre 0 e 4°C com intervalo máximo entre coleta e análise de 36 horas. Para amostras perecíveis o tempo máximo é de e 24 horas;
- Transportar as amostras em caixas de isopor com gelo (sachês de gelo reutilizável em gel);
- Na Indisponibilidade de utilizar gelo em gel, utilizar bolsas plásticas com gelo comum bem acondicionado.
- As caixas devem ser bem fechadas, com espaço e gelo suficientemente para envolver as embalagens de amostras e capazes de manter a temperatura de refrigeração adequada até 48 horas.
- Se necessitar de tempo maior de transporte, utilizar obrigatoriamente gelo seco, o qual não deve entrar em contato direto com as amostras e suas embalagens.

| | | |
|---|--|--|
|  | Laboratório de Microbiologia- LaMIC | POPMIC Revisão: 01 Emissão: 08/09/2022 |
| | PROCEDIMENTO DE COLETA E TRANSPORTE DE AMOSTRAS | |

- Etiquetas de identificação devem ser bem fixadas à embalagem.

2.4 Amostras de água engarrafada

- Água engarrafada em embalagens lacradas: o transporte e a estocagem devem ser em temperatura ambiente sem refrigeração. Não há exigências de tempo entre coleta e análise.
- Água engarrafada em embalagens abertas ou amostras transferidas para frascos: o transporte e estocagem devem ser sob refrigeração e o intervalo entre a coleta e a análise, preferencialmente, de 8h e não ultrapassando 24h.