

TOMA DE MUESTRA DE ALIMENTOS

Esta información será utilizada por el personal responsable para la obtención de muestras de alimentos de origen agropecuario frescos, mínimamente procesados, procesados o materias primas.

- I. Alimentos frescos, congelados y refrigerados.
 - a. Material, reactivos y equipo de muestreo.
 - Solución de etanol al 70 %.
 - Bolsas Whirl-pak estériles para alimentos.
 - Hieleras de plástico o de otro material aislante con tapa.
 - Bolsas refrigerantes (“Blue Ice”) o bolsas de plástico impermeables con hielo cerradas.
 - Toallitas, Cofia, Cubrebocas, Guantes estériles desechables, utensilios estériles, recipientes estériles y Marcadores indelebles.

- II. Alimentos frescos sin procesar (frutos o vegetales grandes).

2.1. Recolección de la muestra; el personal encargado debe lavarse las manos y utilizar gel antibacterial, para posteriormente colocarse guantes estériles.

2.1.1. Utilizar cofia, cubrebocas.

2.1.2. Elegir dos lotes diferentes de la misma variedad de los frutos a analizar, los lotes deben ser del producto ya terminado listo para consumir.

2.1.3. Abrir la bolsa Whirl-pak estéril, cerca de la toma de muestra, elegir 5 frutos de cada lote de forma aleatoria y colocarlos dentro de la bolsa Whirl-Pak estéril por separado. Cerrar de inmediato la bolsa y colocarla en un recipiente estéril. Al momento de colocar la muestra tener cuidado de no tocar las paredes internas de la bolsa para evitar contaminaciones. Evitar hablar, toser o estornudar durante la toma de la muestra.

2.1.4. Especificar el nombre de la muestra, hora de toma de la muestra y fecha de recolección de la muestra. Esta información es de gran importancia para el laboratorio a la hora de procesar la muestra, así como al emitir un resultado.

III. Alimentos frescos sin procesar (frutas o vegetales pequeños)

3.1. Recolección de la muestra.

3.1.1. Utilizar cofia, cubrebocas, guantes estériles y utensilios estériles.

3.1.2. Elegir dos lotes diferentes de la misma variedad de los frutos a analizar, los lotes deben ser del producto ya terminado listo para consumir.

3.1.2. Abrir la bolsa Whirl-pak estéril, cerca de la toma de muestra, colocar la muestra aproximadamente 250 g de cada lote de forma aleatoria y colocarlos dentro de la bolsa Whirl-Pak estéril por separado. Cerrar de inmediato la bolsa y colocarla en un recipiente estéril. Al momento de colocar la muestra tener cuidado de no tocar las paredes internas de la bolsa para evitar contaminaciones. Evitar hablar, toser o estornudar durante la toma de la muestra.

3.1.3. Especificar el nombre de la muestra, hora de toma de la muestra y fecha de recolección de la muestra. Esta información es de gran importancia para el laboratorio a la hora de procesar la muestra, así como al emitir un resultado.

IV. Alimentos líquidos o semilíquidos

4.1. Recolección de la muestra.

4.1.2. Utilizar cofia, cubrebocas, guantes estériles y utensilios estériles.

4.1.3. Mezclar el alimento hasta lograr una homogenización, abrir la bolsa Whirl-pak estéril y colocar cuidadosamente la muestra dentro de la bolsa evitando tocar las paredes internas de la bolsa. En el caso de alimentos semisólidos se recomienda tomar la muestra con un utensilio estéril. Evitar hablar, toser o estornudar durante la toma de la muestra.

4.1.4. Especificar el nombre de la muestra, hora de toma de la muestra y fecha de recolección de la muestra. Esta información es de gran importancia para el laboratorio a la hora de procesar la muestra, así como al emitir un resultado.

V. Alimentos solidos

5.1. Recolección de la muestra.

5.1.2. Utilizar cofia, cubrebocas, guantes estériles y utensilios estériles.

5.1.3. Abrir la bolsa Whirl-pak estéril y colocar cuidadosamente la muestra dentro de la bolsa evitando tocar las paredes internas de la bolsa. Si se requiere fraccionar la muestra, esto se deberá realizar con ayuda de utensilios estériles como cucharas, cuchillos, etc. Evitar hablar, toser o estornudar durante la toma de la muestra.

5.1.4. Especificar el nombre de la muestra, hora de toma de la muestra y fecha de recolección de la muestra. Esta información es de gran importancia para el laboratorio a la hora de procesar la muestra, así como al emitir un resultado.

VI. Alimentos frescos (ensaladas)

6.1. Recolección de la muestra.

6.1.1. Utilizar cofia, cubrebocas y guantes estériles.

6.1.2. Elegir un lote del producto a muestrear, el lote debe ser del producto ya terminado listo para consumir, y en su empaque original.

6.1.3. Abrir la bolsa Whirl-pak estéril, cerca de la toma de muestra, colocar la muestra dentro de la bolsa Whirl-Pak estéril. Cerrar de inmediato la bolsa y colocarla en un recipiente estéril. Al momento de colocar la muestra tener cuidado de no tocar las paredes internas de la bolsa para evitar contaminaciones. Evitar hablar, toser o estornudar durante la toma de la muestra.

2.1.4. Especificar el nombre de la muestra, hora de toma de la muestra y fecha de recolección de la muestra. Esta información es de gran importancia para el laboratorio a la hora de procesar la muestra, así como al emitir un resultado.

VII. Identificación y conservación de la muestra.

6.1. Hay que asegurar que cada muestra esté identificada correctamente mediante un rótulo o etiqueta que sea indeleble.

6.2. Para la conservación de la muestra es recomendable el empleo de recipientes con gel refrigerante ("Blue Ice"); las muestras deberán ser transportadas en condiciones de refrigeración entre 4 a 8 °C; en caso de utilizar hielo potable empacarlo en bolsas de plástico impermeables para minimizar la posibilidad de contaminación cruzada.

Nota: El material para muestreo puede ser proporcionado por el laboratorio si el cliente así lo requiere.