

PrimusLabs.com

PROCEDIMIENTOS ESTANDARES DE OPERACIÓN

SOP # 14-55

MUESTREO DE PRODUCTOS PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Elaboró: _____

Revisión No.: _____

Aprobó: _____

Fecha: _____

OBJETIVO: Asegurar el apropiado muestreo de frutas y vegetales para el análisis microbiológico.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD:

1. Utilice guantes en todo momento mientras muestrea.
2. No utilice ropa suelta mientras muestrea.
3. Tenga cuidado con los equipos operando al momento de muestrear.

MATERIALES:

Guantes de hule

Hielera

Bolsas de plástico

Paquetes de Blue ice

Marcador

REACTIVOS: N/A

COMENTARIOS:

1. Asegúrese de tomar una muestra representativa, deberá consistir de 10 submuestras individuales de $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ de libra del producto.
2. Si el producto se trata de una lechuga, brócoli, coliflor, etc., envíe la pieza completa, NO CORTE el producto a la mitad debido a la posibilidad de contaminar la muestra.

PROCEDIMIENTO:

1. Utilice guantes de hule.
2. Seleccione aproximadamente $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ de libra del producto de 10 puntos seleccionados al azar en el área de muestreo. Nota: si toma muestras de una línea en movimiento, permanezca en un área y tome las 10 submuestras con aproximadamente 30 segundos entre cada una de ellas.
3. Coloque cada submuestra dentro de una bolsa de plástico.

4. Cierre la bolsa con una etiqueta e identifique la etiqueta con el número de identificación de Primuslabs.com.
5. Coloque la muestra dentro de la hielera con paquetes de Blue ice para transportarla al laboratorio.

REFERENCIAS: Food And Drug Administration's Bacteriological Analytical Manual (BAM); The Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.