

GUÍA PARA EL CLIENTE

MUESTREO MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS

La siguiente información ha sido tomada del procedimiento de PrimusLabs, sin embargo no es el procedimiento completo, y es que se proporciona a usted como un recurso para que pueda desarrollar su propio plan de muestreo antes de la toma de muestras y el envío de su muestra a PrimusLabs para su análisis.

La representación de los resultados de los análisis del laboratorio PrimusLabs está limitada solamente a las muestras (por favor vea la responsabilidad de PrimusLabs al final de los resultados o en nuestro sitio web - www.primuslabs.com).

Esta información es utilizada por el personal de muestreo PrimusLabs en la obtención de muestras de alimentos.

ALIMENTOS.

I. Material y equipo de muestreo.

1.1. Todo el material: frascos, bolsas e instrumentos de muestreo que se utilicen en la toma, manejo y transporte de muestras que van a estar en contacto directo con los alimentos o agua, debe ser limpio, estéril y libre de sustancias que pudieran afectar la viabilidad de los microorganismos. Los frascos o bolsas deben tener tapaderas o cierres herméticos de tal manera que se evite el derrame del contenido.

1.2. Hieleras de plástico o de otro material aislante con tapa.

1.3. Bolsas refrigerantes ("Blue Ice") o bolsas de plástico impermeables con hielo cerradas.

1.4. Bata, Cofia, Cubrebocas y Guantes estériles desechables.

1.5. Marcadores indelebles.

1.6. Bisturís o pinzas estériles.

II. Recolección de la muestra.

2.1. Es necesario que el personal que lleve a cabo el muestreo se lave correctamente las manos antes de desarrollar la actividad. Para un muestreo aséptico debe utilizar la indumentaria adecuada: bata, cofia, cubre bocas, guantes estériles y otros materiales según el tipo de muestra.

2.2. La toma de muestras de alimentos envasados con presentación comercial, para la venta al menudeo, se llevará a cabo en forma aleatoria y no aséptica, tomándose del mismo lote en cantidad suficiente para todos los análisis requeridos, enviándose al laboratorio tal como se presenta al consumidor.

2.3. Para los productos envasados en envases grandes, es preciso abrirlos y extraer la muestra en condiciones asépticas (utilizando la indumentaria adecuada) para evitar una posible contaminación

microbiana, la muestra debe ser representativa de todo el lote y lo suficientemente grande para su análisis.

2.4. Los alimentos expuestos al aire mismo y a otros contaminantes, no requieren precauciones estrictamente asépticas.

2.5. Cuando se requiera tomar muestras asépticamente, éstas deben tomarse cuidando todas las medidas de bioseguridad, en áreas donde las condiciones sanitarias puedan dar lugar a una contaminación de las mismas.

2.6. La toma de muestra debe hacerse con rapidez, pero cuidadosamente. Los recipientes para la recolección de muestras deben abrirse únicamente en el momento de introducir ésta y cerrarlos de inmediato. No se debe tocar el interior de las bolsas, si sospecha haber tocado el interior de la bolsa durante el manipuleo, deséchela y tome una nueva para evitar una posible contaminación.

2.7. Para alimentos preparados sin envasar de consumo inmediato, se recomienda que la persona que elabora los alimentos sea la que introduzca la muestra en los recipientes estériles con los utensilios que usa normalmente para servir los alimentos. Si los alimentos se muestrean cuando aún están calientes, se deben trasladar al laboratorio a la temperatura que se muestrearon, esto únicamente si el traslado es menor a una hora, de lo contrario deben enfriarse a temperatura ambiente y trasladarse en condiciones de refrigeración. No es recomendable refrigerar un alimento que este por encima de la temperatura ambiente.

2.8. En caso de alimentos líquidos y semilíquidos, se deberá agitar o mezclar hasta conseguir homogenizar y después efectuar la toma de muestra en diferentes niveles.

2.9. En alimentos sólidos, cuando sea necesario cortar el producto, debe muestrearse con ayuda de utensilios estériles como cucharas, cuchillos, bisturís, pinzas, etc.

2.10. En productos a granel, tomar la muestra de varios puntos del contenedor para obtener una muestra representativa.

2.11. Cuando la toma de muestra se realice en un conducto de salida o una compuerta de una partida a granel, antes de obtener la muestra se deben dejar pasar las primeras fracciones del producto para limpiar dicha salida con el flujo.

III. Identificación y conservación de la muestra.

3.1. Asegurar que cada muestra esté identificada correctamente mediante un rótulo o etiqueta que sea indeleble.

3.2. Para la conservación de la muestra es recomendable el empleo de recipientes con gel refrigerante ("Blue Ice"); en caso de utilizar hielo potable empacarlo en bolsas de plástico impermeables para minimizar la posibilidad de contaminación cruzada.