



RECOGIDA DE MUESTRAS PARA EL ANÁLISIS DE ALIMENTOS

La toma de muestras de alimentos para control es necesaria por el peligro que representa el alimento para el consumidor debido a la presencia de microorganismos patógenos, de microorganismos capaces de alterar el alimento o de contaminación química y en general de cualquier problema que se detecte y que pueda causar riesgo a la salud del consumidor final.

- ❑ Al realizar la toma de muestras, los alimentos deben encontrarse dentro de su vida útil y es recomendable que se tomen muestras en las cuales la fecha de vencimiento proporcione un margen de tiempo adecuado para la realización de los análisis, es decir que los productos no estén próximos a su fecha de caducidad.
- ❑ La toma de muestras debe hacerse evitando su contaminación y se deben tomar todas las precauciones de asepsia, conservando en todo momento las condiciones adecuadas de temperatura y humedad.
- ❑ Las muestras deben etiquetarse adecuadamente recién tomadas y la etiqueta debe contener la máxima información posible, asegurando que no se desprenda durante la manipulación y transporte de la misma. Estas etiquetas deben incluir como mínimo:
 - Sitio de toma de muestra
 - Número de lote
 - Fecha de caducidad del producto
 - Persona responsable del muestreo
 - Día, hora y lugar en que se ha realizado la toma de muestra
 - Información sobre el No. del contenedor y las condiciones de conservación del producto, (por ejemplo, temperatura y humedad)
 - Observaciones: consigne cualquier información que considere puede orientar el tipo de análisis a realizar, Información sobre metodología de muestreo o situaciones presentadas durante la toma de muestras que puedan incidir en los resultados analíticos, y en general toda observación que considere relevante.
- ❑ El envío al laboratorio debe realizarse de manera inmediata o en el menor tiempo posible, en contenedores, neveras o recipientes adecuados, los cuales se deben lavar y desinfectar con anterioridad, con el fin de evitar contaminaciones.
- ❑ En todo momento la muestra debe conservarse de tal forma que se reduzcan al mínimo los riesgos de alteraciones que esta pueda experimentar antes del análisis.
- ❑ Se debe evitar la exposición de la muestra con el aire, la luz y la manipulación.

En lo posible, las muestras se tomarán en los envases originales del producto.

En el caso de productos a granel, barriles, sacos grandes,..., se deben transferir las muestras a recipientes estériles en condiciones de asepsia, teniendo en cuenta que las muestras van a estar destinadas al análisis microbiológico. Así, todo el equipo, recipientes y material que entren en contacto con el producto alimenticio deben estar esterilizados.

TIPO DE MUESTRA	MÉTODOS DE RECOLECCIÓN Y CONSERVACIÓN
<p style="text-align: center;">ALIMENTOS SÓLIDOS</p>	<p>Cortar o separar porciones de alimentos con cuchillo esterilizado u otro implemento, si es necesario. Recoger asépticamente por lo menos 200 g de muestra con un instrumento esterilizado y transferir a una bolsa de plástico o a un frasco de vidrio de boca ancha esterilizados. Tomar diferentes muestras de arriba al centro y de otros lugares según se considere necesario. Refrigerar, congelar o mantener a temperatura ambiente según sea el caso.</p>
<p style="text-align: center;">ALIMENTOS LÍQUIDOS O BEBIDAS</p>	<p>Revolver o agitar. Tomar la muestra en una de las siguientes formas:</p> <p>Transferir con un instrumento esterilizado por lo menos 200 ml en un envase esterilizado, refrigerar o mantener a temperatura ambiente la muestra según sea el caso.</p> <p>Colocar un tubo largo esterilizado en el líquido y cubrir la abertura superior con el dedo o la palma. Transferir el líquido a un jarro o a una bolsa esterilizada. Refrigerar o mantener a temperatura ambiente según sea el caso.</p>
<p style="text-align: center;">ALIMENTO CONGELADOS</p>	<p>Usar uno de los siguientes procedimientos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Enviar o llevar pequeños volúmenes congelados al laboratorio, sin descongelar ni abrir. 2. Perforar con taladro esterilizado de diámetro grande desde la parte superior del envase diagonalmente por el centro hasta la parte inferior del lado opuesto. Repetir al otro lado hasta recoger por lo menos 200 g. Mantener congelado. 3. Picar el material congelado con martillo y cincel esterilizado y recoger las astillas con un implemento esterilizado, transferir por lo menos 200 g a un envase estéril. <p>Mantener congelado. Usar hielo seco si es necesario. Tomar o enviar envase aislado.</p>
<p style="text-align: center;">ALIMENTOS DESHIDRATADOS</p>	<p>Insertar una sonda esterilizada desde la parte superior de un lado del envase diagonalmente por el centro hasta la parte inferior del lado opuesto. Sostener la parte superior y transferir a envase esterilizado.</p> <p>Repetir del lado opuesto hasta recoger por lo menos 200g. Un método alternativo consiste en recoger material con una cuchara o una espátula, siempre esterilizados. Transferir el material a un envase estéril.</p>