

## 1 ORIENTAÇÕES GERAIS PARA COLETA DE ALIMENTOS

- Antes de iniciar a coleta, deve-se lavar as mãos e passar álcool 70%.
- Preferencialmente usar EPI para proteger a amostra e também o próprio coletor.
- Limpar previamente com álcool as superfícies que possam entrar em contato com o item de ensaio.
- Evitar que o recipiente onde será colocada a amostra entre em contato com qualquer fonte de contaminação.
- Ao realizar a coleta evite tossir ou falar durante este procedimento.
- Deve-se proceder à coleta de amostras em suas embalagens originais não violadas, observando a **quantidade mínima** por unidade amostral, de acordo com a tabela abaixo. As amostras de alimentos acondicionados em embalagens individuais devem ser coletadas e encaminhadas ao laboratório em sua embalagem comercial original, fechada e intacta.
- Se a embalagem unitária contiver uma quantidade de alimento insuficiente para as análises e guarda de contra prova, deve-se coletar várias embalagens unitárias, como parte de uma mesma unidade de amostra (por exemplo, da mesma partida ou lote).
- No caso de alimentos contidos em grandes tanques ou grandes embalagens, devem-se transferir porções representativas da massa total, na quantidade mínima exigida, para frascos ou bolsas de coleta estéreis, sob condições assépticas.
- Dispensa-se a coleta da amostra sempre que o produto estiver visivelmente alterado, deteriorado ou com prazo de validade vencido.
- Em casos de elucidação de SURTOS é aceitável quantidades menores de amostras. Nesses casos devem ser colhidas as sobras dos alimentos efetivamente consumidos pelos afetados.
- As bolsas estéreis utilizadas na coleta das amostras para os ensaios microbiológicos e os frascos de coleta do leite para os ensaios físico-químicos são fornecidos pelo laboratório, e devem ser retiradas no setor de recebimento de amostras.
- Identificar a amostra e preencher o **FORM-41 Formulário de solicitação de análise**.

### Quantidade mínima de amostra que deve ser encaminhada para cada um dos laboratórios

Laboratório	Quantidades mínimas
Laboratório de Microbiologia	200g ou 200mL
Laboratório de Análises Sensoriais	500g ou 500mL
Laboratório de Análises Microscópicas	500g ou 500mL
	<b>Alimentos em geral: 500g ou 500mL</b>
Laboratório de Físico-química	<b>Leite para análises qualitativas: 500mL</b>
	<b>Leite para análises quantitativas: 500mL</b>
	<b>Classificação de trigo: 4kg</b>

### 1.1 Coleta de alimentos envolvidos em casos de doença de origem alimentar

A coleta e análise das amostras de alimentos suspeitos devem ser feitas o mais rapidamente possível, para que se possa obter resultados dos agentes causadores do surto. Caso não haja sobra dos alimentos envolvidos, pode-se tentar uma das seguintes alternativas:

- Coletar os vasilhames que acondicionavam os alimentos suspeitos;
- Coletar amostras do lote, de ingredientes e matéria-prima utilizados na preparação das refeições;
- Coletar amostras de alimentos preparados no mesmo dia, local e pelos mesmos manipuladores.

É importante salientar que os alimentos envolvidos em surtos deverão ser transportados sob temperatura adequada, pois podem estar contaminados e o transporte e acondicionamento inadequados serão prejudiciais à investigação (**quantificação do índice de contaminação**).

### 2 RECOMENDAÇÕES PARA TRANSPORTE E ESTOCAGEM

O acondicionamento impróprio das amostras coletadas é o principal fator que contribui para que um número considerável de análises não seja realizado, isto ocorre em virtude de avarias no transporte ou de embalagens inadequadas, particularmente para produtos envasados em frascos plásticos ou vidro, permitindo alterações do produto posteriores a sua coleta.

Como regra geral, deve-se transportar e estocar amostras de alimentos da mesma forma como o produto é normalmente transportado e estocado na sua comercialização. Providências especiais devem ser tomadas para garantir a integridade do produto até o momento da análise:

- ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS** (desidratados, secos ou concentrados), que podem ser transportados e estocados a temperatura ambiente, devem ser protegidos contra a umidade.
- ALIMENTOS CONGELADOS** devem ser transportados e mantidos congelados até o momento da análise, e não podem sofrer descongelamento parcial ou total durante o transporte. A temperatura dessas amostras deve ser menor ou igual a  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- ALIMENTOS REFRIGERADOS** devem ser transportados e mantidos sob refrigeração desde a coleta até o momento da análise. A temperatura dessas amostras deve ser mantida conforme as especificações do rótulo, em casos de amostras cuja especificação não venha no rótulo do alimento, a temperatura de acondicionamento deverá estar entre  $2$  a  $8^{\circ}\text{C}$ , com intervalo máximo de 20 horas entre a coleta e a análise.

O transporte das amostras perecíveis deve ser realizado em caixas térmicas, que permitam o controle da temperatura e seu fechamento. Caso não seja possível o uso de caixas térmicas, pode ser utilizado caixa de isopor com gelo reciclável. Na indisponibilidade deste pode ser utilizado gelo comum, desde que acondicionado em bolsas plásticas. Colocar os frascos na caixa de amostras de tal modo que fiquem firmes durante o transporte. Rótulos e etiquetas devem ser à prova d'água para prevenir a perda dos dados.

É conveniente o uso de caixas de papelão ou isopor como embalagens para a proteção de invólucros. Para material de envase de vidro ou plásticos, recomenda-se colocar flocos de isopor, espuma ou pedaços de papel, de modo a evitar quebras por atrito ou empilhamento errado.

**3 INSTRUÇÕES PARA COLETA COM USO DA BOLSA PLÁSTICA**

1. Para a coleta utilizar utensílio esterilizado ou previamente flambado (espátula, colher, concha...).



2. Coletar a amostra evitando tocar as paredes laterais da embalagem do produto e da bolsa plástica, respeitando a quantidade mínima.



3. Pressionar as laterais da bolsa plástica para retirar o ar presente.



4. Segurar a bolsa firmemente pelas abas laterais. Girar a bolsa sobre si mesma até que a mesma fique bem compactada. Em geral 3 a 5 voltas são suficientes.



5. Dobrar as pontas da bolsa no sentido contrário ao qual a mesma foi girada, fixando um ao outro para que fique bem fechado.

**4 HORÁRIO DE RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS****ALIMENTOS PERECÍVEIS:**

Para ensaios microbiológicos e físico-químicos: as amostras são recebidas de **SEGUNDA-FEIRA** a **QUARTA-FEIRA** nos seguintes horários:

- MANHÃ: 08h às 12h
- TARDE: 13h30min às 16h

Na **QUINTA-FEIRA** somente pela manhã, das 08h às 12h.

**ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS:**

Para ensaios físico-químicos, cromatográficos, microscópicos e sensoriais: as amostras são recebidas de **SEGUNDA-FEIRA** a **SEXTA-FEIRA** nos seguintes horários:

- MANHÃ: 08h às 12h
- TARDE: 13h30min às 16h

**EXCEÇÕES:**

- As amostras de LEITE CRÚ para as análises físico-químicas quantitativas e qualitativas somente são recebidas de segunda-feira a quarta-feira nos seguintes horários:

- Manhã: 08h às 12h
- Tarde: 13h30min às 16 h e na quinta-feira somente pela manhã das 08h às 12h

**FERIADOS:** nas semanas com feriado o cronograma de recebimento das amostras é diferenciado, sendo necessário que o cliente verifique a disponibilidade de recebimento junto à recepção.

CÓPIA NÃO CONTROLADA