

1- Materiais necessários para coleta

- ✓ Utensílios (homogeneizador, balde, caneca, ...);
- ✓ Sanitizante para limpeza dos utensílios;
- ✓ Álcool 70% e papel toalha;
- ✓ Medidor de temperatura;
- ✓ Caixa térmica apropriada e gelo reciclável;
- ✓ Identificador da amostra (código de barra) ou caneta de retroprojeto;
- ✓ Ficha de solicitação de análise;
- ✓ Frasco para coleta



OBS: O frasco coletor plástico é um tubo de cinquenta mililitros de capacidade, translúcido, constituído de tampa e corpo.

As amostras devem ser coletadas em frascos fornecidos pelo Sarle.

Tampa **Vermelha**: CCS e Composição Química – conservante brononata

Tampa **Azul**: CPP – conservante azidiol

Tampa **Branca**: Resíduos de Antibióticos – estéril sem conservante

2- Coleta de amostras em Tanques de Expansão



OBS: As amostras somente poderão ser coletadas quando a massa de leite estiver refrigerada, com temperatura entre zero a 4 C°.

✓ 1ª Etapa: Ligar o sistema de agitação do tanque

Tem por objetivo misturar o leite que está no tanque, pois os glóbulos de gordura tendem a se concentrar na camada superior da massa de leite, dessa forma, é muito importante homogeneizar o leite.

→ 5 a 10 min para tanques menores que 3000L

→ Mais de 10 min para tanques maiores que 3000L

OBS: Suspender o sistema de agitação antes da coleta para evitar acidentes

✓ 2ª Etapa: Higienizar as mãos



Utilizar Solução Sanitizante ou álcool 70%;
Certificar que não ficou resíduos do sanitizante ou álcool;
Se possível utilizar luvas descartáveis.

✓ 3ª Etapa: Identificação dos Frascos

Abrir o envoltó plástico do frasco destinado a coleta de CPP;

Identificar os frascos, com a etiqueta de código de barras (produzida pelo Sarle) ou em caso de amostras simples identificar o frasco com o mesmo nome informado na Ficha de solicitação de análise;

A identificação deve ser única para cada amostra coletada;

A etiqueta de código de barras deve ser colada na vertical;

Amostras, sem identificação, com código de barras rasurado ou colado errado serão descartadas.

**✓ 4ª Etapa: Higienizar os materiais**

Utilizar Solução Sanitizante ou álcool 70%;

Certificar que não ficou resíduos do sanitizante ou álcool.

✓ 5ª Etapa: Ambientação do amostrador manual

Introduzir e retirar o amostrador na massa de leite por no mínimo 10 vezes.

✓ **6ª Etapa: Transferência da amostra para o frasco**

Retirada, com auxílio do amostrador manual de leite e a partir da superfície do leite cru, de um volume igual ou superior a cinquenta mililitros;

Transferência imediata de quarenta mililitros do leite cru amostrado para o frasco plástico coletor (até a linha indicativa deste volume presente no corpo do referido frasco).

Primeiro coletar a amostra para contagem bacteriana Frasco de Tampa Azul;

Não encher o frasco até a borda;

Não realizar a transferência da amostra de leite em área situada sobre o tanque que contém o leite cru para consumo humano.

Fechar o frasco imediatamente e homogeneizar o leite com o conservante;



→ Máximo

→ Mínimo

Amostras com quantidade insuficiente ou com frascos muito cheios serão descartadas.

✓ **7ª Etapa: Acondicionamento da amostra para transporte**

Colocar a amostra já identificada em geladeira ou caixa isotérmica.



	FORMS-35 INSTRUÇÃO DE COLETA DE AMOSTRAS DE LEITE CRÚ	Revisão 02
		Emitido em: 16/07/2024

3- Condições de recebimento de amostras no Sarle

Amostras de CCS, composição química e CBT: de 0° a 10°C. Amostras acima de 10°C ou congeladas serão descartadas.

OBS: com exceção das amostras individuais de animais, que podem estar acima de 10°C.

Validade: 7 dias após a data de coleta.

OBS: Recomenda-se que as amostras sejam entregues ao laboratório em até 3 dias após a data de coleta.

Resíduos de Antibióticos: Refrigeradas até 7°C ou congeladas.

Diagnóstico de Prenhez: Validade de 9 dias (podendo ser utilizada a mesma amostra de CCS)

OBS: Todas as amostras devem ser entregues ao laboratório acompanhadas do Formulário de Solicitação de Análise, devidamente preenchido.

4- Principais fatores de descarte de amostras no laboratório

Amostra sem conservante; conservante mal homogeneizado; amostra coagulada; volume amostral insuficiente; identificação incorreta, ausente ou rasurada; código de barras rasurado; código de barras colado na horizontal; excesso de conservante; presença de sangue, grumos, sujidade ou inseto; prazo entre coleta e análise excedido; frasco vencido; excesso visual de gordura; amostra congelada; amostra acima da temperatura; frasco inadequado.

5- Informações

Seguem os contatos para maiores informações:

Fone: (54) 3316-8191

WhatsApp: (54) 3316- 8100

E-mail: sarle@upf.br