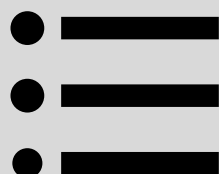




PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE
VALPARAÍSO

INSTRUCTIVO "TOMA DE MUESTRA DE ALIMENTOS"

OBTENCIÓN DE MUESTRA:



- a) Lavar las manos profundamente, secar y luego utilizar guantes estériles para la obtención de la muestra.
- b) Disponer del recipiente más adecuado para el tipo de muestra (frasco, botella, bolsa, caja, etc.).

c) Obtener una porción representativa del alimento a analizar, si es una mezcla de alimentos sólidos o fluidos, homogeneizar antes de obtener la muestra. Siempre que sea viable, enviar el alimento en su envase original sin fraccionar.

d) Con la herramienta adecuada y estéril (cuchillo, tenazas, pinza, pipeta, etc.), obtener la muestra e introducirla en el recipiente de transporte, evitando en todo momento la contaminación.

e) Si es posible y se cuenta con termómetro, tomar la temperatura del alimento muestreado, para esta operación separar una porción representativa del alimento, medir la temperatura y eliminar. Mantener las muestras a temperatura de refrigeración.

f) Asegurar que la cantidad de muestra enviada al laboratorio, sea adecuada, en general se requerirán mínimo 300 g para análisis microbiológicos y 500 g para análisis químicos. En forma paralela, se debe obtener una porción de muestra como "Testigo de Temperatura"

EMBALAJE Y TRANSPORTE



- Disponer las muestras más el testigo, en caja isotérmica o coller, con gel-pack o hielo, procurando que estos medios de enfriamiento, no tengan la posibilidad de contaminar las muestras.
- Enviar o transportar las muestras al laboratorio en el mínimo tiempo posible.
- Las muestras, deben ser identificadas con al menos: nombre del alimento, fecha de muestreo, hora de muestreo.

ASISTEC

HORARIOS DE RECEPCIÓN: DE 09:00 A 17:00 HORAS, DE LUNES A JUEVES Y DE
9:00 A 16:00 HORAS LOS VIERNES