



## **PROCEDIMENTO PARA COLHEITA DE AMOSTRAS DE PRODUTOS ALIMENTARES**

### **Procedimento para colheita e transporte de amostras para análise microbiológica**

#### **Colheita de amostras de géneros alimentícios**

O processo de colheita de amostras é um dos passos mais importantes a executar. Qualquer deficiência neste processo vai originar resultados não reais podendo proporcionar falsos alarmes.

#### **Descrição do procedimento (baseado na NP – 1828: 1982)**

- 1 - A colheita de uma amostra para análise microbiológica deve ser efetuada com os devidos cuidados de assepsia e ser representativa do alimento em estudo;
- 2 - Deve efetuar-se em ambiente calmo, limpo e sem correntes de ar;
- 3 - O operador deve vestir roupa limpa e as suas mãos devem estar limpas e desinfetadas;
- 4 - Os utensílios que vão contactar com o produto devem estar esterilizados e só contactar com aquele, nunca devendo ser colocado sobre mesas ou bancadas;
- 5 - As mãos não devem tocar os alimentos a analisar nem as zonas dos utensílios que os irão contatar;
- 6 - O recipiente para onde é colhida a amostra deve estar limpo e esterilizado e deve ser aberto o menos possível;
- 7 - Quando o produto a analisar estiver contido em embalagem própria, a amostra deve ser constituída pela embalagem intacta;
- 8 - No caso de alimentos líquidos, estes devem ser convenientemente misturados com agitadores manuais ou mecânicos devidamente desinfetados;
- 9 - Se a amostra for colhida de uma torneira, esta deve ser limpa, desinfetada por fora e por dentro e flamejada. O líquido deve correr durante algum tempo antes de se colher a amostra;
- 10 - Quando um alimento é pastoso e, portanto, de difícil mistura, dever-se-ão colher porções em pontos diversos, afastados e a diferentes profundidades;
- 11 - Dada a impossibilidade de homogeneizar os alimentos sólidos, a amostra deve ser constituída por porções colhidas em diferentes locais, nas zonas superficiais, médias e profundas;
- 12 - Em alimentos sólidos de composição heterogénea a amostra deve comportar quantidades proporcionais das diversas camadas ou zonas;

## **Transporte e conservação das amostras**

1 - O transporte de amostras para o laboratório deve ser feito em condições que evitem toda e qualquer modificação do número de microrganismos presentes. É preferível escolher meios de transporte que assegurem maior rapidez.

2 - Deve ser dada uma atenção especial às temperaturas de conservação, de acordo com os seguintes tipos de produtos:

- a) produtos estáveis: temperatura ambiente;
- b) produtos frescos e refrigerados: entre 0°C e +4°C;
- c) produtos congelados ou ultracongelados: inferior a -18°C;
- d) produtos pasteurizados e similares: entre 0°C e 4°C;
- e) produtos alimentares sensíveis (por exemplo carnes cruas, produtos da pesca) devem ser conservados a uma temperatura entre os 0°C e + 2°C.

3 - A cada amostra deverá corresponder um número de registo, que, se possível, será anotado na amostra e na requisição de análises Mod.ESACB.LB.04.01.