



## INSTRUÇÃO TÉCNICA

Código:  
TOP-IT-005

### COMO COLETAR AMOSTRAS DE ALIMENTOS PARA ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

Revisão:      Folha:  
00                      1/1

#### **Procedimentos:**

- Identificar as embalagens ou sacos esterilizados ou desinfetados com nome do local, data, horário, produto e nome do responsável pela coleta;
- Proceder a higienização das mãos;
- Abrir a embalagem ou saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;
- Colocar a amostra do alimento;
- Retirar o ar e vedar.

#### **Utensílios Utilizados para Coleta:**

Utilizar os mesmos utensílios da distribuição (um para cada tipo de alimento). Podem ser utilizados também utensílios desinfetados com álcool 70%, fervidos por 10 a 15 minutos ou flambados, ou qualquer outro método de higienização próprio para essa finalidade.

#### **Quantidade:**

Mínimo de 200g ou conforme a técnica a ser utilizada pelo laboratório de análise.

#### **Armazenamento:**

- 72 horas sob refrigeração até 4,0°C;
- Congelamento a -18,0°C;
- Líquidos só podem ser armazenados por 72 horas sob refrigeração até 4,0°C.

**Importante:** Favor verificar a revisão atual deste documento junto a AGROLAB antes de sua utilização.