

INSTRUÇÕES PARA COLETA DE ALIMENTOS

A integridade das amostras, bem como sua rastreabilidade e confiabilidade documental, é de responsabilidade do coletador.

1. Instruções gerais

1.1 A quantidade mínima de amostra suficiente para a maioria dos alimentos é de 200 g para alimentos sólidos ou 200 mL de produtos líquidos.

1.2 **As amostras para análise microbiológica devem ser coletadas em embalagens SEPARADAMENTE daquelas destinadas à análise físico-química e/ou microscópica.**

1.3 Alimentos em embalagens individuais deverão ser encaminhados preferencialmente nas suas embalagens originais, fechadas, intactas e lacradas, quando aplicável, em quantidade suficiente para a análise ser realizada, de acordo com o item 1.1.

1.4 Para alimentos cuja embalagem unitária do produto contiver uma quantidade menor que a mínima necessária, conforme item 1.1, deverão ser coletadas tantas unidades quanto forem necessárias, todas pertencentes ao mesmo lote, partida, data de fabricação, etc.

1.5 Os alimentos em embalagens não individuais ou provenientes de tanques, destinados à ensaio microbiológico, deverão preferencialmente ser coletados, assepticamente em frascos estéreis com tampas à prova de vazamento, de material aprovado para contato com alimentos e de preferência autoclaváveis (frascos plásticos, vidros e lata de aço inoxidável). Também poderão ser utilizados sacos plásticos previamente esterilizados. As embalagens deverão ser preenchidas com até $\frac{3}{4}$ de sua capacidade, a fim de facilitar a homogeneização necessária para tomada da amostra para a análise, obedecendo as quantidades mínimas estabelecidas no item 1.1.

1.6 **Alimentos perecíveis comercializados na forma refrigerada (não congelados) devem ser transportados e mantidos sob refrigeração. Como regra geral, essas amostras não devem ser congeladas e o tempo de estocagem máximo, decorrido entre a coleta e a análise da amostra, não deve ultrapassar 36 horas.**

1.7 Transporte de alimentos para análises microbiológicas e físico-químicas

- A(s) amostra(s) de alimentos (s) para análises microbiológicas e físico-química devem ser transportadas a temperatura de acordo com o descrito no rótulo.
- NOTA: No caso de produtos rotulados que tiveram que ser fracionados, e, portanto, não foram encaminhados ao laboratório em sua embalagem original, a amostra deve estar acompanhada do rótulo do produto original.
- Caso a(s) amostra(s) seja(m) coletada(s) a granel a orientação para o transporte deve ser:
- Produto congelado $< 0^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ (Fonte Guia de Recebimento de Amostras);
- Produto resfriado 2 a 8°C (Fonte Guia de Recebimento de Amostras);
- Produtos a temperatura ambiente $\geq 14^{\circ}\text{C}$ (Fonte Guia de Recebimento de Amostras).
- A caixa contendo a(s) amostra(s) deverá chegar ao laboratório vedada, não apresentando nenhum dano que comprometa a conservação, integridade e identidade da(s) amostra(s). A caixa deve proteger a amostra em seu interior contra choques mecânicos, luz e exposição a temperaturas que comprometam a amostra ou o(s) analito(s), ou interfiram nos ensaios a serem realizados.
- No caso de amostras que requeiram condições de resfriamento ou congelamento, devem ser utilizadas caixas de isopor íntegras e em condições higiênicas, de paredes suficientemente espessas, que confiram adequada proteção física, química e microbiológica, preferencialmente de 1º uso, que garantam a integridade, inviolabilidade e conservação da amostra. A caixa deve ser bem tampada e vedada. As amostras congeladas recomenda-se o envio ao laboratório, acondicionadas em recipientes isotérmicos preferencialmente com gelo seco. Na falta deste, acondicionar a amostra previamente embalada e posteriormente embrulhada em papel alumínio ou plástico em recipiente isotérmico com a adição de gelo reciclável composto de material que congele a temperaturas inferiores a 0°C , preferencialmente a -18°C , que sejam suficientes para manter o congelamento ou a temperatura estabelecida em norma, conforme o caso.
- Recomenda-se que as amostras de produtos facilmente perecíveis, deverão ser acondicionadas em recipientes isotérmicos, embaladas em sacos plásticos transparentes e acompanhadas de gelo ou outra substância refrigerante suficiente para manutenção da cadeia do frio pelo tempo necessário, cuidando-se sempre para que não haja contato direto destes com a amostra.

1.8 Latas estufadas devem preferencialmente ser transportadas e mantidas sob refrigeração com exceção dos casos em que a análise destina-se à confirmação de suspeita de deterioração por bactérias termófilas.

2. Recebimento de amostras

O recebimento de amostras de alimentos perecíveis é feito preferencialmente de segunda-feira à quarta-feira, das 8h10min às 11h45min e das 13h00min às 16h00min. O horário de atendimento do laboratório é de segunda-feira à sexta-feira das 8h10min às 11h45min e das 13h00min às 17h00min. O acesso ao guichê do laboratório só é permitido com uso de máscara facial.

2.1 O envio de amostras via Núcleo de Canela, Vacaria, Farroupilha e Bento Gonçalves deve ser feito com agendamento através do e-mail lapa@ucs.br ou telefone (54) 3218-2664.

FERIADOS: nas semanas com feriado o cronograma de recebimento das amostras é diferenciado, favor entrar em contato.

IMPORTANTE:

- Identificar a amostra e preencher o LAPA – FG 157 - Solicitação de análise.

Produto	Análises	Tempo limite para iniciar a análise	Temperatura	Quantidade a ser recebida	Embalagem
Alimento sem rótulo Congelado	Análise microbiológica e/ou físico-química	7 dias	< 0°C ±1°C	200 g para Análise microbiológica 200 g para Análise físico-química	Embalagens que são comercializados os produtos, ou em embalagens estéreis
Alimento sem rótulo Resfriado	Análise microbiológica e/ou físico-química	-	2°C a 8°C	200 g para Análise microbiológica 200 g para Análise físico-química	Embalagens que são comercializados os produtos, ou em embalagens estéreis
Alimento sem rótulo a temperatura Ambiente	Análise microbiológica e/ou físico-química	-	≥14°C	200 g para Análise microbiológica 200 g para Análise físico-química	Embalagens que são comercializados os produtos, ou em embalagens estéreis
Alimentos com rótulo	Análise microbiológica e/ou físico-química	-	Verificar orientação do rótulo	200 g para Análise microbiológica 200 g para Análise físico-química	Embalagens que são comercializados os produtos
Alimentos com data de validade	Análise microbiológica e/ou físico-química	Realizar o ensaio antes do término da validade	Verificar orientação do rótulo	200 g para Análise microbiológica 200 g para Análise físico-química	Embalagens que são comercializados os produtos
Alimentos perecíveis Resfriado	Análise microbiológica e/ou físico-química	36 horas	2°C a 8°C	200 g para Análise microbiológica 200 g para Análise físico-química	Embalagens que são comercializados os produtos, ou em embalagens estéreis
Alimentos de origem vegetal para análise pesticidas	Análise físico-química	36 horas	-	1 kg ou 1 litro	Embalagens que são comercializados os produtos, ou em embalagens de primeiro uso
Alimentos de origem animal para análise pesticidas	Análise físico-química	Verificar no Manual de coleta de amostras do PNCRC/MAPA https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/lfda/arquivos-publicacoes-laboratorio/manual-de-coleta-de-amostras-2010.pdf/view	Verificar no Manual de coleta de amostras do PNCRC/MAPA https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/lfda/arquivos-publicacoes-laboratorio/manual-de-coleta-de-amostras-2010.pdf/view	Verificar no Manual de coleta de amostras do PNCRC/MAPA https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/lfda/arquivos-publicacoes-laboratorio/manual-de-coleta-de-amostras-2010.pdf/view	Embalagens que são comercializados os produtos, ou em embalagens de primeiro uso
Fórmula infantil	Análise microbiológica	24 horas	2°C a 8°C	200 g ou mL para Análise microbiológica	Embalagens estéreis