


CONTROL DE CAMBIO

Rev.	Vig.	Elaborado	Revisado	Aprobado	CAMBIOS
00	10/02/14	Julia Singh	Adriana Toledo	Gustavo Duran	Se actualiza características de muestreo.
01	10/12/18	Georgina Schiaverano	Adriana Toledo	Gustavo Duran	Se elimina el detalle de página web porque está fuera de funcionamiento

LAS COPIAS IMPRESAS PUEDEN NO ESTAR ACTUALIZADAS

ELABORO	REVISO	APROBO
Georgina Schiaverano	Adriana Toledo	Gustavo Durán
Fecha: 07/05/2025	Fecha: 07/05/2025	Fecha: 07/05/2025

	INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	ITG-013
	TOMA DE MUESTRA DE ALIMENTOS - CLIENTES	Rev.: 02 Página 2 de 4

1. OBJETIVO

Establecer la metodología a seguir para la correcta recolección de muestras de alimentos destinadas a análisis fisicoquímicos y microbiológicos.

2. DEFINICIONES

Muestra: Es una parte aislada del universo en estudio. Su objetivo es suministrar información sobre las características microbianas y fisicoquímicas del alimento a analizar.

Muestreo: Es la operación que consiste en separar un número determinado de muestra de un lote, remesa, partida, etc. con el fin de obtener resultados analíticos fiables.

3. DESARROLLO

El muestreo se basa en la suposición de que todas las muestras del mismo lote son similares por haber sufrido un trato igual.


Las condiciones que se deben cumplir para realizar una toma de muestras adecuada son:

- a) El operador debe poseer unos conocimientos microbiológicos generales y usar estos conocimientos aplicando el sentido común
- b) Se deben conocer las características físico-químicas y microbiológicas del material que se va a analizar.
- c) La muestra debe ser representativa del alimento que se analiza. Para ello es necesario realizar el muestreo con el procedimiento adecuado para cada caso.
- d) La cantidad de muestra tomada debe ser suficiente para realizar todo el proceso analítico.
- e) Es aconsejable tomar al menos el doble de la cantidad mínima para tener una reserva de muestra en previsión de algún error que pueda obligar a repetir el análisis.
- f) Las operaciones de toma de muestra deben preservar la identidad de la misma. Esto significa que deben evitarse contaminaciones de la muestra, lo que obliga a trabajar con instrumentos y recipientes limpios y/o estériles. Si por descuido del operador se produce contaminación de una muestra con los restos de otra decimos que es una contaminación cruzada.

3.1. Análisis microbiológico

Los alimentos a analizar pueden encontrarse:

- envasados en porciones individuales (latas de conserva, tripas de embutidos, etc.),
- no envasados (porciones de carnes, alimentos a granel, etc)

	INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	ITG-013
	TOMA DE MUESTRA DE ALIMENTOS - CLIENTES	Rev.: 02 Página 3 de 4

3.1.1. Toma de muestras de alimentos envasados


- a) Cuando se va a hacer un muestreo de alimentos envasados de modo individual, elegir las muestras de manera aleatoria.
- b) Identificar la muestra indicando: lugar de muestreo, fecha y hora de toma de muestra, responsable de toma de muestra, tipo de muestra, fecha de elaboración/ vencimiento, lote y tipo de análisis solicitado.
- c) Conservar por no más de 24 hs la/s muestra/s refrigeradas (optimo 4°C, <10°C) hasta su entrega en el laboratorio.

3.1.2. Toma de muestras de productos a granel sólidos

- a) Cuando el cliente lo requiera, medir la temperatura del alimento con un termómetro digital.
- b) Utilizar directamente una bolsa de plástico estéril. Abrir la misma con los alambres externos y tomar varias muestras del material sólido, en partes diferentes que estén alejadas entre sí. Tomar muestras tanto en zonas aireadas del sólido como en material profundo. En los alimentos constituidos por componentes diferentes, asegurarse de que la proporción de cada componente en la muestra tomada sea similar a la original.
- c) Colocar asépticamente la muestra en una bolsa de plástico estéril.
- d) Identificar la muestra indicando: lugar de muestreo, fecha y hora de toma de muestra, responsable de toma de muestra, tipo de muestra, lote y tipo de análisis solicitado.
- e) Conservar por no más de 24 hs la/s muestra/s refrigeradas (optimo 4°C, <10°C) hasta su entrega en el laboratorio.

3.1.3. Toma de muestras de productos a granel líquidos

- a) Homogeneizar el alimento.
- b) Cuando el cliente lo requiera, medir la temperatura del alimento con un termómetro digital.
- c) Si el producto a muestrear tiene salida por un conducto, desinfectar éste flameándolo con un soplete de gas. Luego desechar las primeras porciones antes de tomar la muestra.
- d) Si el producto se encuentra en un recipiente, generar con fuego un ambiente estéril alrededor de la zona de toma de muestra. Flamear un utensilio estéril y recoger la muestra asépticamente.
- e) Colocar asépticamente la muestra en un frasco de plástico estéril.
- f) Identificar la muestra indicando: lugar de muestreo, fecha y hora de toma de muestra, responsable de toma de muestra, tipo de muestra, lote y tipo de análisis solicitado.
- g) Conservar por no más de 24 hs la/s muestra/s refrigeradas (optimo 4°C, <10°C) hasta su entrega en el laboratorio.

 <p>Alimento Seguro Consultora Alimentaria</p>	INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	ITG-013
	TOMA DE MUESTRA DE ALIMENTOS - CLIENTES	Rev.: 02 Página 4 de 4

3.1.4. Toma de muestras de productos sólidos

- a) Cuando el cliente lo requiera, medir la temperatura del alimento con un termómetro digital.
- b) Tomar las muestras en varias zonas con cuchillos, espátulas, cucharas, etc. estériles. Para los alimentos constituidos por componentes diferentes, asegurarse de que la proporción de cada componente en la muestra tomada sea similar a la original.
- c) Colocar asépticamente la muestra en una bolsa de plástico estéril.
- d) Identificar la muestra indicando: lugar de muestreo, fecha y hora de toma de muestra, responsable de toma de muestra, tipo de muestra, y tipo de análisis solicitado.
- e) Conservar por no más de 24 hs la/s muestra/s refrigeradas (optimo 4°C, <10°C) hasta su entrega en el laboratorio.

3.2. Análisis Físicoquímico

- a) Recoger las muestras con un utensilio limpio. Para los alimentos constituidos por componentes diferentes, asegurarse de que la proporción de cada componente en la muestra tomada sea similar a la original.
- b) Colocarla en un recipiente limpio, para preservar la identidad de la misma y evitar modificaciones físicas o químicas con respecto a la muestra inicial.
- c) Identificar la muestra indicando: lugar de muestreo, fecha y hora de toma de muestra, responsable de toma de muestra, tipo de muestra, lote y tipo de análisis solicitado.
- d) Conservar por no más de 24 h la/s muestra/s refrigeradas (optimo 4°C, <10°C) hasta su entrega en el laboratorio.

3.3. Transporte de muestras

- f) Para el transporte, se recomienda colocar la/s muestras en una heladera portátil o caja de telgopor, con refrigerantes, bolsas con hielo o cualquier otro sistema adecuado que asegure mantener la temperatura desde el muestreo hasta el arribo al laboratorio para su análisis.
- g) Evitar la agitación innecesaria, la exposición a la luz y las rupturas o pérdidas durante el transporte.
- h) La entrega de las muestras debe ser lo mas pronto posible al laboratorio, recordando que no deben transcurrir mas de 6 horas entre el momento de la recolección y su llegada al laboratorio y un máximo de 24 horas si está bien refrigerada (optimo 4°C, <10°C).