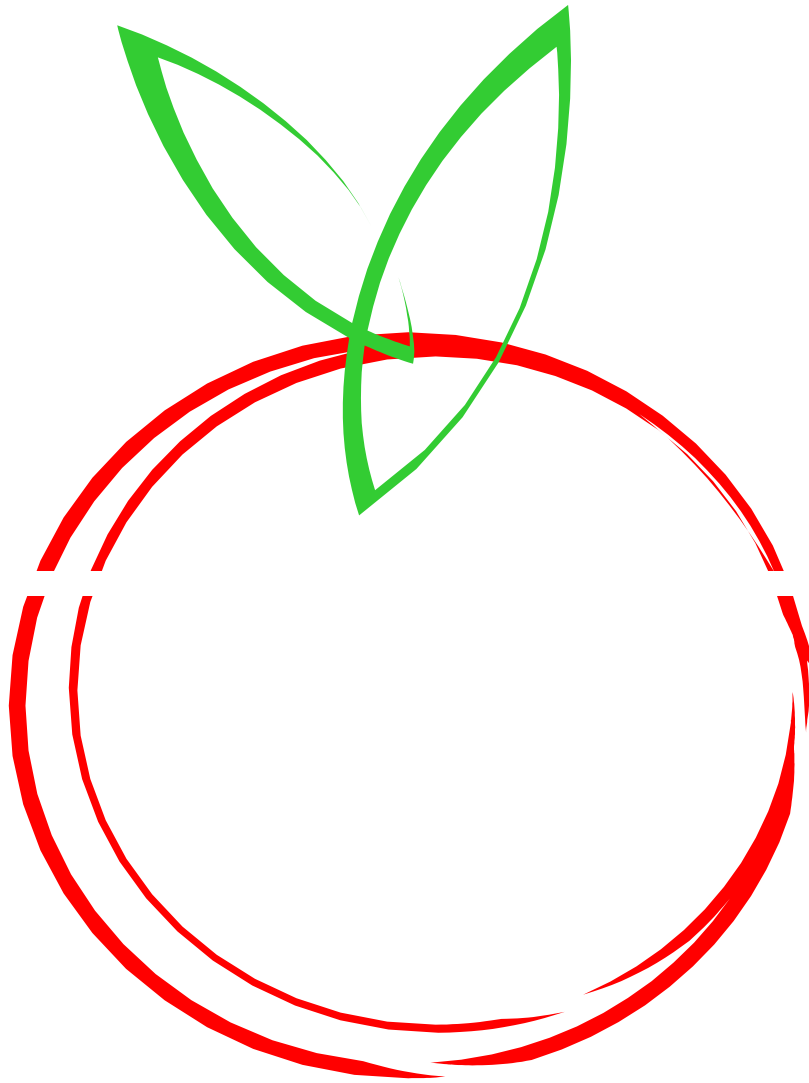

 Alimento Seguro Consultora Alimentaria	INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	ITG-015 Rev.: 01 Página 1 de 3
	TOMA DE MUESTRA DE SUPERFICIES – CLIENTES Técnica de hisopado	

CONTROL DE CAMBIO

Rev.	Vig.	Elaborado	Revisado	Aprobado	CAMBIOS
00	02/09/2020	Schiaverano Georgina	Toledo Adriana	Duran Gustavo Hector	Se actualiza descripciones de transporte y almacenamiento



ELABORO	REVISO	APROBO
Georgina Schiaverano	Adriana Toledo	Gustavo Durán
Fecha: 15/02/2024	Fecha: 15/02/2024	Fecha: 15/02/2024

 <p>Alimento Seguro Consultora Alimentaria</p>	INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	ITG-015
	TOMA DE MUESTRA DE SUPERFICIES – CLIENTES (Técnica Hisopado)	Rev.: 01 Página 2 de 3

1. OBJETIVO

Establecer la metodología a seguir para la correcta toma de muestras de hisopados de superficie destinadas a análisis 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

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

- El muestreador debe poseer unos conocimientos microbiológicos generales y usar estos conocimientos aplicando el sentido común.
- Se deben conocer las características físico-químicas y microbiológicas del material que se va a hisopar.
- La muestra debe ser representativa de la superficie que se analiza.
- 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 estériles.

3.1 Superficies regulares e irregulares

- a) Preparar un hisopo en un tubo plástico con medio de cultivo – diluyente, que servirá de transporte.
- b) Seleccionar la superficie que se va a muestrear al azar.
- c) Abrir asépticamente el tubo plástico, tomar el hisopo y presionarlo ligeramente sobre la pared del tubo con un movimiento de rotación para quitar el exceso de solución.
- d) Con el hisopo inclinado en un ángulo de 30° aprox., frotar el área delimitada ejerciendo la mayor presión posible, pasando primero 10 veces verticalmente (arriba hacia abajo) y luego 10 veces horizontalmente (derecha a izquierda).
- e) Colocar el hisopo nuevamente en el tubo de plástico con el diluyente.
- f) Identificar el origen de la muestra con un código.
- g) Almacenar la muestra para su adecuado transporte hacia el laboratorio – según 3.3.

 <p>Alimento Seguro Consultora Alimentaria</p>	INSTRUCTIVO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	ITG-015
	TOMA DE MUESTRA DE SUPERFICIES – CLIENTES (Técnica Hisopado)	Rev.: 01 Página 3 de 3

3.2 Manos

- a) Preparar un hisopo en un tubo plástico con diluyente.
- b) Abrir asépticamente el tubo plástico con diluyente, tomar el hisopo y presionarlo ligeramente sobre la pared del tubo con un movimiento de rotación para quitar el exceso de solución.
- c) Con el hisopo inclinado en un ángulo de 30° aprox., frotarlo por la palma y el dorso de la mano a analizar ejerciendo la mayor presión posible.
- d) Colocar el hisopo nuevamente el tubo de plástico con el diluyente.
- e) Repetir los pasos b, c y d con el hisopo del tubo plástico para investigación de *Estafilococos aureus*.
- f) Identificar el origen de la muestra con un código.
- g) Almacenar la muestra para su adecuado transporte hacia el laboratorio – según 3.3.

3.3 Transporte de muestras

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 una temperatura < 10 °C.

Evitar la agitación innecesaria, la exposición a la luz y las rupturas o pérdidas durante el transporte.

La entrega de las muestras debe ser lo más pronto posible al laboratorio, recordando que no deben transcurrir más de 6 horas entre el momento de la recolección y su llegada al laboratorio y un máximo de 24 horas si está bien refrigerada.

Si las muestras no pueden llegar el mismo día de la toma al laboratorio, se deben conservar en heladera optimo 4 °C (<10°C), hasta el momento de transportarlas al laboratorio.