

1. RECOMENDAÇÕES PARA COLETA

Lavar as mãos e após passar álcool antes da coleta.

Limpar previamente com álcool as superfícies que possam entrar em contato com o item de ensaio.

Evitar que o recipiente onde será colocada a amostra entre em contato com qualquer fonte de contaminação.

Deve-se proceder a coleta de amostras de alimentos em suas embalagens originais observando a **quantidade mínima** por unidade amostral. As amostras de alimentos acondicionados em embalagens individuais devem ser coletadas e encaminhadas ao laboratório em sua embalagem comercial original, fechada e intacta. Se a embalagem unitária contiver uma quantidade de alimento insuficiente para as análises e guarda de contra amostras, deve-se coletar várias embalagens unitárias, como parte de uma mesma unidade de amostra (por exemplo, da mesma partida ou lote).

No caso de alimentos contidos em grandes tanques ou grandes embalagens, devem-se transferir porções representativas da massa total, na quantidade mínima exigida, para frascos ou bolsas de coleta estéreis, sob condições assépticas.

Para saber a **quantidade mínima de amostra que deve ser encaminhada para cada um dos laboratórios**, consultar a tabela abaixo:

Laboratório	Quantidades mínimas
Laboratório de Microbiologia	200 g ou 200 mL,
Laboratório de Análises Sensoriais	500 g ou mL
Laboratório de Análises Microscópicas	500g ou mL
Laboratório de Físico-química	Alimentos em geral: 500g ou 500mL Leite para análises qualitativas: 500mL Leite para análises quantitativas: 500mL
Laboratório de Análises Cromatográficas	Alimentos em geral: 500g ou 500mL Leite para determinação de índice de caseínomacropeptídeo (CMP): 250mL Leite para determinação qualitativa de maltodextrina: 500 mL de leite cru, pasteurizado ou UHT, e 100 g para leite em pó.

→ As bolsas estéreis utilizadas na coleta para os ensaios microbiológicos são fornecidas pelo laboratório e devem ser retiradas no setor de recebimento de amostras.

→ Para determinação do índice de caseínomacropeptídeo (CMP) em leite

- Coletar aproximadamente 250 mL de leite fresco, recém ordenhado, em frasco limpo com tampa que evite vazamentos. Os frascos podem ser retirados no setor de recepção de amostras do Cepa.
- Identificar legivelmente a amostra no frasco.
- Congelar a amostra imediatamente.

→ Para determinação qualitativa de maltodextrina em leite

Coletar aproximadamente 500 mL de leite cru, pasteurizado ou UHT, em frasco limpo com tampa que evite vazamentos. Os frascos podem ser retirados no setor de recepção de amostras do Cepa.

- Coletar 100 g de leite em pó em frasco limpo com tampa.
- Identificar legivelmente a amostra no frasco.
- Manter amostra sob refrigeração em torno de 4°C.

2. RECOMENDAÇÕES PARA TRANSPORTE E ESTOCAGEM

Como regra geral, deve-se transportar e estocar amostras de alimentos da mesma forma como o produto é normalmente transportado e estocado na sua comercialização. Providências especiais devem ser tomadas para garantir a integridade do produto até o momento da análise:

- **ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS** (desidratados, secos ou concentrados), que podem ser transportados e estocados a temperatura ambiente, devem ser protegidos contra a umidade.
- **ALIMENTOS CONGELADOS** devem ser transportados e mantidos congelados até o momento da análise, e não podem sofrer descongelamento parcial ou total durante o transporte. A temperatura dessas amostras deve ser -18 a -25 °C. O transporte deve ser feito em caixas de isopor com gelo, preferencialmente gelo seco. Rótulos e etiquetas devem ser à prova d'água para prevenir a perda dos dados.
- **ALIMENTOS REFRIGERADOS** devem ser transportados e mantidos sob refrigeração desde a coleta até o momento da análise. A temperatura dessas amostras deve ser mantida entre 2 a 8 °C, com intervalo máximo de 24 horas entre a coleta e a análise. O transporte deve ser feito em caixas de isopor com gelo, sendo recomendável o uso de gelo reutilizável em gel para evitar acúmulo de líquido nas caixas. Na indisponibilidade deste pode ser utilizado gelo comum, desde que acondicionado em bolsas plásticas. Rótulos e etiquetas devem ser à prova d'água para prevenir a perda dos dados.

3. RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS

Para análises microbiológicas: as amostras são recebidas de segunda-feira a quarta-feira nos seguintes horários:

- Manhã: 07 h 45 min. às 11 h 45 min.;
- Tarde: 13 h 30 min. às 18 h 30 min.; e na quinta-feira somente pela manhã.

Para análises físico-químicas, cromatográficas, microscópicas e sensoriais: as amostras são recebidas de segunda-feira a sexta-feira nos seguintes horários:

- Manhã: 07 h 45 min. às 11 h 45 min.;
- Tarde: 13 h 30 min. às 18 h 30 min.

Exceções:

- As amostras de leite cru para as análises físico-químicas quantitativas e qualitativas somente são recebidas de segunda-feira a quarta-feira nos seguintes horários:

- Manhã: 07 h 45 min. às 11 h 45 min.;
- Tarde: 13 h 30 min. às 15 h 00 min.

- Na quinta-feira somente pela manhã.

- As amostras de leite para determinação qualitativa de maltodextrina somente são recebidas de segunda-feira a quinta-feira nos seguintes horários:

- Manhã: 07 h 45 min. às 11 h 45 min.;
- Tarde: 13 h 30 min. às 18 h 30 min.

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

IMPORTANTE: Identificar a amostra e preencher o FORM-41 - Formulário de solicitação de análise.

4. INSTRUÇÕES PARA COLETA COM USO DA BOLSA PLÁSTICA:



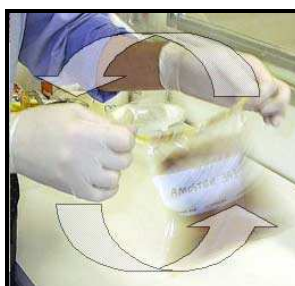
1. Para a coleta utilizar utensílio esterilizado ou previamente flambado (ex: espátula, colher, concha...).



2. Coletar a amostra evitando tocar as paredes laterais da embalagem do produto e da bolsa plástica e respeitando a quantidade mínima.



3. Pressionar as laterais da bolsa plástica para retirar o ar presente.



4. Segurar a bolsa firmemente pelas abas laterais. Girar a bolsa sobre si mesma até que a mesma fique bem compactada. Em geral 3 a 5 voltas são suficientes.



5. Dobrar as pontas da bolsa no sentido contrário ao qual a mesma foi girada, fixando um ao outro para que fique bem fechado.