

1. Antes de realizar a coleta das amostras fazer a higienização das mãos com água e sabão e assepsia com álcool 70%.
2. Preferencialmente vestir luva descartável.
3. Fazer a identificação da amostra na embalagem (ex: nome da empresa, local de coleta, data e hora da coleta, responsável pela coleta). As coletas de matérias primas e produtos destinados à realização de ensaios Microbiológicos devem ser realizadas em embalagens estéreis.
4. A quantidade mínima a ser coletada para análises microbiológicas é de 300g ou 300mL por unidade amostral. Para análises físico-químicas o mínimo é de 1000g ou 1000mL. Deverá ser destinada 01 amostra para cada área desejada, conforme a necessidade do cliente.

No caso de produtos embalados na origem deve-se atentar para as quantidades, caso a embalagem original não possua a quantidade mínima necessária, deverão ser colhidas mais unidades da mesma amostra (com data de fabricação e lote iguais), até perfazer o total de gramas solicitadas.

5. No caso de alimentos a granel contidos em tanques ou grandes embalagens, deve-se promover uma mistura de toda a massa do alimento e transferir porções representativas da massa total para frascos ou bolsas de coletas estéreis. Com o auxílio de utensílios esterilizados ou flambados (ex: espátula, colher ou faca se necessário), fazer a coleta da amostra transferindo-a para a embalagem previamente aberta. Esta embalagem pode ser do produto que é normalmente comercializado, caso contrário a amostra deve ser colhida em embalagem esterilizada fornecida pelo laboratório. (Evite tossir ou falar durante este procedimento).

Se não for possível promover a mistura da massa de alimentos antes do início da amostragem, retirar porções de diferentes partes do conteúdo, até obter a quantidade de amostra. Evitar a retirada de porções das regiões próximas à superfície ou abertura do recipiente.

6. Retirar o ar presente dentro da embalagem e fechar bem.
7. A amostra deve ser enviada ao laboratório o mais breve possível, devidamente identificada e em condições adequadas para análise, especificando as informações solicitadas na **Requisição de Ensaio**. A amostra deve chegar ao laboratório antes de seu prazo de vencimento.
8. As amostras devem ser mantidas de acordo com a temperatura indicada no rótulo do produto.

Os produtos perecíveis sem rótulo devem chegar à recepção do laboratório com temperatura inferior ou igual a 8°C, a fim de evitar interferência nos resultados.

Recomenda-se acondicionar a amostra em caixa isotérmica (ex: caixa de isopor) com gelo reciclável (evitar o uso de gelo comum) a fim de manter a temperatura adequada ao tipo de produto.

9. Amostras de alimentos comercializados congelados devem ser transportadas congeladas, não podendo sofrer descongelamento parcial ou total durante o transporte. Recomenda-se que o transporte seja feito em caixas de isopor com gelo seco, tomando-se precauções para que a amostra não entre em contato com o gelo seco.

OBS: Coleta de alimentos envolvidos em casos de doenças de origem alimentar (DTAS): Coletar amostra de todos os alimentos suspeitos o mais breve possível. Não coletar alimentos que tenham sofrido abuso de temperatura ou que se encontrem em estado de parcial deterioração. Caso não tenha sobras das refeições suspeitas coletar amostra de refeições similares preparadas posteriormente sob as mesmas condições ou coletar amostra dos ingredientes e matéria-prima utilizados na preparação das refeições.