

	<b>Procedimento para a Coleta de Amostras</b>	<b>Código</b> POP-LAB-002
		<b>Versão atual nº e data</b> 04 de 29/07/2009

## **1. Objetivo:**

Descrever procedimento para a coleta de amostras.

## **2. Abrangência:**

Área de Coleta.

## **3. Responsabilidades:**

Dos coletores cumprirem este procedimento. Da Gerência Comercial cumprir e fazer cumprir este procedimento.

## **4. Referência:**

- Desenvolvimento Local.
- Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos - ITAL - 2007.

## **5. Anexos:**

Sem anexos

## **6. Histórico de Revisões**

Data	Revisão	Motivo
21/06/2006	01	Emissão Inicial
21/02/2007	02	Revisão
20/02/2008	03	Revisão
29/07/2009	04	Revisão com alteração

## **7. Procedimento:**

### **7.1. Swab**

Materiais utilizados:

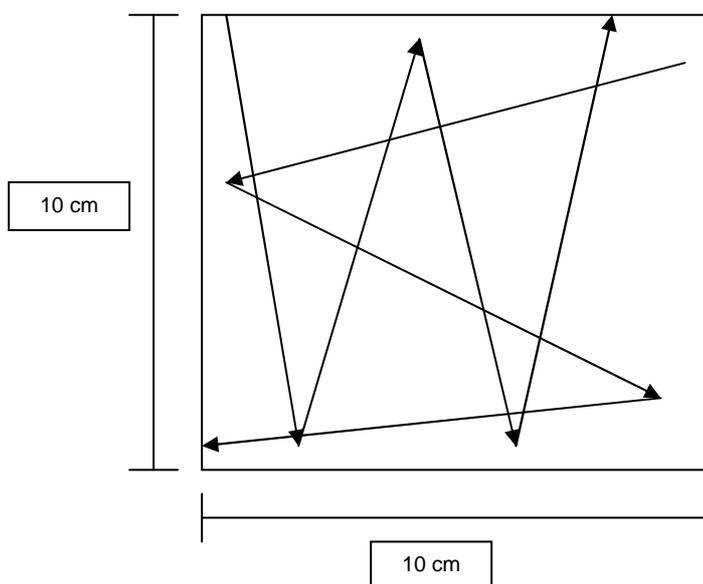
- Swab estéril;
- Caneta para a identificação das amostras – azul, esferográfica;
- Bolsa térmica com gelo;
- Borrifador com álcool 70%;
- Par de luvas descartáveis.

Elaborado por		Página
Cintia Martinez Cirino		1 de 4

**Procedimento:**

- Colocar a luva;
- Borrifar álcool 70% nas mãos e na embalagem do Swab;
- Abrir a embalagem do Swab (**Cuidado para não encostar o cotonete em nada**);
- Abrir o Swab, tirando a tampa,
- Colocar o cotonete no meio de cultura;
- Tirar o cotonete do meio e passar no local a ser amostrado, realizando movimentos conforme abaixo;

**SUPERFÍCIES**



**Movimentos para a coleta  
( Zig Zag sobrepostos )**

**MÃOS**

- Coletar da palma da mão, entre os dedos e embaixo das unhas.

- Identificar o Swab com nome da amostra, data, número da OS+protocolo;
- Acondicionar o Swab na maleta com gelo.

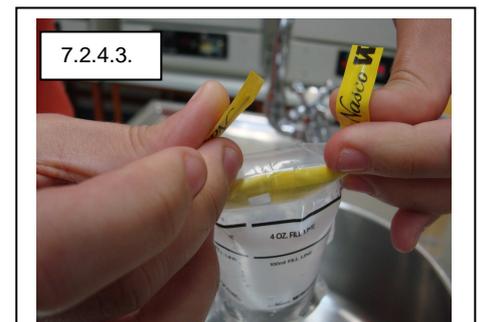
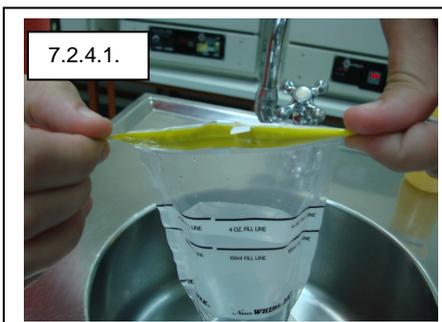
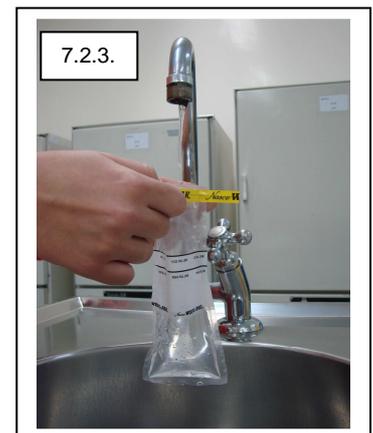
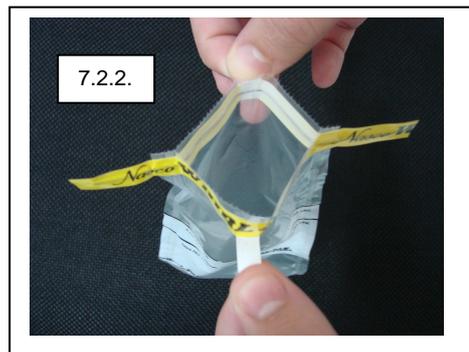
### 7.2. Água

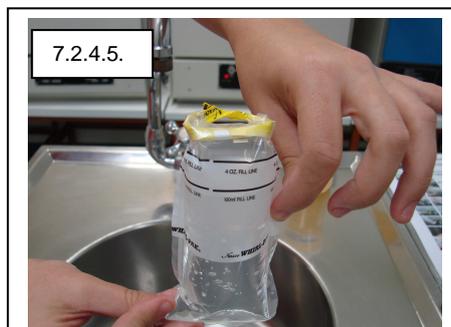
**Materiais Utilizados:**

- Saco coletor estéril (100 mL) – casos especiais 500 mL.
- Paninhos estéreis;
- Caneta para identificação das amostras;
- Maleta térmica com gelo;
- Par de luvas descartáveis;
- Álcool 70%.

**Procedimento:**

- Identificar o saco coletor com o nome da amostra, data e número da OS+protocolo;
- Borrifar álcool 70 na saída da água;
- Limpar com o paninho estéril;
- Deixar a água escorrer por 2 minutos;
- Colocar as luvas e borrifar álcool 70% nas mãos;
- Abrir o saco (7.2.1), rasgando o picote e puxando pelas abas laterais (7.2.2);
- Encher o saco de coleta até a marca de 100mL (7.2.3.), tomando o cuidado para não esbarrar a boca do saco em nada;
- Fechar o saco (7.2.4)
- Acondicionar a água na maleta com gelo.





### Casos Especiais:

- **Água para análise FQ deve ser coletada em frasco plástico ou em dois sacos coletores de 500 mL cada.**

**Estas informações podem variar de acordo com os parâmetros solicitados para análise. Obedecer instruções contidas na OS.**

- **Água Mineral e Piscina, coletar no saco de 500 mL.**

### 7.3. Alimento

#### Materiais Utilizados:

- Saco coletor estéril (500 mL)
- Caneta para identificação das amostras;
- Maleta térmica com gelo;
- Par de luvas descartáveis;
- Coletores estéreis (caso necessário);
- Álcool 70%.

Procedimento (instruções para abertura e fechamento do saco coletor, visualizar as fotos demonstrativas da coleta de água - acima):

- Identificar o saco coletor com o nome da amostra, data e número da OS+protocolo;
- Colocar as luvas e borrifar álcool 70% nas mãos;
- Abrir o saco (7.2.1), rasgando o picote e puxando pelas abas laterais (7.2.2);
- Usando o pegador do alimento (ou coletor estéril) colocar 200g da amostra dentro do saco, tomando o cuidado para não encostar a amostra na borda do saco.
- Fechar o saco (7.2.4)

### Casos Especiais:

- A quantidade de amostra a ser coletada para análise FQ de alimento, vai variar de acordo com os parâmetros a serem analisados. Seguir instruções contidas na OS.

Elaborado por		Página
Cintia Martinez Cirino		4 de 4