

COLETA DE AMOSTRAS

POR QUE FAZER?

Segundo a CVS 5 Art. 52.

Para auxiliar o esclarecimento da ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, devem ser **guardadas as amostras de alimentos prontos** elaborados em serviços de alimentação, que oferecem refeições coletivas, tais como cozinhas industriais de empresas, restaurantes comerciais por quilo, bufê, cozinhas e restaurantes de escolas, creches, asilos, presídios e hospitais.

COMO DEVE SER FEITO?

Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição.

MÉTODO DE COLETA:

1. Identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do produto, data, horário e nome do responsável pela coleta;



2. Proceder à higienização das mãos;



3. Abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;
4. Colocar a amostra do alimento (mínimo de 100 gramas);
5. Retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;



6. Temperatura e tempo de guarda dos alimentos:

- a) Alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a 4°C, por 72 horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição;
- b) Alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a – 18°C por 72 horas.



A COLETA DE AMOSTRAS DEVE SER REALIZADA DIARIAMENTE!