

A IMPORTÂNCIA DA COLETA DE AMOSTRAS



A coleta de amostras de alimentos preparados é muito importante, e tem como objetivo esclarecer a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, por isso, deve ser considerada uma prática comum nos serviços de alimentação.

Quando um estabelecimento está sendo investigado por suspeita de surto alimentar, é através das amostras que os estabelecimentos conseguem comprovar que suas ações são eficazes para produção de um alimento seguro.

São feitas análises laboratoriais das amostras coletadas, e com o resultado dessas análises, é possível verificar se as Boas Práticas aplicadas estão sendo eficientes ou não.

Quando o resultado da análise dá positivo é confirmado que o estabelecimento está oferecendo alimentos que colocam em risco a saúde dos consumidores.

Segundo a Portaria CVS 5 de 2013 de São Paulo no seu 52º artigo diz que:

“Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento devem ser guardadas amostras de pratos prontos elaborados em serviços de alimentação, que oferecem refeições prontas para alimentação coletiva, tais como cozinhas industriais de empresas, restaurantes comerciais por quilo, bufê, cozinhas e restaurantes de escolas, creches, asilos, presídios e hospitais”.

Como deve ser feita a coleta de amostras?

Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método de colheita:

- Identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela coleta.
- Realizar a higienização das mãos.
- Abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente ou soprá-lo.
- Colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas).
- Retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem.
- Temperatura e tempo que as amostras devem ser acondicionadas:

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.



REFERÊNCIA

SANITÁRIA, Secretaria de Estado da Saúde Coordenadoria de Controle de Doenças Centro de Vigilância. Portaria CVS 5. 2013. Disponível em: http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/portaria%20cvs-5_090413.pdf. Acesso em: 10 maio 2022.