

LABORATORIO DE CONTROL AMBIENTAL DIGESA-MINSA	LISTADO DE REQUISITOS PARA RECEPCION DE MUESTRAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPERFICIES	Código: AT-LI-02 Revisión: 02 Fecha: 2024-04-19 Página: 1 de 3
--	---	--

LISTADO DE REQUISITOS PARA RECEPCION DE MUESTRAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPERFICIES

Versión 03

HISTORIAL DE REVISIONES			
N° REVISIÓN	FECHA	SECCIÓN	MODIFICACIÓN EFECTUADA
1	06/04/2021	I II	Se incluye Superficies inertes regulares e irregulares y sus respectivas notas de los superíndices. Se eliminó Formalina al 10% (40 ml/ L de muestra) y Solución de lugol (3ml / L de muestra), en su lugar se puso No aplica
2	08-04-2024	II III	Se eliminó el superíndice (2) con su respectiva nota Se eliminó la sección III FISICOQUIMICO

ELABORADO POR: *	REVISADO POR:	APROBADO POR: *
<ul style="list-style-type: none"> • Rafael Huapaya • Patricia Núñez • Oscar Pérez 	<ul style="list-style-type: none"> • Yessica Terrones 	<p style="text-align: center;">Blga. Ivonne Loayza Ramos Jefe Laboratorio DIGESA</p>

*Firmas en original

LABORATORIO DE CONTROL AMBIENTAL DIGESA-MINSA	LISTADO DE REQUISITOS PARA RECEPCION DE MUESTRAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPERFICIES	Código: AT-LI-02
		Revisión: 02 Fecha: 2024-04-19 Página: 2 de 3

I. MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Tipo de muestra	Tipo de envase	Cantidad mínima muestra ⁽¹⁾⁽²⁾ ₍₄₎	Conservación	Vigencia de la muestra hasta el ensayo
Microbiológico	Leche y productos lácteos	Envase original o bolsa de plástico de primer uso	200 g / ml ⁽³⁾	De acuerdo a las indicaciones del producto	20 días antes de su fecha de vencimiento.
				Si son frescos mantener en refrigeración (0 a 4°C)	No superar las 24 horas desde la toma de muestra.
Microbiológico	Helados o postres de helados	Envase original	200 g ⁽³⁾	Congelación	No superar las 24 horas desde la toma de muestra.
Microbiológico	Mantequilla o margarina	Envase original	200 g ⁽³⁾	Refrigeración (0 a 10°C)	No superar las 24 horas desde la toma de muestra.
Microbiológico	Productos deshidratados (Instantáneos). Granos de cereales.	Envase original	200 g ⁽³⁾	No aplica	20 días antes de su fecha de vencimiento.
Microbiológico	Azúcares	Envase original	150 g ⁽³⁾	No aplica	20 días antes de su fecha de vencimiento.
Microbiológico	Productos de confitería: (chocolates, turrón).	Envase original	200 g ⁽³⁾	No aplica	20 días antes de su fecha de vencimiento.
Microbiológico	Productos de panadería y pastelería	Envase original o bolsa de plástico de primer uso	200 g ⁽³⁾	De acuerdo a las indicaciones del producto	No superar las 24 horas desde la toma de muestra.
	Galletas				20 días antes de su fecha de vencimiento
Microbiológico	Alimentos para regímenes especiales (fórmulas infantiles y sucedáneos de leche materna)	Envase original	200 g	No aplica	20 días antes de su fecha de vencimiento.
Microbiológico	Hamburguesas/ Embutidos	Envase original	200 g ⁽³⁾	Refrigeración (0 a 10°C)	No superar las 24 horas desde la toma de muestra.
Microbiológico	Huevos	Envase original	200 g	No aplica	20 días antes de su fecha de vencimiento.
Microbiológico	Salsas, especias	Envase original	200 g / ml ⁽³⁾	De acuerdo a las indicaciones del producto	20 días antes de su fecha de vencimiento.
				Si es a granel mantener en refrigeración (0 a 10°C)	No superar las 24 horas desde la toma de muestra.
Microbiológico	Frutos secos, mermeladas	Envase original	200 g ⁽³⁾	No aplica	20 días antes de su fecha de vencimiento.
Microbiológico	Alimentos preparados (Sólidos, Líquidos).	Bolsa de plástico de primer uso	200 g/ml	Refrigeración (0 a 4°C)	No superar las 24 horas desde la toma de muestra.
Microbiológico	Superficies vivas ⁽⁵⁾	Frasco de vidrio. (Proporcionado por el	100 ml Solución diluyente.	Refrigeración (0 a 10°C)	No superar las 24 horas desde la toma de muestra.

Cualquier copia impresa diferente del original y cualquier archivo electrónico de este documento que se encuentre fuera de la carpeta asignada al laboratorio son considerados como COPIAS NO CONTROLADAS

LABORATORIO DE CONTROL AMBIENTAL DIGESA-MINSA	LISTADO DE REQUISITOS PARA RECEPCION DE MUESTRAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPERFICIES			Código: AT-LI-02
				Revisión: 02 Fecha: 2024-04-19 Página: 3 de 3

	Superficies inertes regulares e irregulares (utensilios, copas, vaso) ⁽⁶⁾ .	Laboratorio)			
	Superficies inertes pequeñas o envases botellas, etc. ⁽⁷⁾ .				
Microbiológico	Bebidas carbonatadas, Agua envasada carbonatada	Envase original	1000 ml ⁽³⁾	No aplica	20 días antes de su fecha de vencimiento.
Microbiológico	Bebidas no carbonatadas, agua envasada no carbonatada	Envase original	500 ml ⁽³⁾	No aplica	20 días antes de su fecha de vencimiento.
Microbiológico	Hielo	Envase original	500 ml	Congelación	No superar las 24 horas desde la toma de muestra.
Microbiológico	Té - café - hierbas	Envase original	100 g ⁽³⁾	No aplica	20 días antes de su fecha de vencimiento.
Microbiológico	Semi-conservas	Envase original	200 g	No aplica	20 días antes de su fecha de vencimiento.
Prueba de esterilidad	Conservas	Envase original	5 envases	No aplica	40 días antes de su fecha de vencimiento.

- (1) Cantidad de muestra mínima correspondiente para cada unidad de muestra.
- (2) La cantidad de muestra podría ser menor solo en el caso de alimentos que se sospeche estén involucrados en un brote de intoxicación alimentaria o denuncia o inmovilización, dichos casos se aplican siempre que cumpla la cantidad mínima de muestra requerida en el método de ensayo a aplicar.
- (3) Para alimentos envasados cuya presentación sea menor a la cantidad de muestra indicada, deberán coleccionar tantas unidades como sea necesaria para alcanzar la cantidad de muestra requerida.
- (4) La muestra puede ser recibida en un envase no original si se trata de una ETA (intoxicación alimentaria o infección alimentaria) con la autorización del usuario.
- (5) Procedimiento para la toma de muestra: Método del enjuague, de acuerdo a la RM N° 461-2007- MINSA. La muestra debe llegar en el frasco original donde se encontraba la solución diluyente proporcionada por el laboratorio.
- (6) Procedimiento para la toma de muestra: Método de la esponja, de acuerdo a la RM N° 461-2007- MINSA para superficies inertes regulares e irregulares, la muestra debe llegar en el frasco original donde se encontraba la solución diluyente proporcionada por el laboratorio e indicar el número de utensilios muestreados y el método empleado para la toma de muestra.
- (7) Método del enjuague para superficies inertes pequeñas o superficies interiores (botellas, frascos, utensilios similares), de acuerdo a la RM N° 461-2007- MINSA, la muestra debe llegar en el frasco original donde se encontraba la solución diluyente proporcionada por el laboratorio, indicar número de objeto pequeño y el método empleado para la toma de muestra.

Referencia:

- Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (International Commission of Microbiological Specifications for Foods – ICMSF, por sus siglas en inglés). Microorganismos de los alimentos 2. Método de muestreo para análisis microbiológico: Principios y aplicaciones específicas.
- RM N° 461-2007- MINSA. Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA. Fifth edition, 2015

II. BIOLOGICOS

Ensayo	Tipo de muestra	Tipo de envase	Cantidad mínima de muestra	Conservación	Vigencia de la muestra hasta el ensayo
Protozoos y helmintos parásitos Cualitativo	Agua de bebida	Envase original	20 L ⁽¹⁾	No aplica	10 días antes de su fecha de vencimiento
Fitoplancton Cuantitativo Zooplancton Cuantitativo	Agua de bebida	Envase original	4 L ⁽¹⁾	No aplica	10 días antes de su fecha de vencimiento

- (1) Para alimentos envasados cuya presentación sea menor a la cantidad de muestra indicada, deberán coleccionar tantas unidades como sea necesaria para alcanzar la cantidad de muestra requerida.

Referencia:

- SMEWW. APHA, AWW, WEF. 2017. Standard methods for examination of water & wastewater, 23rd Edition.