

OBJETIVO

Esclarecer ocorrência de enfermidade transmitida por alimentos servidos na unidade e para o monitoramento da qualidade geral dos produtos produzidos.

QUANDO COLETAR?

QUANDO	O QUÊ
Diariamente em cada turno operacional. Na operação coletar as amostras na 2ª. hora do tempo de distribuição das refeições.	Refeição, lanche, carne, Suco, chá, achocolatado, leite, água, pão, etc.
Por lote de produto durante o pré-preparo da carne	Carne in natura

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO PARA COLETA DE AMOSTRAS

- 1) Identificar as embalagens ou sacos adequados com nome da unidade, preparação/ produto, data, horário e responsável pela coleta;
- 2) Proceder à higienização das mãos;
- 3) Colocar luvas descartáveis;
- 4) Abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;
- 5) Colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas); durante a segunda hora do tempo de distribuição;
- 6) Retirar o ar e fechar totalmente a embalagem com um nó;
- 7) Armazenar a amostra seguindo o quadro abaixo;
- 8) Armazenar a amostra por 72 horas.

O QUE COLETAR, ONDE E POR QUANTO TEMPO ARMAZENAR?

PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO	TEMPERATURA	LOCAL	PERÍODO
Sólido	Refeição, lanche, carne, pão, etc.	-18°C ou mais frio	Freezer	72 horas
Líquido	Suco, chá, achocolatado, leite, água, etc.	Até 4°C	Geladeira	72 horas
Carne	Carne in natura	-18°C ou mais frio	Freezer	Período de uso do lote de carne utilizado +72 horas

QUAL A QUANTIDADE A SER COLETADA DE CADA AMOSTRA?

Mínimo de 100g.

UTENSÍLIOS PARA COLETA DE AMOSTRA

- Utilizar luvas descartáveis.
- Utensílios desinfetados com álcool 70% ou o utensílio presente na preparação.
- Usar um utensílio para cada tipo de produto.
- Caneta e saco de amostra.

Recomendações:

- Manter as amostras armazenadas de forma organizada nos equipamentos indicados;
- Separar e identificar as amostras por turno e dia de coleta;
- Atenção às temperaturas corretas de armazenamento das amostras;
- Manter os dizeres na embalagem da amostra de forma legível;
- Descartar as amostras após as 72 horas.



REUNIÃO TÉCNICA 04 COLETA DE AMOSTRAS



AUTO AVALIAÇÃO REUNIÃO TÉCNICA 04 – COLETA DE AMOSTRAS

NOME : _____ UNIDADE: _____

DATA: _____ NOTA: _____

Assinale a alternativa CORRETA com um X.

1) As amostras devem ser coletadas:

- ☐ () Diariamente de alguns alimentos
- ☐ () Uma vez por semana de todos os alimentos crus
- ☐ () Somente dos alimentos líquidos
- ☐ () Diariamente de todas as preparações e turnos

2) O que deve estar escrito na identificação da amostra?

- ☐ () Somente o nome da preparação (alimento)
- ☐ () Nome da unidade e laboratório da análise
- ☐ () Responsável que coletou a amostra, preparação, data, horário e unidade
- ☐ () Local de armazenamento

3) O que **NÃO** devemos fazer na coleta de amostras

- ☐ () Assoprar o saco para abrir
- ☐ () Não colocar a mão dentro do saquinho para abrir
- ☐ () Só cortar o saco de amostra na hora de coletar
- ☐ () Tirar o ar antes de fechar

4) Qual o horário ideal de colar amostra?

- ☐ () Quando acabo de montar o buffet
- ☐ () Antes de ir para a distribuição
- ☐ () Antes do descarte das sobras
- ☐ () Na segunda hora do tempo de distribuição

5) Onde e por quanto tempo devo armazenar as amostras?

- ☐ () Sólida no freezer e líquida na geladeira por 72 horas
- ☐ () Sólida na geladeira e líquida no freezer por 10 dias
- ☐ () Qualquer local refrigerado
- ☐ () Sólida no freezer por tempo indeterminado

OBS: O participante que tiver aproveitamento inferior a 80% deve ser treinado novamente.

AUTO AVALIAÇÃO
REUNIÃO TÉCNICA 04 – COLETA DE AMOSTRAS

GABARITO

NOME : _____ UNIDADE: _____

DATA: _____ NOTA: _____

Assinale a alternativa CORRETA com um X.

1) As amostras devem ser coletadas:

- ☐ Diariamente de alguns alimentos
- ☐ Uma vez por semana de todos os alimentos crus
- ☐ Somente dos alimentos líquidos
- ☒ Diariamente de todas as preparações e turnos

2) O que deve estar escrito na identificação da amostra?

- ☐ Somente o nome da preparação (alimento)
- ☐ Nome da unidade e laboratório da análise
- ☒ Responsável que coletou a amostra, preparação, data, horário e unidade
- ☐ Local de armazenamento

3) O que **NÃO** devemos fazer na coleta de amostras

- ☒ Assoprar o saco para abrir
- ☐ Não colocar a mão dentro do saquinho para abrir
- ☐ Só cortar o saco de amostra na hora de coletar
- ☐ Tirar o ar antes de fechar

4) Qual o horário ideal de colar amostra?

- ☐ Quando acabo de montar o buffet
- ☐ Antes de ir para a distribuição
- ☐ Antes do descarte das sobras
- ☒ Na segunda hora do tempo de distribuição

5) Onde e por quanto tempo devo armazenar as amostras?

- ☒ Sólida no freezer e líquida na geladeira por 72 horas
- ☐ Sólida na geladeira e líquida no freezer por 10 dias
- ☐ Qualquer local refrigerado
- ☐ Sólida no freezer por tempo indeterminado

OBS: O participante que tiver aproveitamento inferior a 80% deve ser treinado novamente.