



Nota Técnica Nº 005/2023/Alimentação Escolar

Dispõe sobre Procedimentos de Coleta de Amostras de Alimentos

A análise microbiológica é um importante instrumento de monitoramento para avaliar as condições higiênico-sanitárias em relação à manipulação e processamento dos alimentos. As amostras dos componentes do cardápio devem ser colhidas diariamente seguindo-se a conduta recomendada.

As análises devem ser realizadas sempre que houver necessidade de:

1. Esclarecimento de uma ocorrência gastroentérica;
2. Verificação da técnica de manipulação e processamento;
3. Avaliação de rotina nas auditorias técnicas.

As análises das amostras tem o objetivo de confirmar ou não a origem do surto e qual é o agente etiológico, ou seja, o microrganismo responsável pela causa da **Doença Transmitida por Alimentos**.

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:

1. Identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita;
2. Proceder à higienização das mãos;
3. Abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprar;
4. Colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas), utilizando os próprios utensílios de distribuição, um para cada tipo de alimento;
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 quatro graus Celsius (- 4°C), por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição;



b) Alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a dezoito graus negativos Celsius (- 18°C), por setenta e duas horas.

7. Quantidade da amostra: 100 g úteis do material.

Para que a Vigilância Sanitária e a Vigilância Epidemiológica possam realizar as análises dos alimentos suspeitos é preciso que o estabelecimento realize diariamente a coleta de amostras de todos os alimentos servidos no local.

Sempre que necessário, solicitar os sacos de amostras, por meio de Comunicação Interna para que a coleta não deixe de ser realizada.

Embu-Guaçu, 04 de outubro de 2023.

Tatiana Lopes Nascimento Silva
Secretária de Educação

Documento assinado digitalmente
ELAINE WITT MOTODA
Data: 04/10/2023 14:28:23-0300
Verifique em <https://validar.itu.gov.br>

Elaine Witt Motoda
CRN-3 Nº 8490