

LABORATORIO DE CONTROL AMBIENTAL DIGESA-MINSA	<b>LISTADO DE REQUISITOS PARA RECEPCIÓN DE MUESTRAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPERFICIES.</b>	Código: <b>AT-LI-02</b> Revisión: 03 Fecha: 2024-08-20 Página: 1 de 4
--	--	--

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

## Versión 03

HISTORIAL DE REVISIONES			
N° REVISIÓN	FECHA	SECCIÓN	MODIFICACIÓN EFECTUADA
01	2021-04-06	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
02	2024-04-08	II III	Se eliminó el superíndice (2) con su respectiva nota Se eliminó la sección III FISICOQUIMICO
03	2024-08-20	I II III	Encabezado de la tabla: Se agregó las palabras "Tipo de.." Se modificó la referencia. Se agregó la sección III FISICOQUIMICO.

<b>ELABORADO POR: *</b>	<b>REVISADO POR: *</b>	<b>APROBADO POR: *</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rafael Huapaya</li> <li>• Oscar Pérez</li> <li>• Patricia Núñez</li> <li>• Marilyn Castillo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yessica Terrones</li> <li>• Marta Jáuregui L.</li> </ul>	Quim. Sixto Guevara Vásquez Coordinador Laboratorio DIGESA

\*Firmas en original

LABORATORIO DE CONTROL AMBIENTAL DIGESA-MINSA	<b>LISTADO DE REQUISITOS PARA RECEPCIÓN DE MUESTRAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPERFICIES.</b>	Código: <b>AT-LI-02</b>
		Revisión: 03 Fecha: 2024-08-20 Página: 2 de 4

## I. MICROBIOLÓGICOS

Tipo de ensayo	Tipo de muestra	Tipo de envase	Cantidad mínima muestra <sup>(1)/(2)</sup> <sub>(4)</sub>	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 <sup>(3)</sup>	De acuerdo a las indicaciones del producto.	20 días antes de su fecha de vencimiento.
				Si son frescos mantener en refrigeración (0°C a 4°C)	No superar las 24 horas desde la toma de muestra.
Microbiológico	Helados o postres de helados.	Envase original.	200 g <sup>(3)</sup>	Congelación.	No superar las 24 horas desde la toma de muestra.
Microbiológico	Mantequilla o margarina.	Envase original.	200 g <sup>(3)</sup>	Refrigeración. (0°C a 10°C)	No superar las 24 horas desde la toma de muestra.
Microbiológico	Productos deshidratados (Instantáneos). Granos de cereales.	Envase original.	200 g <sup>(3)</sup>	No aplica.	20 días antes de su fecha de vencimiento.
Microbiológico	Azúcares.	Envase original.	150 g <sup>(3)</sup>	No aplica.	20 días antes de su fecha de vencimiento.
Microbiológico	Productos de confitería: (chocolates, turrón).	Envase original.	200 g <sup>(3)</sup>	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 <sup>(3)</sup>	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 <sup>(3)</sup>	Refrigeración. (0°C 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 y especias.	Envase original	200 g / mL <sup>(3)</sup>	De acuerdo a las indicaciones del producto.	20 días antes de su fecha de vencimiento.
				Si es a granel mantener en refrigeración (0°C a 10°C).	No superar las 24 horas desde la toma de muestra.
Microbiológico	Frutos secos y mermeladas.	Envase original	200 g <sup>(3)</sup>	No aplica	20 días antes de su fecha de vencimiento.
Microbiológico	Alimentos preparados (Sólidos y líquidos).	Bolsa de plástico de primer uso.	200 g /mL	Refrigeración. (0°C a 4°C)	No superar las 24 horas desde la toma de muestra.

LABORATORIO DE CONTROL AMBIENTAL DIGESA-MINSA	<b>LISTADO DE REQUISITOS PARA RECEPCIÓN DE MUESTRAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPERFICIES.</b>	Código: <b>AT-LI-02</b>
		Revisión: 03 Fecha: 2024-08-20 Página: 3 de 4

Tipo de ensayo	Tipo de muestra	Tipo de envase	Cantidad mínima muestra <sup>(1)(2)</sup> <sub>(4)</sub>	Conservación	Vigencia de la muestra hasta el ensayo
Microbiológico	Superficies vivas <sup>(5)</sup>	Frasco de vidrio. (Proporcionado por el laboratorio).	100 mL Solución diluyente.	Refrigeración (0°C a 10°C).	No superar las 24 horas desde la toma de muestra.
	Superficies inertes regulares e irregulares (utensilios, copas, vasos) <sup>(6)</sup> .				
	Superficies inertes pequeñas o envases botellas, etc. <sup>(7)</sup>				
Microbiológico	Bebidas carbonatadas, Agua envasada carbonatada.	Envase original.	1000 mL <sup>(3)</sup>	No aplica.	20 días antes de su fecha de vencimiento.
Microbiológico	Bebidas no carbonatadas, agua envasada no carbonatada	Envase original.	500 mL <sup>(3)</sup>	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 y hierbas.	Envase original.	100 g <sup>(3)</sup>	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.
Microbiológico: 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, 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.
- Directiva Sanitaria N° 032 - MINSa/DIGESA – V.01. Procedimiento para la Recepción de Muestras de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano en el Laboratorio de Control Ambiental de la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud.

LABORATORIO DE CONTROL AMBIENTAL DIGESA-MINSA	<b>LISTADO DE REQUISITOS PARA RECEPCIÓN DE MUESTRAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPERFICIES.</b>	Código: <b>AT-LI-02</b> Revisión: 03 Fecha: 2024-08-20 Página: 4 de 4
--	--	--

## II. BIOLÓGICOS

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 <sup>(1)</sup>	No aplica.	10 días antes de su fecha de vencimiento.
Fitoplancton (Cuantitativo)	Agua de bebida.	Envase original.	4 L <sup>(1)</sup>	No aplica.	10 días antes de su fecha de vencimiento.
Zooplancton (Cuantitativo)					

- (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. 2023. Standard methods for examination of water & wastewater, 24rd Edition.

## III. FISICOQUÍMICOS

Ensayo	Tipo de muestra	Tipo de envase	Cantidad mínima de muestra <sup>(1)(2)</sup>	Conservación	Vigencia de la muestra hasta el ensayo
Cadmio	Arroz.	Envase original o bolsa de plástico de primer uso.	200 g <sup>(3)</sup>	No aplica.	5 días antes de su fecha de vencimiento.
Arsénico	Arroz.	Envase original o bolsa de plástico de primer uso.	200 g <sup>(3)</sup>	No aplica.	5 días antes de su fecha de vencimiento.
Humedad	Cereales y legumbres.	Envase original o bolsa de plástico de primer uso.	500 g <sup>(3)</sup>	No aplica.	5 días antes de su fecha de vencimiento.
Humedad	Harinas.	Envase original o bolsa de plástico de primer uso.	500 g <sup>(3)</sup>	No aplica.	5 días antes de su fecha de vencimiento.
Cobre, plomo, zinc y arsénico	Bebidas alcohólicas.	Envase original o bolsa de plástico de primer uso.	500 mL.	No aplica.	5 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, denuncia o inmovilización. Dichos casos aplican siempre que se cumpla con 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, se coleccionarán tantas unidades como sean necesarias 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.

### Referencia:

- Directiva Sanitaria N° 032 - MINSA/DIGESA - V.01. Procedimiento para la Recepción de Muestras de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano en el Laboratorio de Control Ambiental de la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud.