

LABORATORIO DE CONTROL AMBIENTAL DIGESA-MINSA	<b>LISTADO DE  REQUISITOS PARA RECEPCION DE MUESTRAS DE  ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPERFICIES</b>	Código: <b>AT-LI-02</b> Revisión: 01 Fecha: 2019-12-03 Página: 1 de 4
--	---	--

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

## Versión 02

HISTORIAL DE REVISIONES			
N° REVISIÓN	FECHA	SECCIÓN	MODIFICACIÓN EFECTUADA
01	02/12/2019	II III	Conservación y leyenda Fisicoquímicos

<b>ELABORADO POR: *</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rafael Huapaya</li> <li>Patricia Núñez</li> <li>Oscar Pérez</li> <li>Marilyn Castillo</li> <li>Enma Castro</li> </ul>	<b>REVISADO POR:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Enma Castro</li> <li>Sixto Guevara</li> <li>Yessica Terrones</li> <li>Marta Jáuregui</li> </ul>	<b>APROBADO POR: *</b>  Blga. Ivonne Loayza Ramos Jefe Laboratorio DIGESA
--	---	--

\*Firmas en original

LABORATORIO DE CONTROL AMBIENTAL DIGESA-MINSA	<b>LISTADO DE REQUISITOS PARA RECEPCION DE MUESTRAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPERFICIES</b>	Código: <b>AT-LI-02</b>
		Revisión: 01 Fecha: 2019-12-03 Página: 2 de 4

## I. MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Tipo de muestra	Tipo de envase	Cantidad mínima muestra <sup>(1)(2)</sup>	Conservación	Vigencia de la muestra hasta el ensayo
Microbiológico	Alimentos preparados (Sólidos).	Bolsa de plástico primer uso.	200 g	Refrigeración (0 a 4°C)	No superar las 24 horas desde la toma de muestra.
Microbiológico	Alimentos preparados (Líquidos).	Bolsa de plástico primer uso.	200 mL	Refrigeración (0 a 4°C)	No superar las 24 horas desde la toma de muestra.
Microbiológico	Superficies inertes.	Frasco de vidrio. (Proporcionado por el Laboratorio).	100 mL Solución diluyente.	Refrigeración (0 a 10°C)	No superar las 24 horas desde la toma de muestra.
Microbiológico	Superficies vivas.	Frasco de vidrio. (Proporcionado por el Laboratorio).	100 mL Solución diluyente.	Refrigeración (0 a 10°C)	No superar las 24 horas desde la toma de muestra.
Microbiológico	Alimentos envasados.	Envase original <sup>(4)</sup>	200 g <sup>(3)</sup>	No aplica	20 días antes de su fecha de vencimiento.
Microbiológico	Bebidas envasadas.	Envase original.	1000 mL <sup>(3)</sup>	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, ambos 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.

**NOTA:** Para temas como tipos de muestras, tipo de envase o cantidad mínima de muestra que no encuentren comprendidas en esta lista consultar la Guía Sanitaria N° 032 MINSA/DIGESA V01 dada bajo la R.M. N° 156-2010/MINSA. Las decisiones que se tomen deben basarse en el marco de las acciones de control y vigilancia de la DIGESA que se describe en el punto 3 de la referida guía.

### 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

LABORATORIO DE CONTROL AMBIENTAL DIGESA-MINSA	<b>LISTADO DE  REQUISITOS PARA RECEPCION DE MUESTRAS DE  ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPERFICIES</b>	Código: <b>AT-LI-02</b> Revisión: 01 Fecha: 2019-12-03 Página: 3 de 4
--	---	--

## 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	Aguas de bebida <sup>(2)</sup>	envase original	20 L <sup>(1)</sup>	Formalina al 10% (40 mL/ L de muestra) ©	10 días antes de su fecha de vencimiento <sup>(3)</sup> .
Fitoplancton Cuantitativo	Aguas de bebida <sup>(2)</sup>	envase original	4 L <sup>(1)</sup>	Solución de lugol (3mL / L de muestra) ©	10 días antes de su fecha de vencimiento <sup>(3)</sup> .
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.
- (2) Agua de bebida (potable, de mesa, envasada). Una muestra duplicada por cada solicitud de ensayo.
- (3) Cuando aplique

**NOTA:** Para temas como tipos de muestras, tipo de envase o cantidad mínima de muestra que no encuentren comprendidas en esta lista consultar la Guía Sanitaria N° 032 MINSA/DIGESA V01 dada bajo la R.M. N° 156-2010/MINSA. Las decisiones que se tomen deben basarse en el marco de las acciones de control y vigilancia de la DIGESA que se describe en el punto 3 de la referida guía.

### Referencia:

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

LABORATORIO DE CONTROL AMBIENTAL DIGESA-MINSA	<b>LISTADO DE REQUISITOS PARA RECEPCION DE MUESTRAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPERFICIES</b>	Código: <b>AT-LI-02</b>
		Revisión: 01 Fecha: 2019-12-03 Página: 4 de 4

### III. FISICOQUIMICOS

Ensayo	Tipo de muestra	Tipo de envase	Cantidad mínima de muestra <sup>(1)(2)</sup>	Conservación	Vigencia de la muestra hasta el ensayo
Cu, Pb, Zn, As	Bebidas alcohólicas	Envase original o de primer uso	500 mL	No aplica	5 días antes de su fecha de vencimiento, si aplica.
©	©	©	©	©	©
Cadmio	Chocolate	Envase original o bolsas de plásticos de primer uso.	100 g	No aplica	5 días antes de su fecha de vencimiento
Cadmio	Arroz	Envase original o bolsas de plásticos de primer uso.	100 g	No aplica	5 días antes de su fecha de vencimiento
Plomo	Cereales expandidos	Envase original o bolsas de plástico de primer uso	100 g	No aplica	5 días antes de su fecha de vencimiento
As	Arroz	Envase original o de primer uso	100 g	No aplica	5 días antes de su fecha de vencimiento, si aplica.
©	©	©	©	©	©
Acidez	Bizcochos, galletas, pastas y fideos, hojuelas de cebada	Envase original o bolsas de plástico de primer uso.	100 g	No aplica	5 días antes de su fecha de vencimiento
Acidez	Harinas	Envase original o bolsas de plástico de primer uso.	100 g	No aplica	5 días antes de su fecha de vencimiento
Humedad	Bizcochos, galletas, pastas y fideos	Envase original o bolsas de plástico de primer uso.	100g	No aplica	5 días antes de su fecha de vencimiento
Humedad	Cereales y menestras	Envase original o bolsas de plástico de primer uso	100 g	No aplica	5 días antes de su fecha de vencimiento
Humedad	Harinas	Envase original o bolsas de plástico de primer uso.	100 g	No aplica	5 días antes de su fecha de vencimiento
pH	Bebidas gasificadas, jugo de frutas y néctares.	Envase original o de primer uso	200 mL	No aplica	5 días antes de su fecha de vencimiento

1) Cantidad de muestra mínima correspondiente para cada unidad de muestra. La cantidad puede ser menor en un brote de intoxicación alimentaria o denuncia, ambos casos se aplican siempre que cumpla la cantidad mínima de muestra requerida en el método de ensayo a aplicar.

2) 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: Datos referenciales basados en los métodos de ensayo.

**NOTA:** Para temas como tipos de muestras, tipo de envase o cantidad mínima de muestra que no encuentren comprendidas en esta lista consultar la Guía Sanitaria N° 032 MINSA/DIGESA V01 dada bajo la R.M. N° 156-2010/MINSA. Las decisiones que se tomen deben basarse en el marco de las acciones de control y vigilancia de la DIGESA que se describe en el punto 3 de la referida guía.