

	Instituto Conmemorativo Gorgas de Estudios de la Salud	GCA-IDMA-02
		Versión: 00
	Criterios de Envío de Muestras al Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas	Vigencia: 24-07-2025

1. OBJETIVO

Establecer los criterios para el envío y transporte de muestras de alimentos, aguas y muestras ambientales al Dpto. de Microbiología de Alimentos y Aguas, para garantizar su integridad y seguridad.

2. ALCANCE

Aplica a todos los usuarios que envíen muestras de alimentos, aguas y ambiente al Dpto. de Microbiología de alimentos y aguas para ser analizadas.

3. CONTENIDO:

3.1. Integridad: Las muestras deben llegar con una identificación clara y completa, conservando las condiciones de almacenamiento original y protegidas de roturas o derrames. Para las muestras refrigeradas no utilizar hielo suelto ya que puede producir una contaminación.

3.1.1. Muestras de Alimento: Deben llegar en su recipiente original y sin abrir.

3.1.2. Muestras de agua potable, debe ser recolectada en envases estériles para uso microbiológico. Las muestras de agua potable deben ser decolorinadas al momento de tomarlas usando un agente reductor de cloro, por ejemplo 0.1 mL de una solución de tiosulfato de sodio al 3% para 120 mL para neutralizar arriba de 5 mg/L de cloro residual.

3.1.3. Muestras ambientales de superficie, deben ser recolectadas utilizando hisopos o esponjas con solución amortiguadora neutralizante (ej. Caldo Lethen).

3.1.4. Muestras de cultivos microbiológicos: Deben venir en un contenedor de transporte de material infeccioso cumpliendo las normativas de la OMS.

3.1.5. Muestras involucradas en Enfermedades Transmitidas por alimentos (ETAs) y/o Denuncias serán recibidas bajo consideraciones especiales y analizadas en las condiciones en que son recibidas.

3.2. Transporte:

3.2.1. Durante el muestreo y transporte al laboratorio se debe evitar cualquier alteración de la muestra, minimizando cualquier cambio en sus características, para así evitar la alteración en el número de microorganismos presentes.

	Elaborador por	Revisión	Aprobación
Nombre	Equipo de Microbiología de Alimentos y Aguas	L. Batista/ Equipo de Microbiología de Alimentos y Aguas	Mgtra. Jacqueline Pinzón
Cargo	Depto. de Microbiología de Alimentos y Aguas	Unidad de Gestión de Calidad /Depto. de Microbiología de Alimentos y Aguas	Jefa del Depto. de Microbiología de Alimentos y Aguas

	Instituto Conmemorativo Gorgas de Estudios de la Salud Criterios de Envío de Muestras al Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas	GCA-IDMA-02
		Versión: 00
		Vigencia: 24-7-2025

- 3.2.2. Las muestras refrigeradas y congeladas deben venir dentro de un contenedor refrigerado que garantice la temperatura de conservación de la muestra.
- 3.2.3. Las muestras a temperatura ambiente deben venir dentro de un contenedor que mantenga la integridad de la muestra.
- 3.2.4. Para el caso de las muestras de agua potable:
 - 3.2.4.1. Mantener preferiblemente las muestras a temperatura de refrigeración (<10°C sin congelar), durante el transporte al laboratorio y el transporte debe realizarse en un contenedor cerrado.
 - 3.2.4.2. Las muestras no deben estar en contacto directo con los pads de hielo.

3.3. Documentos requeridos:

- 3.3.1. Las muestras deben venir acompañadas con el Formulario de Orden de Análisis escrito en letra legible, firmado por la persona responsable del envío de la muestra y sello de la institución/empresa.

Tipo de muestra	Condiciones de la muestra	Volumen requerido por parámetro (en duplicado)	Condiciones de envío (T° y tiempo)	Envase o contenedor requerido
Cultivo microbiológico	Refrigerada	Cultivo puro en un plato o tubo con medio de cultivo no selectivo	1 - 8°C Cultivo joven con menos de 24 horas	Envase de bioseguridad

	Instituto Conmemorativo Gorgas de Estudios de la Salud	GCA-IDMA-02
		Versión: 00
	Criterios de Envío de Muestras al Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas	Vigencia: 24-7-2025

Tipo de muestra	Condiciones de la muestra	Vol. o peso requerido por parámetro (en duplicado)	Condiciones de envío (T° y tiempo)	Envase o contenedor requerido
Todas las matrices de Alimentos	Congeladas	Mínimo 100 mL o 100 g.	Menos de -15 °C El tiempo entre toma y análisis de laboratorio no debe exceder 24 horas	Envase original de la muestra, dentro de un empaque sellado para evitar contaminación cruzada.
	Refrigeradas	Mínimo 100 mL o 100 g.	1 - 8°C El tiempo entre toma y análisis de laboratorio no debe exceder 24 horas	Envase original de la muestra, dentro de un empaque sellado para evitar contaminación cruzada.
	Temperatura ambiente.	Mínimo 100 mL o 100 g.	Producto estable a temperatura ambiente.	Envase original de la muestra, dentro de un empaque sellado para evitar contaminación cruzada.

	Instituto Conmemorativo Gorgas de Estudios de la Salud Criterios de Envío de Muestras al Departamento de Microbiología de Alimentos y Aguas	GCA-IDMA-02
		Versión: 00
		Vigencia: 24-7-2025

Tipo de muestra	Condiciones de la muestra	Volumen requerido por parámetro (en duplicado)	Condiciones de envío (T° y tiempo)	Envase o contenedor requerido
Agua Potable	Refrigerada	Mínimo 100 mL (recuento de indicadores) Mínimo 1000 mL (patógenos)	<10°C sin congelar No exceder 24 horas	Envase estéril con Tiosulfato de sodio

Tipo de muestra	Condiciones de la muestra	Volumen requerido por parámetro (en duplicado)	Condiciones de envío (T° y tiempo)	Envase o contenedor requerido
Muestras ambientales	Refrigerada	hisopado o esponja con un volumen mínimo de 10 mL	<10°C sin congelar No exceder 24 horas	Contenedor de Bioseguridad