

|                                                                                   |                                                                                                                                              |                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Anexo 1: Requisitos Técnicos de Recepción de Muestras de Alimentos y Aguas para Análisis Microbiológico</b><br><b>AX-01-IT-763.00-111</b> | <b>Versión:</b> 00<br><b>Emisión:</b> 22/05/2023<br><b>Actualización:</b> 22/05/2023<br><b>Página:</b> 1 de 1 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Requisitos técnicos de recepción de muestras de alimentos y agua para análisis microbiológico

| Matriz          | Tipo matriz                                      | Condiciones Toma muestra                                                                                 | Tiempo Máximo: Toma muestra- Análisis                                                                                         | Condiciones de transporte y almacenamiento                                                                                                                                    |
|-----------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ALIMENTO</b> | Alimentos congelados                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Envase original o bolsa estéril</li> <li>200 g</li> </ul>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>No aplica</li> </ul>                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Congelada</li> <li>Transporte &lt;-15°C</li> <li>Almacenamiento &lt;-18°C</li> </ul>                                                   |
|                 | Conservas                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>En envase original</li> <li>10 unidades del mismo lote</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>No aplica</li> </ul>                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Transporte y almacenamiento T° ambiente (&lt;40°C)</li> </ul>                                                                          |
|                 | Alimentos perecibles                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Envase original o bolsa estéril</li> <li>200 g o mL</li> </ul>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Hasta 36 h</li> </ul>                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Transporte entre 1-8°C almacenada 1 a 5°C</li> </ul>                                                                                   |
|                 | Alimentos deshidratados, especias                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Envase original o bolsa estéril</li> <li>200 g</li> </ul>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Hasta 36 horas</li> </ul>                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Transporte y almacenamiento T° ambiente</li> </ul>                                                                                     |
|                 | Mariscos frescos no congelados                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>15-20 unidades (200 g)</li> </ul>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lo antes posible, de preferencia antes de 24 horas</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Transporte entre 1-8°C almacenada 1 a 5°C</li> </ul>                                                                                   |
|                 | Moluscos bivalvos ( <i>V. parahaemolyticus</i> ) | <ul style="list-style-type: none"> <li>15-20 unidades (200 g)</li> </ul>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lo antes posible, de preferencia antes de 24 horas</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Transporte y almacenamiento entre 7 a 10 °C, sin poner en contacto directo la muestra con el refrigerante</li> </ul>                   |
| <b>AGUA</b>     | Agua Potable-Clorada                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Frasco estéril con tiosulfato de sodio</li> <li>200 mL</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>30 h para análisis de coliformes</li> <li>8 h para análisis de heterótrofos</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Refrigerada</li> <li>Posición vertical</li> <li>Transporte &lt; 10°C.</li> <li>Almacenamiento &lt; 5°C</li> <li>No congelar</li> </ul> |
|                 | Agua Sin Cloro o No potable                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Frasco estéril</li> <li>200 mL</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>6 horas</li> </ul>                                                                     |                                                                                                                                                                               |
|                 | Agua Regadio                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Frasco estéril</li> <li>200 mL</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>6 horas</li> </ul>                                                                     |                                                                                                                                                                               |
|                 | Agua Recreacional con cloro                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Frasco estéril con tiosulfato de sodio</li> <li>200 mL</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>24 horas</li> </ul>                                                                    |                                                                                                                                                                               |
|                 | Agua Recreacional sin cloro                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Frasco estéril</li> <li>200 mL</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>6 horas</li> </ul>                                                                     |                                                                                                                                                                               |

### Control de cambios

No aplica