

# Coleta de Amostras

## O que é?

Método de controle da avaliação higiênico-sanitária dos alimentos produzidos. Todo Serviço de Alimentação deve realizar coleta diária de amostras, que devem ser armazenadas para avaliação de análise microbiológica, caso haja necessidade.

## Por que coletar?

Esse método é uma forma de garantir a segurança da Unidade Escolar em casos de suspeitas de Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA). Caso haja essa suspeita, o serviço de alimentação deverá enviar suas amostras para análise microbiológica de verificação de origem do surto.

Além disso, os resultados da análise laboratorial podem indicar falhas nas Boas Práticas, como a inadequada higienização de frutas e hortaliças, temperatura inadequada durante a distribuição e armazenamento do alimento.

## Quando coletar?

A coleta poderá ser realizada no início da distribuição para se obter informações da condição do alimento, após o preparo. Por outro lado, a **Portaria CVS 5/2013**, recomenda a coleta na segunda hora do tempo de distribuição, ou seja, 1/3 do horário antes do término da distribuição. Pois assim, indicará a possível contaminação decorrente da manipulação por comensais durante a distribuição.

GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR – SUPEC

DIRETORIA DE SUPRIMENTO ESCOLAR – DISUP

COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CME



## Como coletar?

No momento em que for coletar as amostras de alimentos é preciso ter muita atenção e seguir algumas regras:

- **Identificar** as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela coleta;
- Proceder à **higienização das mãos**;
- Abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo (**não soprar**);
- Utilização dos **mesmos utensílios** empregados na distribuição;
- Colocar a amostra do alimento (**mínimo de 100g**);
- Retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem.

Cabe ressaltar, que os manipuladores deverão ser orientados pela **Nutricionista** em relação ao modo correto de realização da tarefa, para garantir a não contaminação da amostra ao realizar o processo.

## Como armazenar as amostras?

- Alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a **4 °C por 72h**;
- Alimentos líquidos devem ser guardados no máximo a **4 °C por 72h**;
- Alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados no máximo a **-18 °C por 72h**.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013*. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Disponível em: <[www.cvs.saude.sp.gov.br/](http://www.cvs.saude.sp.gov.br/)>.

GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR – SUPEC

DIRETORIA DE SUPRIMENTO ESCOLAR – DISUP

COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CME

SECRETARIA  
DA EDUCAÇÃO



EDUCAR PARA  
TRANSFORMAR  
UM PAÍS PELA EDUCAÇÃO