



INSTRUCTIVO DE TOMA DE MUESTRA DE ALIMENTOS - FT-3

Objetivo

Verificar la adecuada implementación del manual POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento).

Alcance

Aplica a todos los sectores del establecimiento, equipos, superficies de contacto, manos e indumentaria del personal.

Frecuencia

- 3 hisopados mensuales en temporada baja (indicar rango de meses).
- 6 hisopados mensuales en temporada alta (indicar rango de meses).

Procedimiento

1. Frotar el hisopo estéril sobre la superficie imaginaria de 10 x 10 cm a verificar.
2. Colocar inmediatamente el hisopo dentro del tubo de ensayo que contiene medio de transporte.
3. En el caso de hisopados de manos, frotar sobre toda la superficie de ambas manos.

Límites aproximados

- Aerobios mesófilos: 10^5 ufc/cm²
- Coliformes totales: < 10 ufc/cm²
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus: Ausencia

Medidas correctivas

Si se superan los límites establecidos, tomar una muestra del producto elaborado en la fecha de la toma y realizar análisis microbiológico para verificar posible contaminación.

Realizar capacitación del personal sobre limpieza de equipos, superficies, manos, etc., con registro de fecha y firma.