



MERCOLAB S.A.
Laboratorio para la Industria Alimentaria

Toma de muestras de superficies

Las esponjas y/o los hisopos, son usados para detectar bacterias sobre superficies de equipos, paredes, mesadas, mesas de trabajo, y sobre carne de carcasas.

La selección del método de muestreo debe estar en función de las características de la superficie a muestrear.

- **Método del hisopo:** Se utiliza para superficies inertes regulares e irregulares, tales como tabla de picar, bandejas, mesas de trabajo, utensilios, cuchillas de equipos, cortadora de embutidos, cortadora de pan de molde, fajas transportadoras, tolvas, mezcladoras, pisos, paredes y otros.

Este método consiste en frotar con un hisopo estéril, previamente humedecido en una solución diluyente, el área determinada en el muestreo, para eso:

-Colocar la plantilla correspondiente sobre la superficie a muestrear.

-Humedecer el hisopo en la solución diluyente y presionar ligeramente en la pared del tubo que lo contiene, con un movimiento de rotación para quitar el exceso de solución.

-Con el hisopo inclinado en un ángulo de 30°C, frotar 4 veces la superficie delimitada por la plantilla, cada una en dirección opuesta a la anterior. Asegurarse de pasar el hisopado en toda la superficie.

-Colocar el hisopo en el tubo con la solución diluyente, quebrando la parte del hisopo que estuvo en contacto con los dedos del encargado de tomar la muestra, la cual debe ser eliminada.

- **Método de la esponja:** El método de la esponja se utiliza preferentemente para muestrear superficies de mayor área.

Consiste en frotar con una esponja estéril, previamente humedecida en una solución diluyente, el área determinada en el muestreo.

- Colocar la plantilla correspondiente sobre la superficie a muestrear.

-Utilizando guantes descartables, retirar la esponja de su envoltura, ejerciendo una suave presión para escurrir el exceso de la solución diluyente con la que se ha hidratado la esponja (aproximadamente 10 ml).

-En condiciones asépticas frotar vigorosamente el área a muestrear. En el caso de superficies regulares, frotar el área delimitada por la plantilla y en las superficies irregulares (cuchillas, equipos, utensilios, etc.), frotar abarcando la mayor cantidad posible de superficie.

-Colocar la esponja nuevamente en la bolsa con el diluyente.



MERCOLAB S.A.
Laboratorio para la Industria Alimentaria

En todos los casos, las muestras deben ser clara e inequívocamente rotuladas con la identificación de las mismas y fecha de toma de muestra, junto con cualquier otro dato que se considere pertinente. En particular, se debe **aclarar la superficie muestreada y el volumen de diluyente utilizado**, ya que ambos factores son tenidos en cuenta para el cálculo del resultado.

Las muestras se colocarán en una conservadora con refrigerante para asegurar que la temperatura dentro de la misma no sea mayor a 10°C, a fin de asegurar la vida útil de la muestra hasta su llegada al laboratorio. El tiempo de transcurrido entre la toma de muestra y la recepción en el laboratorio, no deberá ser mayor de 24hs.

Cualquier consulta comunicate con nosotros y/o pedinos tu kit para el muestreo:



info@mercolab.com.ar



0342-4122310/428



0342-155481676