



CONTROLE DE QUALIDADE – AMOSTRAS PARA ENSAIOS LABORATORIAIS

**PQSA – Programa de Qualidade e
Segurança dos Alimentos**

CONTROLE DE QUALIDADE



O conceito de qualidade de alimentos é complexo.

CONTROLE DE QUALIDADE



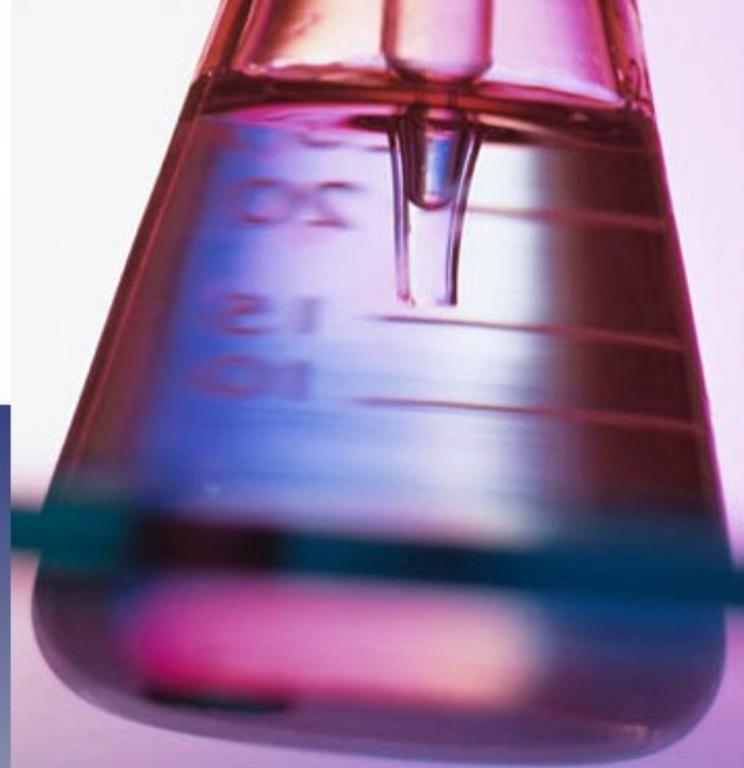
No mercado: apelo de vendas ou de economia para o consumidor.

CONTROLE DE QUALIDADE



**Nutrição: qualidade de
alimentos significa um apelo à boa
saúde.**

CONTROLE DE QUALIDADE



**Toxicologia: qualidade quer dizer
segurança, já que os alimentos devem
ser inofensivos.**

CONTROLE DE QUALIDADE



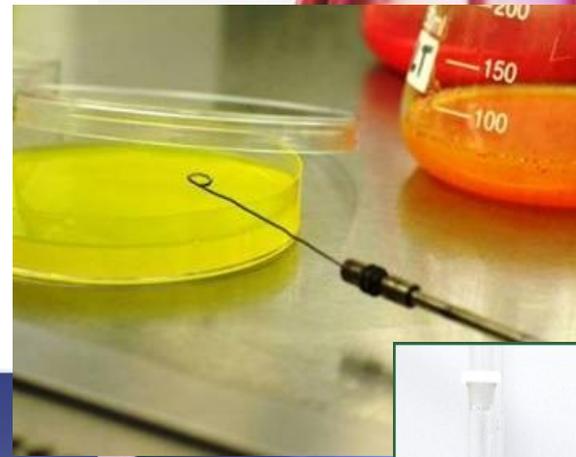
**Segurança de alimentos:
prova razoável de certeza de que os
alimentos são sanitariamente adequados.**

CONTROLE DE QUALIDADE



**Então: produto alimentício que põe em
risco a saúde não tem
qualidade!**

CONTROLE DE QUALIDADE



**ANÁLISES LABORATORIAIS:
ferramenta importante para a garantia da
qualidade na indústria.**

CONTROLE DE QUALIDADE



Avaliam as condições de qualidade de lotes e permitem um julgamento sobre a sua aceitação ou rejeição.

CONTROLE DE QUALIDADE



**Amostragens:
são importantes, pois:**

CONTROLE DE QUALIDADE



- análises: custos elevados;
- inspeção 100% é cansativa, impraticável e destrutiva.

CONTROLE DE QUALIDADE



**Procedimentos Importantes para a
Garantia dos Resultados Analíticos**

Coleta de Amostras - Águas



Análise Microbiológica

- Frascos esterilizados e abertos somente no momento da coleta.

Coleta de Amostras - Águas



- Álcool 70% nas mãos antes da coleta;
- Limpar a parte externa da torneira com algodão e álcool;



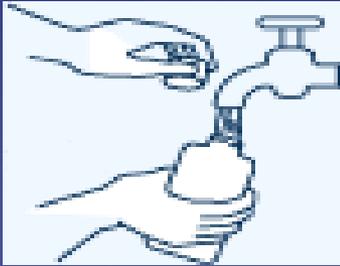
Coleta de Amostras - Águas



- Bucha de algodão embebido em álcool;
- Deixar correr - 3 a 5 minutos na vazão maior da torneira;



Coleta de Amostras - Águas



- Passar álcool e flambar;
- Filete pouco intenso de água, retirar a tampa, flambar a tampa e a borda do frasco e colher 3/4;

Coleta de Amostras - Águas



- Flambar a tampa e boca do frasco e tampar;
- Evitar que a tampa entre em contato;
 - Ser breve na coleta.

Coleta de Amostras - Águas



Análises Físico-químicas

- Álcool 70% nas mãos antes da coleta;
- Limpar a parte externa da torneira com algodão e álcool;

Coleta de Amostras - Águas



- Enxaguar o recipiente 3 vezes com a amostra;
- Encher o frasco com a amostra a ser analisada, ocupando o volume total.

Coleta de Amostras - Águas



- Após a coleta, fechar o frasco hermeticamente.

OBS.: Fluoretos: frasco plástico.

Coleta de Amostras - Águas



- Todos os frascos devem ser identificados - tipo de água, ponto de amostragem, data e horário da coleta, nome do responsável pela coleta;

Coleta de Amostras - Águas



- Refrigerar até a entrega no laboratório;
- Coleta e recebimento no laboratório: máximo 6 horas (refrigeração);

Coleta de Amostras - Águas



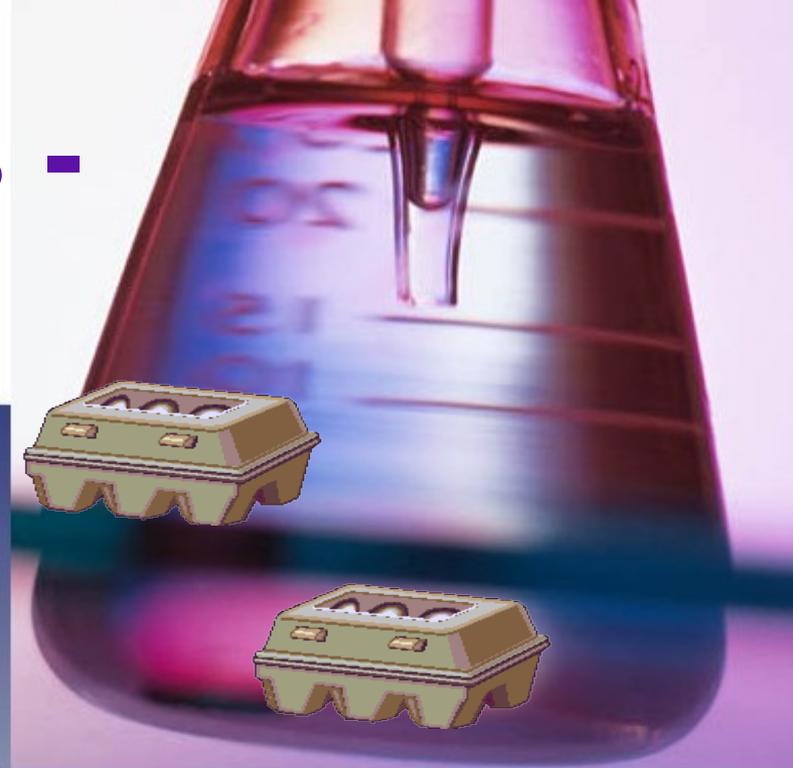
- Amostras transportadas em temperatura ambiente: máximo 2 horas.

Coleta de Amostras Alimentos



- Embalagem original, para evitar modificações em suas características.
- Tempo mais curto possível.

Coleta de Amostras - Alimentos



- **Análise Micro e FQ: 1 embalagem separada para cada laboratório.**

Coleta de Amostras Alimentos



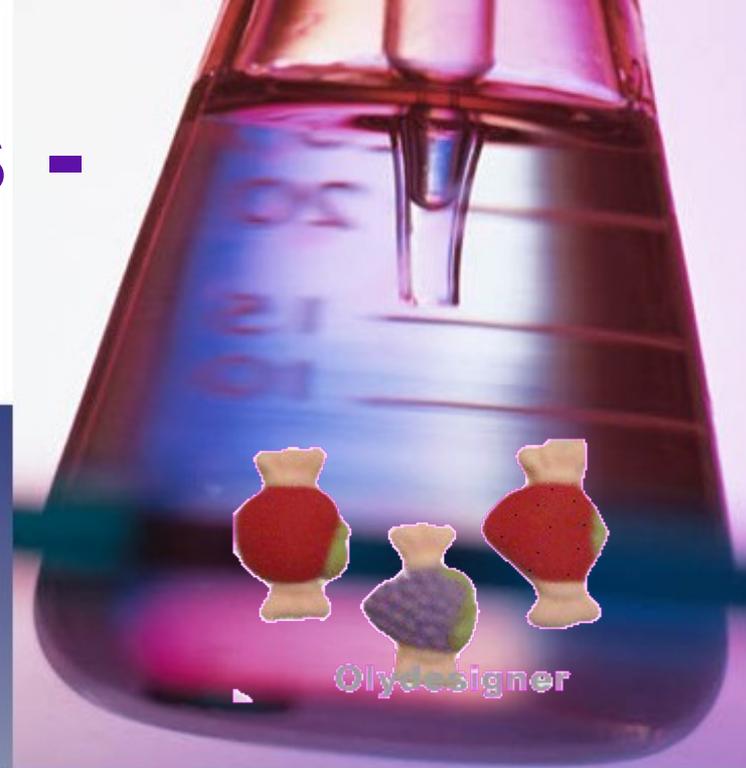
- **Perecíveis: recipientes isotérmicos, embaladas em sacos plásticos e acompanhadas de gelo (cuidado com contatos externos).**

Coleta de Amostras - Alimentos



- 500g para alimentos (formaldeído, metabissulfito e bases volatéis totais, + 200g);
- 1L para leite e produtos lácteos.

Coleta de Amostras - Alimentos



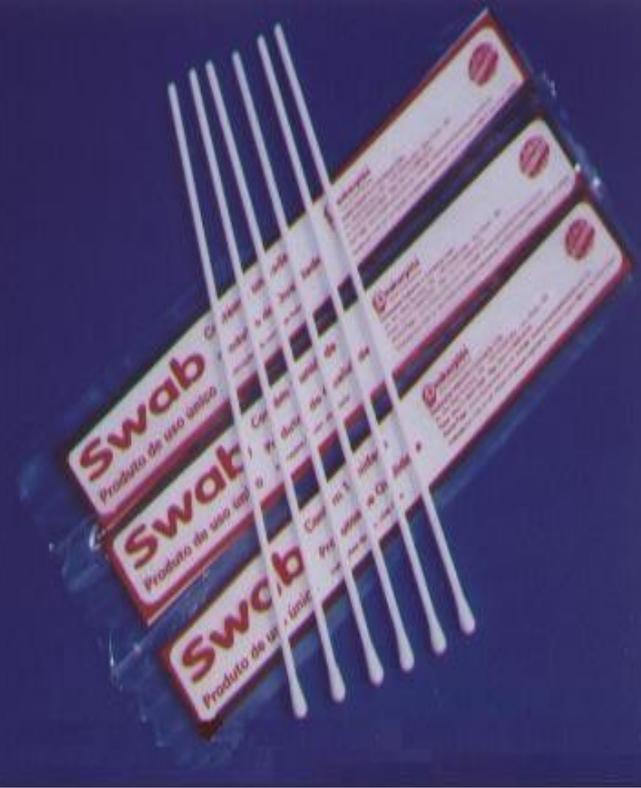
- Para produtos cujo peso unitário não atingir o mínimo estabelecido: colher unidades para se obter a quantidade requerida.

Coleta de Amostras - Alimentos



- Cuidado: todas as unidades do mesmo lote, data de fabricação, etc., a fim de que sejam mantidas as características de homogeneidade da amostra.

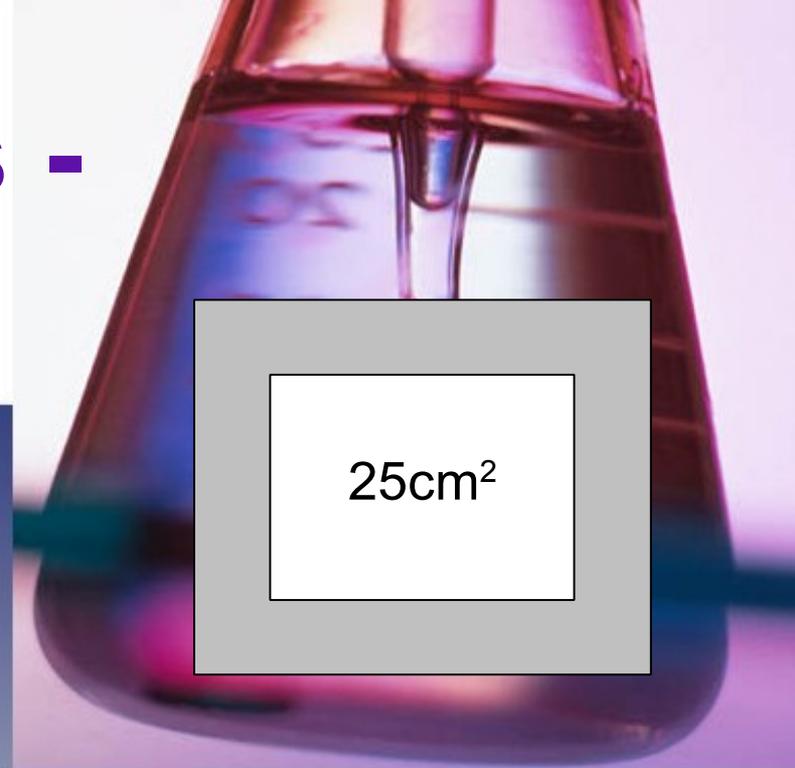
Coleta de Amostras Swabs



SWAB DE SUPERFÍCIE

Para superfícies secas, umedecer o swab no diluente antes da sua utilização.

Coleta de Amostras - Swabs



Abrir o papel esterilizado somente no momento do uso e colocá-lo na superfície a ser analisada;

Coleta de Amostras - Swabs



Aplicar o swab estéril com pressão, numa inclinação aproximada de 45°, no espaço delimitado pelo papel laminado;

Coleta de Amostras - Swabs

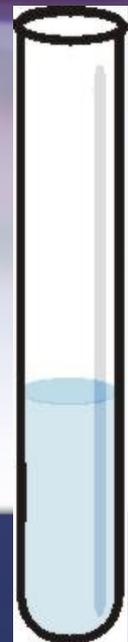


Rodar continuamente o swab para que toda a superfície do algodão entre em contato com a amostra;

Coleta de Amostras - Swabs



Colocar o swab no tubo de ensaio com a água peptonada;



Coleta de Amostras - Swabs



Quebrar ou cortar a parte manuseada do swab antes de mergulhar o material amostrado no tubo de diluente.

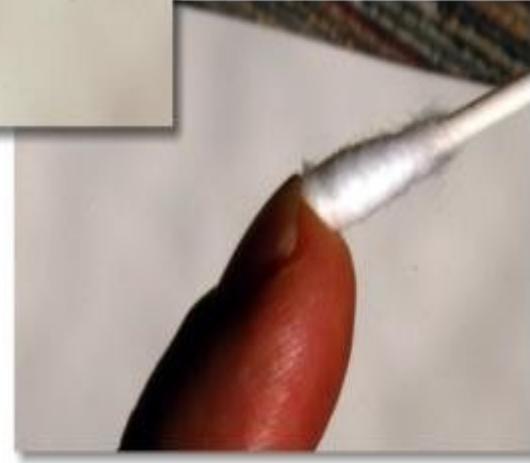
Coleta de Amostras Swabs



SWAB DE MÃOS

Umedecer o swab no diluente antes da sua utilização;

Coleta de Amostras Swabs

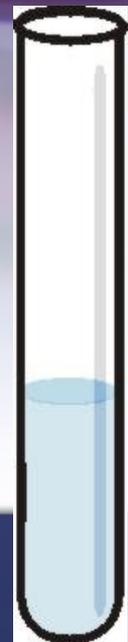


Rodar continuamente o swab para que toda a superfície do algodão entre em contato com a amostra (mão);

Coleta de Amostras - Swabs



**Colocar o swab no tubo de
ensaio com a água peptonada;**



Coleta de Amostras - Swabs



Quebrar ou cortar a parte manuseada do swab antes de mergulhar o material amostrado no tubo de diluente.

Coleta de Amostras - Swabs



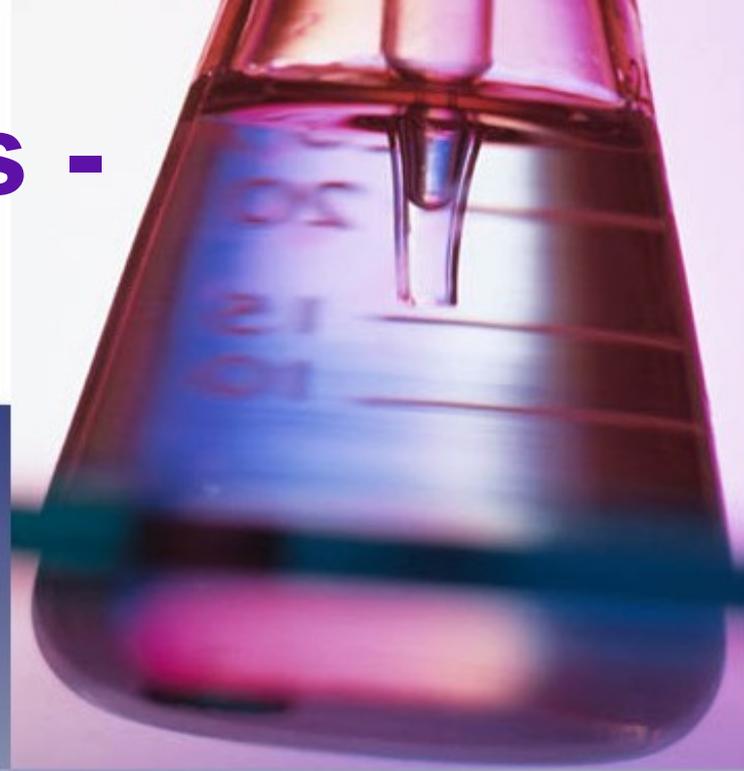
**Identificar (preferencialmente com
etiquetas adesivas).**

Coleta de Amostras - Swabs



Acondicionar adequadamente para evitar que sofram qualquer alteração até a chegada no laboratório.

Coleta de Amostras - Swabs



Armazenar em recipientes isotérmicos, acompanhado de gelo (cuidado com contatos externos).

Coleta de Amostras - Swabs



Não deve ser excedido o prazo de 24 horas entre a colheita e a análise no laboratório.

Preenchimento Requisições



- **Dados completos da empresa;**
- **Dados completos da amostra.**

Material disponível:



www.univates.br/unianalises

- Link “Programa de Qualidade e Segurança dos Alimentos”**