



Prefeitura de Joinville

ANEXO SEI Nº 0010842290/2021 - SED.UAD.ASU

COLETA DE AMOSTRAS

TAREFA:

Realizar a coleta de amostras das preparações servidas nas unidades escolares do município de Joinville.

EXECUTANTE:

Cozinheira, capacitada para a função.

OBJETIVO:

Realizar a coleta adequada de amostras, auxiliando nos estudos epidemiológicos, no caso de ocorrências ou suspeita de DTA (Doença Transmitida por Alimentos e Água).

RECURSOS NECESSÁRIOS:

- Saco de Amostra Esterilizado;
- Embalagem Plástica para Guarda de Alimentos (uso opcional);
- Tesoura, de uso exclusivo;
- Solução de Álcool 70%;
- Caneta Esferográfica de Cor Preta ou Azul;
- Caixa Organizadora, Identificada para Coleta de Amostras (uso opcional).

ATIVIDADES:

1. Separar os sacos de amostras, em quantidade suficiente para coletar as amostras de todas as preparações.
2. Elaborar etiquetas de identificação das amostras, contendo os seguintes dados:
 - a) Nome da Instituição de Ensino (Escola ou CEI);
 - b) Amostra coletada (Por exemplo: Arroz Branco);
 - c) Data da coleta (Data na qual o alimento foi coletado);

d) Horário da coleta;

e) Nome do responsável pela coleta (Nome Legível).

2. Higienizar as mãos com sabonete bactericida conforme procedimento descrito no Manual de Higiene e Manipulação de Alimentos;

3. Desinfetar a tesoura com álcool 70%;

4. Cortar a parte de cima do saco de amostras com a tesoura desinfetada. Abrir o saco de amostras com as mãos, cuidando para não tocar no interior do saco de amostrar e nem soprá-lo;

4. Higienizar o utensílio a ser utilizado para coletar a amostra;

5. Realizar a coleta da amostra (mínimo de 100g);

6. Retirar o ar e fechar a embalagem;

7. Após retirar todas as amostras servidas no período, acondicioná-las em uma embalagem plástica, com identificação do turno e data de coleta de amostras e fechá-lo com um nó firme;

8. Armazenar a embalagem com as amostras em caixa organizadora identificada, exclusiva para esta finalidade, dentro do refrigerador a temperatura de até 4°C.

9. Após 72 horas (3 dias) do término de distribuição de cada turno, desprezar o conteúdo da amostra em local apropriado.

10. Para coleta de amostra da água utilizada na produção de alimentos, orientamos higienizar a torneira com álcool 70%. Deixar a água escorrer por 30 segundos e, após, proceder à coleta de amostra.

PERIODICIDADE:

As amostras de alimentos devem ser coletadas de todas as preparações ofertadas aos alunos, ao início do período de servimento de cada refeição.

CUIDADOS:

Qualquer conduta inadequada, tais como a não higienização da tesoura de corte, a abertura inadequada dos sacos de amostras e o armazenamento das amostras em temperatura inadequada pode comprometer o resultado da análise laboratorial. Portanto a padronização da técnica é fundamental.

OBS.: QUAIS PREPARAÇÕES NECESSITAM DE COLETA DE AMOSTRAS

A amostra deve ser coletada de todos os alimentos servidos no turno e da água utilizada na produção de alimentos.

As preparações que compõem o cardápio principal devem ser coletadas de forma individualizada. Por exemplo, na preparação "feijão, omelete, salada de alface e suco de uva" deverão ser coletadas 5 amostras individualizadas. Uma para a preparação feijão, outra para a preparação omelete, outra para salada de alface, outra para suco de uva e a última amostra para a água da torneira utilizada no preparo da refeição.

Quando há oferta de lanches, orienta-se o preparo de uma unidade a mais que deve ser

reservada para coleta de amostras.

As frutas cortadas e manipuladas também devem ter coletada amostra, assim como sucos e cafés.

REFERÊNCIAS:

SILVA JUNIOR, Êneo Alves da. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. São Paulo: Livraria Varela, 1995.

BRASIL. Resolução RDC n. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 06 de nov. de 2002, Seção 1, p. 4-21. Disponível em< <http://anvisa.gov.br>> acesso em 9 de junho de 2015.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação. Diário Oficial do Estado 19 abr 2013 - nº. 73 - Poder Executivo - Seção I – pág. 32 – 35.



Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Ponzetto, Gerente**, em 08/03/2022, às 09:56, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0010842290** e o código CRC **77312880**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br