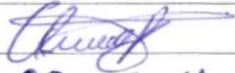
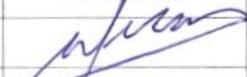
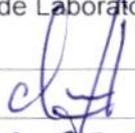
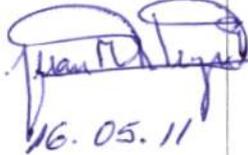
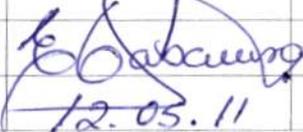


	DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	Servicio Nacional de Sanidad Pesquera	
		I01-SANIPES	
INSTRUCTIVO: TOMA, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE MUESTRAS PARA ENSAYOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS		Revisión: 00 Fecha: Mayo 2011	Página:1 de 14

	Elaborado por:	Revisado por:	Propuesto por:	Aprobado por:
	Wilmer Huamani Palomino Normatividad y Auditoria Sanitaria	Roy Silva Alamo División de Normatividad y Auditoria Sanitaria	Miguel Gallo Seminario Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera	
Firma				
Fecha	03.05.11	12.05.11	13.05.11	
	Manuel Plácido Cárdenas Analista Químico	Alberto Salas Jefe de la División de Laboratorios		Juan Neira Granda Dirección Ejecutiva del ITP
Firma				
Fecha	03.05.11	12.05.11		16.05.11
		Enrique Caballero Elcorrobarrutia Oficina de Asesoría Jurídica		
Firma				
Fecha		12.05.11		

	DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	<i>Servicio Nacional de Sanidad Pesquera</i>	
	INSTRUCTIVO: TOMA, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE MUESTRAS PARA ENSAYOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS	I01-SANIPES	
		Revisión: 00 Fecha: Mayo 2011	Página:2 de 14

TABLA DE CONTENIDO

1. Objetivo
2. Alcance
3. Referencias
4. Definiciones
5. Responsabilidades
6. *Instrucciones*
7. Formatos

	DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	Servicio Nacional de Sanidad Pesquera	
	INSTRUCTIVO: TOMA, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE MUESTRAS PARA ENSAYOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS	Revisión: 00 Fecha: Mayo 2011	I01-SANIPES Página:3 de 14

1. OBJETIVO

Establecer *las Instrucciones* para la recolección, manejo, conservación y transporte de las muestras hacia los laboratorios; así como el almacenamiento adecuado de las contramuestras, que permitan asegurar las condiciones de calidad para los ensayos correspondientes.

2. ALCANCE

Se aplica a las muestras tomadas por la ASPNN y/o las EAs como parte del Control Oficial de los productos pesqueros y acuícolas.

3. REFERENCIAS

- 3.1 *Ley N° 28559. Ley del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera.*
- 3.2 *Ley N° 26842 Ley general de Salud.*
- 3.3 *Decreto Supremo N° 040-2001-PE Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.*
- 3.4 *Decreto Supremo N° 025-2005-PRODUCE, Reglamento de la Ley del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera.*
- 3.5 *ISO/IEC 17000:2004. Evaluación de la conformidad. Fundamentos y vocabulario.*
- 3.6 *NTP ISO 9000:2007. Sistemas de Gestión de la Calidad - Conceptos y Vocabulario.*
- 3.7 *NTP 700.001:2007. Directrices generales sobre muestreo.*
- 3.8 *NTP 700.002:2007. Lineamientos y procedimientos de muestreo del pescado y productos pesqueros para Inspección.*
- 3.9 *NTP-ISO /17020: 2008. Criterios Generales para el funcionamiento de los diversos tipos de organismos que realizan inspección.*
- 3.10 *NTP ISO 2859-1: 2009. Procedimientos de muestreo para inspección por atributos.*
- 3.11 *Directriz CRT-ACR-15-D. "Directriz para el Muestreo de Productos, versión 00 R. N° 013-2008/CNB-INDECOPI. 2008-09-03.*
- 3.12 *REGLAMENTO (CE) N° 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.*
- 3.13 *LAB/NT1/Mayo 2008 – Departamento de Sanidad Pesquera Chile "Métodos de Muestreo de Productos Pesqueros de Exportación".*
- 3.14 *Manuales para el Control de Calidad de los Alimentos. : La Garantía de la Calidad en el Laboratorio Químico de Control de los Alimentos. (Estudio FAO: Alimentación y Nutrición - 14/14).*
- 3.15 *PRO-20: Procedimiento Operativo: Recepción y manejo de muestras Revisión 01.Enero 2005.*

4. DEFINICIONES

Acta de Inspección/Muestreo

Registro que contiene los resultados de las actividades de inspección /muestreo realizadas por la Entidad de Apoyo y/o la Autoridad Sanitaria Pesquera a Nivel Nacional.

CONFIDENCIAL: Prohibida la reproducción de este documento sin autorización de la División de Normatividad y Auditoría Sanitaria

	DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	Servicio Nacional de Sanidad Pesquera	
	INSTRUCTIVO: TOMA, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE MUESTRAS PARA ENSAYOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLÓGICOS	I01-SANIPES	
		Revisión: 00 Fecha: Mayo 2011	Página:4 de 14

Autoridad Sanitaria Pesquera de Nivel Nacional

El Instituto Tecnológico Pesquero del Perú – ITP, a través de la Dirección del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, *es la Autoridad Sanitaria Pesquera de Nivel Nacional* y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano y animal.

Calidad

Grado en el que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos.

Calidad Sanitaria

Conjunto de requisitos microbiológicos, físico químicos y sensoriales que debe reunir un alimento, para ser considerado inocuo para el consumo humano.

Entidad de Apoyo

Persona jurídica que ha sido acreditado por INDECOPI y autorizado por la ASPNN para realizar las actividades de inspección y/o ensayos, durante el período de vigencia de dicha autorización, en apoyo al proceso de Certificación Oficial Sanitaria y/o de Calidad..

Inspección

Examen del diseño de un producto, servicio, proceso o planta, y determinación de su conformidad con requisitos específicos o requisitos generales sobre la base de un juicio profesional.

Moluscos bivalvos

Comprende los recursos y productos de moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados, gasterópodos vivos, *crustáceos, entre otros.*

Muestreo

Obtención de una muestra representativa del objeto de evaluación de la conformidad, de acuerdo con un procedimiento.

Muestra

Una muestra consiste de una o mas unidades de producto extraídas de un lote, las unidades de muestra son seleccionadas al azar sin tener en cuenta su calidad. El número de unidades de producto contenidas en la muestra es el tamaño de la muestra.

Pescado

Para efectos del presente *instructivo*, se considera bajo esta denominación, todas las especies de origen pesqueros y acuícola.

Productos Pesqueros y Acuícolas

Para efectos del presente *instructivo*, son los productos extraídos del medio acuático y procesado, destinados al consumo humano.

Pescado y Productos Pesqueros Adulterados

Son aquellos que han experimentado cambios en sus características o cualidades, tales como:

- La extracción o sustitución parcial o total de cualquiera de los componentes del producto original.
- La mezcla, coloración, pulverización o encubrimiento, de tal forma que oculte *su baja calidad* o disminuya su pureza.
- Contener sustancias extrañas, sustancias pútridas o descompuestas.

	DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	Servicio Nacional de Sanidad Pesquera	
	INSTRUCTIVO: TOMA, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE MUESTRAS PARA ENSAYOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS	Revisión: 00 Fecha: Mayo 2011	I01-SANIPES Página:5 de 14

- d. Haber sido sometido a tratamiento *no permitido*, preparación, empaçado o mantenido bajo condiciones no sanitarias, que puedan haberlos contaminado y hacerlos peligrosos para la salud del consumidor.
- e. Contener en todo o en parte de su empaque cualquier sustancia tóxica que puede hacer al contenido perjudicial para la salud del consumidor.

Pescado alterado o descompuesto

Son aquellos que por causas naturales de índole física, química o biológica, o por causas derivadas de tratamientos tecnológicos, aislados o combinados, han sufrido deterioro en sus características organolépticas, por la producción de sustancias desagradables u objetables, que podrían hacerlos peligrosos a la salud del consumidor.

Pescado y Productos Pesqueros Contaminados

Son aquellos que contengan:

- a. *Bacterias* y parásitos; sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico; sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes o que se presuman nocivas para la salud.
- b. Cualquier tipo de *materia extraña*, restos o excrementos.
- c. Aditivos no autorizados por las normas vigentes o en cantidades superiores a las permitidas.
- d. *Contener cualquier sustancia tóxica en cantidades que superen los límites permisibles establecidos legalmente por la ASPNN.*

Pescado y Productos Pesqueros Falsificados o Fraudulentos

Son aquellos que se designan, rotulan o expenden con nombre o calificativo que no corresponde a su origen, identidad. Cuyo envase, rótulo o anuncio (*etiqueta*), contenga cualquier diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir a error, respecto a los ingredientes que componen el alimento.

Pienso (alimento para animales)

Todo material simple o compuesto, ya sea elaborado, semi elaborado o sin elaborar, que se emplea directamente en la alimentación de animales destinados al consumo.

Verificación

La comprobación mediante examen y la presentación de pruebas objetivas *que determinen el cumplimiento de los requisitos especificados.*

4.1 SIMBOLOS Y ABREVIATURAS

ASPNN	:	Autoridad Sanidad Pesquera <i>de nivel nacional.</i>
DNAS	:	División de Normatividad y Auditoría Sanitaria.
DE	:	<i>Dirección Ejecutiva.</i>
DIH	:	División de Inspección y Habilitaciones.
DCSMAA	:	División de Control Sanitario del Medio Ambiente Acuícola.
EA	:	Entidad de Apoyo.
LABs ITP	:	Laboratorio de Ensayo del ITP, acreditado ante INDECOPI.
SANIPES	:	Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera.

5. RESPONSABILIDADES

- 5.1. **La Dirección Ejecutiva**, es el órgano responsable de *la aprobación y/o modificación del presente Instructivo y autorizar su publicación en la página Web.*

	DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	Servicio Nacional de Sanidad Pesquera	
	INSTRUCTIVO: TOMA, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE MUESTRAS PARA ENSAYOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLÓGICOS	I01-SANIPES	Revisión: 00 Fecha: Mayo 2011
			Página:6 de 14

- 5.2. **Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera** es el órgano responsable de la revisión, actualización y cumplimiento del presente *instructivo*, así como de proponerlo a la DE para su autorización y/o modificación.
- 5.3. **El Jefe de la DNAS**, es responsable de la actualización y seguimiento de la adecuada aplicación del presente *instructivo*.
- 5.4. **El Jefe de la DIH**, es responsable de mantener un programa de muestreo en el ámbito de su competencia
- 5.5. **El Jefe de la DCSMAA**, es responsable de mantener un programa de muestreo en el ámbito de su competencia.
- 5.6. **Personal de Inspección DIH/DCSMAA/EA**, son responsables del muestreo, manejo y transporte adecuado de las muestras.
- 5.7. **LABS-ITP/EA**, responsables de la recepción, manejo y almacenamiento adecuado de las muestras a analizar.

6. INSTRUCCIONES

6.1 ELEMENTOS DE MUESTREO

6.1.1 Equipos de Muestreo

Dependiendo del producto a muestrear, se pueden utilizar: cucharas, bisturís, pipetas, tijeras, sondas, *entre otros*, hechos de un material resistente que no provoque cambios en el producto, *de tal forma* que *no afecten* los resultados de los análisis. Sus superficies deben ser lisas, sin asperezas, si los utensilios presentan soldaduras, estas deben soportar la esterilización. Los elementos de muestreo deben estar limpios, secos, estériles y/o desinfectados (con alcohol al 70% o flameados con alcohol al 95%) (Ver 6.1.3).

6.1.2 Instrucciones para la Toma de Muestra

Antes del muestreo se debe desinfectar las manos y los implementos que se utilizaran para la toma de muestra, además tener en cuenta la utilización de: Guantes descartable de polietileno, mascarilla naso-bucal, tocas. Dependiendo del producto a muestrear, los implementos deben estar libres de toda partícula extraña antes de su esterilización.

Al esterilizar implementos de muestreo se deberán considerar todas las medidas de seguridad adecuadas y verificar las condiciones higiénicas de las instalaciones. La esterilización de los implementos dependerá del tipo de producto a muestrear.

Para el muestreo de harina de Pescado y harina de Pota, los implementos (pluma, sonda, cucharón) son esterilizados utilizando para ello un flameador y deberá realizarse en un lugar que no genere riesgo de incendio, (asegurarse de no tener prendas sueltas en el antebrazo), el flameado se realizara sin guantes de polietileno, las manos libres de alcohol y se realiza exponiendo los implementos libre de toda partícula extraña a una llama viva por un tiempo de 20 a 30 segundos aproximadamente, flameado el equipo este se enfría rociando con alcohol en un lugar alejado de las llamas, para luego ser incrustado en los sacos de harina de pescado o harina de pota.

6.1.2 Recipientes para la muestra

Deben ser de material no tóxico, impermeable, con cierre hermético, tales como: frascos de vidrio o plástico de boca ancha (limpios y estériles), o bolsas de polietileno de alta densidad de primer uso.

	DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	Servicio Nacional de Sanidad Pesquera	
	INSTRUCTIVO: TOMA, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE MUESTRAS PARA ENSAYOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLÓGICOS	I01-SANIPES	Revisión: 00 Fecha: Mayo 2011
			Página:7 de 14

La capacidad debe ser la adecuada para la toma de muestra deseada. En caso de recipientes reutilizables, la calidad de los mismos debe ser la adecuada como para tolerar esterilizaciones repetidas.

6.1.3 Esterilización de los elementos de muestreo

Los métodos de esterilización recomendados son los siguientes:

- En autoclave a 121 °C durante 15 minutos, especialmente para los materiales que no soporten el calor seco.
- En estufa a 160-180 °C durante 2 horas
- Inmersión del utensilio en alcohol al 95% y flamear, dejar enfriar antes de utilizarlos.

Nota: Para muestras destinadas para ensayos fisicoquímicos no es necesario que el material sea esterilizado.

6.2 DE LA TOMA Y CONSERVACIÓN DE LA MUESTRA PARA LOS ANÁLISIS.

Las muestras destinadas para los ensayos deben cumplir con ciertas características:

- Con fecha de caducidad vigente (En alimentos empacados).
- El tiempo de llegada al laboratorio esta en función a la matriz y al método de ensayo (ver ítem 6.2.3).
- Características sensoriales propias de la muestra.
- De cada establecimiento se tomará *el número de muestras establecidas por la norma correspondiente*.
- Utilizar recipientes adecuados para la toma de muestra: frascos de boca ancha con tapa de rosca o tapón esmerilado de vidrio o plástico, esterilizables, transparente, no tóxico y de tamaño acorde con la cantidad de muestra deseada, se permite el uso de bolsas de polietileno de alta densidad de primer uso.
- Utilizar utensilios previamente esterilizados.
- Considerar la cantidad mínima de muestra (ver ítem 6.2.3).
- La muestra deberá ser representativa.
- Identificada, descrita y etiquetada correctamente con letra legible, registrar la información completa en la etiqueta.
- Con la etiqueta colocada perfectamente visible.
- Anudar convenientemente para facilitar su apertura.
- Usar un recipiente primario para contener la muestra, colocarlo dentro de otro recipiente secundario.
- Libre de contaminación con materia extraña: Agua de deshielo, restos y/o derrame de otras muestras, etc.
- Para muestras destinadas para ensayos fisicoquímicos no es necesario que el material sea esterilizado

6.2.1 CONDICIONES DE TRANSPORTE DE LA MUESTRA

- Las muestras, durante su transporte, deberán colocarse en un recipiente apropiado, cooler o cajas tecnopor para evitar daños, alteración y contaminación, asegurándose que las muestras se encuentren en *condiciones adecuadas según tipo de ensayo*.
- Las muestras deberán preservarse de acuerdo a la temperatura requerida para el tipo de producto y *ensayo* durante su transporte al laboratorio. *El hielo o ice pack utilizado deberá cubrir la muestra en toda su dimensión*.
- Tener cuidado que los recipientes con muestra no estén inmersos en el agua de deshielo, ni alcancen la tapa o boca del recipiente para evitar posibles contaminaciones.

	DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	Servicio Nacional de Sanidad Pesquera	
	INSTRUCTIVO: TOMA, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE MUESTRAS PARA ENSAYOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS	I01-SANIPES	
		Revisión: 00 Fecha: Mayo 2011	Página:8 de 14

- d. Mantener los recipientes en posición vertical
- e. Evitar cualquier alteración de la muestra y la exposición a la luz solar directa.
- f. Las muestras no deben sobrepasar el tiempo establecidos (ver ítem 6.2.3).
- g. Para el caso de conservas evitar golpe de las latas y la presencia de hendiduras.
- h. Para ensayos de metales pesados en agua, se debe agregar ácido nítrico, generalmente 1ml por litro de muestra. Los envases pueden ser de plástico o vidrio, las muestras no requieren refrigeración. Para la toma de muestras sin ácido nítrico, estas deben ser enviadas a temperaturas cercanas a 0°C y en el tiempo establecido en el ítem 6.2.3.

6.2.2 IDENTIFICACIÓN DE LAS MUESTRAS

- a. Las muestras que llegan al laboratorio para su análisis deberán venir acompañadas del Formato: F01-ITP01-SANIPES "Solicitud de Análisis".
- b. En la solicitud deberán anotarse todos los datos de identificación de la muestra: Giro comercial, *Productor*, Código de Habilitación de planta (cuando corresponda), domicilio, localidad, municipio, N° de Acta de muestreo, motivo del muestreo (Control Oficial sanitario, Seguimiento de alertas sanitarias o contingencias de brotes), *número de muestras*, descripción de la muestra, fecha y hora de toma, tipo de análisis solicitado, etc.
- c. El envase donde se toma la muestra debe estar identificado claramente, mediante rótulo o etiqueta (indelebles), de preferencia engomado o autoadherible, con los mismos datos asentados en la solicitud.
- d. La etiqueta deberá colocarse entre la tapa y el cuerpo del frasco, o bien en la bolsa en productos envasados en forma tal que evite que la muestra sea alterada o violada.
- e. En el laboratorio se le asignará un código único correspondiente.

6.2.3 REQUERIMIENTOS DE LAS MUESTRAS PARA LOS ENSAYOS CORRESPONDIENTES

- a. Dado que toda manipulación de las muestras puede determinar cambios en mayor o menor medida de su condición microbiológica, fisicoquímica y organoléptica, es necesario que su transporte al laboratorio sea realizado lo más pronto posible y en condiciones adecuadas.
- b. Si el producto es fresco refrigerado las muestras deben ser mantenidas a una temperatura cercana a 0°C, las muestras deben llegar al laboratorio en un tiempo no mayor a 36 horas desde la toma de muestra.
- c. Para agua de la red, la muestra debe ser mantenida a una temperatura no mayor a 4°C y transportada al laboratorio en un tiempo no mayor a 24 horas (microbiología).
- d. Las muestras de hielo, aguas de fuentes naturales y de mar, deben ser mantenidas con hielo y transportadas dentro de las 6 horas de colectadas y analizadas antes de las 24 horas (microbiología).

	DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	Servicio Nacional de Sanidad Pesquera	
	INSTRUCTIVO: TOMA, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE MUESTRAS PARA ENSAYOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLÓGICOS	Revisión: 00 Fecha: Mayo 2011	I01-SANIPES Página:9 de 14

ENSAYOS FISICOQUIMICOS

TIPO DE MUESTRA O PRODUCTO	CANTIDAD MINIMA DE MUESTRA REQUERIDA	TEMPERATURA DE LA MUESTRA /TIEMPO MÁXIMO DE ARRIBO AL LABORATORIO	CONTRAMUESTRA
Harina de Pescado	500 g	Ambiente/ 48 horas	Aplica
Aceites y grasas	500 ml	Ambiente/ 48 horas	Aplica
Pescados frescos y embutidos	500 g	≤ 10°C / 36 horas	Aplica
Pescados y productos pesqueros congelados	500 g	-5 a -18°C / 36 horas	Aplica
Curados y conservas	500 g	Ambiente/ 48 horas	Aplica

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS

TIPO DE MUESTRA O PRODUCTO	CANTIDAD MINIMA DE MUESTRA REQUERIDA	TEMPERATURA DE LA MUESTRA /TIEMPO MÁXIMO DE ARRIBO AL LABORATORIO	CONTRAMUESTRA
Moluscos Bivalvos vivos y/o frescos	500 g de producto desconchados o 2 Kg. de especímenes enteros pequeños o 3 Kg. para los grandes	< 10°C / 24 horas	No aplica
Agua potable(Sistema de Red, deposito de tanque) Agua de pozo	500 ml	< 10°C / 24 horas	No aplica
Agua de Mar	500 ml	< 10°C / 24 horas	No aplica
Hielo	500 g	< 4 °C / 24 horas	No aplica



**DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL
DE SANIDAD PESQUERA**

*Servicio Nacional de Sanidad
Pesquera*

I01-SANIPES

**INSTRUCTIVO: TOMA, CONSERVACIÓN Y
TRANSPORTE DE MUESTRAS PARA
ENSAYOS FISICOQUIMICOS Y
MICROBIOLÓGICOS**

Revisión:
00
Fecha:
Mayo 2011

Página: 10 de 14

TIPO DE MUESTRA O PRODUCTO	CANTIDAD MINIMA DE MUESTRA REQUERIDA	Temperatura de la muestra /Tiempo máximo de arribo al laboratorio	Contramuestra
Pescado y productos pesqueros frescos.	500 g	< 10° C / 24 horas	No aplica
Pescado y productos pesqueros congelados	500 g	-5 a -18°C / 36 horas	No aplica
Harina de Pescado	500 g	Ambiente/ 48 horas	No aplica
Aceite	500 ml	Ambiente/ 48 horas	No aplica
Embutidos crudos	500 g	< 10°C / 24 horas	No aplica
Embutidos crudos madurados	500 g	< 10°C / 36 horas	No aplica
Embutidos con tratamiento térmico	500 g	< 10°C / 36 horas	No aplica
Pescado seco-salado	500 g	Ambiente/ 36 horas	No aplica
Productos pesqueros ahumados en caliente	500 g	< 10°C / 24 horas	No aplica
Productos pesqueros empanizados crudos, precocidos y cocidos congelados	500 g	-5 a -18°C / 24 horas	No aplica

	DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	Servicio Nacional de Sanidad Pesquera	
	INSTRUCTIVO: TOMA, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE MUESTRAS PARA ENSAYOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLÓGICOS	Revisión: 00 Fecha: Mayo 2011	I01-SANIPES Página: 11 de 14

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS

TIPO DE MUESTRA O PRODUCTO	CANTIDAD MINIMA DE MUESTRA REQUERIDA	TEMPERATURA DE LA MUESTRA /TIEMPO MÁXIMO DE ARRIBO AL LABORATORIO	CONTRAMUESTRA
Superficies vivas	100 ml	< 10° C / 6 horas	No aplica
Superficies inertes	100 ml	< 10° C / 6 horas	No aplica
Prueba de ambiente	1 placa con agar	< 10° C / 6 horas	No aplica

ENSAYOS SENSORIALES

TIPO DE MUESTRA O PRODUCTO	CANTIDAD DE MUESTRA REQUERIDA	TEMPERATURA DE LA MUESTRA /TIEMPO MÁXIMO DE ARRIBO AL LABORATORIO	CONTRAMUESTRA
Conservas de producto de la pesca en envases de hojalata	500 g	Ambiente / 48 horas	Aplica
Moluscos Bivalvos refrigerados	500 g	< 10°C / 24 horas	No aplica
Moluscos Bivalvos congelados	500 g	-5 a -18°C / 24 horas	No aplica
Pescado congelado rápidamente, enteros y eviscerados	500 g	-5 a -18°C / 24 horas	Aplica

ENSAYOS BIOTOXINAS MARINAS

TIPO DE MUESTRA O PRODUCTO	CANTIDAD MINIMA DE MUESTRA REQUERIDA	TEMPERATURA DE LA MUESTRA /TIEMPO MÁXIMO DE ARRIBO AL LABORATORIO	CONTRAMUESTRA
Moluscos Bivalvos congelados	500 g de producto desconchado o 1.5 kg. de especímenes enteros o 3 kg. para los grandes	-5 a -18°C / 24 horas	Aplica

	DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	Servicio Nacional de Sanidad Pesquera	
	INSTRUCTIVO: TOMA, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE MUESTRAS PARA ENSAYOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLÓGICOS	I01-SANIPES	Revisión: 00 Fecha: Mayo 2011
			Página: 12 de 14

6.3 DE LAS CAUSAS DE RECHAZO DE LAS MUESTRAS.

A) CALIDAD DE LA MUESTRA

- a. Si el envase se encuentra roto.
- b. Frasco no estéril.
- c. Envase inadecuado
- d. En bolsa con anudado que impida su fácil apertura (Nudo ciego).
- e. Sello de garantía violado.
- f. Muestras que hayan sobrepasado el tiempo máximo desde la toma de muestra hasta su ingreso al laboratorio.
- g. Cantidad menor a la requerida para el tipo de producto.
- h. Muestra sumergida en agua de hielo fundido
- i. Muestra sin etiqueta de identificación.
- j. Muestra derramada
- k. Temperatura inadecuada
- l. Muestra hiperclorada
- m. Muestra discordante en la etiqueta y solicitud
- n. Con propiedades sensoriales (color, olor, consistencia, aspecto, etc.) no características de la muestra (Pescados, Mariscos: Olor fétido, putrefacto o rancio etc.)

B) CAUSAS ADMINISTRATIVAS

- a. Sin solicitud de análisis
- b. Sin registro o sin clave
- c. No coincide la muestra con la solicitud
- d. Datos faltantes en la solicitud de análisis
- e. Actas y/o etiquetas alteradas y/o ilegibles

6.4 DEL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LAS CONTRAMUESTRAS

La muestra debe estar claramente identificada, transportada y almacenada en las condiciones que garanticen se mantengan sin variar sus condiciones físico-químicas y sensoriales por el periodo que corresponda, según el procedimiento operativo: recepción y manejo de muestras: PRO-20 en el numeral 5.3.

7. FORMATOS

7.1 F01-I01-SANIPES Correlativo de Solicitud de Ensayos a LABS-ITP/EA.

7.2 F02-I01-SANIPES Solicitud de Servicio de Ensayo de SANIPES a LABS-ITP/EA.

	DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	Servicio Nacional de Sanidad Pesquera	
	INSTRUCTIVO: TOMA, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE MUESTRAS PARA ENSAYOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLÓGICOS	I01-SANIPES	Revisión: 00 Fecha: Mayo 2011
			Página: 13 de 14



F01-I01-SANIPES-CORRELATIVO DE SOLICITUD DE ENSAYOS A LABS-ITP/EA
 Revisión 00, Mayo 2011

N° Correlativo	Fecha	LABS/EA	División Solicitante	Ensayos				
				Cantidad Total	MB	FQ	BTX	Sensorial

	DIRECCION (e) DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA	Servicio Nacional de Sanidad Pesquera	
	INSTRUCTIVO: TOMA, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE MUESTRAS PARA ENSAYOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLÓGICOS	I01-SANIPES	
		Revisión: 00 Fecha: Mayo 2011	Página: 14 de 14



F02-I01-SANIPES SOLICITUD DE SERVICIO DE ENSAYO DE SANIPES A LABS-ITP/EA
 Revisión 00, Mayo 2011

SOLICITUD DE SERVICIO DE ENSAYO

Fecha de Recepción: _____ Servicio N° _____
 Solicitante: _____
 Representante: _____
 Teléf.: _____ Fax: _____

Muestra			Ensayo (Metodología)
N°	Denominación	Cantidad	

Características del Almacenamiento: _____
 Observaciones: _____
 Fecha de entrega de resultados: _____

Nombre: _____ Firma : _____

Autorizo transmisión de resultados vía fax/telefónica/electrónica: () No () Si

Solicitante: _____ Labs - ITP: _____