

## **Protocolo de Muestreo**

### **Materiales:**

- Hisopos estériles
- Tubos ensayo con 5 ml. agua peptonada
- Frame de 50 cm<sup>2</sup>
- Marcador – gradilla – guantes

### **Método:**

- Rotular el tubo
- Quitar el hisopo de su envoltorio, evitando que tome contacto con otra superficie
- Muestrear un área de 50 cm<sup>2</sup> (cubriendo toda la superficie, con movimientos horizontales y luego verticales u oblicuos)
- Disponer el hisopo dentro del tubo con medio de transporte o enjuagarlo bien y descartarlo

### **Remisión:**

- Refrigerar
- Enviar al laboratorio en el menor tiempo posible
- La muestra se deberá procesar dentro de las 24 - 48 hs. de extraída.

### **Observaciones:**

- En superficies húmedas, tomar las muestras con el hisopo seco.
- En superficies secas: embeber el hisopo en agua peptonada y luego proceder al muestreo.

### **Sitios de muestreo en explotaciones porcinas:**

Maternidad: comedero, piso de culata, caño de jaula, pared lateral, manta térmica (o piso del lechón). Son cinco muestras por jaula, cada una en su respectivo tubo.

Recría / engorde: piso bajo chupetes, comedero, slat zona húmeda, slat zona seca, reja divisoria. Son cinco muestras, cada una en su respectivo tubo.

### **Sitios de muestreo en fábricas de alimentos:**

Superficies de trabajo, bines de carga de materia prima, interior de recipientes de producto terminado, utensilios de trabajo, cuchillas de corte, paredes.

### **Aclaración:**

**Un buen diagnóstico depende fundamentalmente de una buena toma de muestra.**

**El laboratorio no podrá hacerse responsable de los resultados obtenidos a partir de muestras mal extraídas.**