

Protocolo de Muestreo

Materiales:

- Hisopos estériles
- Tubos de ensayo con 5 ml. de agua peptonada estéril
- Hisopos con medio de transporte Stuart comerciales (elección para demora en envío superior a 20 hs)
- Frame de 50 cm²
- 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 cm² (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 o medio de transporte y luego proceder al muestreo.

Sitios de muestreo en explotaciones porcinas:

Maternidad: comedero, piso de culata, caño de jaula (escamoteador), 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.

Procedimiento (momento de muestreo)	UFC/cm²
Sala vacía y sucia (al sacar los animales)	50.000.000
Lavado con agua (luego de lavado simple)	20.000.000
Lavado con detergente (lavado caliente y espumado con detergente)	10.000
Agua + detergente + desinfección (Objetivo luego de desinfección)	1.000

Sitios de muestreo en fábricas de alimentos:

Superficies de trabajo, bins de carga de materia prima, interior de recipientes de producto terminado, utensilios de trabajo, cuchillas de corte, paredes, cintas transportadoras, etc...

En caso de hisopado de manos y uñas:

Humedecer el hisopo y muestrear la palma y dedos de una mano. Humedecerlo nuevamente y repetir la operación en el dorso. Frotar el hisopo también en el extremo de las uñas y entre los dedos.

En caso de muestreo de productos alimenticios (carnes, carcasas, verduras):

Cubrir una superficie de 50 cm²; se pueden utilizar hisopos y preferentemente esponjas para microbiología.

Muestreo ambiental:

La sala debe permanecer cerrada. Disponer una placa con Agar PCA y una con Agar H y L. Deberán situarse boca arriba, destapadas, con una inclinación de 45°, cerca del equipo de refrigeración o fuente de aire. Dejar la placa durante 30 minutos. Transcurrido ese tiempo, taparlas, asegurar la tapa con una cinta y disponerlas "boca abajo". Enviar refrigerado.

Valores de referencia: Hongos y Levaduras (H y L): 101-140: aceptable; 141-200: carga elevada; >201 UFC: muy elevado.

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.

Tabla de Aprobación y Distribución

	ELABORACIÓN	REVISIÓN	APROBACIÓN
<i>Función</i>	CL	DT	DT
<i>Fecha</i>	09/05/16	14/06/23	14/06/23