

SUMÁRIO

1. COLETA DE AMOSTRAS	2
1.1. Coleta de amostras de água	2
1.1.1. Para ensaios microbiológicos	2
1.1.2. Para ensaios físico-químicos	3
1.2. Coleta de amostras de superfície	3
1.2.1. Amostragem em equipamentos, superfícies, manipuladores entre outros ...	3
1.2.2. Amostragem em carcaça	5
1.3. Coleta de amostras de alimentos	6
1.3.1. Método N60 - detecção de <i>Escherichia coli</i> Shiga Toxina em carne bovina ..	7
1.4. Coleta de amostras da fase de produção primária	7
1.5. Coleta de amostras de ar - placa exposta	8
1.6. Amostras de culturas puras de <i>Salmonella</i> spp.	9
2. ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE AMOSTRAS	9
Tabela 1: Quantidade de amostra, preservação e prazo de recebimento para ensaios em água	11
Tabela 2: Quantidade de amostra a ser enviada	12
Tabela 3: Descrição de amostras a serem coletados, ensaios solicitados e quantidade de acordo com o Plano Nacional de Sanidade Avícola (PNSA)	13
Tabela 4: Critérios de tempo e temperatura para recebimento de amostras	14
3. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA	15

1. COLETA DE AMOSTRAS

1.1. Coleta de amostras de água

1.1.1. Para ensaios microbiológicos



- Higienizar a torneira com álcool 70%;



- Calçar luvas estéreis ou higienizar as mãos com água e sabão e sanitizar com álcool 70%;



- Abrir a torneira e deixar escoar a água por cerca de 3 minutos;



- Ajustar a abertura da torneira em fluxo baixo de água;



- Utilizar frasco e quantidade de água a ser coletado de acordo com a tabela 1;
- Abrir a tampa do frasco e tomar cuidado com as bordas do frasco;



- No momento da coleta evitar tocar as paredes ou boca do frasco nas bordas da torneira;
- Evitar que a pastilha de tiosulfato de sódio seja removida durante a coleta;



- Fechar o frasco com cuidado e com a maior brevidade possível.

Amostras de gelo devem ser armazenadas em saco estéril.

Acondicionar a amostra de acordo com o item 2.

Identificar a amostra e preencher o FOR SGQ135 Solicitação de ensaios de água disponível no site: www.sanuvitas.com.br/formanalise.

1.1.2. Para ensaios físico-químicos



- Abrir a torneira e deixar escoar a água por cerca de 3 minutos;



- Ajustar a abertura da torneira em fluxo baixo de água;



- Utilizar frasco e quantidade de água a ser coletado de acordo com a tabela 1;
- Abrir a tampa do frasco;
- Coletar a amostra;



- Fechar o frasco.

Acondicionar a amostra de acordo com o item 2.

Identificar a amostra e preencher o formulário FOR SGQ135 Solicitação de ensaios de água disponível no site: www.sanuvitas.com.br/formanalise.

1.2. Coleta de amostras de superfície

1.2.1. Amostragem em equipamentos, superfícies, manipuladores entre outros

Escolher o método de coleta de acordo com a área a ser amostrada:

- Superfícies irregulares (válvulas, argolas, talheres, equipamentos, etc.), onde não é possível delimitar a área: utilizar swab (cotonete).

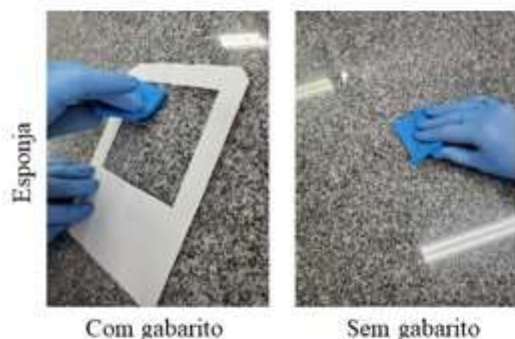
- Superfícies planas (facas, embalagens, etc.), onde for possível delimitar a área (<math><100\text{cm}^2</math>): utilizar swab (cotonete).
- Superfícies planas (tábuas de corte, mesas, embalagens, paredes, etc.), onde for possível delimitar a área: (>math>>100\text{cm}^2</math>): utilizar esponja ou pano/propé.

A utilização de gabarito (molde) garantirá a coleta de uma área pré-determinada, 20cm² ou 100cm², e o resultado será expresso em UFC/cm². Para coleta sem gabarito, o resultado será expresso em UFC/swab.



- Calçar luvas estéreis ou higienizar as mãos com água e sabão e sanitizar com álcool 70%;

- Retirar o swab, esponja ou pano/propé da embalagem somente no momento da coleta;



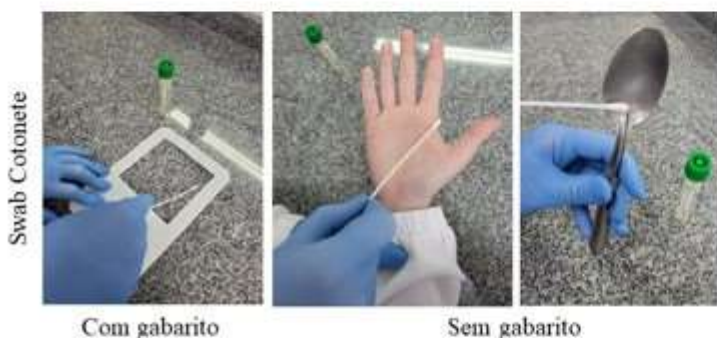
- Posicionar o gabarito na superfície a ser coletada, se necessário;
- Coletar com movimentos de varredura na superfície desejada, alternando movimentos na direção vertical, horizontal e rodar a esponja para que a coleta seja realizada em toda a sua superfície;



- Posicionar o gabarito na superfície a ser coletada, se necessário;
- Coletar com movimentos de varredura na superfície desejada, alternando movimentos na direção vertical, horizontal e rodar o pano/propé para que a coleta seja realizada em toda a sua superfície;



- Caso o swab estiver separado do caldo de transporte, deve ser umedecido antes da coleta;



- Coletar com movimentos de varredura na superfície desejada, alternando movimentos na direção vertical, horizontal e rodar o swab cotonete para que a coleta seja realizada em toda a sua superfície;

- Inserir o swab, esponja ou pano/propé na embalagem ou tubo para envio ao laboratório.



- No uso de swab - cotonete, se necessário, proceder com o corte da haste que foi manipulada antes de inserir no tubo;

- Fechar a embalagem ou tubo.

Acondicionar a amostra de acordo com o item 2.

Identificar a amostra e preencher o formulário FOR SGQ047 Solicitação de ensaios de alimentos disponível no site: www.sanuvtas.com.br/formanalise.

IMPORTANTE: identificar o tipo de material utilizado e o tamanho da área coletada se utilizado gabarito.

1.2.2. Amostragem em carcaça

A amostragem em carcaças bovinas e suínas deve ser realizada com o uso de esponja pré-hidratada com volume conhecido de diluente, livre de biocidas. A coleta deve ser realizada após a lavagem final da carcaça, antes da entrada no resfriamento e antes de qualquer intervenção de mitigação de risco biológico.

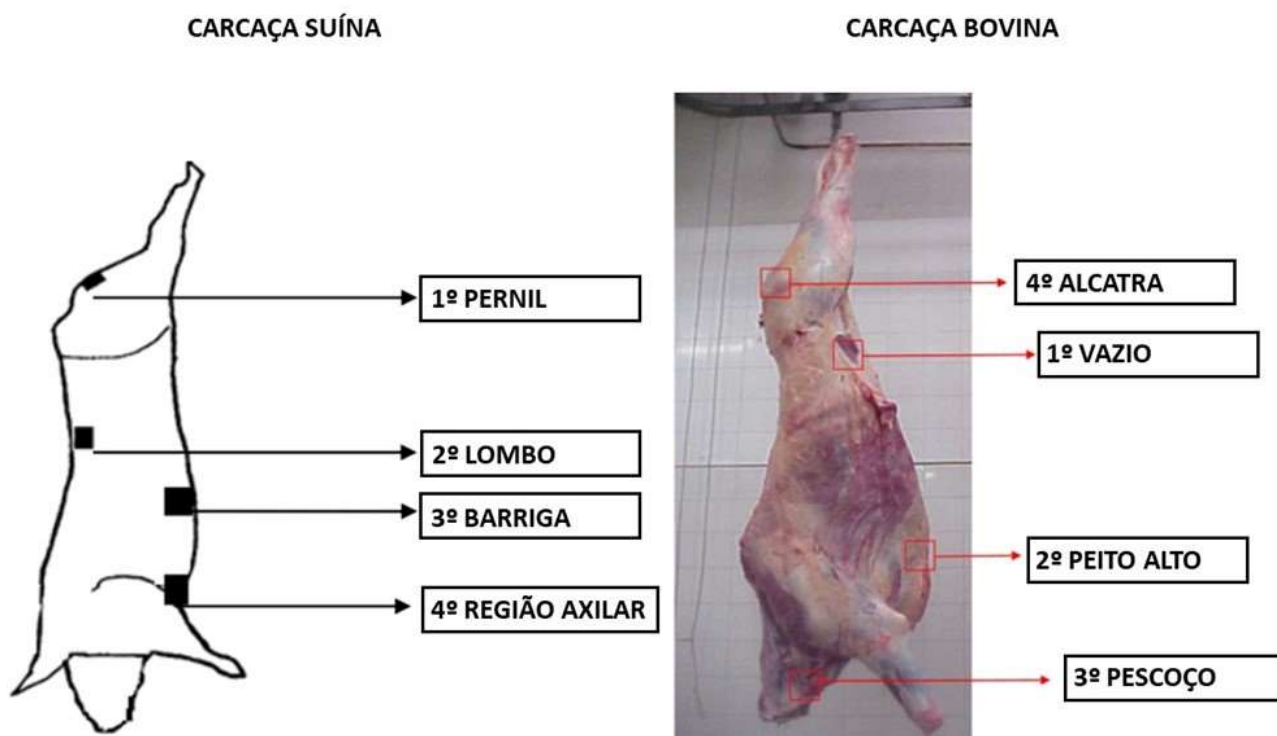
Utilizar gabarito com área de 100cm² e amostrar em 4 pontos da carcaça, totalizando uma área de 400cm².

Carcaça suína: Iniciar a coleta pelo pernil (região com menor possibilidade de contaminação),

seguido pelo lombo, barriga e por último a região axilar (pois apresenta maior possibilidade de contaminação).

Carcaça bovina: Iniciar a coleta pelo vazio (porção com menor possibilidade de contaminação), seguido pelo peito alto, pescoço, e por último a alcatra (porção com maior possibilidade de contaminação).

Seguir o procedimento de coleta descrito no item 1.2.1.



Identificar a amostra e preencher o formulário FOR SGQ047 Solicitação de ensaios de alimentos disponível no site: www.sanuvtas.com.br/formanalise.

1.3. Coleta de amostras de alimentos


Em geral, o produto deve ser coletado em sua embalagem original. Mas se isso não for possível ou viável, poderá ser realizado fracionamento, desde que em condições assépticas.

A quantidade de amostra sugerida está prevista na tabela 2.

Quando a unidade amostral for composta por mais de uma embalagem do produto (em função do volume da embalagem frente ao volume mínimo necessário para realização do ensaio), todas as unidades que compõem cada amostra deverão ser de mesmo lote e devem ser acondicionadas em mesmo saco.

Para coleta de amostras representativas, deve ser respeitado o número de unidades amostrais proposto no plano de amostragem, por exemplo $n=5$ ou $n=10$. Nesse caso as amostras coletadas devem pertencer ao mesmo lote de produção, não devendo ser consideradas as informações complementares ao número do lote na sua identificação, tais como: hora, minuto e segundo.

Em caso de fracionamento do produto destinado a ensaio microbiológico, seguir com as

	IT SGQ003 Instruções para coleta, acondicionamento e transporte de amostras	Aprovado 04/03/2024	
		Rev: 1	Página 07 de 15

instruções abaixo:

- Higienizar e sanitizar, com álcool 70%, a mesa ou bancada a ser utilizada para o fracionamento;
- Higienizar a embalagem primária externamente com álcool 70%;
- Calçar luvas estéreis ou higienizar as mãos com água e sabão e posterior sanitização com álcool 70%;
- Sanitizar os instrumentos como tesoura, bisturi ou colher com álcool 70%;
- Cuidar para não contaminar o produto através de contato com as mãos, superfícies ou qualquer objeto não estéril;
- Com o utensílio adequado devidamente esterilizado ou sanitizado, transferir para embalagem limpa e íntegra ou para um frasco estéril, porções de diversos pontos do produto;
- Imediatamente após a coleta, fechar cuidadosamente o saco plástico ou frasco.

Identificar a amostra e preencher o formulário FOR SGQ047 Solicitação de ensaios de alimentos disponível no site: www.sanuvidas.com.br/formanalise.

1.3.1. Método N60 – detecção de *Escherichia coli* Shiga Toxina em carne bovina

O método N60 consiste na coleta asséptica de 60 pequenos pedaços da superfície dos retalhos bovinos. Os 60 pedaços devem ser coletados a partir de fatias finas retiradas da superfície da carne, com tamanho de aproximadamente 2,5cm de largura, 8cm de comprimento e 0,5cm espessura, com peso aproximado entre 5 e 10g. O peso dessa amostra deverá ser de no mínimo 325g.

Somente se o abatedouro frigorífico não realizar desossa, deverá ser coletada carne de cabeça ou, na ausência dessa, diafragma ou esôfago.

Identificar a amostra e preencher o formulário FOR SGQ047 Solicitação de ensaios de alimentos disponível no site: www.sanuvidas.com.br/formanalise.

1.4. Coleta de amostras da fase de produção primária

Os materiais necessários para as coletas podem ser solicitados ao laboratório.

Para ensaio de diagnóstico de salmonelas aviárias, os swabs podem conter os seguintes meios de transporte:

- Água peptonada tamponada 1%;
- Solução fisiológica.

A quantidade sugerida para amostras de rotina a serem enviadas para os ensaios estão descritas na tabela 2.

Acondicionar as amostras de acordo com o item 2.

Identificar a amostra e preencher o formulário FOR SGQ015 Solicitação de ensaios de saúde animal disponível no site: www.sanuvidas.com.br/formanalise.

Observações:

- Para amostra de soro, para ensaios ELISA é importante constar as seguintes informações no formulário: nome da granja; exploração (matriz frango, postura comercial, etc.), linhagem, idade, sexo, lote, programa de vacinação e data da coleta.
- Para amostras Oficiais a quantidade mínima de amostras a serem enviadas para os ensaios em atendimento ao Plano Nacional de Sanidade Avícola (PNSA) estão descritas na tabela 3.

Acondicionar as amostras de acordo com o item 2.

Amostras oficiais referentes a estabelecimentos de reprodução devem estar acompanhadas do termo de colheita específico padronizado pelo Departamento de Defesa Animal/Secretaria de Defesa Agropecuária (DDA/DAS), disponível no site: www.sanuvtas.com.br/formanalise ou o documento gerado a partir da Plataforma de Defesa Sanitária Animal (PDSA).

Para amostras oficiais referentes a estabelecimentos comerciais, as informações devem ser preenchidas no formulário FOR SGQ016 Solicitação de ensaio de Salmonella spp. – IN nº20 disponível no site: www.sanuvtas.com.br/formanalise ou nos formulários específicos dos estabelecimentos.

Todas as solicitações de ensaio referente a amostras oficiais devem ser recebidas com assinatura do médico veterinário responsável.

1.5. Coleta de amostras de ar – placa exposta

Para realizar a coleta de amostras de ar, primeiramente, solicitar ao laboratório as placas para exposição de acordo com os ensaios a serem realizados.

Quadro 1: Plaqueamento ambiental - Exposição de placas

Ensaio	Meio de cultura
<i>Aspergillus fumigatus</i> - Contagem	DG18
<i>Bacillus cereus</i> - Contagem	MYP
Bactérias Gram Negativas - Contagem	MC
Bactérias Mesófilas aeróbias - Contagem	PCA
Bolores e Leveduras - Contagem - Aw <0,95	DG18
Coliformes Termotolerantes - Contagem	VRB
Coliformes Totais - Contagem	VRB
<i>Enterobacteriaceae</i> - Contagem	VRBG
<i>Escherichia coli</i> - Contagem	TBX
Estafilococos Coagulase Positiva - Contagem	BP
<i>Listeria monocytogenes</i> - Presença/Ausência	ALOA
<i>Salmonella</i> spp. - Presença/Ausência	XLD

As placas devem ser mantidas sob refrigeração até o momento da coleta e posteriormente, até o envio ao laboratório.

IMPORTANTE: As placas não podem ser congeladas.



- Retirar a tampa da placa e deixa-la sob a placa sem vira-la no ambiente desejado;



- Deixar a placa exposta por 15 minutos;



- Repor a tampa na placa.

Identificar as placas de maneira a relacionar com as informações descritas no formulário;

Acondicionar as amostras de acordo com o item 2.

Identificar a amostra, de acordo com sua origem, e preencher formulário FOR SGQ047 Solicitação de ensaios de alimentos ou FOR SGQ015 Solicitação de ensaios de saúde animal disponível no site: www.sanuvidas.com.br/formanalise.

1.6. Amostras de culturas puras de *Salmonella* spp.

Amostras de culturas isoladas de *Salmonella* spp. devem estar em placas de Petri com meio de cultura, preferencialmente Ágar Nutriente (AN). Estas devem ser vedadas, se possível com Parafilm M[®], ou filme plástico similar, a fim de evitar a abertura e vazamento.

Acondicionar as amostras de acordo com o item 2.

Identificar a amostra, de acordo com sua origem, e preencher o formulário FOR SGQ047 Solicitação de ensaios de alimentos ou FOR SGQ015 Solicitação de ensaios de saúde animal disponível no site: www.sanuvidas.com.br/formanalise.

2. ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE AMOSTRAS

As amostras destinadas aos ensaios oficiais devem ser lacradas, utilizando lacre com codificação unívoca numerado de forma indelével, preferencialmente sem identificação do SIF ou empresa. Transfixar o lacre na embalagem não permitindo a remoção de seu conteúdo sem o

rompimento do mesmo.

Acondicionar as amostras em caixas ou outra embalagem adequada, íntegra e em condições higiênicas.

Para amostras que deverão chegar refrigeradas ou congeladas, deve-se fazer uso de gelo seco; na ausência deste pode-se fazer uso de gelo reciclável; tomar o cuidado de deixar a amostra previamente embalada em papel alumínio ou em plástico. As amostras não devem ficar em contato direto com a água do degelo e/ou material refrigerante. Utilizar material refrigerante em quantidade proporcional ao volume da amostra.



Amostras de placas expostas devem ser seladas com fita e acondicionadas em sacos plásticos de maneira que não possam ser abertas durante o transporte.

Pode-se acondicionar em uma mesma caixa mais de uma amostra para ensaio microbiológico ou sorológico (por exemplo), desde que respeitadas as condições de recebimento, integridade e particularidade destas.

O transporte deve ocorrer o mais rápido possível, garantindo a conservação da amostra durante o transporte até o recebimento pelo laboratório, conforme tabela 4.

Tabela 1: Quantidade de amostra, preservação e prazo de recebimento para ensaios em água

Parâmetros Microbiológicos						
Ensaio	Preservação	Tipo de frasco	Volume mínimo de amostra (mL)	Tempo máximo entre a coleta e o recebimento		
Bactérias heterotróficas						
Coliformes totais			110			
Coliformes termotolerantes						
<i>Escherichia coli</i>		Plástico ou vidro Estéril	10	20 horas* (até a validade para água mineral)		
Bactérias mesófilas aeróbias a 22°C	Tiosulfato de sódio para amostras cloradas	Embalagem original para água envasada	10			
Bactérias mesófilas aeróbias a 36°C			100 ou 250 (água mineral)			
Coliformes totais - filtração			100 ou 250 (água mineral)			
<i>Escherichia coli</i> - filtração			100 ou 250 (água mineral)			
<i>Clostridium perfringens</i> - filtração			100 ou 250 (água mineral)			
<i>Enterococcus</i> spp. - filtração			100 ou 250 (água mineral)			
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - filtração			100 ou 250 (água mineral)			
Parâmetros Físico-Químicos						
Ensaio	Preservação	Tipo de frasco	Volume mínimo de amostra (mL)	Tempo máximo entre a coleta e o recebimento		
Cloro livre	Não requer	Plástico ou vidro	100	15 minutos		
Cloro total	Não requer	Plástico ou vidro	100	15 minutos		
Condutividade	Não requer	Plástico ou vidro	100	28 dias		
Cor aparente	Não requer	Plástico ou vidro	500	20 horas*		
Dureza total	H ₂ SO ₄ ou HNO ₃	Plástico ou vidro	200	6 meses		
Gosto	Não requer	Plástico ou vidro	100	20 horas*		
Matéria orgânica	Não requer	Plástico ou vidro	250	20 horas*		
Odor	Não requer	Vidro	500	4 horas**		
pH	Não requer	Plástico ou vidro	100	20 horas* preferencialmente 15 minutos		
Sólidos dissolvidos totais	Não requer	Plástico ou vidro	200	7 dias		
Temperatura	-	-	-	15 minutos		
Turbidez	Não requer	Plástico ou vidro	100	20 horas*		

*Prazo para recebimento da amostra no laboratório para conferir tempo hábil de realização do ensaio em 24 horas.

**Prazo para recebimento da amostra no laboratório para conferir tempo hábil de realização do ensaio em 6 horas.

Nota: Para ensaios providos externamente não citados na tabela acima, consultar o laboratório para informações sobre o envio de amostras.

Tabela 2: Quantidade de amostra a ser enviada

Ensaio e amostragem			Quantidade de amostra	Observações		
Sorologia	Elisa SAR SAL	Soro sanguíneo ¹	0,5mL	1 - Não serão aceitas amostras com hemólise ou evidências de contaminação cruzada.		
		Swab de arrasto ²	1 par de swab			
Amostras provenientes de animais vivos		Material de cama, ninho, forro de caixa e outros	100g	2 - A coleta de cada swab/propé deve perfazer 50% da superfície do galpão. 3 - Dividido em dois pools de 150 gramas e coletadas em diferentes pontos ao longo do galpão.		
		Fezes frescas	300g ³			
		Swab de cloaca	Pool de 50 unidades			
		Órgãos	Pool de órgãos ⁴	4 - Para aves com sinais clínicos compatíveis com S. Gallinarum e /ou S. Pullorum, coletar fragmentos de aproximadamente um centímetro cúbico de órgãos de dez aves doentes, sendo um pool de 10 fígados, um pool de 10 corações, um pool de 10 baços, um pool de 10 cecos com tonsilas cecais por galpão.		
		Alimentos em geral	500g ou 500mL 3 embalagens ⁵	5 - Ensaio de Esterilidade Comercial		
Microbiologia	Alimentos	Rações, farelos e alimentação animal	500g	-		
		Leite e derivados ⁶	200mL ou 200g	6 - Amostras enviadas para ensaio de pool devem ser especificada no campo de observações no formulário de ensaio.		
		Ovos e derivados	Ovo íntegro cru: 12 ou 24 unidades ⁷ 200g ou 200mL	7 - Do mesmo lote na embalagem original, conforme tamanho do ovo.		
		Placas Expostas	Ambiente ⁸	Placa (unidade ou conjunto) por local de exposição	8 - Fazer exposição das placas no ambiente testado por 15 minutos.	
	Água	Água ⁹	De acordo com a tabela 1	9 - Coleta realizada em frascos estéreis fornecidos pelo laboratório		
	Gelo	Gelo	500g	-		
	Culturas puras <i>Salmonella</i> spp.	Tipificação de <i>Salmonella</i> spp.	Cultura isolada em placa de meio seletivo ou não seletivo (ex: ágar nutriente)	-		
	Swab, Esponja e Pano/Propé	Superfícies	1 un. para ensaio de <i>Salmonella</i> 1 un. para ensaio de <i>Listeria</i> 1 un. para os demais ensaios	-		
Físico-química	Alimentos	Alimentos em geral ¹⁰	500g ¹¹ 6 amostras congeladas em embalagem original ¹²	10 - Amostras enviadas para ensaio microbiológico e físico-químico devem ser enviadas em embalagens separadas. 11 - Para ensaios providos externamente, enviar uma embalagem extra. 12 - Ensaio de Dripping Test		
			Água	Água ¹³	De acordo com a tabela 1	13 - Coleta realizada em frascos fornecidos pelo laboratório
			Gelo	Gelo	1 Kg	-

Nota: Para ensaios providos externamente não citados na tabela acima, consultar o laboratório para informações sobre o envio de amostras.

Tabela 3: Descrição de amostras a serem coletadas, ensaios solicitados e quantidade de acordo com o Plano Nacional de Sanidade Avícola (PNSA)

Tipo de ave/Idade	Material	Ensaio	Quantidade	Observações
Reprodutoras alojamento / / 1ª semana	Soro sanguíneo ¹	SAR para MG, MS e S. Gallinarum e S. Pullorum ²	0,5 mL	1- Não serão aceitas amostras de sangue total, com presença de coágulo ou evidências de contaminação 2 – Monitoria sorológica não obrigatória
	Aves mortas		Até 50 aves	
	Swab de arrasto/mecônio de	Diagnóstico de Salmonelas aviárias	1 pool/círculo ou 1 pool/galpão	
	Swab de forro de caixa/forro de caixa de		1 pool	
Reprodutoras 12 semanas	Soro sanguíneo ¹	SAR para MG ³	300	3-Deverá ser complementada, quando reagente, com ELISA 4 - Deverá ser complementada, quando reagente, com SAL
		SAR para MS ³	100	
		SAR para S. Gallinarum e S. Pullorum ^{4,8}	100	
	Swab de arrasto ou Swab de cloaca ou Fezes frescas	Diagnóstico de Salmonelas aviárias ⁵	1 Pool de 2 swabs/galpão 1 pool de 50 swabs de cloaca 100 amostras/núcleo	
Reprodutoras 24 semanas (início de produção)	Soro sanguíneo ¹	SAR para MG ³	150	5 - No mínimo uma das amostras para ensaio bacteriológico. 6 - Para linhas puras, bisavós e avós 100% das aves dos lotes. 7 - No primeiro nascimento de pintainhos provenientes de núcleos vacinados. 8 – Exceto em aves vacinadas.
		SAR para MS ³	100	
	Swab de arrasto ou Swab de cloaca ou Fezes frescas	Diagnóstico de Salmonelas aviárias	1 pool de 2 swabs/galpão 1 pool de 150 swabs de cloaca	
			1 pool de 100 amostras de fezes/núcleo	
	Mecônio ⁷		4 pools de 50 mL cada, totalizando 200 mL	
Ovos bicados ⁷		10 pools de 15 ovos, totalizando 150 ovos bicados não nascidos		
Reprodutoras após 36 semanas e a cada 3 meses ⁹	Soro sanguíneo ¹	SAR para MG ³	150	9 – Os testes deverão ser permanentes até a eliminação do lote. 10 – Colhidos no incubatório 11 - A coleta de cada swab/propé deve perfazer 50% da superfície do galpão.
		SAR para MS ³	100	
	Swab de arrasto Swab de cloaca Fezes frescas	Diagnóstico de Salmonelas aviárias	1 pool de 2 swabs/galpão 1 pool de 150 swabs de cloaca	
			1 pool de 100 amostras de fezes/núcleo	
	Mecônio		1 pool de 50 mL de mecônio ¹⁰	
Ovos bicados		1 pool de 20 ovos bicados ¹⁰		
Frango e peru de corte	Material de cama, ninho, swab de arrasto ¹¹	Diagnóstico de Salmonelas aviárias	Granjas com registro no SVO: 2 pares Granjas sem registro no SVO: 1 par	12- Dividido em dois pools de 150 gramas e coletadas em diferentes pontos ao longo do galpão.
			Fezes frescas	
	Swab de cloaca		Pool de 50 unidades	

Tabela 4: Critérios de tempo e temperatura para recebimento de amostras


Tipo de Amostra	Tipo de ensaio solicitado	Temperatura aceitável	Tempo máximo da coleta até realização do ensaio	
Saúde animal	Diagnóstico sorológico SAR	2°C a 8°C	3 dias	
	Soro	Diagnóstico sorológico ELISA	2°C a 8°C	3 dias
			Congelado	30 dias
	Animais vivos	Diagnóstico bacteriológico	Ambiente	Enviar para o ensaio o mais rápido possível
	Demais amostras	Diagnóstico bacteriológico	2°C a 8°C	3 dias
Água	Microbiológico	0°C a 10°C	24 horas	
	Físico-químico	0°C a 6°C	De acordo com a tabela 1	
	Gelo	Microbiológico	Até 10°C	24 horas
		Físico-químico	Até 6°C	De acordo com a tabela 1
Alimentos e águas	Esponja de carcaça	Microbiológico	1°C a 8°C	Enviar para o ensaio o mais rápido possível
	Swab, esponja ou pano/propé	Biológicos	1°C a 8°C	48 horas
	Carne bovina	Escherichia coli Shiga Toxina (Atendimento a IN60)	Refrigerado 2°C a 8°C (Se condições de logística não permitirem, pode ser aceito congelado)	Enviar para o ensaio o mais rápido possível
			Com rótulo De acordo com o rótulo	24 horas para alimentos altamente perecíveis
	Alimentos	Biológicos e químicos	Refrigerado 2°C a 8°C	36 horas para alimentos perecíveis
			Congelado Avaliação tátil	Indeterminado ou até a validade para alimentos não perecíveis
		Ambiente Até 40°C	Ensaio químicos: indeterminado ou até a validade do produto	
Placa exposta	Microbiológico	2°C a 8°C	24 horas	
Cultura de <i>Salmonella</i>	Tipificação de <i>Salmonella</i> spp.	Ambiente Até 40°C	-	

Nota 1: Para amostras de Alimentos e águas e placa exposta que entre a coleta e recebimento no laboratório, o tempo (máximo de 1 hora) não for suficiente para refrigerar, serão aceitas na temperatura ambiente.

Nota 2: As amostras de Saúde Animal não oficiais, coletadas no mesmo dia do recebimento, serão aceitas na temperatura ambiente.

Nota 3: Para amostras não oficiais em que os critérios de recebimento não forem atendidos, caso o cliente aceite a realização dos ensaios com tais desvios, será emitido uma ressalva no relatório de ensaio.

Nota 4: Para ensaios providos externamente não citados na tabela acima, consultar o laboratório para informações sobre o envio de amostras.

	IT SGQ003 Instruções para coleta, acondicionamento e transporte de amostras	Aprovado 04/03/2024	
		Rev: 1	Página 15 de 15

3. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, 21 DE OUTUBRO DE 2016 (MAPA) - Controle e o monitoramento de Salmonella spp. nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte e nos estabelecimentos de abate de frangos, galinhas, perus de corte e reprodução, registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF).

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 44, 23 DE AGOSTO DE 2001 (MAPA) - Normas técnicas para o controle e a certificação de núcleos e estabelecimentos avícolas para a micoplasmose aviária (Mycoplasma gallisepticum, M. synoviae e M. meleagridis).

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 78, DE 3 DE NOVEMBRO DE 2003 (MAPA) - Normas Técnicas para Controle e Certificação de Núcleos e Estabelecimentos Avícolas como Livres de Salmonella Gallinarum e de Salmonella Pullorum e Livres ou Controlados para Salmonella Enteritidis e para Salmonella Typhimurium.

ISO 18593/2018 - Microbiology of the food chain – Horizontal methods for surface sampling.

ISO 7218/2017 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.

Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal - BRASIL, MAPA, Versão 6, 2021.

Manual de colheita, armazenamento e encaminhamento de amostras – Brasília, MAPA, 1ª edição, 2020.

Manual de Procedimentos para Laboratórios - Área de Microbiologia e Físico-Química de Produtos de Origem Animal - BRASIL, MAPA, 6º Edição, 2023.

Memorando nº 105/2018/CRISC/CGPE/DIPOA/SDA/MAPA.

Memorando nº 258/2016 – DSA/SDA – MAPA.

PORTARIA Nº 126, DE 03 DE NOVEMBRO DE 1995 (MAPA) - Normas de Credenciamento e Monitoramento de Laboratório de Diagnósticos das Salmoneloses Aviárias (S. Enteritidis, S. Gallinarum, Pullorum e S. Typhimurium).

PORTARIA Nº 208, DE 20 DE DEZEMBRO DE 1994 (MAPA) - Normas de Credenciamento e Monitoramento de Laboratórios de Diagnóstico das Micoplasmoses Aviárias (Mycoplasma gallisepticum, M. synoviae e M. meleagridis).

Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 24rd edition, 2023.