

Manual de toma de muestras

Objetivo: el presente documento está dirigido a las dependencias de Bromatología de los municipios de la provincia de Buenos Aires que están encargados de la fiscalización sanitaria de los alimentos. Tiene como finalidad constituirse en una herramienta para unificar criterios en el momento de realizar la toma de muestras dentro del marco legal que especifica el Código Alimentario Argentino

Para esto se hará una descripción de los procesos operativos que el inspector deberá cumplir a la hora de una inspección, llenado del acta de toma de muestra y las posibles sanciones que puedan surgir de la inspección y/o aquellas posteriores al análisis del producto.

Procedimiento

El área de inspección será la encargada de fiscalizar el cumplimiento de las disposiciones del Código Alimentario Argentino. De acuerdo a los artículos 9° y 14° de la ley 18.284/69 y su reglamentación, los inspectores tendrán acceso a todas las dependencias de los establecimientos ó comercios, estén habilitados ó no. Si no lo dejaran entrar puede pedir el apoyo de la fuerza pública y orden de allanamiento de un juez.

La ley en su artículo 14° dice: *Los funcionarios encargados de vigilar el cumplimiento de las disposiciones del C.A.A., de esta ley y de sus disposiciones reglamentarias, tendrán facultades para proceder al secuestro de elementos probatorios, disponer la intervención de mercaderías en infracción el nombramiento de depositarios.*

Para el cumplimiento de su cometido la autoridad sanitaria podrá requerir el auxilio de la fuerza pública y solicitar ordenes de allanamiento de jueces competentes (Decreto 341/92 Art. 3°)

El trabajo del inspector empieza fuera del establecimiento controlando que los carteles ó propagandas que se encuentren en el exterior del establecimiento coincidan con el rubro para el que se encuentra habilitado. Cuando ingresa al local se identificara como inspector presentando su credencial y solicitara hablar con el propietario y/o encargado del establecimiento. A continuación le pedirá la habilitación del establecimiento, pedirá inspecciones anteriores, libretas sanitarias de todo el personal y controlar la implementación del programa de buenas prácticas de manufactura. Deberá pedir la documentación y los registros del proceso.

El Decreto 2.126/71 en su artículo 14° Inc. B) dice: *Se cercioraran si el establecimiento visitado funciona correctamente y cuenta con los elementos necesarios para elaborar los productos a que este autorizado según las condiciones establecidas al resolver su habilitación. De igual manera, están facultados para examinar toda clase de documentación relacionada con la actividad específica del establecimiento.*

Una vez realizada la inspección general se puede proceder a la toma de muestra el procedimiento esta establecido en el Art 14 reglamentario de la Ley 18.284 Inc. d) que dice:

Cuando se prejuzgue necesario, se procederá a la extracción de muestras de materia prima, de productos en fase de elaboración o terminados, en número de tres representativas del lote. Las muestras serán precintadas por medio de sellos ó lacres que eviten cambios o sustituciones.

De estas tres muestras, una, considerada original, se empleara para el análisis en primera instancia; la segunda, considerada duplicado, se reservara por la Autoridad Sanitaria Nacional para una eventual pericia de control, la tercera, triplicado, quedara en poder del interesado para que analice conjuntamente con el duplicado en la pericia de control o para contraverificación.

En el acta que se levante con los recaudos del Inc. c), se individualizara el o los productos muestreados, con detalles de rotulación, etiquetas atestaciones adheridas al envase; contenido de la unidad; partida serie de fabricación fecha de envasamiento y/o vencimiento en su caso, condiciones en que estaba conservado, naturaleza de la mercadería y denominación exacta del material en cuestión, para establecer la autenticidad de las muestras.

Una vez extraídas se deberán enviar al laboratorio teniendo en cuenta que:

La cantidad extraída sea correcta

El modo de extracción de la muestra sea adecuado

Para cada tipo de muestra corresponderá realizar la toma de la misma de acuerdo a lo determinado en el Código Alimentario Argentino:

Caso A – Si el producto que Ud. desea analizar integralmente es Conservas y semiconservas (excepto de pescado)

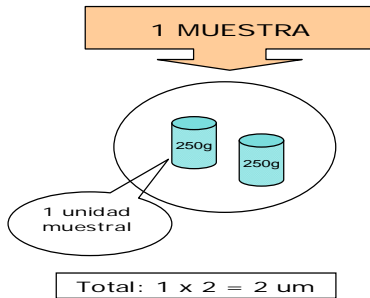
Entonces Ud. deberá tomar muestras por triplicado. Una quedará en poder del propietario del establecimiento y remitirá a nuestro laboratorio las 2 restantes: una para el análisis Físico - Químico y Microbiológico (1* ver grafico), y la 2da. Se reservará en caso de que se la requiera como Contraanálisis (2* ver grafico).

IMPORTANTE: Cada muestra estará constituida por 2 unidades muestrales correspondientes a un mismo lote (cada una de estas constará de 250g o ml.) y se las embalará en forma individual, según Código Alimentario Argentino.

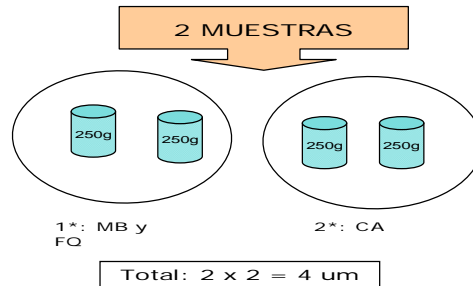
Caso A: Gráficamente

2 unidades muestrales (um) por MUESTRA

Queda en poder del propietario:



Ud. deberá remitir a nuestro laboratorio:



Caso B - Si el producto que Ud. desea hacer analizar integralmente es: Lácteos en general (excepto Lácteos en polvo), Hamburguesas, Carne picada, Chacinados frescos (embutidos o no embutidos), Preparados a base de carne picada, Especies vegetales deshidratadas.

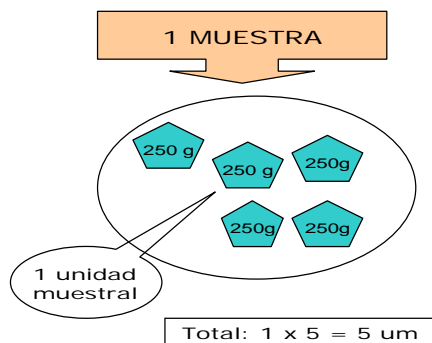
Entonces Ud. deberá tomar muestras por triplicado. Una quedará en poder del propietario del establecimiento y remitirá a nuestro laboratorio las 2 restantes: una para el análisis Físico - Químico y Microbiológico (1* ver grafico), y la 2da. Se reservará en caso de que se la requiera como Contraanálisis (2* ver grafico).

IMPORTANTE: Cada MUESTRA estará constituida por 5 unidades muestrales correspondientes a un mismo lote (cada una de estas constará de 250g o ml.) y se las embalará en forma individual, según Código Alimentario Argentino.

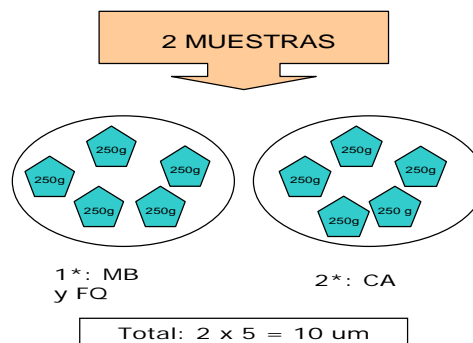
Caso B: Gráficamente

5 unidades muestrales (um) por MUESTRA

Queda en poder del propietario:



Ud. deberá remitir a nuestro laboratorio:



Caso C - Si el producto que Ud. desea hacer analizar integralmente es: Leche en polvo, Miel, Alimentos de origen vegetal (verduras frescas, refrigeradas o congeladas para consumo crudo o cocido)

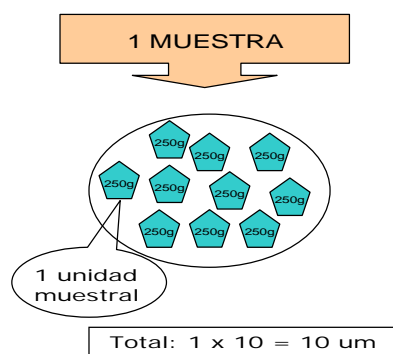
Entonces Ud. deberá tomar muestras por triplicado. Una quedará en poder del propietario del establecimiento y remitirá a nuestro laboratorio las 2 restantes: una para el análisis Físico - Químico y Microbiológico (1* ver grafico), y la 2da. se reservará en caso de que se la requiera como Contraanálisis (2* ver grafico).

IMPORTANTE: Cada MUESTRA estará constituida por 10 unidades muestrales correspondientes a un mismo lote (cada una de estas constará de 250g o ml.) y se las embalará en forma individual, según Código Alimentario Argentino.

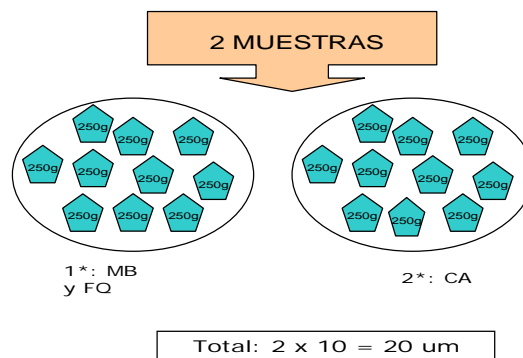
Caso C: Gráficamente

10 unidades muestrales por MUESTRA

Queda en poder del propietario:



Ud. deberá remitir a nuestro laboratorio:



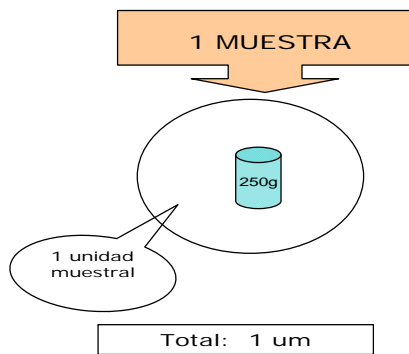
Caso D: Si el producto que Ud. desea hacer analizar integralmente es: Helados, dietéticos, sopas, mayonesas, entonces Ud. deberá tomar 1 muestra por triplicado. Una quedará en poder del propietario del establecimiento y remitirá a nuestro laboratorio las 2 restantes: una para el análisis Físico - Químico y Microbiológico (1* ver grafico), y la 2da. se reservará en caso de que se la requiera como Contraanálisis (2* ver grafico).

IMPORTANTE: Cada MUESTRA estará constituida por 1 unidad muestral correspondientes a un mismo lote (constará de 250g o ml.) y se las embalará en forma individual, según Código Alimentario Argentino.

Caso D – Gráficamente

1 unidades muestral por MUESTRA

Queda en poder del propietario:



Ud. deberá remitir a nuestro laboratorio:

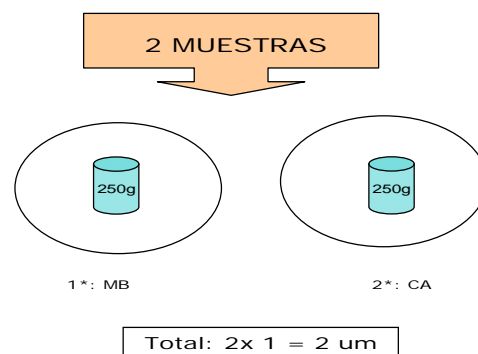


Tabla I: Equivalencia de unidades muestrales según productos

Caso A:	Conservas
1 unid. muestral	= 1 lata
Caso B:	Lácteos
1 unid. muestral	= 1 sachet / 1 pote / 1 botella o cartón
	Carne picada
1 unid. muestral	= 1 porción x 250g embalada individualmente
	Hamburguesas
1 unid. muestral	= 1 caja con 4,8, 12 ó 20 hamburguesas
Caso C:	Leches en polvo
1 unid. muestral	= 1 caja o cartón
	Mieles
1 unid. muestral	= 1 pote o frasco (de 200 g ó mas)
	Alimentos vegetales crudos o cocidos
1 unid. muestral	= 1 paquete / 1 porción de 250g embalada individualmente

Caso E: si el producto que Ud. desea analizar en un comercio minorista no se encuentra especificado en el Código Alimentario Argentino, la cantidad de muestras a tomar se realizara de acuerdo a la tabla II. Entonces Ud. deberá tomar 1 muestra por triplicado. Una quedará en poder del propietario del establecimiento y remitirá a nuestro laboratorio las 2 restantes: una para el análisis Físico - Químico y Microbiológico (1* ver grafico), y la 2da. se reservará en caso de que se la requiera como Contraanálisis (2* ver grafico).

IMPORTANTE: Cada **MUESTRA** estará constituida por la unidad muestral indicada en la tabla correspondientes a un mismo lote (constará de 250g o ml.) y se las embalará en forma individual, según Código Alimentario Argentino.

Tabla II

Numero de envases ó unidades del lote	Numero de envases ó unidades que deben tomarse
De 1 a 25	1 envase ó unidad
De 26 a 100	2 envases ó unidades
Mayor de 100	5 envases ó unidades

Caso F: Si el producto que Ud. desea analizar integralmente es un lote de un establecimiento elaborador deberá calcular la cantidad de muestras a tomar teniendo en cuenta determinados requisitos:

Cuando se realiza una toma de muestra, se establece un nivel de inspección dentro de los tres niveles posibles: Reducido, Normal, o Reforzado, según corresponda. Sin embargo, existen situaciones en las cuales es necesario o posible, realizar un cambio en el muestreo a un nivel de inspección distinto. Al principio del control se realizará la inspección normal, que seguirá aplicándose hasta que se requiera una inspección reforzada o, por el contrario, esté justificada una inspección reducida.

Los cambios pueden ser:

1. Normal a Reducido
2. Normal a Reforzado

Los casos en los que se recurre a un cambio de nivel de inspección de normal a reducido son:

- Cuando se hayan aceptado al menos diez lotes sucesivos.
- Cuando el historial del producto y la empresa demuestran ser confiables.

Se abandona inmediatamente la inspección reducida cuando:

- No se acepta un lote
- Ante irregularidades de producción
- Cambios en la composición o cantidad de ingredientes.

Los casos en los que se recurre a un cambio de nivel de inspección de normal a reforzado o riguroso son:

- Cuando no se acepten dos lotes de cinco lotes sucesivos analizados bajo nivel de inspección normal.

La inspección rigurosa se abandona cuando se hayan aceptado cinco lotes sucesivos.

Tamaño del lote (N)	Nivel de Inspección		
	Reducido	Normal	Reforzado
500 a 1.200	5	5	13
1.201 a 3.200	5	8	20
3.201 a 10.000	5	8	20
10.001 a 35.000	5	8	20
35.001 a 150.000	8	13	32
150.001 a 500.000	8	13	32
Mas de 500.000	8	13	50

Recaudos a la hora de tomar las muestras

El tiempo transcurrido desde la toma de muestra hasta la recepción de la misma en el laboratorio debe ser lo mas breve posible.

Las muestras de productos que requieren condiciones especiales de conservación (refrigerados, congelados, libres de humedad, etc.), deberán ser remitidas al laboratorio manteniendo las condiciones en que fueron extraídas.

Se debe evitar el contacto de las muestras con las manos, papel, cartón, madera ó cualquier material que pueda alterar su composición.

El estado de conservación y la integridad de la muestra este garantizado

Todas las muestras deben tener igual fecha de elaboración y vencimiento en un mismo lote. Ejemplo: cuando se deben tomar muestras de latas que tienen fecha de vencimiento iguales (4/2011) pero fecha de elaboración diferentes (4/04/2008 y 24/04/2008), deberán elegirse latas con igual fecha de elaboración coincidentes en día, mes y año (4/04/2008)

Forma de embalar las muestras

Se debe utilizar bolsas ó sobres de acuerdo a la necesidad, cerrados con lacre, broches metálicos, cintas de embalaje, etc. de tal manera que sea imposible cambiar el contenido. Se puede firmar sobre las cintas para asegurar la inviolabilidad de los mismos. Las muestras se identificaran con una tarjeta con los datos del producto

Intoxicaciones y Denuncias

Cuando el producto consumido y probablemente causante de la intoxicación fuera insuficiente para el análisis de acuerdo a lo estipulado en los casos anteriormente descriptos, se realizara igualmente la toma de muestras aclarando que es todo lo que hay en stock en el acta de toma de muestra.

Se aceptaran como denuncias aquellos alimentos que presenten:
Alteraciones en la conservación del envase (hinchado, abollado)
Alteración de color, olor y sabor
Contengan elementos extraños a su composición (pelos, vidrio, insectos etc.)
Productos que no presenten fecha de vencimiento o no sea legible
Productos que no se correspondan con lo especificado en el rotulo

Acta de toma de muestras

Para unificar las actas se sugiere que se haga un acta con los siguientes caracteres

Poner membrete del municipio

Expediente N°.....

ACTA N°

ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

En la localidad de.....Partido de
.....a losdias del mes de
.....de....., siendo
las.....horas, los infrascriptos, inspectores de
..... se presentaron
en.....

propiedad de.....
calle.....N°.....,siendo atendidos
por.....quien acredita su
identidad con DNI.....y procedieron a
tomar las muestras triples de (denominación
completa).....

donde cada muestra consta deunidad/es muestrales con un peso
ó volumen.....marca.....
elaborado por.....

R.N.P.A ó PAMS.....

R.N.E ó Habilitación municipal.....

Fecha de elaboración.....fecha de vencimiento

.....Lote n°.....tamaño de lote.....

Estado de conservación

Las muestras se envían: refrigeradas, congeladas ó a temperatura ambiente
(tachar lo que no corresponda) según indicación del rotulo

Observaciones.....
.....
.....

Dichas muestras fueron lacradas y selladas (sello n°.....) adjuntando a
cada una de ellas una tarjeta con el n° de orden.....letra.....

Quedando la cuarta muestra en poder del señor comerciante ó elaborador.
Leída la presente acta, la persona se ratifica en su contenido y firma de
conformidad.....siendo las.....horas.

.....
Firma del responsable

.....
Firma y sello inspectores

Para cualquier tramite el interesado debe dirigirse a.....
.....

Poner dirección y teléfono de la dependencia de Bromatología

Subsecretaria de Control Sanitario. Mail. scsanitario@ms.gba.gov.ar
Departamento de Análisis Bromatológicos, Laboratorio Central. TE: 0221-4249892
Mail: bromatologia_lcsp@ms.gba.gov.ar