

 Laboratorio Municipal Sevilla	INSTRUCCIÓN TÉCNICA		IT-L-01
	TOMA DE MUESTRAS PARA LA CAMPAÑA DE ANÁLISIS NUTRICIONAL DE COMIDAS CASERAS		Rev 00
			PÁGINA 1 DE 2

INTRODUCCIÓN

Para que los análisis realizados a las muestras de la campaña de “*Análisis Nutricional de Comidas Caseras*” sean absolutamente fiables y comparables, es de suma importancia la calidad e idoneidad de las muestras que se reciben en el Laboratorio, así como garantizar que todas la muestras recepcionadas se hacen en las mismas condiciones.

Para ello es necesario establecer una serie de requisitos tanto para la toma de las muestras, que correrá por cuenta del cliente, como para la recepción de las mismas en el Laboratorio

TOMA DE MUESTRAS

1. Condiciones de los envases

- Las muestras deben recogerse en envases limpios, secos y herméticos
- Los más idóneos para tal cometido son los que se adquieren en el mercado para este fin. Así, por ejemplo, recomendamos que a muestra se traiga en **envases de toma de muestras tipo duquesa, de 100-250 mL de capacidad**. También son aptos los envases para análisis de orina de 100 mL que se pueden adquirir en cualquier farmacia.
- En último caso se pueden admitir muestras que vengan en frascos de vidrio de boca ancha, siempre y cuando estén limpios y cerrados con su tapa
- El Laboratorio se reserva el derecho a rechazar la recepción de cualquier muestra que se presente en envases sucios, rotos, deteriorados o que hagan sospechar una falta de higiene o contaminación en el alimento

2. Cantidad de muestra

- Con carácter general la cantidad mínima de muestra necesaria para realizar los ensayos nutricionales previstos en la campaña es de **100 g**
- Esta cantidad puede variar en función de las necesidades analíticas y de las disposiciones reglamentarias aplicables según el producto del que se trate y el uso al que esté destinado, lo cual se comunicaría al cliente en su momento

3. Toma de la muestra

- Una vez preparado el plato que se desea analizar, dejar templar antes de tomar la muestra
- Tomar la muestra de forma que sea lo más representativa del plato que se va a servir.
- Llenar el envase hasta arriba, procurando que no quede una capa de aire demasiado grande por debajo de la tapa.
- Cerrar con la tapa lo más herméticamente posible.

4. Identificación de la muestra

- Identificar la muestra mediante un rótulo o una etiqueta donde debe constar, al menos:
 - Nombre del plato (lentejas estofadas, papas con choco, pasta carbonara...)
 - Fecha de elaboración, en formato dd/mm/aa
 - Iniciales del cliente.
- La identificación se colocará preferentemente en el cuerpo del envase, mejor que en la tapa.

CONSERVACIÓN, TRANSPORTE Y ENTRADA DE LA MUESTRA EN EL LMS

1. Conservación y transporte de las muestras

- El envío o entrega de muestras al Laboratorio estará a cargo del cliente, quien será responsable de su integridad.
- Las muestras se transportarán al Laboratorio en un plazo máximo de 24 horas desde la toma.

 Laboratorio Municipal Sevilla	INSTRUCCIÓN TÉCNICA		IT-L-01
	TOMA DE MUESTRAS PARA LA CAMPAÑA DE ANÁLISIS NUTRICIONAL DE COMIDAS CASERAS		Rev 00
			PÁGINA 2 DE 2

- c.- Mientras tanto, se mantendrán en refrigeración.
- d.- Se pueden congelar las muestras previamente a su transporte al LMS.
- e.- El Laboratorio no se responsabiliza de las posibles pérdidas, mala manipulación, ruptura o retrasos en la recepción de la muestra, por tanto el cliente será responsable de que las muestras se encuentren en condiciones óptimas entre la toma de muestra y la llegada al Laboratorio.

2. Documentación de las muestras

- a.- Las muestras que se entreguen en el laboratorio deberán acompañarse de la solicitud de ensayo debidamente cumplimentada.
- b.- En la solicitud de ensayo, en el apartado de “*Análisis solicitados*” se consignará “**Campaña Análisis Nutricional Comidas Caseras**”, o sus siglas, “**CANCC**”.
- c.- En la solicitud se dará la máxima información posible para la correcta identificación de la muestra. Especialmente se indicarán los siguientes datos:
 - Nombre completo de la persona que presenta la muestra
 - Domicilio completo
 - Teléfono de contacto y dirección de correo electrónico, si es el caso.
 - Descripción del plato
 - Fecha, y si es posible, hora de la toma de la muestra
- d.- El solicitante deberá cumplimentar un escrito comprometiéndose a no emplear los resultados derivados de los análisis en reclamaciones de ningún tipo. Al mismo tiempo, se exonera de cualquier responsabilidad al LMS, así como se permite el empleo de los resultados de las muestras en futuros trabajos de investigación.

3. Criterios de NO ACEPTACIÓN de muestras

- a.- Cuando no se haya conservado la integridad de las muestras hasta su llegada al laboratorio
- b.- Cuando el envase se encuentre roto, abierto, agujereado, etc...
- c.- Cuando se presenten en un envase no apropiado
- d.- Cuando la muestra presente evidentes signos de deterioro.
- e.- Cuando la cantidad de muestra sea insuficiente.
- f.- Cuando haya una falta de información, incongruencia o ilegibilidad de datos en el Formato de Solicitud de ensayo, o la muestras sea remitida sin solicitud de ensayo.
- g.- En el caso de que las muestras no sean aceptadas para efectuar los ensayos se informará al cliente sobre la causa de no aceptación.

4. Horario y días de recepción de muestra

- a.- Las muestras se recibirán lunes y martes de cada semana, en horario de 8:30 a 12:00.
- b.- Se recepcionarán un máximo de 15 muestras a la semana, por riguroso orden de llegada.
- c.- Se recomienda concertar cita previa con el LMS para la entrega de las muestras, llamando a los teléfonos 955 473 316 o 955 473 336.
- d.- Se admitirán un máximo de **DOS MUESTRAS** por persona y día.