

INSTRUCCIONES Y ACLARACIONES PREVIAS AL ENVÍO DE MUESTRAS A LOS LABORATORIOS DE ANFACO-CECOPESCA

El laboratorio tiene descritos en sus procedimientos internos de trabajo, la operativa para el mantenimiento, manejo, preparación y homogeneización de muestras según el tipo y análisis a realizar. La información sobre la realización de estas y otras operaciones relacionadas con el análisis de muestras está a disposición de nuestros clientes.

En el proceso global de análisis de una muestra es muy importante, para la validez de los resultados finales, la forma de preparación y las condiciones de envío. Por este motivo y con el objeto de garantizar estas condiciones, el laboratorio quiere recordar una serie de indicaciones y aclaraciones generales sobre las condiciones de envasado, almacenamiento y remisión de muestras al laboratorio en función de la tipología de las mismas:

⊗ CONSERVAS Y SEMICONSERVAS

- ✓ Excepto indicación contraria del cliente, como norma general cuando se reciban varias unidades de productos no diferenciables con un envasado comercial único (Ejemplo: lote igual...) el análisis se realizará sobre una o varias unidades en función de la cantidad de muestra requerida para el análisis. Es una **excepción las muestras para la determinación de pesos** en las cuales resulta necesario especificar sobre cuantas de las unidades enviadas se requiere el análisis, es decir cuantos resultados de pesos se requieren.
- ✓ Se deberá enviar al laboratorio una **cantidad acorde al número y tipo de ensayos** requeridos para cada muestra. Como norma general se recomienda el envío de 3 unidades en el caso de latas pequeñas y 1 unidad en el caso de latas grandes (más de 500g), a excepción de muestras para el análisis de toxinas marinas que puede ser necesario el envío de una cantidad mayor en función del producto a analizar.
- ✓ El análisis se realizara **sobre el producto escurrido**, en caso contrario se deberá especificar sobre que porción ha de ser realizado el análisis (producto neto, líquido de cobertura...). Es una excepción las conservas en aceite que demanden análisis de ácidos grasos y esteroides que como norma general y sin una especificación contraria del cliente, el análisis se realizará sobre el líquido de cobertura.
- ✓ Para los análisis microbiológicos de muestras en las que la normativa requiera una preincubación previa a su análisis, las **muestras deberán llegar al laboratorio ya incubadas**. En caso contrario, el cliente hará mención expresa de que es necesaria la preincubación en nuestras instalaciones.

⊗ ALIMENTOS, FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS Y COCIDOS

- ✓ Cuando se envíen al laboratorio productos frescos, refrigerados, congelados y cocidos para análisis microbiológicos se deberá prestar especial atención en el **mantenimiento de la cadena de frío** durante el envío y utilizar envases apropiados (recomendamos **envases estériles** en la medida de lo posible).
- ✓ En general, salvo indicación contraria del cliente, **el análisis se realizara sobre la parte comestible**, desechando porciones anatómicas no comestibles. Ej.: piel, espinas en el pescado,.....

INSTRUCCIONES Y ACLARACIONES PREVIAS AL ENVÍO DE MUESTRAS A LOS LABORATORIOS DE ANFACO-CECOPESCA

- ✓ En las muestras de alimentos frescos, refrigerados, congelados y cocidos, para análisis microbiológicos y análisis relacionados con la frescura de producto (Nitrógeno Básico Volátil, Histamina, Dimetilamina, Trimetilamina, etc.) se debe **evitar que transcurran plazos de tiempo superiores a 24 horas** en refrigeración hasta la llegada de la muestra al laboratorio.

⊗ MATERIAS PRIMAS AFINES A LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y SEMICONSERVAS

En el análisis de aceites es importante que:

- ✓ El aceite que se envíe al laboratorio debe de ser **límpido y transparente y no contener humedad** ni otros posibles residuos.
- ✓ En el caso de toma de muestras de camiones cisterna, se recomienda no tomar la muestra por la boca de descarga para evitar contaminaciones por cargas anteriores o por hollín. Es preferible tomar la muestra por la boca superior de la cisterna.
- ✓ Se recomienda **proteger la muestra de la luz** ya que puede degradar el benzo(a)pireno y aumentar el índice de peróxidos.

En el análisis de condimentos y especias es importante que:

- ✓ Es importante enviar la muestra en envases cerrados y en todo caso en condiciones que **preserven el contenido de humedad del producto**.
- ✓ Cuando se envíen salsas o porciones de concentrado de tomate, es importante que se envíen refrigerados, **salvo que se envíen en recipientes esterilizados. Ej;conservas** .

⊗ PRODUCTOS DERIVADOS (harinas, piensos, aceites de pescado...)

- ✓ Para harinas de pescado y piensos es importante el envío de muestras **en condiciones que preserven el contenido de humedad del producto**.
- ✓ Para aceites de pescado es importante que estos se envíen **límpidos, transparentes y sin que contenga humedad** ni otros posibles residuos.

⊗ ANÁLISIS DE AGUA DE CONSUMO:

- ✓ Es necesario, en la hoja de solicitud de análisis, en el apartado producto, **identificar la clasificación de agua** en función de su características, si es para consumo, o es un agua para otros usos o de otras características ejemplo marina (de playa), residual. En el caso de aguas para consumo es necesario indicar en el apartado de referencia si se trata de un agua de mar, un agua de pozo, de traída, de río, de fuente....además de incluir **la fecha y hora de recogida del agua** y toda aquella información que el cliente considere y que deba constar en el informe de ensayo.
- ✓ Utilizar **envases estériles**
- ✓ El análisis microbiológico de **aguas cloradas requiere la adición de tiosulfato sódico** en el momento de la toma de muestra para neutralizar el efecto bactericida del cloro que interferiría en el recuento de microorganismos. Existen recipientes comerciales estériles que ya contienen el tiosulfato añadido.

INSTRUCCIONES Y ACLARACIONES PREVIAS AL ENVÍO DE MUESTRAS A LOS LABORATORIOS DE ANFACO-CECOPESCA

Puesto que la adición de tiosulfato sódico altera los valores de conductividad de la muestra, cuando se vayan a solicitar análisis microbiológicos y análisis físico-químicos, es necesario remitir dos envases de muestras al laboratorio: uno sin adición de tiosulfato para el análisis físico-químicos y otro sobre el que se debe añadir tiosulfato en el momento de la toma de muestra y que irá destinado a los análisis microbiológicos. Remitir las muestras de agua en refrigeración para evitar la proliferación de microorganismos en el caso de que los haya.

Para análisis microbiológicos de aguas potables no deben transcurrir más de 24 horas entre la recogida de la muestra y el comienzo de los análisis por lo que es recomendable anticipar al laboratorio el envío de la muestr indicando la fecha y hora exacta de recogida del agua.

⊗ ANÁLISIS DE AGUA RESIDUAL.

- ✓ Es necesario, en la hoja de solicitud de análisis, en el apartado producto, identificar la clasificación de agua en este caso hay que indicar que se trata de un agua residual. En el apartado referencia el cliente indicará toda aquella información que considere oportuna y que deba constar en el informe de ensayo.
- ✓ Remitir el agua al laboratorio en condiciones de refrigeración, para neutralizar el crecimiento de microorganismos y la alteración que rápidamente se produciría en la muestra.

⊗ CONDICIONES PARA ANÁLISIS QUE REQUIEREN UN ACONDICIONAMIENTO ESPECIAL O UN TRATAMIENTO ESPECIAL:

- ✓ En el caso de muestras para análisis de dioxinas y PCBs, evitar el uso de envases de papel, que pueden dar lugar a contaminaciones de la muestra.
- ✓ Para análisis de metales pesados se recomienda el uso de envases incoloros, ya que otros envases pueden contaminar el producto.
- ✓ Para la realización de ensayos de muestras de control oficial el laboratorio como norma general, y salvo indicación contraria del cliente, aplicará los requisitos de homogenización y número de ensayos según se establezca en la legislación vigente. El laboratorio solo considerará muestras de control oficial aquellas que vengan debidamente precintadas o lacradas con una copia del acta de inspección correspondiente acompañando a la hoja de solicitud de análisis donde se haga mención a la misma.

Cualquier duda sobre el correcto procedimiento de envío de muestras no duden en ponerse en contacto con el personal del laboratorio en el Telf. 986469303 o en la dirección de correo electrónico asesorlab@anfaco.es ó calidad@anfaco.es.

IMPORTANTE: Siempre que el cliente no especifique lo contrario en la hoja de solicitud de análisis (contrato), el laboratorio, cuando reciba una muestra, interpretará que esta ha sido correctamente manipulada, siguiendo los consejos arriba mencionados y es conecedor de los efectos que sobre los resultados de ensayo puede tener si no se siguen los pasos correctos