

Amostra Testemunha

O que é?

Amostra representativa de um conjunto de refeições, produzidas ao mesmo tempo e sob as mesmas condições.

Para que serve?

Em caso de suspeita da ocorrência de um surto de toxinfecção alimentar, a análise da amostra testemunha facilitará a identificação do agente patogénico responsável e a investigação da toxinfecção alimentar, assim como, auxiliará a identificação e aplicação de medidas que previnam ocorrências similares, no futuro.

Como realizar a colheita?

- Recolher amostra no fim da distribuição / empratamento / servir das refeições → a amostra deve ser representativa de todas as refeições e de todas as fases produtivas pelas quais passaram (preparação, confecção e distribuição).
- O executante e utensílios utilizados na colheita da amostra, devem respeitar elevados níveis de higiene.
- Realizar colheita de pelo menos 150g, incluindo todos os constituintes da refeição.
 - Guardar a amostra a uma temperatura positiva máxima de 4°C → alguns microrganismos não toleram a congelação, pelo que a refrigeração das amostras é recomendada.
- As amostras testemunhas devem ser guardadas por um período mínimo de 3 dias.

Referências:

Codex Alimentarius – Código Internacional de Boas Práticas – Princípios Gerais de Higiene Alimentar (CAC/RCP 1 – 1969, Ver. 4 – 2003)

http://www.codexalimentarius.net/download/standards/23/cxp_001e.pdf

Codex Alimentarius – Código de Boas Práticas para a Restauração Colectiva - Alimentos Cozinhados e Pré-Cozinhados (CAC/RCP 39 –1993)

http://www.codexalimentarius.net/download/standards/25/CXP_039e.pdf

