



LABORATORIO DE AGUAS Y ALIMENTOS

TEMAS:

- Toma de Muestra
- Condiciones para la recepción de muestra
- Conservación y transporte y envío de muestras en laboratorio
- Criterios para la no aceptación de muestras.
- Horario y días de recepción de Muestras
- Consolidado de Agua y Alimento de Enero - Marzo
- Responsable: Blga María Regina Cárdenas Minaya.
- Dir. Ej. Blgo José Luis Abanto Álvarez



ANÁLISIS DE AGUA Y ALIMENTOS

La Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental Huánuco tiene la responsabilidad de brindar el soporte técnico analítico para dictaminar sobre la inocuidad de los alimentos y el agua de consumo humano. Como autoridad sanitaria a nivel Regional, lleva a cabo acciones de análisis de laboratorio, vigilancia, control, fiscalización sanitaria, denuncias y dictámenes en procesos sancionatorios.

En este contexto, los resultados de los análisis son absolutamente confiables y comparables, destacan la calidad e idoneidad en el análisis de las muestras que se reciben en el laboratorio de control ambiental de la Diresa - Huánuco; se suma, la correcta toma de decisiones por parte de la Autoridad Sanitaria.

FINALIDAD:

Contribuir a asegurar la confiabilidad y reproducibilidad de los resultados de los análisis de alimentos y bebidas de consumo humano que se efectúa en el laboratorio de Salud Ambiental -DIRESA.

OBJETIVOS:

Establecer las condiciones y requisitos para la recepción de muestras de alimentos, bebidas y superficies en contacto con alimentos, que aseguren la representatividad y las características necesarias de las muestras que se destine para los ensayos de laboratorio.



BASE LEGAL Y TÉCNICA:

Base Legal:

- Ley N°26842 Ley General de Salud
- Ley N°27444 Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N°007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N°461-2007/ MINSa que aprueba la

guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.

- Resolución Ministerial N°451-2006/ MINSa, aprueba la norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programa sociales de alimentos.
- Resolución Ministerial N°591-2008/SA/DM, que aprueba la NTS N°071-MINSa/DIGESA-V-01 Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.

Base Técnica:

- ISO 7218: 1996 E. Microbiología de los alimentos. Reglas Generales para el Análisis Microbiológicos.
- Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos. Microorganismo de los Alimentos 2. Método de Muestreo para Análisis Microbiológico: Principios y Aplicaciones Específicas.
- Manual para el Control de Calidad de los Alimentos. 14: La Garantía de la Calidad en el Laboratorio Químico de Control de los Alimentos.

Toma de Muestra



La muestra es un factor importante para los ensayos realizados en el laboratorio de Control Ambiental de la DIRESA:

La adecuada selección y correcta recolección de la muestra por parte del personal calificado, los medios de conservación y transporte de laboratorio, son importantes para obtener resultados de calidad, significativos y confiables.



*“Ámate lo
Suficiente como
para Llevar un
Estilo de Vida
Saludable”*

Condiciones para la Recepción de Muestras

Envases:

Las muestras deben de recolectarse en envases limpios, secos, herméticos y estéril, las bolsas de plásticos deben de ser de primer uso y desechables cuya capacidad sea adecuada para la cantidad de muestra a recolectar.

Cantidad de Muestra:

La cantidad de muestras recomendadas para los ensayos microbiológicos, parasitológicos, físicos-químico, deben de enviar la cantidad de muestra que se requieren para cada tipo de ensayo.

Identificación de la Muestra:

Las muestras deben de estar claramente identificadas mediante un rotulo con letra legible y tinta indeleble: con los siguiente datos:

- Identificación de la muestra.
- Lugar de toma de muestra
- Fecha y hora de la toma de muestra.



Conservación, Transporte y Envío de Muestra a Laboratorio

La conservación y transporte de todas las muestras colectadas deberá efectuarse de tal manera que se impida su ruptura, derrame, alteración o deterioro, evitando su exposición a la luz solar directa.

El transporte de las muestras debe realizar en recipientes

refrigerados u otro material aislante, que tenga una capacidad suficiente.



Criterios Para la No Aceptación de Muestras

Las muestras no serán aceptadas para efectuar los ensayos en las siguientes condiciones:

- Cuando no se haya conservado la integridad de la muestra hasta su llegada a la laboratorio.
- Muestras con signos evidentes de deterioro (olor, color, apariencia normal).
- Cantidad de muestra insuficiente menor a lo establecido.
- Falta de datos en el rotulo de solicitud de ensayo.
- Muestras que se encuentren fuera de su periodo de vigencia o próximos a la fecha de expiración.
- Muestra que debiendo tener registro sanitario no cuenten con este por que no se encuentren vigente.



Horario y Días de Recepción de Muestras

Las muestras serán recibidas en el laboratorio de lunes a jueves en el horario de 8:00 am - 16: 00 pm fuera de este horario podrán recibir muestras solo por razones justificadas , en cuyo caso los inspectores sanitarios coordinaran la llegada de las muestras con el laboratorio de la DIRESA – Huánuco.

El laboratorio no aceptara muestras los días viernes o vísperas de

días festivos, solo en caso de situaciones de contingencia u operativos requieran el servicio de laboratorio para la cual deberán coordinar previamente.



Consolidados de Agua y Alimentos de Enero—Marzo

Huánuco	Resultados Aptos	Resultados No Aptos	Total de Análisis Realizados
Agua	270	184	454
Alimentos	33	1	34
TOTAL	303	185	488

Fuente: Laboratorio de Agua y Alimento DESA - Huánuco - 2014

El cuadro se muestra los resultados de análisis realizados en el laboratorio de agua y alimentos en DIRESA–Huánuco durante los meses de Enero, Febrero y Marzo del presente año. Se realizaron 454 muestras de agua de consumo humano, de las cuales 270 aptos y 184 no aptos. Los resultados corresponde al ámbito de las Redes de Salud de Huánuco .

Los análisis de alimentos corresponden a los operativos multisectoriales que se realizaron en forma conjunta con las municipales de Huánuco, Amarilis, Pillcomarca, PNP, Fiscalía de Prevención y Delito, y Defensa Civil. Se realizaron una tota de 34 análisis, de los cuáles resultaron 33 aptos y 01 no apto para consumo humano.



Laboratorio de Aguas y Alimentos

Jr. Dámaso Beraún N°1017—Huánuco

Teléfono: 062- 513410 - 513261

Correo: www.diresahuanuco.gob.pe

El Laboratorio de Agua y Alimentos de la DIRESA—Huánuco ofrece servicios de ensayo en las áreas microbiológica y fisicoquímica al sector alimentos, con resultados confiables y oportunos, soportados por personal competente, comprometido con la satisfacción de sus clientes, las buenas prácticas profesionales, la cultura de mejoramiento continuo, el cumplimiento de las políticas y procedimientos establecidos en las norma. Asimismo este boletín esta elaborado gracias a la participación del Director de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental el Blgo. José Luis Abanto Álvarez, la encargada de laboratorio de Agua y Alimentos la Blgo. María Regina Cárdenas y Ing. Shirley M. Villavicencio Salvador.

