

## INSTRUCCIONES Y ACLARACIONES PREVIAS AL ENVÍO DE MUESTRAS AL LABORATORIO COFA

En el proceso de análisis de una muestra es muy importante, para la validez de los resultados, 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. De forma general, para las siguientes matrices debe tener en cuenta lo siguiente:

### **Aguas de consumo, Aguas continentales, Aguas residuales, Aguas de piscina...:**

- *identificar la clasificación de agua* en función de sus características, si es para consumo, o es un agua para otros usos o de otras características (pozo, río, de fuente, marina...)

- *incluir la fecha y hora de recogida del agua* y toda aquella información que el cliente considere 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. El laboratorio facilitará recipientes comerciales estériles que ya contienen el tiosulfato añadido

- La adición de *tiosulfato sódico altera valores de físico químicos* de la muestra, cuando se vayan a solicitar *análisis microbiológicos y análisis fisicoquímicos, es necesario remitir dos envases* de muestras al laboratorio: *uno sin adición de tiosulfato* para el análisis fisicoquímico y *otro que contendrá 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 físico químico de muestras de agua, *no deben transcurrir más de 24 horas entre la toma* de la muestra y el inicio de la analítica, siendo aconsejable la entrega en el laboratorio nada más recoger el agua.

- Para análisis microbiológico de aguas de red *no deben transcurrir más de 18 horas entre la toma* de la muestra y el inicio de la analítica

- Para análisis microbiológico de aguas de piscina *no deben transcurrir más de 12 horas entre la toma* de la muestra y el inicio de la analítica

- **DEBE TENER EN CUENTA:** *Si no se cumplen estas condiciones podría comprometer la fiabilidad de los resultados.*

Si, pese a ello, nos remite una muestra en condiciones distintas a las indicadas y se solicita que sea analizada, se procederá al análisis, y:

- en los casos en los que la neutralización no sea conforme se indicará en el informe de ensayo: "la neutralización del desinfectante no ha sido realizada adecuadamente, por lo que los resultados pueden no reflejar el estado inicial de la muestra."

- en los casos en los que el tiempo empleado para el almacenamiento y transporte exceda el tiempo máximo recomendado se indicará en el informe de ensayo: "se ha superado el tiempo máximo recomendado de conservación de la muestra, por parte del cliente antes de su entrega en el laboratorio por lo que los resultados pueden no reflejar el estado inicial de la muestra."

- en los casos en los que la muestra para ensayo físico químico presente neutralizante será reflejado en el informe de ensayo mediante la indicación "La muestra analizada presentaba tiosulfato/agente clorante por lo que podría afectar a los resultados fisicoquímicos e instrumentales obtenidos."

### **Condiciones específicas para análisis de Legionella.**

En el proceso de toma y transporte de muestras no se mezclarán en un mismo envase de transporte muestras procedentes de diferentes instalaciones o de distintos puntos de muestreo ni de temperaturas muy diferentes. Se deben proteger de la luz y del calor

Inactivación de desinfectantes. Los desinfectantes que pueda contener la muestra deben ser neutralizados con los neutralizantes recogidos en la resolución de autorización del biocida. Para neutralizar los desinfectantes es preciso aplicar las medidas de inactivación correspondientes, según las indicaciones del fabricante y si, excepcionalmente, no fuera posible realizar la inactivación, tiene que reflejarse en el registro de recogida e informarlo al laboratorio de ensayo.

Las muestras se deben tomar en envases de 1 L, estériles, de polietileno o similar, con cierre hermético y siempre debe dejarse una pequeña cámara de aire sobre el nivel del agua. El envase incluye el neutralizante, y una vez cerrado después de tomar la muestra, hay que voltear el envase varias veces para que se mezcle bien el agua con el neutralizante.

Conservación y transporte de la muestra. El periodo de tiempo transcurrido entre la toma de la muestra y el análisis debería ser < a 24 horas si la muestra se conserva entre 6 y 18 °C, o < a 48 horas si se conserva a  $5 \pm 3$  °C, estas temperaturas se refieren a la temperatura del entorno de la muestra (no a la muestra en sí).

Si se toman muestras de agua a temperaturas muy diferentes no se deben transportar en la misma nevera (por ejemplo, no mezclar muestras de agua caliente a 60 °C con muestras de agua fría a 20 °C).

Se deberá aportar en el formulario de solicitud:

Día y hora de la toma de la muestra.

Quien realiza la toma de muestra.

Identificación de la muestra: Código de identificación.

Neutralizante utilizado en la toma de muestra o, en su caso, indicación expresa de no utilización de neutralizante.

Volumen de muestra tomada.

Identificación del remitente de la muestra (puede o no coincidir con el tomador de la muestra, establecimiento de procedencia, ...).

Identificación del establecimiento de procedencia.

Tipo de Instalación de la que procede la muestra (torre de refrigeración, agua caliente sanitaria, etc.).

Identificación del punto de muestreo.

Motivo del muestreo.

Resultados de los parámetros fisicoquímicos determinados *in situ*:

- Temperatura de recogida de la muestra.
- Biocida empleado y concentración medida.
- Otros parámetros: pH

### **Alimentos**

-La muestra a analizar, deberá ser lo más representativa posible del producto. Cuando se trate de alimento en sacos o a granel, deberán tomarse muestras de sacos distintos o distintas zonas de la partida y mezclarlas cuidadosamente para luego reducirla posteriormente (si interesa analizar una única muestra).

- 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).

-Deben llegar preferiblemente en su envase original, de no ser posible se tomará la muestras en condiciones de esterilidad, y en las condiciones de conservación propias del producto en su comercialización.

-La muestra debe llegar al laboratorio lo antes posible desde la toma de muestras, (no aplicable a muestras de alimentos congelados y conservación a temperatura ambiente). Para análisis microbiológicos y análisis relacionados con la frescura de producto (Histamina) se debe evitar que transcurran plazos de tiempo superiores a 24 horas en refrigeración hasta la llegada de la muestra al laboratorio.

-En general, salvo indicación contraria del cliente, el análisis se realizará sobre la parte comestible, desechando porciones anatómicas no comestibles. Ej.; piel, espinas en el pescado,.....

-Análisis físico químico: -La muestra para ensayo físico químico debe llegar preferiblemente en su envase original, y en las condiciones de conservación propias del producto en su comercialización.

En el análisis de **aceites** es importante que:

-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 se puede aumentar el índice de peróxidos.

En el análisis de **condimentos y especias**:

- Es importante enviar la muestra en envases cerrados y en todo caso en condiciones que preserven el contenido de humedad del producto.

Cualquier duda sobre el correcto procedimiento de recogida y envío de muestras, no duden en ponerse en contacto con el personal del laboratorio en el Telf. 965123123 ext 5 o en la dirección de correo electrónico laboratorio@cofalicante .com

Podrá informarse a través de la página web <http://www.cofalicante.com>, del alcance de acreditación y certificación

**IMPORTANTE: Siempre que el cliente no especifique lo contrario en la solicitud de análisis, el laboratorio, cuando reciba una muestra, interpretará que ésta ha sido correctamente manipulada, siguiendo los consejos arriba mencionados y es conocedor de los efectos que sobre los resultados de ensayo puede tener si no se tienen en cuenta estas consideraciones.**

Firma directora Laboratorio