ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
MSP. MARISA VERONICA CADENA RODRIGUEZ QUIMICO ANALISTA MSP. ROSA MIREYA HERNÁNDEZ RIVERA QUÍMICO ANALISTA	QBP. GERARDO MARTINEZ GALEANA JEFE DE LABORATORIO	QBP. JESUS ANTONIO DIAZ ORTIZ JEFE DE DEPARTAMENTO
CLAVE: AB-P-002	VERSIÓN: 06	SUSTITUYE A VERSIÓN: V.05
EMISIÓN: 02-07-24	EXPIRACIÓN: 02-07-26	PÁGINA 1 DE 15

DOCUMENTO PROPIEDAD
DEL LABORATORIO ESTATAL
DE SALUD PÚBLICA
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN
TOTAL O PARCIAL

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO.

DOCUMENTO CONTROLADO 02

IBQ. MIGUEL ANGEL CABRERA HERNÁNDEZ
DIRECTOR
ACAPULCO, GRO. JULIO DE 2024

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
CLAVE: AB-P-002	VERSIÓN: 06	EMISION: 02-07-24

1.- OBJETIVO

Aplicar los criterios de aceptación y rechazo a la muestra que ingrese, al Laboratorio de Microbiología de Alimentos y Bebidas para realizar el procedimiento microbiológico correspondiente.

DOCUMENTO PROPIEDAD DEL LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PÚBLICA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

2.- ALCANCE

Aplica a todas las muestras que se reciben en el Laboratorio de Microbiología de Alimentos y Bebidas.

3.- DEFINICIONES

3.1 Alimentos preparados: los que se someten a un procedimiento mecánico, físico-químico como calor húmedo o seco, de fritura, enfriamiento o congelación para su consumo.
3.2 Envase: todo recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química y sanitaria.
3.3 Envase primario: recipiente o envoltura que contiene y está en contacto directo con el producto, conservando su integridad física, química y sanitaria. El envase primario puede estar contenido en un envase secundario.
3.4 Lote: a la cantidad de producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificadas con un código específico.
3.5 Muestra: a la cantidad de material que posee todas las características físicas, fisicoquímicas y microbiológicas del producto a evaluar.
3.6 Muestra representativa: Es un número de unidades tomadas de un lote, que han sido seleccionadas en forma aleatoria y cuyas características son tan similares como sea posible a las del lote del que procede.
3.7 Producto a granel: producto que no se encuentra envasado al momento de su venta y que se pesa, mide o cuenta en presencia del consumidor.
3.8 SIGECOM: Sistema para la gestión y control de muestras del Laboratorio Estatal de Salud Pública Dr. Galo Soberón y Parra"

4.- DOCUMENTOS APLICABLES

DOCUMENTO CONTROLADO 02

4.1 Ley General de Salud. Nueva Ley publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de febrero de 1984. Última reforma publicada DOF 14-10-2021
4.2 Norma Oficial Mexicana NOM-110-SSA1-1994, bienes y servicios. preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.
4.3 Norma Oficial Mexicana NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos.
4.4 Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
4.5 NMX-EC-17025-IMNC-2018 Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.
4.6 MNX-CC-9001-IMNC-2015 Sistemas de gestión de la calidad-Requisitos.
4.7 GRB-PRL-002 Lineamiento de Gestión de Riesgo Biológico.
4.8 GR-P-001 Recolección, manejo y almacenamiento temporal de los residuos peligrosos biológico infecciosos (R.P.B.I.)
4.9 AB-PRL-001 Lineamiento de Bioseguridad en el Laboratorio de Microbiología de Alimentos y Bebidas.
4.10 RM-P-004 Procedimiento para la recepción de muestras y atención al público.
4.11 Instructivo para la entrega de Muestras y establecimiento del nivel de análisis. SSA. Dir. Gral. de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios. Laboratorio Nacional de Salud Pública. México, D.F. Julio 1998.
4.12 Guía Para El Verificador de Bienes y Servicios. Subsecretaria de Regulación y Fomento Sanitario. Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios. Secretaria de Salud. México, 1996.
4.13 Proyecto de Norma Oficial Mexicana. NOM-109-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Procedimientos para la Toma, Manejo y Transporte de Muestras de Alimentos para su análisis Microbiológico. Diario Oficial de la federación. Noviembre 1994.

DOCUMENTO PROPIEDAD DEL LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PÚBLICA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

5.-RESPONSABILIDADES

5.1 AUXILIAR DE LABORATORIO

5.1.1 Aplicar los criterios de aceptación y rechazo de la muestra.
5.1.2 Notificar al Analista/Jefe de Laboratorio si una muestra no cumple con los criterios de aceptación.
5.1.3 Preparar las muestras para su análisis.
5.1.4 Limpiar y mantener el área de trabajo y los equipos
5.1.5 Conservar la muestra en refrigeración a temperatura de 4°C a 8 °C, hasta su proceso y liberación de resultados
5.1.6 Registrar en la bitácora AB-B-039 la clave AB de la muestra para su desecho, previa indicación del Analista o del Jefe de Laboratorio.

5.2 ANALISTA (QUÍMICO, LABORATORISTA, TÉCNICO LABORATORISTA):

5.2.1 Aplicar los criterios de aceptación o rechazo en la recepción.
5.2.2 Analizar y dar solución a las dudas que surjan en la revisión de las muestras.
5.2.3 Notificar al Jefe de Laboratorio si una muestra no cumple con los criterios de aceptación al momento de su revisión para aclaración, corrección o rechazo.
5.2.4 Si la muestra no cumple con los criterios de aceptación, Generar el informe de rechazo IF-F008 en el SIGECOM.
5.2.5 Indicar al Auxiliar de laboratorio cuando deberá transferir la muestra a otro laboratorio o descartar la muestra.

5.3 JEFE DE LABORATORIO DOCUMENTO CONTROLADO 02

5.3.1 Supervisar el cumplimiento y la aplicación de éste procedimiento.
5.3.2 Resolver la aclaración de dudas al lado de los analistas y dar solución.
5.3.3 Supervisar los rechazos efectuados, en el momento de la recepción o inicio del análisis.
5.3.4 Firmar el IF-F-008 Rechazo de muestras cuando no se cumpla con un criterio de aceptación.
5.3.5 Supervisar la correcta disposición final de la muestra.

5.4 JEFE DE DEPARTAMENTO

5.4.1 Coordinar la recepción de la muestra de acuerdo al calendario de muestreo de vigilancia sanitaria, y contingencia, brotes e intoxicaciones alimentarias o queja sanitaria.
5.4.2 Autorizar las modificaciones en los informes de resultados en caso de corrección.
5.4.3 Liberar los informes de resultados y/o rechazo de la muestra del sistema SIGECOM a la página del laboratorio.

5.5 CAPTURISTA RECEPCIÓN DE MUESTRAS Y ATENCIÓN AL PÚBLICO

5.5.1 Ingresar los datos de la solicitud de análisis de la muestra (RM-F-020) al sistema de SIGECOM
5.5.2 Imprimir la etiqueta de la muestra con la clave AB para su identificación del SIGECOM
5.5.3 Corregir los errores de captura en el mismo sistema

5.6 PERSONAL ÁREA TÉCNICA DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS.

5.6.1 Aplicar los criterios de aceptación y rechazo de muestra de alimentos y bebidas para su análisis microbiológico (AB-P-002)

5.6.2 Revisar la integridad de la muestra al llegar al laboratorio, que no haya tenido daños o cambios durante el transporte, conservación y/o almacenamiento.
5.6.3 Aplicar el Procedimiento de Operación del área de Recepción de muestras y atención al público (RM-P-001).
5.6.4 Registrar la temperatura de recepción y peso de la muestra en la solicitud de análisis RM-F-020
5.6.5 Revisar que coincida la información descrita por el verificador sanitario en la solicitud de análisis RM-F-020 con la Etiqueta de la muestra (emitida por el sistema Federa Sanitario)
5.6.6 Conservar las muestras de alimentos en refrigeración a una temperatura de 4°C a 8°C hasta su entrega al Laboratorio de Microbiología de Alimentos y Bebidas.
5.6.7 El capturista del área de recepción de muestras registra los datos de la solicitud de análisis (AB-F-020) en el sistema SIGECOM y genera una segunda etiqueta que contiene una clave interna AB y registro
5.6.8 Generar el rechazo en sistema SIGECOM si la muestra incumple con los criterios de aceptación, en el formato informe de rechazo (IF-008), firmado por la coordinación de recepción de muestra
5.6.9 Generar el formato de notificación de cancelación de registros (RM-F-014) por error de registro de la muestra en asignación de laboratorio
5.6.10 Entregar la muestra al Laboratorio de Microbiología de Alimentos y Bebidas que cumpla con los criterios de aceptación

5.7 COORDINADOR DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS Y ATENCIÓN AL PÚBLICO

5.7.1 Supervisar el cumplimiento de éste procedimiento (AB-P-002)
5.7.2 Notificar al cliente si se presenta una aclaración ó rechazo de muestra.
5.7.3 Firmar y revisar el informe de rechazo cuando la muestra no cumple con los criterios de aceptación.

6.- DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

DOCUMENTO CONTROLADO 02

6.1 GENERALIDADES

6.1.1 La Coordinación de Recepción de Muestras y Atención al Público (CRM) recibe las muestras de alimentos y bebidas con la solicitud de análisis para muestra sanitarias (RM-F-020) y aplica el Procedimiento de Operación del Área de Recepción de Muestras y atención al público. (RM-P-001)
6.1.2 Realizar el análisis microbiológico de la muestra de alimentos y bebidas, en cumplimiento normativo para evaluar la inocuidad alimentaria, de brotes de enfermedad transmitida por alimentos (ETA), intoxicación y/o quejas sanitarias o de forma particular (revisar numeral 6.2)
6.1.3 Horario de recepción de muestra en el Laboratorio de Microbiología de alimentos y bebidas es de 8:00 h a 15:00 h a excepción de las muestras de superficies vivas e inertes que su horario de recepción es de 8:00 h a 12:00 h. y la entrega en el laboratorio debe realizarse a la brevedad posible para iniciar de manera inmediata el análisis el mismo día.
6.1.4 El proceso de las muestras de alimentos y bebidas en el laboratorio es de 8:00 h a 13:00 h, las muestras que lleguen posterior a las 13:00 horas se conservaran en refrigeración y se procesaran al siguiente día en el mismo horario.
6.1.5 Recibir las muestras oficiales del Programa de Inocuidad alimentaria (COPRISEG) conforme el calendario.
6.1.6 Rechazar la muestra por la Coordinación de Recepción de muestra cuando no cumple con los criterios de aceptación, y enviar una copia del informe de rechazo al Laboratorio de Alimentos y Bebidas el mismo día.

DE SALUD PÚBLICA
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN

6.2 CONTINGENCIA, INTOXICACIÓN O QUEJA SANITARIA

6.2.1 La contingencia por intoxicación, brote o queja sanitaria, se debe anexar la solicitud una nota informativa y/o Oficio notificando la causa de muestreo.
6.2.2 Comunicar a las autoridades correspondientes del Laboratorio vía telefónica
6.2.3 Se recibirán en el turno matutino o jornada acumulada en sus respectivos horarios, con la nota informativa RM-F-020.
6.2.4 Solicitud de análisis correspondiente (ver puntos 5.6.6, 5.6.7 y 5.6.9).
6.2.5 Las muestras que representen un riesgo o provoquen daño a la salud que provienen de una denuncia sanitaria se reciben a través de la Comisión para la Protección contra Riesgos Sanitarios del Estado (COPRISEG), con el respectivo oficio y solicitud de análisis.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
CLAVE: AB-P-002	VERSIÓN: 06	EMISION: 02-07-24

DOCUMENTO CONTROLADO LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PÚBLICA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

6.3 ACTIVIDADES

6.3.1 El personal de la Coordinación de Recepción de muestras y atención al público aplica los criterios de aceptación o rechazo, registra la temperatura, peso y clave de identificación de la muestra
6.3.2 Entrega la muestra con la solicitud de análisis (RM-F-020) al Laboratorio de Microbiología de alimentos y bebidas.
6.3.3 Revisar la integridad de la muestra y aplicar los criterios de aceptación o rechazo en el Laboratorio de alimentos y bebidas; Cotejar las etiquetas de identificación de las muestras con la solicitud de análisis.
6.3.4 Aceptar las muestras que cumplen con los criterios de aceptación y registrar la fecha, hora, el nombre del personal que recibe en el espacio destinado para el laboratorio en la Solicitud de análisis (RM-F-020).
6.3.5 Registrar en la bitácora (RM-B-003), la fecha, hora, el nombre del personal que recibe y el número de muestras recibidas, registrar alguna otra observación que se presente.
6.3.6 Devolver la muestra con la solicitud de análisis a la coordinación de recepción de muestras y atención al público si no cumple con algún criterio de aceptación y registrar en la bitácora RM-B-003 el número de muestra no aceptada.
6.3.7 Entregar al Laboratorio el formato RM-F-012, si se cancela algún registro con clave AB, por parte de la Coordinación de Recepción de muestras y atención al público.
6.3.8 Notificar al Jefe de Laboratorio si una muestra no cumple con los criterios de aceptación y rechazo para aclaración con el cliente, corrección o genere informe de rechazo IF-F-008.
6.3.9 Transcribir los datos de identificación de la muestra RM-F-020 solicitud de análisis al formato AB-F-002 y asignar las pruebas en el SIGECOM módulo del analista.
6.3.10 Aplicar el instructivo AB-I-012 Recepción y procesamiento de las muestras en el Laboratorio de Microbiología de alimentos y Bebidas.
6.3.11 Verificar cumplimiento de los criterios de aceptación/rechazo al inicio del procesamiento de la muestra, durante el pesado de la muestra para continuar con el método de prueba.
6.3.12 Una vez recibidas las muestras de alimentos se deben conservar a una temperatura de refrigeración 4°C a 8°C.
6.3.13 Si no se cumple con los criterios de aceptación, notificar al Jefe de Laboratorio, generar el formato IF-F-008 Informe de rechazo de muestras en el SIGECOM, anexar la evidencia fotográfica de la muestra y copia de la solicitud RM-F-020.
6.3.14 Realizar el desecho de la muestra una vez que se ha comunicado al cliente. Colocar la muestra en una bolsa RBPI amarilla (patológicas), para su posterior disposición final, conforme al Procedimiento GR-P-001 Recolección, manejo y almacenamiento temporal de los residuos peligrosos biológico infecciosos (R.P.B.I.).
6.3.15 Registrar en la AB-B-039 Bitácora de uso para descartar muestras, la clave AB de la muestra para su desecho, previa indicación del Analista o del Jefe de Laboratorio.
6.3.16 Imprimir en tres juegos el rechazo IF-F-008 y entregar al Jefe de Departamento para su visto bueno y hacer entrega de un juego.
6.3.17 Entregar a la Coordinación de Recepción de muestras y atención al público el informe de resultados o informe de rechazo IF-F-008 junto con la solicitud de análisis RM-F-020 para enviarlo al cliente.
6.3.18 Los informes de resultados emitidos por el Laboratorio de Microbiología de Alimentos y Bebidas en el SIGECOM, que tengan errores de captura en los datos de la muestra, registrados por la Coordinación de Recepción de Muestras NO SERAN FIRMADOS por el Jefe del Laboratorio, hasta su modificación por el área correspondiente.

6.4 CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

DOCUMENTO CONTROLADO 02

6.4.1 La muestra de productos envasados se recibe en su envase primario original y es transportado en refrigeración a temperatura entre 4° a 8° C., con fecha de caducidad vigente al momento de solicitar su análisis.
6.4.2 La muestra sin envase original (a granel) debe ser enviada en recipiente estéril de vidrio con cerradura de rosca y boca ancha o frasco de polipropileno tipo nalgene, no tóxico impermeable al agua y a las grasas, con cerradura de rosca y boca ancha. Ver Numeral 9.2 (Fig.1).
6.4.3 La muestra también se puede recibir en bolsas de polipropileno nuevas. Ver Numeral 9.2 (Fig. 2) adecuar de la siguiente manera: De dos a tres bolsas de plástico desechable, una bolsa interna que contenga ¾ partes de la muestra cerrada firmemente con un nudo especial de fácil apertura "nudo de rosa" en esta bolsa se adhiere por la parte externa la etiqueta que contenga los datos de la misma, esta misma bolsa se introduce en otra bolsa estéril la cual la va a proteger y será anudada mismo procedimiento. (Fig. 4)
6.4.4 En muestra líquida, el volumen no debe rebasar el 70 % del recipiente. Numeral 9.2 (Fig.3).
6.4.5 La muestra no debe presentar fugas o derrames.

6.4.6 La muestra debe estar identificada con una etiqueta impresa que deberá contener la identificación y descripción de la muestra (por ejemplo, número, lote cantidad, tipo de muestra) deben ser legibles, incluir fecha y hora de muestreo.
6.4.7 Presentar la solicitud de la muestra (RM-F-020) con los datos correspondientes registrados y con letra legible.
6.4.8 Los datos de la solicitud y la etiqueta de la muestra deben coincidir.
6.4.9 Tiempo de recepción de la muestra al LESP de 0 a 36 horas a excepción de las muestras que llevan la determinación de *Vibrio cholerae* que son de 0 a 24 horas. (Tomar en cuenta la hora desde el inicio de la toma de la muestra hasta la hora de la entrega al LESP).
6.4.10 Propiedades sensoriales (color, olor, consistencia, aspecto, etc.) características de la muestra descritas en la Tabla No.1.

DOCUMENTO PROPIEDAD DEL LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PÚBLICA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

6.5 CRITERIOS DE RECHAZO

Rechazar las muestras que presenten al menos uno de los siguientes criterios:

6.5.1 Administrativas

6.5.1.1 Más de 36 horas posteriores al muestreo a excepción de las muestras que llevan la determinación de *Vibrio cholerae* no más de 24 horas posteriores al muestreo.
6.5.1.2 Que no presenten la Solicitud de Análisis RM-F-020.
6.5.1.3 Registradas y/o etiquetadas erróneamente (no coincide lo indicado en la solicitud de análisis, etiqueta y/o muestra recibida físicamente).
6.5.1.4 Las muestras que no cumplan con los criterios de aceptación y rechazo se debe notificar mediante el formato Informe de rechazo (IF-F-008) al área de recepción de muestras y al jefe de departamento.
6.5.1.5 Descartar toda muestra que no cumpla con los criterios de aceptación en un lapso de 3 días, al RPBI (bolsa amarilla)
6.5.1.6 Errores de captura de los datos de la muestra y descripción.
6.5.1.7 Las muestras de superficies vivas e inertes fuera del horario establecido (08:00 am -12:00 pm)

6.5.2 Calidad de la muestra

6.5.2.1 Propiedades sensoriales (color, olor, consistencia, aspecto, etc.) no característica de la muestra. Detalladas en la Tabla No. 1 Características para rechazo.
6.5.2.2 Contaminadas con materia extraña: Palillos (completos en paletas). Cubiertos, platos, vasos u otro desechable.
6.5.2.3 Servilletas. Papel aluminio, papel de estraza, papel encerado, papel film de cocina, unicel, etc.
6.5.2.4 Insectos.
6.5.2.5 Restos de otras muestras.
6.5.2.6 Otros.
6.5.2.7 Muestras mezcladas: Dos o más muestras diferentes en un mismo recipiente.
6.5.2.8 Dos lotes diferentes incluidos en una misma muestra.
6.5.2.9 Alimentos con envase primario abierto.
6.5.2.10 Muestras adicionadas con cloro (se verifica el olor al momento del análisis).
6.5.2.11 Colectadas en recipientes que no garanticen esterilidad.
6.5.2.12 Contaminadas: Con agua de deshielo, cuando el agua de deshielo ha cubierto la muestra y ha penetrado hasta el envase primario.
6.5.2.13 Derramadas: Muestras cuya parte líquida, sólida y semisólida haya salido del recipiente primario o alcanzado la etiqueta, (fugas o derrames).
6.5.2.14 En recipientes no adecuados para el tipo de análisis solicitado.
6.5.2.15 Transportadas a una temperatura superior a 8 °C y en productos congelados mayor a 0 °C.

DOCUMENTO CONTROLADO 02

Tabla 1. Características para la aceptación o rechazo

Grupo	Productos de la pesca	
Producto	**Pescado fresco o refrigerado**	
Criterio	**Aceptación**	**Rechazo**
Olor	Agradable, con aroma marino	Amoniacal, fétido o en estado de descomposición, muestras adicionadas con

		cloro.
Textura	Carne firme y elástica al tacto, bien adherida al esqueleto.	Carne blanda y floja, se desprende de huesos y espinas con facilidad.
Apariencia	Pescado con superficie brillante, iridiscente, ojos claros, brillantes, convexos, pupila oscura; agallas rojo brillante, sin sustancias viscosas; escamas bien adheridas a la piel con escaso desprendimiento.	Pescado con ojos opacos, hundidos, pupila gris; agallas cafés parduzco; mucus amarillento y espeso, escamas opacas, pérdida de gran cantidad de escamas al tacto. Piel desgarrada, huesos o espinas separadas del tejido.
Cantidad para el análisis	Tomar piezas enteras preferentemente, sin ser descamados o eviscerados; en su defecto filetes con un peso de 250 g	Menor de 250 g
Condiciones	Temperatura de transporte 4° C a 8° C, no exceder los 8° C Se sugiere transportar la muestra en frasco de boca ancha Nalgene para evitar que las espinas o aleta dorsal perforen la bolsa de plástico. No recibir con más de 24 horas posteriores al muestreo para la determinación de *Vibrio cholerae*	

DOCUMENTO CONTROLADO 02

Grupo	Productos de la pesca	
Producto	**Crustáceos (camarones, jaibas, langostinos) fresco o refrigerado**	
Criterio	**Aceptación**	**Rechazo**
Olor	Agradable, con aroma marino	Amoniacal, fétido o en estado de descomposición, muestras adicionadas con cloro
Textura	Marisco con carne siempre firme al tacto, carne lisa pero exterior áspero, debido a que tiene su esqueleto por fuera	Blanda con señal de falta de frescura, mucosidad pegajosa en la superficie
Apariencia	Animal marino o de río, invertebrado, provisto de esqueleto externo. Refrigerado, congelado o hervido.	Carne con rasgaduras, fibras rotas o cortes bruscos. Blanda o con señal de falta de frescura, con mucosidad pegajosa en el exterior. Articulaciones con pérdida de tensión, opacas y con manchas.
Cantidad para el análisis	Completar un peso mínimo de 250 g	Menos de 250 g
Condiciones	Temperatura de transporte 4° C a 8° C, no exceder los 8° C Se sugiere transportar la muestra en frasco de boca ancha Nalgene para evitar que las espinas perforen la bolsa de plástico. No recibir con más de 24 horas posteriores al muestreo para la determinación de *Vibrio cholerae*	

PROPIEDAD DEL LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PÚBLICA
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Grupo	Productos de la pesca	
Producto	**Moluscos Cefalópodos (Pulpo, calamar) fresco o refrigerado**	
Criterio	**Aceptación**	**Rechazo**
Olor	Agradable, con aroma marino	Amoniacal, fétido o putrefacto, muestras adicionadas con cloro

Textura	Firme, cuerpo terso, piel muy adherida a la carne, tentáculos con resistencia al desprendimiento.	Carne flácida y viscosa en la superficie, con rasgaduras.
Apariencia	Marisco con las patas en la cabeza, invertebrado, sin concha exterior (sino interior), tentáculos provistos de ventosas.	Carne o piel con cortes bruscos o rasgaduras, piel manchada, tentáculos menores a los naturales, concha interior brotada
Cantidad	250 g	Menos de 250 g
Condiciones	Temperatura de transporte 4° C a 8° C, no exceder los 8° C No recibir con más de 24 horas posteriores al muestreo para la determinación de *Vibrio cholerae*	

DOCUMENTO CONTROLADO 02

Grupo	Productos de la pesca	
Producto	**Moluscos bivalvos** (ostiones, almejas y mejillones) fresco o refrigerado	
Criterio	**Aceptación**	**Rechazo**
Olor	Agradable, con aroma marino	Amoniacal, fétido o en estado de descomposición, muestras adicionadas con cloro
Textura	Firme	Viscosa
Apariencia	Marisco protegido por dos valvas, articuladas de un lado y abiertas por el otro. La concha debe estar en buen estado, teniendo suficiente cantidad de agua intervalvar, la cual será mayor cuanto mejores sean las condiciones de frescura.	Los moluscos bivalvos con las valvas abiertas
Cantidad	Las piezas suficientes a fin de obtener una muestra representativa de 250 g de carne y líquido intervalvar. Se sugiere 12 piezas de especies grandes o 20 a 30 piezas especies pequeñas.	Menos de 12 piezas grandes ó menos de 20 piezas pequeñas menos de 250 g de carne y líquido intervalvar.
Condiciones	Temperatura de transporte 4° C a 8° C no exceder los 8° C Transportarlas en bolsas de plástico, dentro de un recipiente hermético con refrigerante, evitar el contacto directo del producto con el refrigerante. No recibir con más de 24 horas posteriores al muestreo para la determinación de *Vibrio cholerae*	

DOCUMENTO PROPIEDAD DEL LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PÚBLICA
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Grupo	Carne cruda	
Producto	**Carne fresca (res, cerdo)**	
Criterio	**Aceptación**	**Rechazo**
Olor	Característico	Putrefacto, agrio

Color Carne de res Carne de cerdo	Rojo brillante Rosa pálido	Verdosa o café oscuro, descolorida en el tejido elástico
Textura	Firme y elástica	Viscosa, pegajosa
Cantidad	250 g	Menos de 250 g
Condiciones	Temperatura de transporte 4° C a 8° C no exceder los 8° C No recibir con más de 36 horas posteriores al muestreo.	

DOCUMENTO CONTROLADO 02

Grupo	Carne cruda	
Producto	**Pollo (ave)**	
Criterio	**Aceptación**	**Rechazo**
Olor	Característico	Putrefacto o rancio
Color	Característico	Verdosa amoratada o con diferentes coloraciones
Textura	Firme	Blanda y pegajosa bajo las alas o la piel
Cantidad	250 g	Menos de 250 g
Condiciones	Temperatura de transporte 4° C a 8° C, no exceder los 8° C No recibir con más de 36 horas posteriores al muestreo.	

Grupo	Productos cárnicos crudos no listos para consumo humano	
Producto	**Chorizo, longaniza**	
Criterio	**Aceptación**	**Rechazo**
Olor	Característico	Putrefacto
Color	Característico	Verdosa o café oscuro, descolorida en el tejido elástico
Textura	Firme	Viscosa, pegajosa
Cantidad	250 g	Menos de 250 g
Condiciones	Temperatura de transporte 4° C a 8° C, no exceder los 8° C No recibir con más de 36 horas posteriores al muestreo.	

COPIA CONTROLADA
DEL LABORATORIO ESTATAL
DE SALUD PÚBLICA
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN
TOTAL O PARCIAL

Grupo	Productos lácteos

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
CLAVE: AB-P-002	**VERSIÓN: 06**	**EMISION: 02-07-24**

Producto	**Leche bronca**	
Criterio	**Aceptación**	**Rechazo**
	No presentar materia extraña	Si presenta materia extraña
Cantidad	250 Ml	Menos de 250 mL
Condiciones	Temperatura de transporte 4° C a 8° C, no exceder los 8° C Muestra con fuga o derrame. No recibir con más de 36 horas posteriores al muestreo.	

DOCUMENTO CONTROLADO 02

Grupo	Productos lácteos	
Producto	**Quesos**	
Criterio	**Aceptación**	**Rechazo**
Olor, color y textura	Característicos, bordes limpios y enteros	Con manchas no propias del queso o partículas extrañas, o contaminado con hongos en productos que no fueron inoculados.
Cantidad	250 g	Menos de 250 g
Condiciones	Temperatura de transporte 4° C a 8° C, no exceder los 8° C No recibir con más de 36 horas posteriores al muestreo. En el caso de productos envasados no recibir envase abierto. No recibir la muestra con fugas o derrames.	

DOCUMENTO PROPIEDAD DEL LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PÚBLICA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Grupo	Alimentos preparados	
Producto	**Alimentos cocidos, crudos, semicocidos y combinados**	
Criterio	**Aceptación**	**Rechazo**
Cantidad	250 g	Menos de 250 g
Condiciones	No se recibirán muestras con evidente estado de descomposición. Temperatura de transporte 4° C a 8° C, no exceder los 8° C No recibir muestras con fugas o derrames. No recibir con más de 24 horas posteriores al muestreo para la determinación de *Vibrio cholerae*	

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
CLAVE: AB-P-002	**VERSIÓN: 06**	**EMISION: 02-07-24**

Grupo	Alimentos	
Producto	**Bebidas no alcohólicas (jugos o aguas frescas)**	
Criterio	**Aceptación**	**Rechazo**
Cantidad	250 mL	Menos de 250 mL
Condiciones	No recibir muestras con fugas o derrames o envase original abierto. Temperatura de transporte 4° C a 8° C, no exceder los 8° C No recibir con más de 24 horas posteriores al muestreo para la determinación de *Vibrio cholerae*	

DOCUMENTO PROPIEDAD DEL LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PÚBLICA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Grupo	Huevo fresco	
Producto	**Huevo fresco**	
Criterio	**Aceptación**	**Rechazo**
	Cascarón entero	Cascarón quebrado
Cantidad	18 a 30 piezas	Menor a 18 piezas
Condiciones	No recibir con más de 36 horas posteriores al muestreo.	

Grupo	Superficies	
Producto	**Vivas e inertes**	
Criterio	**Aceptación**	**Rechazo**
Condiciones	Transportar en hielera con refrigerantes, mantener la temperatura de refrigeración 4-8°C. El tiempo transcurrido desde la toma de muestra y la entrega al laboratorio no debe exceder 5 h. (Horario de 8:00 a 12:00 h)	No recibir muestras con fugas o derrames, con temperatura mayor a 8°C. No recibir las muestras fuera de horario o con más de 5 h posteriores a la hora de muestreo.

DOCUMENTO CONTROLADO 02

6.6.1 Marco analítico y tiempos de respuesta.

DOCUMENTO CONTROLADO 07

Tabla 2. Marco analítico y tiempos de respuesta

MATRIZ/TIPO DE MUESTRA	Determinación	Referencia	Tiempo de respuesta (días hábiles)
Alimentos preparados	Salmonella Apéndice "A"	NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos	10 días hábiles
Bebidas no alcohólicas			
Cárnicos			
Lácteos			
Huevo fresco			
Pescado y productos de la pesca			
Alimentos preparados	*S. aureus* Apéndice "B"		6 días hábiles
Bebidas no alcohólicas			
Lácteos			
Alimentos preparados *crudos o con alta cantidad de alimentos crudos	Coliformes fecales Apéndice H		6 días hábiles
Bebidas no alcohólicas			
Cárnicos	*E. coli* Apéndice H		6 días hábiles
Lácteos			8 días hábiles
Pescado y productos de la pesca	*E. coli* Apéndice I		5 días hábiles
Cárnicos envasados	*E. coli* Apéndice "J"		5 días hábiles
Alimentos preparados	*Vibrio cholerae*	NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba	10 días hábiles
Bebidas no alcohólicas			
Pescado y productos de la pesca			
Pescado y productos de la pesca	*Vibrio parahaemolyticus*	BAM-2004 Cap. 9	10 días hábiles
Superficies vivas ó inertes	Mesofílicos aerobios	NOM-092-SSA1-1994	4 días hábiles
Superficies vivas ó inertes	Coliformes totales	NOM-113-SSA1-1994	4 días hábiles

7.- GESTIÓN DE RIESGO

7.1 Biológico

7.1.1 Para minimizar los riesgos de exposición a material biológico y contaminación ambiental el personal del laboratorio debe aplicar GRB-PRL-002 Lineamiento de Gestión de Riesgo Biológico y AB-PRL-001 Lineamiento de Bioseguridad en el Laboratorio de Microbiología de Alimentos y Bebidas.

7.1.2 Disponer de las Hojas de Seguridad Biológica GRB-F-001 de los microorganismos con los que se trabaja en el laboratorio en un lugar accesible.

7.1.3 Utilizar equipo de protección personal (guantes, bata cerrada de manga larga, zapato cerrado con suela antiderrapante, cubrebocas) en el laboratorio para la recepción de las muestras y el procesamiento de las muestras.

7.1.4 Limpiar, desinfectar y descontaminar mobiliario mesas de trabajo, anaqueles, equipo de laboratorio, paredes y cristales.

7.1.5 La recolección de RPBI y Residuos peligrosos sea conforme al calendario y la ruta establecida para esa actividad.

7.1.6 Dar seguimiento al GRB-I-009 Instructivo de seguimiento y atención de contingencias.

7.2 En proceso

7.2.1 Fallas en la instalación eléctrica que afectan el funcionamiento de equipos de laboratorio: refrigeradores, incubadoras y baños metabólicos.

7.2.2 Etiquetado incorrecto de las muestras.

7.2.3 Recepción de medios de cultivo no cumplan en tiempo y forma.

7.2.4 Autoclaves en mal funcionamiento (mantenimiento preventivo)

7.2.5 Transferencia de muestras.

7.2.6 Muestras no programadas de acuerdo en el calendario.

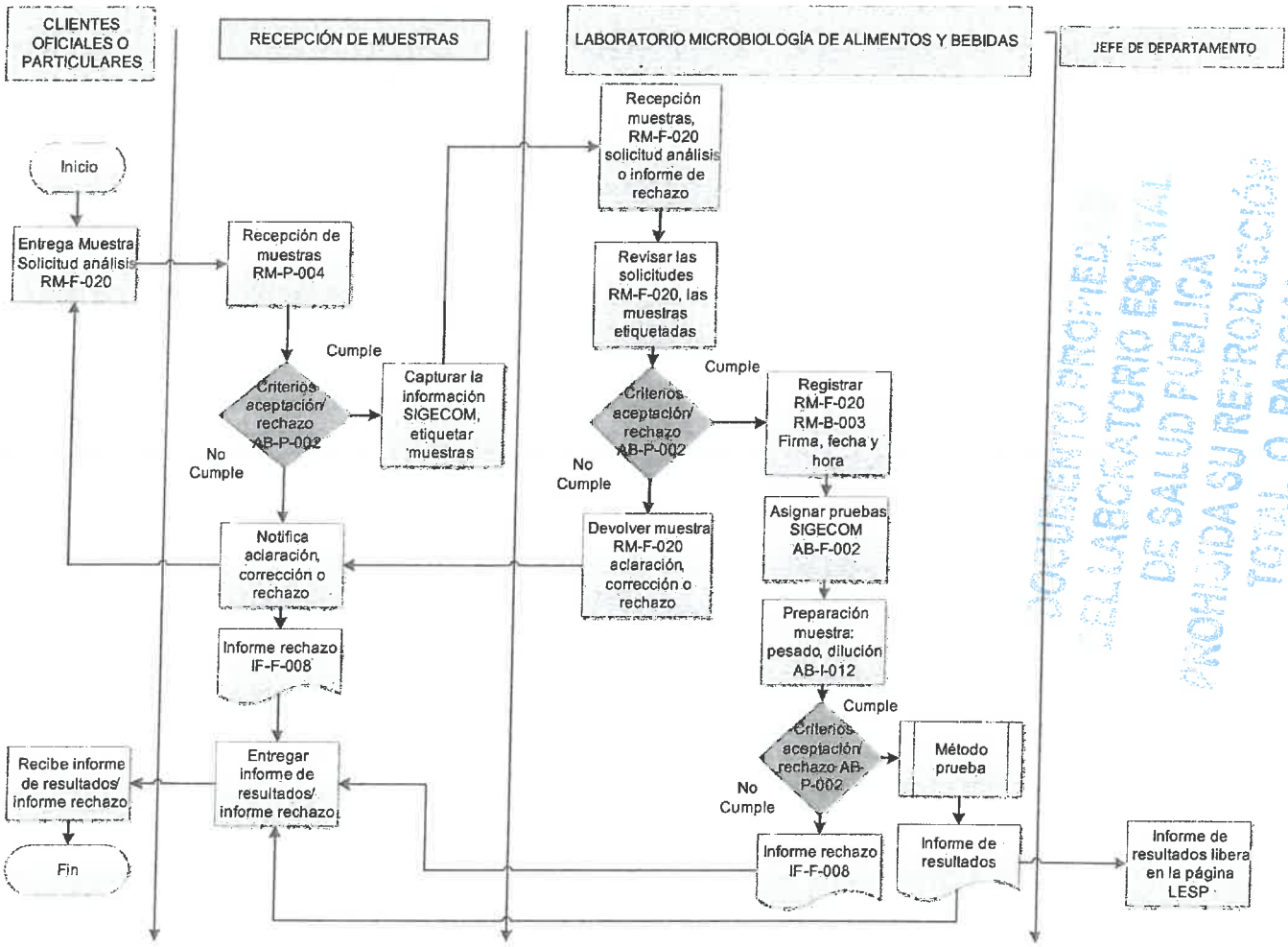
7.2.7 Afectación de las instalaciones por fenómenos metereológicos.

DOCUMENTO PROPIEDAD DEL LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PÚBLICA
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

DOCUMENTO CONTROLADO 02

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
CLAVE: AB-P-002	VERSIÓN: 06	EMISION: 02-07-24

8.- DIAGRAMA DE FLUJO O ALGORITMO



DOCUMENTO PROPIEDAD DEL LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PÚBLICA "DR. GALO SOBERÓN Y PARRA" NO AUTORIZADA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

DOCUMENTO CONTROLADO 02

9.- ANEXOS

9.1 GC-F-038 CONTROL DE CAMBIOS
9.2 Imágenes recipientes para la toma de muestras de alimentos y bebidas.

9.2 RECIPIENTES PARA LA TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Frascos de boca ancha polipropileno estéril de 500 mL ó 1L

Fig. 1

Bolsa de polietileno nueva dependiendo del volumen de la muestra

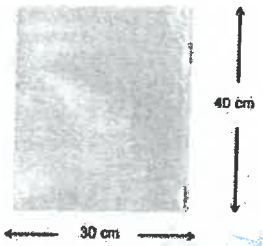


Fig. 2

El volumen de muestra en el frasco 75% ó ¾ partes muestra líquidas (bebidas no alcohólicas) y Semisólidas (salsas)

Fig. 3

Bolsa interna que contenga la muestra cerrada firmemente con un nudo especial de fácil apertura "nudo de rosa" y una bolsa externa anudada de la misma forma que la anterior. (2 a 3 bolsas) Debidamente etiquetada.

Fig. 4

DOCUMENTO PROPIEDAD DEL LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PÚBLICA "DR. GALO SOBERÓN Y PARRA" PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

DOCUMENTO CONTROLADO 02

TRANSFORMANDO GUERRERO GOBIERNO DEL ESTADO 2021 - 2027 | SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DE SALUD
LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PUBLICA "DR. GALO SOBERON Y PARRA"
DIRECCIÓN
COORDINACIÓN DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

REGISTRO DE CAMBIOS EN DOCUMENTOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD		
CLAVE: GC-F-038	VERSIÓN: 04	EMISIÓN: 12-11-21

DOCUMENTO QUE SE INGRESA AL SISTEMA O VERSIÓN QUE EXPIRA:		AB-P-002 REV.05 CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL ANALISIS MICROBIOLOGICO	
VERSIÓN N° (VIGENTE)	**FECHA DE INGRESO O ACTUALIZACIÓN**	**CAMBIOS RELEVANTES EN EL DOCUMENTO**	**ELABORA O ACTUALIZA (NOMBRE Y FIRMA)**
06	02-07-24	Se anexaron documentos aplicables en el numeral 4 Cambio de redacción en algunos puntos, anexando otros puntos 6.3.12 al 6.3.16 y 6.5.14	MSP. MARISA VERONICA CADENA RODRIGUEZ MSP ROSA MIREYA HERNANDEZ RIVERA

DOCUMENTO PROPIEDAD DEL LABORATORIO ESTATAL DE SALUD PÚBLICA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

DOCUMENTO CONTROLADO 02.

VERSIÓN	FECHA DE ALTA:	Q.B.P. ANTONIO FRANCO ARCINIEGA	FINADO
00	03-05-13	AUTOR	FIRMA