

## PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRA DE SUPERFICIES CON ESPONJA

### MATERIALES:

- Esponjas estériles deshidratadas
- Solución hidratante x 15 mL
- Guantes estériles

### MÉTODO:

1. Rotular la bolsa con la fecha y punto de muestreo.
2. Cortar por la línea marcada el extremo superior de la bolsa que contiene la esponja deshidratada.
3. Abrir la bolsa tirando de las aletas y verter en ella los 15 mL de solución hidratante, sin tocar en ningún momento el interior de la misma.  
Nota: Si la superficie a muestrear está húmeda, no es necesario humectar la esponja.
4. Cerrar la bolsa y desde el exterior apretarla en el líquido hasta hidratar completamente la esponja y ubicarla con el lado más corto hacia arriba.
5. Abrir nuevamente la bolsa, dejando el cierre superior de modo que permanezca abierta.
6. Colocarse guantes estériles, extraer la esponja (escurriendo el exceso de líquido) sin tocar con los guantes el exterior de la bolsa ni ninguna otra superficie.
7. Pasar la esponja por la superficie a evaluar, recorriendo:
  - 7.1 Superficies regulares: un área mínima de 200 cm<sup>2</sup>– corresponde a un cuadrado de 20 cm x 20cm, 30 veces de manera multidireccional. El área puede ser distinta dependiendo de los requerimientos del solicitante.
  - 7.2 Superficies irregulares (ruedas de carros, zonas de difícil acceso de equipos, rejillas de desagüe, etc): recorrer de igual modo un área equivalente, pasando como mínimo 20 veces por cada punto.
8. Colocar la esponja nuevamente dentro de la bolsa, sin tocar ninguna superficie exterior con la misma.
9. Cerrar la bolsa eliminando el exceso de aire. Identificar la bolsa con el punto de muestreo, fecha y hora.
10. Refrigerar inmediatamente
11. Enjuagar con agua la superficie muestreada, de modo de retirar los restos de solución hidratante.
12. Tasladar al laboratorio en el menor tiempo posible (un tiempo menor a 4 h es lo óptimo, no más de 18 h luego del muestreo).

### DOCUMENTOS ASOCIADOS/ REFERENCIAS:

FSIS- USDA - Updated Compliance Guidelines October 2004: Compliance Guidelines To Control *Listeria monocytogenes* In Post-Lethality Exposed Ready-To-Eat Meat And Poultry Products  
[www.fsis.usda.gov/oa/haccp/lmworkshop/alternative3.ppt](http://www.fsis.usda.gov/oa/haccp/lmworkshop/alternative3.ppt)  
Guidelines for Developing GMP`s, SOP`s and Environmental Sampling/ Testing Recomendations – Ready to Eat.  
Norma ISO18593:2004 (E)  
PR N° MUESTREO 09/02