

(Campo reservado à LMV)	Data e hora de entrada: ____/____/____ h ____ m	Registo nº: _____
Identificação do cliente requisitante: _____		
Identificação do cliente a faturar (se diferente do cliente requisitante): _____		
Identificação da entidade de colheita: _____		Localização: _____
Responsável pela colheita: _____		
Data da colheita: ____/____/____		Nº de amostras: _____

AMOSTRA 1	Hora da colheita: ____ h ____ m	(Campo reservado à LMV) Registo nº: _____
Tipo de amostra:	Zaragatoa <input type="checkbox"/>	Placa <input type="checkbox"/>
	Esponja <input type="checkbox"/>	Carcaça (mét. destrutivo) <input type="checkbox"/>
	Outra <input type="checkbox"/>	
Área de colheita (zaragatoas):	Aleatória <input type="checkbox"/>	100 cm2 <input type="checkbox"/>
	1000 cm2 <input type="checkbox"/>	Uma mão <input type="checkbox"/>
	Duas mãos <input type="checkbox"/>	
Higienização:	Sim <input type="checkbox"/>	Não (em laboração) <input type="checkbox"/>
	Manipulador: com luvas <input type="checkbox"/> sem luvas <input type="checkbox"/>	
Número de peças amostradas:	1 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>
	Tempo de contacto (placas): _____	
Zonas INSA:	1A <input type="checkbox"/>	1B <input type="checkbox"/>
	2A <input type="checkbox"/>	2B <input type="checkbox"/>
	Mãos A <input type="checkbox"/>	Mãos B <input type="checkbox"/>
	Mãos C <input type="checkbox"/>	Mãos D <input type="checkbox"/>
	Mãos E <input type="checkbox"/>	
Ponto de colheita: _____		
Parâmetros:	A efetuar de acordo com o plano analítico	Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/>
Contagem de Bactérias coliformes a 37°C	<input type="text"/>	Contagem de Bolores e Leveduras <input type="text"/>
Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 37°C	<input type="text"/>	Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i> <input type="text"/>
Contagem de Estafilococos coagulase positiva	<input type="text"/>	Contagem de Microrganismos Viáveis em Suspensão no Ar <input type="text"/>
Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i>	<input type="text"/>	Contagem de Bolores e Leveduras em Suspensão no Ar <input type="text"/>
Contagem de Microrganismos a 30°C	<input type="text"/>	Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> em Suspensão no Ar <input type="text"/>
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	<input type="text"/>	Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i> em Suspensão no Ar <input type="text"/>
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	<input type="text"/>	
Outros: _____		

Legenda:

Valores-guia INSA 2019:

ZONA 1:
ZONA 1A - Superfícies que contactam com o alimento pronto para consumo ou com a boca do consumidor e em que é exequível realizar o esfregaço em 5 superfícies idênticas - Passar a zaragatoa apenas na zona que contacta com os alimentos ou com a boca do consumidor (peças utilizadas diretamente pelo consumidor) e imergir a zaragatoa no diluente entre cada uma das 5 peças - utensílios/superfícies higienizados (Ex.: Pratos, taças, tigelas, colheres, garfos, etc) - por peça (área aleatória);
ZONA 1B - Superfícies que contactam com o alimento pronto para consumo ou com as matérias-primas durante os processos de preparação/distribuição - utensílios/superfícies higienizados (Ex.: Faca de corte, tábua de corte, lâmina da trituradora, pá para retirar o gelo, pinça de salada, concha da sopa, cuvette ou travessa, jarro para água, etc) - por peça (área aleatória) ou 100 cm2;

ZONA 2: Superfícies que contactam com o recipiente que contem alimentos prontos para consumo (Ex.: Bancadas, vitrinas, frigoríficos, carros de transporte, tabuleiros, panos, aventais/fardas de manipuladores a manusear alimentos prontos para consumo, etc.) - 100 cm2;
ZONA 2A - No decurso da laboração;
ZONA 2B - Logo após o processo de lavagem/higienização;

ZONA 3: Manipulos de portas (ex. frigoríficos, vitrinas) no decurso da laboração - por peça (área aleatória);

MANIPULADORES: Superfícies de mãos de manipuladores de alimentos com ou sem luvas - O esfregaço deve ser efetuado nas palmas e nas costas das duas mãos, nos dedos e nas unhas e deve imergir-se a zaragatoa no diluente entre cada uma das fases, ao virar ou trocar de mão.
Manipuladores A - Logo após o processo de lavagem/ higienização;
Manipuladores B - Logo após calçarem as luvas;
Manipuladores C - Com ou sem luvas no decurso do manuseamento de alimentos cozinhados prontos para consumo (manuseados após tratamento térmico);
Manipuladores D - Com ou sem luvas no decurso do manuseamento de recipientes/utensílios higienizados;
Manipuladores E - Com ou sem luvas no decurso do manuseamento de recipientes/utensílios que contêm alimentos prontos para consumo.

Para a pesquisa de **microrganismos patogénicos** é recomendável amostrar áreas maiores - 1000 cm2.

AMOSTRA 2	Hora da colheita: ____ h ____ m		(Campo reservado à LMV) Registo nº:		
Tipo de amostra:	Zaragatoa <input type="checkbox"/>	Placa <input type="checkbox"/>	Esponja <input type="checkbox"/>	Carcaça (mét. destrutivo) <input type="checkbox"/>	Outra <input type="checkbox"/>
Área de colheita (zaragatoas):	Aleatória <input type="checkbox"/>	100 cm2 <input type="checkbox"/>	1000 cm2 <input type="checkbox"/>	Uma mão <input type="checkbox"/>	Duas mãos <input type="checkbox"/>
Higienização:	Sim <input type="checkbox"/>	Não (em laboração) <input type="checkbox"/>	Manipulador: com luvas <input type="checkbox"/> sem luvas <input type="checkbox"/>		
Número de peças amostradas:	1 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	Tempo de contacto (placas): <input type="checkbox"/>		
Zonas INSA:	1A <input type="checkbox"/>	1B <input type="checkbox"/>	2A <input type="checkbox"/>	2B <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>
	Mãos A <input type="checkbox"/>	Mãos B <input type="checkbox"/>	Mãos C <input type="checkbox"/>	Mãos D <input type="checkbox"/>	Mãos E <input type="checkbox"/>
Ponto de colheita: _____					
Parâmetros: A efetuar de acordo com o plano analítico Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/>					
Contagem de Bactérias coliformes a 37°C	<input type="checkbox"/>	Contagem de Bolores e Leveduras	<input type="checkbox"/>		
Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 37°C	<input type="checkbox"/>	Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i>	<input type="checkbox"/>		
Contagem de Estafilococos coagulase positiva	<input type="checkbox"/>	Contagem de Microrganismos Viáveis em Suspensão no Ar	<input type="checkbox"/>		
Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i>	<input type="checkbox"/>	Contagem de Bolores e Leveduras em Suspensão no Ar	<input type="checkbox"/>		
Contagem de Microrganismos a 30°C	<input type="checkbox"/>	Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> em Suspensão no Ar	<input type="checkbox"/>		
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	<input type="checkbox"/>	Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i> em Suspensão no Ar	<input type="checkbox"/>		
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	<input type="checkbox"/>				
Outros: _____					

Legenda:

Valores-guia INSA 2019:

ZONA 1:

ZONA 1A - Superfícies que contactam com o alimento pronto para consumo ou com a boca do consumidor e em que é exequível realizar o esfregaço em 5 superfícies idênticas - Passar a zaragatoa apenas na zona que contacta com os alimentos ou com a boca do consumidor (peças utilizadas diretamente pelo consumidor) e imergir a zaragatoa no diluente entre cada uma das 5 peças - utensílios/superfícies higienizados (Ex.: Pratos, taças, tigelas, colheres, garfos, etc) - por peça (área aleatória);

ZONA 1B - Superfícies que contactam com o alimento pronto para consumo ou com as matérias-primas durante os processos de preparação/distribuição - utensílios/superfícies higienizados (Ex.: Faca de corte, tábua de corte, lâmina da trituradora, pá para retirar o gelo, pinça de salada, concha da sopa, cuvette ou travessa, jarro para água, etc) - por peça (área aleatória) ou 100 cm²;

ZONA 2: Superfícies que contactam com o recipiente que contem alimentos prontos para consumo (Ex.: Bancadas, vitrinas, frigoríficos, carros de transporte, tabuleiros, panos, aventais/fardas de manipuladores a manusear alimentos prontos para consumo, etc.) - 100 cm²;

ZONA 2A - No decurso da laboração;

ZONA 2B - Logo após o processo de lavagem/higienização;

ZONA 3: Manipulos de portas (ex. frigoríficos, vitrinas) no decurso da laboração - por peça (área aleatória);

MANIPULADORES: Superfícies de mãos de manipuladores de alimentos com ou sem luvas - O esfregaço deve ser efetuado nas palmas e nas costas das duas mãos, nos dedos e nas unhas e deve imergir-se a zaragatoa no diluente entre cada uma das fases, ao virar ou trocar de mão.

Manipuladores A - Logo após o processo de lavagem/ higienização;

Manipuladores B - Logo após calçarem as luvas;

Manipuladores C - Com ou sem luvas no decurso do manuseamento de alimentos cozinhados prontos para consumo (manuseados após tratamento térmico);

Manipuladores D - Com ou sem luvas no decurso do manuseamento de recipientes/utensílios higienizados;

Manipuladores E - Com ou sem luvas no decurso do manuseamento de recipientes/utensílios que contêm alimentos prontos para consumo.

Para a pesquisa de microrganismos patogénicos é recomendável amostrar áreas maiores - 1000 cm².

Se o cliente pretender a conservação das amostras e/ou devolução do remanescente das mesmas assinalar, por favor, com X o(s) respetivo(s) campo(s):

Conservação das amostras (24 horas)

Devolução do remanescente das amostras (se aplicável)

Nota: Para conservação das amostras em condições distintas do acima descrito o cliente deverá efetuar o pedido prévio à LMV para análise das condições.

Assinatura do Técnico da LMV: _____

Assinatura do Cliente: _____

Data: ____/____/____