

## MICROBIOLOGÍA SANITARIA

# ALIMENTOS

### NORMATIVIDAD

- Revisar la Norma Oficial Mexicana correspondiente al tipo de alimento (cuando aplique).

### MUESTREO

- Elegir la cantidad necesaria de muestras.
- Utilizar equipo de protección e instrumentos estériles.
- Realizar un muestreo aleatorio de por lo menos 100 g por ítem.
- Se puede realizar en cualquier momento del proceso.
- No mezclar alimentos crudos y cocidos.

### CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

- Almacenar individualmente en bolsa o recipiente estéril, bien cerrado.
- Conservar entre 2 y 4°C. Los alimentos congelados deben permanecer congelados.
- Enviar al laboratorio.



Nota: Las hojas de lechuga, espinaca, etc., tienen un peso muy bajo. Es necesario enviar una gran cantidad para cumplir con los 100 g.



# SUPERFICIES INERTES

## MUESTREO

- Utilizar equipo de protección, contenedores y soluciones estériles.
- Para superficies irregulares, el enjuague puede realizarse con 10 mL de solución salina isotónica estéril.
- Hisopado con medio Stuart, AMIES, caldo Letheen, hisopo o esponja en solución salina isotónica.

## CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

- Almacenar en bolsa o recipiente estéril individual, bien cerrado.
- Conservar a temperatura ambiente.
- Enviar al laboratorio.

## CRITERIO DE RECHAZO

- Hisopo seco.



Nota: Indicar el nombre de la superficie inerte.





# SUPERFICIES VIVAS

## MUESTREO

- Utilizar equipo de protección, contenedores y soluciones estériles.
- El enjuague puede realizarse con 10 mL de solución salina isotónica estéril.
- Hisopado con medio Stuart, AMIES, caldo Letheen, hisopo o esponja en solución salina isotónica.

## OBSERVACIONES

- Se puede hacer el muestreo pre o post lavado, según las necesidades del socio.
- Debe enviarse un hisopo por cada mano.

## CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

- Almacenar en bolsa o recipiente estéril individual, bien cerrado.
- Conservar a temperatura ambiente.
- Enviar al laboratorio.

## CRITERIO DE RECHAZO

- Hisopo seco.



Nota: Indicar nombre del paciente y especificar si la muestra corresponde a mano derecha o izquierda.



## MICROBIOLOGÍA SANITARIA

# AMBIENTAL

## UTILIDAD

- Se recomienda realizarlo mensual o bimestralmente, en las zonas críticas del establecimiento, cuando se ponga en marcha un área nueva o se detecte alguna anomalía, brote epidémico o existan obras en la periferia.
- Para determinar el número de muestras necesarias, se recomienda calcular la raíz cúbica del volumen de la sala a analizar. Los puntos críticos son entrada de aire exterior, así como rincones donde pueda fallar la circulación del aire de la sala, los alrededores de los obstáculos de dicha circulación (muebles, máquinas, etc.), así como las zonas que rodean al personal. En caso de necesitar más de un juego de placas por sala, deberán utilizarse varios folios para identificar claramente cada zona.
- El muestreo debe realizarse en condiciones normales de operación de la sala, es decir, cuando el personal se encuentre realizando las actividades.
- Solicitar al área de materiales el envío de las cajas Petri necesarias para el muestreo ambiental.
- Utilizando guantes y cubrebocas, abrir las cajas Petri en las zonas a muestrear, dejarlas en el área entre 1 y 4 horas; posteriormente, cerrar las cajas y rotularlas. Es necesario que la solicitud de estudios incluya el nombre de la zona muestreada, fecha y hora del muestreo, así como el tiempo de exposición.





## CONTENEDORES ACEPTADOS

- Frascos plásticos estériles desechables o bolsas con cierre hermético.
- Capacidad: 125 o 250 mL.
- Volumen requerido 200 mL.

### 7.3.1.1 BOMBA DE MANO, GRIFO O VÁLVULA

- El agua debe provenir directamente del sistema de distribución. Grifos o válvulas sin fugas entre el tambor y el cuello. Remover accesorios externos antes del muestreo.
- Dejar correr el agua aproximadamente tres minutos, reducir el volumen de flujo para llenar el contenedor sin salpicaduras.
- Destapar o desprender sello de seguridad cerca del orificio de salida, mantener la tapa con la rosca hacia abajo para evitar contaminación.



### 7.3.1.2 CUERPO DE AGUA SUPERFICIAL O TANQUE DE ALMACENAMIENTO

- Lavar las manos y antebrazos con agua y jabón, colocarse guantes y cubrebocas.
- Sumergir el frasco tapado en el agua con el cuello hacia abajo hasta una profundidad de 15 a 30 cm.
- Destapar y girar el frasco ligeramente.
- No tomar la muestra de la capa superficial o del fondo.
- No tomar muestras próximas a la orilla, si hay corriente colocar la boca del frasco en contra.
- Cerrar el recipiente o bolsa bajo el agua.



## 7.3.1.3 POZO PROFUNDO

- Si cuenta con grifo o válvula proceder como el numeral 7.3.1.3.
- Si no cuenta con grifo, abrir la válvula de una tubería de desfogue, dejar correr el agua por lo menos tres minutos.
- Destapar o desprender sello de seguridad cerca del orificio de salida, mantener la tapa con la rosca hacia abajo para evitar contaminación.
- No tocar las paredes del pozo.



## 7.3.1.4 POZO SOMERO O FUENTE SIMILAR

- Cuando no es posible tomar la muestra con el brazo, atar un sobrepeso al frasco con un cordel limpio, o utilizar equipo muestreador comercial.
- Destapar o desprender sello de seguridad cerca del orificio de salida, mantener la tapa con la rosca hacia abajo para evitar contaminación.
- Sumergir el frasco tapado con el agua con el cuello hacia abajo hasta una profundidad de 15 a 30 cm.
- No tocar las paredes del pozo.





## 7.3.1.5 GRIFO O VÁLVULA DE MUESTREO O BOCA DE MANGUERA DE DISTRIBUCIÓN DE CISTERNA DE VEHÍCULO

- Proceder como se indica en numeral 7.3.1.1.



## CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

- Conservar en refrigeración, en recipiente o bolsa bien cerrados.
- Enviar al laboratorio.
- Estabilidad en refrigeración: 24 h.

