

1- Materiais necessários para coleta

- ✓ Utensílios (homogeneizador, balde, caneca, ...);
- ✓ Sanitizante para limpeza dos utensílios;
- ✓ Álcool 70% e papel toalha;
- ✓ Medidor de temperatura;
- ✓ Caixa térmica apropriada e gelo reciclável;
- ✓ Identificador da amostra (código de barra) ou caneta de retroprojeter;
- ✓ Ficha de solicitação de análise;
- ✓ Frasco para coleta



OBS: O frasco coletor plástico é um tubo de cinquenta mililitros de capacidade, translúcido, constituído de tampa e corpo.

As amostras devem ser coletadas em frascos fornecidos pelo Sarle.

Tampa **Vermelha**: CCS e Composição Química – conservante brononata

Tampa **Azul**: CPP – conservante azidiol

Tampa **Branca**: Resíduos de Antibióticos – estéril sem conservante

2- Coleta de amostras em Tanques de Expansão



OBS: As amostras somente poderão ser coletadas quando a massa de leite estiver refrigerada, com temperatura entre zero a 4 C°.

✓ 1ª Etapa: Ligar o sistema de agitação do tanque

Tem por objetivo misturar o leite que está no tanque, pois os glóbulos de gordura tendem a se concentrar na camada superior da massa de leite, dessa forma, é muito importante homogeneizar o leite.

→ 5 a 10 min para tanques menores que 3000L

→ Mais de 10 min para tanques maiores que 3000L

OBS: Suspender o sistema de agitação antes da coleta para evitar acidentes

✓ 2ª Etapa: Higienizar as mãos



Utilizar Solução Sanitizante ou álcool 70%;

Certificar que não ficou resíduos do sanitizante ou álcool;

Se possível utilizar luvas descartáveis.

✓ **3ª Etapa: Identificação dos Frascos**

Abrir o envolto plástico do frasco destinado a coleta de CPP;

Identificar os frascos, com a etiqueta de código de barras (produzida pelo Sarle) ou em caso de amostras simples identificar o frasco com o mesmo nome informado na Ficha de solicitação de análise;

A identificação deve ser única para cada amostra coletada;

A etiqueta de código de barras deve ser colada na vertical;

Amostras, sem identificação, com código de barras rasurado ou colado errado serão descartadas.



✓ **4ª Etapa: Higienizar os materiais**

Utilizar Solução Sanitizante ou álcool 70%;

Certificar que não ficou resíduos do sanitizante ou álcool.

✓ **5ª Etapa: Ambientação do amostrador manual**

Introduzir e retirar o amostrador na massa de leite por no mínimo 10 vezes.

✓ **6ª Etapa: Transferência da amostra para o frasco**

Retirada, com auxílio do amostrador manual de leite e a partir da superfície do leite cru, de um volume igual ou superior a cinquenta mililitros;

Transferência imediata de quarenta mililitros do leite cru amostrado para o frasco plástico coletor (até a linha indicativa deste volume presente no corpo do referido frasco).

Primeiro coletar a amostra para contagem bacteriana Frasco de Tampa Azul;

Não encher o frasco até a borda;

Não realizar a transferência da amostra de leite em área situada sobre o tanque que contém o leite cru para consumo humano.

Fechar o frasco imediatamente e homogeneizar o leite com o conservante;



Máximo

Mínimo

Amostras com quantidade insuficiente ou com frascos muito cheios serão descartadas.

✓ **7ª Etapa: Acondicionamento da amostra para transporte**

Colocar a amostra já identificada em geladeira ou caixa isotérmica.



3- Coleta de amostras em tanques de imersão – Mais de um latão (tarro)

Imersão do homogeneizador manual para latões (limpo) no primeiro latão;

Realização de pelo menos dez movimentos ininterruptos e suaves para cima e para baixo, permitindo que o leite cru das camadas inferiores se misture ao das camadas superiores;

Introdução e retirada do amostrador manual de leite por pelo menos dez vezes no leite cru do latão.

Retirada, a partir da superfície do leite, de um volume igual ou superior a cinquenta mililitros empregando-se o amostrador manual de leite;

Transferência do volume de leite cru amostrado para o recipiente de composição;

Repetição de todos os procedimentos anteriores para todos os latões, juntando todas as amostras de leite dos latões no mesmo recipiente de composição.

Homogeneização do leite contido no recipiente de composição por meio de movimentos suaves e circulares proporcionados pelo amostrador manual de leite

Transferência imediata de quarenta mililitros do leite cru contido no recipiente de composição para o frasco plástico coletor.

4- Condições de recebimento de amostras no Sarle

Amostras de CCS, composição química e CBT: de 0° a 10°C. Amostras acima de 10°C ou congeladas serão descartadas.

OBS: com exceção das amostras individuais de animais, que podem estar acima de 10°C.

Validade: 7 dias após a data de coleta.

OBS: Recomenda-se que as amostras sejam entregues ao laboratório em até 3 dias após a data de coleta.

Resíduos de Antibióticos: Refrigeradas até 7°C ou congeladas.

Diagnóstico de Prenhez: Validade de 9 dias (podendo ser utilizada a mesma amostra de CCS)

OBS: Todas as amostras devem ser entregues ao laboratório acompanhadas do Formulário de Solicitação de Análise, devidamente preenchido.



UPF
SARLE

Guia de Coleta

Resíduos de Antibióticos

1. Use o frasco tampa branca sem conservante
2. Cole as etiquetas na lateral do frasco
3. Colete a amostra somente até a metade do frasco
4. Conserve a amostra coletada sob refrigeração (até 7°C) ou congelada
4. Encaminhe as amostras para o SARLE o mais rápido possível após a coleta

ATENÇÃO
A refrigeração ou congelamento visa prevenir ocorrência de acidez

sarle@upf.br
(54) 3316 81 91

5- Principais fatores de descarte de amostras no laboratório

Amostra sem conservante; conservante mal homogeneizado; amostra coagulada; volume amostral insuficiente; identificação incorreta, ausente ou rasurada; código de barras

rasurado; código de barras colado na horizontal; excesso de conservante; presença de sangue, grumos, sujidade ou inseto; prazo entre coleta e análise excedido; frasco vencido; excesso visual de gordura; amostra congelada; amostra acima da temperatura; frasco inadequado.

6- Informações

Seguem os contatos para maiores informações:

(54) 3316-8191

sarle@upf.br