

COMUNICADO DE INTERES PARA LOS CLIENTES QUE REMITEN AGUA Y /O ALIMENTOS para ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS OFICIALES del DILAVE

La Unidad de Habilitación de Laboratorios del DILAVE/ MGAP estipuló en el 2023 los criterios de aceptación y rechazo por temperatura y tiempo máximo de transporte que deben respetar los laboratorios que reciben **muestras oficiales** de Aguas y Alimentos para ensayos microbiológicos. Algunos ejemplos de estos requisitos son:

Tabla 1. Temperatura y tiempo máximo de transporte y conservación para alimentos, carcasas y superficies.

Tipo de alimento	Envases	Temperatura	Tiempo máximo de transporte y almacenamiento
Esponjas e hisopos	Envase estéril	< 5°C	24 horas
Perecederos en envase original	Envase original	1°C a 8°C	36 horas preferentemente o hasta fecha de caducidad
Perecederos sin envase original	Envase estéril	1°C a 8°C	36 horas
Alimentos congelados	Envase original o estéril	≤ - 10°C	hasta fecha de caducidad

Tabla 2: Temperatura y tiempo máximo de transporte y conservación para muestras de aguas.

Parámetros	Tiempo (horas)	Temperatura (°C)
Aerobios a 22°C/ 36 °C	12	5 ±3
Coliformes totales	24	
E.coli	24	
Coliformes termotolerantes	12-18	

Muestras con transporte inferior a 8 horas (alimentos o agua) : en este caso, será suficiente con demostrar que la temperatura durante el transporte no ha aumentado. Es decir, que el acondicionamiento de las muestras permite el transporte sin una variación sustancial de temperatura.

Las muestras que no cumplen con el tiempo y temperatura explicitadas en estas tablas, deben ser RECHAZADAS por COLAVECO. No se pueden analizar.

Por lo tanto, se sugiere que para cumplir con estos plazos, las **muestras oficiales** y cualquier otra muestra de agua , sea enviada de inmediato a COLAVECO, bien refrigerada y en forma personal (no enviar por ómnibus) .