

	Instructivo de aceptación y rechazo de muestras Sección Química de Alimentos IT- 761.00-103	Versión: 08 Emisión: 10-12-2012 Actualización: 19/03/2025 Página: 1 de 11
---	---	---

1. OBJETIVO

Establecer instrucciones de recepción de muestras para el Subdepartamento Gestión de Clientes, cuando su destino sea el análisis de alimentos dentro de la Sección Química de Alimentos con el fin de establecer criterios de aceptación y rechazo de muestras recibidas en la Sección Química de Alimentos.

2. MATERIALES, INSUMOS Y EQUIPO

- Termómetro.
- Refrigerador.
- Congelador.

3. DESARROLLO

Documentación de referencia:

- DEC-761.00-215 Manual de muestreo de alimentos, Ministerio de Salud, Marzo 2008.
- DEC-761.00-216 Plan Nacional de Vigilancia de metales pesados en productos del mar ORD. B34/2046 año 2014.
- DEC-761.00-217 Instructivo para la Vigilancia y Fiscalización de la Fortificación de Harina de Trigo con Vitaminas y Minerales del 4 de abril de 2018 Ref: ORD B34/N°1408. Subsecretaría de Salud Pública División Políticas Públicas saludables y promoción. Depto Nutrición y Alimentos año 2018.
- Métodos de Muestreo Recomendados para la Determinación de Residuos de Plaguicidas a Efectos del Cumplimiento de los LMR (CAC/GL 33-1999). Documento externo on line.
- DEC-761.00-219 Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos (CAC/GL 71-2009).

3.1 Traslado muestras desde Sección Gestión de Muestras a Sección Química de Alimentos

- 3.1.1 Las muestras ingresan a través de la Sección Gestión de Muestras, de acuerdo a lo indicado en el Procedimiento Recepción de Muestras para ensayo Departamento Salud Ambiental PR-700.00-021.
- 3.1.2 El funcionario asignado por la Sección retira las muestras y las traslada a los laboratorios de la Sección. Debe revisar que estén todas las muestras debidamente identificadas y acompañadas de la documentación requerida: Listado de Muestras Despachadas a Laboratorio y Formulario de Envío recepción de muestras ambientales (generado en sistema informático).
- 3.1.3 Además, en el Listado de Muestras Despachadas a Laboratorio queda registrada la fecha y hora del retiro de la muestra con la firma del funcionario asignado por la Sección. Una copia de este Listado queda en Sección Gestión de Muestras y la otra acompaña a la muestra.
- 3.1.4 Las muestras se trasladan en cajas cerradas, evitando su exposición. Muestras que requieren refrigeración se trasladan en cajas aislantes con refrigerantes, para mantener la temperatura.

	Instructivo de aceptación y rechazo de muestras Sección Química de Alimentos IT- 761.00-103	Versión: 08 Emisión: 10-12-2012 Actualización: 19/03/2025 Página: 2 de 11
---	---	---

3.1.5 El traslado desde sección Gestión de muestras a los laboratorios se documenta en el Registro Retiro y Distribución de Muestras (RG-01-PR-700.00-021).

3.2 Requisitos técnicos para la recepción de muestras

3.2.1 La sección gestión de muestras debe chequear aspectos generales en la muestra, así como requerimientos más específicos en cuanto a cantidades por tipo de análisis. Los detalles de estos requisitos se describen en tablas 1 y 2.

3.2.2 Respecto a la cantidad mínima de muestra que se debe aceptar, considerar lo siguiente:

- En caso justificado se puede aceptar una cantidad menor a la detallada en la Tabla 2, previa consulta al área y dejando evidencia mediante correo electrónico u otro medio escrito de la autorización. Dicha modificación deberá quedar reflejada, ya sea adjuntando el correo a la solicitud o con observación escrita en la solicitud y/o en el informe.
- En caso justificado también puede ser aceptada una muestra en el envase y cantidad no original de unidad de consumo, previa consulta al área y dejando evidencia mediante correo electrónico de la autorización. Dicha modificación deberá quedar reflejada, ya sea adjuntando el correo a la solicitud o con observación escrita en la solicitud y/o en el informe.
- En el caso de recibir más de una unidad muestral, todas deben ser del mismo lote de producción para ser consideradas como miembros de una misma muestra, a menos que el cliente solicite expresamente lo contrario. En tal caso, se debe indicar esta desviación en el campo observaciones del informe.

3.2.10 Las referencias respecto de las características de aceptación de las muestras, según cada área de análisis en que existe documentación de apoyo, se detallan en el punto 3.4.

	Instructivo de aceptación y rechazo de muestras Sección Química de Alimentos IT- 761.00-103	Versión: 08 Emisión: 10-12-2012 Actualización: 19/03/2025 Página: 3 de 11
---	---	---

Tabla 1: Resumen criterios de aceptación y rechazo para los análisis.

Tipo de muestra	Requisito	Observación
Muestra envasada (producto terminado)	Recipiente: Limpio, resistente al agua y rupturas, sin rasgos de rotura, hendiduras o evidencia de pérdida y/o derrame. Información que cliente debe entregar: - número y nombre de muestra. - cantidad de muestra. - Lote. - Fecha de vencimiento del producto. - Tipo de envase. - Formato. - Unidades.	1) Tipo de envase debe cumplir con lo detallado en tabla 2, de acuerdo al tipo de análisis por laboratorio 2) La fecha de vencimiento debe ser vigente para el análisis, a excepción de denuncias o muestras de intoxicaciones, emergencias sanitarias o que no corresponda por su naturaleza (ejemplo: verduras, frutas, etc.), en cuyo caso serán aceptadas, independiente de la fecha de caducidad.
Muestra a granel sin envasar (producto bruto)	Recipiente: Limpio, resistente al agua y rupturas, sin rasgos de rotura o evidencia de pérdida y/o derrame. Información que cliente debe entregar: identificación, con etiqueta que contenga un código y que permita relacionar la muestra con los antecedentes de ella (Ejemplo: nombre del producto, nombre del recolector, el área de cosecha, la fecha y la hora de la recolección, tipo de muestra, tipo de análisis solicitado, etc.)	
Todo tipo	Descripción en español	

	Instructivo de aceptación y rechazo de muestras Sección Química de Alimentos IT- 761.00-103	Versión: 08 Emisión: 10-12-2012 Actualización: 19/03/2025 Página: 4 de 11
---	---	---

Tabla 2: Resumen de requisitos de temperaturas de transporte, almacenamiento, tipo de envase y cantidad de muestra para análisis por laboratorio.

Laboratorio	Matriz	Temperatura transporte	Temperatura de conservación	Tipo de envase de envío	Análisis	Cantidad mínima de muestra
Toxinas marinas	Molusco extraído	Idealmente entre 0-10°C (Pueden ser aceptadas por Sección de Gestión de Muestras con temperaturas superiores ya que no afecta a la estabilidad de las toxinas analizadas)	Idealmente entre 0-10°C, en caso de que no trascurren más de 24 horas hasta su entrega, si el plazo es mayor, congelar.	Bolsa o frasco	Toxina paralizante	120 g cuerpo entero Homogenizado
					Toxina diarreica	70 g de Hepatopáncreas o 700 g de cuerpo entero si se desea que el hepatopáncreas sea extraído por el laboratorio
						150 g de cuerpo entero Homogenizado para muestras sin hepatopáncreas
					Toxina amnésica	100 g cuerpo entero homogenizado
	Toxina paralizante				20 unidades	
	Toxina diarreica				50 unidades de tamaño mediano a grande o 70 unidades de tamaño pequeño	
					Toxina amnésica	20 unidades

Revisado por:
Coordinación de calidad
DNRSA

Este documento fuera de la intranet o impreso sin timbre de "documento controlado" se considera copia no controlada.

Aprobado por:
Jefatura Sección Química
de Alimentos

	Instructivo de aceptación y rechazo de muestras Sección Química de Alimentos IT- 761.00-103	Versión: 08 Emisión: 10-12-2012 Actualización: 19/03/2025 Página: 5 de 11
---	---	---

Laboratorio	Matriz	Temperatura transporte	Temperatura de conservación	Tipo de envase de envío	Análisis	Cantidad mínima de muestra
	Extracto				Toxina paralizante	15 mL
					Toxina amnésica	5 mL en tubo 1,5 mL vial filtrado
	Conserva	Temperatura ambiente	Temperatura ambiente	Envase original	Toxina amnésica / Toxina paralizante / Toxina diarreica	3 unidades por lote si es posible
	Pescado	Idealmente entre 0-10°C	< 0°C.	Bolsa o frasco	Histamina	250 g
	Conserva	Temperatura ambiente	Temperatura ambiente	Envase original		3 unidades por lote si es posible
Nutrientes, Aditivos y Contaminantes	Tejido animal	Idealmente entre 2-8°C	Idealmente entre 2 y 8°C, en caso de que no trascurren más de 24 horas hasta su entrega, si el plazo es mayor, congelar.	Bolsa, frasco u envase original	Nutrientes	250 g
					Aditivos	100 g
					Contaminantes	100 g

Revisado por:
Coordinación de calidad
DNRSA

Este documento fuera de la intranet o impreso sin timbre de "documento controlado" se considera copia no controlada.

Aprobado por:
Jefatura Sección Química
de Alimentos

	Instructivo de aceptación y rechazo de muestras Sección Química de Alimentos IT- 761.00-103	Versión: 08 Emisión: 10-12-2012 Actualización: 19/03/2025 Página: 6 de 11
---	--	--

Laboratorio	Matriz	Temperatura transporte	Temperatura de conservación	Tipo de envase de envío	Análisis	Cantidad mínima de muestra
	Productos del mar	Temperatura menor o igual a 4°C con ice pack. Algas deshidratadas: a temperatura ambiente.	Productos frescos: - 20°C. Productos deshidratados: ambiente	Bolsa de polipropileno	Contaminantes	Pescados Chico: 250 g Grande: 500 g En conserva: 300 g
						Moluscos Bivalvos: Con valvas: 1 kg Sin valvas: 400 g Cefalópodos: 250 g
						Algas 250 g
	Alimentos no perecibles	Ambiente	Ambiente (Lugar fresco y seco)	Bolsa o envase original. En el caso de Harina fortificada con B2 y ácido fólico: envase protegido de la luz.	Nutrientes	250 g
					Aditivos	100 g
					Contaminantes	250 g
	Alimentos perecibles	Ambiente (Para tetrapack y conservas). Idealmente 2-8°C para otros	Ambiente (Lugar fresco y seco) para tetrapack y conservas. Idealmente entre 2-8°C	Envase original.	Nutrientes	250 g
					Aditivos	100 g
					Contaminantes	250 g

Revisado por:
Coordinación de calidad
DNRSA

Este documento fuera de la intranet o impreso sin timbre de "documento controlado" se considera copia no controlada.

Aprobado por:
Jefatura Sección Química
de Alimentos

	Instructivo de aceptación y rechazo de muestras Sección Química de Alimentos IT- 761.00-103	Versión: 08 Emisión: 10-12-2012 Actualización: 19/03/2025 Página: 7 de 11
---	---	---

Laboratorio	Matriz		Temperatura transporte	Temperatura de conservación	Tipo de envase de envío	Análisis	Cantidad mínima de muestra
				para otros.			
Gluten y alérgenos alimentarios	Alimentos no perecibles		Ambiente	Ambiente (Lugar fresco y seco)	Envase original.	Gluten y otros alérgenos alimentarios	50 g
	Alimentos perecibles		Ambiente (tetrapack y conservas). Idealmente 2-8°C para otros	Ambiente (Lugar fresco y seco) para tetrapack y conservas. Idealmente entre 2-8°C para otros.	Envase original.	Gluten y otros alérgenos alimentarios	50 g
Residuos de Plaguicidas	Productos de origen vegetal	Frutas y hortalizas, productos frescos de tamaño pequeño y medio, legumbres, cereales, nueces de árbol	Refrigerado	Refrigerado (máximo 5 días). Si es por más tiempo (congelar).	Envase original o envases plásticos	Residuos de plaguicidas en alimentos	1 kg
		Productos frescos de tamaño grande (> 250 g por unidad).					2 kg o 5 unidades (al menos)
		Semillas oleaginosas y para fabricación					500 g.

Revisado por:
Coordinación de calidad
DNRSA

Este documento fuera de la intranet o impreso sin timbre de "documento controlado" se considera copia no controlada.

Aprobado por:
Jefatura Sección Química
de Alimentos

	Instructivo de aceptación y rechazo de muestras Sección Química de Alimentos IT- 761.00-103	Versión: 08 Emisión: 10-12-2012 Actualización: 19/03/2025 Página: 8 de 11
---	---	---

Laboratorio	Matriz		Temperatura transporte	Temperatura de conservación	Tipo de envase de envío	Análisis	Cantidad mínima de muestra
Otros		de bebidas dulces.					
		Hierbas aromáticas					Perejil Unidades enteras 0,5 kg Otros productos 0,2 kg
		Especias					0,1 kg
	Productos hidrobiológicos		< 0°C	< 0°C	Envase hermético original o envases plásticos hermético	Residuos de PAHs en alimentos	1 kg
						Compuestos derivados del diesel en alimentos	
						Compuestos derivados de la gasolina en alimentos	
	Aceite		Ambiente	Ambiente	Envase hermético original o envases plásticos	THC en aceite	100 mL
Residuos de medicamentos Veterinarios	Insumo animal.		Ambiente	Ambiente (Lugar fresco y seco)	Envase Plástico o papel (por ejemplo tipo Kraft).	Residuos de medicamentos veterinarios	500 g
	Pelo						40 g
	Pluma						40 g
	Huevos				Bandeja de cartón		12 unidades
	Músculo		Congelación	< 0°C.	Envase plástico (por		500 gramos
	Riñón						Una unidad

Revisado por:
Coordinación de calidad
DNRSA

Este documento fuera de la intranet o impreso sin timbre de "documento controlado" se considera copia no controlada.

Aprobado por:
Jefatura Sección Química
de Alimentos

	Instructivo de aceptación y rechazo de muestras Sección Química de Alimentos IT- 761.00-103	Versión: 08 Emisión: 10-12-2012 Actualización: 19/03/2025 Página: 9 de 11
---	---	---

Laboratorio	Matriz	Temperatura transporte	Temperatura de conservación	Tipo de envase de envío	Análisis	Cantidad mínima de muestra
	Hígado			ejemplo bolsa tipo ziploc u envase original		Una unidad
	Globo ocular					Ambas unidades
	Orina	Congelación (Pueden ser aceptadas por el Subdepto Gestión de Clientes muestras con temperaturas entre 2°C y 8°C, sólo si han pasado menos de 24 h desde la toma de la muestra hasta su entrega)	Congelación (Se pueden conservar a temperaturas entre 2°C y 8°C sólo si el análisis se realiza hasta 24 h después de la toma de la muestra)	Envase plástico – No centrifugar		50 mL
	Suero			Envase de vidrio o plástico – No mover durante transporte		2 mL
	Sangre			Envase de vidrio – No mover durante transporte		5 mL
	Leche, Miel	Temperatura descrita en el envase	Temperatura descrita en el envase	Envase original.		Una unidad (Envase original)

Nota 1: Cualquier requerimiento técnico para otros análisis no considerados en la Tabla 2 (ejemplos: nuevos contaminantes, emergencias) deberá ser consultado vía telefónica o por correo a la sección química de alimentos por parte del Subdepartamento Gestión de Muestras, en caso de necesidad.

Nota 2: las muestras recibidas por denuncias y/o emergencias sanitarias pudiesen diferir en aspectos técnicos señalados en la Tabla 2.

Nota 3: La cantidad mínima de muestra solicitada considera retención de una porción como contramuestra, siendo responsabilidad del cliente cumplir con lo requerido. Se informará al cliente cuando la cantidad de muestra ingresada no permita realizar el ensayo.

	Instructivo de aceptación y rechazo de muestras Sección Química de Alimentos IT- 761.00-103	Versión: 08 Emisión: 10-12-2012 Actualización: 19/03/2025 Página: 10 de 11
---	---	--

3.3 Condiciones de rechazo de muestras:

- 3.3.1 Las muestras destinadas a la Sección Química de Alimentos corresponden principalmente a programas de vigilancia, estudios, y emergencias. Las muestras que no cumplan con las normas mínimas de aceptación, serán evaluadas caso a caso por la Jefatura de sección y el encargado del laboratorio para su aceptación o rechazo.
- 3.3.2 Cuando no sea posible realizar el ensayo o no se pueda asegurar la calidad de este, se procederá al rechazo de la muestra. El rechazo de la muestra se realizará en el sistema informático en todos sus niveles de acceso y se informará vía conducto regular, para dar aviso al Subdepartamento Gestión de Clientes, según PR-700.00-021. En casos excepcionales, no se rechazará la muestra, y se indicará que no es posible emitir resultado ya que no es posible procesar muestra. El laboratorio podrá emitir un informe de ensayos sin resultados, que indique en el campo observaciones la razón por la cual, no se puede dar respuesta a la solicitud del usuario, tal como lo indica el Procedimiento Generación de Informes de Ensayo PR-700.00-023.
- 3.3.3 La evidencia del rechazo informado vía conducto regular, debe ser almacenado en el registro digital RG-002-761.00-103 "Rechazo de Muestras" (ej: PDF mail enviado, fotografía de la muestra de ser necesario, entre otros).

3.4 Referencias en la definición de características de aceptación de muestras, para algunas áreas de análisis:

- 3.4.1 Laboratorio Toxinas marinas: Basado en manual de muestreo de alimentos, Ministerio de Salud, Marzo 2008.
- 3.4.2 Laboratorio de Micotoxinas: Basado en manual de muestreo de alimentos, Ministerio de Salud, Marzo 2008.
- 3.4.3 Laboratorios Nutrientes, Aditivos y Contaminantes: 1) Manual de muestreo de alimentos, Ministerio de Salud, Marzo 2008. 2) Contaminantes en productos del mar: Plan Nacional de Vigilancia de metales pesados en productos del mar ORD. B34/2046 año 2014. 3) Instructivo para la Vigilancia y Fiscalización de la Fortificación de Harina de Trigo con Vitaminas y Minerales del 4 de abril de 2018 Ref: ORD B34/N°1408. Subsecretaría de Salud Pública División Políticas Públicas saludables y promoción. Depto Nutrición y Alimentos año 2018.
- 3.4.4 Laboratorio Residuos de Plaguicidas: Métodos de Muestreo Recomendados para la Determinación de Residuos de Plaguicidas a Efectos del Cumplimiento de los LMR (CAC/GL 33-1999).
- 3.4.5 Laboratorio de residuos de Medicamentos Veterinarios: Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos (CAC/GL 71-2009).

	Instructivo de aceptación y rechazo de muestras Sección Química de Alimentos IT- 761.00-103	Versión: 08 Emisión: 10-12-2012 Actualización: 19/03/2025 Página: 11 de 11
---	---	--

4. CONTROL DE REGISTROS

Identificación	Almacenamiento				Disposición	Nivel de criticidad			Protección
	Tiempo de retención	Recuperación	Medio de soporte	Lugar / Responsable		Confidencialidad (Reservada / Uso Interno / Publica)	Integridad (Alta / Media / Baja)	Disponibilidad (Alta / Media / Baja)	
Registro rechazo de muestras RG 02-IT-761.00-103 (Sin formato)	5 años	Carpeta digital ordenado por correlativo y año	Digital	Raíz_dfs(\\isp)(M)/Compartidas/Química Alimentos/CalidadSQAL/RG 002-761.00-103 "Rechazo de Muestras"	Papelera digital	Uso interno	Baja	Baja	Carpeta Compartida con control acceso

5 CONTROL DE CAMBIOS

Versión modificada	07
Fecha de modificación	19/03/2025
Numeral modificado	Descripción general de cambios
Todo el documento	Se agrega tabla Tabla 1 "Resumen criterios de aceptación y rechazo para los análisis" y Tabla 2 "Resumen de requisitos de temperaturas de transporte, almacenamiento, tipo de envase y cantidad de muestra para análisis por laboratorio". En Tabla 2 se agrega Nota 3.
Anexos	Se elimina Anexo 1 y tablas que estaban contenidas en el, pasan al instructivo.

6 ANEXOS

No aplica

Revisado por:
Coordinación de calidad
DNRSA

Este documento fuera de la intranet o impreso sin timbre de "documento controlado" se considera copia no controlada.

Aprobado por:
Jefatura Sección Química
de Alimentos