



**Solicitud de análisis microbiológico de alimentos, aguas  
y aislamientos bacterianos  
Inciensa-R101**

Versión 1

Página 1 de 2

Laboratorio del Inciensa al que refiere:  CNR-Inocuidad Microbiológica de Alimentos  CNR-Bacteriología

**I. Datos del cliente, empresa o institución que refiere la muestra**

Nombre del cliente / empresa / institución:		Persona a la que se le devuelven los resultados de las muestras:	
Teléfono:	Correo electrónico:	Fax:	

**Razón de envío de la muestra**

<input type="checkbox"/> Regulación	<input type="checkbox"/> Vigilancia epidemiológica	<input type="checkbox"/> Investigación	<input type="checkbox"/> Venta de servicios
<input type="checkbox"/> Denuncia <input type="checkbox"/> Verificación	Asociado a brote: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Desconocido		

**II. Datos del muestreo**

Responsable del muestreo:	Nombre	Primer apellido	Segundo apellido	Fecha del muestreo:	Año	Mes	Día
Lugar del muestreo:							
Provincia:	Cantón:		Distrito:				
Otras señas:	Teléfono o fax:						

**III. Datos de la muestra**

Tipo de muestra: <input type="checkbox"/> Alimento <input type="checkbox"/> Agua <input type="checkbox"/> Cepa, especifique: _____ <input type="checkbox"/> Ambiente <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> No disponible	
Descripción de la muestra:	Origen de la cepa:

**IV. Datos específicos (por favor complete en caso de envío de una muestra de alimentos o agua embotellada)**

Estado de la muestra: <input type="checkbox"/> Fresco <input type="checkbox"/> Procesado <input type="checkbox"/> No aplica	Tipo de empaque: <input type="checkbox"/> De fábrica <input type="checkbox"/> Reempacado <input type="checkbox"/> No aplica	
Fabricante:	País de fabricación:	
Distribuidor:	Cantidad de unidades:	
Condición de almacenamiento: <input type="checkbox"/> Congelación <input type="checkbox"/> Refrigeración <input type="checkbox"/> Temperatura ambiente		
Marca:	Registro Sanitario:	
Lote:	Fecha de vencimiento:	Peso de cada unidad (g ó ml):

**Análisis solicitados:**

Nombre y firma del responsable del envío:	Fecha del envío:	Año	Mes	Día	Hora del envío:
---	------------------	-----	-----	-----	-----------------

*Nota: en el caso de brote, complete una boleta Inciensa-R101 para cada tipo de alimento.*

<b>Muestra cliente</b> (aportado por el cliente)	<b>Muestra cliente</b> (aportado por el cliente)	<b>Muestra cliente</b> (aportado por el cliente)	<b>Muestra cliente</b> (aportado por el cliente)	<b>Muestra cliente</b> (aportado por el cliente)
<b>Muestra Inciensa</b> (uso exclusivo del Inciensa)	<b>Muestra Inciensa</b> (uso exclusivo del Inciensa)	<b>Muestra Inciensa</b> (uso exclusivo del Inciensa)	<b>Muestra Inciensa</b> (uso exclusivo del Inciensa)	<b>Muestra Inciensa</b> (uso exclusivo del Inciensa)

**Observaciones del cliente:**



Solicitud de análisis microbiológico de alimentos, aguas  
y aislamientos bacterianos  
Inciensa-R101

Versión 1

Página 2 de 2

**Instrucciones de llenado**

Los análisis microbiológicos de los productos de interés sanitario que se realizan en el Inciensa son de relevancia para cumplir con la regulación de la normativa vigente y la vigilancia epidemiológica en lo que respecta a la inocuidad alimentaria. Por lo tanto, la presentación de esta boleta es requisito indispensable para el envío de muestras. Los datos deben ser completados con lapicero y en letra legible por un profesional capacitado.

Seleccione la casilla del laboratorio del Inciensa al que refiere la muestra "CNR-Inocuidad Microbiológica de Alimentos" o "CNR-Bacteriología".

**Datos del cliente, empresa o institución que refiere**

- Anote el nombre, número de teléfono, correo electrónico y fax del cliente, empresa o institución que envía la muestra.
- Anote el nombre de la persona responsable a la cual desea se le devuelvan los resultados de la muestra.

**Razón de envío de la muestra:** seleccione la casilla correspondiente

- Regulación: muestra de alimento asociado a una denuncia o verificación de la normativa vigente.
- Vigilancia epidemiológica: muestra de alimento asociada a un brote, o aislamiento bacteriano al que se le realizan estudios complementarios disponibles e
- Investigación: muestra de alimento o aislamiento bacteriano asociado a un proyecto de investigación, verificación o validación de un método.
- Venta de servicios: muestra de alimento cuyo análisis es pagado por el cliente.

**Datos del muestreo**

- Anote el nombre de la persona responsable de realizar el muestreo y la fecha en la que se realizó.
- Anote el lugar del muestreo, provincia, cantón, distrito y otras señas de la dirección del establecimiento. Además, indique el número de teléfono del lugar del muestreo.

**Datos de la muestra**

- Tipo de muestra: seleccione la casilla correspondiente a "Alimento", "Agua", "Cepa", "Ambiente", "Otro" o "No disponible". En caso de que se trate de una cepa, anote su identificación (ej. *Salmonella* spp.)

- Descripción de la muestra: detalle la muestra que envía según la casilla seleccionada en "Tipo de muestra".

. Alimento: describa el tipo de alimento. En el caso de alimentos embalados, puede obtener el detalle en su empaque. Ejemplo: ensalada César.

. Agua: anote el origen de la muestra y hora de recolección. Ejemplo: agua de pozo 8:00 a.m.

~~. Cepa: anote el nombre de la bacteria y origen del aislamiento bacteriano.~~

. Ambiente: describa el tipo de muestra ambiental. Ejemplo: hisopo de arrastre, galpón #5, 28 agosto 2020.

• Origen de la cepa: anote el origen del aislamiento bacteriano. Ejemplo: hisopo de arrastre

**Datos específicos (por favor completar en caso de envío de una muestra de alimentos o agua embotellada)**

- Estado de la muestra: seleccione la casilla correspondiente a "Fresco", "Procesado" o "No aplica".
- Tipo de empaque: seleccione la casilla correspondiente a "De fábrica", "Reempacado" o "No aplica".
- Fabricante: anote el nombre de la empresa que elaboró el producto y que se detalla en el empaque de productos embalados.
- País de fabricación: anote el país donde fue elaborado el producto y que se detalla en el empaque de productos embalados.
- Distribuidor: anote el nombre de la empresa que distribuye el producto en nuestro país y que se detalla en el empaque de productos embalados.
- Cantidad de unidades: anote el número de unidades que conforman la muestra. Una muestra analizada para verificación de normativa debe estar constituida por cinco unidades para aplicar el reglamento vigente. En el caso de brotes, la muestra puede estar conformada por una sola unidad.
- Condición de almacenamiento: es la temperatura de almacenamiento del producto según su naturaleza o la recomendada por el fabricante. Seleccione la casilla correspondiente a "Congelación", "Refrigeración", o "Temperatura ambiente".
- Marca: anote la marca del producto que se detalla en el empaque de los productos embalados.
- Registro Sanitario: anote el registro de inscripción del producto ante el Ministerio de Salud y que se detalla en el empaque de los productos embalados.
- Lote: anote el número de lote del producto que se detalla en el empaque de los productos embalados.
- Fecha de vencimiento: anote la fecha de caducidad que se detalla en el empaque de los productos embalados.
- Peso de cada unidad: anote el peso en gramos o mililitros de cada unidad que conforma la muestra y que se detalla en el empaque de productos embalados

**Análisis solicitados**

- Anote los análisis que desea que se le realicen a la muestra en el centro de referencia del Inciensa. En el caso de los aislamientos bacterianos, indique si envía la muestra para identificación, tipificación o caracterización molecular (factores de virulencia u otros).
- Anote el nombre y firma del responsable del envío de la muestra al centro de referencia del Inciensa. Además, indique la fecha y hora del envío de la muestra.

**Muestra cliente:** anote el número de muestra asignado por el cliente en el espacio correspondiente. Si la muestra está compuesta por cinco unidades, asígnele un número a cada unidad. Ejemplo: 1-1, 1-2, 1-3, 1-4 1-5.

"El firmante acepta los términos para la recepción de la muestra en el Inciensa, por lo que esta sujeta a los criterios de rechazo establecidos por la institución. Además, autoriza al Inciensa a descartar la muestra posterior a su análisis o por motivos de bioseguridad, según los procedimientos y plazos establecidos"

Los análisis que el Inciensa realice a la muestra corresponden a los establecidos en los procedimientos, protocolos, normas o guías vigentes en el país.

**Espacio exclusivo para Inciensa**

Las muestras que ingresen al CNR-Inocuidad Microbiológica de Alimentos deben acompañarse también del registro interno en el que se documenta su temperatura de ingreso a la Unidad de Servicio al Cliente.

**Observaciones:**