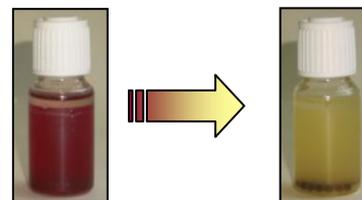


## MBS-HACCP&ACQUE EASY TEST – SL-A06 – *Salmonella* spp. SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO

Aggiornamento: Marzo 2011  
Versione: 2.0



### 1.1 Confezione

Flaconi di analisi pronti all'uso e fiale di acqua demineralizzata sterili.

### 1.2 Impiego

Il metodo MBS è utilizzabile per la rilevazione e la conta selettiva dei microrganismi eventualmente presenti nei prodotti agro-alimentari, nelle acque e sulle superfici di lavorazione delle materie prime.

Il prodotto è un reattivo per la rilevazione e conta selettiva di *Salmonella* spp., definiti come enterobatteri Gram-negativi aerobi-anaerobi facoltativi, catalasi positivi, in grado di fermentare il mannitolo e di ridurre i nitrati a nitriti.

Il prodotto può essere utilizzato solo all'interno dei flaconi forniti da MBS srl.

### 1.3 Principio

Il metodo MBS misura l'attività catalitica degli enzimi ossidoreduttasici del metabolismo primario, permettendo di stabilire una corrispondenza inequivocabile tra l'attività enzimatica rilevata e la carica microbica presente nel campione in esame. Il metodo si basa sull'osservazione del cambiamento di colore della sospensione formatasi nel flacone in cui viene inserito il campione da analizzare: la sospensione cambia colore (vira) se sono presenti microrganismi; maggiore è la quantità di microrganismi, più rapido è il cambiamento di colore.

### 1.4 Caratteristiche

Il metodo MBS è stato validato secondo i criteri definiti dalla norma ISO 16140:2003 "Microbiology of food and animal feeding stuffs – Protocol for the validation of alternative methods", utilizzando come riferimento il metodo ISO 6579:2002/Cor1:2004 "Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of *Salmonella* spp. + Technical Corrigendum 1-2004".

L'analisi dell'accuratezza e della sensibilità fornisce risultati comparabili a quelli ottenuti con il metodo di riferimento. Inoltre il livello di rilevazione relativo è pari a 5CFU/25g, superiore quindi a quello raggiunto con il metodo di riferimento. La selettività è pari al 100%. Il metodo è in grado di fornire anche una misura quantitativa di *Salmonella* spp. molto soddisfacente.

La durata massima dell'analisi è di 32 ore a 37 °C.

### 1.5 Composizione

- Nutrienti: BHI, Tryptone, Peptone, Yeast extract, Lactose, Dextrose, Mannitol, Sucrose
- Agenti selettivi: Actidione, Chloramphenicol, Polymixin, Streptomycin, Colic acid, NaCl
- Sistemi tampone: HEPES, Trizma, Potassium phosphate
- Indicatori: TMPD, Phenol red, Esculin hydrate
- Sterilizzante: Sodium dichloroisocyanurate

## 1.6 Controllo di qualità

CONTROLLI POSITIVI		CONTROLLI NEGATIVI	
Ceppo di riferimento	Limite Sensibilità	Ceppo di riferimento	Limite Sensibilità
<i>Salmonella thyphimurium</i> ATCC 14028	1 CFU/g	<i>Enterobacter cloacae</i> ATCC 13047	> 10 <sup>5</sup> CFU/g
		<i>Enterobacter sakazakii</i> ATCC 51329	> 10 <sup>5</sup> CFU/g
		<i>E. coli</i> ATCC 25922	> 10 <sup>6</sup> CFU/g
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 27853	> 10 <sup>6</sup> CFU/g
		<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 12600	> 10 <sup>6</sup> CFU/g
		<i>Staphylococcus epidermidis</i> ATCC 12228	> 10 <sup>6</sup> CFU/g
		<i>Listeria innocua</i> ATCC 33090	> 10 <sup>6</sup> CFU/g
		<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC 7644	> 10 <sup>6</sup> CFU/g
		<i>Aspergillus niger</i> ATCC 964	> 10 <sup>6</sup> CFU/g
		<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC18824	> 10 <sup>6</sup> CFU/g
		<i>Clostridium perfringens</i> ATCC 13124	> 10 <sup>6</sup> CFU/g
		<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC 29212	> 10 <sup>6</sup> CFU/g

## 1.7 Validità e conservazione

Nella confezione originale, il prodotto ha una di validità di 12 mesi se conservato a 5 °C e di 6 mesi se conservato a 20 °C ed al riparo dalla luce diretta.

## 1.8 Gestione dei rifiuti

Dopo la sterilizzazione e l'inattivazione dei componenti chimici, ottenute premendo il tappo serbatoio, il flacone di analisi può essere smaltito in sicurezza come "Rifiuto Sanitario non pericoloso" ai sensi del D.M. del 25/5/89; detti rifiuti possono essere smaltiti con le stesse modalità previste per i farmaci scaduti.

## 1.9 Avvertenze e precauzioni

Il prodotto è classificabile come pericoloso ai sensi della normativa vigente; per il suo impiego si consiglia di consultare la Scheda di Sicurezza.