

COMPACT DRY SL

Klar-til-brug agarplade til *Salmonella* spp. i fødevarer

Compact Dry SL er en klar-til-brug, rehydrérbar agarplade til påvisning og tælling af Salmonella spp. i fødevarer.

Prøvebehandling

Procedure ved flydende prøver og miljøprøver (swabs)

Tilsæt (steril) 1 ml af væsken på midten af Compact Dry-pladen og prøven vil sprede sig jævnt over hele Compact Dry pladen.

Procedure ved fødevarer

Foretag en opformering iht. ISO 6579 ved at afveje 25 gram prøve til en homogenisator pose og tilsæt herefter 225 ml ½ Buffered Peptonvand og inkuber i 22 ± 2 timer ved 36 ± 1°C. Herefter pipetteres 1 ml opformering til Compact Dry LS.



Inkubationstid/Inkubationstemperatur

Opformering	36°C ± 1°C i 22 ± 2 timer
Detektion	42°C ± 1°C i 22 ± 2 timer

Fortolkning af resultater

Den første indikation på tilstedeværelsen af *Salmonella* er en gulfarvning af det blå/lilla medie forårsaget af *Salmonella*-lysindkødsel. Når den mobile *Salmonella* spreder sig over pladen, bliver det blå/lilla medie også gult, hvilket afspejler *Salmonella*-mobiliteten. Efterfølgende og/eller samtidig grønfarvning af kolonien skyldes nedbrydning af chromogenisk substrat ved hjælp af en specifik *Salmonella*-enzym. Sorte/grønne kolonier genereres af *Salmonella*, der producerer brintsulfid. For at tolke positive resultater for *Salmonella* vil du observere en spredning af sorte/grønne enkelte eller sammensmeltede kolonier og en farveændring af Compact Dry SL *Salmonella* selektiv chromogenisk medie fra den normale blå/lilla farve til gul. Ved meget høj koncentration af *Salmonella* vil hele *Salmonella*-testpladen blive gul med tætte plaques af grønne/sorte kolonier.

Opbevaring og holdbarhed

Opbevar ved stuetemperatur (+1 til +30 °C). Samlet holdbarhed er 18 måneder efter produktion.

Noter

- Høje koncentrationer på plader (> 300 cfu) vil få hele vækstområdet til at blive blå/grøn. I dette tilfælde skal prøven fortyndes.
- Hvis prøvens karakter påvirker mediets reaktion, skal prøven inokuleres efter at faktoren er elimineret ved hjælp af metoder som fortynding, pH justering mm. For eksempel; prøver med høj viskositet, farvet, reagerende enzymsubstrater og for høj eller for lav pH.
- Efter brug bedes du følge de gældende bortskaffelsesregler.
- Vækstområdet er 20 cm². Bagsiden af pladen har et gitter udskåret i 1 cm x 1 cm felter for at gøre kolonitællingen nemmere. Hvis der opstår vanskeligheder med at tælle kolonier på grund af et stort antal kolonier, kan den samlede tælling opnås ved at multiplicere det talte i 1 felt med 20, for at opnå et gennemsnitligt antal kolonier.
- Compact Dry-plader produceres på et ISO 9001 certificeret facilitet.

Genbestilling:

HS9402 Compact Dry LM – 40 stk.



Genbestil



FOOD DIAGNOSTICS A/S
Sdr. Kajgade 7-9, 8500 Grenaa, Danmark
Telefon: 8759 1666
e-mail: info@fooddiagnostics.dk
www.fooddiagnostics.dk



SCANDINAVIAN DIAGNOSTICS AB
Norra Ågatan 10, 41664 Göteborg, Sverige
Telefon +46 031-792 20 20
e-mail: order@scandiagnosics.se
www.scandiagnosics.se

COMPACT DRY SL

Version 1.0 – feb. 2024 - TN

Klar-til-brug agarplade til *Salmonella spp.* i fødevarer



Salmonella er en slægt af stav-formede, Gram-negative tarmbakterier, fakultativt anaerobe. Smitte med bakterien fører bl.a. til gastroenteritis med feber, kvalme, opkastninger og diarré som symptomer. Bakterien findes hos dyr som fx fjerkræ og svin, dyrene er oftest ikke påvirket af koloniseringen.

De fleste infektioner sker som følge af indtagelse af fødevarer kontamineret med bakterien. Almindeligst fra fjerkræ, upastauriserede æg og svinekød, der ikke er ordentligt tilberedt. Der ses også person-til-person smitte, særligt med arten *Salmonella typhi*, da den dosis af bakterier der skal til, for at give sygdom er lille. Salmonellaens vækst er påvirket af opbevaringstemperaturen. Risikoen for smitte er også præget af hygiejnen i køkkenet. Er køkkenet dårligt rengjort, har salmonellaen bedre mulighed for at spredes fra urene til rene fødevarer (krydskontamination).



FOOD DIAGNOSTICS A/S

Sdr. Kajgade 7-9, 8500 Grenaa, Danmark
Telefon: 8759 1666
e-mail: info@fooddiagnostics.dk
www.fooddiagnostics.dk



SCANDINAVIAN DIAGNOSTICS AB

Norra Ågatan 10, 41664 Göteborg, Sverige
Telefon +46 031-792 20 20
e-mail: order@scandiagnosics.se
www.scandiagnosics.se

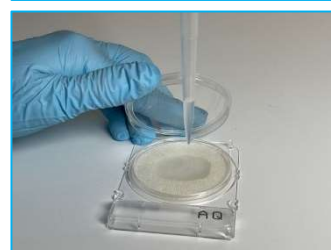
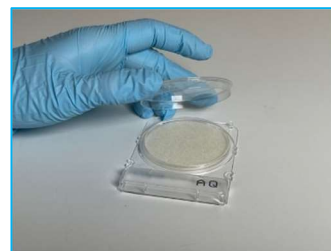
COMPACT DRY SL

Version 1.0 – feb. 2024 - TN

Klar-til-brug agarplade til *Salmonella* spp. i fødevarer

Test procedure

1. Åbn låget med et let "twist"
2. dryp 1 ml af prøven på midten af Compact Dry-pladen.
3. Prøven spredes automatisk og jævnt ind i pladen og omdanner den tørrede plade til en gel inden for sekunder.
4. Sæt låget på pladen igen og skriv de nødvendige oplysninger i memorandumsektionen.
5. Vend den lukkede plade om og placér den i inkubatoren i en vandret position (låget nedad).
6. Efter inkubationstiden, tæl antallet af alle vækstedede kolonier under pladen. Hvidt papir placeret under pladen kan hjælpe med at vurdere kolonierne.



FOOD DIAGNOSTICS A/S
Sdr. Kajgade 7-9, 8500 Grenaa, Danmark
Telefon: 8759 1666
e-mail: info@fooddiagnostics.dk
www.fooddiagnostics.dk



SCANDINAVIAN DIAGNOSTICS AB
Norra Ågatan 10, 41664 Göteborg, Sverige
Telefon +46 031-792 20 20
e-mail: order@scandiagnosics.se
www.scandiagnosics.se