

Návod k použití

Název Selenitový bujón
Kód 98058
Zkratka Z-SEL
Základní UDI-DI 85941999298035BU

Použití Selenitový bujón se používá na pomnožení a izolaci střevních patogenů rodu *Salmonella* a některých kmenů *Shigella*.

Obecné informace

Forma produktu	tekuté médium ve zkumavce Ø 17 x 130 mm; V=16,5ml
Plnicí objem	4 ml ± 5%
Barva media	oranžová
pH	7,0 ± 0,2
Doba použitelnosti	90 dnů
Ochranný obal	20 kusů v ochranné fólii
Balení	40 kusů v balení

Upozornění a omezení

Pouze pro profesionální použití.
Pro jedno použití.
Skladovat při teplotě 2 - 8 °C ve tmě.
Před použitím nechat ustálit na pokojovou teplotu.
Lze očkovat až do data expirace.
Použit okamžitě po otevření primárního obalu.
Nepoužívat, pokud produkt vykazuje známky kontaminace, změny zabarvení, homogenity nebo jiné známky poškození.
Některé kmeny nemusí růst na tomto médiu vzhledem k nutričním požadavkům.
K identifikaci izolovaných kmenů je nutné provést doplňující testy.
Jakákoliv závažná nežádoucí příhoda, ke které došlo v souvislosti s prostředkem, musí být hlášena výrobci a příslušnému orgánu členského státu (www.sukl.cz).

Likvidace Po použití zařadit pod katalogové číslo odpadu 180103, kategorie N: „Odpady na jejichž sběr a odstraňování jsou kladeny zvláštní požadavky s ohledem na prevenci infekce“. Umístit do nádob k tomu určených a následně předat ke konečné termické likvidaci oprávněnou osobou.

Princip Selenitový bujón je modifikované médium obohacené aminokyselinou cysteinem. Tato aminokyselina zajišťuje redoxní potenciál, který se zdá být velmi dobrým pro obohacení a záchyt *Salmonella* a některých kmenů *Shigella* přítomných v limitovaném množství ve stolici, rozmanitých potravinách a jiných výrobcích hygienické důležitosti. Bujón inhibuje rané množení bakterií jako jsou koliformy, ale umožňuje salmonelám velice snadno růst. Směs peptonů je zdrojem dusíku, vitamínů a aminokyselin, laktóza je zdrojem energie; seleničitan sodný inhibuje G+ bakterie a většinu enterických G- bakterií vyjma *Salmonella*. L-cystine snižuje toxicitu seleničitanu sodného a je zdrojem organické síry.

Teoretické složení

Fosforečnan sodný	10,0
Laktóza	4,0
L-cysteine	0,01
Směs peptonů	5,0
Seleničitan sodný	4,0

g/l destilované vody

Návod k použití

Pracovní postup

Inokulace:

Inokulujte standardním způsobem.

Inkubace:

Inkubujte po dobu 18-24 hodin při 37 °C, v aerobní atmosféře. Po 18 hodinách inkubace se rapidně zvyšuje výskyt komensálních mikroorganismů, které začínají utlačovat izolaci *Salmonellae*, proto je nezbytně nutné subkultivovat před uplynutím kritického času.

Kontrola kvality

Escherichia coli CCM 2024

částečná inhibice

Salmonella enteritidis CCM 4420

růst

Kontrola kvality prováděná výrobcem

Všechny používané suroviny jsou kontrolovány kompletním systémem kontroly kvality začínajícím od přijetí až po výrobu produktu. Každá šarže je podrobena kontrole kvality a je uvolněna na trh pouze tehdy, jestliže odpovídá stanoveným kritériím. Dokumentace týkající se výroby a kontroly každé jednotlivé šarže je uchovávána u společnosti Viamar International s.r.o.

Literatura

1. ATLAS, R.M., L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London
2. BÄNFFER, J.R. (1971) Comparison of the isolation of Samonellae from human faeces by enrichment at 37 °C and at 43 °C. - Zbl. Bakt. I Orig. 217:35-40
3. BUNDESGESUNDHEITSAMT: Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 35LMBG.- Beuth Verlag Berlin, Köln.
4. DIN - Standard 10160: Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch u. Fleischerswaren. Nachweis von Salmonellen. Referenzverfahren.
5. DIN – Standard 10181 Mikrobiologische Milchuntersuchung. Nachweis von Salmonellen. Referenzverfahren.
6. DOWNES, F.P. & K.A. ITO (2001) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4th ed. APHA. Washington DC. USA.
7. FDA (1998) Bacteriological Analytical Manual, 8th ed. Rev.A. AOAC International. Gaithersburg. VA. USA
8. LEIFSON, E (1936) A new Selenite Selective Enrichment media for the Isolation of Typhoid and Paratyphoid {Salmonella} Bacilli. Am.J. Hyg. 24(2), 423-432.
9. MARSHALL, T.T. (ed.) (1992) Standard Methods for the examination of Dairy Products 16th edition. APHA. Washington DC USA
10. ISO - Standard 6785:2001 (IDF 93:2001) Milk and Milk Products: Detection of Salmonella spp.
11. ISO - Standard 19250:2010 Water quality: Detection of Salmonella spp.
12. US PHARMACOPOEIA (2008) 31th ed. §<61> Microbial Limit Tests. The US Pharmacopoeial Convention. Rockville MD. USA
13. ZEE, H. van der (2003) Media for the isolation of Salmonella en Handbook of Culture Media for Food Microbiology edited by Corry-Curtis-Baird. Elsevier. Amsterdam

Symbole



Pozorně si přečtěte návod k použití



Diagnostický zdravotnický prostředek *in-vitro*



Teplotní limit



Číslo šarže



Vhodné pro <n> použití



Materiálová identifikace obalu



Upřesnění výrobní dávky



Pouze pro jednorázové použití



Použijte před



Kód výrobku



Výrobce




Označení shody CE



Chránit před světlem



Jedinečný identifikátor prostředku

 VIAMAR INTERNATIONAL, s.r.o. U Habrovky 247/11 • 14000 Praha 4, ČR • www.viamar.cz • viamar@volny.cz

