

## Specifikace

Sterilní selektivní doplněk používaný pro izolaci *Yersinia sp.* podle ISO 10273:2003.

## Prezentace

10 lyofilizovaných lahviček  
Lahvička s:  $3 \pm 0.1$  g

### Podrobnosti o balení

Skleněné lahvičky 23x50 mm,  
označené štítkem, bílý plastový uzávěr -  
10 lahviček v krabičce.

### Doba použitelnosti

49 měsíců

### Skladování

2-25 °C

## Složení

Složení (g/lahvičku)

**Poznámka:** Každá lahvička stačí na doplnění 500 ml báze *Yersinia CIN* (LC1126, 98404-20).

Cefsulodin.....0.00750

Irgasan® .....0.00200

Novobiocin .....0.00125

Rekonstituujte původní lyofilizovanou lahvičku přidáním

Sterilní destilovaná voda .....6 ml

## Popis /Technika

### Popis:

Selektivní doplněk *Yersinia* je založen na Schiemanově receptuře a přidává se k základnímu médiu *Yersinia* (CIN), aby se získalo konečné selektivní médium pro izolaci a stanovení počtu *Yersinia enterocolitica* z klinických vzorků a potravin.

*Yersinia enterocolitica* je stále více uznávána jako příčina průjemových onemocnění člověka a také polyartritidy, mezenterické adenitidy a sepse.

### Technika:

Odebírat, ředit a připravovat vzorky a objemy podle požadavků specifikací, směrnic, úředních standardních předpisů a/nebo očekávaných výsledků.

Rekonstituujte lahvičku s 5 ml sterilního ředidla za aseptických podmínek a přidejte ji do 500 ml sterilizovaného agarového základu *Yersinia enterocolitica* zchlazeného na 50 °C.

Po doplnění nepřehřívejte.

Nalijte kompletní médium do Petriho misek a po ztuhnutí na rovném povrchu rozetřete na misky metodou proužkování nebo spirálovou metodou.

Inkubujte destičky v aerobní atmosféře při teplotě  $30 \pm 2$  °C po dobu 24-48 hodin.

V závislosti na vzorku mohou být vyžadovány delší inkubační doby, než je uvedeno výše, nebo jiné inkubační teploty.

Po inkubaci se spočítají všechny kolonie, které se objevily na povrchu agaru a které mají červené býčí oko obklopené průhledným okrajem.

Předpokládaná izolace/obnova *Yersinia enterocolitica* musí být potvrzena dalšími mikrobiologickými a biochemickými testy.

## Kontrola kvality

### Fyzikální kontrola

Barva : Slonovinová bílá      pH: při 25 °C

### Mikrobiologická kontrola

Rekonstitujte 1 injekční lahvičku podle pokynů uvedených v části SLOŽENÍ; protřepejte a zcela rozpustíte.

Přidejte 1 injekční lahvičku do 500 ml základního média. Po doplnění neohřívajte.

Rozdělte kompletní médium zchlazené na 50 °C do 90mm destiček.

Inkubujte podle pokynů pro kompletní médium uvedených v části SLOŽENÍ.

Aerobióza. Inkubace při 30 ± 1 °C, odečet po 24-48 h.

### Mikroorganismy

### Růst

<sup>o</sup>*Escherichia coli* ATCC 25922, WDCM 00013      Částečně inhibován

<sup>o</sup>*Enterococcus faecalis* ATCC 29212, WDCM 00087      Inhibován

<sup>o</sup>*Stph. aureus* ATCC 25923, WDCM 00034      Inhibován

<sup>o</sup>*Yersinia enterocolitica* ATCC 9610, WDCM 00038      Dobrý

### Kontrola sterility

100 ml TSB a 100 ml thioglykolátu. Inkubace 48 hodin při teplotě 30-35 °C a 48 hodin při teplotě 20-25 °C: NEROSTE.

Kontrola po 7 dnech inkubace za stejných podmínek.

## Bibliografie

- ATLAS, R.M. & J.W. SNYDER (1995) Handbook of Media for Clinical Microbiology. CRC Press. Boca Raton. Fla. USA.
- BAYLIS, C.L. (Ed.) (2007) Příručka mikrobiologických metod pro potravinářský a nápojový průmysl. 5th ed. Guideline No. 43, Campden & Chorleywood Food Research Association. (CCFRA). U.K.
- CORRY, J.E.L., G.D.W. CURTIS & R.M. BAIRD (2003) Handbook of Culture Media for Food Microbiology. Progress in Industrial Microbiology, svazek 37. Elsevier Science Amsterdam.
- De BOER, E. (2003) Isolation of *Yersinia enterocolitica* from foods in "Handbook of Culture Media for Food Microbiology". J.E.L. Corry et al. (Eds.) Elsevier Sci. B.V.
- FDA (Food and Drug Administrations) (1998) Bakteriologická analytická příručka. 8. vydání, revize A. AOAC International. Gaithersburg. MD. USA.
- ISENBERG, H.D. (ed.) (1992) Clinical Microbiology Procedures Handbook. ASM. Washington. DC. USA.
- Norma ISO 10273 (2003) Mikrobiologie potravin a krmiv - Horizontální metoda detekce presumptivně patogenní *Yersinia enterocolitica*.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Mikrobiologie potravin, krmiv a vody. Příprava, výroba, skladování a zkoušení účinnosti kultivačních médií.
- SCHIEMAN, D.A. (1979) Syntéza selektivního média pro *Yersinia enterocolitica*. Can. J. Microbiol. 25:1298-1304.
- SCHIEMAN, D.A. (1980) *Yersinia enterocolitica*: (2001): Observations on some growth characteristics and response to selective agents (Pozorování některých růstových charakteristik a reakce na selektivní činidla). Can. J. Microbiol. 26:1232-1240.
- SCHIEMAN, D.A. (1982) Vývoj dvoustupňového obohacovacího postupu pro získání *Yersinia enterocolitica* z potravin. Appl. Environm. Microbiol. 43:14-27.
- WEAGANT, S.D. & P. FENG (2001) *Yersinia*, in "Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods". 4. vydání. Downes & Ito (Eds.) APHA. Washington. DC. USA.