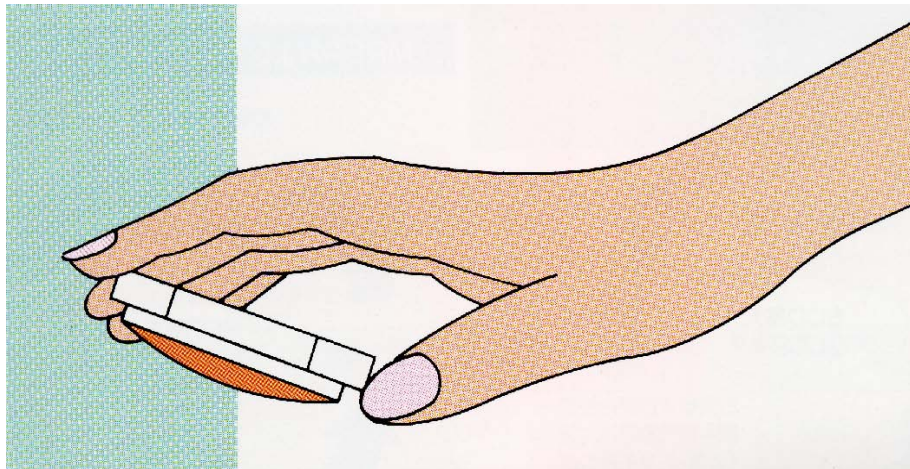


Mikrobiologiska tester för Egenkontroller v1.2

Food Stamp

Lättanvända förpreparerade tryckplattor för att snabbt och enkelt kontrollera förekomsten av olika bakterietyper!

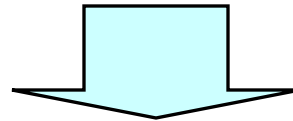
Tryckplattor för att påvisa generell bakterieförekomst, eller speciell smitta såsom listeria och salmonella, etc.



Vad är Food Stamp?

Ett paketerat näringsmedium för att framodla olika bakterier.

Kan användas av alla.



Används för kvalitetskontroll och för att minimera hälsorisker med överföring av sjukdomar i livsmedel.

Bästa lösningen för rutinkontroller!

- Och du behöver inte vara någon professor i mikrobiologi för att använda Food Stamp!



Food Stamp - Användning

Används för “kontroll av självhygien” inom livsmedelsbranschen.

- 1. Processindustri:**
Kontrollera hygien i maskiner i produktion.
- 2. Rutinmässig egenkontroll:**
Kontrollera renlighet i storkök.
- 3. Utbildning av medarbetare:**
Påvisa smittrisker - visa resultat av rengöring.

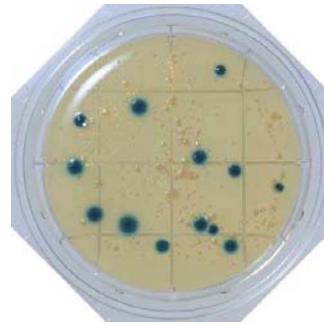
10 olika sorter preparerade Food Stamp



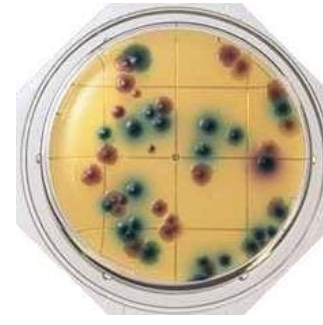
① **Standard method**
(Totalmängd bakterier)



② **Desoxycholate**
(Coliforma)



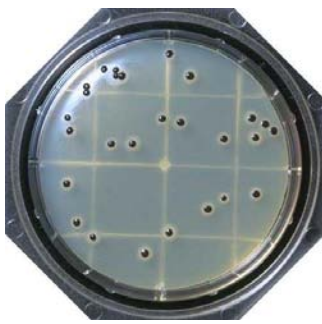
③ **X-GAL**
(Coliforma)



④ **XM-G**
(Coliforma/*E. coli*)



⑤ **TCBS**
(*V. parahaemolyticus*)



⑥ **TGSE**
(*S. aureus*)



⑦ **MLCB**
(*Salmonella*)



⑧ **Cereus**
(*B. cereus*)



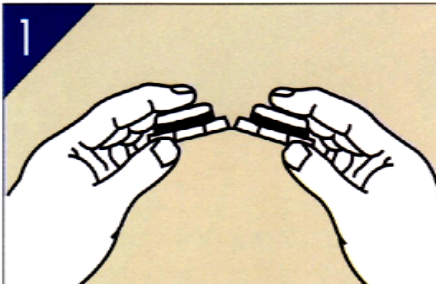
⑨ **Sabouraud**
(Jäst & mögel)



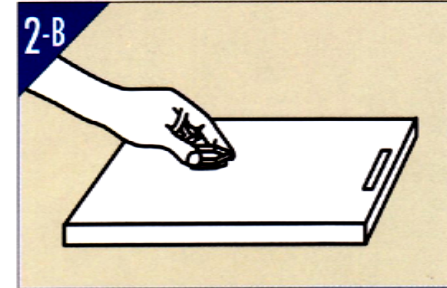
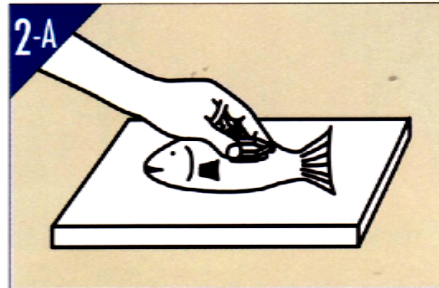
⑩ **Potato Dextrose with CP**
(Matförgiftning jäst & mögel)

Bakterietyp	Odlingspreparat Agar	Användning
<i>Total mängd</i>	Standardmetod	Hygientester för livsmedel och vid dessas tillverkning.
<i>Coliforma</i>	Desoxycholate	Hygientester för livsmedel och vid dessas tillverkning. Speciellt för att upptäcka fekal kontaminering av coliforma bakterier.
	X-GAL	
<i>Coliforma / E. coli</i>	XM-G	
<i>V. parahaemolyticus</i>	TCBS	Speciellt för bakteriell testning vid hantering av fisk & skaldjur.
<i>S. aureus</i>	TGSE	Hygientester för kött / köksmiljö och anställda i köket.
<i>Salmonella</i>	MLCB	Hygientester vid hantering av speciellt ägg och kött samt processtillverkning.
<i>B. cereus</i>	Cereus	Hygienkontroll för grödor / kött / grönsaker och tillhörande processindustri.
<i>Jäst & mögel</i>	Sabouraud	Hygientester vid hantering av speciellt kött och processtillverkning.
	Potato Dextrose med CP	

Hur du använder Food Stamp



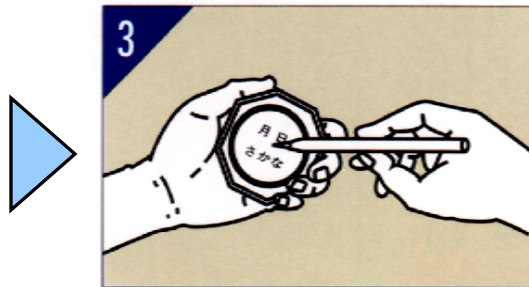
1 Öppna påsen som innehåller 6 st behållare Food Stamps. Bryt av en behållare vid perforeringen.



2 Ta av locket på behållaren till Food Stamp och tryck snabbt den geléartade ytan mot det föremål du vill testa.

Försiktighet:

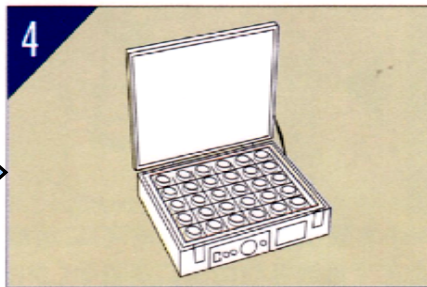
1. För att undvika bakterietillväxt där provet tas, tvätta noggrant efteråt.
2. Om flera prover tas med olika Food Stamps, ta INTE prover från SAMMA ställe.
3. Kassera eventuella livsmedel om tester tagits på dessa. Risk för bakterietillväxt!



3 Sätt tillbaka locket på Food Stamp och notera på utsidan var provet tagits med vattenfast spritpenna.

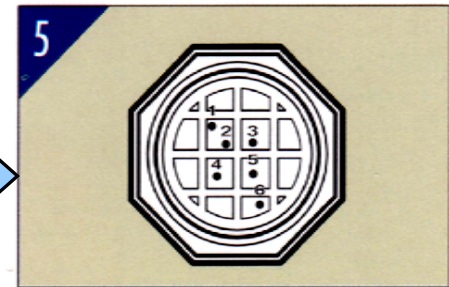
Försiktighet:

Skriv inte på insidan av locket då detta kan påverka bakterietillväxten.



4 Lägg Food Stamp i en inkubator. Om du inte har tillgång till en inkubator, kan du odla FoodStamp i rumstemperatur. Räkna med c:a dubbla tider av de som ges nedan!

InkuberingsTemp.:	Inkuberingstid:
Fungi @ 20-25°C	2 – 3 dagar
(Sabouraud & PDA)	
Övriga @ 35-37°C	1 – 2 dagar
XM-G @35°C	20±2 timmar



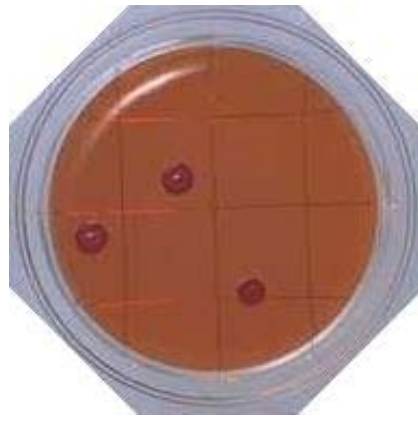
5 Alla bakteriekolonier som växer på ytan av Food Stamp måste räknas. Ytan på baksidan har en guide som visar rutor i storleken 1 cm². Använd gärna den relationen för att relatera Den upptagna ytan där bakterier vuxit till.

Tolkning av Food Stamp (1)

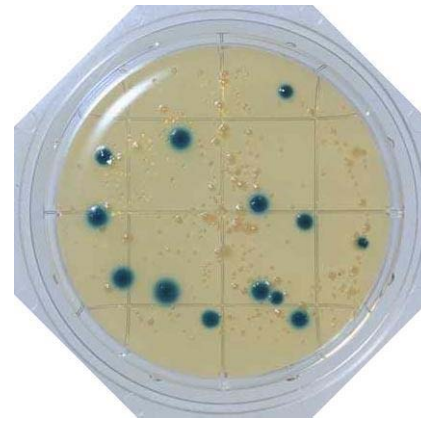
Typ	Tolkning
① Standard agar	Räkna alla kolonier som vuxit fram
② Desoxycholate agar	Red kolonier (Coliforma)
③ X-GAL agar	Blågröna-Blå kolonier (Coliforma)
④ XM-G agar	Blå kolonier (<i>E. coli</i>) / Röda kolonier (Coliforma)



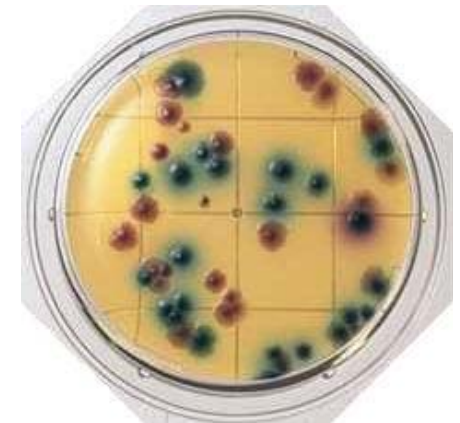
① **Standard Method agar**
(Total mängd livskraftiga organismer)



② **Desoxycholate**
(Coliforma)



③ **X-GAL**
(Coliforma)



④ **XM-G**
(Coliforma/*E. coli*)

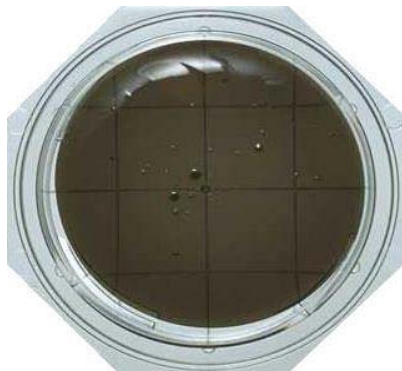
Dessa används huvudsakligen till att upptäcka fekal kontaminering (från avföring)

Tolkning av Food Stamp (2)

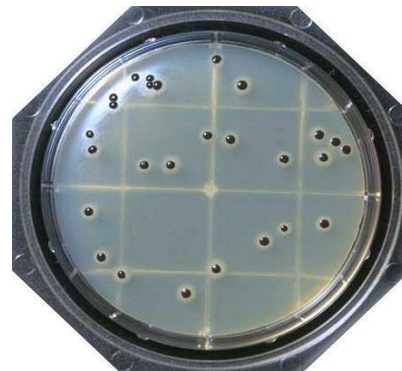
Typ	Tolkning
⑤ TCBS agar	Gröna kolonier (<i>V. parahaemolyticus</i>) *)
⑥ TGSE agar	Svarta kolonier med ogenomskinlig ring runt (<i>S. aureus</i>)
⑦ MLCB agar	Svartaktiga kolonier (<i>Salmonella</i>) **)
⑧ Cereus agar	Vita stora kolonier med oregelbunden rand

*) *V. alginolyticus* är normalt ej i sig sjukdomsalstrande. Om de är talrika vilket syns som små gula kolonier, kan det innebära att smittrisk föreligger då troligen även sjukdomsalstrande *V. parahaemolyticus* finns i provet.

**) *Citrobacter* och även en del andra organismser kan också synas som svarta kolonier precis som *Salmonella*. Vi rekommenderar dig då att utföra kompletterande analyser.



⑤ TCBS
(*V. parahaemolyticus*)



⑥ TGSE
(*S. aureus*)



⑦ MLCB
(*Salmonella*)

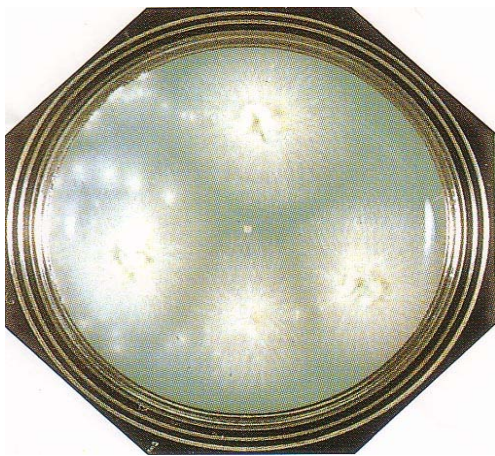


⑧ Cereus
(*B. cereus*)

Bakterier som orsakar matförgifningar (om du ser positiva resultat, kasta livsmedlet)

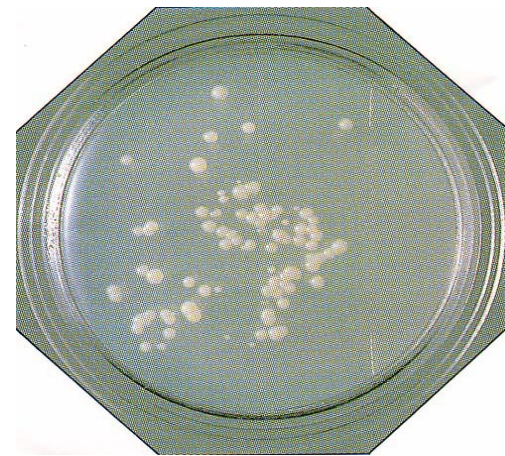
Tolkning av Food Stamp (3)

Typ	Tolkning
⑨ Sabouraud agar	Räkna alla sporer som vuxit i agar
⑩ Potatis-Dextros agar	Räkna alla sporer som vuxit i agar (OBS! bakterier hindrar sporernas tillväxt)



Mögel

⑨ Sabouraud
(Sporer)



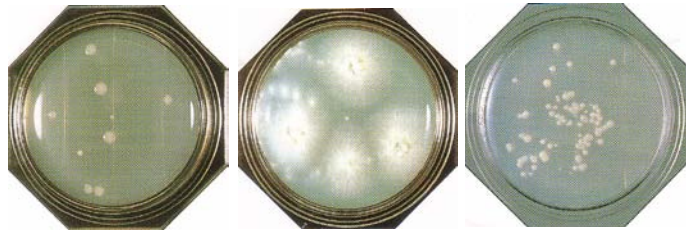
Jäst

⑩ Potatis-Dextros med
(Matförgiftning orsakad med jäst & mögel)

Använd dessa Food Stamp för att påvisa matförgiftning
orsakad av giftiga **sporer/svampar**

Renhetsbedömning baserat på antalet räknade kolonier

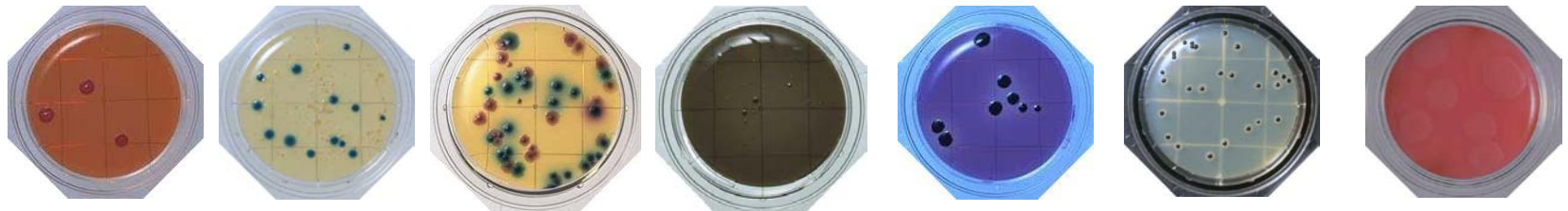
● **Kvantitativ test:** Baserad på antalet räknade kontaminerade kolonier



- ① **Standard agar**
(Totalt antal livskraftiga organismer)
- ② **Sabouraud**
(Jäst & mögel)
- ③ **Potatis-Dextros**
(Matförgiftning av mögelsvamp)

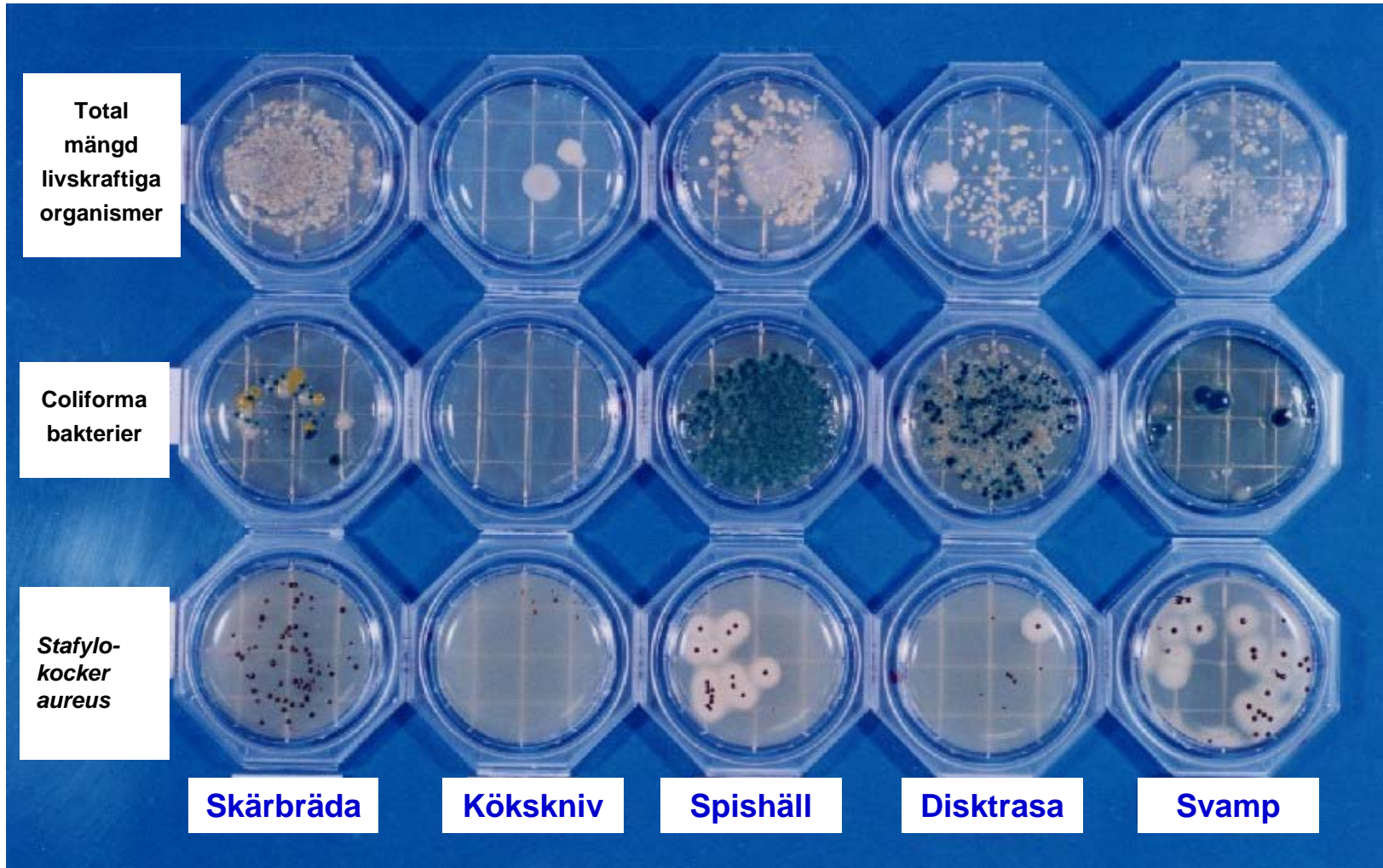
Antal kolonier	Bedömning	Markör	Renhet
0 ~ 9	Negativt / liten risk för kontaminering	- eller ±	⊙
10 ~ 29	Lätt kontaminering	+	○
30 ~ 99	Måttlig kontaminering	++	△
Över 100	Svår kontaminering	+++	×

● **Kvalitativ test:** Baserad på bakteriell matförgiftning

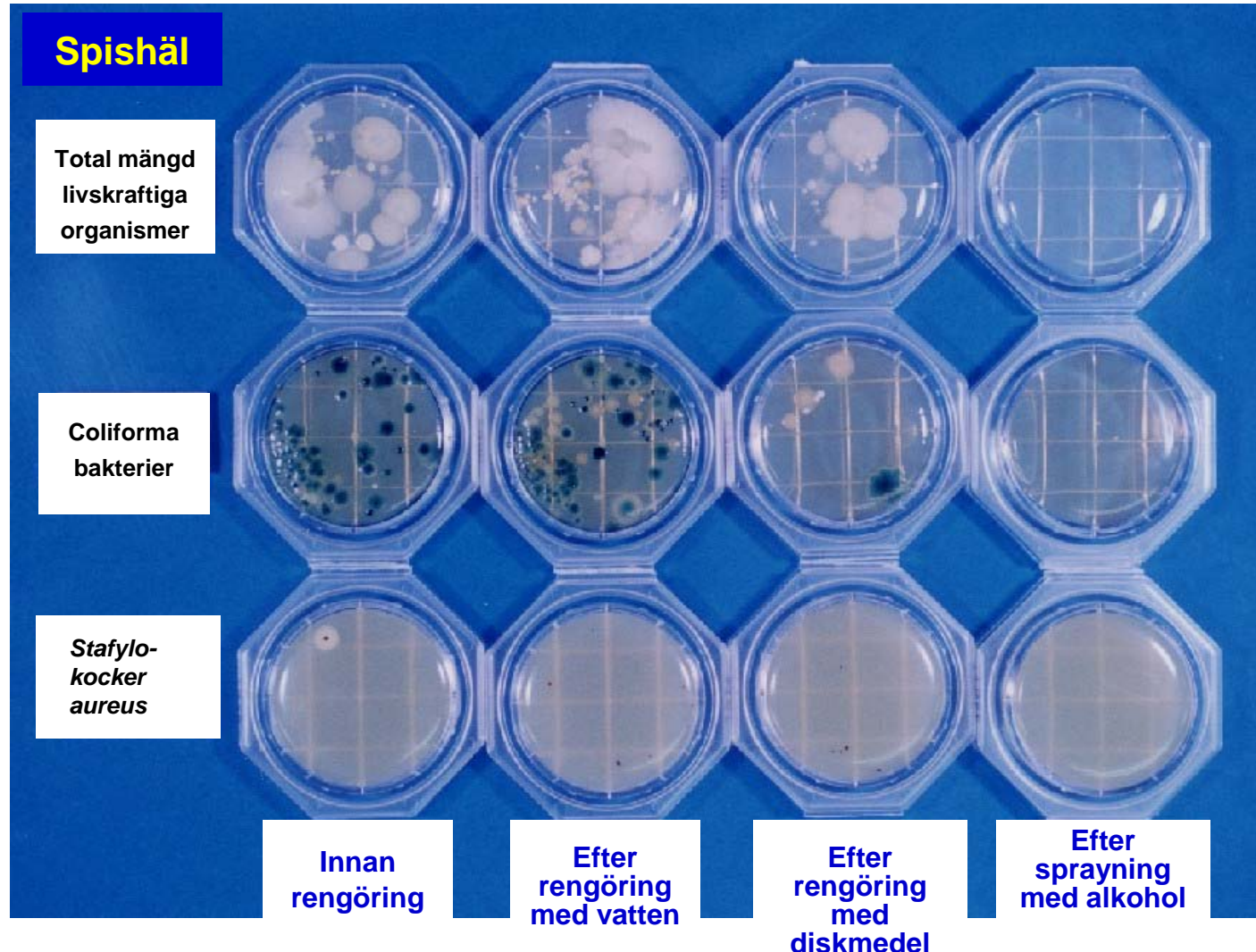


- ① **Desoxycholate**
(Coliforma)
- ② **X-GAL**
(Coliforma)
- ③ **XM-G**
(Coliforma/E. coli)
- ④ **TCBS**
(V. parahaemolyticus)
- ⑤ **MLCB**
(Salmonella)
- ⑥ **TGSE**
(Stafylokokker aureus)
- ⑦ **Cereus**
(B. cereus)

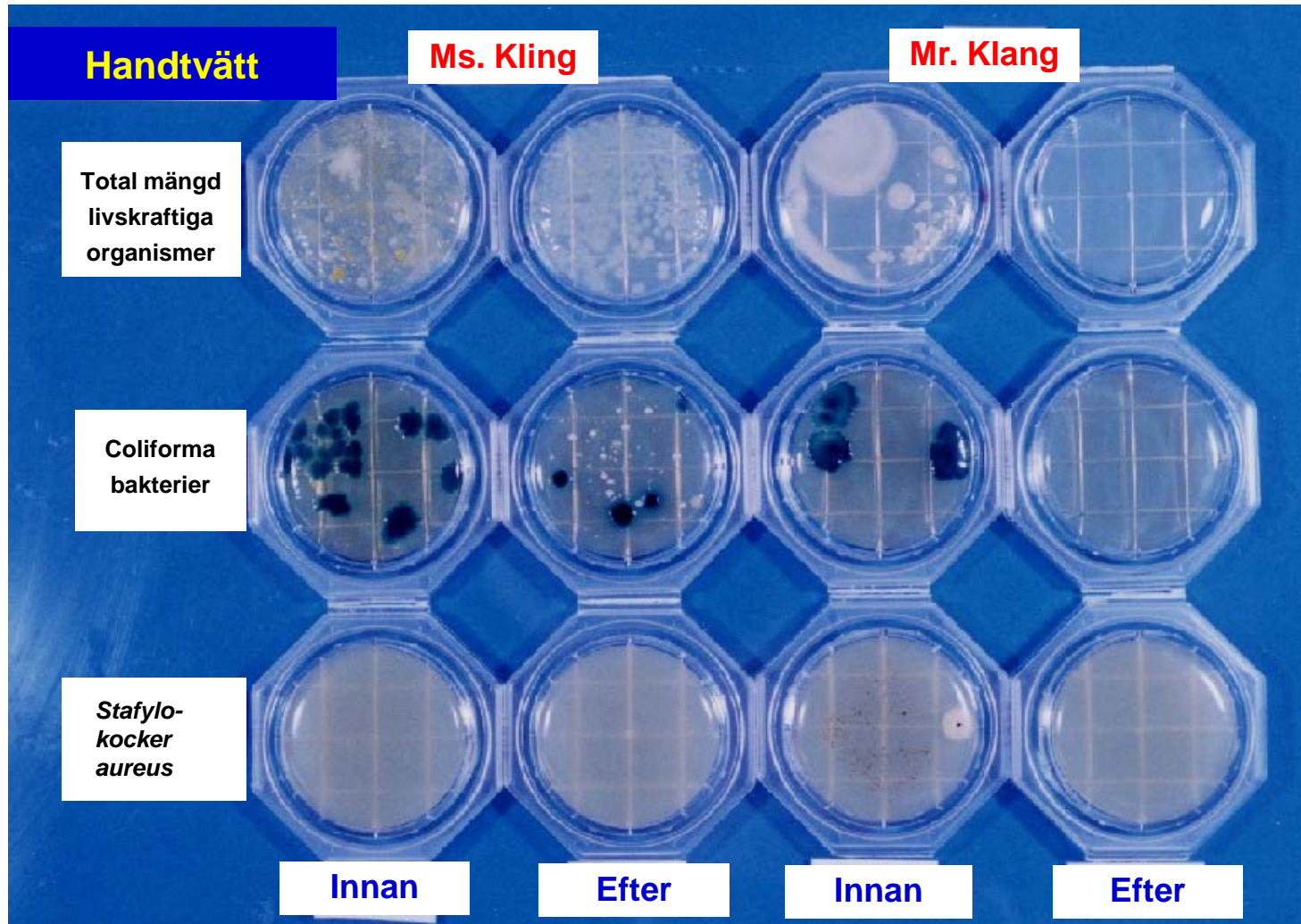
Hygienkontroll av köksutrustning



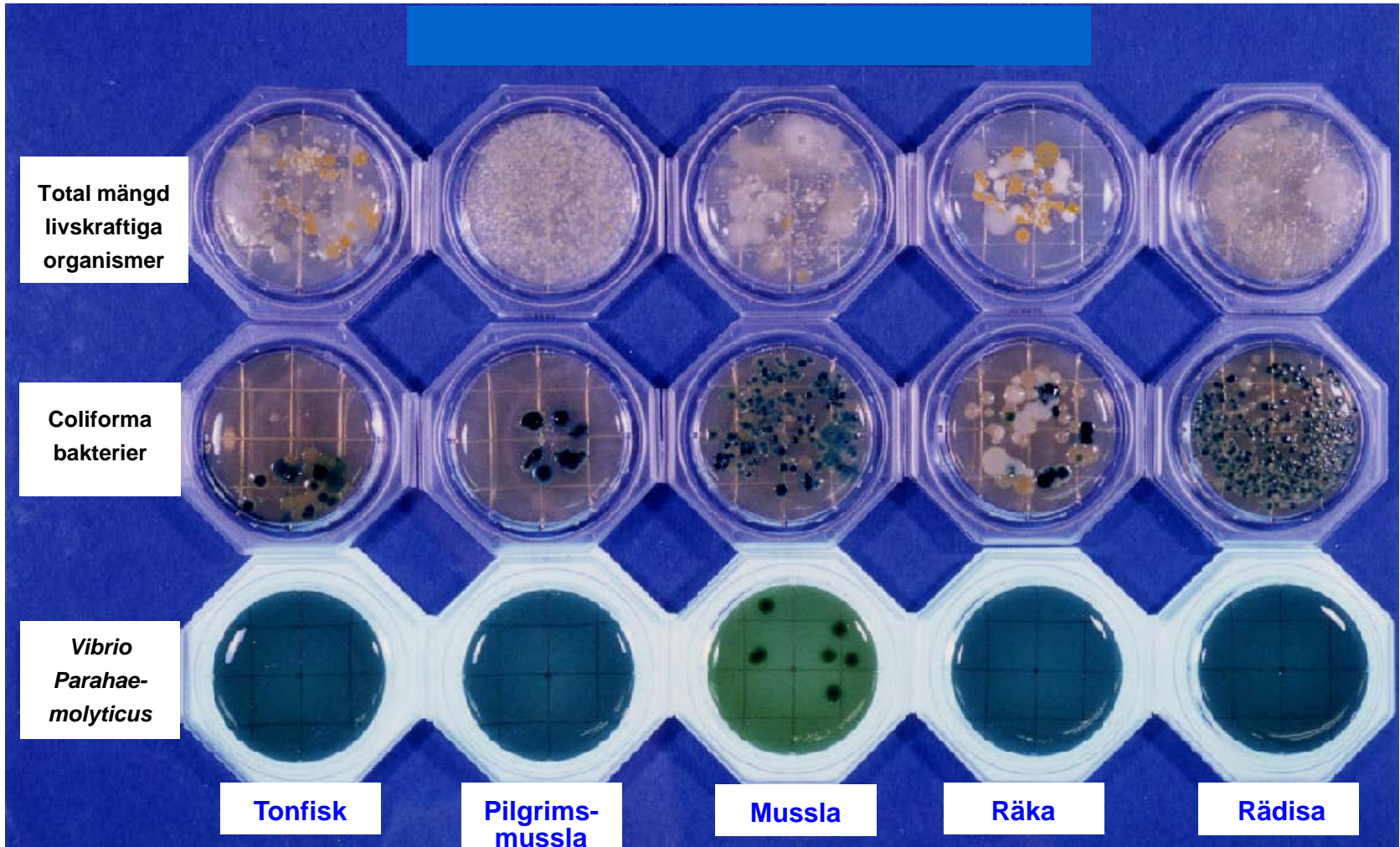
Kontroll av rengöring & städning



Kontroll av handtvätt (för att utbilda medarbetare i kök)



Hygienkontroll för livsmedel (fisk & skaldjur)



Hygienkontroll av vanlig mat

