



Food and Environmental Proficiency Testing Unit

La data di scadenza per l'invio dei risultati è indicata sul modulo di richiesta/relazione allegato al campione

Recapiti:

Gli organizzatori - FEPTU
Public Health England
61 Colindale Avenue,
London, NW9 5EQ, UK.
Fax: +44 (0) 20 8200 8264
Tel. +44 (0) 20 8327 7119
e-mail: foodeqa@phe.gov.uk



I risultati devono essere inviati telematicamente, utilizzando il sistema di reporting online. Visitare: www.phe-ega.org.uk. Per eseguire questa operazione occorre disporre dei dati di accesso. In caso di problemi con il sistema di reporting online, contattare PHE.

www.gov.uk/government/collections/external-quality-assessment-ega-and-proficiency-testing-pt-for-food-water-and-environmental-microbiology#non-pathogen-scheme

Programma sugli agenti non patogeni - Scheda illustrativa

Ogni confezione si compone di **due** flaconi di vetro sottovuoto contenenti miscele di microrganismi liofilizzati. Prima dell'analisi, i contenuti dei flaconi devono essere ricostituiti.

Informazioni importanti da notare:

Possibile analizzare e sottomettere fino a tre set di risultati per ognuno dei test non patogeni Scheme a cui state partecipando.

Fare riferimento anche alla scheda dati di sicurezza: www.gov.uk/government/publications/safety-data-sheet-freeze-dried-food

Per un video-esempio sulla procedura da adottare per analizzare uno dei nostri campioni, un cliccare sul link qui sotto e scorrere fino alla fine della pagina:

www.gov.uk/government/publications/non-pathogen-scheme-sample-instruction-sheets

Conservazione:

Conservare i campioni a **2 - 8°C** sin dal momento della ricezione.

Raccomandazione sulla sicurezza:

I campioni contengono microrganismi classificati nei Gruppi di rischio 1 e 2 ACDP. Prima di procedere al trattamento dei suddetti campioni, il laboratorio deve eseguire una valutazione dei rischi, prestando particolare attenzione alle condizioni e alle procedure di apertura dei flaconi sottovuoto, al fine di prevenire il rischio di inalazione.

Apertura dei flaconi:

Rimuovere il sigillo di plastica a strappo orientando il flacone con la freccia stampata sul tappo di plastica in direzione opposta all'operatore, quindi sollevare il coperchio e tirarlo cautamente e con decisione verso il basso a destra (o a sinistra, nel caso dei mancini) fino alla rimozione del sigillo.

Afferrando il tappo di plastica, rimuovere cautamente l'intera chiusura e riporla in un apposito contenitore per materiali taglienti.

Ricostituzione:

I campioni devono essere ricostituiti in **100mL** di brodo di coltura (**preriscaldato** a $30 \pm 2^{\circ}\text{C}$) nel modo seguente:

- Rimuovere con procedura sterile il tappo in gomma dal flacone contenente il campione di materiale liofilizzato.
- Trasferire nel flacone circa 1mL dei **100mL** di brodo di coltura preriscaldato e lasciare agire per 2-5 minuti.
- Trasferire nuovamente il contenuto del flacone nel restante brodo di coltura.
- Risciacquare il flacone ancora 3-4 volte con il campione di brodo di coltura da **100mL**.
- Prima di procedere all'analisi, agitare i campioni ricostituiti.

Analisi:

- **Ciascun campione ricostituito corrisponde a un campione di alimenti di 100g.**
- Effettuare i test richiesti nel modulo/report tra i 30 e i 45 minuti dalla ricostituzione del campione.
- Eseguire l'analisi attenendosi alle procedure abitualmente in uso nel laboratorio.

Invio dei risultati:

- I risultati devono essere inviati telematicamente, utilizzando il sistema di reporting online.
- Inviare i risultati agli organizzatori prima della scadenza indicata sul modulo di richiesta/relazione.
- I risultati inviati dopo la data di scadenza **non** verranno valutati.