



Food and Environmental Proficiency Testing Unit

A data final para a devolução dos resultados está indicada no formulário do pedido/relatório anexo

Dados de contacto:

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



Os resultados devem ser enviados através do sistema de comunicação de dados pela Internet. Consulte: www.phe-eqa.org.uk. Precisar dos seus dados de acesso para este processo. Agradecemos que nos contacte se tiver problemas com o sistema na Internet.

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

Programa Normal - Folha de Instruções

Cada distribuição consiste de **dois** frascos de vidro em vácuo contendo misturas de microrganismos congelados a seco. O conteúdo do frasco necessita de ser reconstituído antes do ensaio.

Informação importante a ter em conta:

Poderá agora analisar e submeter até três conjuntos de resultados para qualquer um dos testes do Standard scheme em que participe.

Por favor, note que apenas 200g de alimentos simulado é fornecido, aconselhamos que para os testes em que é necessária uma etapa de enriquecimento, utilize a amostra enriquecida para proceder à análise.

Por favor consulte a ficha de segurança:

www.gov.uk/government/publications/safety-data-sheet-freeze-dried-food

Para assistir ao vídeo sobre o processamento da amostra, clique no link abaixo e vá até ao final da página:

www.gov.uk/government/publications/standard-scheme-sample-instruction-sheets
<http://www.hpa.org.uk/eqa/standard>

Armazenamento:

No ato de receção, armazene as amostras entre **2º e 8º C.**

Recomendações de Segurança:

As amostras contêm microrganismos dos Grupos de Risco 1 e 2 da ACDP (*Advisory Committee on Dangerous Pathogens*). Antes de manusear estas amostras, o laboratório tem de efetuar uma avaliação dos riscos dando uma atenção particular às condições e aos procedimentos para a abertura de frascos sob vácuo, para evitar o risco de aerossóis.

Abertura dos frascos:

Retire o selo de plástico posicionando o frasco com a seta na tampa de plástico apontada para longe de si, vire a tampa para cima e depois puxe para baixo e para a direita com força (ou para a esquerda se for canhoto), mas com cuidado, até que o selo se separe. Depois, continuando a segurar na tampa de plástico, retire-a com cuidado e descarte-a no contentor de objetos cortantes.

Reconstituição:

As amostras são reconstituídas em **200mL** de caldo nutriente (**preaquecido** a $30^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$), como se segue:

- Retire a rolha de borracha, de forma assética, do frasco contendo a amostra congelada a seco.
- Transfira cerca de 1mL dos **200mL** de caldo nutriente aquecido para o frasco e deixe repousar durante 2 a 5 minutos.
- Transfira o conteúdo do frasco para o restante caldo nutriente.
- Enxague o frasco mais 3 ou 4 vezes com os **200mL** de amostra no caldo nutriente.
- Agite as amostras reconstituídas antes de proceder ao ensaio.

Exame:

- **Cada amostra reconstituída é equivalente a 200g de amostra alimentar.**
- Realizar os exames listados no formulário de solicitação / relatório dentro de 30 a 45 minutos após a reconstituição.
- Examine-as de acordo com os seus procedimentos de rotina.

Envio dos Resultados:

- Envie os resultados através do sistema de comunicação de dados pela Internet.
- A distribuição será encerrada na data do prazo para envio dos resultados.
- Os resultados não poderão ser aceites após o encerramento da distribuição.