

ANALYSER LA QUANTITÉ DE MICROORGANISMES SUR LES SURFACES



LAMES PRELEVEMENT MICROBIO

CUISINE

ACTION

• Analyser

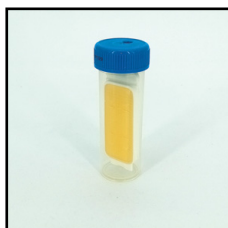
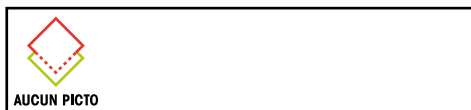
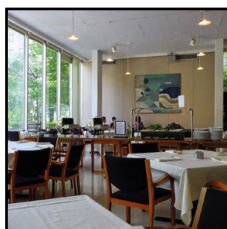
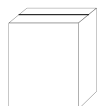


Photo non contractuelle



CONDITIONNEMENTS :



Boîte de 20 lames

INNOVATION :

- Lames de culture gélosées permettant le prélèvement microbien sur les surfaces à analyser.
- Résultats visibles au bout de 24 à 48 h : permet un dénombrement de la flore totale et une indication sur la qualité de l'hygiène des surfaces, matériel, mains, vêtements, ...

PROTECTION :

- Permet de vérifier la bonne désinfection des surfaces. Indispensable pour un protocole HACCP irréprochable.

CONSEIL :

- Indispensable dans les métiers de l'agroalimentaire, pharmaceutique, cosmétique, collectivités ou domaine hospitalier.

MODE D'EMPLOI :

- Dévisser le bouchon et retirer l'ensemble (lame + bouchon) sans jamais toucher les faces gélosées avec les doigts.
- Appliquer 10 secondes l'une des faces de la lame sur la surface à analyser, retourner cette lame et appliquer l'autre face sur une zone proche de la première. Revisser l'ensemble. Incuber à l'étuve entre 30 et 37°C pendant 24 à 48 h. Lire le résultat après incubation comme indiqué sur le dessin ci-dessous :

0 à 1	2 à 5	5 à 15	15 à 45	> 45
Très bon	Bon	Satisfaisant	Douteux	Mauvais

PRÉCAUTION D'EMPLOI - STOCKAGE :

- Les lames gélosées après utilisation sont des déchets biologiques considérés comme des déchets d'activité de soins (DAS) à risque infectieux. Ils doivent être pris en charge par une société acceptant ce type de déchets.
- Conservation entre 10 et 25°C