



# 3M™ DIPSLIDE



## Tryckplattor för hygienkontroll

Ca 500 000 svenskar drabbas varje år av matförgiftning och orsaken till detta är ofta bristande hygien vid tillverkning och hantering av livsmedel. Genom att rutinemässigt kontrollera hygien på processutrustning och produktbärande ytor och snabbt åtgärda eventuella brister så kan livsmedelssäkerheten förbättras.

Livsmedelslagstiftningen anger därför att kritiska kontrollpunkter skall fastställas vars mikrobiologiska status skall kontrolleras regelbundet samt att åtgärdsprogram upprättas.

3M™ DIPSLIDE tryckplattor för mikrobiologisk hygienkontroll är ett enkelt och kostnadseffektivt verktyg för ökad kontroll och bättre säkerhet vid uppföljning av kritiska kontrollpunkter.

## Bruksanvisning:

1. Tag tryckplattan ur den sterila behållaren och tryck plattans sidor (2×10 cm<sup>2</sup>) mot underlaget som skall kontrolleras utan att vidröra kontaktytorna.
2. Sätt tillbaka tryckplattan i behållaren och placera i värmeinkubator enligt anvisningar nedan.
3. Läs av resultatet genom att räkna antalet kolonier per sida (10 cm<sup>2</sup>) och jämför med gränsvärdestabellen nedan eller egna uppsatta gränsvärden enligt kontrollplan.

### Gränsvärden för aeroba organismer (totalantal)

CFU per sida	
<20	Låg halt
20-60	Förorenad
>60	Mycket förorenad

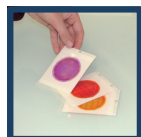
### Gränsvärden för jäst-/mögelsvamp

CFU per sida	
<10	Låg halt
10-20	Förorenad
>20	Mycket förorenad

3M™ DIPSLIDE sortiment				Agar 1		Agar 2	
Art nr	Produktnamn	Temp	Tid (h)	Organism	Agar	Organism	Agar
DPSLDBT2	DIPSLIDE BT2 (10 st)	35° C	24-48	Totalantal	NA	Totalantal	NA
DPSLDBTM	DIPSLIDE BTM2 (10 st)	30° C	24-120	Totalantal	PCA	Jäst/mögel	MEA
DPSLDPCV	DIPSLIDE PCV (10 st)	35° C	24-48	Totalantal	PCA	Enterobacteriaceae	VRBGA
DPSLDSC2	DIPSLIDE SC2 (10 st)	35° C	24-48	Totalantal	PCA	Coliform/E.coli*	MCY3
DPSLDBV	DIPSLIDE BV (10 st)	35° C	24-48	Stafylokokker	BPM	Enterobacteriaceae	VRBGA
DPSLDBRB2	DIPSLIDE BRB2 (10 st)	25° C	24-120	Jäst/mögel	RBA	Jäst/mögel	RBA
DPSLDLIST	DIPSLIDE LIST (10st)	35° C	48-52	Listeria	LIA	Listeria	LIA

\* För E.coli gäller 44° C i 24-48 h

## Övriga produkter i 3M™ Livsmedelskontrollprogram



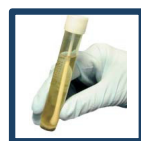
Petriefilm -odlingsplattor för mikrobiologisk analys



TECRA -immunokemiska analyskit



Clean-Trace -hygienkontroll med ATP- och proteintester



Provtagnings- och spädningsprodukter