



LISTERISWABS-GREEN

Detección simple, rápida y fiable de *Listeria spp.* en superficies para un HACCP microbiológico

¿Qué es LISTERISWABS-GREEN?

Es una **herramienta simple, rápida y fiable**, diseñada especialmente para simplificar y agilizar al máximo el control de superficies de contaminación por *Listeria*, que en HACCP y BPF (GMP) resulta ser uno de los puntos más críticos de la industria alimentaria, cocinas, neveras, restaurantes, supermercados, transporte de alimentos...

LISTERISWABS-GREEN ha sido Diseñado por **Laboratorios MICROKIT** ante la desventaja de los otros kits similares, que utilizan el caldo ISO 11290 agarizado y se basan en informar sobre presuntos positivos de *Listeria spp.* por el viraje a negro de la Esculina, por lo que en algunos ambientes, obtenían frecuentes falsos positivos de microorganismos que no eran *Listeria spp.* y además el viraje de marrón a negro a menudo no era muy evidente. En cambio **LISTERISWABS-GREEN** está elaborado directamente con el Agar selectivo Ottaviani & Agosti ISO 11290:2004, que vira de crema a verde-azulado si y sólo si está presente *Listeria spp.* por lo que sus resultados son mucho más fiables universalmente.

Como todo este tipo de kits, **LISTERISWABS-GREEN** sirve para screening negativo y barrido de muestras negativas, dado que si *Listeria monocytogenes* está presente, también lo está el género *Listeria spp.* que detecta, lo que permite ahorrar trabajo en todas las muestras sin *Listeria* y después confirmar sólo las que tengan *Listeria spp.* a ver si son de *Listeria monocytogenes*.



VENTAJAS

Simple:

Diseño compacto, que consta de una torunda estéril en tubo de plástico junto a un tubito de vidrio que contiene un medio semisólido de color crema. La forma de uso es tan sencilla como barrer la torunda sobre la superficie deseada (superficies de trabajo, operarios, interior de tuberías, paredes y suelos, el producto ya elaborado...), introducirla y clavarla en el medio, devolverla a su tubo de plástico original, cerrar el tubito de vidrio con medio, así inoculado, y llevarlo a incubar, a 30-37°C entre 18 h y 48 h.

Facilidad de interpretación del resultado:

La presencia de *Listeria* se evidencia por cambio de color de crema a verde-azulado, muy bien visible en la superficie del medio, viraje que es más rápido y global cuanto mayor sea la concentración de *Listeria* original. La ausencia de cambio de color demuestra la limpieza en *Listeria*. No son necesarios reactivos adicionales.

Rápido:

Resultados en 18-48 horas, en función de la concentración de *Listeria*

Fiable:

Forma parte de los programas de HACCP y BPF/GMP. El estudio de validación interna arrojó un límite de detección tan excelente como 5-7 ufc/torunda barrida, y no hubo ni una sola interferencia con microorganismos esculina positivos que no fuesen *Listeria* (enterococos, estreptococos, estafilococos...), mientras que todas las *Listeria monocytogenes* (y otras cepas de *Listeria spp.*) dieron positivo real.



LISTERIASWABS-GREEN



VENTAJAS

Estéril:

LISTERISWABS-GREEN es estéril, tanto la torunda entubada como el tubito con medio.

Seguro:

Tapón de seguridad que impide la salida accidental de *Listeria* tanto de la torunda como del tubito con medio de cultivo.

Vida del producto:

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

Condiciones de almacenamiento:

No necesita nevera. Conservar en lugar fresco y seco, con una temperatura de entre 5°C y 25°C, eso sí, al abrigo de la luz. No congelar.

MODO DE EMPLEO E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

1. Sacar la torunda de su tubo plástico.
2. Barrer la torunda sobre la superficie deseada tan ampliamente como sea posible. Si ésta está seca, humedecer antes la torunda con agua destilada, u otra limpia y libre de cloro.
3. Desenroscar el tapón del tubito de vidrio con medio.
4. Clavar la torunda dentro del medio de cultivo. Presionar hacia abajo para asegurarse de que la introducción es completa (pero sin destrozar el medio por meter y sacar con excesivo vigor).
5. Escribir fecha, lugar y hora de muestreo en el tubo.
6. Incubarlo a 35-37°C durante un máximo de 48 h. Pueden leerse los resultados desde las primeras 18 horas; pero si son negativos, debe dejarse incubando otras 24-30 horas, hasta un total de 48 h.
7. Leer los resultados. Se considera resultado positivo el cambio de color de la superficie del medio de crema a verde-azulado, tanto más rápido y global cuanto mayor sea la concentración de *Listeria* en la superficie. Se considera resultado negativo si no existe dicho cambio de color y por tanto todo el tubito permanece crema.
8. Las muestras positivas deben confirmarse en laboratorio, por simple resiembra en placa de Agar Ottaviani&Agosti (MICROKIT Chromocytogenes PPL970, DMT700 con SMT700+) para confirmar que se trata de *L.monocytogenes*, aunque ante todo viraje, incluso antes de la confirmación del Laboratorio, deben tomarse medidas correctivas para eliminar las *Listeria* así detectadas gracias al kit.



ATENCIÓN:

El 25% de muestras de pescado ahumado, el 9% de embutidos loncheados y muchos quesos, helados, precocinados y congelados en España contienen *Listeria monocytogenes*!!! haga un screening negativo rápido y localice puntos críticos con su presencia escondida en fábricas, cocinas, neveras, restaurantes...

PRESENTACIÓN

Referencia MW370, cajas de 40 test (40 tubitos de medio y 40 torundas).

- ➔ Si necesita recuento de *Listeria* en superficies, utilice DESINFECTEST -STAF/LIS de MICROKIT (MBN 106), laminocultivo con una cara del clásico Agar Palcam.

El usuario es el único responsable de la destrucción de los microorganismos generados en el interior del kit durante su uso, de acuerdo con la legislación medioambiental vigente. Sumerja en lejía o alcohol, o mejor autoclávelos, antes de desecharlos a la basura. Mantener fuera del alcance de los niños. No ingerir.