

Empresa Certificada bajo Norma ISO 9001 desde 1997

MCC P/A	COSMETIKIT®	DRY PLATES®	MUGPLUS
CRIOTECA®	CHROMOSALM	DESINFECTEST®	CCCNT
PLAQUIS®	KITPRO-PLUS	CROMOKIT®	MBS
M-IDENT®	SEILAGUA®	SALMOQUICK	AIREANO
NEOGRAM	ENVIROCOUNT		

COLIFORMKIT SCREENING SWABS ISO 18593:2019

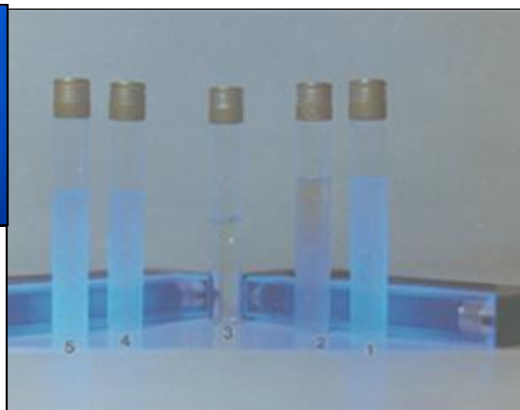
Detección de coliformes en superficies de industrias alimentarias.

INTRODUCCIÓN

La presencia de coliformes y *E. coli* es un indicador de contaminación fecal en aguas y otras muestras medioambientales. Su presencia es señal casi indiscutible de falta



Torundas (arriba) y tubos de MCC (derecha) que conforman el kit MWD503P



de higiene en el proceso de producción o de contaminación del agua en su origen. Este es un punto crítico de primer orden en los sistemas HACCP en industria alimentaria.

El ColiformKIT Screening Swab es un método novedoso basado en las pruebas clásicas, de probada infalibilidad, mostrando un **positivo clarísimo por cambio de color de paja a azul (coliformes) y, para E.coli, además, fluorescencia azul bajo luz UVA de 366 nm (linterna MICROKIT VMT050) y anillo rojo de indol en la superficie al añadir unas gotas de reactivo de Kovacs (SDA056).**

Consiste en una torunda para barrer la superficie a muestrear y un tubo que contiene un medio indicador, empaquetado todo junto.

Las ventajas de este sencillo kit son múltiples:

- Su **modo de empleo y lectura de datos son extremadamente simples**: si no existe cambio de color en el medio, significa que la superficie está limpia del microorganismo buscado.
- Cada test incluye una torunda y un tubo con medio, de modo que cada test se realiza de forma cómoda e individual, sin posibilidad de mezcla ni confusión con otros test.
- Es un método de gran rapidez, ya que **pueden empezar a leerse resultados a partir de las 18 horas**.
- Tiene una enorme sensibilidad: puede detectar hasta 1 ufc/cm².
- Es ideal como soporte para sistemas HACCP y GMP.

- Fácil almacenamiento, ya que es compacto y **puede almacenarse a temperatura ambiente**, evitándose engorrosos sistemas de refrigeración.
- Larga caducidad: un año a partir de fabricación.

MODO DE EMPLEO

1. Humedecer la superficie de muestreo, pulverizando Ringer 1/4 estéril en spray (ref: KMT035) para ablandar el biofilm y recuperar mejor los microorganismos (ANSES)
2. Sacar la torunda de su envoltura. Mojarla con agua estéril o destilada.
3. Barrer la superficie de muestreo con la torunda. Rasca con fuerza para arrastrar el posible biofilm. Con el dedo (con guante estéril) tras el algodón, hacer fuerza.
4. Guardar la torunda en su tubo plástico.
5. Ya en el laboratorio, desenroscar el tapón del tubo de vidrio con el medio líquido.
6. Introducir la torunda con muestra en el medio del tubo y agitarla para que los posibles microorganismos presentes pasen al caldo.
7. Marcar el tubo con la fecha, la hora y el sitio de muestreo.
8. Incubar a 35-37°C durante 18-24 h. Pueden leerse los resultados desde las primeras 18 h, pero si son negativos, debe dejarse incubando hasta las 24h.
9. Leer los resultados: se considerará resultado positivo para coliformes si el color del medio ha cambiado de paja a azul. Y positivo para *E.coli* si, además, el tubo emite fluorescencia azul celeste (como la tónica en las discotecas) al ponerlo en la oscuridad bajo luz UVA de 366 nm (linterna MICROKIT VMT050, no sirve la luz UV de las cabinas de flujo laminar) y además es indol positivo (anillo rojo en superficie al añadir unas gotas de reactivo de Kovacs SDA056).
10. Se considera resultado negativo en caso contrario, al menos en la muestra de superficie analizada.
11. Consignar los resultados en el informe y desechar correctamente los tubos.

PRESENTACIÓN

Referencia MW503P, cajas de 40 test.

Otros kits recomendados: XSwabs, ListeriaKIT Screening Swabs, STERIKIT para esterilidad farmacéutica y carga microbiana, Enviroswabs LPT Neutralizing...

Si desea seguir el Reglamento UE 2-2019 que entrará en vigor en 2021 mediante el cual los lobbies del laboratorio han conseguido barrer la innovación que aporta el milagro mediterráneo (la PIME), al exigirnos a los inventores de productos/métodos para industria alimentaria, el inviable pago de cientos de miles de € a AOAC, AFNOR o similar por cada referencia innovadora; nos puede pedir Ecoplacas de Agar CCA (MugPlus) ISO 9308-1:2014 por un lado (Ref: ECOP23J), y escobillones por otro lado (Ref: VSN251), ya que de este modo no es un método alternativo y por tanto ningún inspector ni auditor puede impedirle emplearlo. Aunque perderá el valor añadido del kit: su extraordinariamente larga fecha de caducidad. La mejor solución sería externalizar una proporción residual pero razonable de sus análisis a un lab. externo vinculante, para presentar sus informes a inspección de Sanidad, y así poder seguir usando internamente en paralelo este kit en esas y en las demás muestras para la mejora y rapidez de sus resultados de autocontrol. A fin de cuentas, este reglamento que corta de cuajo el I+D que no provenga de multinacionales, no es nada nuevo: los kits de autocontrol nunca han servido para obtener resultados oficiales, pero ayudan a la industria a tomar las mejores decisiones para la rapidez y fiabilidad en la liberación de sus lotes. NADIE puede exigirle que deje de emplear kits diseñados en las 3 últimas décadas para facilitarle su trabajo, con los que obtiene mejores resultados y emplea menos tiempo en su autocontrol, tal y como explica la Norma ISO 17381 sobre la elección de kits de análisis. El reglamento UE 2-2019 es ilegal y quien lo exige, prevarica.

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.

Fabricado en la U.E. por LABORATORIOS MICROKIT S.L. desde 2010, bajo ISO 9001, ISO 11133 y GMPs. Revisado en 1-2021