



Apartado de Correos / P.O. Box 44
28210-Valdemorillo (Madrid, Spain)
☎ (34) 91 897 46 16 Fax: (34) 91 897 46 41
E-mail: microkit@microkit.es
Web: <http://www.microkit.es>
Blog: www.medioscultivo.com

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	AIRESANO
NEOGRAM	ENVIROCOUNT		

E. Sakazakii CSEB Broth

Caldo selectivo modificado para enriquecimiento selectivo de *Enterobacter sakazakii* (*Cronobacter sakazakii*) en alimentos infantiles y lácteos, según Norma ISO/TS 22964. Caldo lauryl sulfato modificado con cloruro sódico y vancomicina que eliminan la flora competitiva (incluido *Staphylococcus aureus* y parcialmente *E.coli*).

COMPOSICIÓN

Polipeptona animal y vegetal	20,0 g
Lactosa	5,0 g
Cloruro Sódico	34,0 g
Dipotasio hidrogenofosfato	2,75 g
Potasio dihidrogeno ortofosfato	2,75 g
Lauryl sulfato sódico	0,1 g

(Fórmula por litro)

pH final: $6,8 \pm 0,2$

PREPARACIÓN

Disolver 64,6 gramos en 1 litro de agua bidestilada. Agitar hasta su total disolución. Autoclavar a 121°C durante 15 minutos. No sobrecalentar! Enfriar a 47°C.

Añadir 0,1 ml de solución de vancomicina SMS401 (1 mg/ml de agua destilada) a un tubo con 10 ml de medio, o bien 2,25 ml de solución de Vancomicina SMS401 a un frasco con 225 mL de medio, para que la concentración final de vancomicina sea de 0,1 mg por 10 ml de caldo CSEB.

PARA USO EXCLUSIVO EN LABORATORIO. AGITE EL BOTE ANTES DE USAR, PARA ASEGURAR LA HOMOGENEIZACIÓN DE LOS EVENTUALES GRADIENTES DE DENSIDAD DE LOS COMPONENTES. MANTENGA EL BOTE BIEN CERRADO EN LUGAR SECO, FRESCO Y OSCURO.

PRESENTACIÓN: MEDIO DESHIDRATADO, CODIGO: **DMT313**.

CONTROL DE CALIDAD DEL MEDIO:

Realizado en nuestro laboratorio; es prudente repetirlo en su laboratorio siempre que varíen las condiciones (más de 3 meses sin usar, tras desinfectar laboratorio, tras conservar a alta T^a, cuando adquiere aspectos extraños aunque no haya llegado la fecha de caducidad teórica de la etiqueta,...).

DESHIDRATADO: Polvo grueso, crema

PREPARADO: Estéril, paja

CONTROL DE CRECIMIENTO 24 h a 44°C aproximadamente, tras estriar tubos turbios sobre Sakazakii Cromokit Improved Cristal Violet Agar (ISO/TS 22964)

Enterobacter sakazakii WDCM00214, Excelente, turbio, crece con colonias verde-azules al estriar en Cromokit Agar Sakazakii.

Escherichia coli WDCM00013, Excelente, turbio, crece con colonias amarillas (o incoloras con centro azulado) al estriar en Cromokit Agar Sakazakii

Enterobacter aerogenes WDCM00175, Excelente, turbio, crece con colonias verdes (o incoloras con centro azulado) al estriar en Cromokit Agar Sakazakii

Klebsiella pneumoniae WDCM00097 Excelente, turbio, crece con colonias amarillas, grandes al estriar en Cromokit Agar Sakazakii.

Enterococcus faecalis WDCM00087, Inhibido, no turbio..

SIEMBRA E INTERPRETACIÓN

Incubar 24 h a 44°C aprox. Sembrar los tubos turbios en superficie, en estría, sobre placas de Sakazakii Cromokit Improved Cristal Violet Agar, según ISO/TS 22964:2006. Incubar el agar cromogénico 18-24 h a 37-41°C aproximadamente. Observar la aparición de colonias azules, que son presuntivas para *E.sakazakii* y deben confirmarse resemebrando en TSA (BCD011), donde este microorganismo crece con colonias amarillas. Identificar con test bioquímicos (ej. Crystal Gram negativos, ref. MICROKIT 245000, Enterotubos ref. MICROKIT 49578619).

El patógeno emergente *Enterobacter sakazakii* (nueva nomenclatura tras encontrarse, por identificación molecular, 5 especies diferentes dentro del mismo grupo: *Cronobacter sakazakii*) es responsable de gravísimas complicaciones en neonatos de menos de 4 semanas que toman leche contaminada por él, causando hasta un 40-80% de muertes. Pero también crea enfermedades en personas de todas las edades. Ello exige la ausencia de este patógeno en preparados infantiles que estén destinados a este colectivo, así como en productos lácteos, aunque se trate de un microorganismo ubicuo en el medio ambiente y que por tanto, puede contaminar el biberón en el hospital aunque en la fábrica del alimento se haya constatado su ausencia. De todas formas es en la industria donde hay mayor riesgo de contaminación, sobre todo si no hay un riguroso control de la disminución del recuento de enterobacterias (mejor que coliformes) ambientales. El comité del Microbiological Risk Assessment (MRA) de la Food and Agriculture Organization (FAO) y la World Health Organization (WHO) proponen clasificar *C.sakazakii*, junto a Salmonella, como un riesgo de categoría "A" y recomiendan que los análisis de las plantas alimentarias incluyan su detección.

El usuario es el único responsable de la eliminación de los microorganismos según la legislación medioambiental vigente. Autoclavar antes de desechar a la basura.

Fabricado en la UE por MICROKIT desde 2008 bajo ISO 9001, ISO 11133 y GMPs, revisado en Marzo-2020