



Empresa Certificada bajo Norma ISO 9001 desde
 1997, incluidos los servicios intercomparativos



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: www.microkit.es
 Blog: www.medioscultivo.com

COLICULT-MCC
 CRIOTECA®
 PLAQUIS®
 M-IDENT®

COSMETIKIT®
 CHROMOSALM
 KITPRO-5S
 SEILAGUA®

COMPACT-DRY-PLATES®
 DESINFECTEST®
 NUTRILINIA
 MUGPLUS CROMOKIT®

SEILALIMENTOS-PLUS

¡25 AÑOS DE EXPERIENCIA en 2023!

Servicio Intercomparativo Europeo de Habilidad de los Laboratorios de Análisis Microbiológico de Alimentos

Presentamos el primer servicio intercomparativo microbiológico diseñado, elaborado y coordinado en España, desde Julio de 1998, bajo Norma UNE 66543-1:1999 IN sobre Ensayos de Aptitud por Intercomparación de Laboratorios, y según las directrices de las guías ENAC sobre participación en programas de intercomparación. Y cómo no ha de seguir la ISO 17043 sobre ensayos de aptitud, cuando ésta no deja de ser un calco de nuestros informes.



Todo ello coordinado por una empresa líder en diseño y fabricación de medios y kits, cuyo alcance de certificación internacional ISO 9001 los incluye y avala, garantizando su buen hacer en cada auditoría anual de AENOR-TÜV Rheinland-SGS. Y lo mismo por parte de PRYSMA para la ISO 17043.

Laboratorios MICROKIT acepta el reto de mantener este servicio desde 2023, cuando la tendencia del mercado involuciona a seguir con servicios e informes de estadística obsoleta (ISO 17043: z-scores, test de Grubs...) que solo sirven para dar una falsa sensación de que todo está bien analizado, cuando no es así. El nivel de calidad de los laboratorios de autocontrol del siglo XXI requería una evolución en el planteamiento de los inter, y eso es lo que ofrece en la actualidad, SEILA: no es solo otro inter, es además el único inter que:

- Compara métodos y medios**, concluyendo tendencias de los que se demuestran más efectivos, lo que permite al laboratorio de autocontrol mantener su razón de ser: usar los métodos más fiables y que a su vez liberan más rápidamente los lotes fabricados, sin dejarse llevar por las mafias de certificación/validación creadas por los mayores proveedores de laboratorio
- Compara detecciones y recuentos con herramientas mucho más serias que las z-scores y no excluye laboratorios que lo hacen mejor que la media solo porque el test de Grubs lo indique. Aplicamos el mismo **criterio que emplea la norma ISO 11133-2** en cuanto a fertilidad de medios, pero aquí en la exactitud y precisión de los resultados de cada laboratorio respecto al valor consensuado medio y además teniendo en cuenta el valor inóculo. Lo cual nos evita caer en la misma trampa de mediocridad de las z-scores y de excl que la media.
- Somos los primeros en ayudarle a conocer el **efecto matriz** de sus fabricados y así poder corregirlo, ya que en cada ronda, añadimos a la muestra (y su réplica), otros tres inóculos ciegos para que pueda añadirlos a tres de sus propios fabricados y comprobar si su método es capaz de detectar/enumerar tan adecuadamente como lo hace con la matriz común de cada ronda.



SEILA permite realizar una autoevaluación continuada de los medios de cultivo, los procedimientos y los operarios, a fin de alcanzar el nivel de calidad analítica adecuado para el cumplimiento de las normas ISO 17025, ISO 9001, GLP... Además, resulta una excelente herramienta de marketing de cara a clientes, inspecciones y auditorías. **Quien trabaja con SEILA, mejora su calidad analítica hasta extremos insospechables a priori.**

SEILA ha permitido ya a más de 100 laboratorios re-VALIDAR en continuo sus procedimientos de análisis microbiológicos y demostrar de rutina que la calidad de sus análisis está correctamente controlada de forma externa e independiente.



Este servicio busca la presencia (con o sin recuento, a gusto del usuario) o la ausencia de los siguientes patógenos, de los que cada laboratorio analizará sólo los que le interesen (sin rebaja de coste, al ser el inóculo e informe comunes para todos los participantes):

1) <i>Salmonella spp.</i>
2) <i>Bacillus cereus</i>
3) <i>Escherichia coli</i> (cualquier cepa no-VTEC)
4) <i>Listeria monocytogenes</i>
5) <i>Clostridium perfringens</i>
6) <i>Staphylococcus aureus</i> (coagulasa +)
7) Hongos (levaduras y mohos)
8) Acidolácticas (lactobacilos y demás)
9) Aerobios mesófilos
10) Enterobacterias
11) Coliformes
SE INCLUYEN TAMBIEN CEPAS INTERFERENTES Y NATIVAS (SALVAJES) PARA OPTIMIZAR LA REALIDAD

S.E.I.L.A.LIMENTOS se convirtió así en **el servicio intercomparativo más completo y económico de microbiología de alimentos:**

11 parámetros al precio de 1-3 parámetros de otros servicios! Se asegura la presencia de varios grupos de patógenos en cada envío, y de todos ellos en el total de LAS TRES RONDAS ANUALES. La matriz alimentaria es MIXTA y diferente en cada envío y al estar irradiada (estéril, pero cruda) se asegura que no aparezcan microorganismos desconocidos para el laboratorio piloto, de modo que se puede garantizar que el inóculo es idéntico para todos los participantes. **Gracias a una estabilidad y a una homogeneidad sin precedentes del inóculo (cepas en lenticulas cuantitativas deshidratadas), el día de inicio del análisis no es una fecha crítica para la obtención de resultados equivalentes, como sucede en la mayoría de inters. Ni siquiera la temperatura y tiempo de transporte son críticos, siempre que el envío llegue antes de la fecha de caducidad de la ronda.**

Este servicio desde 2023 es de 3 rondas al año (**Marzo, Junio y Octubre**), puede apuntarse a uno solo, aunque recomendamos que cada participante se apunte a las 3 rondas de cada año, al ser el periodo mínimo para que pueda abarcar la presencia de la totalidad de los patógenos enumerados; y para comprobar si las Acciones Correctoras implantadas en los anteriores servicios han resultado útiles. Además, es más económico apuntarse por años completos. Cada microorganismo puede tener adjunto un interferente (falso positivo) que se puede incluir también, para afinar el método a nivel muy específico. Incluimos también cepas nativas (*salvajes, in house*) para aumentar la calidad del servicio. El número de lenticulas del inóculo no da pistas al analista sobre el número de cepas inoculadas, ya que las hay repetidas y las hay estériles; de este modo **la muestra es 100% ciega**. Analice la muestra que reciba (desde el día siguiente a su recepción y, como tarde, la semana anterior a su caducidad, impresa en la etiqueta) como si se tratara de una más de sus muestras, con sus protocolos, reactivos y operarios habituales. Busque sólo los parámetros que desee, siguiendo las pautas que indicamos a continuación. En los parámetros que no analiza, debe marcar la casilla de **“NO BUSCADO”** en la tabla del final de este documento. Indique en la tabla un resumen de su método de trabajo y de sus comentarios del análisis que ha realizado, así el valor del intercomparativo se dispara, al poder luego recibir en el informe común más datos sobre sus puntos críticos en el análisis; y poderse plasmar después en el informe común las conclusiones sobre los mejores métodos/medios/kits empleados por los

participantes. No olvide indicar su número secreto en la tabla, lo que garantiza la **total confidencialidad del servicio**: nadie más que Ud. sabe quién es y en el informe común sólo aparecen los números secretos de los participantes. **Devuelva sus resultados en dicha tabla actualizada, adjunta a cada envío, antes del 1 de Mayo, del 1 de Septiembre y del 1 de Diciembre**, de modo que tiene nada menos que casi 2 meses para realizar el análisis (por si está de vacaciones, baja, acúmulo de trabajo...). Poco después (aprox. en otro mes y medio) recibirá confidencialmente **EN SU EMAIL el completo informe con la valoración de sus resultados** con respecto a los propios de control de calidad interno del laboratorio piloto (valor inóculo) y a los de los demás participantes (valor consensuado), con los comentarios pertinentes que se deriven desde nuestro punto de vista técnico. Como mejora respecto a otros servicios, además recibirá las No Conformidades detectadas en su método (si nos lo envió), con lista de comprobación para cada parámetro y con tablas comparativas de métodos y medios, que facilitan una visión global de la sensibilidad de cada uno de ellos, así como la calificación global del rendimiento de su laboratorio. **Los resultados de los inóculos ciegos en sus propias matrices sólo son útiles para Ud, pero si nos los adjunta, los añadiremos en un anexo del informe, para que le sirvan de prueba ante auditores e inspectores y pueda demostrar que su laboratorio está muy por encima de la media, al tener en cuenta el estudio del efecto matriz de sus propias muestras.**

REFERENCIA SMT003. El precio por muestra incluye hasta 11 parámetros, la muestra con su réplica (y sus dos inóculos ciegos) y 3 inóculos ciegos adicionales para sus propios fabricados!

Contenido: Con las tablas actualizadas de presentación de resultados, en el folleto de instrucciones, recibirá 3 artículos:

✚ **100 g** de Matriz cruda pero estéril (esterilizada por rayos gamma para evitar interferencias imprevisibles por parte de una flora inicial desconocida). **Y su réplica.** Esto le permite, desde 2016, estudiar su repetitividad intralaboratorial En cada laboratorio participante, una muestra debería analizarla un analista y la otra otro analista; en caso de solo tener un analista para microbiología, el mismo debería analizar una muestra un día y la otra muestra otro día. Y enviar ambas tablas de resultados.

✚ Tubo de inóculo con los **microorganismos inoculados en forma de lenticulas cuantitativas desecadas**, con estabilidad y homogeneidad contrastadas, recuentos y precisión conocidas y certificadas (almacenar a **-20/+10°C** hasta comenzar el análisis). **5 tubos idénticos con el mismo inóculo mixto.**

✚ Y tubo con 10 ml de **caldo revitalizador del inóculo**, válido para revitalizar TODOS los microorganismos de SEILALIMENTOS. **5 tubos revitalizantes, uno para cada inóculo ciego.** Esto le permite, desde 2021, conocer el efecto matriz de sus propios fabricados, e implantar las mejoras necesarias para neutralizar los problemas que detecte.

Inscripción: Si no es cliente habitual de MICROKIT ni trabaja a través de importador, adjunte el comprobante de la transferencia que realice a la cuenta que le proporcionaremos tras su confirmación de pedido, por el valor indicado + % IVA, junto con sus datos (empresa, persona, dirección completa, teléfono, fax, email, CIF...), y el número/fechas de las muestras a las que se apunta, al email pedidos@microkit.es o al fax (+34) 91 897 46 41. Si es cliente habitual de MICROKIT en España no es necesario el pago previo. Si trabaja obligadamente a través de distribuidor, consúltele a él; dada la naturaleza confidencial de este servicio, necesitamos sus datos para envío directo, aunque la factura siga haciéndola su proveedor. Pero en España preferimos trabajar sin distribuidores para este servicio. A cada nuevo cliente le enviaremos el número secreto que le hemos asignado al email que nos proporcione, tras confirmarnos su pedido; puede pedir cambio de número secreto siempre que lo desee. Fecha límite de la inscripción: 3 semanas antes del siguiente servicio (8 semanas en clientes de fuera de España). Las solicitudes posteriores se tramitarán para la siguiente ronda.

En las encuestas de valoración de SEILA®, los participantes de este servicio lo han calificado, como una herramienta de la máxima utilidad (nota: 9/10) para la mejora continua de sus laboratorios.

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN SEILALIMENTOS

1- A su recepción, guarde los tres componentes de la muestra (2 matrices, 5 inóculos y 5 revitalizantes) en la nevera hasta su utilización. Recomendamos comience el análisis previendo las fiestas siguientes a su recepción, para facilitar la lectura de resultados en una misma semana, aunque los resultados no tienen por qué variar por unos días de diferencia, mientras no pase la fecha de caducidad impresa, no se hidrate o no se recaliente: La fecha de comienzo del análisis no es crítica, siempre que sea anterior a la caducidad de la ronda. La temperatura de conservación debe ser de nevera (4-15°C) y de los tubos inóculo, congelador (-20°C a su recepción). Si a su recepción sospecha (muestra caliente al tacto) que durante el transporte ha superado los 37°C, no se preocupe, ya que no significa que los microorganismos se puedan multiplicar, al ir aislados sin agua ni alimento en una matriz estabilizante; y al ir estériles las matrices alimentarias.

2- Realice el análisis tal y como lo hace siempre, pero con las siguientes salvedades:

✚ Extreme las precauciones, al trabajar con microorganismos patógenos reales (Grupo 2)
✚ Agite enérgicamente el tubo de 10 ml de caldo revitalizador, caliéntelo a 20-30°C y añádale completo al tubo "INÓCULO" con lenticulas, cierre éste y voltéelo con suavidad 10 veces. Desenrosque sin quitar el tapón y déjelo reposar y disolver 30 minutos a temperatura ambiente (20-30°C). Vuelva a cerrarlo y agitar 10 veces (mejor con vórtex) hasta que no quede resto alguno de las lenticulas, y ya está listo para añadir INMEDIATAMENTE a la matriz alimentaria (Ponga especial atención en el tipo de matriz que analiza. Muchas matrices son conservantes naturales contra el desarrollo microbiano, y pueden requerir tratamientos específicos que Ud. debe conocer por nuestros informes de anteriores rondas), de la siguiente forma:

✚ Macerar 25 gramos de matriz para Salmonella y Shigella (así como para la mayoría de parámetros), en 225 ml de un caldo general, añadir 2,5 ml del "caldo del INÓCULO" revitalizado y recién agitado. Recomendamos Agua Peptonada Neutralizante (MICROKIT DMT011) en vez del Agua de Peptona Tamponada clásica.

✚ Macerar otros 25 gramos para Listeria en un caldo para Listeria (LEB, Fraser...), añadir 2,5 ml del "caldo del INÓCULO" revitalizado y recién agitado.

✚ El resto de parámetros puede analizarse, a partir de la solución madre pre-enriquecida de Salmonella y Shigella en Agua Peptonada (Tamponada o Neutralizante). Si va a realizar recuentos, tome las alícuotas de esta solución madre 25 minutos después de la mezcla pero ANTES DE PRE-ENRIQUECER, o de lo contrario los resultados que obtenga estarán aberrantemente multiplicados.

- Aunque no analice todos los parámetros, no añada más (ni menos) de 2,5 ml por 25 gramos de matriz. Sea preciso, de aquí depende más que de ningún otro punto crítico que sus recuentos sean correctos.

Si le sobran inóculo y/o matriz, por no analizar todos los parámetros, o por no aprovechar la opción de repetitividad intralaboratorio, destrúyalos en autoclave.

Repita la operación con la segunda muestra (un segundo analista o un segundo día). Y si desea aprovechar Seilalimentos al máximo, repita añadiendo cada uno de los 3 inóculos ciegos adicionales a sendas muestras de las matrices que fabrica/ analiza.

3- Anote los resultados obtenidos en las tablas adjuntas y envíelos directo a Laboratorios MICROKIT, S.L. (al email del coordinador consultatecnicas@microkit.es para maximizar la confidencialidad) en cuanto termine el análisis (fecha límite, **antes del 1 de Mayo, del 1 de Septiembre y del 1 de Diciembre**). Si los envía después de la fecha límite quedará excluido de los resultados sin más aviso que el presente, pero no habrá devolución del pago ni abonos, ya que todos los gastos ya se habrán generado, aunque recibirá el informe para poder estudiarlo igualmente. Si realiza recuentos, olvide que inoculó 2,5 ml de "INÓCULO" en 25 gramos, ya que debe expresar los resultados por gramo final de matriz. **Presente los resultados de recuentos por duplicado o mejor por triplicado, o será penalizado en la calificación del informe. No emplee la locución estándar (ej: 1,3 x 10⁴ ufc/g); para evitar errores, indique (en el ejemplo): 13.000 ufc/g). Si no encuentra nada en los recuentos, indique <10 ufc/g (o bien < 100 ufc/g). Incluya en la misma tabla la máxima información sobre su método, medios y kits confirmativos. Si desea añadirlo en anexo, es probable que esa información no se tenga en cuenta a la hora de elaborar el informe.**

4- No olvide inactivar el resto de la muestra y los medios utilizados por autoclavado. Los medios con antibióticos, azidas, acriflavina u otros productos tóxicos deben, además, adsorberse con carbón activo (MICROKIT SMT975), por respeto al medio ambiente. MICROKIT declina toda responsabilidad por el incumplimiento de estas obligaciones por parte de los participantes.

5- Ante cualquier duda contacte con Laboratorios MICROKIT, S.L. en el teléfono +34 91 897 46 16 o en el email consultatecnicas@microkit.es

EL SERVICIO SEILALIMENTOS ESTÁ OFICIALMENTE AVALADO POR:

El alcance de nuestro certificado de empresa ISO9001: “AENOR/TUV Rheinland/SGS certifican que el sistema de Aseguramiento de la calidad adoptado por la empresa LABORATORIOS MICROKIT, S.L. para “La prestación del Servicio de organización de ensayos intercomparativos para detección y recuento de microorganismos, que se realizan desde los establecimientos Central y Factoría, es conforme a las exigencias de la Norma Española UNE-EN ISO 9001 actualizada”. Esta afirmación se audita dos veces al año, eliminando posibles recelos de algunos desconocedores de estos servicios. Además SEILALIMENTOS sigue las Normas ISO 17043 e ISO 11133-2, por lo que está diseñado para los Laboratorios externos y de autocontrol de industrias más comprometidas con la calidad de sus análisis y con la mejora continua.

	Ejercicio SEILALIMENTOS	EFICIENCIA MEDIA
EVOLUCIÓN DEL RENDIMIENTO DE LOS LABORATORIOS PARTICIPANTES EN SEILALIMENTOS DESDE 2004	2004	64,0 %
	2005	64,0 %
	2006	70,0 %
	2007	89,7 %
	2008	92,0 %
	2009	86,0 %
	2010	86,0 %
	2011	88,2 %
	2012	86,3 %
	2013	82,5 %
	2014	84,86 %
	2015	86,25 %
	2016	92,10 %
	2017	88,56 %
	2018	89,36 %
	2019	83,44%
	2020	92,48 %
	2021	94,72 %
	2022	91,84%
	Mejora del rendimiento participantes 2004-2022	+ 27,84 %

Los servicios SEILA® incluyen un informe con más de 50 páginas de texto, con la lista de microorganismos inoculados, su concentración y su dispersión, los VALORES ASIGNADOS para cada parámetro, los medios y métodos empleados por cada participante e indicación de los que mejor han funcionado en la ronda, el estudio estadístico serio (emulando la productividad ISO11133-2, aplicada a los participantes) y detección de las No Conformidades y propuestas de Acciones Correctoras, Listas de comprobación de cada parámetro, la calificación del RENDIMIENTO de cada laboratorio participante... El informe se envía por email 30-45 días tras la recepción de los resultados de los laboratorios.

La variedad de matrices empleadas en SEILALIMENTOS es excepcional:

Desde 2021 no se indica exactamente lo que contiene cada ronda, porque todas llevarán matrices mixtas que abarquen todo tipo de alimentos: Animal (ave, carne, productos del mar, lácteos, ovoproductos...) + vegetal (frutas, verduras, hortalizas, cereales, frutos secos...) para que todo tipo de fábricas pueda apuntarse a las dos rondas anuales. Aún así seguimos insistiendo en que los métodos de microbiología alimentaria son horizontales: no importa de qué tipo de muestra se trate, los métodos para cada microorganismo son idénticos.

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS SEILALIMENTOS: ANALISTA O DIA 1

Rellenar y devolver (**fecha límite de envío de resultados a MICROKIT: 3 semanas tras el envío de la muestra**) a Laboratorios MICROKIT, Fax: +34 91 897 46 41 o email consultastecnicas@microkit.es. No utilice tablas obsoletas, sólo la adjunta al envío de la muestra, o no se le podrá incluir en el informe.

No rellenar lo marcado en las casillas sombreadas en gris. Si no realiza recuentos, no rellene las casillas para recuentos. En los parámetros que no analice marque con una "X" la casilla "No buscado".

Código cliente (*): RELLENAR!!!		Fecha inicio análisis SEILA: RELLENAR!!!		Matriz 100g de: RELLENAR!!!	
MICROORGANISMO	NO BUSCADO (1)	AUSENTE O PRESENTE (2)	RECuento (3)		METODO, MEDIOS (CALDOS Y AGARES) Y KITS DE CONFIRMACION USADOS (RELLENE AQUÍ)
<i>Salmonella</i> /25 g		P A	P/A en 25 g de los 100g		
<i>Bacillus cereus</i> /gramo		P A		ufc/g	
<i>E.coli</i> /gramo		P A		ufc/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> (Rto./g y P/A en 25g)		P A en 25 de los 100g		ufc/g	
<i>Clostridium perfringens</i> /g		P A		ufc/g	
<i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa+ / gramo		P A		ufc/g	
Hongos (Levaduras y Mohos) /gramo		P A		ufc/g	
Rto. Acidolácticas (<i>Lactobacillus spp.</i> y otros) /gramo		NO PROCEDE		ufc/g	
Rto. Aerobios mesófilos/gramo		NO PROCEDE		ufc/g	
Enterobacterias/gramo		P A		ufc/g	
Coliformes/gramo		P A		ufc/g	

Nota 1: Marcar con una X toda la casilla si no se ha buscado ese microorganismo.

Nota 2: Marcar con una circunferencia lo que haya encontrado (P=presente, encontrado; A=ausente, no encontrado), independientemente de que además realice o no recuento en el mismo parámetro.

Nota 3: Indicar un mínimo de 2 valores del recuento. Si es negativo, especificar la sensibilidad de su técnica (ej: <10ufc/G); no son válidas locuciones como "0ufc/g" o "Ausente" o "No encontrado".

Caldo diluyente general empleado: RELLENAR!!!

*: Es el número (con o sin letras) de 4 cifras que aparece en su etiqueta de correo NO ES SMT003, que es la referencia de Seilalimentos. Póngalo correctamente o no será posible incluir a su laboratorio en el informe!!

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS SEILALIMENTOS: ANALISTA O DIA 2

Rellenar y devolver (**fecha límite de envío de resultados a MICROKIT: 3 semanas tras el envío de la muestra**) a Laboratorios MICROKIT, Fax: +34 91 897 46 41 o email consultastecnicas@microkit.es. No utilice tablas obsoletas, sólo la adjunta al envío de la muestra, o no se le podrá incluir en el informe.

No rellenar lo marcado en las casillas sombreadas en gris. Si no realiza recuentos, no rellene las casillas para recuentos. En los parámetros que no analice marque con una "X" la casilla "No buscado".

Código cliente (*): RELLENAR!!!		Fecha inicio análisis SEILA: RELLENAR!!!		Matriz 100g de: RELLENAR!!!	
MICROORGANISMO	NO BUSCADO (1)	AUSENTE O PRESENTE (2)	RECuento (3)	Método, Medios (Caldos y Agares) y Kits de confirmación usados (rellene aquí)	
<i>Salmonella</i> /25 g		P A	P/A en 25 g de los 100g		
<i>Bacillus cereus</i> /gramo		P A		ufc/g	
<i>E.coli</i> /gramo		P A		ufc/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> (Rto./g y P/A en 25g)		P A en 25 de los 100g		ufc/g	
<i>Clostridium perfringens</i> /g		P A		ufc/g	
<i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa+ / gramo		P A		ufc/g	
Hongos (Levaduras y Mohos) /gramo		P A		ufc/g	
Rto. Acidolácticas (<i>Lactobacillus spp.</i> y otros) /gramo		NO PROCEDE		ufc/g	
Rto. Aerobios mesófilos/gramo		NO PROCEDE		ufc/g	
Enterobacterias/gramo		P A		ufc/g	
Coliformes/gramo		P A		ufc/g	

Nota 1: Marcar con una X toda la casilla si no se ha buscado ese microorganismo.

Nota 2: Marcar con una circunferencia lo que haya encontrado (P=presente, encontrado; A=ausente, no encontrado), independientemente de que además realice o no recuento en el mismo parámetro.

Nota 3: Indicar un mínimo de 2 valores del recuento. Si es negativo, especificar la sensibilidad de su técnica (ej:<10ufc/G); no son válidas locuciones como "0ufc/g" o "Ausente" o "No encontrado".

Caldo diluyente general empleado: RELLENAR!!!

*: Es el número (con o sin letras) de 4 cifras que aparece en su etiqueta de correo NO ES SMT003, que es la referencia de Seilalimentos. Póngalo correctamente o no será posible incluir a su laboratorio en el informe!!

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS SEILALIMENTOS: SU PROPIA MUESTRA 1

Rellenar y devolver (**fecha límite de envío de resultados a MICROKIT: 3 semanas tras el envío de la muestra**) a Laboratorios MICROKIT, Fax: +34 91 897 46 41 o email consultatecnicas@microkit.es. No utilice tablas obsoletas, sólo la adjunta al envío de la muestra, o no se le podrá incluir en el informe.

No rellenar lo marcado en las casillas sombreadas en gris. Si no realiza recuentos, no rellene las casillas para recuentos. En los parámetros que no analice marque con una "X" la casilla "No buscado".

Código cliente (*): RELLENAR!!!		Fecha inicio análisis SEILA: RELLENAR!!!		Matriz 100g de: RELLENAR!!!	
MICROORGANISMO	NO BUSCADO (1)	AUSENTE O PRESENTE (2)	RECUENTO (3)		MÉTODO, MEDIOS (CALDOS Y AGARES) Y KITS DE CONFIRMACIÓN USADOS (RELLENE AQUÍ)
<i>Salmonella</i> /25 g		P A	P/A en 25 g de los 100g		
<i>Bacillus cereus</i> /gramo		P A		ufc/g	
<i>E.coli</i> /gramo		P A		ufc/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> (Rto./g y P/A en 25g)		P A en 25 de los 100g		ufc/g	
<i>Clostridium perfringens</i> /g		P A		ufc/g	
<i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa+ / gramo		P A		ufc/g	
Hongos (Levaduras y Mohos) /gramo		P A		ufc/g	
Rto. Acidolácticas (<i>Lactobacillus spp.</i> y otros) /gramo		NO PROCEDE		ufc/g	
Rto. Aerobios mesófilos/gramo		NO PROCEDE		ufc/g	
Enterobacterias/gramo		P A		ufc/g	
Coliformes/gramo		P A		ufc/g	
<p>Nota 1: Marcar con una X toda la casilla si no se ha buscado ese microorganismo.</p> <p>Nota 2: Marcar con una circunferencia lo que haya encontrado (P=presente, encontrado; A=ausente, no encontrado), independientemente de que además realice o no recuento en el mismo parámetro.</p> <p>Nota 3: Indicar un mínimo de 2 valores del recuento. Si es negativo, especificar la sensibilidad de su técnica (ej:<10ufc/G); no son válidas locuciones como "0ufc/g" o "Ausente" o "No encontrado".</p>					
<p>Caldo diluyente general empleado: RELLENAR!!!</p>					

*: Es el número (con o sin letras) de 4 cifras que aparece en su etiqueta de correo NO ES SMT003, que es la referencia de Seilalimentos. Póngalo correctamente o no será posible incluir a su laboratorio en el informe!!

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS SEILALIMENTOS: SU PROPIA MUESTRA 2

Rellenar y devolver (**fecha límite de envío de resultados a MICROKIT: 3 semanas tras el envío de la muestra**) a Laboratorios MICROKIT, Fax: +34 91 897 46 41 o email consultatecnicas@microkit.es. No utilice tablas obsoletas, sólo la adjunta al envío de la muestra, o no se le podrá incluir en el informe.

No rellenar lo marcado en las casillas sombreadas en gris. Si no realiza recuentos, no rellene las casillas para recuentos. En los parámetros que no analice marque con una "X" la casilla "No buscado".

<i>Código cliente (*)</i> RELLENAR!!!		<i>Fecha inicio análisis SEILA:</i> RELLENAR!!!		<i>Matriz 100g de:</i> RELLENAR!!!	
MICROORGANISMO	NO BUSCADO (1)	AUSENTE O PRESENTE (2)	RECUENTO (3)		MÉTODO, MEDIOS (CALDOS Y AGARES) Y KITS DE CONFIRMACIÓN USADOS (RELLENE AQUÍ)
<i>Salmonella/25 g</i>		P A	P/A en 25 g de los 100g		
<i>Bacillus cereus/gramo</i>		P A		ufc/g	
<i>E.coli/gramo</i>		P A		ufc/g	
<i>Listeria monocytogenes (Rto./g y P/A en 25g)</i>		P A en 25 de los 100g		ufc/g	
<i>Clostridium perfringens/g</i>		P A		ufc/g	
<i>Staphylococcus aureus Coagulasa+ / gramo</i>		P A		ufc/g	
<i>Hongos (Levaduras y Mohos) /gramo</i>		P A		ufc/g	
<i>Rto. Acidolácticas (Lactobacillus spp. y otros) /gramo</i>		NO PROCEDE		ufc/g	
<i>Rto. Aerobios mesófilos/gramo</i>		NO PROCEDE		ufc/g	
<i>Enterobacterias/gramo</i>		P A		ufc/g	
<i>Coliformes/gramo</i>		P A		ufc/g	
<p>Nota 1: Marcar con una X toda la casilla si no se ha buscado ese microorganismo.</p> <p>Nota 2: Marcar con una circunferencia lo que haya encontrado (P=presente, encontrado; A=ausente, no encontrado), independientemente de que además realice o no recuento en el mismo parámetro.</p> <p>Nota 3: Indicar un mínimo de 2 valores del recuento. Si es negativo, especificar la sensibilidad de su técnica (ej:<10ufc/G); no son válidas locuciones como "0ufc/g" o "Ausente" o "No encontrado".</p>					
<p>Caldo diluyente general empleado: RELLENAR!!!</p>					

*: Es el número (con o sin letras) de 4 cifras que aparece en su etiqueta de correo NO ES SMT003, que es la referencia de Seilalimentos. Póngalo correctamente o no será posible incluir a su laboratorio en el informe!!

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS SEILALIMENTOS: SU PROPIA MUESTRA 3

Rellenar y devolver (**fecha límite de envío de resultados a MICROKIT: 3 semanas tras el envío de la muestra**) a Laboratorios MICROKIT, Fax: +34 91 897 46 41 o email consultastecnicas@microkit.es. No utilice tablas obsoletas, sólo la adjunta al envío de la muestra, o no se le podrá incluir en el informe.

No rellenar lo marcado en las casillas sombreadas en gris. Si no realiza recuentos, no rellene las casillas para recuentos. En los parámetros que no analice marque con una "X" la casilla "No buscado".

<i>Código cliente (*)</i> RELLENAR!!!		<i>Fecha inicio análisis SEILA:</i> RELLENAR!!!		<i>Matriz 100g de:</i> RELLENAR!!!	
MICROORGANISMO	NO BUSCADO (1)	AUSENTE O PRESENTE (2)	RECUENTO (3)		MÉTODO, MEDIOS (CALDOS Y AGARES) Y KITS DE CONFIRMACIÓN USADOS (RELLENE AQUÍ)
<i>Salmonella/25 g</i>		P A	P/A en 25 g de los 100g		
<i>Bacillus cereus/gramo</i>		P A		ufc/g	
<i>E.coli/gramo</i>		P A		ufc/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> (Rto./g y P/A en 25g)		P A en 25 de los 100g		ufc/g	
<i>Clostridium perfringens/g</i>		P A		ufc/g	
<i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa+ / gramo		P A		ufc/g	
Hongos (Levaduras y Mohos) /gramo		P A		ufc/g	
Rto. Acidolácticas (<i>Lactobacillus spp.</i> y otros) /gramo		NO PROCEDE		ufc/g	
Rto. Aerobios mesófilos/gramo		NO PROCEDE		ufc/g	
Enterobacterias/gramo		P A		ufc/g	
Coliformes/gramo		P A		ufc/g	
<p>Nota 1: Marcar con una X toda la casilla si no se ha buscado ese microorganismo.</p> <p>Nota 2: Marcar con una circunferencia lo que haya encontrado (P=presente, encontrado; A=ausente, no encontrado), independientemente de que además realice o no recuento en el mismo parámetro.</p> <p>Nota 3: Indicar un mínimo de 2 valores del recuento. Si es negativo, especificar la sensibilidad de su técnica (ej:<10ufc/G); no son válidas locuciones como "0ufc/g" o "Ausente" o "No encontrado".</p>					
<p>Caldo diluyente general empleado: RELLENAR!!!</p>					

*: Es el número (con o sin letras) de 4 cifras que aparece en su etiqueta de correo NO ES SMT003, que es la referencia de Seilalimentos. Póngalo correctamente o no será posible incluir a su laboratorio en el informe!!

Diseñado por Laboratorios MICROKIT desde Julio de 1998. **Revisado el 29 de Diciembre de 2022**