

LISTERISWABS-GREEN

Obligación legal:

Por fin podrá seguir el **Reglamento UE 2073-2005** para la búsqueda de **Listeria** escondida **en sus instalaciones**. El 25% de muestras de pescado ahumado, el 9% de cárnicos loncheados y numerosos lácteos y vegetales contienen *Listeria monocytogenes*.

Método oficial:

No es un método alternativo que necesite validación AOAC/AFNOR, ya que sigue la **ISO 18593:2019** y el medio de cultivo es el medio oficial **ISO 11290:2018** de Listeria. Validado por el fabricante (100% de sensibilidad, 100% de especificidad, detecta desde $<6 \pm 1$ ufc/test).



Fácil y rápido de interpretar:

Detecte los positivos por viraje a verde en sólo 18-48h. No pierda más tiempo con los falsos positivos de otros métodos similares. Trabaje con la certeza de que no obtendrá falsos negativos.

Simple:

Humedezca la superficie a muestrear (si está seca), pulverizando agua estéril.

- ➔ **Rasque** con fuerza con el escobillón para arrastrar el biofilm.
- ➔ **Clave** el escobillón en el tubo con medio (puede hacerlo una vez salga de producción, habiendo antes guardado el escobillón en su tubo de plástico).
- ➔ **Corte** el palito a ras del tubo y cierre el tapón a rosca del tubo con medio.
- ➔ **Incube** 1-2 días a 30-37°C (si no tiene estufa pídanos nuestro mini-incubador económico).
- ➔ **Y lea:** Si el medio vira a verde, tiene Listeria en ese punto y debe limpiarlo y desinfectarlo de inmediato. Si sigue crema, no hay Listeria, y por tanto no hay *Listeria monocytogenes*.



Presentación:

Cajas de 40 test Ref: MW370, Caducidad desde fabricación: 12 meses. Mantener a temperatura ambiente (8-25°C), resguardado de la luz.