



Product Instructions

RS96010BPW / RS96010DE / RS96010LET /

RS9605LET / RS9604LET / RS9601LET / RS96010NB / RS9604NB

-  **(EN) Swab-Sampler**
-  **(FR) Ecouvillon**
-  **(DE) Probestupfer**
-  **(IT) Tampone per campionamento**
-  **(ES) Hisopo muestrador**
-  **(NL) Swab-Sampler**
-  **(SV) Swab-Sampler**
-  **(DA) Svaber til prøveudtagning**
-  **(NO) Prøvesvaber**
-  **(FI) Swab-Sampler Näytteenkeräystikku**
-  **(PT) Swab-Sampler**
-  **(EL) Στυλεός Δειγματοληψίας**
-  **(PL) Próbnik do wymazów**
-  **(HU) Swab-Sampler kenetvevő**
-  **(CZ) Stěrový vzorkovač**
-  **(RO) Tampon de recoltare**
-  **(RU) Ультратампон**
-  **(TR) Svab Örnekleyici**
-  **(JA) スワブサンプラー**
-  **(ZH) 采样棒**
-  **(TH) ก้านสวอป**
-  **(KO) 스왑-샘플러**

Product Instructions

Swab-Sampler

PRODUCT DESCRIPTION

Pre-measured volume of enrichment broth or neutralizing solution in a tube with a screw-cap and attached swab.

For Laboratory Use Only. Material Safety Data Sheet available.

SAFETY

The user should read, understand, and follow all safety information in the instructions. Retain the safety instructions for future reference.

⚠ WARNING Indicates a hazardous situation, which, if not avoided, could result in death or serious injury and/or property damage.

NOTICE Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in property damage.

⚠ WARNING

To reduce the risks associated with environmental contamination:

- Follow current industry standards and local regulations for disposal of contaminated waste.

To reduce the risks associated with exposure to biohazards:

- Dispose of samples according to all applicable government regulations and applicable laboratory procedures.

To reduce the risk associated with false negatives resulting in the use of contaminated carcass or environmental surfaces for food or beverage products:

- Always reference package label for storage instruction and expiration date.
- Always reference product instruction for usage.

To reduce the risks associated with exposure to chemicals and biohazards:

- Always follow standard good laboratory safety practices (GLP¹ or ISO 17025²), including proper containment procedures, wearing appropriate protective apparel while handling testing materials and test samples.

NOTICE

To reduce the risk of false-positive results due to cross contaminated carcass or environmental surfaces for food or beverage products that may result in re-testing or the rejection of food or beverage product:

- Do not touch the swab or swab stick to any unintended surface.

To reduce the risk of cross contamination from reuse of sample handling device:

- Do not use the same swab more than once.

USER RESPONSIBILITY

Users are responsible for familiarizing themselves with product instructions and information. Visit our website at www.3M.com/foodsafety, or contact your local 3M representative or distributor for more information.

When selecting a test method, it is important to recognize that external factors such as sampling methods, testing protocols, sample preparation, handling, and laboratory technique may influence results.

It is the user's responsibility in selecting any test method or product to evaluate a sufficient number of samples with the appropriate matrices and microbial challenges to satisfy the user that the chosen test method meets the user's criteria.

It is also the user's responsibility to determine that any test methods and results meet its customers' and suppliers' requirements.

As with any test method, results obtained from use of any 3M Food Safety product do not constitute a guarantee of the quality of the matrices or processes tested.

LIMITATION OF WARRANTIES / LIMITED REMEDY

EXCEPT AS EXPRESSLY STATED IN A LIMITED WARRANTY SECTION OF INDIVIDUAL PRODUCT PACKAGING, 3M DISCLAIMS ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR USE. If any 3M Food Safety Product is defective, 3M or its authorized distributor will, at its option, replace or refund the purchase price of the product. These are your exclusive remedies. You must promptly notify 3M within sixty days of discovery of any suspected defects in a product and return it to 3M. Please call Customer Service (1-800-328-1671 in the U.S.) or your official 3M Food Safety representative for a Returned Goods Authorization.



LIMITATION OF 3M LIABILITY

3M WILL NOT BE LIABLE FOR ANY LOSS OR DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LOST PROFITS. In no event shall 3M's liability under any legal theory exceed the purchase price of the product alleged to be defective.

STORAGE AND DISPOSAL

Storage: Refer to package label for storage information.

Disposal: Follow current industry standards and local regulations for disposal of contaminated waste. Consult the Material Safety Data Sheet for additional information.

Product Description	Volume	REF
3M™ Swab-Sampler with Buffered Peptone Water Broth	10 mL	RS96010BPW
3M™ Swab-Sampler with D/E Neutralizing Broth	10 mL	RS96010DE
3M™ Swab-Sampler with Lethen Broth	10 mL	RS96010LET
3M™ Swab-Sampler with Lethen Broth	5 mL	RS9605LET
3M™ Swab-Sampler with Lethen Broth	4 mL	RS9604LET
3M™ Swab-Sampler with Lethen Broth	1 mL	RS9601LET
3M™ Swab-Sampler with Neutralizing Buffer	10 mL	RS96010NB
3M™ Swab-Sampler with Neutralizing Buffer	4 mL	RS9604NB

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Unscrew cap from tube.
2. Aseptically remove swab from tube.
3. Aseptically swab across the entire sampling surface^{3,4,5,6} while rotating swab.
4. Return swab to tube.
5. Repeat step 2. Change direction 90° and aseptically swab the same sampled surface while rotating swab. Repeat step 4.
6. Repeat step 2. Change direction 45° and aseptically swab the same sampled surface while rotating swab. Repeat step 4.
7. Screw cap tight to close.
8. Following user established procedures, remove any remaining enrichment broth or neutralizing solution residue from the sampled surface.

REFERENCES

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Studies.
2. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.
3. American Public Health Association - Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - Chapter 3: Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment, 4th edition.
4. US Food and Drug Administration - Bacteriological Analytical Method (available online at <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>).
5. United States Department of Agriculture - Microbiological Lab Guidebook - Chapters 4.04, 5.04, and 8.07.
6. American Public Health Association - Standard Methods for the Examination of Dairy Products - Chapter 13: Microbiological Tests for Equipment, Containers, Water, and Air, 17th edition.

Refer to the current version of the standard methods listed above.

EXPLANATION OF SYMBOLS



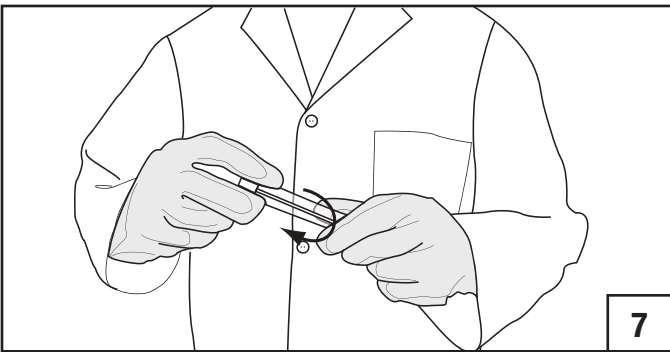
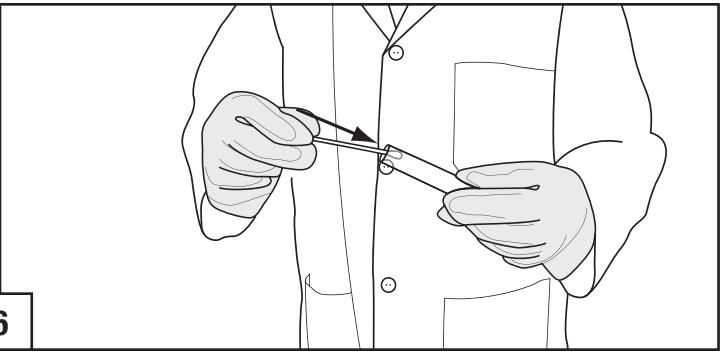
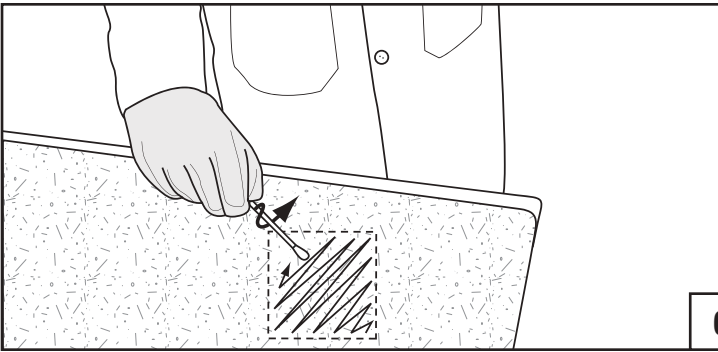
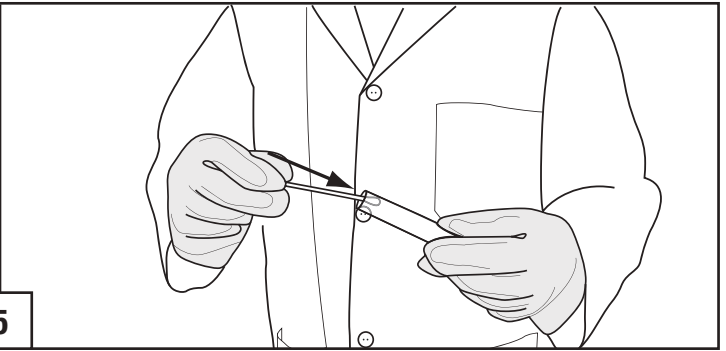
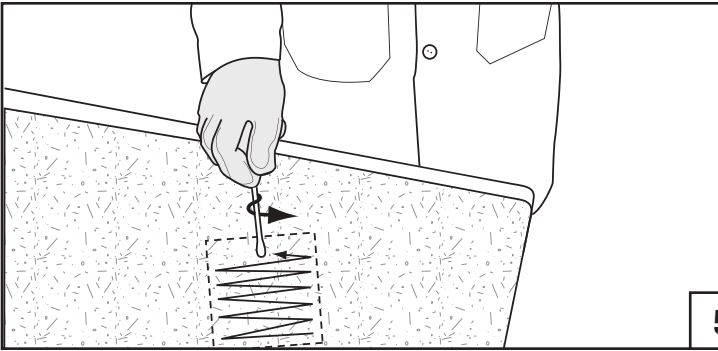
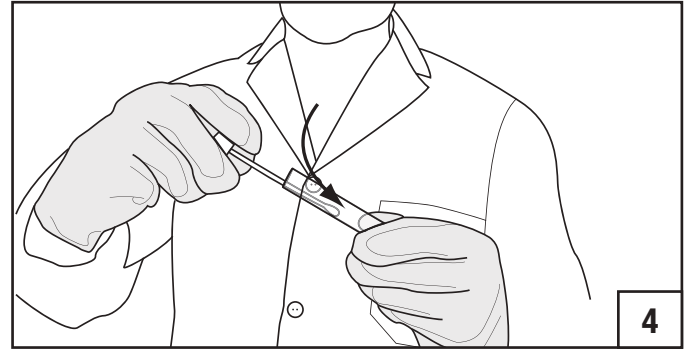
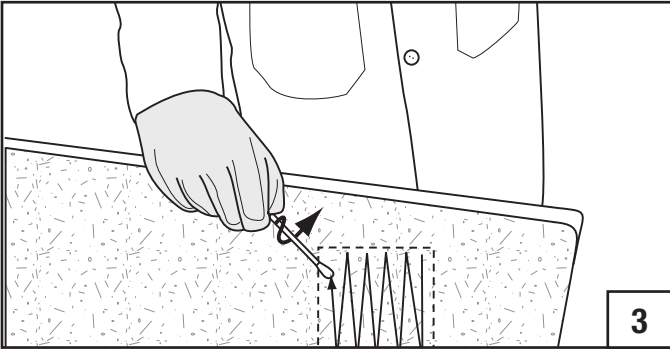
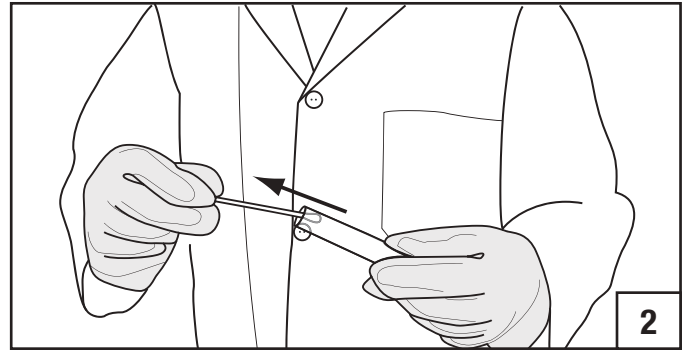
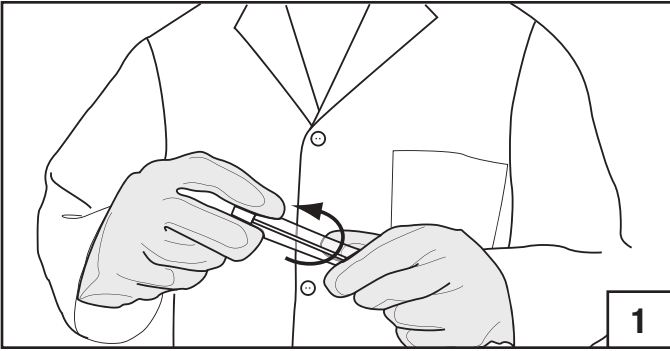
Consult instructions for use



The lot in a box and the hourglass symbols are symbols that represent lot number and expiration date. The hourglass is followed by a year, month, and day which represents the expiration date (year, month, and day: YYYY- MM-DD). The entire line after the LOT represents the lot number (YYYY- MM AZ).



Storage conditions



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Instructions relatives au produit

Écouvillon

DESCRIPTION DU PRODUIT

Volume mesuré au préalable de bouillon d'enrichissement ou de solution neutralisante dans un tube, avec un bouchon à vis et un écouvillon fixé.

Destiné uniquement à l'usage en laboratoire. Fiche signalétique de sécurité du produit disponible.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisateur doit lire, comprendre et suivre toutes les informations de sécurité mentionnées dans les instructions. Conserver ces consignes de sécurité.

⚠ MISE EN GARDE Indique une situation dangereuse, qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner le décès, des blessures graves et/ou des dommages matériels.

AVIS Indique une situation dangereuse, qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des dommages matériels.

⚠ MISE EN GARDE

Afin de réduire les risques de pollution environnementale :

- Suivre les normes industrielles actuelles ainsi que la réglementation locale pour le traitement des déchets contaminés.

Afin de réduire les risques d'exposition à des dangers biologiques :

- Éliminer les échantillons conformément à toutes les réglementations gouvernementales et aux procédures de laboratoire en vigueur.

Afin de réduire le risque de résultats faux négatifs causés par l'utilisation de surfaces de l'environnement ou de carcasses contaminées pour les boissons ou les produits alimentaires :

- Toujours se reporter à l'étiquette de l'emballage pour les instructions d'entreposage et la date de péremption.
- Toujours se reporter aux instructions du produit pour l'utilisation.

Afin de réduire les risques associés à l'exposition aux produits chimiques et biologiques dangereux :

- Toujours respecter les pratiques de sécurité réglementaires en laboratoire (GLP¹ ou ISO 17025²), notamment les procédures de confinement appropriées et le port d'un équipement protecteur adéquat lors de la manipulation des produits et des échantillons d'analyse.

AVIS

Afin de réduire le risque de résultats faux positifs causés par la contamination croisée de surfaces de l'environnement ou de carcasses contaminées pour les boissons ou la nourriture, pouvant entraîner une nouvelle analyse ou un rejet de la boisson ou du produit alimentaire :

- Ne pas poser l'écouvillon ou le bâtonnet de l'écouvillon sur une surface non prévue à cet effet.

Afin de réduire le risque de contamination croisée due à la réutilisation des dispositifs de transport d'échantillon :

- Ne pas utiliser le même écouvillon plus d'une fois.

RESPONSABILITÉ DE L'UTILISATEUR

Il incombe aux utilisateurs de connaître les instructions et les informations relatives au produit. Rendez-vous sur notre site www.3M.com/foodsafety pour obtenir de plus amples informations ou contactez votre représentant ou distributeur local 3M.

Lors du choix d'une méthode d'analyse, il est important de savoir que des facteurs externes comme les méthodes d'échantillonnage, les protocoles d'analyse, la préparation des échantillons, la manipulation et les techniques de laboratoire peuvent avoir un impact sur les résultats.

Il incombe à l'utilisateur de sélectionner une méthode ou un produit d'analyse adapté pour évaluer un nombre suffisant d'échantillons avec les matrices et les souches microbiennes appropriées, afin de garantir que la méthode d'analyse est conforme à ses critères.

Il incombe également à l'utilisateur de déterminer si les méthodes et les résultats des tests correspondent aux exigences de ses clients et de ses fournisseurs.

Comme pour toute méthode d'analyse, les résultats obtenus avec un produit 3M Sécurité Alimentaire ne constituent pas une garantie en ce qui concerne la qualité des matrices ou des processus testés.

LIMITATION DE GARANTIE / LIMITES DE RECOURS

SAUF MENTION EXPRESSE DANS LA SECTION DE GARANTIE LIMITÉE D'UN EMBALLAGE DE PRODUIT INDIVIDUEL, 3M REJETTE TOUTE GARANTIE EXPLICITE ET IMPLICITE, Y COMPRIS, ENTRE AUTRES, TOUTE GARANTIE DE COMMERCIALISATION OU D'ADÉQUATION À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE. En cas de défaut sur tout produit 3M Sécurité Alimentaire, 3M ou son distributeur agréé s'engage, à son entière discrétion, à remplacer ou réparer le produit, ou à le rembourser à son prix d'achat. Ce sont là les uniques recours. Tout défaut supposé du produit devra être notifié à 3M dans un délai de 60 jours et le produit devra être renvoyé à 3M. Veuillez appeler le Service clientèle (1-800-328-1671 aux États-Unis) ou votre représentant officiel 3M Sécurité Alimentaire pour obtenir une autorisation de renvoi.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ DE 3M

3M NE POURRA EN AUCUN CAS ÊTRE TENU RESPONSABLE DES PERTES OU DES DOMMAGES ÉVENTUELS, QU'ILS SOIENT DIRECTS, INDIRECTS, SPÉCIFIQUES, ACCIDENTELS OU CONSÉCUTIFS, Y COMPRIS, ENTRE AUTRES, LES PERTES DE BÉNÉFICES. En aucun cas et en aucune manière, la responsabilité de 3M ne sera engagée légalement au-delà du prix d'achat du produit présenté comme défectueux.

CONSERVATION ET TRAITEMENT DES DÉCHETS

Conservation : se reporter à l'étiquette pour connaître les informations concernant le stockage.

Élimination des déchets : suivre les normes industrielles actuelles ainsi que la réglementation locale pour le traitement des déchets contaminés. Consulter la fiche de données de sécurité pour plus d'informations.

Description du produit	Volume	RÉF.
3M™ Ecouvillon Eau Peptonée Tamponnée	10 ml	RS96010BPW
3M™ Ecouvillon avec bouillon D/E	10 ml	RS96010DE
3M™ Ecouvillon avec bouillon Lethen	10 ml	RS96010LET
3M™ Ecouvillon avec bouillon Lethen	5 ml	RS9605LET
3M™ Ecouvillon avec bouillon Lethen	4 ml	RS9604LET
3M™ Ecouvillon avec bouillon Lethen	1 ml	RS9601LET
3M™ Ecouvillon avec tampon neutralisant	10 ml	RS96010NB
3M™ Ecouvillon avec tampon neutralisant	4 ml	RS9604NB

MODE D'EMPLOI

- Dévisser le bouchon du tube.
- De manière aseptique, sortir l'écouvillon du tube.
- Prélever de manière aseptique sur toute la surface de prélèvement^{3,4,5,6} tout en tournant l'écouvillon.
- Replacer l'écouvillon dans le tube.
- Répéter l'étape 2. Changer la direction de 90° et prélever de manière aseptique la même surface de prélèvement tout en tournant l'écouvillon. Répéter l'étape 4.
- Répéter l'étape 2. Changer la direction de 45° et prélever de manière aseptique la même surface de prélèvement tout en tournant l'écouvillon. Répéter l'étape 4.
- Visser le bouchon à fond pour fermer.
- En respectant les procédures établies pour l'utilisateur, retirer tout résidu de solution neutralisante ou de bouillon d'enrichissement de la surface prélevée.

RÉFÉRENCES

- U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Studies.
- ISO/IEC 17025. Exigences générales relatives aux compétences pour les analyses et les étalonnages en laboratoire.
- American Public Health Association - Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - Chapter 3 : Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment, 4th edition.
- Food and Drug Administration (États-Unis) - Bacteriological Analytical Method (disponible en ligne en anglais à l'adresse suivante : <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>).
- United States Department of Agriculture - Microbiological Lab Guidebook - Chapters 4.04, 5.04 et 8.07.
- American Public Health Association - Standard Methods for the Examination of Dairy Products - Chapter 13 : Microbiological Tests for Equipment, Containers, Water, and Air, 17th edition.

Se reporter aux versions en cours de validité des méthodes normalisées citées plus haut.

EXPLICATION DES SYMBOLES



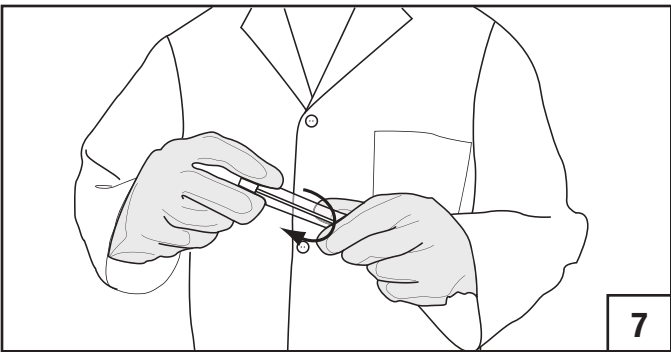
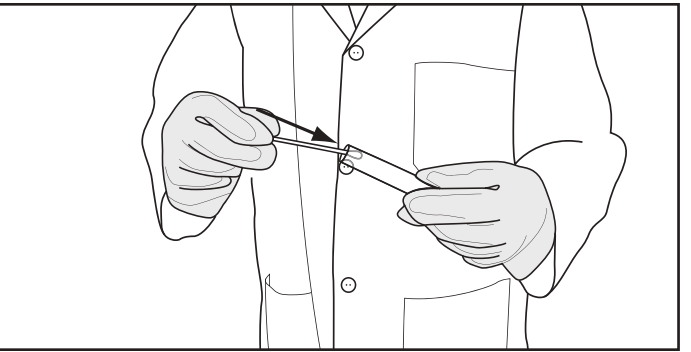
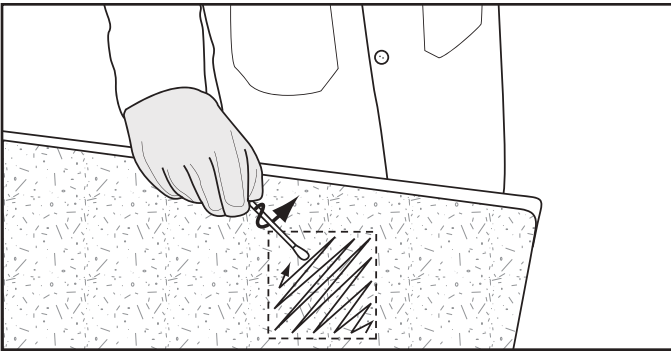
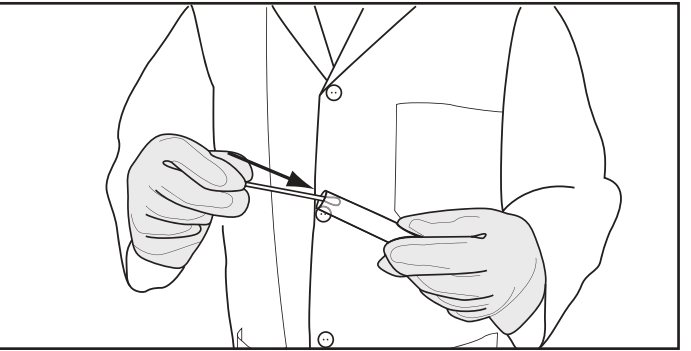
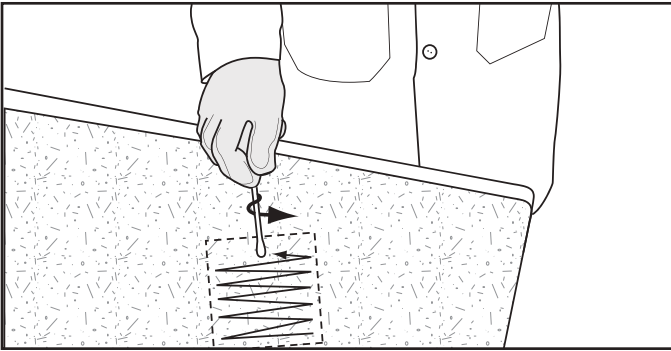
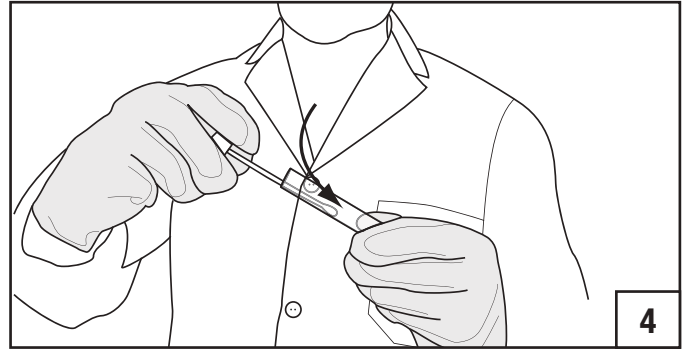
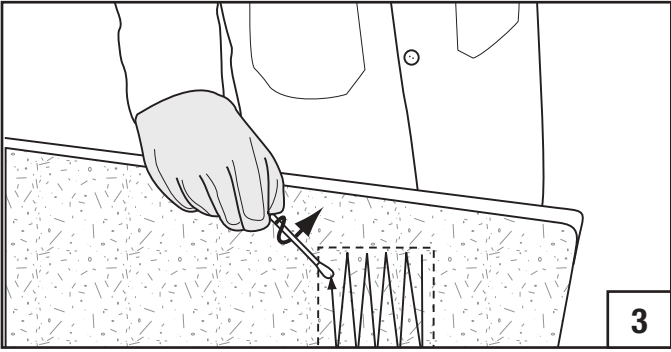
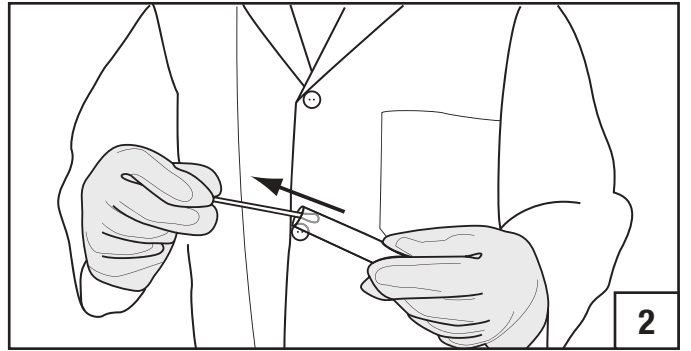
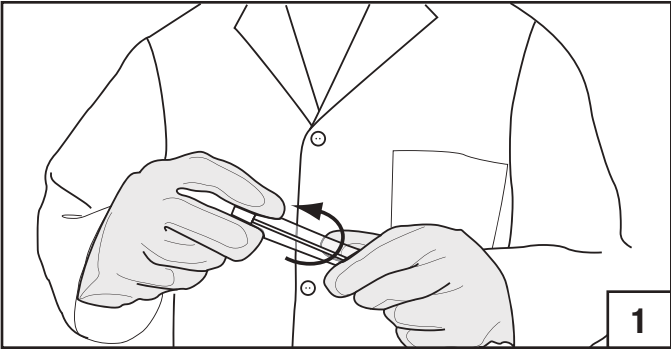
Consulter le mode d'emploi.



Le mot « lot » encadré et le sablier sont des symboles qui représentent le numéro du lot et la date limite d'utilisation. Le sablier est suivi de l'année, du mois et du jour correspondant à la date limite d'utilisation (année, mois et jour : AAAA-MM-JJ). Tous les caractères figurant après le sablier représentent le numéro du lot (AAAA-MM AZ).



Conditions de conservation



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Produktanweisungen

Probentupfer

PRODUKTBESCHREIBUNG

Tube, die für ein bestimmtes Volumen von Anreicherungsbouillon oder Neutralisationslösung vorgesehen ist, mit Schraubverschluss und daran befestigtem Tupfer.
Nur für den Laborgebrauch bestimmt. Sicherheitsdatenblatt verfügbar.

SICHERHEIT

Der Benutzer muss alle Sicherheitshinweise der Anleitung lesen, verstehen und befolgen. Diese Sicherheitshinweise aufbewahren, um später auf sie zurückgreifen zu können.

⚠️ WARNUNG Deutet auf eine Gefahrensituation hin, die bei Nichteinhaltung der Sicherheitsmaßnahmen zum Tod oder schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen kann.

BEACHTEN Deutet auf eine potentielle Gefahrensituation hin, die bei Nichteinhaltung der Sicherheitsmaßnahmen zu Sachschäden führen kann.

⚠️ WARNUNG

Zur Verminderung der Risiken, die mit Umweltverschmutzung verbunden sind:

- Befolgen Sie die aktuellen Industrienormen und die lokalen Vorschriften für die Entsorgung kontaminierter Abfälle.

Zur Verminderung der Risiken, die mit einer Belastung durch Chemikalien verbunden sind:

- Die Proben in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften und der gültigen Vorgehensweise im Labor entsorgen.

Zur Verminderung der Risiken, die mit falsch negativen Ergebnissen verbunden sind und zur Verwendung von kontaminierten Schlachtkörpern oder kontaminierten Flächen für Lebensmittel- und Getränkeprodukte führen:

- Immer die Angaben auf dem Verpackungsetikett bezüglich Lagerung und Haltbarkeit beachten.
- Immer die Anweisungen zur Verwendung des Produkts beachten.

Zur Verminderung der Risiken, die mit der Belastung durch Chemikalien und Biogefährdung verbunden sind:

- Immer die Standard-Sicherheitsmaßnahmen für eine gute Laborpraxis (GLP¹ oder die Norm ISO 17025²) einhalten. Dies umfasst die ordnungsgemäße Verwendung von Sicherheitsbehältern sowie das Tragen angemessener Schutzkleidung beim Umgang mit Textmaterialien und -proben.

BEACHTEN

Zur Verminderung der Risiken, die durch falsch positive Ergebnisse verursacht werden, die wiederum aufgrund von durch Kreuzkontamination verschmutzten Schlachtkörpern oder kontaminierten Flächen für Lebensmittel- und Getränkeprodukte entstehen, sowie zur Verringerung von neuen Tests oder der Ausmusterung von Lebensmittel- oder Getränkeprodukten, die aufgrund dieser Risiken erforderlich sind:

- Darauf achten, dass der Tupfer oder das Stäbchen nicht unbeabsichtigt mit irgendeiner Fläche in Kontakt kommt.

Zur Verminderung des Risikos einer Kreuzkontamination durch Wiederverwendung eines Probenbearbeitungsgeräts:

- Ein Tupfer darf nicht wiederverwendet werden.

VERANTWORTUNG DES ANWENDERS

Anwender müssen sich auf eigene Verantwortung mit den Gebrauchsanweisungen und Informationen zum Produkt vertraut machen. Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website unter www.3M.com/foodsafety oder wenden Sie sich an Ihren lokalen 3M Verkaufsvertreter oder Händler.

Bei der Auswahl einer Testmethode ist zu beachten, dass externe Faktoren wie Probennahme, Testprotokoll, Probenaufbereitung, Handhabung und Labortechnik die Ergebnisse beeinflussen können.

Es liegt in der Verantwortung des Anwenders, bei der Auswahl einer Testmethode oder eines Produkts, diese bzw. dieses mit einer ausreichenden Anzahl von Proben mit geeigneten Matrizen und mikrobiellen Pathogenen zu evaluieren, um sicherzustellen, dass die gewählte Testmethode den Anforderungen entspricht.

Der Anwender trägt ebenfalls die Verantwortung dafür, dass die angewendeten Testmethoden und Ergebnisse den Anforderungen seiner Kunden und Lieferanten entsprechen.

Wie bei allen Testmethoden stellen die mit 3M Food Safety erzielten Ergebnisse keine Garantie für die Qualität der untersuchten Matrizen oder Prozesse dar.

HAFTUNGSBESCHRÄNKUNGEN / BESCHRÄNKTE RECHTSMITTEL

AUSSER ES WIRD AUSDRÜCKLICH ANDERS IM ABSCHNITT DER HAFTUNGSBESCHRÄNKUNGEN DER VERPACKUNG DES JEWEILIGEN PRODUKTS ANGEZEIGT, LEHNT 3M ALLE AUSDRÜCKLICHEN UND STILLSCHWEIGENDEN GARANTIEEN, EINSCHLIESSLICH, JEDOCH NICHT BESCHRÄNKT AUF DIE GEWÄHRLEISTUNG DER MARKTGÄNGIGKEIT ODER DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK AB. Sollte sich ein Produkt von 3M Food Safety als defekt herausstellen, wird es von 3M oder einem autorisierten Vertragshändler nach eigenem Ermessen ersetzt, repariert oder der Kaufpreis zurückerstattet. Gewährleistungsansprüche bestehen nicht. Sie sind verpflichtet, 3M umgehend innerhalb von sechzig Tagen nachdem die mutmaßlichen Defekte am Produkt festgestellt wurden, diesbezüglich zu informieren und das Produkt an 3M zurückzusenden. Bitte rufen Sie dazu den Kundendienst (1-800-328-1671 in den USA) oder Ihren autorisierten Vertreter von 3M Food Safety an und sprechen Sie mit ihm über die Rücksendung der Ware.

3M HAFTUNGSBESCHRÄNKUNGEN

3M HAFTET NICHT FÜR VERLUSTE ODER SCHÄDEN, GANZ GLEICH OB MITTELBARE, UNMITTELBARE, SPEZIELLE, NEBEN- ODER FOLGESCHÄDEN, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF ENTGANGENEN GEWINN. In keinem Fall übersteigt die Haftung der 3M den Kaufpreis des angeblich defekten Produkts.

LAGERUNG UND ENTSORGUNG

Lagerung: Informationen zur Lagerung bitte dem Verpackungsetikett entnehmen.

Entsorgung: Befolgen Sie die aktuellen Industrienormen und die lokalen Vorschriften für die Entsorgung kontaminierter Abfälle. Weitere Informationen finden Sie im Sicherheitsdatenblatt.

Produktbeschreibung	Volumen	Bestellnr.
3M™ Probentupfer mit gepuffertem Peptonwasser	10 ml	RS96010BPW
3M™ Probentupfer mit D/E Neutralisations Bouillon	10 ml	RS96010DE
3M™ Probentupfer mit Lethen Bouillon	10 ml	RS96010LET
3M™ Probentupfer mit Lethen Bouillon	5 ml	RS9605LET
3M™ Probentupfer mit Lethen Bouillon	4 ml	RS9604LET
3M™ Probentupfer mit Lethen Bouillon	1 ml	RS9601LET
3M™ Probentupfer mit Neutralisationspuffer	10 ml	RS96010NB
3M™ Probentupfer mit Neutralisationspuffer	4 ml	RS9604NB

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Verschlusskappe von Tube abschrauben.
2. Tupfer aseptisch aus Tube entfernen.
3. Mittels aseptischer Methode in einer kreisenden Bewegung die gesamte Probenfläche mit dem Tupfer abwischen^{3,4,5,6}.
4. Tupfer wieder in die Tube geben.
5. Schritt 2 wiederholen. Die Richtung um 90° ändern und dieselbe Probenfläche aseptisch mit kreisender Tupferbewegung abwischen. Schritt 4 wiederholen.
6. Schritt 2 wiederholen. Die Richtung um 45° ändern und dieselbe Probenfläche aseptisch mit kreisender Tupferbewegung abwischen. Schritt 4 wiederholen.
7. Den Schraubverschluss wieder fest verschließen.
8. Unter Beachtung der vorgeschriebenen Verfahren Rückstände der Anreicherungsbouillon oder Neutralisierungslösung von der Probenfläche entfernen.

LITERATURANGABEN

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Studies (Bewährte Laborpraktiken für nicht-klinische Laborstudien).
2. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories (Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien).
3. American Public Health Association - Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - Chapter 3: Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment, 4th edition.
4. US Food and Drug Administration - Bacteriological Analytical Method (siehe <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>).
5. United States Department of Agriculture - Microbiological Lab Guidebook - Chapters 4.04, 5.04, and 8.07.
6. American Public Health Association - Standard Methods for the Examination of Dairy Products - Chapter 13: Microbiological Tests for Equipment, Containers, Water, and Air, 17th edition.

Bitte beachten Sie die aktuellen Versionen der oben aufgeführten Standardverfahren.

ERKLÄRUNG DER SYMBOLE



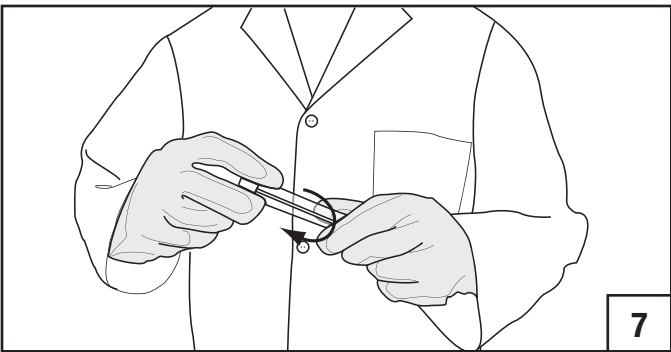
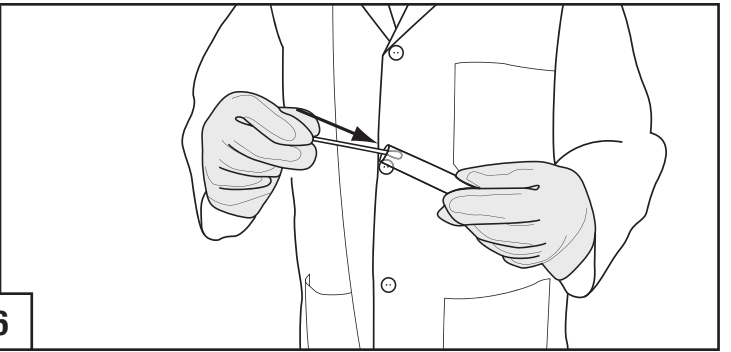
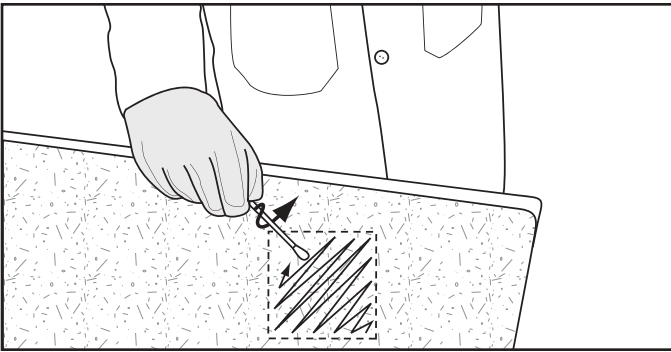
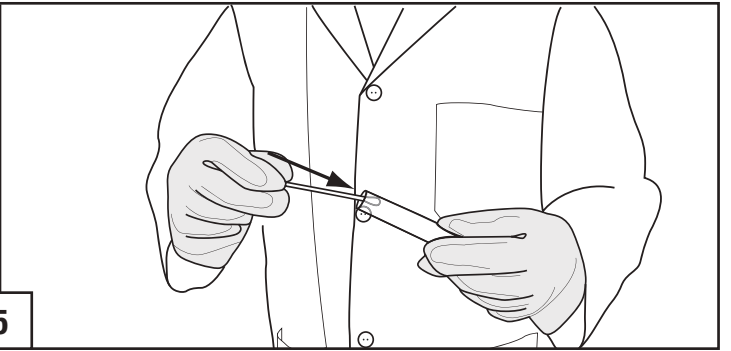
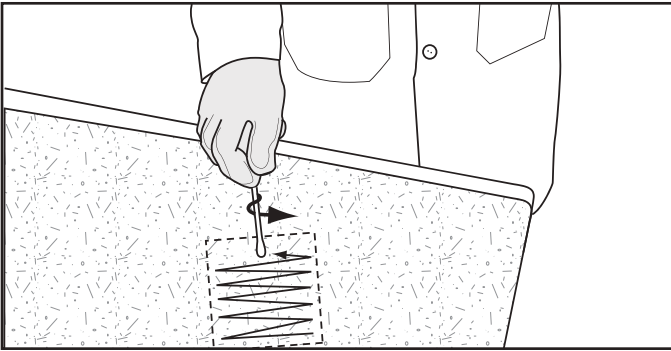
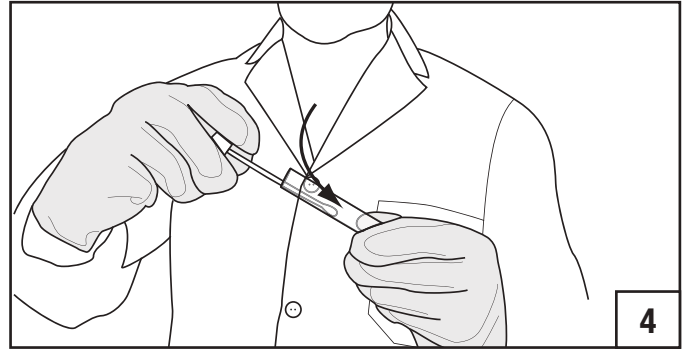
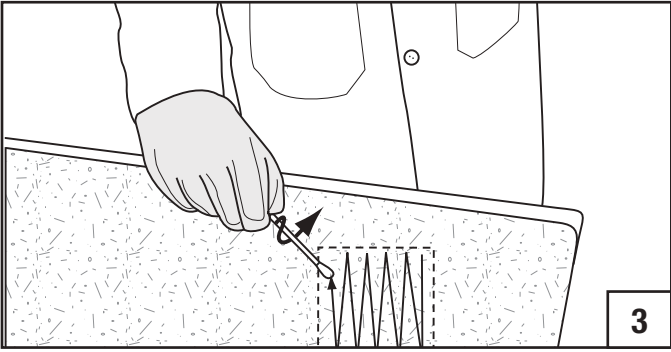
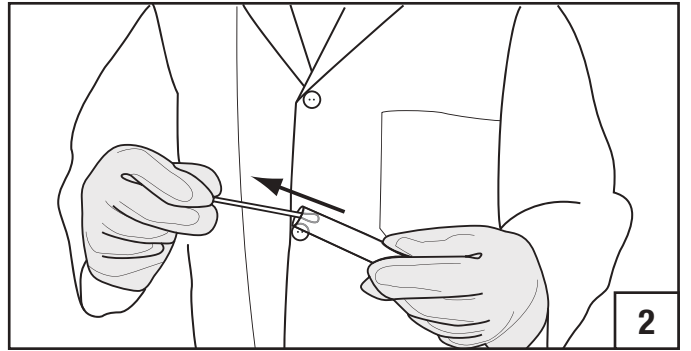
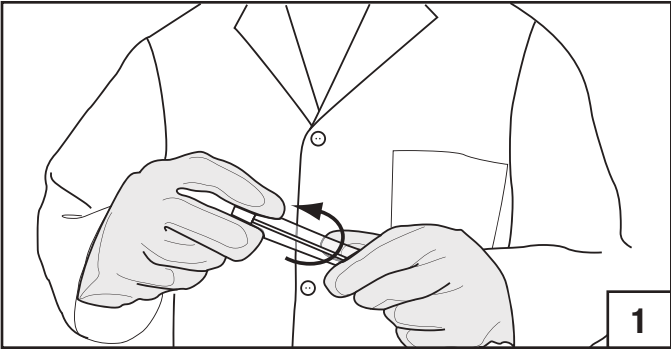
Anweisungen beachten



Die mit einem Rahmen versehenen Buchstaben „LOT“ und die Sanduhr sind grafische Symbole für die Begriffe „Chargennummer“ und „Verwendbar bis“. Hinter dem Symbol Sanduhr folgt die Angabe von Jahr, Monat und Tag des jeweiligen Verfallsdatums (Jahr, Monat und Tag: JJJJ-MM-TT). Die Zeile neben „LOT“ stellt die Chargenbezeichnung (JJJJ- MM XX) dar.



Lagerbedingungen



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Istruzioni sul prodotto

Tampone per campionamento

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Volume pre-misurato di brodo di arricchimento o di soluzione neutralizzante in una provetta con tappo a vite e tampone collegato.

Esclusivamente per uso di laboratorio. È disponibile la scheda di sicurezza del materiale.

SICUREZZA

L'utente deve leggere, comprendere e seguire tutte le informazioni per la sicurezza contenute nelle istruzioni. Conservare queste istruzioni per la sicurezza per poterle consultare in futuro.

⚠ AVVERTENZA Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare la morte o lesioni gravi e/o danni materiali.

AVVISO Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare danni materiali.

⚠ AVVERTENZA

Per ridurre i rischi associati alla contaminazione ambientale:

- Seguire gli standard di settore e le normative locali vigenti per lo smaltimento di rifiuti contaminati.

Per ridurre i rischi associati all'esposizione a sostanze a rischio biologico:

- Smaltire i campioni secondo tutte le norme governative e le procedure di laboratorio applicabili.

Per ridurre il rischio associato ai falsi negativi che comporterebbero l'uso di carcasse o superfici ambientali contaminate per alimenti o bevande:

- Controllare sempre l'etichetta sulla confezione per le istruzioni di conservazione e la data di scadenza.
- Fare sempre riferimento alle istruzioni per l'uso del prodotto.

Per ridurre i rischi associati all'esposizione a sostanze chimiche e a sostanze a rischio biologico:

- Seguire sempre le corrette pratiche di sicurezza standard di laboratorio (GLP¹ o ISO 17025²), incluse le adeguate procedure di contenimento e l'uso di indumenti protettivi quando si maneggiano materiali e campioni di analisi.

AVVISO

Per ridurre il rischio di risultati falsi positivi dovuti a carcasse o superfici ambientali contaminate per alimenti o bevande che possono portare a ripetere le analisi o al rifiuto dell'alimento o della bevanda:

- Non toccare il tampone o il supporto del tampone con qualsiasi superficie non prevista.

Per ridurre il rischio di contaminazione crociata da riutilizzo del dispositivo di manipolazione dei campioni:

- Non utilizzare lo stesso tampone più di una volta.

RESPONSABILITÀ DELL'UTENTE

Gli utenti sono tenuti a leggere e apprendere le istruzioni e le informazioni relative al prodotto. Visitare il sito Web www.3M.com/foodsafety o contattare il distributore o il rappresentante 3M di zona per ulteriori informazioni.

Nella scelta di un metodo di analisi, è importante tener conto del fatto che fattori esterni quali i metodi di campionamento, i protocolli di analisi, la preparazione del campione, la manipolazione e le tecniche di laboratorio possono influenzare i risultati.

Durante la selezione di qualsiasi prodotto o metodo di analisi, è responsabilità dell'utente valutare un numero sufficiente di campioni con le matrici appropriate e con particolari caratteristiche microbiche per assicurare che il metodo di analisi scelto soddisfi i criteri dell'utente.

L'utente ha inoltre la responsabilità di accertarsi che tutti i metodi di analisi e i risultati ottenuti soddisfino i requisiti dei clienti e dei fornitori.

Come per qualsiasi metodo di analisi, i risultati ottenuti grazie all'uso di prodotti di 3M Sicurezza alimentare non costituiscono una garanzia della qualità delle matrici o dei processi sottoposti ad analisi.

LIMITAZIONE DI GARANZIA/RIMEDIO LIMITATO

SALVO NEI CASI ESPRESSAMENTE INDICATI IN UNA SEZIONE DI GARANZIA LIMITATA DELLA SINGOLA CONFEZIONE DEL PRODOTTO, 3M NON RICONOSCE ALCUNA GARANZIA ESPLICITA O IMPLICITA, INCLUSE, MA NON A ESSE LIMITATE, LE EVENTUALI GARANZIE DI COMMERCIALITÀ O DI IDONEITÀ A UNO SCOPO PARTICOLARE. Qualora un prodotto di 3M Sicurezza alimentare sia difettoso, 3M o il suo distributore autorizzato provvederanno, a loro discrezione, alla sostituzione o al rimborso del prezzo d'acquisto del prodotto. Questi sono gli unici rimedi a disposizione del cliente. Si dovrà avvisare immediatamente 3M entro sessanta giorni dal riscontro di eventuali difetti sospetti nel prodotto, provvedendo a rispedirlo a 3M. Chiamare l'assistenza clienti (1-800-328-1671 negli Stati Uniti) o rivolgersi al rappresentante autorizzato di 3M Sicurezza alimentare per ottenere l'autorizzazione alla restituzione del prodotto.

LIMITAZIONE DI RESPONSABILITÀ DA PARTE DI 3M

3M NON SARÀ RESPONSABILE DI PERDITE O DANNI, DIRETTI, INDIRETTI, SPECIALI, INCIDENTALI O CONSEGUENTI, INCLUSA, MA NON A ESSA LIMITATA, LA PERDITA DI PROFITTO. In nessun caso la responsabilità legale di 3M andrà oltre il prezzo d'acquisto del prodotto presunto difettoso.

CONSERVAZIONE E SMALTIMENTO

Conservazione: fare riferimento all'etichetta sulla confezione per le informazioni di conservazione.

Smaltimento: seguire gli standard di settore e le normative locali vigenti per lo smaltimento di rifiuti contaminati. Per ulteriori informazioni, consultare la scheda di sicurezza dei materiali.

Descrizione del Prodotto	Volume	REF
Tampone per campionamento 3M™ con brodo di acqua peptonata tamponata	10 ml	RS96010BPW
Tampone per campionamento 3M™ con brodo neutralizzante D/E	10 ml	RS96010DE
Tampone per campionamento 3M™ con brodo Lethen	10 ml	RS96010LET
Tampone per campionamento 3M™ con brodo Lethen	5 ml	RS9605LET
Tampone per campionamento 3M™ con brodo Lethen	4 ml	RS9604LET
Tampone per campionamento 3M™ con brodo Lethen	1 ml	RS9601LET
Tampone per campionamento 3M™ con tampone neutralizzante	10 ml	RS96010NB
Tampone per campionamento 3M™ con tampone neutralizzante	4 ml	RS9604NB

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Svitare il tappo dalla provetta.
2. Rimuovere asetticamente il tampone dalla provetta.
3. Tamponare asetticamente lungo l'intera superficie di campionamento^{3,4,5,6} ruotando il tampone.
4. Riposizionare il tampone nella provetta.
5. Ripetere il punto 2. Cambiare la direzione di 90° e tamponare asetticamente la stessa superficie campionata ruotando il tampone. Ripetere il punto 4.
6. Ripetere il punto 2. Cambiare la direzione di 45° e tamponare asetticamente la stessa superficie campionata ruotando il tampone. Ripetere il punto 4.
7. Avvitare bene il tappo per chiudere.
8. Seguendo le procedure prestabilite dall'utente, rimuovere ogni residuo di brodo di arricchimento o soluzione neutralizzante dalla superficie campionata.

RIFERIMENTI

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Studies.
2. ISO/IEC 17025. Requisiti generali per la competenza dei laboratori di analisi e di calibrazione.
3. American Public Health Association - Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods – Capitolo 3: Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment, 4a edizione.
4. US Food and Drug Administration - Bacteriological Analytical Method (disponibile online all'indirizzo <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>).
5. United States Department of Agriculture - Microbiological Lab Guidebook - Capitoli 4.04, 5.04 e 8.07.
6. American Public Health Association - Standard Methods for the Examination of Dairy Products – Capitolo 13: Microbiological Tests for Equipment, Containers, Water, and Air, 17a edizione.

Fare riferimento alla versione attuale dei metodi standard elencati in precedenza.

LEGENDA DEI SIMBOLI



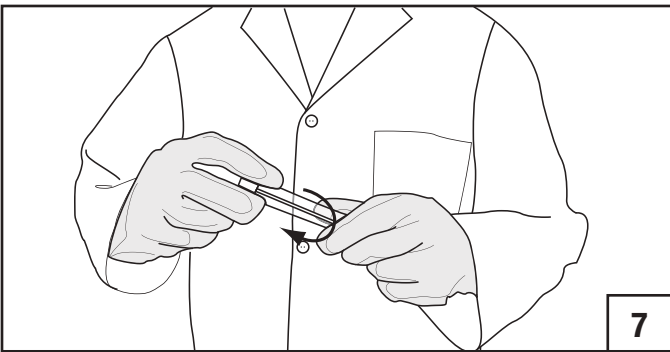
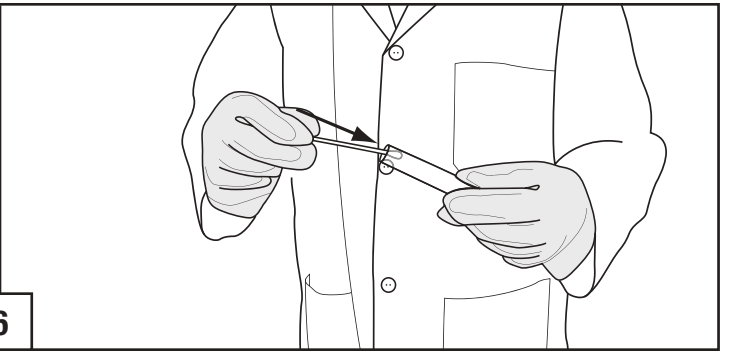
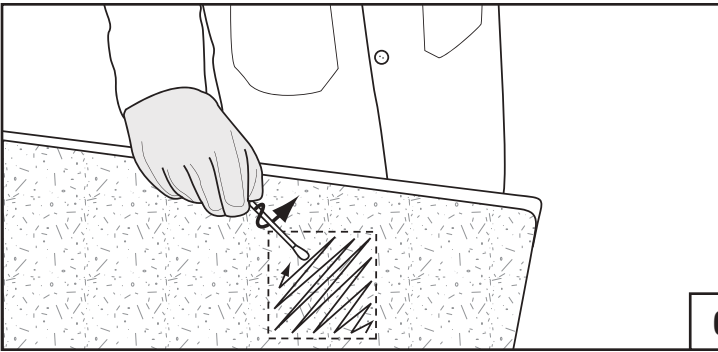
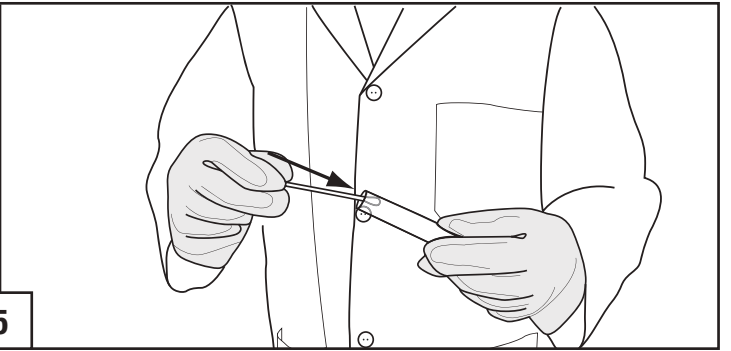
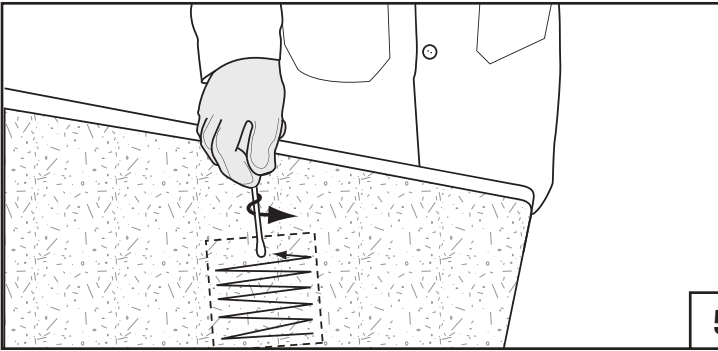
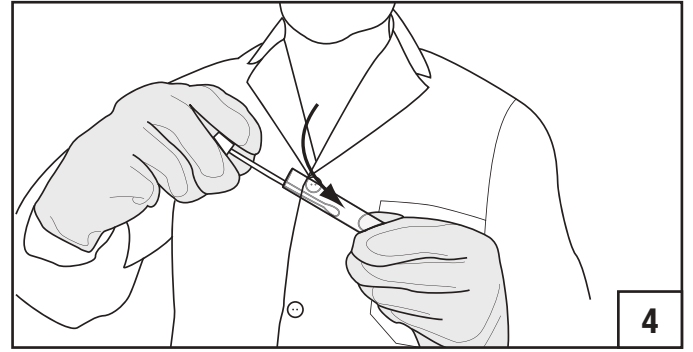
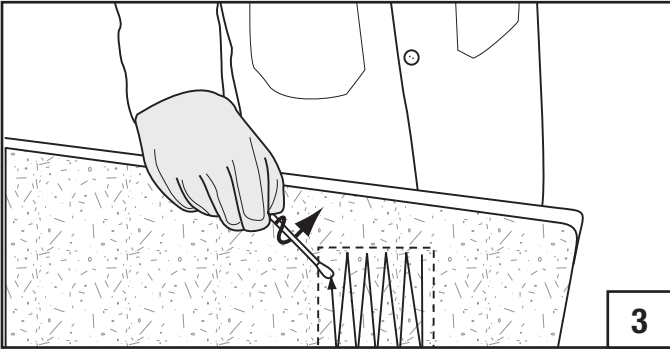
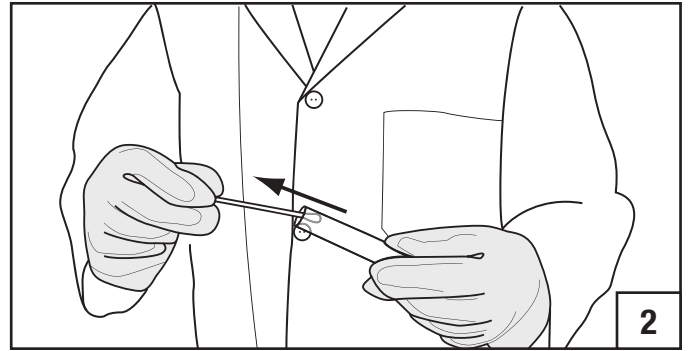
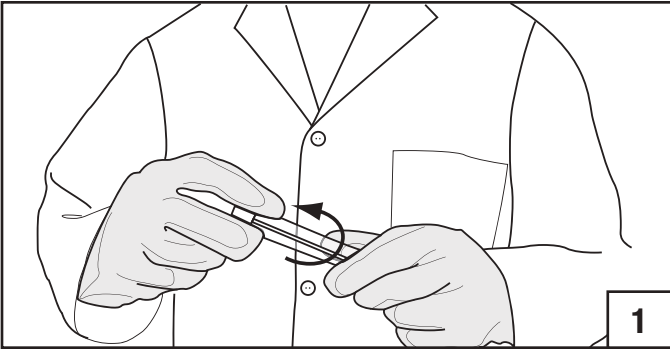
Consultare le istruzioni per l'uso



Il termine lot all'interno di un riquadro e la clessidra sono simboli che rappresentano il numero di lotto e la data di scadenza. La clessidra è seguita da anno, mese e giorno che rappresentano la data di scadenza (anno, mese e giorno: AAAA- MM-GG). L'intera riga successiva al LOTTO rappresenta il numero di lotto (AAAA- MM AZ).



Condizioni di conservazione



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Instrucciones del producto

Hisopo muestreador

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Volumen premedido de caldo de enriquecimiento o solución neutralizante en un tubo con una tapa a rosca y un hisopo adjunto.

Solo para uso de laboratorio. Está disponible la Hoja de datos sobre seguridad de materiales.

SEGURIDAD

El usuario debe leer, comprender y respetar toda la información de seguridad que se incluye en las instrucciones. Guarde las instrucciones de seguridad para referencias futuras.

⚠️ ADVERTENCIA Indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría ocasionar la muerte o lesiones graves y/o daños a la propiedad.

AVISO Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría ocasionar daños a la propiedad.

⚠️ ADVERTENCIA

Para reducir los riesgos relacionados con la contaminación ambiental:

- Proceda de acuerdo con la normativa local y los estándares de la industria actuales para el desecho de desperdicios contaminados.

Para reducir los riesgos relacionados con la exposición a riesgos biológicos:

- Deseche las muestras conforme a todas las normativas gubernamentales vigentes y a todos los procedimientos de laboratorio correspondientes.

Para reducir los riesgos relacionados con resultados falso negativos debido al uso de carcacas o superficies ambientales contaminadas para productos alimenticios o bebibles:

- Consulte siempre la etiqueta de empaque para obtener instrucciones de almacenamiento y la fecha de vencimiento.
- Consulte siempre las instrucciones de uso del producto.

Para reducir los riesgos relacionados con la exposición a productos químicos y riesgos biológicos:

- Respete siempre las buenas prácticas estándares de seguridad de laboratorio (GLP¹ o ISO 17025²), incluidos los procedimientos de contención correctos, y el uso de la ropa de protección adecuada durante la manipulación de materiales y muestras de prueba.

AVISO

Para reducir los riesgos de resultados falso positivos debido a carcacas o superficies ambientales para productos alimenticios o bebibles con contaminación cruzada que puedan provocar la repetición de pruebas o el rechazo de productos alimenticios o bebibles:

- Evite que el hisopo o el palillo del hisopo hagan contacto con cualquier superficie no deseada.

Para reducir los riesgos de contaminación cruzada por la reutilización del dispositivo de manipulación de muestras:

- No use el mismo hisopo más de una vez.

RESPONSABILIDAD DEL USUARIO

Los usuarios son responsables de familiarizarse con la información y las instrucciones del producto. Visite nuestro sitio web en www.3M.com/foodsafety o póngase en contacto con su representante o distribuidor local de 3M para obtener más información.

Al seleccionar un método de prueba, es importante reconocer que factores externos tales como los métodos de muestreo, los protocolos de prueba, la preparación de la muestra, la manipulación y la técnica de laboratorio pueden afectar los resultados.

Al seleccionar cualquier método de prueba o producto, es responsabilidad del usuario evaluar un número suficiente de muestras con retos microbianos y matrices apropiadas para satisfacer al usuario en cuanto a que el método de prueba cumple los criterios necesarios.

Además, es responsabilidad del usuario determinar que cualquier método de prueba y sus resultados cumplen los requisitos de sus clientes y proveedores.

Como sucede con cualquier método de prueba, los resultados obtenidos del uso de cualquier producto de 3M Food Safety no constituyen una garantía de calidad de las matrices ni de los procesos analizados.

LIMITACIÓN DE GARANTÍAS/RECURSO LIMITADO

SALVO LO EXPRESAMENTE ESTIPULADO EN UNA SECCIÓN DE GARANTÍA LIMITADA EN EL EMBALAJE DE UN PRODUCTO ESPECÍFICO, 3M RENUNCIA A TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS Y TÁCITAS, INCLUIDAS –ENTRE OTRAS– GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN USO EN PARTICULAR. Si un producto de 3M Food Safety es defectuoso, 3M o su distribuidor autorizado reemplazará el producto o reembolsará el precio de compra del producto, a su elección. Estos son sus recursos exclusivos. Deberá notificar inmediatamente a 3M en un lapso de sesenta días a partir del descubrimiento de cualquier sospecha de defecto en un producto y devolver dicho producto a 3M. Comuníquese con el Departamento de Atención al Cliente (1-800-328-1671 en EE. UU.) o con su representante oficial de 3M Food Safety para obtener una Autorización de Devolución de Productos.

LIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD DE 3M

3M NO SERÁ RESPONSABLE DE NINGUNA PÉRDIDA NI NINGÚN DAÑO, YA SEA DIRECTO, INDIRECTO, ESPECIAL, ACCIDENTAL O RESULTANTE, INCLUIDA – PERO SIN LIMITARSE A – LA PÉRDIDA DE BENEFICIOS. En ningún caso, la responsabilidad de 3M conforme a ninguna teoría legal excederá el precio de compra del producto supuestamente defectuoso.

ALMACENAMIENTO Y DESECHO

Almacenamiento: Consulte la etiqueta de empaque para obtener información de almacenamiento.

Desecho: Proceda de acuerdo con la normativa local y los estándares de la industria actuales para el desecho de desperdicios contaminados. Consulte la Hoja de datos sobre seguridad de materiales para obtener más información.

Descripción del Producto	Volumen	REF
3M™ Hisopo muestreador con Agua Peptonada Buferada	10 mL	RS96010BPW
3M™ Hisopo muestreador con caldo neutralizante D/E	10 mL	RS96010DE
3M™ Hisopo muestreador con caldo Lethen	10 mL	RS96010LET
3M™ Hisopo muestreador con caldo Lethen	5 mL	RS9605LET
3M™ Hisopo muestreador con caldo Lethen	4 mL	RS9604LET
3M™ Hisopo muestreador con caldo Lethen	1 mL	RS9601LET
3M™ Hisopo muestreador con caldo neutralizante	10 mL	RS96010NB
3M™ Hisopo muestreador con caldo neutralizante	4 mL	RS9604NB

INSTRUCCIONES DE USO

- Desenrosque la tapa del tubo.
- Asépticamente, retire el hisopo del tubo.
- Asépticamente, pase el hisopo en toda la superficie de muestreo^{3,4,5,6} mientras gira el hisopo.
- Vuelva a colocar el hisopo en el tubo.
- Repita el paso 2. Cambie la dirección en 90° y, asépticamente, pase el hisopo por la misma superficie de muestreo mientras gira el hisopo. Repita el paso 4.
- Repita el paso 2. Cambie la dirección en 45° y, asépticamente, pase el hisopo por la misma superficie de muestreo mientras gira el hisopo. Repita el paso 4.
- Enrosque la tapa con firmeza para cerrarla.
- De acuerdo con los procedimientos establecidos para el usuario, quite cualquier resto de caldo de enriquecimiento o residuo de solución neutralizante de la superficie de muestreo.

REFERENCIAS

- Administración de Alimentos y Fármacos de los Estados Unidos (FDA, Food and Drug Administration). Código de Regulaciones Federales, Título 21, Parte 58. Buenas Prácticas de Laboratorio en estudios de laboratorio no clínicos.
- ISO/IEC 17025. Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración.
- Asociación estadounidense de salud pública - Compendio de métodos para el análisis microbiológico de alimentos - Capítulo 3: Seguimiento microbiológico del entorno alimentario, 4.ª edición.
- Manual de análisis bacteriológico (BAM) de la Administración de Alimentos y Fármacos de los Estados Unidos (disponible en línea en <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>).
- Guía para Laboratorio de Microbiología del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos – Capítulos 4.04, 5.04 y 8.07.
- Asociación estadounidense de salud pública - Métodos estándares para el examen de productos lácteos - Capítulo 13: Ensayos microbiológicos para equipos, recipientes, agua y aire, 17.ª edición.

Consulte la versión actual de los métodos estándares enumerados anteriormente.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



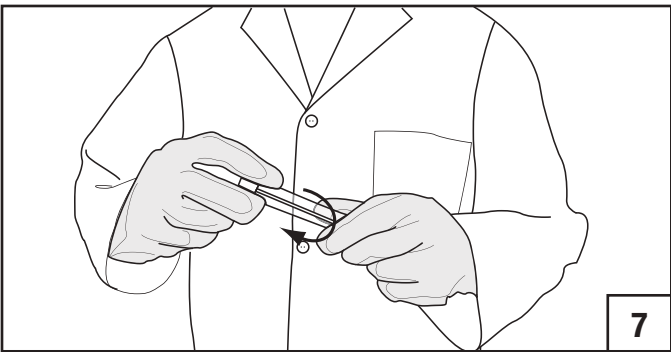
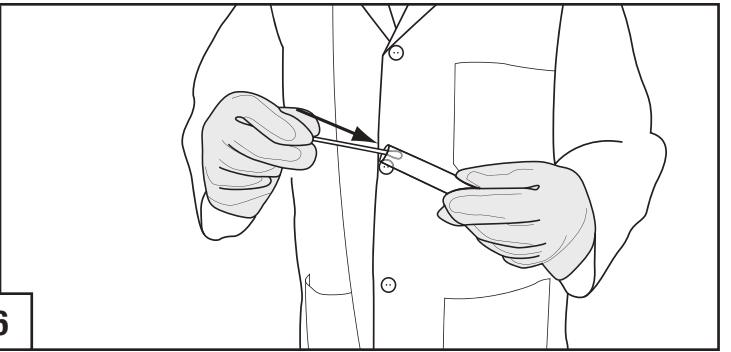
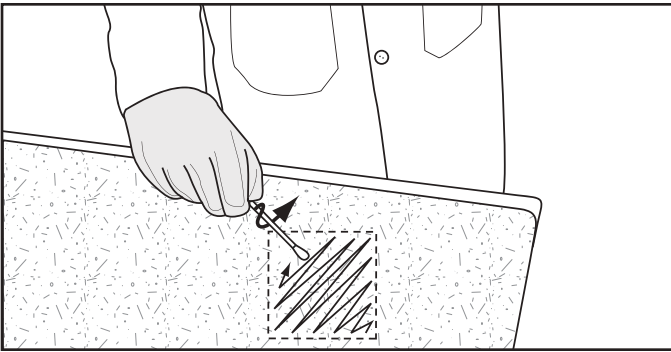
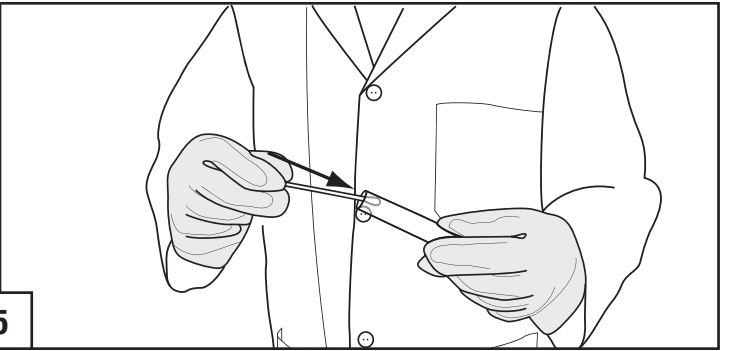
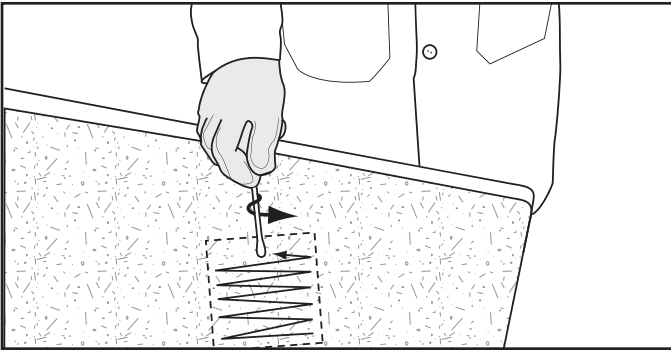
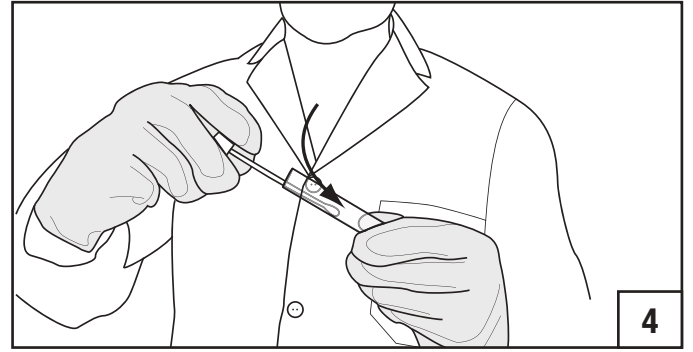
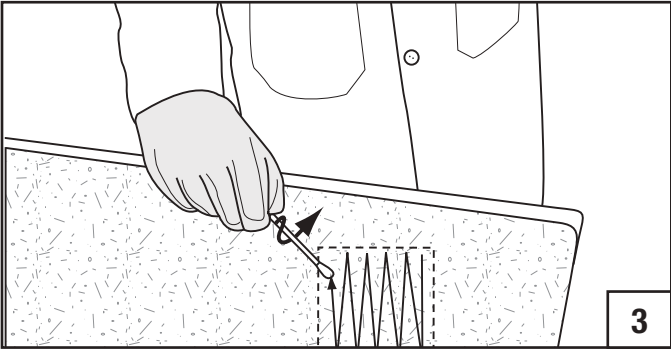
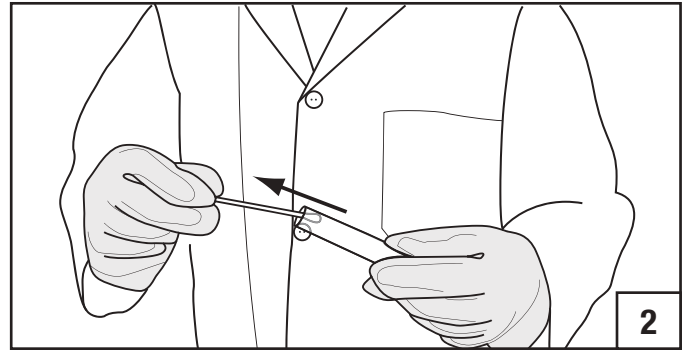
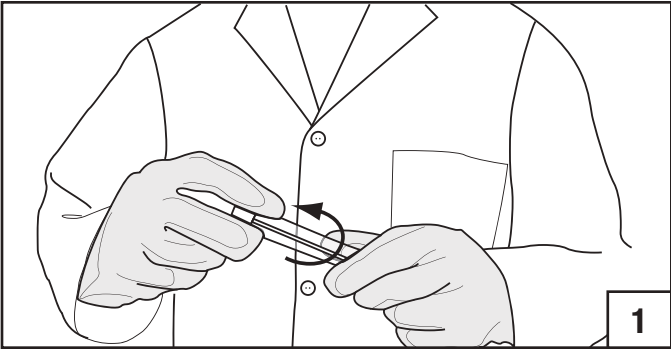
Consulte las instrucciones de uso.



La palabra LOT dentro de un recuadro y el reloj de arena son símbolos que representan el número de lote y la fecha de vencimiento. El reloj de arena va seguido del año, el mes y el día, los cuales representan la fecha de vencimiento (año, mes, día: AAAA-MM-DD). Toda la información a la derecha de LOT representa el número de lote (AAAA-MM AZ).



Condiciones de almacenamiento.



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Productinstructies

Swab-Sampler

PRODUCTBESCHRIJVING

Voorgemeten volume verrijkbingsbouillon of neutraliserende buffer in een schroefdopbuis en bijgeleverde swab.

Uitsluitend voor laboratoriumgebruik. Veiligheidsinformatieblad beschikbaar.

VEILIGHEID

De gebruiker dient alle veiligheidsinformatie in de instructies te lezen, te begrijpen en zich eraan te houden. Bewaar de veiligheidsinstructies om later te kunnen raadplegen.

⚠ WAARSCHUWING Geeft een gevaarlijke situatie aan, die als ze niet vermeden wordt, de dood of ernstig letsel en/of materiële schade tot gevolg kan hebben.

KENNISGEVING Geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan die, als ze niet vermeden wordt, kan resulteren in materiële schade.

⚠ WAARSCHUWING

Om de risico's van milieuverontreiniging te verminderen:

- Volg de actuele sectornormen en lokale reglementen voor het afvoeren van besmet afvalmateriaal.

Om de risico's van blootstelling aan biorisico's te verminderen:

- Voer monsters af overeenkomstig alle toepasselijke overheidsverordeningen en laboratoriumprocedures.

Om het risico op vals negatieve resultaten, resulterend in het gebruik van verontreinigde karkassen of omgevingsoppervlakken voor voedsel- en drankproducten, te verminderen:

- Raadpleeg altijd het etiket op de verpakking voor opslaginstructies en de vervaldatum.
- Raadpleeg altijd de productinstructies voordat u het product gebruikt.

Om het risico op blootstelling aan biologische en chemische gevaren te voorkomen:

- Houd u altijd aan de normale praktijken voor een goede laboratoriumveiligheid (GLP¹ of ISO 17025²), waaronder passende procedures voor insluiting, en draag passende beschermende kleding terwijl u testmaterialen en testmonsters hanteert.

KENNISGEVING

Om het risico op vals positieve resultaten ten gevolge van kruisbesmetting op karkassen of omgevingsoppervlakken voor voedsel- en drankproducten, hetgeen kan leiden tot hertesten of afkeuring van het voedsel- of drankproduct, te verminderen:

- Zorg dat de swab niet in contact komt met een oppervlak waarvoor het niet is bedoeld.

Om het risico op kruisbesmetting als gevolg van hergebruik van het monsternameapparaat te verminderen:

- Gebruik dezelfde swab niet meer dan één keer.

VERANTWOORDELIJKHEID VAN DE GEBRUIKER

Gebruikers worden geacht zich vertrouwd te maken met de productinstructies en -informatie. Bezoek onze website www.3M.com/foodsafety of neem contact op met uw plaatselijke 3M-vertegenwoordiger of -distributeur voor meer informatie.

Bij het kiezen van een testmethode is het belangrijk om te erkennen dat externe factoren zoals proefmethoden, testprotocollen, monstervoorbereiding en -behandeling en laboratoriumtechniek invloed kunnen hebben op de resultaten.

De gebruiker is verantwoordelijk voor de selectie van een testmethode of product waarbij een voldoende aantal monsters met gepaste matrices en microbiële problemen wordt onderzocht zodat de gekozen testmethode voldoet aan de criteria van de gebruiker.

Het is ook de verantwoordelijkheid van de gebruiker om te bepalen of de testmethoden en -resultaten voldoen aan de vereisten van klanten en leveranciers.

Zoals bij elke testmethode garanderen de verkregen resultaten van het gebruik van een 3M Voedselveiligheidsproduct de kwaliteit van de geteste matrices of processen niet.

BEPERKTE GARANTIE/BEPERKT VERHAAL

BEHALVE WAAR UITDRUKKELIJK VERMELD IN EEN BEPERKTE GARANTIEBEPALING VAN EEN INDIVIDUELE PRODUCTVERPAKKING, WIJST 3M ALLE UITDRUKKELIJKE EN IMPLICIETE GARANTIES AF, MET INBEGRIJ VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT, ELKE GARANTIE MET BETREKKING TOT DE GOEDE WERKING EN DE GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL. Als een 3M Voedselveiligheidsproduct gebrekkig is, zal 3M of zijn gevolmachtigde distributeur naar eigen keuze het product vervangen of de aankoopprijs van het product terugbetalen. Dit is het enige rechtsmiddel waarover u beschikt. Indien u vermoedt dat een product gebrekkig is, dan moet u 3M daarvan binnen de 60 dagen na het vaststellen op de hoogte brengen. Bel onze klantenservice (1-800-328-1617 in de VS) of uw erkende vertegenwoordiger voor 3M Voedselveiligheid, die u autorisatie voor het retourneren van de goederen zal geven.

BEPERKING VAN 3M AANSPRAKELIJKHEID

3M IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR ENIG VERLIES OF SCHADE, ONGEACHT OF HET GAAT OM RECHTSTREEKSE, ONRECHTSTREEKSE, SPECIALE, INCIDENTELE OF GEVOLGSCHADE, MET INBEGRIIP VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT WINSTDERVING. In geen geval zal de wettelijke aansprakelijkheid van 3M onder welke juridische theorie ook de aankoopprijs van het zogenaamd gebrekkige product overschrijden.

OPSLAG EN AFVALVERWERKING

Opslag: raadpleeg het etiket op de verpakking voor informatie over opslag.

Verwijdering: volg de actuele sectornormen en lokale reglementen voor het afvoeren van besmet afvalmateriaal. Raadpleeg het veiligheidsinformatieblad voor aanvullende informatie.

Productbeschrijving	Volume	REF
3M™ Swab-Sampler - Gebufferd pepton water	10 mL	RS96010BPW
3M™ Swab-Sampler - D/E neutraliserende buffer	10 mL	RS96010DE
3M™ Swab-Sampler - Lethéen	10 mL	RS96010LET
3M™ Swab-Sampler - Lethéen	5 mL	RS9605LET
3M™ Swab-Sampler - Lethéen	4 mL	RS9604LET
3M™ Swab-Sampler - Lethéen	1 mL	RS9601LET
3M™ Swab-Sampler - Neutraliserende buffer	10 mL	RS96010NB
3M™ Swab-Sampler - Neutraliserende buffer	4 mL	RS9604NB

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- Schroef de dop van buis los.
- Haal de swab op aseptische wijze uit de buis.
- Neem op aseptische wijze een uitstrijkje van het gehele oppervlak van het monster^{3,4,5,6}.
- Steek de swab terug in de buis.
- Herhaal stap 2. Verander de richting 90° en neem op aseptische wijze een uitstrijkje van hetzelfde monsteroppervlak terwijl u de swab draait. Herhaal stap 4.
- Herhaal stap 2. Verander de richting 45° en neem op aseptische wijze een uitstrijkje van hetzelfde monsteroppervlak terwijl u de swab draait. Herhaal stap 4.
- Schroef dop goed dicht om te sluiten.
- Verwijder, conform de vaste gebruikersprocedures, alle resten van de verrijdingsbouillon of neutraliserende oplossing van het oppervlak waarvan u een monster hebt genomen.

REFERENTIES

- De Amerikaanse Food and Drug Administration. Federale normen, hoofdstuk 21, deel 58. Good Laboratory Practice voor niet-medisch laboratoriumonderzoek.
- ISO/IEC 17025. Algemene eisen voor de bekwaamheid van test- & ijklingslaboratoria.
- American Public Health Association - Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - Hoofdstuk 3: Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment, 4e uitgave.
- US Food and Drug Administration - Bacteriological Analytical Method (online beschikbaar op <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>).
- United States Department of Agriculture - Microbiological Lab Guidebook - Hoofdstuk 4.04, 5.04 en 8.07.
- American Public Health Association - Standard Methods for the Examination of Dairy Products - Hoofdstuk 13: Microbiological Tests for Equipment, Containers, Water, and Air, 17e uitgave.

Raadpleeg de huidige versies van de standaardmethodes die hierboven zijn opgesomd.

VERKLARING VAN SYMBOLEN



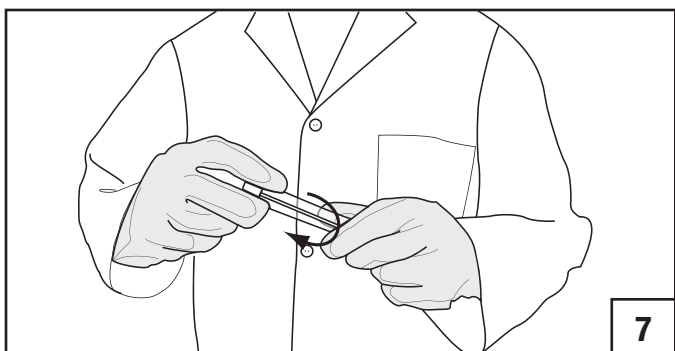
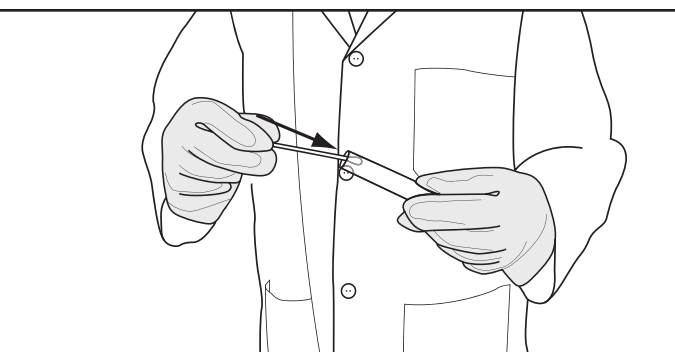
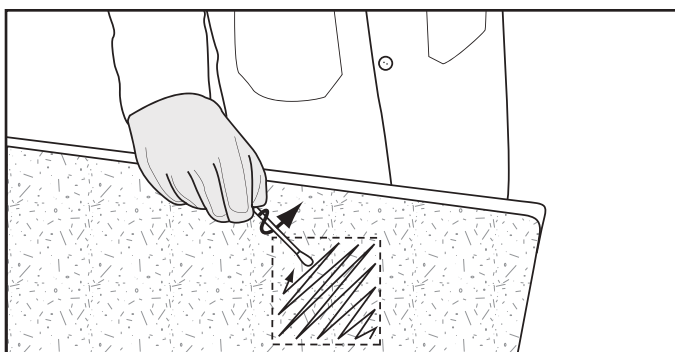
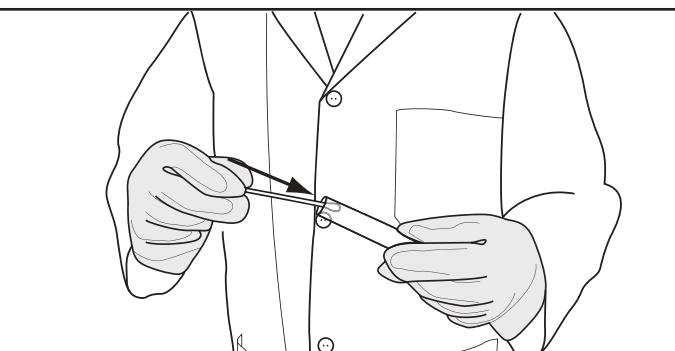
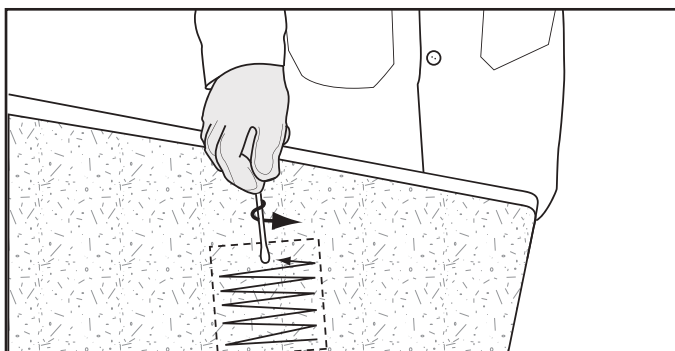
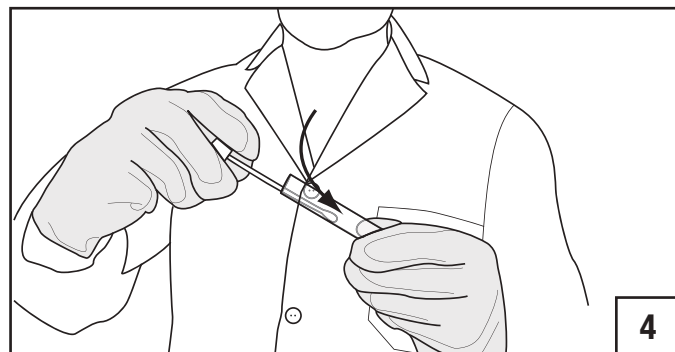
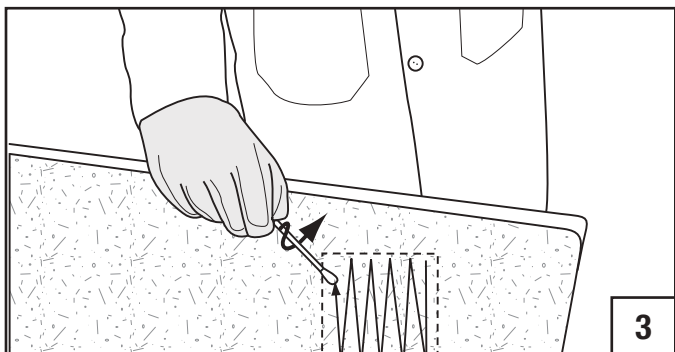
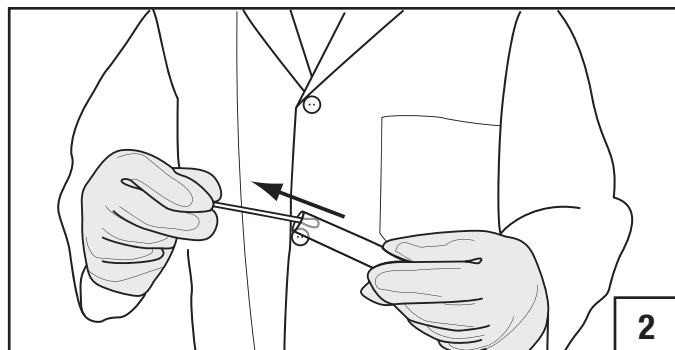
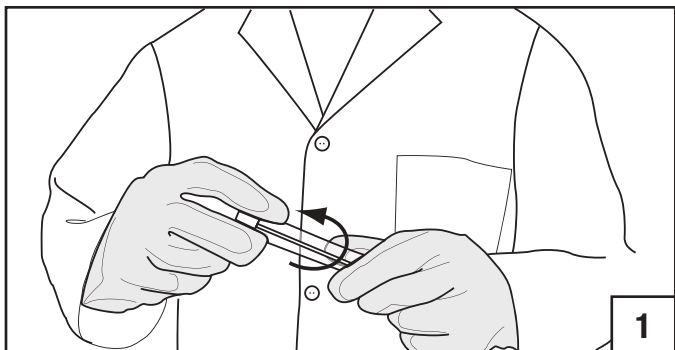
Raadpleeg de gebruiksaanwijzing



Het woord "lot" in een kader en het zandlopersymbool vormen het lotnummer en de vervaldatum. De zandloper wordt gevolgd door een jaar, maand en dag, die de vervaldatum vormen (jaar, maand en dag: JJJJ- MM-DD). De volledige regel na het woord LOT vertegenwoordigt het partijnummer (JJJJ- MM AZ).



Opslagvoorwaarden



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Produktinformation

Swab-Samplers

PRODUKTBESKRIVNING

Föruppmätt volym berikningsmedium eller neutraliseringslösning i ett rör med skruvkork och påfäst svamp.

Endast för laboratoriebruk. Säkerhetsdatablad för material finns tillgängligt.

SÄKERHET

Användaren bör läsa, förstå och följa all säkerhetsinformation i instruktionerna. Behåll dessa säkerhetsföreskrifter för framtida referens.

⚠ VARNING Anger en farlig situation som, om den inte undviks, kan orsaka dödsfall eller allvarliga personskador och/eller materiella skador.

OBSERVERA Anger en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan orsaka materiella skador.

⚠ VARNING

För att minska de risker som förknippas med miljöförorening ska du:

- Följ aktuella branschstandarder och lokala föreskrifter gällande kassering av kontaminerat avfall.

För att minska riskerna som förknippas med exponering för biologiska risker ska du:

- Kassera prover enligt alla tillämpliga statliga regler och tillämpliga laboratorierutiner.

För att minska riskerna som förknippas med falska negativa resultat som leder till användning av kontaminerade slaktkroppar eller ytor för livsmedels- eller dryck produkter ska du:

- Alltid läsa förpackningsetiketten för förvaringsinstruktioner och utgångsdatum.
- Alltid läsa produktens bruksanvisning.

För att minska de risker som förknippas med exponering för kemikalier och biologiska risker:

- Följ alltid standardiserad, god laboratoriesed för säkerhet (GLP¹ eller ISO 17025²), inklusive rutiner för korrekt inneslutning, och bär lämplig skyddsklädsel vid hantering av testmaterial och testprover.

OBSERVERA

För att minska riskerna för falska positiva resultat på grund av korskontaminerade slaktkroppar eller ytor för livsmedels- eller dryck produkter, vilket kan leda till återtestning eller avvísning av livsmedels- eller dryck produkten, ska du:

- Inte låta svampen eller provtagningspinnen röra vid någon icke avsedd yta.

För att minska risken för korskontaminering vid återanvändning av provhanteringsenheten ska du:

- Inte använda samma svamp mer än en gång.

ANVÄNDARENS ANSVAR

Det åligger användarna att göra sig införstådda med produktinstruktioner och produktinformation. Besök vår webbplats på adressen www.3M.com/foodsafety eller kontakta din lokala 3M-representant eller -leverantör för mer information.

Vid val av testmetod är det viktigt att inse att externa faktorer såsom provtagningsmetod, testprotokoll, provpreparering, hantering och laborieteknik kan påverka resultaten.

Det åligger användaren att vid val av testmetoder eller produkt utvärdera tillräckligt många prover med lämpliga matriser och mikrobiella utmaningar för att övertyga användaren att den valda metoden uppfyller användarens krav.

Det åligger också användaren att fastställa att alla testmetoder och deras resultat uppfyller kraven från dennes kunder och leverantörer.

I likhet med alla testmetoder utgör inte resultat som erhållits genom användning av någon produkt från 3M Livsmedelshygien en garanti för kvaliteten hos de matriser eller processer som testats.

GARANTIBEGRÄNSNINGAR/BEGRÄNSAD ERSÄTTNING

MED UNDANTAG AV VAD SOM UTTRYCKLIGEN ANGES I AVSNITT OM GARANTIBEGRÄNSNING FÖR INDIVIDUELLA FÖRPACKNINGAR FRÅNSÄGER SIG 3M ALLA UTTRYCKLIGA OCH UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER, INKLUSIVE, MEN INTE BEGRÄNSAT TILL, ALLA GARANTIER BETRÄFFANDE SÄLJBARHET ELLER LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST ÄNDAMÅL. Om någon produkt från 3M Livsmedelshygien är defekt kommer 3M eller dess auktoriserade leverantör att efter eget gottfinnande ersätta produkten eller återbetala produktens inköpspris. Detta är den enda ersättning som ges. Kunden måste meddela 3M och returnera produkten till 3M inom sextio dagar efter upptäckten av en misstänkt defekt. Ring kundtjänst (i USA: 1-800-328-1671) eller din officiella representant för 3M Livsmedelshygien för en auktorisation avseende retur av produkt.

3M:S ANSVARSBEGRÄNSNING

3M KOMMER INTE ATT ÅTA SIG NÅGOT ANSVAR FÖR FÖRLUST ELLER SKADOR, VARE SIG DIREKTA, INDIREKTA, SÄRSKILDA, TILLFÄLLIGA ELLER EFTERFÖLJANDE SKADOR, INKLUSIVE, MEN INTE BEGRÄNSADE TILL, FÖRLORADE VINSTER. Under inga omständigheter ska 3M:s ansvar i något som helst lagrum överskrida inköpspriset för den påstått defekta produkten.

FÖRVARING OCH KASSERING

Förvaring: Läs förpackningens etikett för information om förvaring.

Kassering: Följ aktuella branschstandarder och lokala föreskrifter gällande kassering av kontaminerat avfall. Se säkerhetsdatabladet för ytterligare information.

Produktbeskrivning	Volym	REF
3M™ Swab-Sampler med buffrat peptonvatten	10 ml	RS96010BPW
3M™ Swab-Sampler med D/E neutraliserings buljong	10 ml	RS96010DE
3M™ Swab-Sampler med Lethen buljong	10 ml	RS96010LET
3M™ Swab-Sampler med Lethen buljong	5 ml	RS9605LET
3M™ Swab-Sampler med Lethen buljong	4 ml	RS9604LET
3M™ Swab-Sampler med Lethen buljong	1 ml	RS9601LET
3M™ Swab-Sampler med neutraliseringsbuffert	10 ml	RS96010NB
3M™ Swab-Sampler med neutraliseringsbuffert	4 ml	RS9604NB

BRUKSANVISNING

1. Skruva av korken från röret.
2. Avlägsna aseptiskt svampen från röret.
3. För svampen aseptiskt över hela provtagningsytan^{3,4,5,6} medan svampen roteras.
4. För tillbaka svampen till röret.
5. Upprepa steg 2. Ändra riktning 90° och för aseptiskt svampen över samma provtagningsyta medan svampen roteras. Upprepa steg 4.
6. Upprepa steg 2. Ändra riktning 45° och för aseptiskt svampen över samma provtagningsyta medan svampen roteras. Upprepa steg 4.
7. Förslut genom att skruva åt korken hårt.
8. Följ förutbestämda användningsrutiner och avlägsna eventuella rester av kvarvarande berikningsmedium eller neutraliseringslösning från den provtagna ytan.

REFERENSER

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, titel 21, avsnitt 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Studies.
2. ISO/IEC 17025. Allmänna kompetenskrav för provnings- och kalibreringslaboratorier.
3. American Public Health Association - Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - Kapitel 3: Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment, 4:e upplagan.
4. USA:s livsmedels- och läkemedelsmyndighet - Bacteriological Analytical Method (tillgänglig online på <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>).
5. United States Department of Agriculture - Microbiological Lab Guidebook - Microbiological Lab Guidebook - Kapitel 4.04, 5.04, och 8.07.
6. American Public Health Association - Standard Methods for the Examination of Dairy Products - Kapitel 13: Microbiological Tests for Equipment, Containers, Water, and Air, 17:e upplagan.

Se de aktuella versionerna av de standardmetoder som anges ovan.

SYMBOLFÖRKLARING



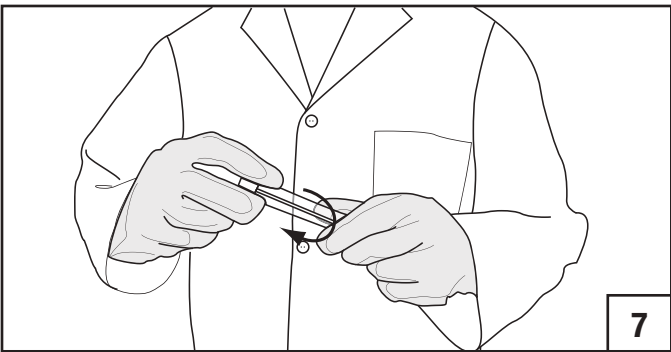
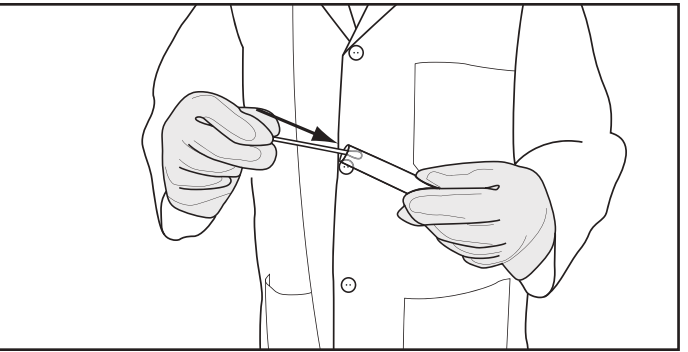
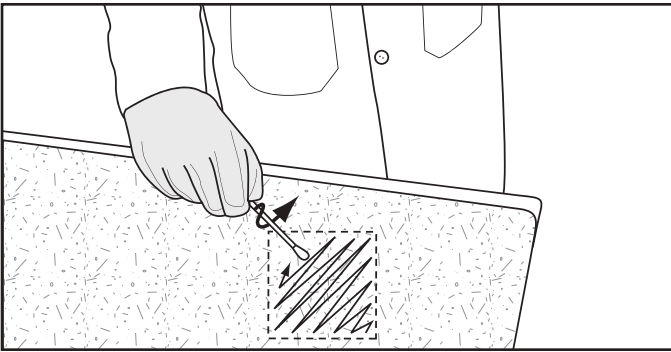
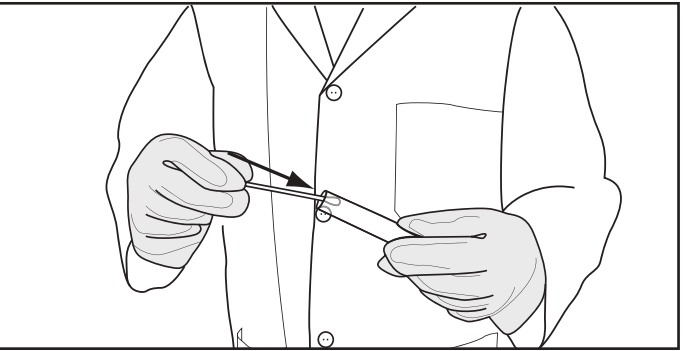
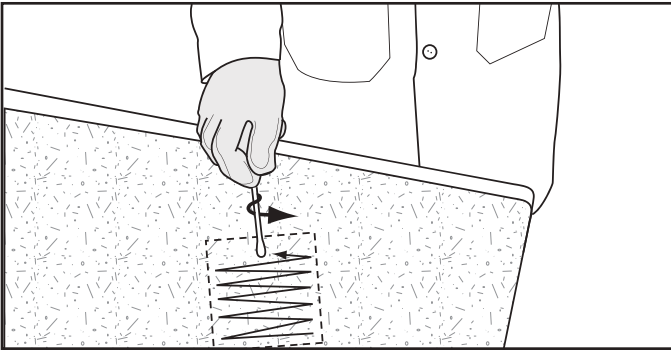
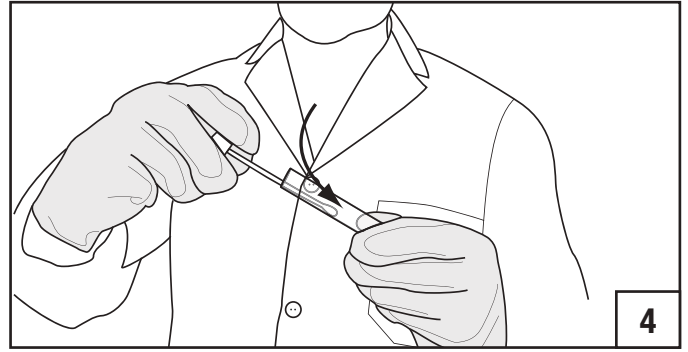
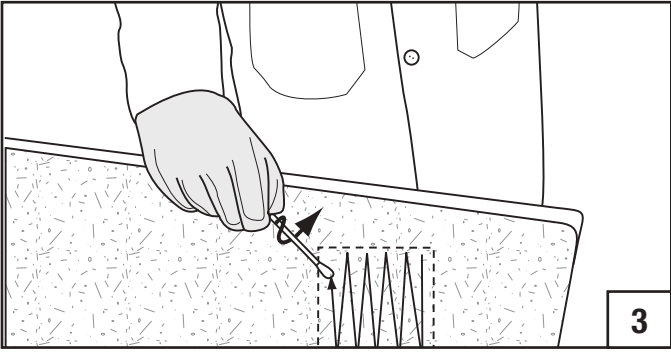
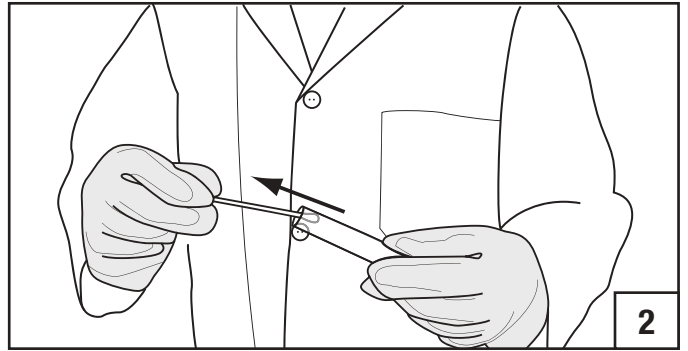
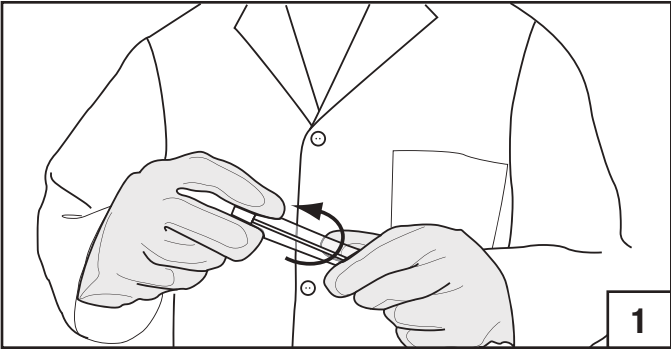
Se bruksanvisningen



Symbolerna lot i en ruta och timglasets representerar partinummet och utgångsdatum. Timglasets följs av ett årtal, en månad och en dag vilket visar utgångsdatum (år, månad och dag: ÅÅÅÅ-MM-DD). Hela raden efter LOT representerar partinumret (ÅÅÅÅ- MM AZ).



Förvaringsförhållanden



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Produktinstruktioner

Svaber til prøveudtagning

PRODUKTBESKRIVELSE

Forudmålt volumen af opformeringsbouillon eller neutraliserende opløsning i et rør med et skruelåg og fastgjort svaber.

Kun til laboratoriebrug. Sikkerhedsdatablad er tilgængeligt.

SIKKERHED

Brugeren skal læse, forstå og følge alle sikkerhedsoplysninger i instruktionerne. Opbevar disse sikkerhedsinstruktioner til senere brug.

⚠ ADVARSEL Angiver en farlig situation, som udgør en risiko for død eller alvorlig personskade og/eller skade på ejendom, hvis den ikke undgås.

BEMÆRK Angiver en potentiel farlig situation, som udgør en risiko for beskadigelse af ejendom, hvis den ikke undgås.

⚠ ADVARSEL

For at reducere risici forbundet med miljøforurening:

- Følg gældende industristandarder og lokale bestemmelser vedr. bortskaffelse af kontamineret affald.

For at reducere risici forbundet med eksponering for biologiske farer:

- Bortskaf prøverne i overensstemmelse med alle gældende statsregulativer og gældende laboratorieprocedurer.

For at reducere risikoen forbundet med falske negative resultater, der medfører kontaminerede kadaver- eller miljøoverflader til føde- og drikkevareprodukter:

- Der henvises altid til æskens etiket for opbevaringsinstruktioner og udløbsdato.
- Der henvises altid til produktinstruktionerne for anvendelse.

For at reducere risici forbundet med eksponering for kemikalier og biologiske farer:

- Følg altid standarden for god sikkerhedspraksis i laboratoriet (GLP¹ eller ISO 17025²), inklusive korrekte opbevaringsprocedurer, brug af passende beskyttelsesudstyr under håndtering af analysmaterialer og prøver.

BEMÆRK

For at reducere risikoen forbundet med falske positive resultater, der skyldes krydskontaminerede kadaver- eller miljøoverflader til føde- og drikkevareprodukter, der kan medføre gentestning eller afvisning af føde- og drikkevareproduktet:

- Svaberen eller svaberholderen må ikke komme i berøring med enhver utilsigtet overflade.

For at reducere risikoen for krydskontaminering fra genanvendelse af prøvehåndteringsenheden:

- Den samme svaber må ikke bruges mere end én gang.

BRUGERANSVAR

Brugerne er ansvarlige for at gøre sig bekendt med produktinstruktioner og -oplysninger. Besøg vores websted på www.3M.com/foodsafety, eller kontakt din lokale 3M repræsentant eller distributør for yderligere oplysninger.

Når der vælges en testmetode, er det vigtigt, at man er klar over, at eksterne faktorer, såsom prøveudtagningsmetoder, testprotokoller, klargøring af prøven, håndtering samt laboratorieteknikker, kan påvirke resultaterne.

Det er brugerens eget ansvar at vælge en testmetode, som evaluerer et tilstrækkeligt antal prøver med de passende matricer og mikrobielle udfordringer for derved at sikre brugeren, at den valgte testmetode lever op til brugerens krav.

Det er også brugerens ansvar at fastslå, at testmetoderne og resultaterne lever op til kundernes og leverandørernes krav.

Som med alle andre testmetoder gælder det, at de resultater, der opnås med dette 3M Food Safety-produkt, ikke giver garanti for kvaliteten af de testede matricer og processer.

BEGRÆNSNING AF GARANTIER / BEGRÆNSET RETSMIDDEL

BORTSET FRA HVAD DER ER UDTRYKKELT ANFØRT I DEN BEGRÆNSEDE GARANTI TIL INDIVIDUEL PRODUKTEMBALLAGE, FRASIGER 3M SIG ALLE UDTRYKKELT OG UNDERFORSTÅEDE GARANTIER INDBEFATTET, MEN IKKE BEGRÆNSET TIL, ENHVER GARANTI OM SALGBARHED ELLER EGNETHED TIL EN BESTEMT ANVENDELSE. Hvis et 3M Food Safety-produkt er behæftet med fejl eller mangler, vil 3M eller en af dennes autoriserede distributører efter dennes eget skøn udskifte eller refundere produktets købspris. Dette er det eneste til rådighedsværende retsmiddel. Du skal straks, inden for tres dage efter at have opdaget enhver formodet fejl ved et produkt, meddele dette og returnere produktet til 3M. Kontakt kundeservice (1-800-328-1671 i USA) eller den lokale 3M Food Safety konsulent for et RMA-nummer.

BEGRÆNSNING AF 3M'S ANSVAR

3M KAN IKKE HOLDES ANSVARLIG FOR EVT. TAB ELLER SKADER, HVAD END DE ER OPSTÅET DIREKTE, INDIREKTE, UNDER SÆRLIGE OMSTÆNDIGHEDER ELLER TILFÆLDIGE SKADER INDBEFATTET, MEN IKKE BEGRÆNSET TIL, MISTET FORTJENESTE. Under ingen omstændigheder skal 3M's erstatningsansvar kunne overstige købsprisen af produktet, der efter sigende er behæftet med fejl.

OPBEVARING OG BORTSKAFFELSE

Opbevaring: Der henvises til æskens etiket for opbevaringsoplysninger.

Bortskaffelse: Følg gældende industristandarder og lokale bestemmelser vedr. bortskaffelse af kontamineret affald. Se sikkerhedsdatabladet for yderligere oplysninger.

Produktbeskrivelse	Volumen	REF.
3M™ Svaber til prøveudtagning med Buffered peptone vand Bouillon	10 ml	RS96010BPW
3M™ Svaber til prøveudtagning med D/E neutraliserende Bouillon	10 ml	RS96010DE
3M™ Svaber til prøveudtagning med Lethen Bouillon	10 ml	RS96010LET
3M™ Svaber til prøveudtagning med Lethen Bouillon	5 ml	RS9605LET
3M™ Svaber til prøveudtagning med Lethen Bouillon	4 ml	RS9604LET
3M™ Svaber til prøveudtagning med Lethen Bouillon	1 ml	RS9601LET
3M™ Svaber til prøveudtagning med neutraliserende Buffer	10 ml	RS96010NB
3M™ Svaber til prøveudtagning med neutraliserende Buffer	4 ml	RS9604NB

BRUGSANVISNING

1. Skru låget af røret.
2. Tag svaberen ud af røret vha. en aseptisk metode.
3. Gnid svaberen over hele prøveoverfladen vha. en aseptisk metode^{3,4,5,6}, mens svaberen drejes.
4. Sæt svaberen tilbage i røret.
5. Gentag trin 2. Skift retning med 90°, og gnid den samme prøveoverflade med en svaber vha. en aseptisk metode, mens svaberen drejes. Gentag trin 4.
6. Gentag trin 2. Skift retning med 45°, og gnid den samme prøveoverflade med en svaber vha. en aseptisk metode, mens svaberen drejes. Gentag trin 4.
7. Skru låget stramt på for at lukke røret.
8. Følg brugeretablerede procedurer, fjern al resterende opformeringsbouillon eller rester af neutraliseringsopløsning fra prøveoverfladen.

LITTERATURHENVISNINGER

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Studies.
2. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.
3. American Public Health Association - Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - Chapter 3: Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment, 4th edition.
4. US Food and Drug Administration - Bacteriological Analytical Method (tilgængelig online på <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>).
5. United States Department of Agriculture - Microbiological Lab Guidebook - Chapters 4.04, 5.04, and 8.07.
6. American Public Health Association - Standard Methods for the Examination of Dairy Products - Chapter 13: Microbiological Tests for Equipment, Containers, Water, and Air, 17th edition.

Vi henviser til de opdaterede versioner af de standardmetoder, som er angivet ovenfor.

SYMBOLFORKLARINGER



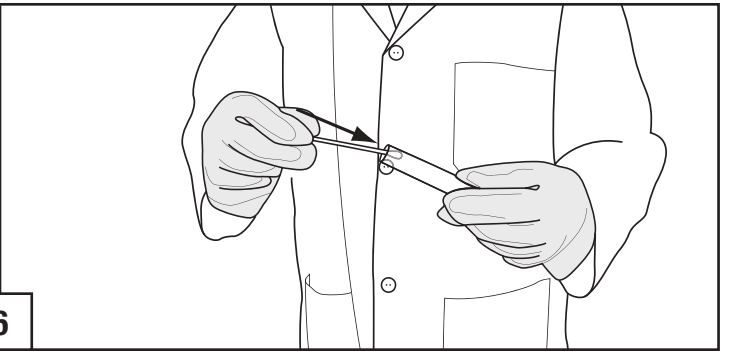
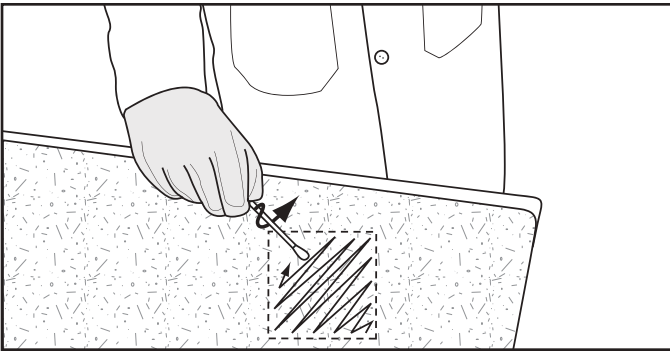
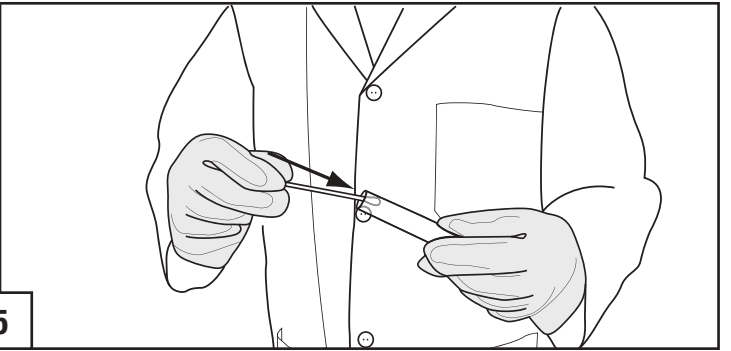
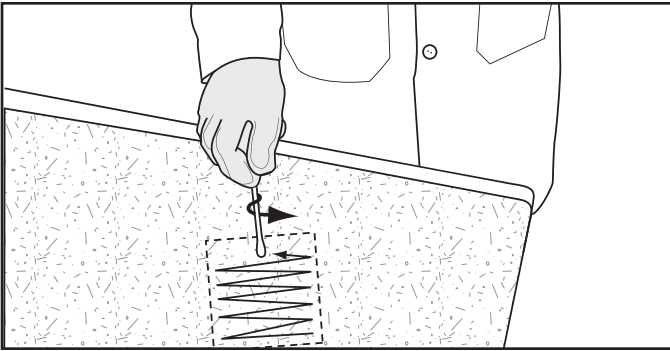
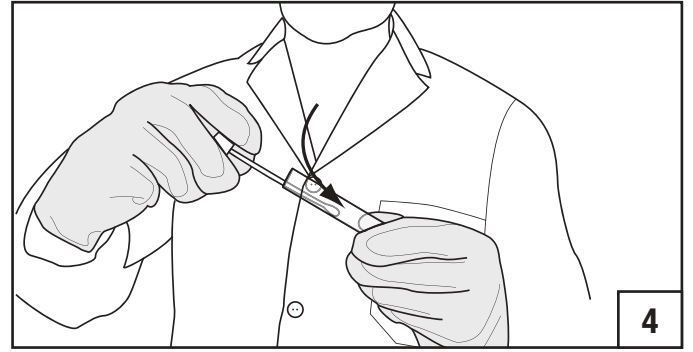
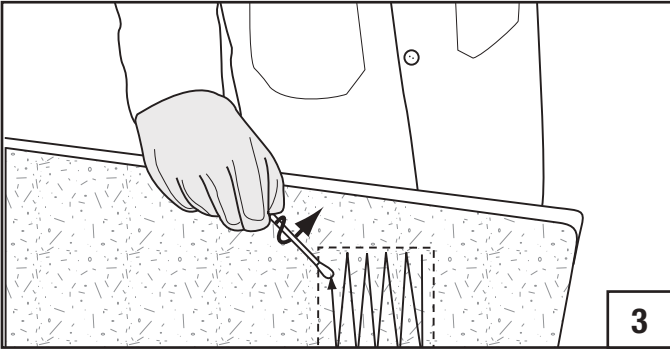
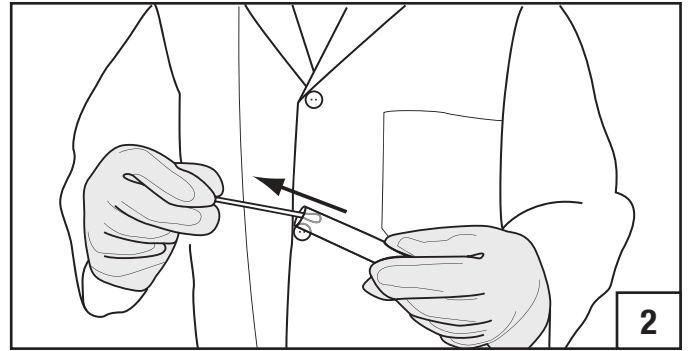
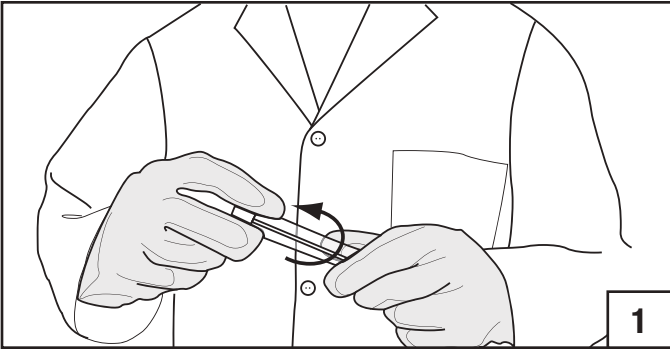
Se brugsanvisningen



Symbolerne lot pr. æske og timeglasset repræsenterer lotnummer og udløbsdatoen. Timeglasset efterfølges af årstallet, måneden og dagen for udløbsdatoen (år, måned og dag: ÅÅÅÅ- MM-DD). Hele linjen efter LOT henviser til lotnummeret (ÅÅÅÅ-MM AZ).



Opbevaringsforhold



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Produktveiledning

Prøvesvaber

PRODUKTBESKRIVELSE

Forhånds målt volum av beriket buljong eller nøytraliserende oppløsning i en tube med skrulokk og vedlagt svaber.

Kun til laboratoriebruk. HMS-datablad tilgjengelig.

SIKKERHET

Brukeren må lese, forstå og følge all sikkerhetsinformasjon i denne anvisningen. Behold sikkerhetsinstruksjonene for fremtidig referanse.

⚠ ADVARSEL Indikerer en farlig situasjon som, dersom den ikke unngås, kan føre til død eller alvorlig skade og/eller materielle skader.

MERKNAD Indikerer en potensielt farlig situasjon som, dersom den ikke unngås, kan føre til materielle skader.

⚠ ADVARSEL

For å redusere risiko forbundet med miljøforurensning:

- Følg gjeldende standarder og lokale forskrifter for avhending av kontaminert avfall.

For å redusere risikoene forbundet med eksponering for biologiske farer:

- Avhend prøver i henhold til alle gjeldende offentlige forskrifter og gjeldende laboratorieprosedyrer.

For å redusere risikoen forbundet med falsk-negative resultater ved bruk av kontaminerte skrotter eller miljøoverflater for mat- eller drikkevareprodukter:

- Se alltid på pakningsmerkingen for informasjon om lagring og utløpsdato.
- Se alltid i produktinstruksjonene for bruk.

For å redusere risiko forbundet med eksponering for kjemikalier og biologiske farer:

- Følg alltid standard god laboratoriepraksis (GLP¹ eller ISO 17025²), samt korrekte oppsamlingsprosedyrer, bruk av egnet verneutstyr ved håndtering av testmaterialer og prøver.

MERKNAD

For å redusere risikoen for falsk-positive resultater på grunn av krysskontaminerte skrotter eller miljøoverflater for mat- eller drikkeprodukter som kan resultere i ny testing eller at mat- eller drikkeproduktet forkastes:

- Ikke berør noen utilsiktede overflater med svaben eller vattpinnen.

For å redusere risikoen for krysskontaminering ved gjenbruk av håndteringsenhet for prøver:

- Bruk ikke samme svaben mer enn én gang.

BRUKERANSVAR

Brukere er ansvarlige for å sette seg inn i instruksjoner og informasjon om produktet. Besøk vår nettside www.3M.com/foodsafety, eller kontakt din lokale 3M-representant eller forhandler for mer informasjon.

Ved valg av testmetode er det viktig å ta hensyn til at eksterne faktorer som metoder for stikkprøver, testprotokoller, klargjøring av prøver, håndtering og laboratorieteknikk kan påvirke resultatene.

Ved valg av testmetode er det brukerens ansvar å vurdere et tilstrekkelig antall prøver med passende matriser og mikrobielle utfordringer for å tilfredsstille brukeren om at den valgte prøvemethoden oppfyller brukerens kriterier.

Det er også brukerens ansvar å fastslå at alle prøvemethoder og resultater tilfredsstiller kundens og leverandørens krav.

Som med alle testmetoder, utgjør ikke resultatene som oppnås ved bruk av noe 3M Food Safety-produkt noen garanti om kvaliteten av matrisene eller prosessene som testes.

BEGRENSNING AV GARANTIER / BEGRENSEDE RETTSMIDLER

MED MINDRE DET ER UTTRYKKELIG SKREVET I EN BEGRENSET GARANTI PÅ EN PRODUKTPAKNING, FRASKRIVER 3M SEG ALLE DIREKTE OG INDIREKTE GARANTIER, INKLUDERT MEN IKKE BEGRENSET TIL, ENHVER GARANTI OM SALGBARHET ELLER ANVENDELSE TIL ET BESTEMT FORMÅL.

Hvis noe 3M Food Safety-produkt er defekt vil 3M eller dets autoriserte distributør erstatte, reparere eller refundere produktets kjøpesum etter eget skjønn. Dette er dine ubetingede rettsmidler. Du må straks varsle 3M innen seksti dager fra oppdagelsen av enhver mulig feil i et produkt og returnere dette produktet til 3M. Ring kundeservice (1-800-328-1671 i USA) eller din offisielle 3M Food Safety-representant for et autoriseringsnummer for retur av produktet.

BEGRENSNING AV 3MS ANSVAR

3M VIL IKKE VÆRE ANSVARLIG FOR NOE TAP ELLER SKADE, DIREKTE ELLER INDIREKTE, SPESIELL, TILFELDIG ELLER FØLGESKADE, INKLUDERT, MEN IKKE BEGRENSET TIL, TAPT FORTJENESTE. Ikke under noen omstendighet skal 3Ms ansvar, under noen juridisk teori, overstige kjøpesummen for et produkt som antas å være defekt.

OPPBEVARING OG AVHENDING

Oppbevaring: Se pakningsmerkingen for informasjon om lagring.

Avhending: Følg gjeldende standarder og lokale forskrifter for avhending av kontaminert avfall. Se HMS-databladet for mer informasjon.

Produktbeskrivelse	Volum	REF
3M™ prøvesvaber med buffret peptonvann	10 ml	RS96010BPW
3M™ prøvesvaber med D/E buljong	10 ml	RS96010DE
3M™ prøvesvaber med Lethen buljong	10 ml	RS96010LET
3M™ prøvesvaber med Lethen buljong	5 ml	RS9605LET
3M™ prøvesvaber med Lethen buljong	4 ml	RS9604LET
3M™ prøvesvaber med Lethen buljong	1 ml	RS9601LET
3M™ prøvesvaber med nøytral buffer	10 ml	RS96010NB
3M™ prøvesvaber med nøytral buffer	4 ml	RS9604NB

BRUKSANVISNING

1. Skru lokket av tuben.
2. Ta vattpinnen aseptisk ut av tuben.
3. Før svaben aseptisk over hele prøveflaten^{3,4,5,6}, mens svaben roteres.
4. Plasser svaben tilbake i tuben.
5. Gjenta steg 2. Endre retning 90° og før svaben aseptisk over den samme prøveflaten mens svaben roteres. Gjenta steg 4.
6. Gjenta steg 2. Endre retning 45° og før svaben aseptisk over den samme prøveflaten mens svaben roteres. Gjenta steg 4.
7. Skru lokket tett til for å lukke.
8. Følg brukeretablerte prosedyrer ved fjerning av eventuell gjenværende oppformert buljong eller rester av nøytraliserende oppløsning fra prøveoverflaten.

REFERANSER

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, tittel 21, del 58. God laboratoriepraksis for ikke-kliniske laboratoriestudier.
2. ISO/IEC 17025. Generelle krav til kompetanse for testings- og kalibreringslaboratorier.
3. American Public Health Association – Kompendium for metoder for mikrobiologiske undersøkelser av mat – Kapittel 3: Mikrobiologisk overvåking av miljøer i matproduksjon, 4. utgave.
4. US Food and Drug Administration – Bakteriologiske analysemetoder (tilgjengelig på <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>).
5. United States Department of Agriculture – Håndbok for mikrobiologisk lab – Kapitlene 4.04, 5.04 og 8.07.
6. American Public Health Association – Standardmetoder for undersøkelse av meieriprodukter – Kapittel 13: Mikrobiologiske tester for utstyr, beholdere, vann og luft, 17. utgave.

Se gjeldende versjon av standardmetodene oppført ovenfor.

SYMBOLFORKLARING



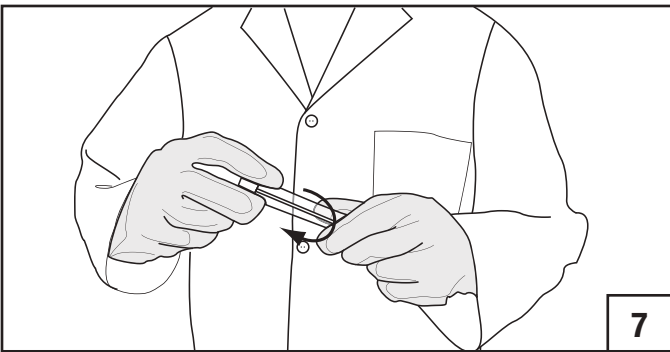
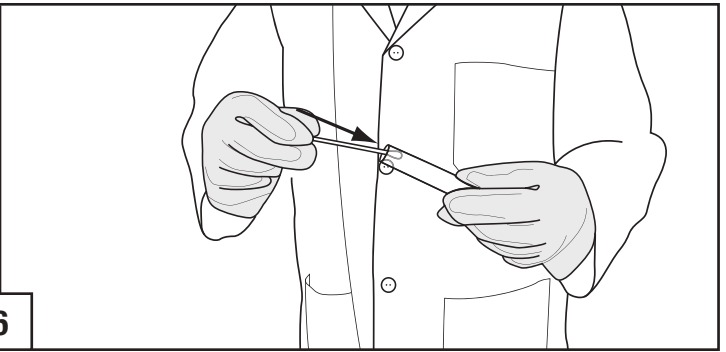
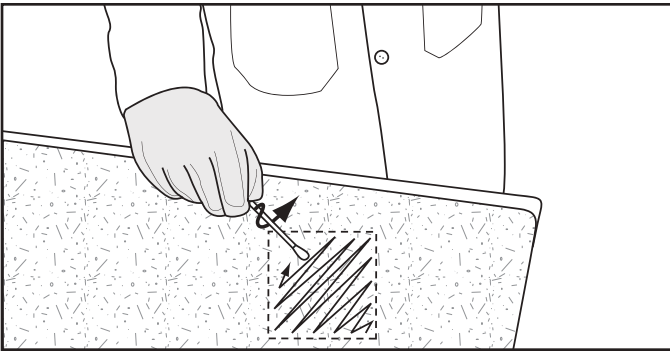
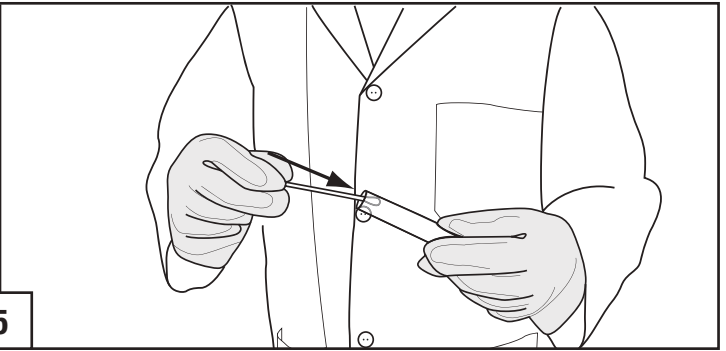
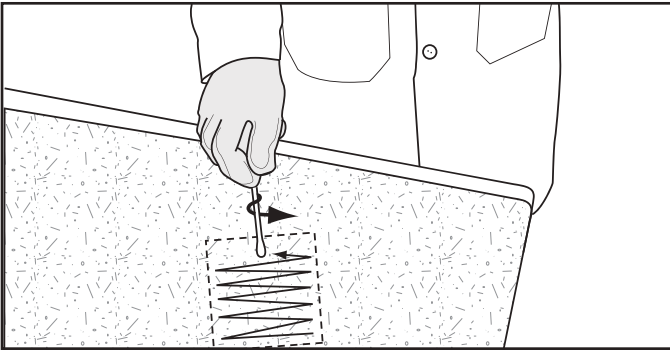
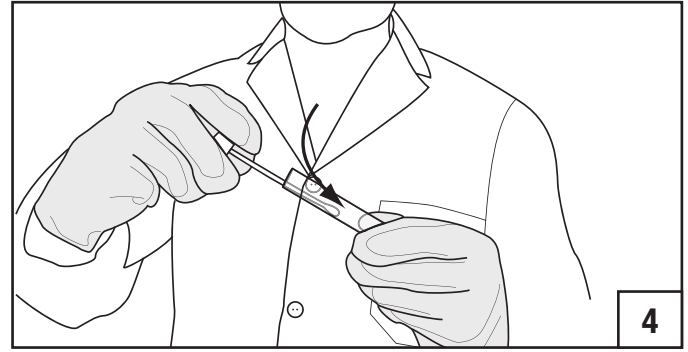
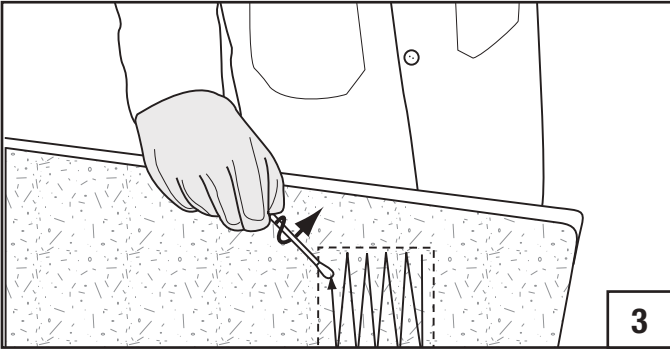
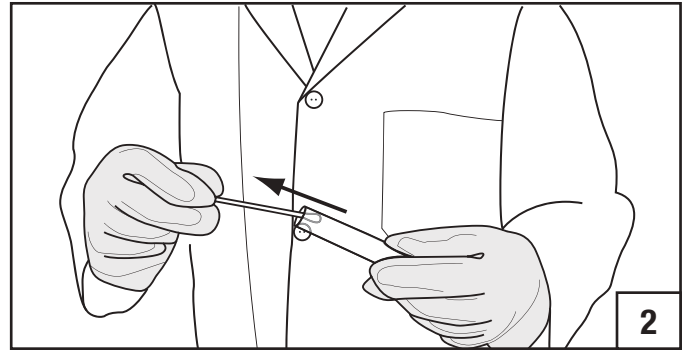
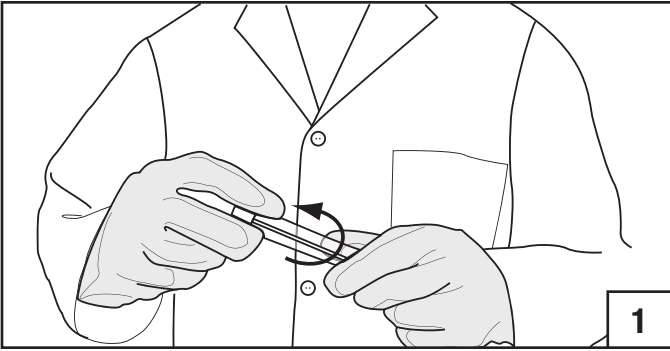
Se bruksanvisning



De innrammede bokstavene LOT og timeglass-symbolet angir partinummer og utløpsdato. Timeglasset etterfølges av år, måned og dag som angir holdbarhetsdato (år, måned og dag: ÅÅÅÅ-MM-DD). Hele linjen etter LOT representerer partinummeret (ÅÅÅÅ-MM AZ).



Oppbevaringsforhold



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Swab-Sampler Näytteenkeräystikku

TUOTTEEN KUVAUS

Valmiiksi mitattu määrä rikastus- tai neutralisointiliuosta putkessa, jossa on kierrekorkki ja jonka mukana seuraa tikku.

Ainoastaan laboratoriokäyttöön. Käyttöturvallisuustiedote saatavissa.

TURVALLISUUS

Käyttäjän tulee lukea ja ymmärtää kaikki annetut turvaohjeet sekä noudattaa niitä. Säilytä turvallisuusohjeet myöhempää käyttöä varten.

VAROITUS Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka saattaa johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen ja/tai omaisuusvahinkoon, jos tilannetta ei vältetä.

HUOMIO Osoittaa mahdollisesti vaarallisen tilanteen, joka saattaa johtaa omaisuusvahinkoon, jos tilannetta ei vältetä.

VAROITUS

Vähennä ympäristön saastumiseen liittyviä riskejä toimimalla seuraavasti:

- Noudata vallitsevia teollisuusstandardeja ja paikallisia määräyksiä saastuneen jätteen hävittämisessä.

Vähennä biologisiin vaaratekijöihin liittyviä riskejä noudattamalla seuraavia ohjeita:

- Hävitä näytteet kaikkien sovellettavien viranomaismääräysten ja laboratoriomenettelyiden mukaan.

Elintarvikkeiden tai juomien kontaminoituneessa ruuossa tai ympäristön pinnoilla käytöstä johtuvien väärin negatiivisten vaaran vähentäminen:

- Katso varastointiohjeet ja viimeinen käyttöpäivä aina pakkausmerkinnöistä.
- Tutustu aina tuotteen käyttöohjeisiin.

Jotta voit vähentää kemikaaleille altistumiseen ja biologisiin vaaratekijöihin liittyviä riskejä, toimi seuraavasti:

- Noudata normaaleja hyviä laboratorion turvallisuuskäytäntöjä (GLP¹ tai ISO 17025²) mukaan lukien asianmukaiset suojausmenettelyt ja suojavaatteiden käyttö koemateriaalien ja testinäytteiden käsittelyn yhteydessä.

HUOMIO

Ristiinkontaminoituneesta ruuosta tai ympäristön pinnoista johtuvien uusintatestaukseen tai elintarvikkeen tai juoman hylkäämiseen johtavien väärin positiivisten vaaran vähentäminen:

- Älä koske tikulla tai näytetikulla pintoihin, joihin ei ole tarkoitus koskea.

Näytteiden käsittelylaitteen uudelleenkäytöstä johtuvan ristikontaminaation vaaran vähentäminen:

- Käytä kutakin tikkua vain kerran.

KÄYTTÄJÄN VASTUU

Käyttäjän vastuulla on tutustua tuotteen käyttöohjeisiin ja tietoihin. Saat lisätietoja verkkosivuiltamme osoitteesta www.3M.com/foodsafety tai ottamalla yhteyttä paikalliseen 3M-edustajaan tai -jälleenmyyjään.

Testausmenetelmää valitessa on tärkeää ottaa huomioon, että ulkoiset tekijät, kuten näytteenottomenetelmät, testauskäytännöt, näytteiden valmistus, käsittely ja laboratoriotekniikat, voivat vaikuttaa testaustuloksiin.

Käyttäjä on aina testausmenetelmää tai tuotetta valitessaan vastuussa siitä, että hän arvioi riittävän määrän näytteitä kyseisistä elintarvikkeista ja mikrobialtistuksista varmistamaan käyttäjän kriteerien täyttymisen.

Käyttäjän vastuulla on myös varmistaa, että testausmenetelmät ja tulokset täyttävät hänen asiakkaidensa tai toimittajiensa vaatimukset.

Kuten kaikkien testausmenetelmien kohdalla, minkä tahansa 3M Food Safety -tuotteen käytöstä saadut tulokset eivät ole takuu matriisien tai testattujen prosessien laadusta.

TAKUUN RAJOITUS / RAJOITETTU KORVAUSVELVOLLISUUS

3M KIISTÄÄ KAIKKI NIMENOMAISET JA EPÄSUORAT TAKUUT MUKAAN LUKIEN, MUTTA EI NIIHIN RAJOITTUEN, KAIKKI TAKUUT KÄYPYYDESTÄ TAI SOPIVUUDESTA TIETTYYN KÄYTTÖTARKOITUKSEEN, ELLEI TUOTEPAKKAUKSEN TAKUUOSIOSSA TOISIN MAINITA. Jos mikä tahansa 3M Food Safety -tuote on viallinen, 3M tai sen valtuutettu jälleenmyyjä joko korvaa tuotteen, korjaa tuotteen tai palauttaa sen ostohinnan. Nämä ovat ainoat myönnettävät korvaukset. Käyttäjän on ilmoitettava viipymättä kuudenkymmenen päivän sisällä kaikista epäilyistä tuotevirheistä ja palautettava tuote 3M:lle. Pyydä palautusohjeet ottamalla yhteys asiakaspalveluun (1-800-328-1617, Yhdysvallat) tai viralliseen 3M Food Safety -edustajaasi.

3M:N VASTUUN RAJOITUKSET

3M EI OLE VASTUUSSA MENETYKSISTÄ TAI VAHINGOISTA, OLIVAT NE SITTEN SUORIA, EPÄSUORIA, ERITYISLAATUISSA, SATUNNAISIA TAI VÄLILLISIÄ, MUKAAN LUKIEN (MUTTA EI NIIHIN RAJOITTUEN) VOITONMENETYKSET. Missään tapauksessa 3M:n vastuu ei minkään laillisen perusteen mukaan ole suurempi kuin vialliseksi väitetyn tuotteen hinta.

SÄILYTYS JA HÄVITTÄMINEN

Säilytys: Katso säilytystä koskevat tiedot pakkausetiketistä.

Hävittäminen: Noudata saastuneen jätteen hävittämisessä vallitsevia teollisuusstandardeja ja paikallisia määräyksiä. Katso lisätietoja käyttöturvallisuustiedotteesta.

Tuotteen kuvaus	Tilavuus	VIITE
3M™ Swab-Sampler Näytetikku puskuroidulla peptonivedellä	10 ml	RS96010BPW
3M™ Swab-Sampler Näytteenkeräystikku D/E neutraloivalla liuoksella	10 ml	RS96010DE
3M™ Swab-Sampler Näytteenkeräystikku Letheenliuoksella	10 ml	RS96010LET
3M™ Swab-Sampler Näytteenkeräystikku Letheenliuoksella	5 ml	RS9605LET
3M™ Swab-Sampler Näytteenkeräystikku Letheenliuoksella	4 ml	RS9604LET
3M™ Swab-Sampler Näytteenkeräystikku Letheenliuoksella	1 ml	RS9601LET
3M™ Swab-Sampler Näytteenkeräystikku neutraloivalla puskurilla	10 ml	RS96010NB
3M™ Swab-Sampler Näytteenkeräystikku neutraloivalla puskurilla	4 ml	RS9604NB

KÄYTTÖOHJEET

1. Avaa putken kierrekorkki.
2. Vedä tikku ulos putkesta aseptisesti.
3. Pyyhi aseptisesti koko näytteenottoalueelta^{3,4,5,6} kiertämällä tikku.
4. Laita tikku takaisin putkeen.
5. Toista vaihe 2. Vaihda suuntaa 90° ja pyyhi sama näytepinta aseptisesti pyörittämällä tikku. Toista vaihe 4.
6. Toista vaihe 2. Vaihda suuntaa 45° ja pyyhi sama näytepinta aseptisesti pyörittämällä tikku. Toista vaihe 4.
7. Sulje putki kiertämällä korkki tiukka.
8. Poista jäljellä oleva rikastusliuos tai neutralointiliuos näytepinnasta käyttämällä vakiintuneita menettelytapoja.


LÄHDEVIITTEET

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Studies.
2. ISO/IEC 17025. Testaus- ja kalibroitilaboratorioiden pätevyys. Yleiset vaatimukset.
3. American Public Health Association - Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - Chapter 3: Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment, 4th edition.
4. US Food and Drug Administration - Bacteriological Analytical Method (käytettävissä osoitteessa <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>).
5. United States Department of Agriculture - Microbiological Lab Guidebook - Chapters 4.04, 5.04, and 8.07.
6. American Public Health Association - Standard Methods for the Examination of Dairy Products - Chapter 13: Microbiological Tests for Equipment, Containers, Water, and Air, 17th edition.

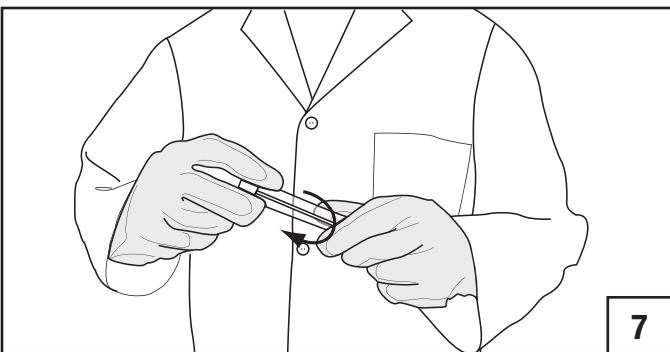
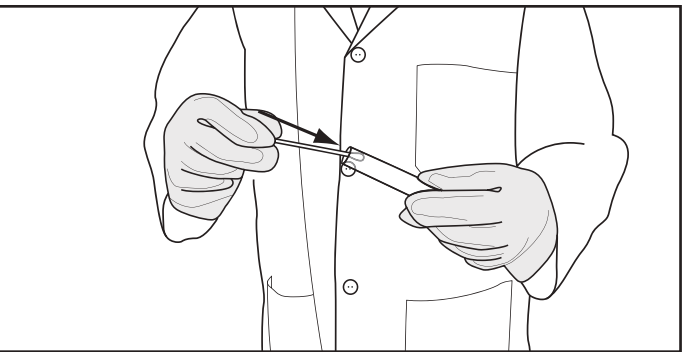
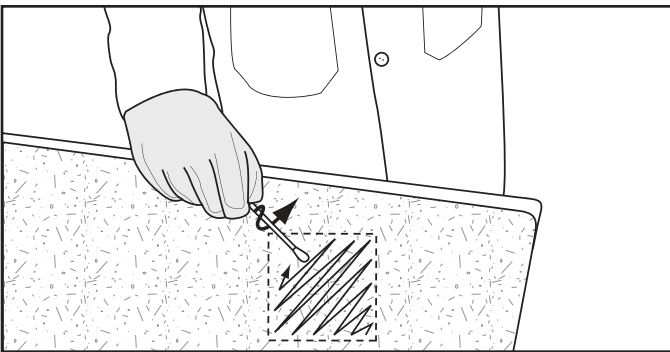
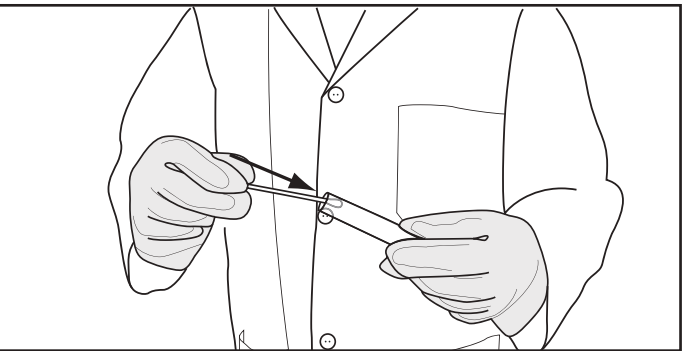
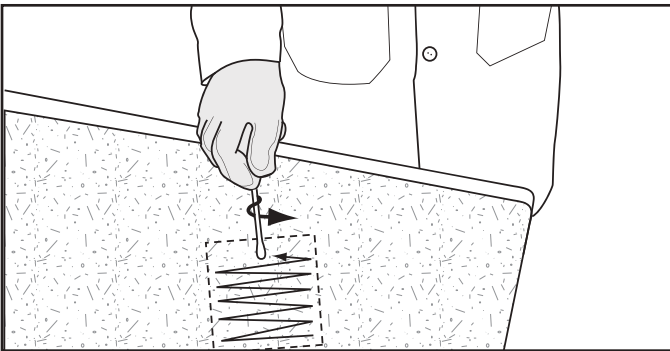
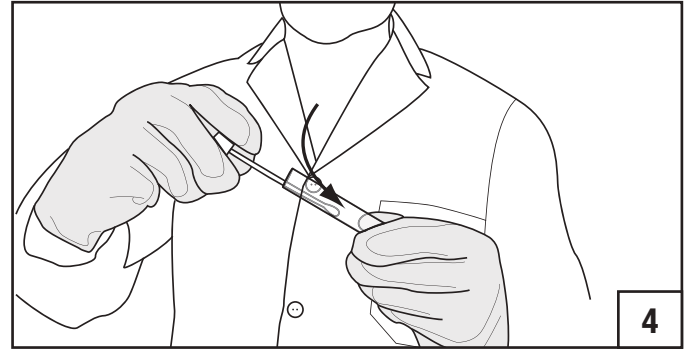
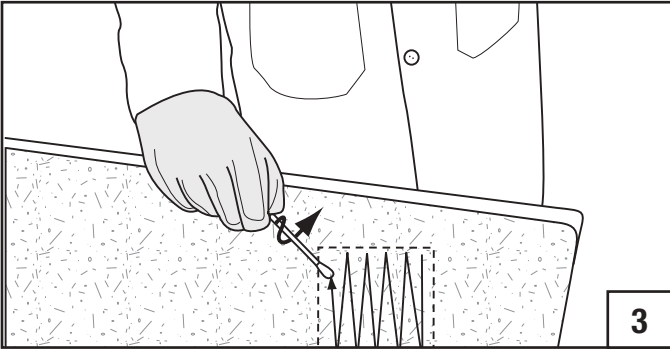
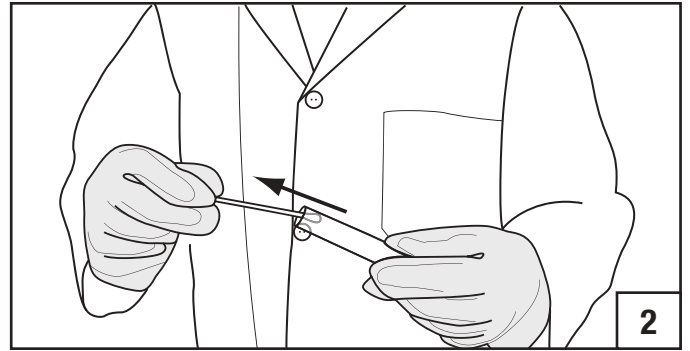
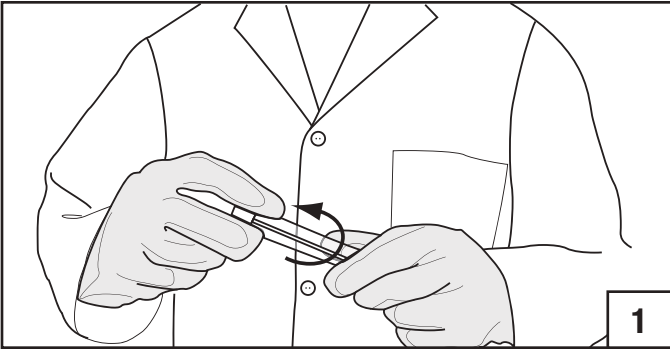
Katso edellä mainittujen standardien mukaisten menetelmien ajantasaiset versiot.

MERKKIEN SELITYKSET

 Katso käyttöohje

 Laatikossa oleva merkintä LOT ja tiimalasi ilmaisevat eränumeron ja viimeisen käyttöpäivän. Tiimalasin perässä oleva vuosi, kuukausi ja päivä ilmaisevat viimeisen käyttöpäivän (vuosi, kuukausi, päivä: VVVV-KK-PP). Koko LOT-merkinnän jälkeinen rivi ilmoittaa eränumeron (VVVV-KK AZ).

 Säilytysolosuhteet



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Instruções do produto

Swab-Sampler

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Volume pré-medido de caldo de enriquecimento ou solução neutralizante em um tubo com um swab anexado com tampa rosqueada.

Apenas para uso no laboratório. Ficha de Informações de Segurança de Produto Químico disponível.

SEGURANÇA

O usuário deve ler, compreender e seguir todas as informações de segurança contidas nas instruções. Conservar as instruções de segurança para consulta posterior.

⚠ AVISO Indica uma situação de perigo que, se não evitada, pode resultar em morte ou ferimentos graves e/ou danos à propriedade.

OBSERVAÇÃO Indica uma situação potencialmente perigosa que, se não evitada, pode resultar em danos à propriedade.

⚠ AVISO

Para reduzir os riscos associados à contaminação ambiental:

- Siga os padrões atuais do setor e os regulamentos locais para o descarte de resíduos contaminados.

Para reduzir os riscos associados à exposição a agentes nocivos biológicos:

- Descarte as amostras de acordo com os regulamentos governamentais e os procedimentos laboratoriais aplicáveis.

Para reduzir os riscos associados a um resultado falso negativo, que pode resultar no uso de carcaça contaminada ou superfícies ambientais para alimentos ou bebidas:

- Sempre consulte o rótulo da embalagem para obter informações sobre instruções de armazenamento e data de validade.
- Sempre consulte as instruções de uso do produto.

Para reduzir os riscos de exposição a produtos químicos e agentes nocivos biológicos:

- Sempre siga a norma de melhores práticas laboratoriais (GLP¹ ou ISO 17025²), inclusive procedimentos de contenção adequados, usando equipamentos de proteção apropriados e proteção para os olhos ao manipular materiais e amostras de testes.

OBSERVAÇÃO

Para reduzir o risco de um resultado falso positivo devido a carcaças ou superfícies ambientais contaminadas para alimentos ou bebidas, que pode resultar na retestagem ou rejeição de alimentos ou bebidas:

- Não encoste a esponja ou bastão da esponja em qualquer superfície não pretendida.

Para reduzir os riscos de contaminação cruzada devido ao reuso do dispositivo de manipulação de amostra:

- Não utilize o mesmo swab mais de uma vez.

RESPONSABILIDADE DO USUÁRIO

Os usuários são responsáveis por se familiarizar com as instruções e informações do produto. Visite nosso site em www.3M.com/foodsafety, ou entre em contato com seu representante ou distribuidor 3M local para obter mais informações.

Ao selecionar qualquer método de teste, é importante considerar que fatores externos, como métodos de amostragem, protocolos de teste, preparo de amostras, manipulação e a técnica de laboratório utilizada, podem influenciar nos resultados.

É responsabilidade do usuário, ao selecionar qualquer método de teste ou produto, avaliar um número suficiente de amostras com as matrizes e testes microbiológicos que permitam assegurar que os métodos escolhidos satisfaçam os critérios por ele estabelecidos.

Também é responsabilidade do usuário determinar que o método de teste e os resultados obtidos satisfaçam as exigências de seus clientes ou fornecedores.

Como em qualquer outro método, os resultados obtidos com qualquer produto da 3M Food Safety não constituem uma garantia da qualidade das matrizes ou processos com eles testados.

LIMITAÇÕES DA GARANTIA/RECURSOS LIMITADOS

EXCETO SE EXPRESSAMENTE ESTABELECIDO EM UMA SEÇÃO DE GARANTIA LIMITADA DE EMBALAGEM DE PRODUTO INDIVIDUAL, A 3M REJEITA TODOS OS TERMOS EXPRESSOS E IMPLÍCITOS DE GARANTIA INCLUINDO, SEM LIMITAÇÃO, QUAISQUER GARANTIAS DE COMERCIALIZAÇÃO OU DE ADEQUAÇÃO PARA DETERMINADO USO. Se qualquer produto da 3M Food Safety estiver com defeito, a 3M ou seu distribuidor autorizado procederá à respectiva substituição ou, se assim o decidir, restituirá o dinheiro da compra do produto. Estes são os seus únicos termos de recurso. A 3M deverá ser prontamente notificada, até sessenta dias após a descoberta de qualquer defeito suspeito no produto e o mesmo deverá ser devolvido à 3M. Telefone para o Centro de Relacionamento ao Cliente (1-800-328-1617 nos EUA) ou para o seu representante oficial da 3M Food Safety, a fim de obter uma Autorização de Devolução de Mercadoria.

LIMITAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DA 3M

A 3M NÃO SERÁ RESPONSÁVEL POR QUAISQUER DANOS, SEJAM DIRETOS, INDIRETOS, ESPECIAIS, ACIDENTAIS OU SUBSEQUENTES INCLUINDO, SEM LIMITAÇÃO, A PERDA DE LUCROS. Em nenhuma circunstância deverá a responsabilidade da 3M sob qualquer teoria jurídica exceder o preço de compra dos produtos supostamente defeituosos.

ARMAZENAMENTO E DESCARTE

Armazenamento: consulte o rótulo da embalagem para obter informações sobre o armazenamento.

Descarte: siga as normas atuais do setor e os regulamentos locais para o descarte de resíduos contaminados. Consulte a planilha de dados de segurança de materiais para obter informações adicionais.

Descrição do Produto	Volume	REF
3M™ Swab-Sampler com caldo Água Peptonada Tamponada	10 mL	RS96010BPW
3M™ Swab-Sampler com caldo neutralizante D/E	10 mL	RS96010DE
3M™ Swab-Sampler com caldo Lethéen	10 mL	RS96010LET
3M™ Swab-Sampler com caldo Lethéen	5 mL	RS9605LET
3M™ Swab-Sampler com caldo Lethéen	4 mL	RS9604LET
3M™ Swab-Sampler com caldo Lethéen	1 mL	RS9601LET
3M™ Swab-Sampler com caldo Neutralizante	10 mL	RS96010NB
3M™ Swab-Sampler com caldo Neutralizante	4 mL	RS9604NB

INSTRUÇÕES DE USO

1. Desaperte a tampa do tubo.
2. Assepticamente, retire o swab do tubo.
3. Assepticamente, esfregue toda a superfície de amostragem^{3,4,5,6} enquanto gira o swab.
4. Retorne o swab ao tubo.
5. Repita a etapa 2. Mude a direção em 90° e esfregue assepticamente a mesma superfície de amostragem enquanto gira o swab. Repita a etapa 4.
6. Repita a etapa 2. Mude a direção em 45° e esfregue assepticamente a mesma superfície de amostragem enquanto gira o swab. Repita a etapa 4.
7. Aperte bem a tampa para fechar.
8. Seguindo os procedimentos estabelecidos pelo usuário, remova qualquer resíduo remanescente de caldo de enriquecimento ou de solução neutralizante da superfície de amostragem.

REFERÊNCIAS

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Studies.
2. ISO/IEC 17025. Requisitos gerais para a competência de laboratório de teste e calibração.
3. American Public Health Association - Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - Chapter 3: Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment, 4th edition.
4. US Food and Drug Administration - Bacteriological Analytical Method (disponível online em <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>).
5. United States Department of Agriculture - Microbiological Lab Guidebook - Chapters 4.04, 5.04, and 8.07.
6. American Public Health Association - Standard Methods for the Examination of Dairy Products - Chapter 13: Microbiological Tests for Equipment, Containers, Water, and Air, 17th edition.

Consulte as versões atuais dos métodos padrão listados acima.

EXPLICAÇÃO DOS SÍMBOLOS



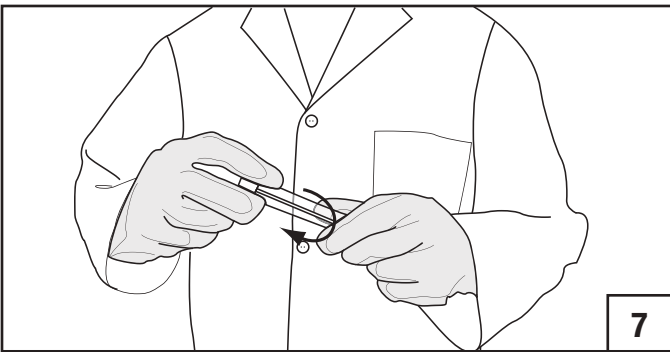
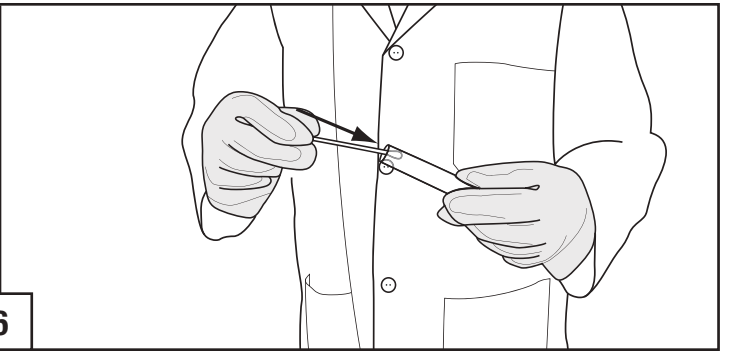
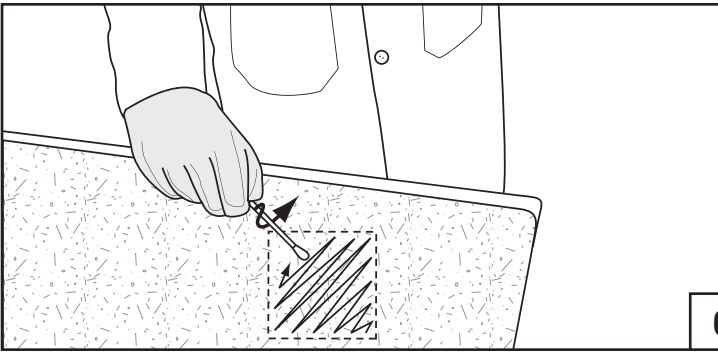
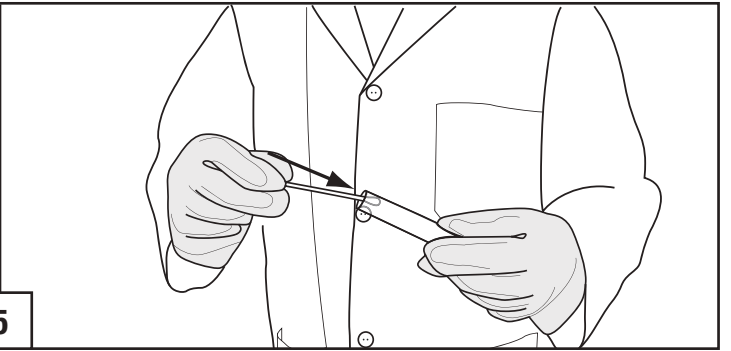
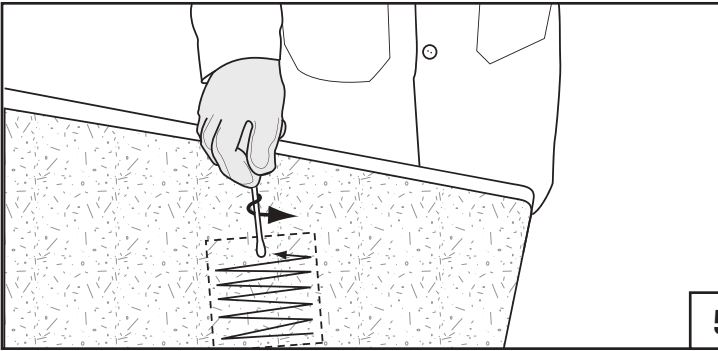
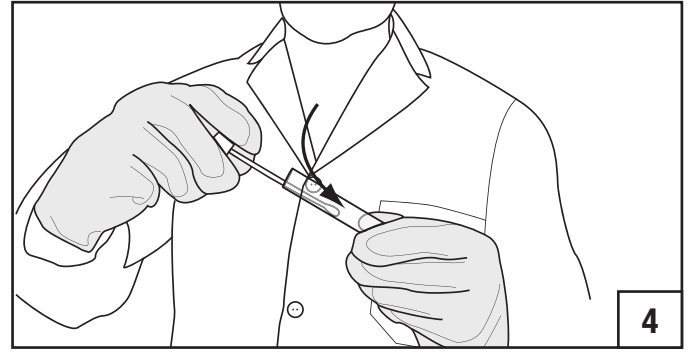
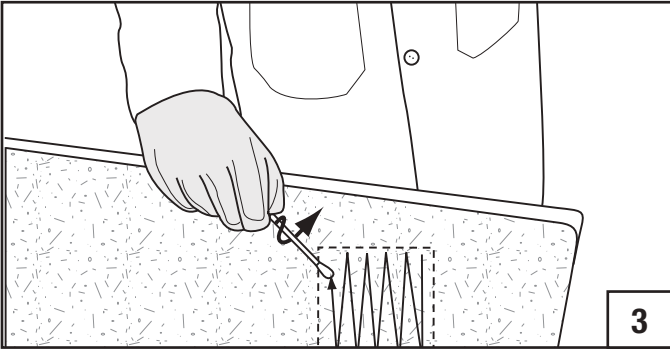
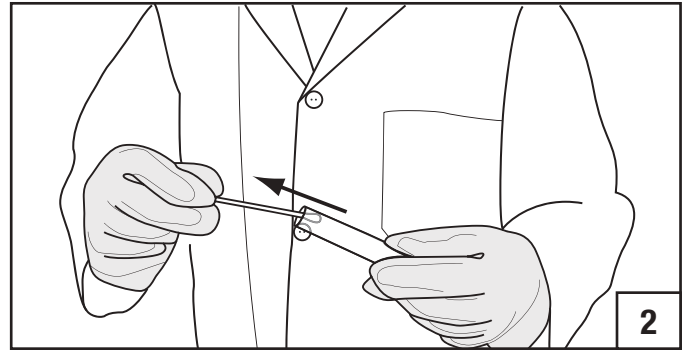
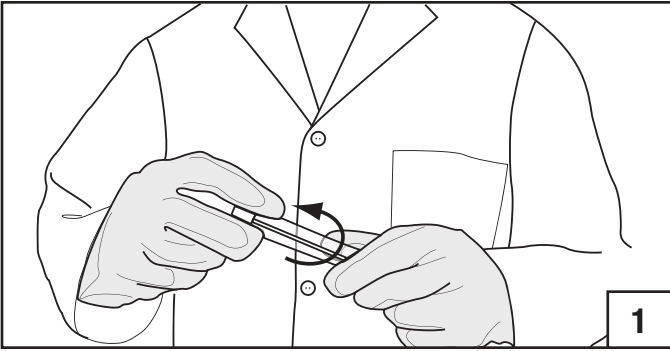
Consulte as instruções de uso



A palavra LOT em uma caixa e a ampulheta são símbolos que representam o número de lote e a data de validade. A ampulheta é seguida pelo ano, mês e dia que representam a data de validade (ano, mês e dia: AAAA- MM-DD). A linha inteira após a palavra LOT representa o número do lote (ex.: AAAA- MM AZ).



Condições de Armazenamento



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

© 2013, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8711-5787-0

Πληροφορίες προϊόντος

Στυλεός Δειγματοληψίας

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Προμετρημένος όγκος ζωμού εμπλουτισμού ή ουδετεροποίησης σε σωληνάριο με βιδωτό πώμα και προσαρτημένο στυλεό.

Μόνο για εργαστηριακή χρήση. Διατίθεται Φύλλο Δεδομένων Ασφαλείας Υλικών.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Ο χρήστης πρέπει να διαβάσει, κατανοήσει και ακολουθήσει όλες τις πληροφορίες ασφαλείας στις οδηγίες. Φυλάξτε τις πληροφορίες ασφαλείας για μελλοντική αναφορά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό ή/και καταστροφή ιδιοκτησίας.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ Υποδεικνύει μια δυνητικά επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα καταστροφή ιδιοκτησίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Για να μειώσετε τους κινδύνους που σχετίζονται με περιβαλλοντική μόλυνση:

- Τηρείτε τα τρέχοντα βιομηχανικά πρότυπα και τους τοπικούς κανονισμούς για την απόρριψη μολυσμένων αποβλήτων.

Για να μειώσετε τους κινδύνους που σχετίζονται με έκθεση σε βιολογικούς κινδύνους:

- Απορρίψτε τα δείγματα σύμφωνα με όλους τους ισχύοντες κρατικούς κανονισμούς και τις ισχύουσες εργαστηριακές διαδικασίες.

Για να μειώσετε τους κινδύνους που σχετίζονται με ψευδή αρνητικά αποτελέσματα που οδηγούν στη χρήση μολυσμένων σφαγίων ή περιβαλλοντικών επιφανειών για προϊόντα τροφίμων ή ποτών:

- Ανατρέχετε πάντα στην ετικέτα της συσκευασίας για οδηγίες αποθήκευσης και την ημερομηνία λήξης.
- Ανατρέχετε πάντα στις οδηγίες χρήσης του προϊόντος.

Για να μειώσετε τους κινδύνους που σχετίζονται με την έκθεση σε χημικές ουσίες και τους βιολογικούς κινδύνους:

- Ακολουθείτε πάντα τις τυπικές καλές πρακτικές ασφαλείας εργαστηρίου (GLP¹ ή ISO 17025²), συμπεριλαμβανομένων των διαδικασιών σωστού περιορισμού, φορώντας κατάλληλη προστατευτική ενδυμασία ενώ χειρίζεστε υλικά δοκιμασίας και εξεταζόμενα δείγματα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Για να μειώσετε τον κίνδυνο ψευδών θετικών αποτελεσμάτων λόγω διασταυρούμενης μόλυνσης σφαγίων ή περιβαλλοντικών επιφανειών για προϊόντα τροφίμων ή ποτών, που μπορεί να οδηγήσει σε επανάληψη του ελέγχου ή στην απόρριψη προϊόντων τροφίμων ή ποτών:

- Μη φέρετε το στυλεό ή το στέλεχος του στυλεού σε επαφή με καμία επιφάνεια για την οποία δεν προορίζεται.

Για να μειώσετε τον κίνδυνο διασταυρούμενης μόλυνσης από την επαναχρησιμοποίηση της συσκευής χειρισμού δειγμάτων:

- Μη χρησιμοποιείτε τον ίδιο στυλεό πάνω από μία φορά.

ΕΥΘΥΝΗ ΤΟΥ ΧΡΗΣΤΗ

Οι χρήστες είναι υπεύθυνοι να εξοικειωθούν με τις οδηγίες και τις πληροφορίες του προϊόντος. Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στη διεύθυνση www.3M.com/foodsafety, ή επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο ή διανομέα της 3M για περισσότερες πληροφορίες.

Κατά την επιλογή μιας μεθόδου ελέγχου, είναι σημαντικό να αναγνωρίζετε ότι εξωτερικοί παράγοντες, όπως μέθοδοι δειγματοληψίας, πρωτόκολλα ελέγχου, προετοιμασία και χειρισμός δειγμάτων και η εργαστηριακή τεχνική μπορεί να επηρεάσουν τα αποτελέσματα.

Αποτελεί ευθύνη του χρήστη να επιλέξει οποιαδήποτε μέθοδο ή προϊόν ελέγχου, για να αξιολογήσει έναν επαρκή αριθμό δειγμάτων με τις κατάλληλες μήτρες και μικροβιακές προκλήσεις, ώστε η επιλεγμένη μέθοδος να ικανοποιεί τα κριτήρια του χρήστη.

Αποτελεί επίσης ευθύνη του χρήστη να καθορίσει ότι οποιοσδήποτε μέθοδοι ελέγχου και τα αποτελέσματα ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των πελατών και των προμηθευτών του.

Όπως και με κάθε μέθοδο ελέγχου, τα αποτελέσματα που λαμβάνονται από τη χρήση οποιουδήποτε προϊόντος 3M Food Safety δεν συνιστούν εγγύηση της ποιότητας των μητρών ή των διαδικασιών που υποβάλλονται σε δοκιμή.

ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΕΓΓΥΗΣΕΩΝ / ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΕΚΤΟΣ ΕΑΝ ΔΗΛΩΝΕΤΑΙ ΡΗΤΑ ΣΕ ΜΙΑ ΕΝΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΕΓΓΥΗΣΗ ΣΤΗΝ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, Η 3M ΑΠΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΡΗΤΕΣ ΚΑΙ ΕΝΝΟΟΥΜΕΝΕΣ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ, ΑΛΛΑ ΟΧΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΤΙΚΑ, ΟΠΟΙΩΝΔΗΠΟΤΕ ΕΓΓΥΗΣΕΩΝ ΕΜΠΟΡΕΥΣΙΜΟΤΗΤΑΣ Ή ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΜΙΑ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ. Εάν οποιοδήποτε προϊόν 3M Food Safety είναι ελαττωματικό, η 3M ή ο εξουσιοδοτημένος διανομέας της, κατά την κρίση τους, θα αντικαταστήσουν ή επιστρέψουν την τιμή αγοράς του προϊόντος. Αυτές είναι οι αποκλειστικές σας αποκαταστάσεις. Πρέπει άμεσα και εντός εξήντα ημερών να γνωστοποιήσετε στην 3M την ανακάλυψη των πιθανολογούμενων ελαττωμάτων του προϊόντος και να επιστρέψετε το προϊόν στην 3M. Παρακαλούμε καλέστε το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών (1-800-328-1617 στις Η.Π.Α.) ή τον επίσημο αντιπρόσωπο της 3M Food Safety για την Έγκριση Επιστροφής Προϊόντων.

ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΥΘΥΝΗΣ ΤΗΣ 3M

Η 3M ΔΕΝ ΕΥΘΥΝΕΤΑΙ ΓΙΑ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΑΠΩΛΕΙΑ Ή ΖΗΜΙΑ, ΕΙΤΕ ΑΜΕΣΗ, ΕΜΜΕΣΗ, ΕΙΔΙΚΗ, ΣΥΜΠΤΩΜΑΤΙΚΗ Ή ΑΠΟΘΕΤΙΚΗ ΖΗΜΙΑ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ, ΑΛΛΑ ΟΧΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΤΙΚΑ, ΔΙΑΦΥΓΟΝΤΩΝ ΚΕΡΔΩΝ. Η ευθύνη της 3M δεν υπερβαίνει σε καμία περίπτωση και υπό καμία νομική θεωρία την τιμή αγοράς του προϊόντος που εικάζεται ότι είναι ελαττωματικό.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΡΡΙΨΗ

Αποθήκευση: Ανατρέξτε στην ετικέτα της συσκευασίας για πληροφορίες αποθήκευσης.

Απόρριψη: Τηρείτε τα τρέχοντα βιομηχανικά πρότυπα και τους τοπικούς κανονισμούς για την απόρριψη μολυσμένων αποβλήτων. Συμβουλευθείτε το Φύλλο δεδομένων ασφαλείας υλικού για πρόσθετες πληροφορίες.

Περιγραφή προϊόντος	Όγκος	ΚΩΔ.
3M™ Στυλέος Δειγματοληψίας με Ζωμό Ρυθμιστικού Διαλύματος Πεπτόνης	10 mL	RS96010BPW
3M™ Στυλέος Δειγματοληψίας με Ζωμό Ουδετεροποίησης D/E	10 mL	RS96010DE
3M™ Στυλέος Δειγματοληψίας με Ζωμό Lethen	10 mL	RS96010LET
3M™ Στυλέος Δειγματοληψίας με Ζωμό Lethen	5 mL	RS9605LET
3M™ Στυλέος Δειγματοληψίας με Ζωμό Lethen	4 mL	RS9604LET
3M™ Στυλέος Δειγματοληψίας με Ζωμό Lethen	1 mL	RS9601LET
3M™ Στυλέος Δειγματοληψίας με Ουδέτερο Ρυθμιστικό Διάλυμα	10 mL	RS96010NB
3M™ Στυλέος Δειγματοληψίας με Ουδέτερο Ρυθμιστικό Διάλυμα	4 mL	RS9604NB

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Ξεβιδώστε το πώμα από το σωληνάριο.
- Με ασηπτικό τρόπο αφαιρέστε το στυλέο από το σωληνάριο.
- Με ασηπτικό τρόπο περάστε το στυλέο σε ολόκληρη την επιφάνεια δειγματοληψίας^{3,4,5,6} ενώ περιστρέφετε το στυλέο.
- Επιστρέψτε το στυλέο στο σωληνάριο.
- Επαναλάβετε το βήμα 2. Αλλάξτε κατεύθυνση κατά 90° και με ασηπτικό τρόπο περάστε το στυλέο στην ίδια επιφάνεια δειγματοληψίας ενώ περιστρέφετε το στυλέο. Επαναλάβετε το βήμα 4.
- Επαναλάβετε το βήμα 2. Αλλάξτε κατεύθυνση κατά 45° και με ασηπτικό τρόπο περάστε το στυλέο στην ίδια επιφάνεια δειγματοληψίας ενώ περιστρέφετε το στυλέο. Επαναλάβετε το βήμα 4.
- Βιδώστε το πώμα σφιχτά για να κλείσετε.
- Ακολουθώντας τις καθιερωμένες διαδικασίες του χρήστη, αφαιρέστε τυχόν υπολειπόμενο ζωμό εμπλουτισμού ή υπόλειμμα διαλύματος ουδετεροποίησης από την επιφάνεια δειγματοληψίας.

ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Studies.
- ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.
- American Public Health Association (Αμερικανική Ένωση Δημόσιας Υγείας) - Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (Επιτομή των μεθόδων για τη μικροβιολογική εξέταση των τροφίμων) - Κεφάλαιο 3: Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment (Μικροβιολογική παρακολούθηση του περιβάλλοντος επεξεργασίας τροφίμων), 4η έκδοση.
- U.S. Food and Drug Administration (Όργανισμός Τροφίμων και Φαρμάκων των Η.Π.Α.) - Bacteriological Analytical Method (Βακτηριολογική αναλυτική μέθοδος) (διαθέσιμο online στη διεύθυνση <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>).
- United States Department of Agriculture (Υπουργείο Γεωργίας των Ηνωμένων Πολιτειών) - Microbiological Lab Guidebook (Οδηγός για μικροβιολογικά εργαστήρια) - Κεφάλαιο 4.04, 5.04 και 8.07.
- American Public Health Association (Αμερικανική Ένωση Δημόσιας Υγείας) - Standard Methods for the Examination of Dairy Products (Πρότυπες μέθοδοι για την εξέταση των γαλακτοκομικών προϊόντων) - Κεφάλαιο 13: Microbiological Tests for Equipment, Containers, Water, and Air (Μικροβιολογικές δοκιμές για εξοπλισμό, δοχεία, νερό και αέρα), 17η έκδοση.

Αναφερθείτε στην τρέχουσα έκδοση των τυπικών μεθόδων που δίνονται παραπάνω.

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ



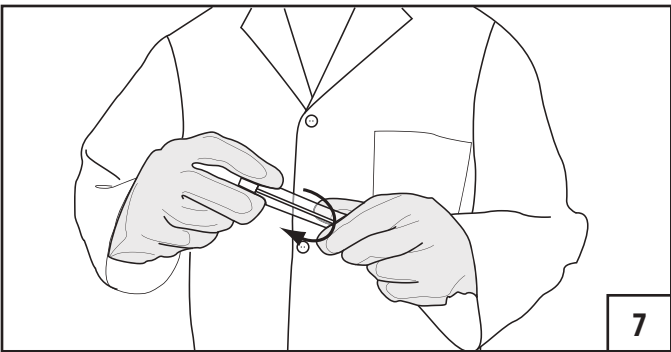
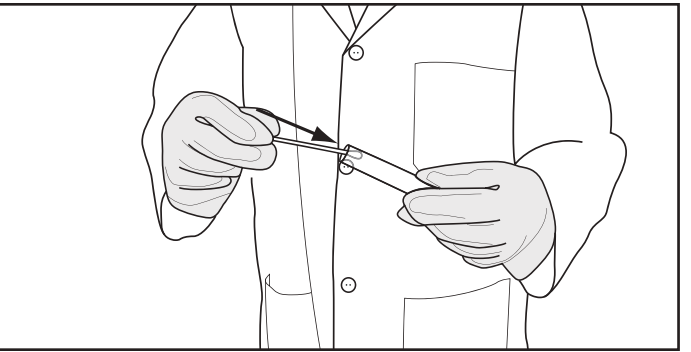
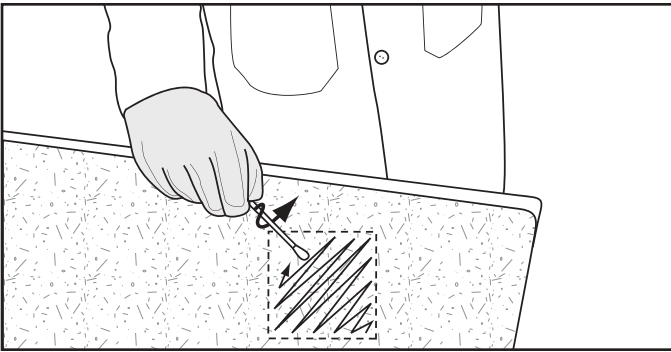
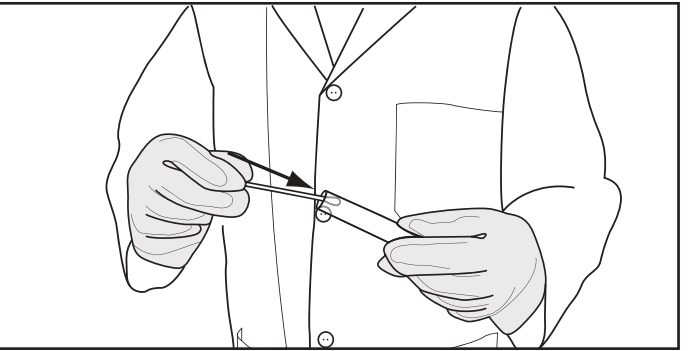
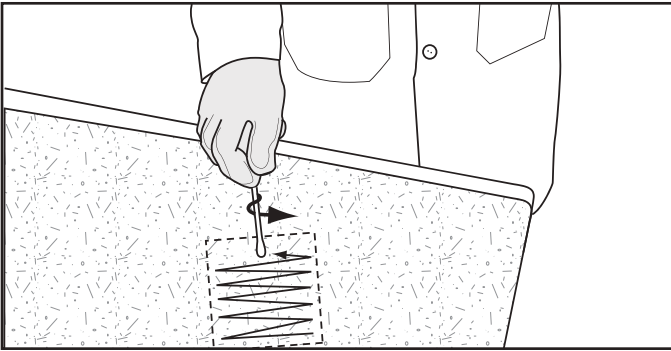
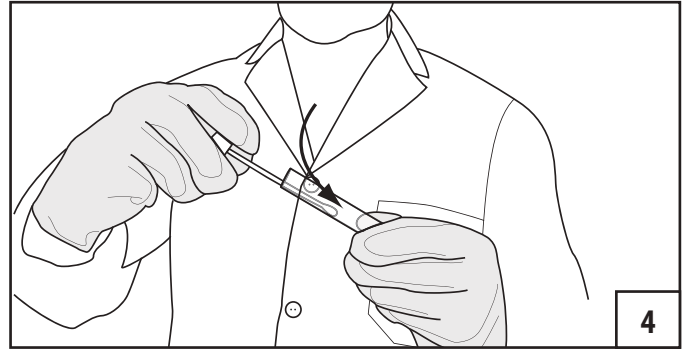
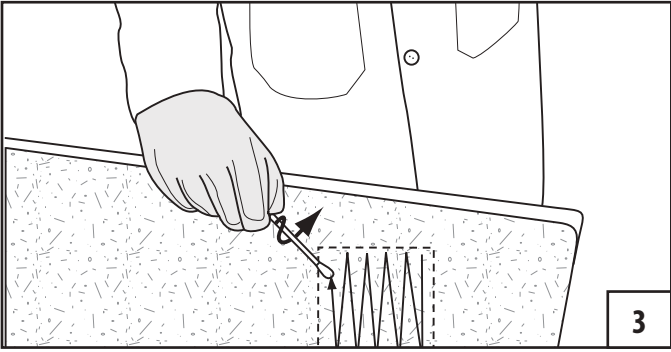
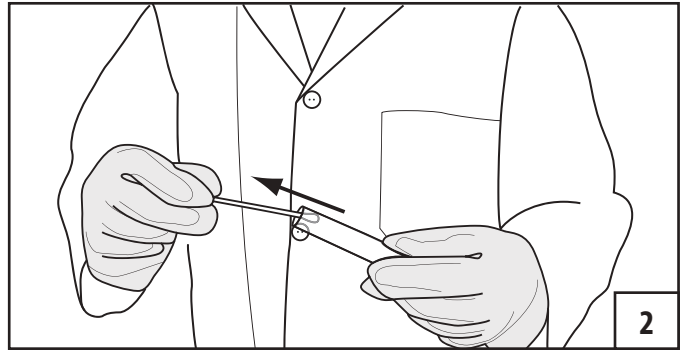
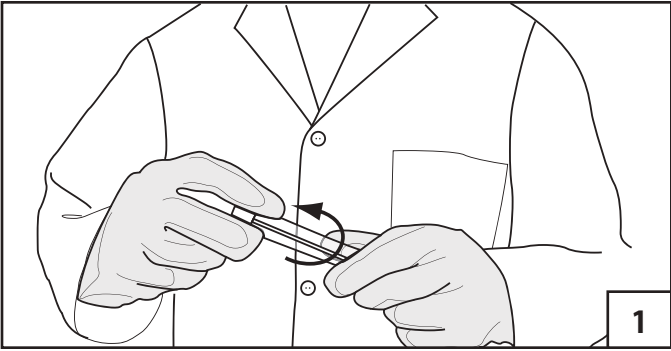
Συμβουλευθείτε τις οδηγίες χρήσης



Τα σύμβολα παρτίδας σε ένα κουτί και η κλεψύδρα είναι σύμβολα που αντιπροσωπεύουν τον αριθμό παρτίδας και την ημερομηνία λήξης. Η κλεψύδρα ακολουθείται από το έτος, το μήνα και την ημέρα που αντιπροσωπεύει την ημερομηνία λήξης (έτος, μήνας και ημέρα: EEEE-MM-HH). Ολόκληρη η γραμμή μετά την ένδειξη LOT (Παρτίδα) αντιπροσωπεύει τον αριθμό παρτίδας (EEEE-MM AZ).



Συνθήκες αποθήκευσης



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

© 2013, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8711-5787-0

Informacje o produkcie

Próbnik do wymazów

OPIS PRODUKTU

Wstępnie odmierzona objętość bulionu wzbogacającego lub roztworu neutralizującego w probówce z nakrętką i dołączoną wymazówką.

Wyłącznie do użytku laboratoryjnego. Dostępna jest karta charakterystyki substancji niebezpiecznej.

BEZPIECZEŃSTWO

Użytkownik powinien zapoznać się, zrozumieć i przestrzegać wszystkich informacji dotyczących bezpieczeństwa, zamieszczonych w instrukcji. Należy zachować wskazówki bezpieczeństwa, aby można było z nich korzystać w przyszłości.

⚠ OSTRZEŻENIE Wskazuje sytuację niebezpieczną, która, jeżeli nie uda się jej zapobiec, może prowadzić do śmierci, poważnych obrażeń i/lub zniszczenia majątku.

UWAGA Wskazuje sytuację potencjalnie niebezpieczną, która, jeżeli nie uda się jej zapobiec, może prowadzić do zniszczenia majątku.

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko związane ze skażeniem środowiska:

- Przestrzegać aktualnych standardów przemysłowych i regulacji miejscowych dotyczących usuwania skażonych odpadów.

Aby zmniejszyć ryzyko związane z ekspozycją na zagrożenia biologiczne:

- Utylizować próbki zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami krajowymi i mającymi zastosowanie procedurami laboratoryjnymi.

Aby zmniejszyć ryzyko związane z fałszywymi wynikami ujemnymi prowadzącymi do stosowania zanieczyszczonych ciał zwierzęcych lub powierzchni środowiskowych w produktach żywnościowych i napojach:

- Należy zawsze korzystać z etykiety na opakowaniu, aby określić datę przydatności i zalecenia dotyczące magazynowania.
- Należy zawsze korzystać z instrukcji obsługi produktu, aby uzyskać informacje na temat jego użytkowania.

Aby zmniejszyć ryzyko związane z narażeniem na substancje chemiczne i zagrożenia biologiczne:

- Należy zawsze przestrzegać standardowych zasad dobrej praktyki laboratoryjnej (GLP¹ lub ISO 17025²), łącznie z prawidłowymi procedurami dotyczącymi przygotowywania próbek, noszenia odpowiedniej odzieży ochronnej w trakcie wykonywania wszelkich czynności z badanymi materiałami i badanymi próbkami.

UWAGA

Aby zmniejszyć ryzyko fałszywych wyników dodatnich będących wynikiem krzyżowego zanieczyszczenia ciał zwierzęcych lub powierzchni środowiskowych w produktach żywnościowych czy napojach, mogących być przyczyną ponownego przeprowadzania badań, a także odrzucenia produktu żywnościowego lub napoju:

- Nie dotykać wymazówką ani sztyftem z gąbką żadnych przypadkowych powierzchni.

Aby zmniejszyć ryzyko krzyżowego zanieczyszczenia wynikającego z powtórnego użycia przyrządu do obsługi próbek:

- Nie wolno wielokrotnie używać tej samej wymazówki.

OBOWIĄZKI UŻYTKOWNIKA

Użytkownicy są zobowiązani do zapoznania się z instrukcjami oraz informacjami dotyczącymi produktu. W celu uzyskania dodatkowych informacji zapraszamy do odwiedzenia naszej strony internetowej pod adresem www.3M.com/foodsafety lub zachęcamy do skontaktowania się z lokalnym przedstawicielem lub dystrybutorem firmy 3M.

Przy wyborze metody badawczej należy pamiętać, że takie czynniki zewnętrzne, jak metody próbkowania, protokoły testowania, przygotowanie próbek, dalsze postępowanie i technika laboratoryjna mogą wpływać na uzyskiwane wyniki.

Obowiązkiem użytkownika przy wyborze jakiegokolwiek metody badawczej lub produktu do prowadzenia badania jest poddanie ocenie dostatecznej liczby próbek z właściwymi matrycami i z uwzględnieniem zagrożeń wywołanych przez mikroorganizmy, tak aby zastosowana metoda spełniała ustalone przez użytkownika kryteria.

Użytkownik ma także obowiązek dopilnować, aby wszelkie zastosowane metody badawcze i uzyskane wyniki spełniały wymagania klientów i dostawców.

Podobnie jak w przypadku każdej metody badawczej, wyniki uzyskiwane za pomocą produktu 3M Food Safety nie stanowią gwarancji jakości testowanych matryc lub procesów.

WYŁĄCZENIA GWARANCJI/OGRANICZONE ŚRODKI NAPRAWCZE

JEŚLI NIE ZOSTAŁO TO WYRAŹNIE OKREŚLONE W SEKCJI DOT. OGRANICZONEJ GWARANCJI POJEDYNYCH OPAKOWAŃ PRODUKTÓW, FIRMA 3M WYŁĄCZA ODPOWIEDZIALNOŚĆ WSZYSTKICH JAWNYCH LUB DOROZUMIANYCH GWARANCJI, W SZCZEGÓLNOŚCI WSZELKICH GWARANCJI ZGODNOŚCI Z PRZEZNACZENIEM I PRZYDATNOŚCI DO OKREŚLONEGO CELU. Jeśli jakikolwiek produkt 3M Food Safety jest wadliwy, firma 3M lub jej autoryzowany dystrybutor wymieni bądź naprawi taki produkt lub, wedle własnego uznania, zwróci koszty zakupu tego produktu. Są to jedyne przysługujące środki naprawcze. Natychmiast po wykryciu jakiegokolwiek podejrzanego wady produktu należy powiadomić firmę 3M oraz zwrócić produkt. W celu uzyskania informacji na temat procedury zwrotu towarów należy skontaktować się z biurem obsługi klienta (1-800-328-1671 na terenie USA) lub z oficjalnym przedstawicielem 3M Food Safety.

OGRANICZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI FIRMY 3M

FIRMA 3M NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK SZKODY LUB STRATY, ZARÓWNO BEZPOŚREDNIE, POŚREDNIE, SZCZEGÓLNE, UBOCZNE LUB NASTĘPCZE, W SZCZEGÓLNOŚCI Z TYTUŁU UTRACONYCH ZYSKÓW. W żadnym wypadku odpowiedzialność ustawowa firmy 3M nie może przekroczyć ceny zakupu produktu, wobec którego domniemywa się, że jest wadliwy.

PRZECHOWYWANIE I UTYLIZACJA

Przechowywanie: Należy skorzystać z etykiety znajdującej się na opakowaniu, aby znaleźć informacje dotyczące przechowywania produktu.

Utylizacja: Przestrzegać aktualnych standardów przemysłowych i regulacji miejscowych dotyczących usuwania skażonych odpadów. Dodatkowe informacje są zamieszczone w karcie charakterystyki substancji niebezpiecznej.

Opis produktu	Objętość	REF
3M™ Próbnik do wymazów z dodatkiem zbuforowanej wody peptonowej	10 ml	RS96010BPW
3M™ Próbnik do wymazów — bulion z roztworem neutralizującym Dey Engley	10 ml	RS96010DE
3M™ Próbnik do wymazów — bulion z lecytyną	10 ml	RS96010LET
3M™ Próbnik do wymazów — bulion z lecytyną	5 ml	RS9605LET
3M™ Próbnik do wymazów — bulion z lecytyną	4 ml	RS9604LET
3M™ Próbnik do wymazów — bulion z lecytyną	1 ml	RS9601LET
3M™ Próbnik do wymazów — bufor neutralizujący	10 ml	RS96010NB
3M™ Próbnik do wymazów — bufor neutralizujący	4 ml	RS9604NB

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

- Odkręcić nakrętkę próbki.
- Zachowując warunki aseptyczne, wyjąć wymazówkę z próbki.
- Zachowując warunki aseptyczne, pobrać wymaz wzdłuż całej powierzchni próbki^{3,4,5,6}, obracając jednocześnie wymazówką.
- Włożyć wymazówkę z powrotem do próbki.
- Powtórzyć krok 2. Zmienić kierunek o 90° i zachowując warunki aseptyczne, pobrać wymaz wzdłuż tej samej powierzchni próbki, obracając jednocześnie wymazówką. Powtórzyć krok 4.
- Powtórzyć krok 2. Zmienić kierunek o 45° i zachowując warunki aseptyczne, pobrać wymaz wzdłuż tej samej powierzchni próbki, obracając jednocześnie wymazówką. Powtórzyć krok 4.
- Dokręcić nakrętkę w celu zamknięcia.
- Postępując zgodnie z procedurami określonymi przez użytkownika, usunąć wszelkie pozostałości bulionu wzbogacającego lub roztworu neutralizującego z powierzchni, z której pobierana była próbka.

ŹRÓDŁA

- Amerykańska Agencja ds. Żywności i Leków. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Studies (Kodeks Przepisów Federalnych, Tytuł 21, Część 58. Dobra praktyka laboratoryjna w nieklinicznych badaniach laboratoryjnych).
- ISO/IEC 17025. Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcowych.
- Amerykańskie Stowarzyszenie na Rzecz Zdrowia Publicznego — Kompendium Metod Mikrobiologicznego Badania Żywności — Rozdział 3 (Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods): Mikrobiologiczne Monitorowanie Środowiska Przetwórstwa Żywności, 4. wydanie (Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment, 4th Edition).
- Amerykańska Agencja ds. Żywności i Leków — Bakteriologiczna Metoda Analityczna (Bacteriological Analytical Method, dostępna online pod adresem <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>).
- Amerykańskie Ministerstwo Rolnictwa — Przewodnik po Laboratorium Mikrobiologicznym (Microbiological Lab Guidebook) — rozdziały 4.04, 5.04 i 8.07.
- Amerykańskie Stowarzyszenie na Rzecz Zdrowia Publicznego — Standardowe Metody Badania Produktów Mleczarskich — Rozdział 13 (Standard Methods for the Examination of Dairy Products): Badania Mikrobiologiczne Przyrządów, Pojemników, Wody i Powietrza, 17. wydanie (Microbiological Tests for Equipment, Containers, Water, and Air, 17th Edition).

Należy korzystać z aktualnych wersji metod standardowych wymienionych powyżej.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



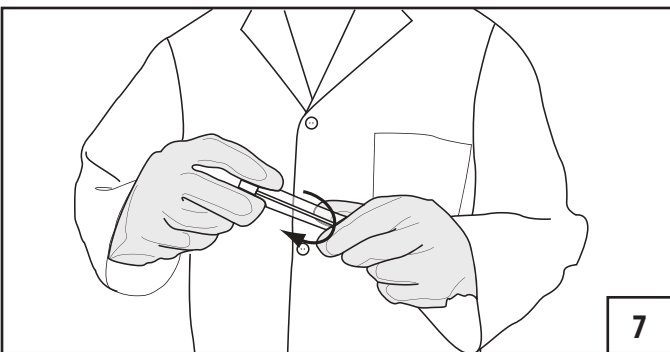
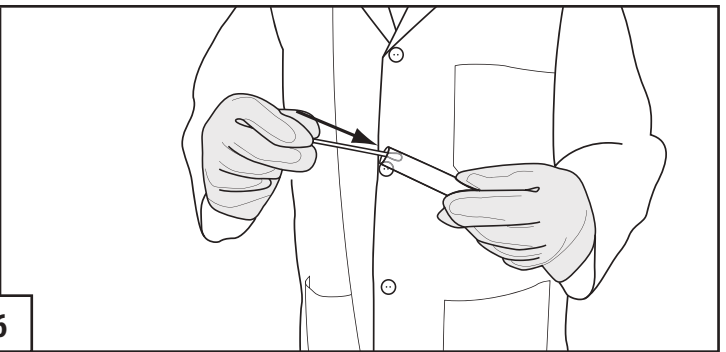
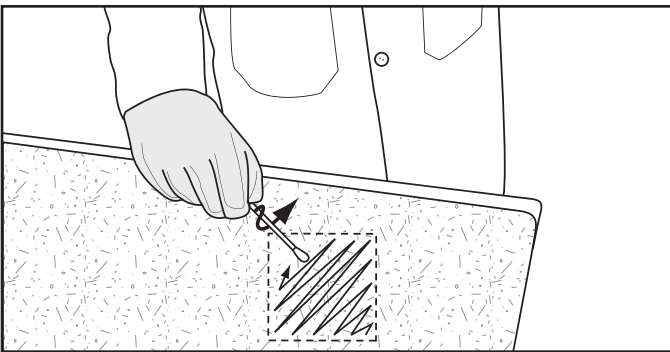
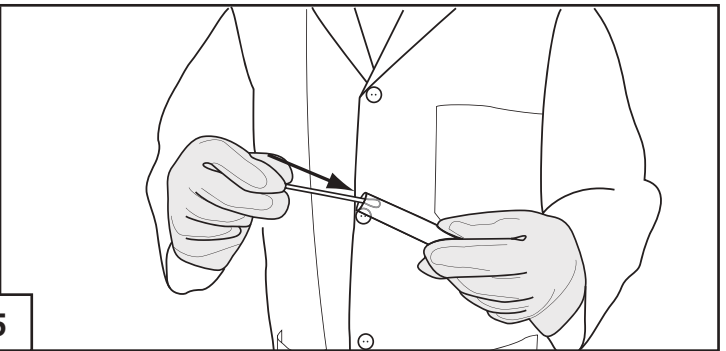
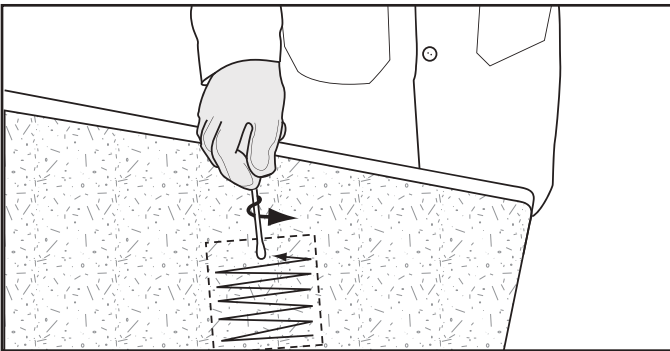
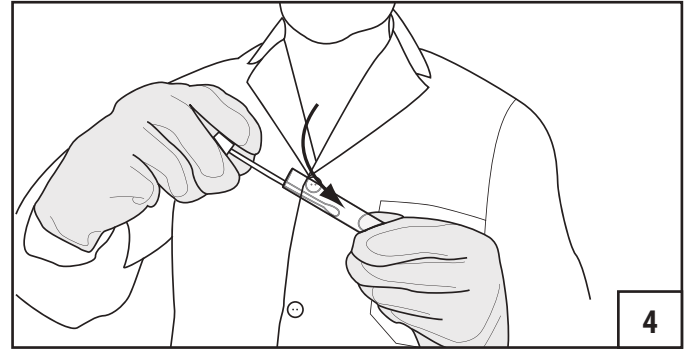
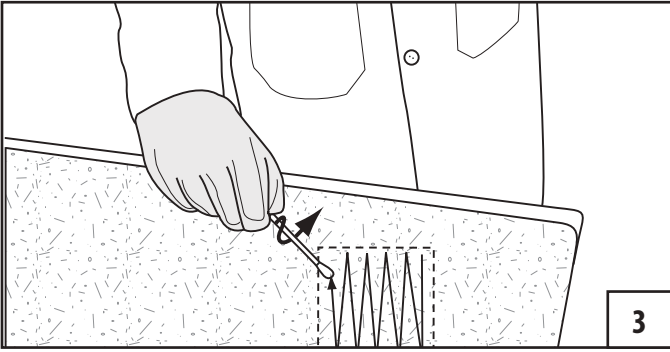
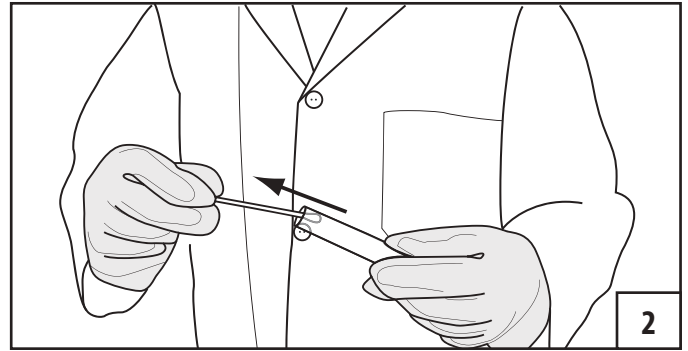
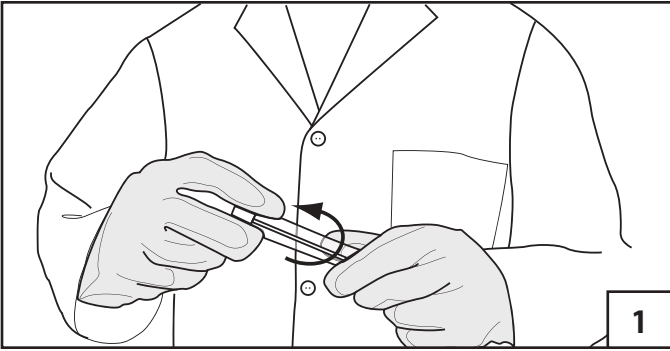
Należy zapoznać się z instrukcją użytkowania



Napis LOT w ramce oraz symbol klepsydry są symbolami oznaczającymi numer serii i datę ważności. Po symbolu klepsydry zamieszczono rok, miesiąc i dzień, oznaczające datę ważności (rok, miesiąc i dzień: RRRR-MM-DD). Cały wiersz za napisem LOT oznacza numer partii (RRRR-MM-AZ).



Warunki przechowywania



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

© 2013, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8711-5787-0

Termékhasználati útmutató

Swab-Sampler kenetvevő

TERMÉKLEÍRÁS

Táptalaj vagy semlegesítő oldat előre kimért mennyisége tubusban, csavaros kupakkal és kenetvevővel.

Kizárólag laboratóriumi felhasználásra. A termék biztonsági adatlappal rendelkezik.

BIZTONSÁG

A felhasználónak tanácsos elolvasnia, megértenie és követnie a használati útmutatóban leírt biztonsági információkat. Őrizze meg a biztonsági utasításokat jövőbeli alkalmazás céljából.



VIGYÁZAT Olyan veszélyes helyzetet jelez, ami halált vagy súlyos sérülést és/vagy vagyoni kárt okozhat, ha nem előzik meg.

FIGYELMEZTETÉS Olyan potenciálisan veszélyes helyzetet jelez, amely vagyoni kárt okozhat, ha nem előzik meg.

VIGYÁZAT

A környezetszennyezéssel kapcsolatos kockázatok csökkentése érdekében:

- Tartsa be a szennyezett hulladék ártalmatlanítására vonatkozó érvényben lévő ipari szabványokat és helyi előírásokat.

A biológiai veszélyes anyagoknak való kitettség kockázatának csökkentése érdekében:

- A mintákat az összes vonatkozó kormányrendeletnek és laboratóriumi eljárásnak megfelelően ártalmatlanítsa.

A szennyezett tetemek vagy környezeti felszínek használatából adódó élelmiszer-ipari vagy italtermékek álnegatív eredményeivel kapcsolatos kockázat csökkentéséhez:

- Mindig olvassa el a csomag címkéjén található tárolási adatokat és a lejáratí időt.
- Mindig a használati útmutató szerint használja a terméket.

A vegyszerekkel és biológiai veszélyt jelentő anyagokkal történő érintkezéssel járó kockázatok csökkentése érdekében:

- Mindig kövesse a szabványos helyes laboratóriumi biztonságos gyakorlatokat (GLP¹ vagy ISO 17025²), beleértve a megfelelő tárolási eljárásokat, a megfelelő védőfelszerelés használatát a vizsgálati anyagok és vizsgálati minták kezelése során.

FIGYELMEZTETÉS

A szennyezett tetemek vagy környezeti felszínek használatából adódó élelmiszer-ipari vagy italtermékek álpozitív eredményeivel kapcsolatos kockázat csökkentéséhez, amely az élelmiszer-ipari vagy italtermék ismételt vizsgálatához vagy elutasításához vezethet:

- Kizárólag a kívánt felületet érintheti meg a kenetvevővel vagy a kenetvevő pálcával.

A mintakezelő eszköz ismételt használatából adódó szennyezéssel kapcsolatos kockázat csökkentéséhez:

- Egy kenetvevőt kizárólag egyszer használjon fel.

A FELHASZNÁLÓ FELELŐSSÉGE

A felhasználók kötelesek megismerkedni a termék használati útmutatójával és tájékoztatójával. További információért látogassa meg a www.3M.com/foodsafety weboldalt, vagy lépjen kapcsolatba a 3M helyi képviselőjével vagy forgalmazójával.

A tesztelési módszer kiválasztásakor fel kell ismerni azokat a külső tényezőket, mint pl. a mintavételi módszerek, tesztelési protokollok, minta-előkészítés, kezelés és laboratóriumi technikák, amelyek befolyásolhatják az eredményt.

A tesztelési módszer vagy termék kiválasztásakor a felhasználó felelőssége, hogy a megfelelő mátrixokkal és challenge-tesztekkel elegendő számú mintát értékeljen ki, hogy a választott tesztelési módszer eleget tegyen a felhasználó elvárásainak.

A felhasználó felelőssége továbbá annak meghatározása, hogy a tesztelési módszerek és eredmények megfelelnek-e az ügyfél és a beszállító elvárásainak.

Más tesztelési módszerekhez hasonlóan a 3M élelmiszer-biztonsági termékeinek használata során nyert eredmények sem nyújtanak garanciát a tesztelt mátrixok vagy eljárások minőségére vonatkozóan.

A SZAVATOSSÁG KORLÁTOZÁSA/KORLÁTOZOTT JOGORVOSLAT

AZ ADOTT TERMÉKCSOMAGOLÁS KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁSÁRA VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEIBEN KIFEJEZETTEN ELŐÍRTAK KIVÉTELÉVEL, A 3M CÉG KIZÁR MINDEN KIFEJEZETT ÉS HALLGATÓLAGOS GARANCIÁT, IDEÉRTVE TÖBBEK KÖZÖTT A FORGALMAZHATÓSÁGRA VAGY EGY ADOTT CÉLRA VALÓ ALKALMASSÁGRA VONATKOZÓ JÓTÁLLÁST. Amennyiben bármely 3M élelmiszer-biztonsági termék hibásnak bizonyulna, a 3M cég vagy annak meghatalmazott forgalmazója – saját döntése szerint – az adott terméket kicseréli vagy a vételárát visszatéríti az ügyfélnek. Egyéb jogorvoslatnak nincs helye. Ha bármely termékénél felmerül a hiba gyanúja, haladéktalanul, hatvan napon belül értesítenie kell a 3M-et, és vissza kell juttatnia a terméket a 3M-nek. A cserejog érvényesítéséhez hívja fel az ügyfélszolgálatot (az Amerikai Egyesült Államokban az 1-800-328-1671 telefonszámon) vagy a 3M élelmiszer-biztonság hivatalos képviselőjét.

A 3M KORLÁTOZOTT FELELŐSSÉGE

A 3M NEM TARTOZIK FELELŐSSÉGGEL SEMMILYEN KÖZVETLEN, KÖZVETETT, SPECIÁLIS, KÖVETKEZMÉNYES VAGY VÉLETLENSZERŰ VESZTESÉGÉRT VAGY KÁRÉRT, BELEÉRTVE TÖBBEK KÖZÖTT AZ ELMARADT HASZNOT IS. A 3M cég felelősségének mértéke semmilyen jogelv szerint nem haladhatja meg a hibásnak mondott termék vételárát.

TÁROLÁS ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS

Tárolás: Tárolással kapcsolatos információ a csomag címkéjén található.

Ártalmatlanítás: Tartsa be a szennyezett hulladék ártalmatlanítására vonatkozó érvényben lévő ipari szabványokat és helyi előírásokat. További információkért lásd a biztonsági adatlapot.

Termékleírás	Térfogat	REF
3M™ Swab-Sampler kenetvevő pufferelt pepton vizes táptalajjal	10 ml	RS96010BPW
3M™ Swab-Sampler mintavételi pálca D/E semlegesítő táptalajjal	10 ml	RS96010DE
3M™ Swab-Sampler mintavételi pálca Lethen táptalajjal	10 ml	RS96010LET
3M™ Swab-Sampler mintavételi pálca Lethen táptalajjal	5 ml	RS9605LET
3M™ Swab-Sampler mintavételi pálca Lethen táptalajjal	4 ml	RS9604LET
3M™ Swab-Sampler mintavételi pálca Lethen táptalajjal	1 ml	RS9601LET
3M™ Swab-Sampler mintavételi pálca semlegesítő pufferrel	10 ml	RS96010NB
3M™ Swab-Sampler mintavételi pálca semlegesítő pufferrel	4 ml	RS9604NB

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

1. Csavarja le a kupakot a tubusról.
2. Aszeptikus módszerrel vegye ki a kenetvevőt a tubusból.
3. Törölje át sterilen az egész mintavételi felületet^{3,4,5,6} miközben forgatja a kenetvevőt.
4. Tegye vissza a kenetvevőt a tubusba.
5. Ismétlje meg a 2. lépést. Változtassa meg a törlés irányát 90 fokkal és törölje át sterilen ugyanazt a mintavételi felületet miközben forgatja a kenetvevőt. Ismétlje meg a 4. lépést.
6. Ismétlje meg a 2. lépést. Változtassa meg a törlés irányát 45 fokkal és törölje át sterilen ugyanazt a mintavételi felületet miközben forgatja a kenetvevőt. Ismétlje meg a 4. lépést.
7. Szorosan csavarja rá a kupakot a lezáráshoz.
8. A felhasználó által meghatározott eljárásokat követve távolítsa el a visszamaradt táptalajt vagy a maradék semlegesítő oldatot a mintavételi felületről.

HIVATKOZÁSOK

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Studies.
2. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.
3. American Public Health Association - Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - Chapter 3: Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment, 4th edition.
4. US Food and Drug Administration - Bacteriological Analytical Method (az interneten az alábbi címen elérhető: <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>).
5. United States Department of Agriculture - Microbiological Lab Guidebook - Chapters 4.04, 5.04, and 8.07.
6. American Public Health Association - Standard Methods for the Examination of Dairy Products - Chapter 13: Microbiological Tests for Equipment, Containers, Water, and Air, 17th edition.

A fent felsorolt szabványos módszerek legújabb verzióit kell figyelembe venni.

SZIMBÓLUMMAGYARÁZAT



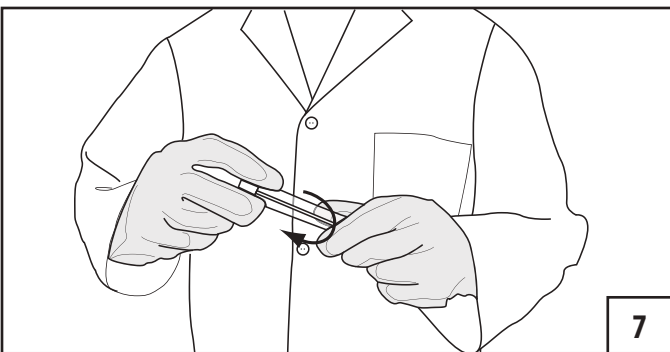
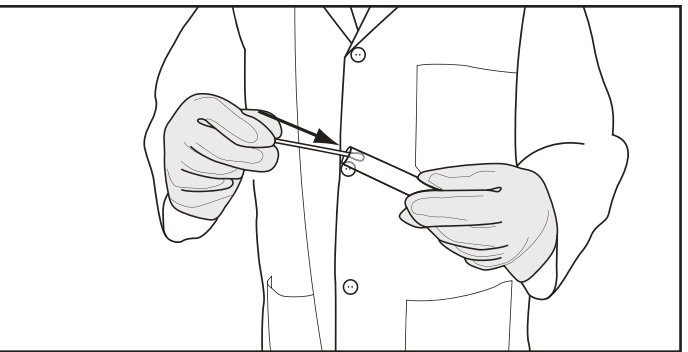
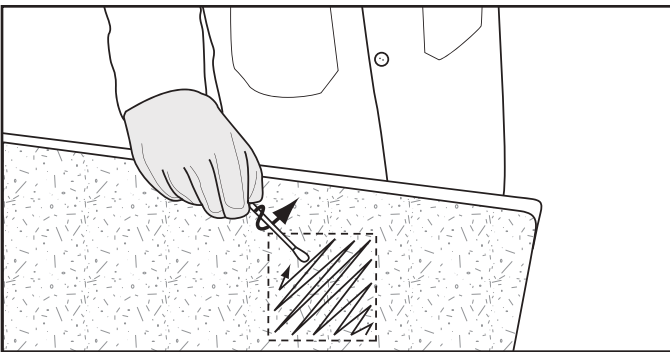
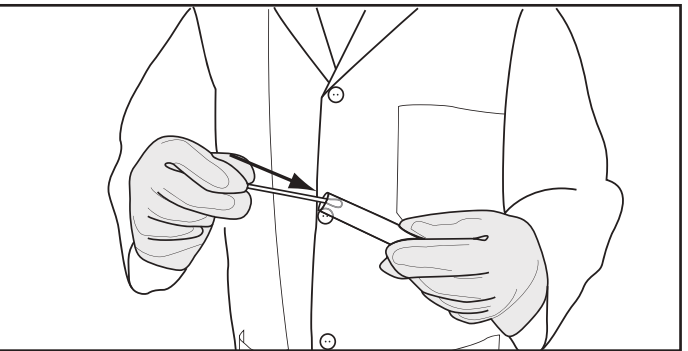
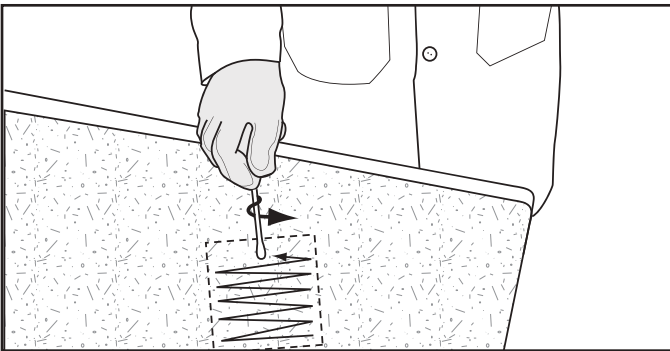
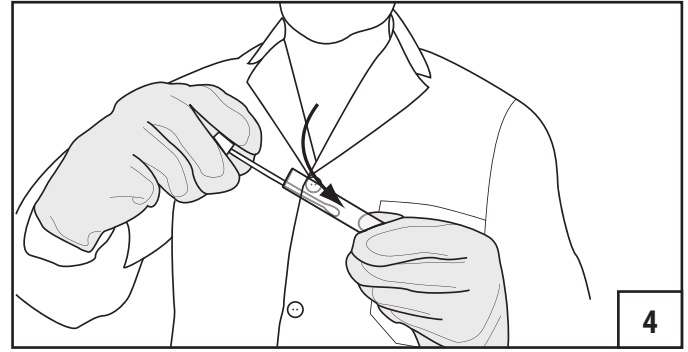
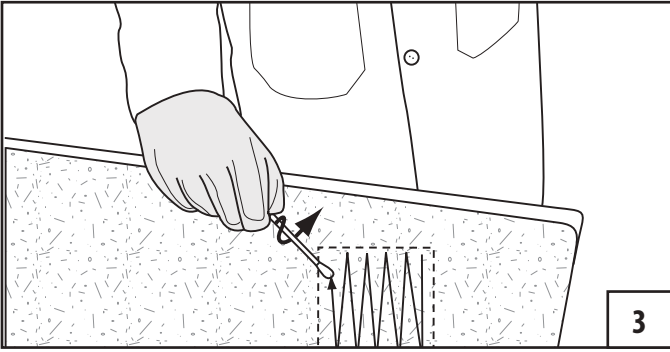
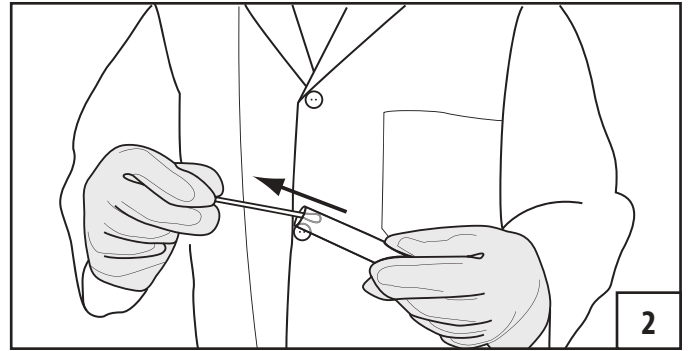
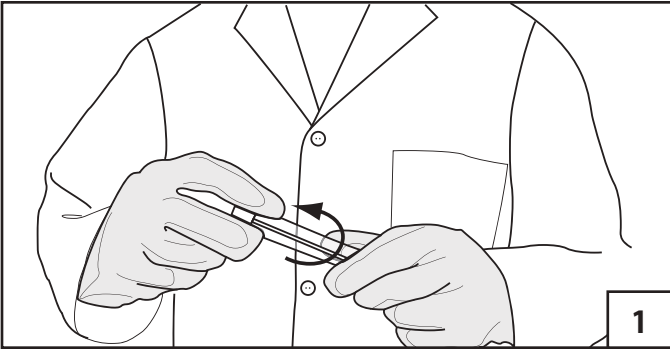
Tanulmányozza a használati utasítást.



A téglalapban található „LOT” felirat és a homokóra a tételszámot és a szavatossági időt jelzik. A homokóra után következik a szavatossági időt jelentő évszám, hónap és nap (év, hónap és nap: ÉÉÉÉ- HH-NN). A homokóra után található teljes sor a tételszámot jelenti (ÉÉÉÉ- HH AZ).



Tárolási feltételek



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Pokyny k produktu

Stěrový vzorkovač

POPIS PRODUKTU

Předem odměřený objem obohacovací živné půdy nebo neutralizačního roztoku ve zkumavce se šroubovým uzávěrem a připojeným tamponem.

Pouze pro laboratorní použití. K dispozici je bezpečnostní list materiálu.

BEZPEČNOST

Uživatel si musí přečíst všechny bezpečnostní pokyny uvedené v návodu, pochopit je a řídit se jimi. Uchovejte si bezpečnostní pokyny pro budoucí použití.

VAROVÁNÍ Označuje nebezpečné situace, kterých je nutno se vyvarovat, jinak hrozí nebezpečí smrti nebo vážného poranění a/nebo poškození majetku.

UPOZORNĚNÍ Označuje potenciálně nebezpečné situace, kterých je nutno se vyvarovat, jinak hrozí nebezpečí poškození majetku.

VAROVÁNÍ

Pro snížení rizik spojených s kontaminací životního prostředí:

- Dodržujte platné oborové normy a místní předpisy pro likvidaci kontaminovaného odpadu.

Pro snížení rizik spojených s vystavením biologickým nebezpečím:

- Zlikvidujte vzorky podle všech platných vládních nařízení a platných laboratorních postupů.

Pro snížení rizika spojeného s falešně negativními výsledky majícími za následek použití kontaminovaného mrtvého zvířecího těla nebo kontaminovaných povrchů v prostředí pro potravinářské nebo nápojové produkty:

- Vždy si přečtěte pokyny pro skladování a datum expirace uvedené na štítku na obalu.
- Vždy si přečtěte návod k použití produktu.

Pro snížení rizik spojených s vystavením vlivu chemických látek a biologických nebezpečí:

- Vždy dodržujte standardní správnou laboratorní bezpečnostní praxi (GLP¹ nebo ISO 17025²) včetně řádných izolačních postupů a používání vhodného ochranného oděvu při manipulaci se zkušebními materiály a zkušebními vzorky.

UPOZORNĚNÍ

Pro snížení rizika falešně pozitivních výsledků v důsledku křížové kontaminace mrtvého zvířecího těla nebo povrchů v prostředí pro potravinářské nebo nápojové produkty, které mohou mít za následek opakované testování nebo odmítnutí potravinářského nebo nápojového produktu:

- Nedotýkejte se tamponem nebo tyčinkou s tamponem žádného nezamýšleného povrchu.

Pro snížení rizika křížové kontaminace v důsledku opakovaného použití prostředku pro manipulaci se vzorkem:

- Nepoužívejte tentýž tampon více než jednou.

ODPOVĚDNOST UŽIVATELE

Uživatelé jsou zodpovědní za to, že se seznámí s pokyny k produktu a s informacemi o něm. Podrobnější informace naleznete na naší webové stránce www.3M.com/foodsafety nebo se obraťte na místního zástupce či distributora společnosti 3M.

Při volbě zkušební metody je třeba mít na paměti, že na výsledek mohou mít vliv vnější faktory, jako je odběrová metoda, protokol testu, příprava vzorku, manipulace a práce v laboratoři.

Je zodpovědností uživatele, aby při volbě jakékoli zkušební metody nebo produktu vyhodnotil dostatečný počet vzorků s příslušnými maticemi a s příslušnými typy mikrobu a ujistil se tak, že zvolená zkušební metoda splňuje jeho kritéria.

Zodpovědností uživatele také je, aby zjistil, zda jakékoli metody a výsledky testů splňují požadavky zákazníků a dodavatelů.

Stejně jako u jakékoli jiné testovací metody, ani výsledky získané při použití jakéhokoli produktu společnosti 3M Food Safety nepředstavují záruku kvality testovaných matic nebo procesů.

OMEZENÍ ZÁRUKY / OMEZENÍ NÁHRADY ŠKODY

POKUD NENÍ V USTANOVENÍ O OMEZENÉ ZÁRUCE V BALENÍ DANÉHO PRODUKTU VÝSLOVNĚ UVEDENO JINAK, NENESE SPOLEČNOST 3M ŽÁDNOU VÝSLOVNOU ANI PŘEDPOKLÁDANOU ZÁRUKU, VČETNĚ NAPŘÍKLAD JAKÉKOLI ZÁRUKY PRODEJNOSTI ČI VHODNOSTI KE KONKRÉTNÍMU ÚČELU. Pokud je jakýkoli produkt společnosti 3M Food Safety vadný, společnost 3M nebo její autorizovaný distributor podle svého uvážení buď produkt vymění, nebo uhradí jeho kupní cenu. Jiné opravné prostředky společnost neposkytuje. Pokud zjistíte jakékoli podezření na vadu produktu, je třeba do šedesáti dnů od tohoto zjištění společnost 3M uvědomit a produkt společnosti vrátit. V takovém případě buď zavolejte útvar služeb zákazníkům společnosti 3M Food Safety (v USA na č. 1 800 328 1671), nebo se spojte s oficiálním zástupcem společnosti, a vyžádejte si povolení pro zpětné zaslání, tzv. Returned Goods Authorization.

OMEZENÍ ODPOVĚDNOSTI SPOLEČNOSTI 3M

SPOLEČNOST 3M NENESE ODPOVĚDNOST ZA ŽÁDNOU ŠKODU, AŽ JIŽ PŘÍMOU ČI NEPŘÍMOU, ZVLÁŠTNÍ, NÁHODNOU NEBO NÁSLEDNOU, VČETNĚ NAPŘÍKLAD UŠLÉHO ZISKU. V žádném případě nepřekročí odpovědnost společnosti 3M podle jakékoli právní teorie kupní cenu produktu, u něhož je uplatňována vada.

SKLADOVÁNÍ A LIKVIDACE

Skladování: Informace o skladování viz štítek na obalu.

Likvidace: Dodržujte platné oborové normy a místní předpisy pro likvidaci kontaminovaného odpadu. Další informace najdete v bezpečnostním listu materiálu.

Popis PRODUKTU	Objem	Kat. č.
3M™ Stěrový vzorkovač s živnou půdou pufrovanou peptonovou vodou	10 ml	RS96010BPW
3M™ Stěrový vzorkovač s neutralizační živnou půdou D/E	10 ml	RS96010DE
3M™ Stěrový vzorkovač s živnou půdou podle Letheena	10 ml	RS96010LET
3M™ Stěrový vzorkovač s živnou půdou podle Letheena	5 ml	RS9605LET
3M™ Stěrový vzorkovač s živnou půdou podle Letheena	4 ml	RS9604LET
3M™ Stěrový vzorkovač s živnou půdou podle Letheena	1 ml	RS9601LET
3M™ Stěrový vzorkovač s neutralizačním pufrem	10 ml	RS96010NB
3M™ Stěrový vzorkovač s neutralizačním pufrem	4 ml	RS9604NB

NÁVOD K POUŽITÍ

1. Odšroubujte uzávěr ze zkumavky.
2. Asepticky vyjměte tampon ze zkumavky.
3. Asepticky stírejte po celé ploše odběru^{3,4,5,6}, přitom tamponem otáčejte.
4. Vraťte tampon do zkumavky.
5. Zopakujte krok 2. Změňte směr o 90° a asepticky stírejte tutéž plochu odběru, přitom tamponem otáčejte. Zopakujte krok 4.
6. Zopakujte krok 2. Změňte směr o 45° a asepticky stírejte tutéž plochu odběru, přitom tamponem otáčejte. Zopakujte krok 4.
7. Uzavřete zkumavku pevným zašroubováním uzávěru.
8. Podle uživatelských zavedených postupů odstraňte veškeré zbývající zbytky obohacovací živné půdy nebo neutralizačního roztoku z plochy odběru.

REFERENCE

1. Úřad pro kontrolu potravin a léčiv USA (U.S. Food and Drug Administration). Sbírka federálních zákonů, titul 21, část 58 – Správná laboratorní praxe pro neklinické laboratorní studie (Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Studies).
2. ISO/IEC 17025. Všeobecné požadavky na způsobilost zkušebních a kalibračních laboratoří.
3. Americká asociace veřejného zdravotnictví (American Public Health Association) – Kompendium metod pro mikrobiologické zkoušení potravin (Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods) – Kapitola 3: Mikrobiologické monitorování prostředí zpracování potravin, 4. vydání
4. Úřad pro kontrolu potravin a léčiv USA (US Food and Drug Administration) – Metoda bakteriologické analýzy (Bacteriological Analytical Method) (k dispozici online <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>).
5. Ministerstvo zemědělství USA (United States Department of Agriculture) – Příručka pro mikrobiologické laboratoře (Microbiological Lab Guidebook) – Kapitoly 4.04, 5.04 a 8.07
6. Americká asociace veřejného zdravotnictví (American Public Health Association) – Standardní metody pro zkoušení mléčných výrobků (Standard Methods for the Examination of Dairy Products) – Kapitola 13: Mikrobiologické testy zařízení, obalů, vody a vzduchu, 17. vydání.

Viz aktuální verze standardních metod uvedených výše.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



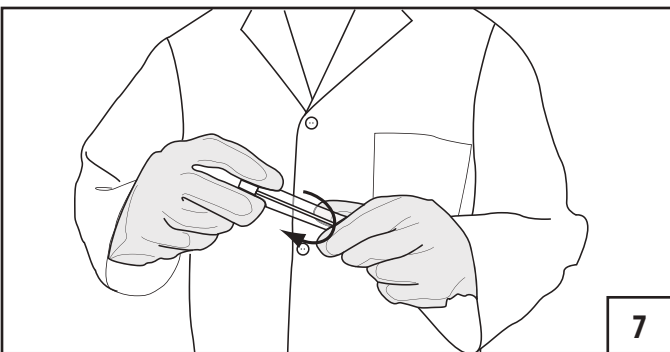
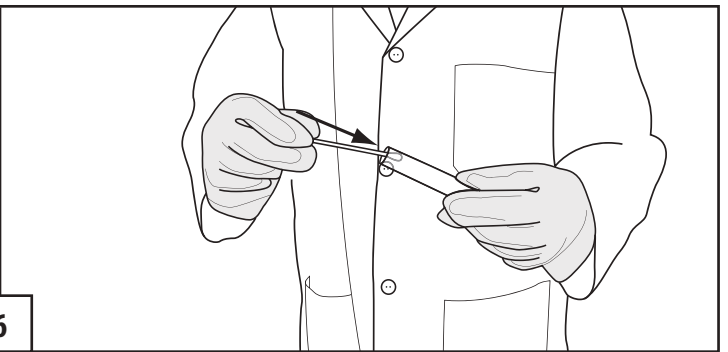
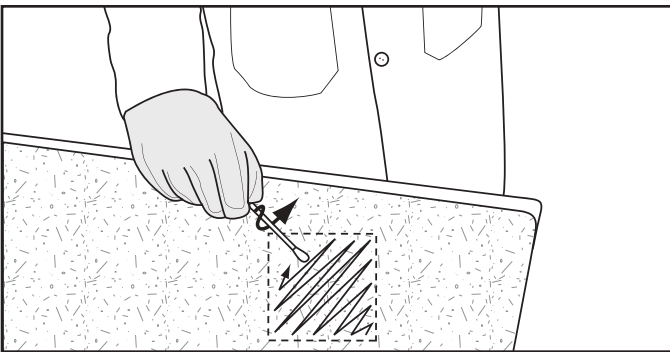
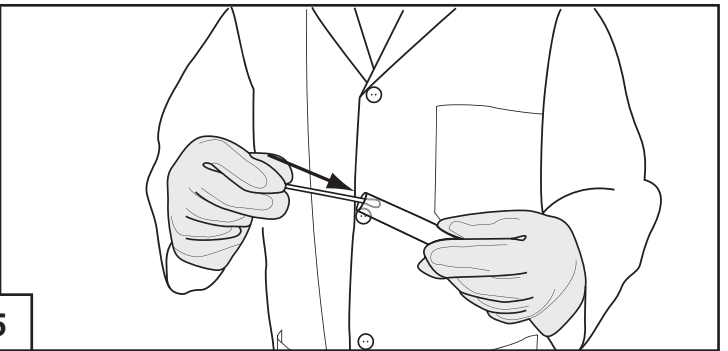
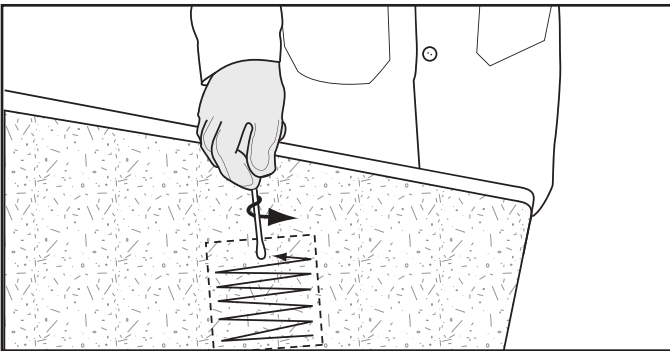
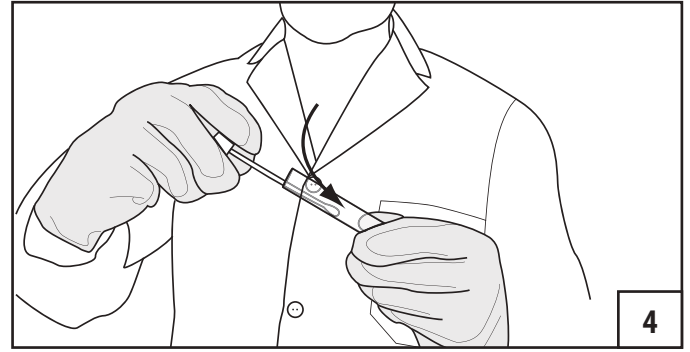
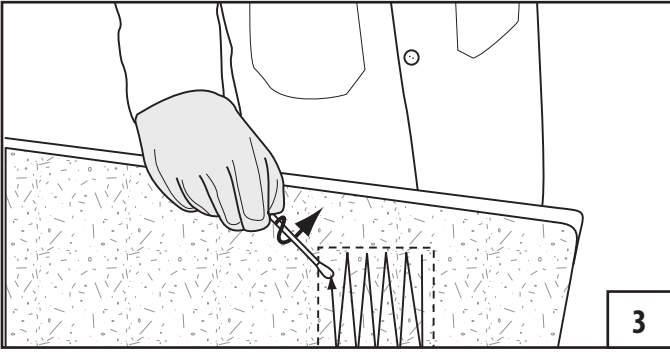
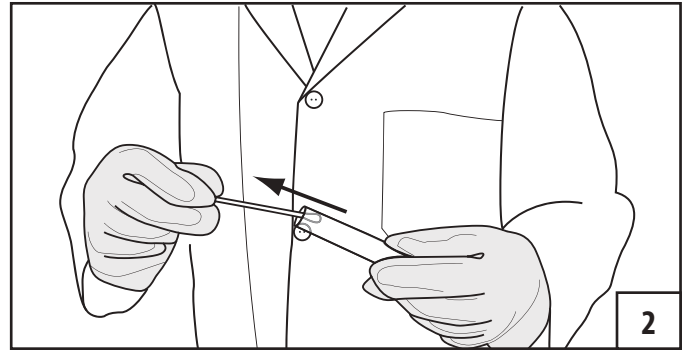
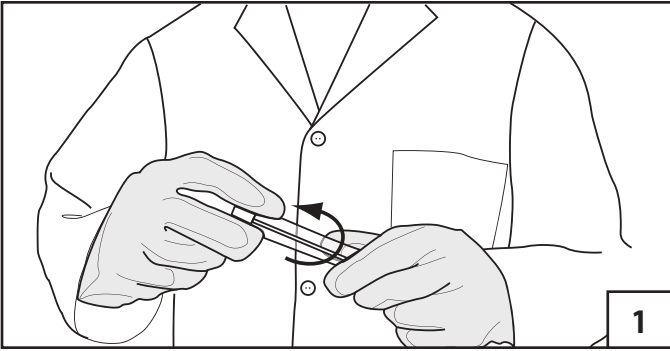
Viz návod k použití



Nápis LOT (šarže) v rámečku a přesýpací hodiny jsou symboly, které představují číslo šarže a datum expirace. Za symbolem přesýpacích hodin následuje rok, měsíc a den uvádějící datum expirace (rok, měsíc a den: RRRR-MM-DD). Celý řádek za slovem LOT znamená číslo šarže (RRRR-MM AZ).



Skladovací podmínky



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

© 2013, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8711-5787-0

Instrucțiuni despre produs

Tampon de recoltare

DESCRIEREA PRODUSULUI

Volum pre-măsurat de bulion îmbogățit sau soluție de neutralizare într-un tub cu capac înfiletant și tampon atașat.

Exclusiv pentru utilizare în laborator. Este disponibil un prospect cu date privind securitatea materialelor.

SECURITATE

Utilizatorul trebuie să citească, să înțeleagă și să respecte toate informațiile despre siguranță din aceste instrucțiuni. Păstrați aceste instrucțiuni de securitate pentru consultări ulterioare.

AVERTISMENT Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate provoca moartea sau leziuni grave și/sau pagube materiale.

AVIZ Indică o situație cu potențial periculos care, dacă nu este evitată, poate provoca pagube materiale.

AVERTISMENT

Pentru a reduce riscurile asociate cu contaminarea mediului:

- Respectați standardele industriale curente și reglementările locale pentru evacuarea reziduurilor contaminate.

Pentru a reduce riscurile asociate cu expunerea la pericole biologice:

- Eliminați mostrele la deșeuri în conformitate cu toate reglementările guvernamentale aplicabile și cu toate procedurile de laborator aplicabile.

Pentru a reduce riscul asociat cu rezultatele fals negative care au ca rezultat utilizarea de carcase sau suprafețe ambiante contaminate pentru alimente sau băuturi:

- Consultați întotdeauna eticheta produsului pentru instrucțiunile de păstrare și data de expirare.
- Consultați întotdeauna instrucțiunile de utilizare a produsului.

Pentru a reduce riscurile asociate cu expunerea la substanțe chimice și la pericole biologice:

- Respectați întotdeauna bunele practici standard de laborator privind siguranța (GLP¹ sau ISO 17025²), inclusiv procedurile adecvate pentru păstrarea în siguranță a materialelor periculoase, purtarea de echipamente și dispozitive de protecție adecvate atunci când manipulați materiale de testare și mostre pentru testare.

AVIZ

Pentru a reduce riscul asociat cu rezultatele fals pozitive care se datorează carcaselor sau suprafețelor ambiante contaminate pentru alimente sau băuturi și care pot avea ca rezultat re-testarea sau respingerea alimentelor sau băuturilor:

- Nu atingeți buretele sau buretele de recoltare de nicio altă suprafață.

Pentru a reduce riscul de contaminare încrucișată ca urmare a reutilizării dispozitivului de manipulare a mostrelor:

- Nu utilizați același burete de recoltare decât o singură dată.

RESPONSABILITATEA UTILIZATORULUI

Utilizatorii au responsabilitatea de a se familiariza cu instrucțiunile despre produs și cu informațiile despre produs. Vizitați site-ul nostru web la adresa www.3M.com/foodsafety sau contactați reprezentantul sau distribuitorul dumneavoastră local 3M pentru mai multe informații.

În momentul selectării unei metode de testare, este important să rețineți faptul că factorii externi, cum ar fi metodele de prelevare a mostrelor, protocoalele de testare, prepararea și manipularea mostrelor, precum și tehnicile de laborator, pot influența rezultatele testelor.

Este responsabilitatea utilizatorului să selecteze orice metodă de testare sau produs în vederea evaluării unui număr suficient de mostre, cu matricele corespunzătoare și condițiile microbiene adecvate, astfel încât metoda de testare aleasă să corespundă criteriilor sale.

Este, de asemenea, responsabilitatea utilizatorului să se asigure că toate metodele de testare și rezultatele acestora satisfac cerințele clienților și ale furnizorilor săi.

Ca în cazul oricărei metode de testare, rezultatele obținute în urma utilizării oricărui produs 3M Food Safety nu constituie o garanție a calității matricelor sau proceselor supuse testării.

LIMITAREA GARANȚIEI/DESPĂGUBIRE LIMITATĂ

CU EXCEPȚIA CELOR MENȚIONATE ÎN MOD EXPRES ÎN SECȚIUNEA PRIVIND GARANȚIA LIMITATĂ, SECȚIUNE AFLATĂ PE AMBALAJELE PRODUSELOR INDIVIDUALE, 3M NU RECUNOAȘTE NICIO GARANȚIE EXPRESĂ ȘI IMPLICITĂ, INCLUSIV, FĂRĂ A SE LIMITA LA ACESTE, ORICE GARANȚII DE VANDABILITATE SAU DE ADECVARE PENTRU UN ANUMIT SCOP. Dacă orice produs 3M Food Safety este defect, 3M sau distribuitorul său autorizat, la alegerea sa, va înlocui produsul sau va rambursa prețul de achiziție al produsului. Acestea sunt singurele măsuri ce se vor lua. Trebuie să notificați 3M cu promptitudine în termen de șaizeci de zile de la descoperirea oricăror defecte suspectate ale unui produs și să returnați produsul către 3M. Contactați Serviciul Clienți (1-800-328-1617 în S.U.A.) sau reprezentanța oficială 3M Food Safety cu privire la Autorizația pentru Returnarea Bunurilor.



LIMITAREA RĂSPUNDERII 3M

3M NU VA FI RESPONSABILĂ PENTRU NICIUN FEL DE PIERDERI SAU DAUNE, INDIFERENT DACĂ ACESTEA SUNT DAUNE DIRECTE, INDIRECTE, SPECIALE, ACCIDENTALE SAU REZULTATE PE CALE DE CONSECINȚĂ, INCLUSIV, DAR FĂRĂ A SE LIMITA LA ACESTE, PIERDERI DE PROFIT. În niciun caz răspunderea 3M nu va depăși, sub nicio ipoteză legală, prețul de achiziție al produsului bănuț a fi defect.

PĂSTRAREA ȘI ELIMINAREA LA DEȘEURI

Păstrarea: consultați eticheta ambalajului pentru informații privind păstrarea.

Eliminarea la deșeur: respectați standardele industriale curente și reglementările locale pentru evacuarea reziduurilor contaminate. Consultați Fișa tehnică de securitate pentru informații suplimentare.

Descrierea Produsului	Volum	REF
3M™ Recoltare cu apă peptonată tamponată	10 mL	RS96010BPW
3M™ Tampon de recoltare cu bulion neutralizant D/E	10 mL	RS96010DE
3M™ Tampon de recoltare cu bulion Lethen	10 mL	RS96010LET
3M™ Tampon de recoltare cu bulion Lethen	5 mL	RS9605LET
3M™ Tampon de recoltare cu bulion Lethen	4 mL	RS9604LET
3M™ Tampon de recoltare cu bulion Lethen	1 mL	RS9601LET
3M™ Tampon de recoltare neutralizant	10 mL	RS96010NB
3M™ Tampon de recoltare neutralizant	4 mL	RS9604NB

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

- Desfiletați capacul de pe tub.
- Scoateți aseptice tamponul din tub.
- Treceți tamponul printr-o tehnică aseptice peste întreaga suprafață de prelevare de mostre^{3,4,5,6} în timp ce rotiți tamponul.
- Reintroduceți tamponul în tub.
- Repetati pasul 2. Schimbați direcția cu 90° și treceți tamponul printr-o tehnică aseptice peste aceeași suprafață de prelevare de mostre, în timp ce rotiți tamponul. Repetați pasul 4.
- Repetati pasul 2. Schimbați direcția cu 45° și treceți tamponul printr-o tehnică aseptice peste aceeași suprafață de prelevare de mostre, în timp ce rotiți tamponul. Repetați pasul 4.
- Înfiletați strâns capacul pentru a închide.
- Respectând procedurile stabilite ale utilizatorului, îndepărtați de pe suprafața de pe care s-au prelevat mostrele orice reziduu rămas de bulion de îmbogățire sau de soluție neutralizantă.

REFERINȚE

- U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Studies. (Administrația pentru Alimente și Medicamente a Statelor Unite, Codul Reglementărilor Federale, Titlul 21, Partea 58, Bunele practici de laborator pentru studiile de laborator non-clinice.)
- ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories (Cerințe generale pentru competența laboratoarelor de încercări și etalonări).
- American Public Health Association - Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (Asociația Americană pentru Sănătate Publică - Compendiu de metode pentru examinarea microbiologică a alimentelor) - Capitolul 3: Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment (Monitorizarea microbiologică a mediului de procesare a alimentelor), ediția a 4-a.
- US Food and Drug Administration - Bacteriological Analytical Method (Administrația pentru Alimente și Medicamente a Statelor Unite - Metode analitice bacteriologice) (document disponibil online la adresa <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>).
- United States Department of Agriculture - Microbiological Lab Guidebook (Departamentul pentru Agricultură al Statelor Unite - Ghid pentru laboratoarele de microbiologie) - Capitolele 4.04, 5.04 și 8.07.
- American Public Health Association - Standard Methods for the Examination of Dairy Products (Asociația Americană pentru Sănătate Publică - Metode standard pentru examinarea produselor lactate) - Capitolul 13: Microbiological Tests for Equipment, Containers, Water, and Air (Teste microbiologice pentru echipamente, containere, apă și aer), ediția a 17-a.

Consultați versiunea curentă a metodelor standard menționate mai sus.

EXPLICAREA SIMBOLURILOR



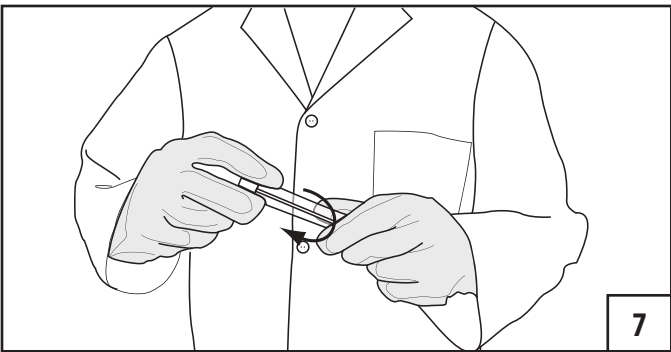
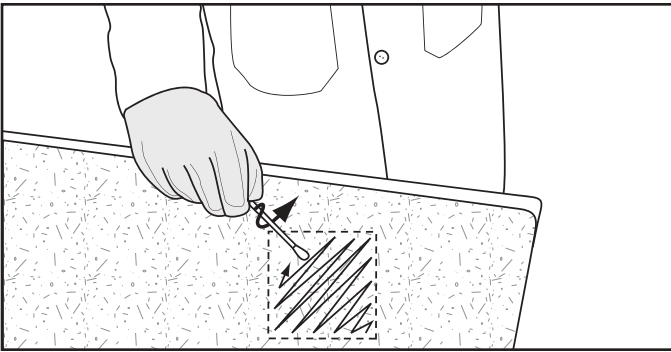
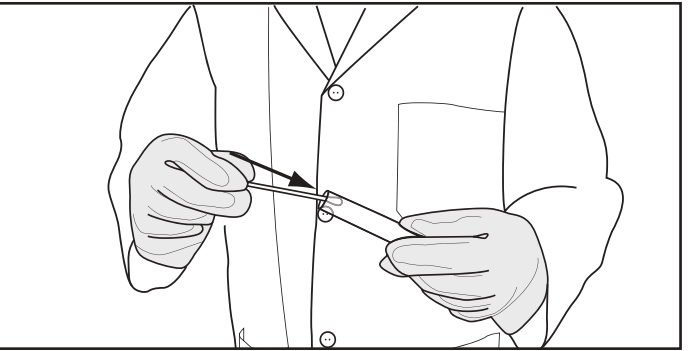
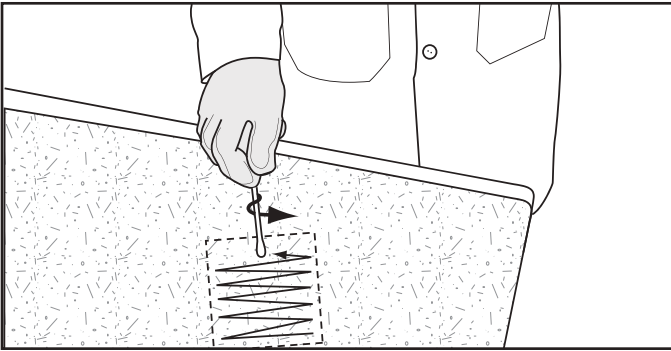
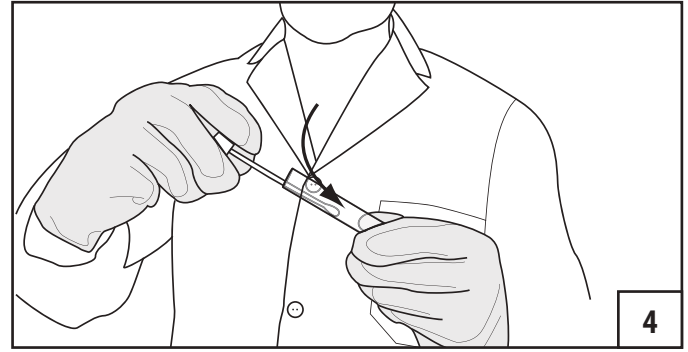
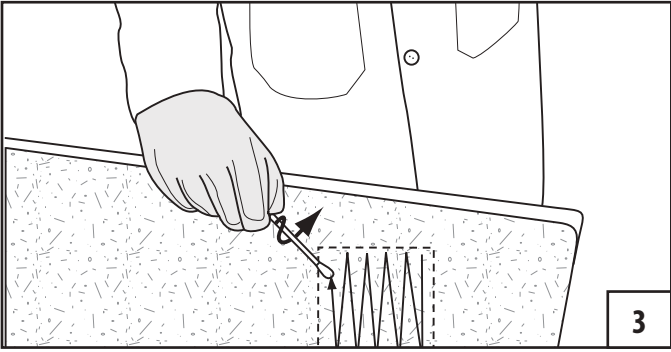
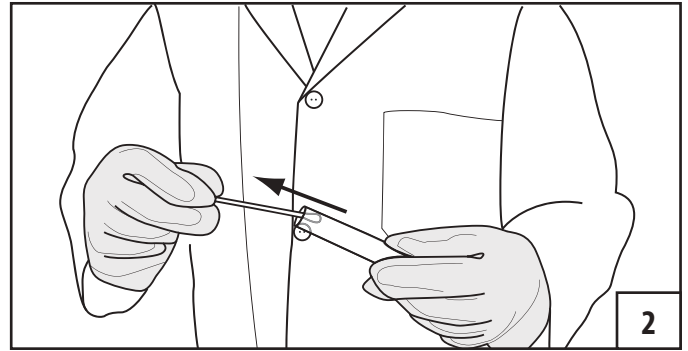
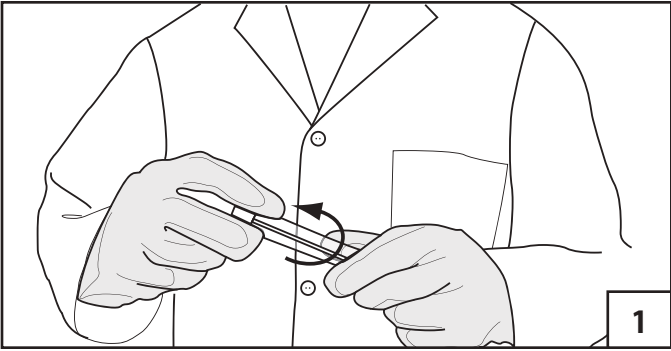
Consultați instrucțiunile de utilizare



Simbolul „Lot” încadrat în casetă și clepsidra reprezintă numărul lotului și data de expirare. Clepsidra este urmată de an, lună și zi, care reprezintă data expirării (an, lună și zi: AAAA- LL-ZZ). Întreaga linie care urmează după LOT reprezintă numărul lotului (AAAA- LL ZZ).



Condiții de depozitare



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Инструкции к продукции

Ультратампон

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Предварительно измеренный объем бульона обогащения или нейтрализующего раствора в пробирке с закручивающейся крышкой и прикрепленным тампоном. Только для использования в лабораторных условиях. Имеется в наличии паспорт безопасности материалов.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочтите и следуйте всем указаниям по технике безопасности, приведенным в инструкциях. Сохраните инструкции по технике безопасности для дальнейшего использования.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Указывает на опасную ситуацию, которая может привести к смерти или серьезной травме и/или повреждению имущества.

ПРИМЕЧАНИЕ Указывает на потенциально опасную ситуацию, которая может привести к повреждению имущества.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для снижения рисков, связанных с загрязнением окружающей среды, придерживайтесь приведенных ниже рекомендаций.

- Соблюдайте текущие стандарты в отрасли и местные нормы по утилизации загрязненных отходов.

Для снижения рисков, связанных с воздействием биологически опасных веществ, придерживайтесь нижеперечисленных рекомендаций.

- Утилизируйте пробы в соответствии со всеми применимыми нормативными актами и лабораторными процедурами.

Для снижения рисков, связанных с использованием зараженных туш или поверхностей для производства продуктов питания или напитков вследствие ложноотрицательных результатов, придерживайтесь нижеперечисленных рекомендаций.

- Всегда см. инструкции по хранению и срок годности на упаковке.
- Всегда см. инструкции по применению.

Для снижения рисков, связанных с воздействием химических и биологически опасных веществ, необходимо

- всегда соблюдать стандартные надлежащие меры безопасности в лаборатории (GLP¹ или ISO 17025²), в том числе надлежащие процедуры локализации, а также надевать подходящую защитную одежду во время обращения с тестовыми материалами и пробами.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для снижения риска ложноположительных результатов вследствие перекрестного загрязнения туш или поверхностей для производства продуктов питания или напитков, которые могут привести к повторному тестированию или отбраковке продукта питания или напитка, придерживайтесь нижеперечисленных рекомендаций.

- Не касайтесь тампоном или держателем для отбора проб любой непредусмотренной для отбора поверхности.

Для снижения риска перекрестного загрязнения вследствие повторного использования средства отбора проб придерживайтесь нижеперечисленных рекомендаций.

- Не используйте один тампон более одного раза.

ОБЯЗАННОСТИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Пользователи несут полную ответственность за ознакомление с инструкцией по эксплуатации и информацией о продукте. Дополнительные сведения вы можете получить на нашем веб-сайте www.3M.com/foodsafety или у местного представителя или дистрибьютора компании 3M.

При выборе метода анализа важно понимать, что на результаты исследования могут повлиять внешние факторы, например метод отбора проб, протокол анализа, подготовка проб к анализу, способы обработки проб, а также используемое оборудование.

За выбор метода анализа, а также исследуемого продукта отвечает потребитель. Потребитель должен на основании исследования достаточного количества образцов с помощью надлежащих матриц и микробных провокационных проб определить, отвечает ли выбранный метод анализа необходимым ему критериям.

Кроме того, потребитель обязан установить, отвечают ли методы и результаты проводимых им анализов требованиям его клиентов и поставщиков.

Результаты, полученные с помощью какого бы то ни было средства компании 3M Food Safety (как и при использовании любого другого метода исследований), не гарантируют качество анализируемых матриц или технологических процессов.

ОГРАНИЧЕНИЕ ГАРАНТИЙ И СРЕДСТВ СУДЕБНОЙ ЗАЩИТЫ

ЕСЛИ ИНОЕ ЯВНО НЕ УКАЗАНО В РАЗДЕЛЕ ОБ ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИИ НА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ ОБОРУДОВАНИЯ, КОМПАНИЯ 3M НЕ ПРИЗНАЕТ ПРЯМЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ ГАРАНТИИ, ВКЛЮЧАЯ, ПОМИМО ПРОЧЕГО, ГАРАНТИЮ ТОВАРНЫХ КАЧЕСТВ ИЛИ ПРИГОДНОСТИ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ В ОПРЕДЕЛЕННЫХ ЦЕЛЯХ. Если качество продукта компании 3M Food Safety не является надлежащим, компания 3M или уполномоченный этой компанией дистрибьютор обязуется по своему усмотрению заменить этот продукт или возместить стоимость покупки этого продукта. Это единственный способ разрешения конфликтов. О возможном дефекте необходимо незамедлительно уведомить компанию 3M в течение шестидесяти дней с момента обнаружения этого дефекта, после чего вернуть продукт в компанию 3M. Для санкционирования возврата товара обратитесь в службу поддержки клиентов (тел. 1-800-328-1671 в США) или к официальному местному представителю 3M Food Safety.

ОГРАНИЧЕНИЕ ОТВЕТСТВЕННОСТИ КОМПАНИИ ЗМ

КОМПАНИЯ ЗМ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КАКОЙ БЫ ТО НИ БЫЛО УЩЕРБ ИЛИ УБЫТКИ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ПРЯМЫМИ, КОСВЕННЫМИ, РЕАЛЬНЫМИ ИЛИ ПОБОЧНЫМИ, ВКЛЮЧАЯ, В ЧАСТНОСТИ, УПУЩЕННУЮ ВЫГОДУ. Ответственность компании ЗМ ни при каких обстоятельствах и несмотря ни на какие требования какой бы то ни было правовой теории не может превышать покупную цену предположительно дефектного продукта.

ХРАНЕНИЕ И УТИЛИЗАЦИЯ

Хранение. См. информацию о хранении на упаковке.

Утилизация. Соблюдайте текущие стандарты в отрасли и местные нормы по утилизации загрязненных отходов. Дополнительную информацию см. в паспорте безопасности материала.

Описание Продукта	Объем	АРТ
ЗМ™ Ультратампон с Забуференной пептонной водой	10 мл	RS96010BPW
ЗМ™ Ультратампон с Нейтрализующим D/E бульоном	10 мл	RS96010DE
ЗМ™ Ультратампон с Летиновым бульоном	10 мл	RS96010LET
ЗМ™ Ультратампон с Летиновым бульоном	5 мл	RS9605LET
ЗМ™ Ультратампон с Летиновым бульоном	4 мл	RS9604LET
ЗМ™ Ультратампон с Летиновым бульоном	1 мл	RS9601LET
ЗМ™ Ультратампон с Нейтрализующим буфером	10 мл	RS96010NB
ЗМ™ Ультратампон с Нейтрализующим буфером	4 мл	RS9604NB

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

1. Открутите крышку с пробирки.
2. Соблюдая правила асептики, извлеките тампон из пробирки.
3. Соблюдая правила асептики, проведите по всей поверхности отбора пробы^{3,4,5,6}, вращая тампон.
4. Верните тампон обратно в пробирку.
5. Повторите действие 2. Измените направление на 90° и, соблюдая правила асептики, проведите по той же поверхности отбора пробы, вращая тампон. Повторите действие 4.
6. Повторите действие 2. Измените направление на 45° и, соблюдая правила асептики, проведите по той же поверхности отбора пробы, вращая тампон. Повторите действие 4.
7. Плотно закрутите крышку.
8. Следуя установленным пользователем процедурам, удалите все остатки бульона обогащения или нейтрализующего раствора с поверхности отбора пробы.

ССЫЛКИ

1. Управление по контролю качества пищевых продуктов и лекарственных средств США. Свод федеральных нормативных актов, раздел 21, часть 58. Надлежащие лабораторные практики неклинических лабораторных исследований.
2. ISO/IEC 17025. Общие требования по подготовке испытательных и калибровочных лабораторий.
3. Американская государственная ассоциация здравоохранения. Сборник методов микробиологического изучения пищевых продуктов. Глава 3. «Микробиологический мониторинг мест обработки продуктов»; 4-е издание.
4. Управление по контролю качества пищевых продуктов и лекарственных средств США. Бактериологический аналитический метод (доступен в Интернете по адресу <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>).
5. Министерство сельского хозяйства США. Лабораторное руководство по микробиологии. Главы 4.04, 5.04 и 8.07.
6. Американская государственная ассоциация здравоохранения. Стандартные методы изучения молочных продуктов. Глава 13. «Микробиологические тесты для оборудования, емкостей, воды и воздуха»; 17-е издание.

См. текущие версии перечисленных выше стандартных методов.

ПОЯСНЕНИЕ СИМВОЛОВ



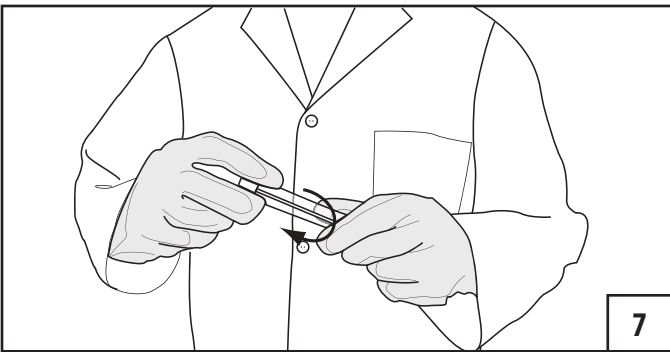
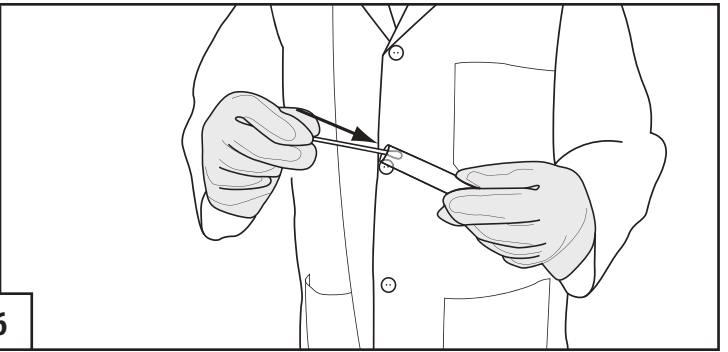
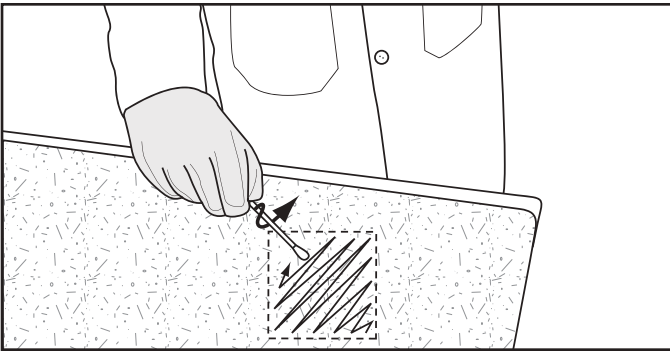
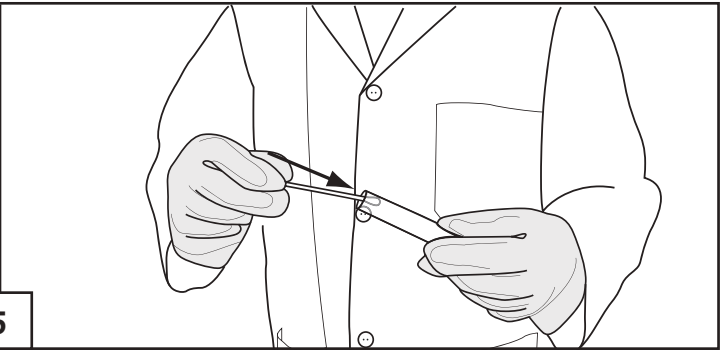
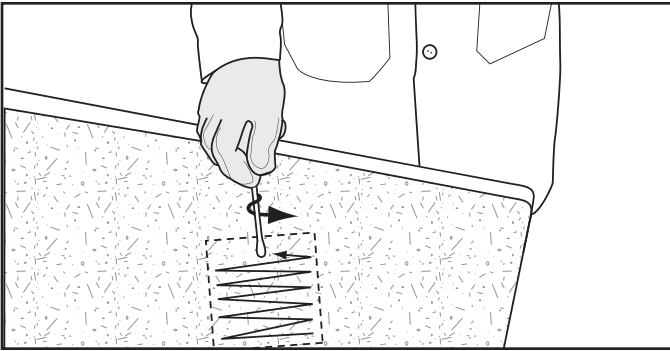
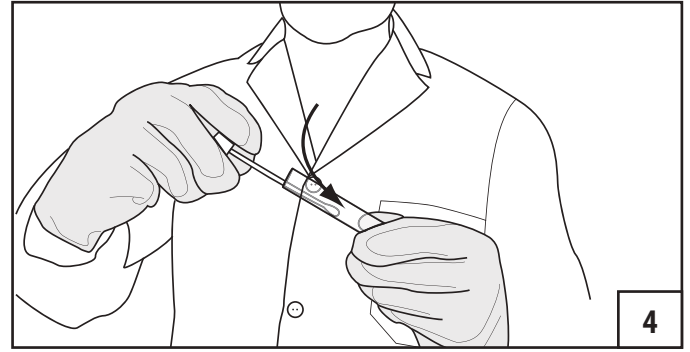
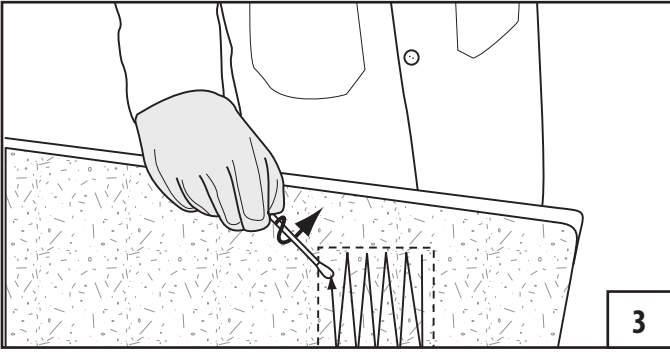
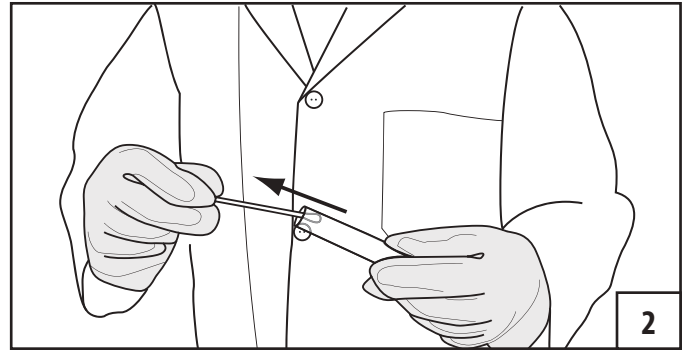
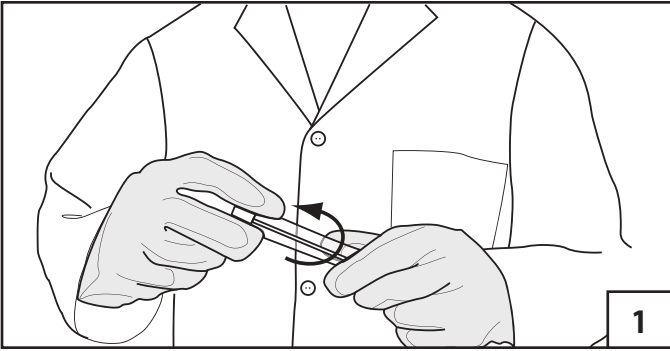
См. инструкцию по применению



Надпись lot в рамке и значок песочных часов указывают на номер партии и дату истечения срока годности. За значком с песочными часами следует год, месяц и день даты истечения срока годности (год, месяц и день: ГГГГ-ММ-ДД). Строка ниже слова LOT – это номер партии (ГГГГ-ММ AZ).



Условия хранения



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

© 2013, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8711-5787-0

Swab Örnekleyici

ÜRÜN TANIMI

Vida kapaklı ve svab takılmış bir tüp içinde önceden ölçülmüş hacimde zenginleştirme besiyeri veya nötralize edici çözelti.

Yalnızca Laboratuvarda Kullanım İçindir. Malzeme Güvenliği Veri Sayfası mevcuttur.

GÜVENLİK

Kullanıcı, talimatlardaki tüm güvenlik bilgilerini okumalı, anlamalı ve bunlara uymalıdır. Güvenlik talimatlarını ileride başvurmak üzere saklayın.



UYARI Önlenmemesi halinde, ölüm veya ciddi yaralanma ve/veya mal zararı ile sonuçlanabilen tehlikeli bir durumu gösterir.

NOT Önlenmemesi halinde, mal zararı ile sonuçlanabilen tehlikeli bir durumu gösterir.

⚠️ UYARI

Çevre kontaminasyonu ile ilişkili riskleri azaltmak için:

- Kontamine atığın elden çıkarılmasında, geçerli endüstri standartlarına ve yerel düzenlemelere uyun.

Biyolojik tehlikelere maruz kalınmasıyla ilişkili riskleri azaltmak için:

- Numuneleri geçerli tüm hükümet düzenlemeleri ve uygun laboratuvar prosedürlerine göre atın.

Yiyecek ve içecek ürünleri için kontamine kalıntı veya çevresel yüzeylerin kullanımına yol açan yanlış negatif sonuçlarla ilişkili riski azaltmak için:

- Saklama talimatı ve son kullanma tarihi için daima ambalaj etiketine bakın.
- Daima ürün kullanım talimatına bakın.

Kimyasallara ve biyolojik tehlikelere maruziyet ile ilişkili riskleri azaltmak için:

- Test malzemelerini ve test numunelerini kullanırken uygun sınırlama prosedürleri, uygun koruyucu kıyafet giyme dahil, standart iyi laboratuvar güvenlik uygulamalarına (GLP¹ veya ISO 17025²) daima uyun.

NOT

Yiyecek ve içecek ürünlerinin yeniden test edilmesi veya reddedilmesiyle sonuçlanabilen yiyecek ve içecek ürünleri için çapraz kontamine kalıntı veya çevresel yüzeylere bağlı yanlış pozitif sonuçlarla ilişkili riski azaltmak için:

- Svabı veya svab çubuğunu amaçlanmayan hiçbir yüzeye dokundurmayın.

Numune işleme cihazının yeniden kullanımından kaynaklanan çapraz kontaminasyon riskini azaltmak için:

- Aynı svabı bir defadan fazla kullanmayın.

KULLANICININ SORUMLULUĞU

Kullanıcılar ürün talimatlarını ve bilgilerini öğrenmekle yükümlüdür. Daha fazla bilgi için www.3M.com/foodsafety adresinden web sitemizi ziyaret edin veya yerel 3M temsilcinizle ya da distribütörünüzle iletişime geçin.

Test yöntemi seçilirken, numune alma yöntemleri, test protokolleri, numunenin hazırlanması, işlem yapılması ve laboratuvar tekniği gibi dış faktörlerin sonuçları etkileyebileceğinin bilinmesi gerekir.

Seçilen test yönteminin kullanıcının kriterlerini karşıladığı konusunda kullanıcıyı tatmin edecek uygun matrisler ve mikrobiyal zorluklarla yeterli sayıda numuneyi değerlendirmek üzere herhangi bir test yönteminin veya ürününün seçilmesi kullanıcının sorumluluğundadır.

Tüm test yöntemleri ve sonuçlarının müşterilerin ve tedarikçilerin gereksinimlerini karşılayıp karşılamadığına karar vermek yine kullanıcının sorumluluğundadır.

Tüm test yöntemlerinde olduğu gibi, herhangi bir 3M Gıda Güvenliği ürününün kullanılmasından elde edilen sonuçlar, test edilen matrislerin veya süreçlerin kalitesi konusunda bir garanti oluşturmaz.

GARANTİLERİN SINIRLANDIRILMASI / SINIRLI ÇÖZÜM

3M, HER BİR ÜRÜN AMBALAJININ ÜZERİNDEKİ SINIRLI GARANTİ KISMINDA AÇIKÇA BELİRTİLENLER HARİCİNDE, PAZARLANABİLİRLİK VEYA BELİRLİ BİR KULLANIMA UYGUNLUK GARANTİLERİ DAHİL ANCAK BUNLARLA SINIRLI OLMAMAK ÜZERE HİÇBİR AÇIK VEYA ZİMNİ GARANTİYİ KABUL ETMEMEKTEDİR. Herhangi bir 3M Gıda Güvenlik Ürünü'nün kusurlu olması durumunda, 3M veya yetkili dağıtıcısı, tercihinin göre ürünü değiştirecek veya ürün satış tutarını iade edecektir. Tarafınıza münhasır çözümler bunlardır. Üründe mevcut olduğundan kuşku duyulan herhangi bir kusurun fark edilmesinden sonraki altmış gün içinde durumu 3M'e bildirmeniz ve ürünü 3M'e iade etmeniz gerekir. İade Edilen Mallar Yetkisi almak için lütfen Müşteri Hizmetleri'ni (ABD'de 1-800-328-1671) veya yerel resmi 3M Gıda Güvenliği temsilcinizi arayın.

3M SINIRLI SORUMLULUĞU

3M DOĞRUDAN, DOLAYLI, ÖZEL, ARIZİ VEYA NETİCE KABİLİNDEN DOĞMUŞ, KAYBEDİLMİŞ KAZANÇLAR DAHİL ANCAK BUNUNLA SINIRLI OLMAMAK ÜZERE HERHANGİ BİR KAYIP VEYA ZARARDAN SORUMLU OLMAYACAKTIR. Hiçbir durumda 3M'in herhangi bir hukuk kuramı altındaki sorumluluğu, kusurlu olduğu iddia edilen ürünün satış fiyatını aşamaz.

SAKLAMA VE ATMA

Saklama: Saklama bilgisi için ambalaj etiketine başvurun.

Atma: Kontamine atığın elden çıkarılmasında, geçerli endüstri standartlarına ve yerel düzenlemelere uyun. Ek bilgiler için Malzeme Güvenliği Veri Sayfasına bakın.

ÜRÜN Tanımı	Hacim	REF
3M™ Svab Örnekleyici, Tamponlanmış Peptonlu ile beraber	10 mL	RS96010BPW
3M™ Svab Örnekleyici, D/E Nötrleştirici Broth ile beraber	10 mL	RS96010DE
3M™ Svab Örnekleyici, Lethen Broth ile beraber	10 mL	RS96010LET
3M™ Svab Örnekleyici, Lethen Broth ile beraber	5 mL	RS9605LET
3M™ Svab Örnekleyici, Lethen Broth ile beraber	4 mL	RS9604LET
3M™ Svab Örnekleyici, Lethen Broth ile beraber	1 mL	RS9601LET
3M™ Svab Örnekleyici, 4 ml Nötrleştirici Broth ile beraber	10 mL	RS96010NB
3M™ Svab Örnekleyici, 4 ml Nötrleştirici Broth ile beraber	4 mL	RS9604NB

KULLANIM TALİMATLARI

1. Tüpün başlığını çıkarın.
2. Svabı tüpten aseptik olarak çıkarın.
3. Tüm numune yüzeyi boyunca aseptik olarak sürerken^{3,4,5,6} svabı döndürün.
4. Svabı tüpe döndürün.
5. 2. adımı tekrar edin. Yönü 90° değiştirin ve aynı numune yüzeyi boyunca aseptik olarak sürerken svabı döndürün. 4. adımı tekrar edin.
6. 2. adımı tekrar edin. Yönü 45° döndürün ve aynı numune yüzeyi boyunca aseptik olarak sürerken svabı döndürün. 4. adımı tekrar edin.
7. Başlığı vidalayarak sıkıca kapatın.
8. Kullanıcının belirlediği prosedürleri izleyerek, kalan tüm zenginleştirme besiyerini veya nötralize edici çözelti artığını numune alınan yüzeyden uzaklaştırın.

REFERANSLAR

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Başlık 21, Bölüm 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Studies.
2. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.
3. American Public Health Association - Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - Chapter 3: Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment, 4th edition.
4. US Food and Drug Administration - Bacteriological Analytical Method (available online at <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>).
5. United States Department of Agriculture - Microbiological Lab Guidebook - Chapters 4.04, 5.04, and 8.07.
6. American Public Health Association - Standard Methods for the Examination of Dairy Products - Chapter 13: Microbiological Tests for Equipment, Containers, Water, and Air, 17th edition.

Yukarıda listelenen standart yöntemlerin güncel versiyonlarına başvurun.

SEMBOLLERİN AÇIKLAMASI



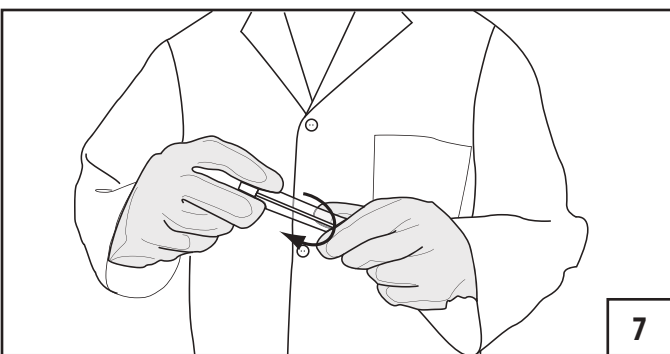
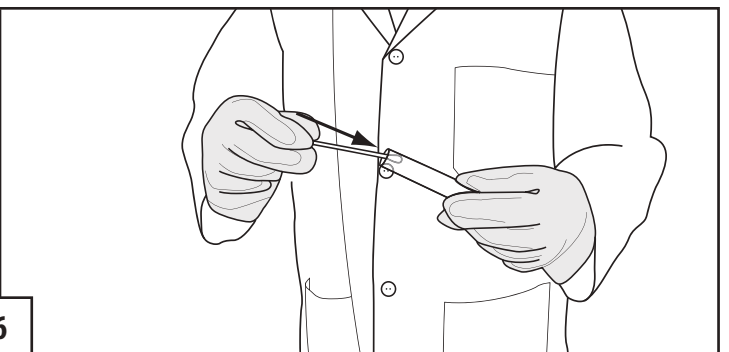
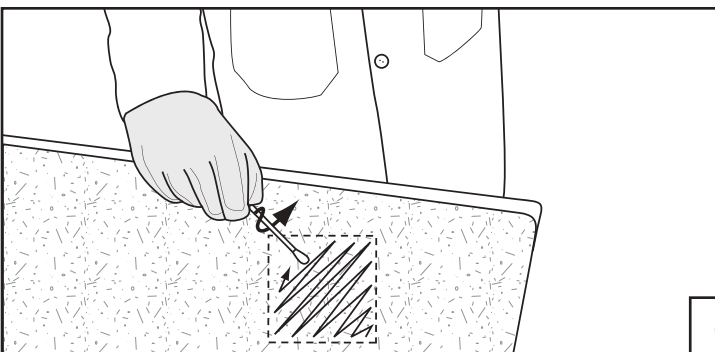
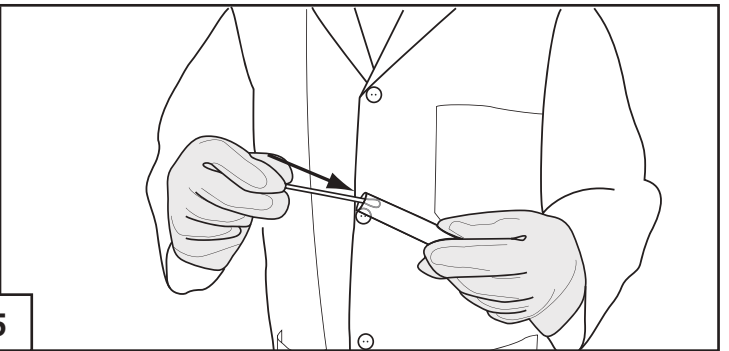
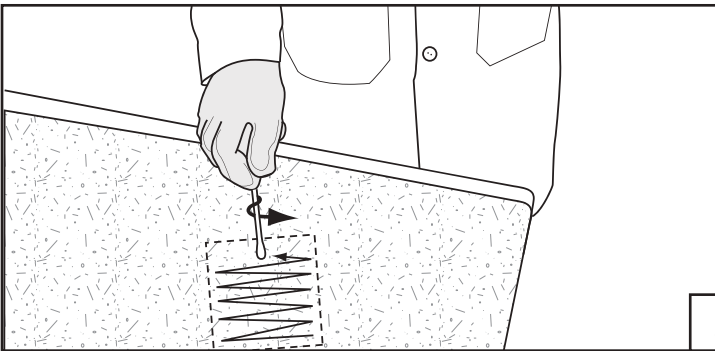
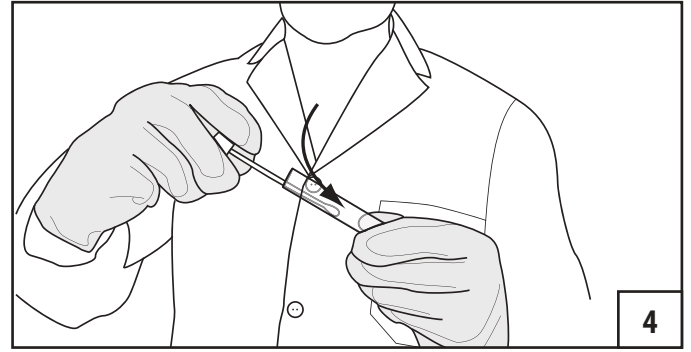
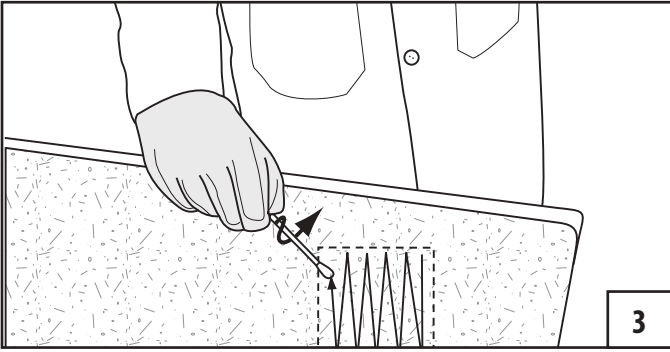
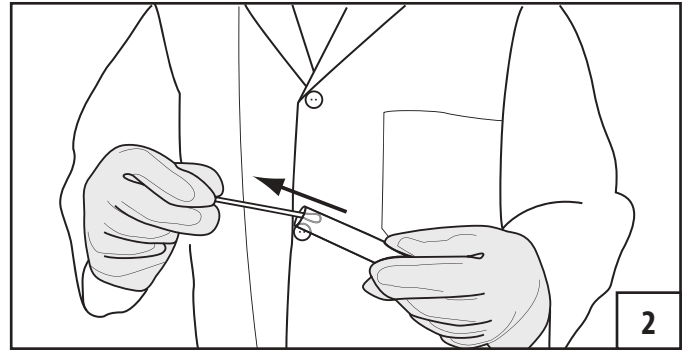
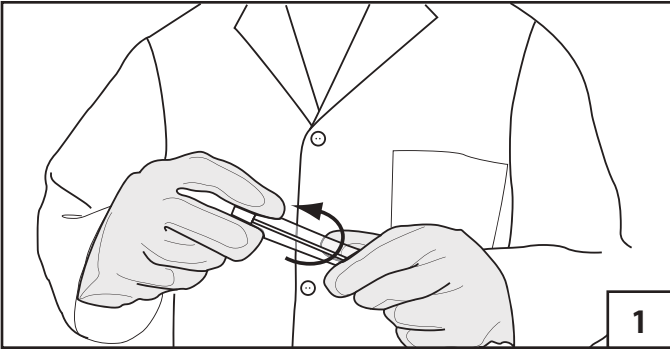
Kullanım talimatlarına başvurun



Kutu içinde lot simgesi ve kum saati simgesi, paket numarasını ve son kullanma tarihini gösterir. Kum saatinin ardından, son kullanma tarihini (yıl, ay ve gün: YYYY- AA-GG) temsil eden yıl, ay ve gün gelir. LOT sembolünden sonraki tüm satır paket numarasını gösterir (YYYY- AA AZ).



Saklama koşulları



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

スワブサンプラー

製品説明

所定量の増菌ブロスまたは中和液を含む、スワブ付属のねじキャップ式チューブです。
研究／試験専用です。MSDS（製品安全シート）をご利用いただけます。

安全性

お客様は、説明書に記載のすべての安全情報を読み、理解し、遵守する必要があります。またこれらの情報は大切に保管してください。

⚠ 警告 回避できない場合、死亡または重篤な傷害や、物的損害が発生する可能性のある危険な状況を示します。

注記 回避できない場合、物的損害が起こり得る危険な状況を示します。

⚠ 警告

環境汚染に関連する危険を回避するために：

- 汚染廃棄物は、現行の産業基準または地域の規制に従って廃棄してください。

化学物質の暴露に伴う危険を回避するために：

- サンプルは、適用される政府規制および検査施設の手順に従って処分してください。

食品、飲料用に汚染された物体や環境表面を使用することにつながる偽陰性の判定に伴う危険を回避するために：

- 保管方法と使用期限については必ずパッケージラベルを参照してください。
- 使用については製品情報を必ず参照してください。

化学物質およびバイオハザードへの暴露に伴う危険を回避するために：

- 試験材料およびサンプルの取り扱いには、正しい封じ込め手順、適切な防護服の着用を含めて、必ず標準的な GLP（Good Laboratory Practice¹またはISO 17025²）を遵守してください。

注記

食品や飲料の再検査や廃棄につながる食品、飲料用に交差汚染された物体や環境表面による偽陽性のリスクを回避するために：

- スワブまたはスワブスティックで対象外の表面に触れないでください。

サンプル取り扱い器具の再利用による交差汚染の危険を回避するために：

- 同じスワブスティックを繰り返し使用しないでください。

お客様の使用責任

お客様には、使用前に添付文書および製品情報を熟読し、情報に精通する責任があります。詳細につきましては、当社ウェブサイト www.3M.com/foodsafety をご覧いただくか、お近くの3Mの販売担当者または販売店までお問い合わせください。

試験方法を選択する際には、サンプリング方法、検査プロトコル、サンプルの準備、取り扱い、および検査手技などの外的要因が結果に影響することを認識することが重要です。

お客様の基準を満たすように、適切な食材および菌株を用いた十分な数の検体を評価するための検査方法または製品を選択することは、お客様の責任となります。

また、その検査方法および結果が顧客や供給業者の要求を満たしているかについても、お客様の判断となります。

どの検査方法を使用した場合でも、3M食品衛生管理製品を使用して得られた結果により、試験で使用した食材または工程中の品質を保証するものではありません。

保証の限定／限定的救済手段

個々の製品パッケージの限定保証条項に明示されている場合を除き、3Mは明示または黙示を問わず、商品性または特定の目的への適合性に関する保証を含むがこれに限定されない、あらゆる種類の保証も負いかねます。3M食品衛生部門の製品に欠陥があった場合、3Mまたは取扱販売店で交換あるいは返品処理をいたします。対応は上記のみとさせていただきます。製品の瑕疵が疑われる場合は、判明した時点から60日以内にすみやかに3Mに通知し、製品を3Mに返送する必要があります。返品可否についてはカスタマーサービスにお電話にてご連絡いただくか、お近くの3M食品衛生部門までお問い合わせください。

3Mの保証責任範囲

3Mは、直接的・間接的、特殊、偶発的または必然的を問わず、利益損失を含むがこれに限定されないあらゆる損失に対しての責任を放棄します。いかなる場合においても、あらゆる法的理論に対しても、3Mの保証責任範囲は、欠陥と認められた製品の購入金額を超えることはありません。

保管と廃棄

保管： 保管情報についてはパッケージラベルを参照してください。

廃棄方法： 汚染廃棄物は、現行の産業基準または地域の規制に従って廃棄してください。その他の情報については製品安全データシートをご覧ください。

製品説明	容量	参考
3M™ スwabサンプラー (緩衝ペプトン)	10 mL	RS96010BPW
3M™ スwabサンプラー (D/E 中和ブロス)	10 mL	RS96010DE
3M™ スwabサンプラー (リージブロス)	10 mL	RS96010LET
3M™ スwabサンプラー (リージブロス)	5 mL	RS9605LET
3M™ スwabサンプラー (リージブロス)	4 mL	RS9604LET
3M™ スwabサンプラー (リージブロス)	1 mL	RS9601LET
3M™ スwabサンプラー (中和緩衝液)	10 mL	RS96010NB
3M™ スwabサンプラー (中和緩衝液)	4 mL	RS9604NB

使用方法

1. チューブのキャップをねじって外します。
2. 無菌的にチューブからスwabを取り出します。
3. 無菌的にサンプリング対象表面全体を^{3,4,5,6}スwabを回転させながら拭き取ります。
4. スwabをチューブに戻します。
5. ステップ2を繰り返します。90°向きを変え、スwabを回転させながら無菌的に同じサンプリング対象表面を拭き取ります。ステップ4を繰り返します。
6. ステップ2を繰り返します。45°向きを変え、スwabを回転させながら無菌的に同じサンプリング対象表面を拭き取ります。ステップ4を繰り返します。
7. キャップをねじってしっかり締めます。
8. 規定の手順に従って、残った増菌ブロスや中和液の残渣をすべてサンプリング対象表面から除去します。


参考文献

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Studies.
2. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.
3. American Public Health Association - Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - Chapter 3: Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment, 4th edition.
4. US Food and Drug Administration - Bacteriological Analytical Method (オンラインでアクセス可能 : <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>) .
5. United States Department of Agriculture - Microbiological Lab Guidebook - Chapters 4.04, 5.04, and 8.07.
6. American Public Health Association - Standard Methods for the Examination of Dairy Products - Chapter 13: Microbiological Tests for Equipment, Containers, Water, and Air, 17th edition.

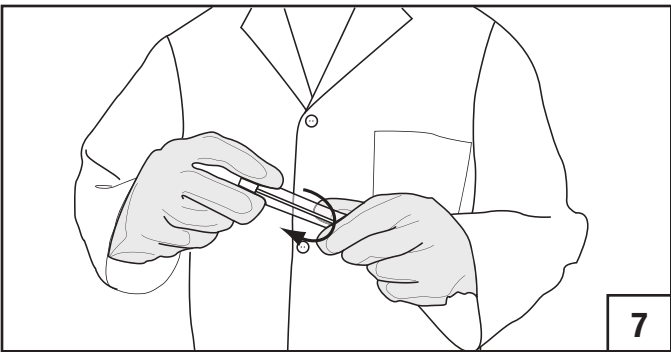
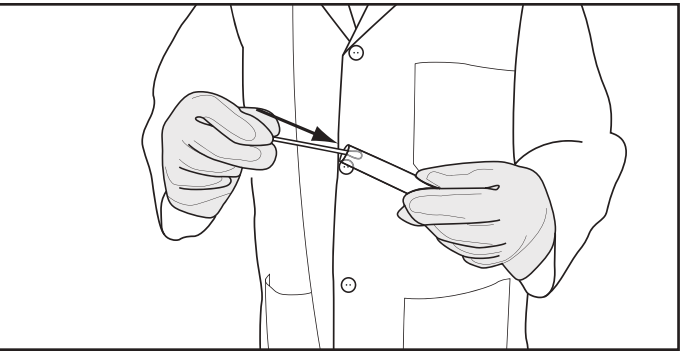
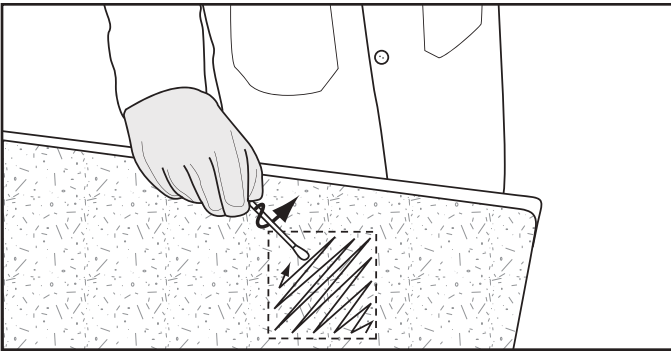
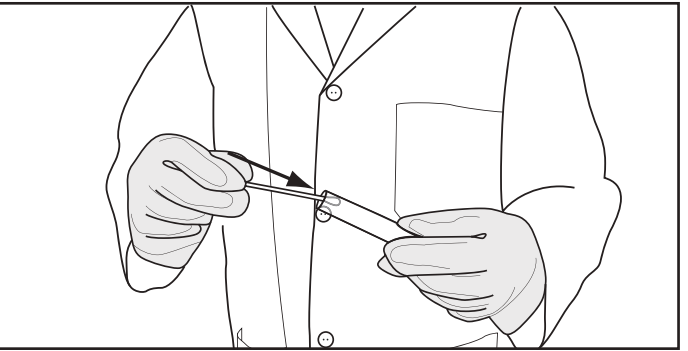
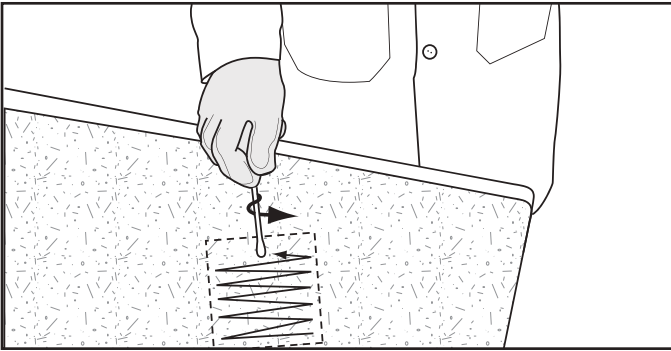
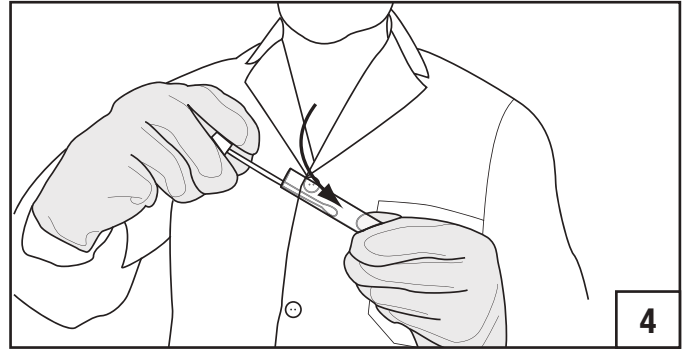
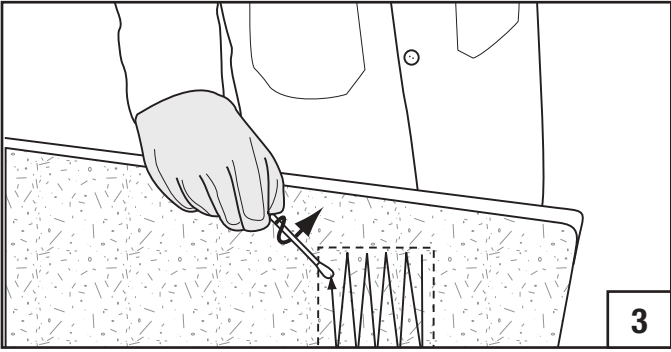
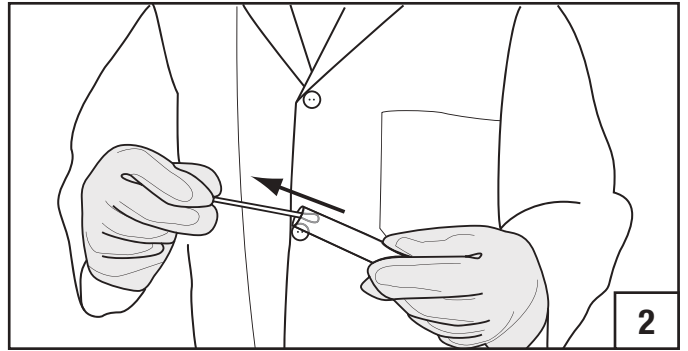
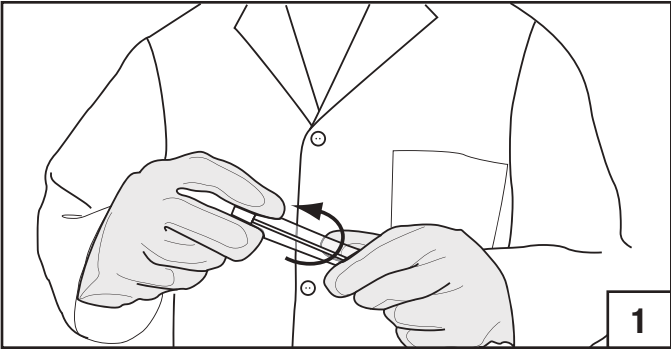
上述の標準試験法については、現行の最新版を参照してください。

記号について

 使用説明書をお読みください

 枠囲みのLotと砂時計の記号はロット番号と使用期限を示します。砂時計の後は年・月・日で、使用期限を示します。(年・月・日 : YYYY-MM-DD) LOTの後の記号全体でロットナンバー (YYYY-MM AZ) を示します。

 保管条件



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

© 2013, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8711-5787-0

采样棒

产品说明

带有螺盖和采样帮的试管中预测量的增菌肉汤或中和溶液。

仅限实验室使用。有材料安全数据表可供参考。

安全

用户应该阅读、理解并遵守说明中的所有安全信息。保存好安全说明书，以备日后查阅。

警告 表示危险情况，如果不注意避免，可能造成死亡或严重的人身伤害和/或财产损失。

注意 表示潜在的危險情况，如果不注意避免，可能导致财产损失。

警告

为了降低与环境污染相关的风险，请注意以下事项：

- 遵守适用于处置受污染废物的当前行业标准和本地法规。

为了减少与生物危害暴露相关联的风险，请注意以下事项：

- 根据所有适用政府法规和适用实验室程序处置样品。

为了降低与假阴性结果关联的风险，避免使用受污染躯体或者食品或饮料产品的受污染环境表面，请注意以下事项：

- 欲知存储说明和有效期，请始终查阅包装标签。
- 有关用途信息，请始终查阅产品说明。

为了降低与化学品和生物危害暴露相关的风险，请注意以下事项：

- 始终遵守标准优良实验室安全规范（GLP¹ 或 ISO 17025²），包括正确的围堵程序，在处理测试材料和测试样品时穿戴适当的防护服。

注意

为了降低由于交叉污染躯体或者食品或饮料产品的环境表面而导致的假阳性结果相关联的风险，避免重新测试或者食品或饮料产品剔除，请注意以下事项：

- 切勿让采样棒或涂抹棒意外接触任何其他表面。

为了降低因重复使用样品处理设备而导致的交叉污染风险，请注意以下事项：

- 同一采样棒仅限使用一次。

用户责任

用户负责熟悉产品说明和信息。请访问我们的网站 www.3M.com/foodsafety 或联系您当地的 3M 代表或经销商，以了解更多信息。

选择检测方法时，务必认识到各种外部因素（如取样方法、检测方案、样品制备、处理和实验室技术）都可能会影响结果。

用户在选择检测方法时，应自行负责选用合适的基质和微生物激发试验对足够多的样品进行评估，以确保所选择的检测方法符合用户的标准。

检测方法及其结果能否满足客户及供应商的要求也由用户负责。

同所有检测方法一样，使用任何 3M 食品安全产品得到的结果，并不保证受检样品或程序的质量。

保证限制/有限补救措施

除非各个产品包装的有限保证部分明确声明，3M 就所有明示或默示保证做出免责声明，包括但不限于适销性及适合某种特定用途的保证。如果证明任何 3M 食品安全产品存在缺陷，3M 或其授权经销商可以进行换货或者由其决定是否该产品进行退款。这些都是专门针对您而设计的解决方案。您必须在发现产品中存在任何可疑缺陷的 60 天内立即通知 3M，并将该产品退还给 3M。请致电客户服务部门（1-800-328-1671 美国）或联系您的 3M 食品安全官方代表以获得退货授权。

3M 责任限制

3M 不会对任何损失或损害负责，无论造成的损害是直接、间接、特殊、偶然或随后产生的，包括但不限于利润损失。根据法律理论 3M 对所谓存在缺陷的产品的赔付不可能超过产品的购买价格。

存储和弃置

存储环境：请查阅包装标签，了解存储信息。

弃置：遵守适用于处置受污染废物的当前行业标准和本地法规。请参阅材料安全数据表以了解其他信息。

产品说明	体积	参考编号
3M™ 采样棒 (含缓冲蛋白胨水)	10 mL	RS96010BPW
3M™ 采样棒 (含 DE 中和肉汤)	10 mL	RS96010DE
3M™ 采样棒 (含李氏肉汤)	10 mL	RS96010LET
3M™ 采样棒 (含李氏肉汤)	5 mL	RS9605LET
3M™ 采样棒 (含李氏肉汤)	4 mL	RS9604LET
3M™ 采样棒 (含李氏肉汤)	1 mL	RS9601LET
3M™ 采样棒 (含中和缓冲液)	10 mL	RS96010NB
3M™ 采样棒 (含中和缓冲液)	4 mL	RS9604NB


使用说明

1. 从试管旋下盖子。
2. 在无菌条件下从试管中取出采样棒。
3. 在无菌条件下旋转采样棒涂抹整个取样表面^{3、4、5、6}。
4. 将采样棒放回试管。
5. 重复步骤 2。改变方向 90°，在无菌条件下旋转采样棒涂抹同一取样表面。重复步骤 4。
6. 重复步骤 2。改变方向 45°，在无菌条件下旋转采样棒涂抹同一取样表面。重复步骤 4。
7. 旋紧盖子使之关闭。
8. 按照用户建立的程序，从取样表面去除所有剩余的增菌肉汤或中和溶液残留物。


参考资料

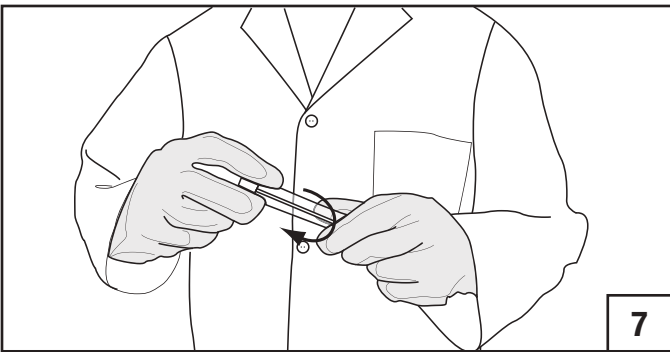
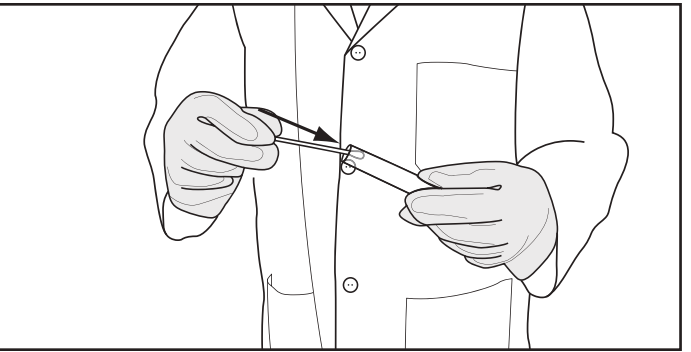
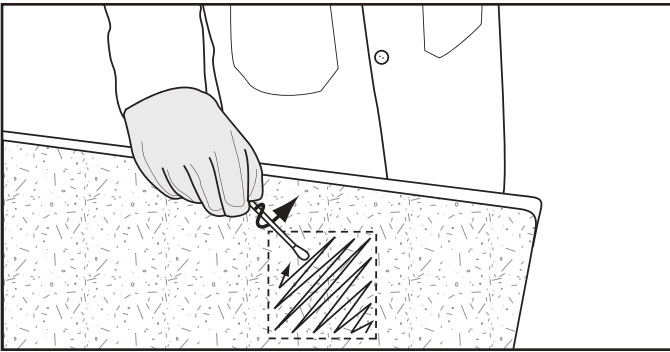
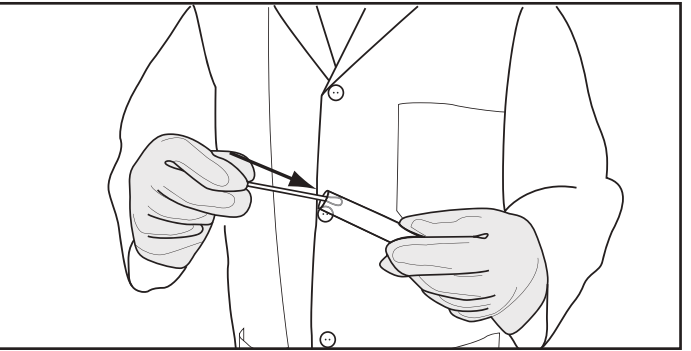
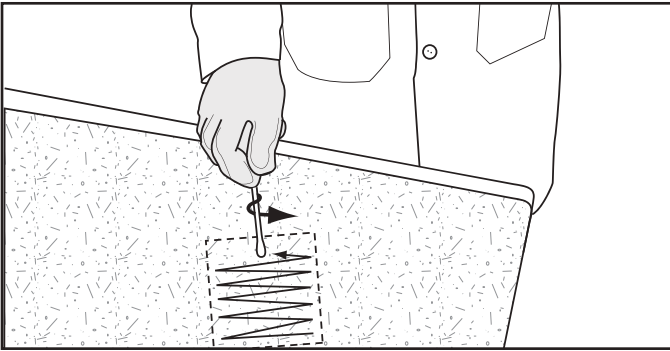
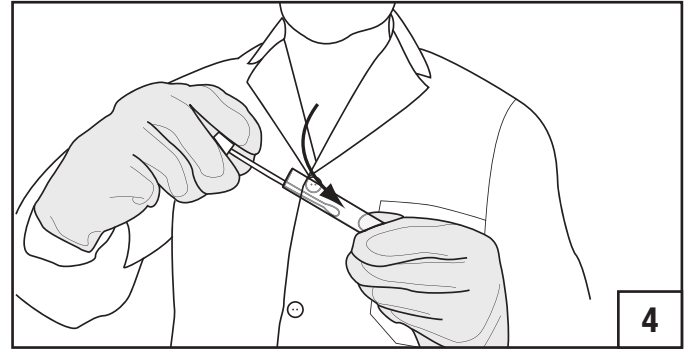
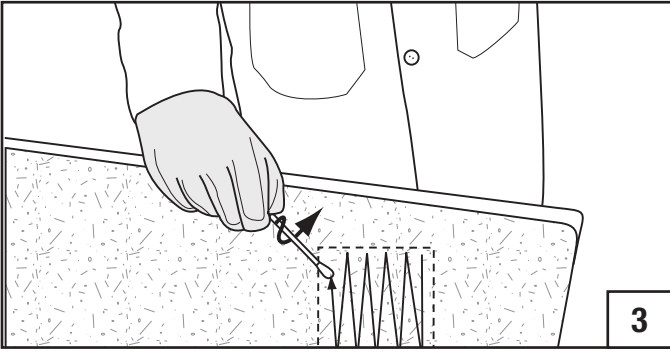
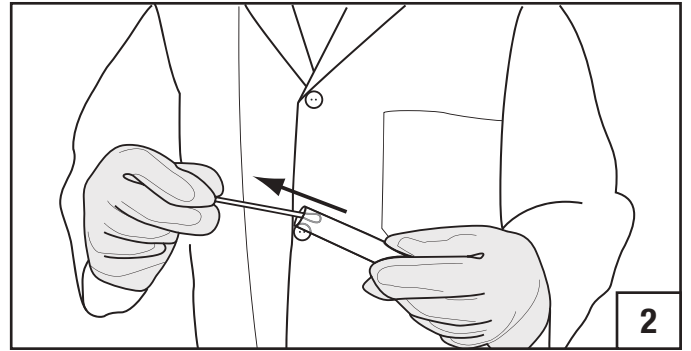
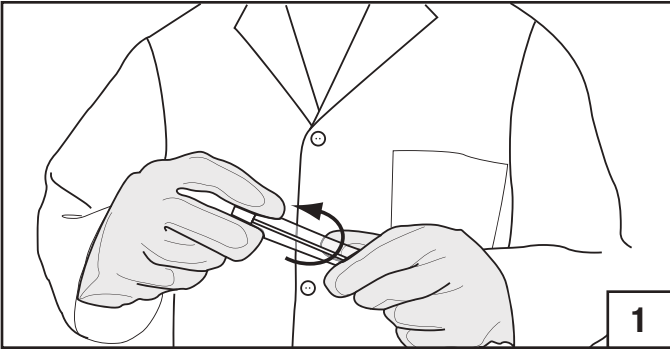
1. 美国食品药品监督管理局。美国《联邦规章典集》(Code of Federal Regulations) 第 21 篇，第 58 部。非临床优良实验室研究规范。
 2. ISO/IEC 17025。用于检验和定标实验室能力的一般要求。
 3. 美国公共卫生协会 - 食品微生物检验方法纲要 - 第 3 章：《食品加工环境微生物监测》第 4 版。
 4. 美国食品药品监督管理局 - 细菌学分析方法 (可在线获取：<http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>)。
 5. 美国农业部 - 微生物实验室指南 - 4.04 章、5.04 章和 8.07 章。
 6. 美国公共卫生协会 - 乳制品检验标准方法 - 第 13 章：《设备、容器、水和空气的微生物检测》第 17 版。
- 请参考以上所列标准方法的现行版本。

符号说明

 查阅使用说明

 方框内的批号和沙漏图形为批号和有效日期的标记。沙漏图形后边的年月日代表有效日期 (年月日表示方式：YYYY-MM-DD)。批号图形后的整行字表示批号 (YYYY-MM AZ)。

 存储条件



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

© 2013, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8711-5787-0

คำแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์

ก้านสวอป

คำอธิบายผลิตภัณฑ์

อาหารเลี้ยงเชื้อแบบเหลว หรือสารละลายที่ใช้ปรับสภาพให้เป็นกลางที่ได้วัดปริมาตรไว้แล้วจะถูกบรรจุไว้ในหลอดฝาเกลียวพร้อมก้านสวอป

สำหรับใช้งานในห้องปฏิบัติการเท่านั้น มีเอกสารแจกเกี่ยวกับข้อมูลด้านความปลอดภัยของวัสดุ

ความปลอดภัย

ผู้ใช้ควรอ่าน ทำความเข้าใจ และปฏิบัติตามข้อมูลด้านความปลอดภัยทั้งหมดในคำแนะนำการใช้งานเหล่านี้เกี่ยวกับคำแนะนำด้านความปลอดภัยนี้ไว้สำหรับใช้อ้างอิงในอนาคต

คำเตือน บ่งชี้ถึงสถานการณ์ที่เป็นอันตรายซึ่งหากไม่หลีกเลี่ยง อาจส่งผลให้เสียชีวิต หรือได้รับบาดเจ็บสาหัสและ/หรือทรัพย์สินชำรุดเสียหายได้

ข้อสังเกต บ่งชี้ถึงสถานการณ์ที่อาจเป็นอันตรายซึ่งหากไม่หลีกเลี่ยง อาจส่งผลให้ทรัพย์สินชำรุดเสียหายได้

คำเตือน

เพื่อลดความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับการปนเปื้อนในสิ่งแวดล้อม:

- ปฏิบัติตามมาตรฐานอุตสาหกรรมล่าสุดและระเบียบข้อบังคับในพื้นที่เกี่ยวกับการกำจัดทิ้งของเสียปนเปื้อน

เพื่อลดความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับการสัมผัสชีววัตถุอันตราย:

- กำจัดตัวอย่างตามกฎระเบียบที่หน่วยงานภาครัฐกำหนดและดำเนินการตามขั้นตอนต่างๆ ของห้องปฏิบัติการ

เพื่อลดความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับผลลบเทียมซึ่งส่งผลให้เกิดการนำซากสัตว์หรือพื้นผิวทางสภาพแวดล้อมที่มีการปนเปื้อนมาใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องมือ:

- อ้างอิงคำแนะนำในการจัดเก็บและวันหมดอายุจากฉลากบรรจุภัณฑ์เสมอ
- อ้างอิงคำแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์เสมอ

เพื่อลดความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับการสัมผัสสารเคมีหรือสารอันตรายทางชีวภาพ:

- ปฏิบัติตามแนวทางด้านมาตรฐานความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการที่ดี (GLP¹ หรือ ISO 17025²) อยู่เสมอ โดยรวมถึงขั้นตอนการจำกัดพื้นที่ และการสวมเครื่องป้องกันที่เหมาะสมขณะใช้งานสารทดสอบและตัวอย่างทดสอบ

ข้อสังเกต

เพื่อลดความเสี่ยงของผลลัพธ์ที่เป็นบวกเทียมอันเนื่องมาจากการนำซากสัตว์หรือพื้นผิวทางสภาพแวดล้อมที่มีการปนเปื้อนเข้ามาใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องมือซึ่งอาจจะส่งผลให้ต้องทดสอบผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องมือนั้นซ้ำหรือคัดผลิตภัณฑ์ดังกล่าวทิ้ง:

- ห้ามใช้สวอปหรือก้านสวอปสัมผัสกับพื้นผิวใดๆ โดยไม่ระมัดระวัง

เพื่อลดความเสี่ยงที่จะเกิดการปนเปื้อนข้ามจากการนำอุปกรณ์จัดการตัวอย่างกลับมาใช้ซ้ำ:

- ห้ามใช้ก้านสวอปเดียวกันเกินหนึ่งครั้ง

หน้าที่รับผิดชอบของผู้ใช้

ผู้ใช้นี้มีหน้าที่รับผิดชอบในการทำความเข้าใจกับคำแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์และข้อมูลผลิตภัณฑ์ เยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราได้ที่ www.3M.com/foodsafety หรือติดต่อตัวแทนหรือตัวแทนจำหน่าย 3M ในพื้นที่ของคุณ หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติม

สิ่งสำคัญเมื่อเลือกวิธีการทดสอบก็คือต้องเข้าใจว่าปัจจัยภายนอก อาทิเช่น วิธีการสุ่มตัวอย่าง ระเบียบวิธีการทดสอบ การเตรียมตัวอย่าง การจัดการและเทคนิคในห้องปฏิบัติการอาจจะส่งผลกระทบต่อผลการทดสอบได้

ผู้ใช้นี้ยังมีหน้าที่รับผิดชอบในการเลือกวิธีการทดสอบหรือผลิตภัณฑ์ใดๆ เพื่อประเมินจำนวนของตัวอย่างที่เพียงพอโดยใช้เมทริกซ์และจุลินทรีย์ที่เหมาะสมเพื่อให้วิธีการทดสอบที่เลือกใช้นั้นสอดคล้องกับหลักเกณฑ์ของตัวผู้ใช้นี้เอง

นอกจากนี้ ผู้ใช้นี้ยังมีหน้าที่รับผิดชอบว่าวิธีการทดสอบที่ใช้และผลที่ได้รับจะเป็นไปตามความต้องการของลูกค้าและผู้จัดส่งสินค้า

ไม่ว่าจะใช้วิธีการทดสอบใด ผลที่ได้จากการใช้ผลิตภัณฑ์ในกลุ่มความปลอดภัยด้านอาหารของ 3M จะไม่ใช่การรับรองคุณภาพของเมทริกซ์หรือกระบวนการที่ใช้ทดสอบเหล่านั้น

การจำกัดการรับประกัน/การชดใช้แบบจำกัด

หากมิได้มีการระบุไว้อย่างชัดเจนในส่วนการรับประกันแบบจำกัดของบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แต่ละรายการ บริษัท 3M จะปฏิเสธการรับประกันทั้งหมดทั้งโดยชัดแจ้งและโดยนัย ทั้งนี้โดยรวมถึงแต่มิได้จำกัดเพียงแค่การรับประกันใดๆ ตามสภาพผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายหรือความเหมาะสมสำหรับการใช้งานที่เฉพาะเจาะจงด้วยหากผลิตภัณฑ์ใดๆ ในกลุ่มความปลอดภัยด้านอาหารของ 3M มีตำหนิข้อบกพร่อง บริษัท 3M หรือผู้จัดจำหน่ายที่ได้รับอนุญาตของบริษัทจะเป็นผู้พิจารณาทางเลือกกว่าจะจัดการเปลี่ยนผลิตภัณฑ์หรือคืนเงินค่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าว การชดใช้จะจำกัดไว้เฉพาะในแนวทางดังกล่าวเท่านั้นคุณจะต้องรีบแจ้งให้บริษัท 3M ทราบภายในหกสิบวันนับตั้งแต่พบเห็นตำหนิข้อบกพร่องที่ต้องสงสัยใดๆ ในผลิตภัณฑ์และส่งคืนผลิตภัณฑ์นั้นให้แก่บริษัท 3M โปรดโทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า (ที่หมายเลข 1-800-328-1617 ในสหรัฐอเมริกา) หรือติดต่อตัวแทนจำหน่ายอย่างเป็นทางการสำหรับผลิตภัณฑ์ในกลุ่มความปลอดภัยด้านอาหารของ 3M เพื่อขออนุญาตในการส่งคืนสินค้า

การจำกัดความรับผิดชอบของ 3M

บริษัท 3M จะไม่รับผิดชอบต่อการสูญเสียหรือความเสียหายใดๆ ไม่ว่าจะเป็นการเสียหายโดยตรง โดยอ้อม โดยกรณีพิเศษ โดยอุบัติเหตุ หรือโดยสิ้นเชิง ทั้งนี้โดยรวมแล้วได้จำกัดเพียงแต่การสูญเสียผลกำไรของบริษัท 3M ไม่ต้องรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เกินกว่าราคาซื้อของผลิตภัณฑ์ที่ถูกกล่าวอ้างว่ามีตำหนิบกพร่องนั้น

การเก็บรักษาและการกำจัดทิ้ง

การเก็บรักษา: ดูข้อมูลการเก็บรักษาบนฉลากบรรจุภัณฑ์

การกำจัดทิ้ง: ปฏิบัติตามมาตรฐานอุตสาหกรรมล่าสุดและระเบียบข้อบังคับตามพื้นที่ในการกำจัดทิ้งของเสียปนเปื้อนศึกษาเอกสารข้อมูลด้านความปลอดภัยของวัสดุหากต้องการทราบข้อมูลเพิ่มเติม

คำอธิบายผลิตภัณฑ์	ปริมาณ	รหัสอ้างอิง
3M™ สวอปแชมเปอร์บีฟเฟอร์เปปโททอโรเตอร์บรอก	10 มล.	RS96010BPW
3M™ สวอปแชมเปอร์ดี/อินิวทอโรโรซิงบรอก	10 มล.	RS96010DE
3M™ สวอปแชมเปอร์เลทีนบรอก	10 มล.	RS96010LET
3M™ สวอปแชมเปอร์เลทีนบรอก	5 มล.	RS9605LET
3M™ สวอปแชมเปอร์เลทีนบรอก	4 มล.	RS9604LET
3M™ สวอปแชมเปอร์เลทีนบรอก	1 มล.	RS9601LET
3M™ สวอปแชมเปอร์นิวทอโรโรซิงบีฟเฟอร์	10 มล.	RS96010NB
3M™ สวอปแชมเปอร์นิวทอโรโรซิงบีฟเฟอร์	4 มล.	RS9604NB

คำแนะนำสำหรับการใช้งาน

- เปิดฝาเกลียวบนหลอด
- ดึงก้านสวอปที่ปลดเช็ออกจากรูหลอด
- ขยับหมุนก้านสวอปและเช็ดถูอย่างปลอดภัยให้ทั่ว^{3,4,5,6}พื้นผิวตัวอย่างที่ใช้ทดสอบ
- ใส่ก้านสวอปกลับเข้าไปในหลอด
- ทำซ้ำขั้นตอนที่ 2 เปลี่ยนเป็นทำมุม 90° ขยับหมุนก้านสวอปและเช็ดถูอย่างปลอดภัยบนพื้นผิวตัวอย่างเดิมทำซ้ำขั้นตอนที่ 4
- ทำซ้ำขั้นตอนที่ 2 เปลี่ยนเป็นทำมุม 45° ขยับหมุนก้านสวอปและเช็ดถูอย่างปลอดภัยไปมาบนพื้นผิวตัวอย่างเดิมทำซ้ำขั้นตอนที่ 4
- หมุนฝาเกลียวปิดให้แน่น
- ปฏิบัติตามขั้นตอนที่กำหนดไว้สำหรับผู้ใช้งาน กำจัดอาหารเลี้ยงเชื้อที่เหลือหรือสารละลายที่ใช้ปรับสภาพให้เป็นกลางที่ตกค้างออกจากพื้นผิวที่ใช้เป็นตัวอย่าง


เอกสารอ้างอิง

- องค์การอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกาประมวลกฎหมายเกี่ยวกับระเบียบข้อบังคับของสหพันธรัฐ มาตรา 21 ข้อ 58 เกี่ยวกับแนวทางในห้องปฏิบัติการที่ตีพิมพ์สำหรับการศึกษากับสัตว์ทดลอง
- ISO/IEC 17025 ข้อกำหนดทั่วไปเกี่ยวกับความสามารถในการปฏิบัติการทดสอบและการวัด
- สมาคมสาธารณสุขแห่งสหรัฐอเมริกา - ประมวลวิธีการตรวจสอบเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร - บทที่ 3: การตรวจสอบเชื้อจุลินทรีย์ในกระบวนการผลิตอาหาร ฉบับพิมพ์ครั้งที่ 4
- องค์การอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา - วิธีวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ (พร้อมใช้งานออนไลน์ที่ <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>)
- กระทรวงเกษตรของสหรัฐอเมริกา - คู่มือห้องปฏิบัติการด้านเชื้อจุลินทรีย์ - บทที่ 4.04, 5.04 และ 8.07
- สมาคมด้านสาธารณสุขแห่งสหรัฐอเมริกา - วิธีมาตรฐานในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์นม - บทที่ 13: การทดสอบเชื้อจุลินทรีย์ในอุปกรณ์บรรจุภัณฑ์ นมและอากาศ ฉบับพิมพ์ครั้งที่ 17

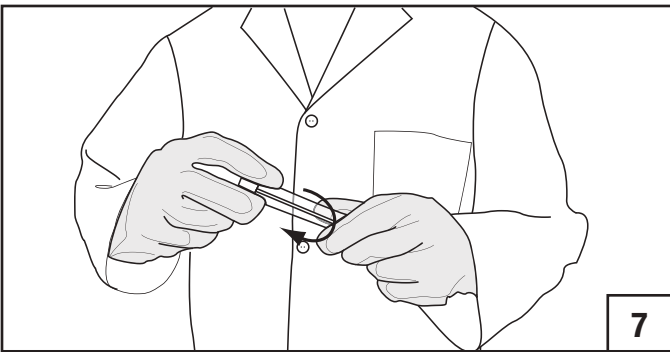
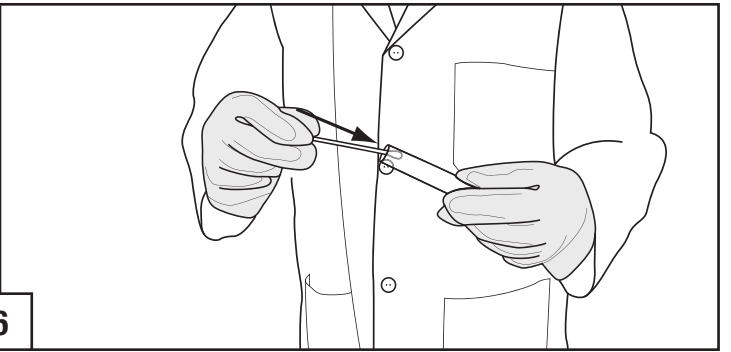
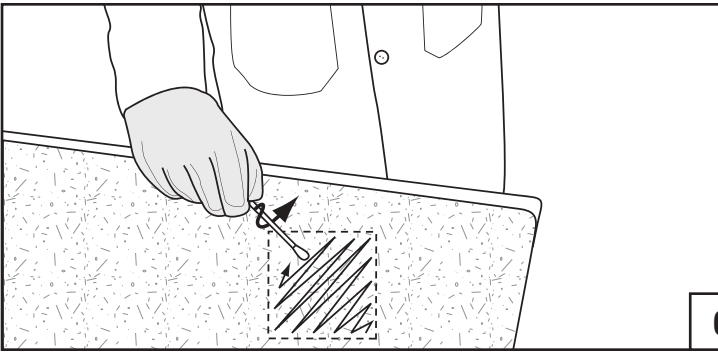
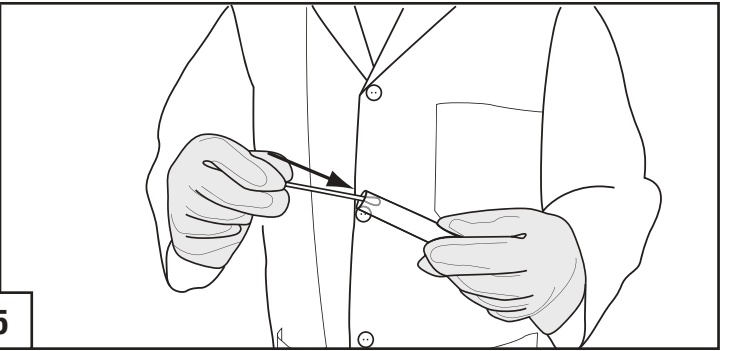
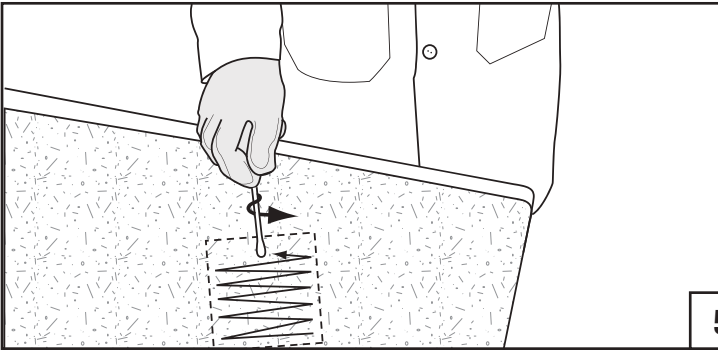
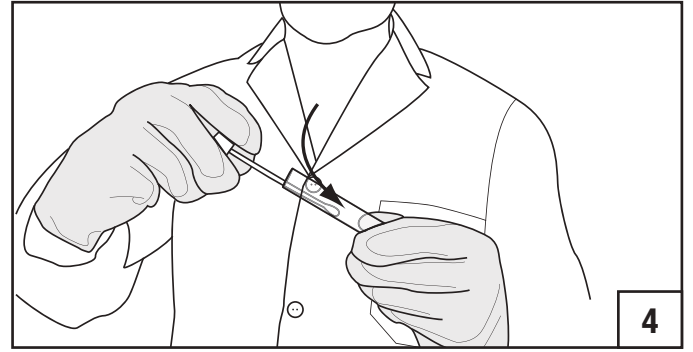
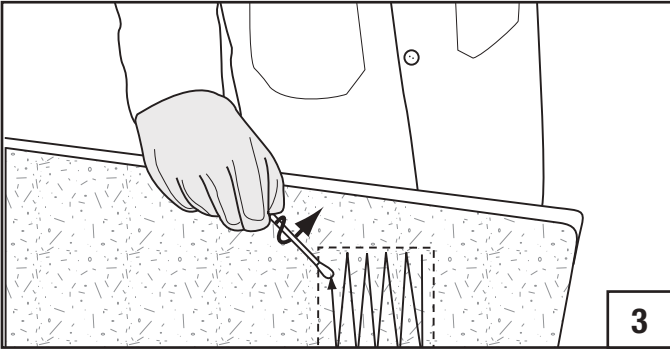
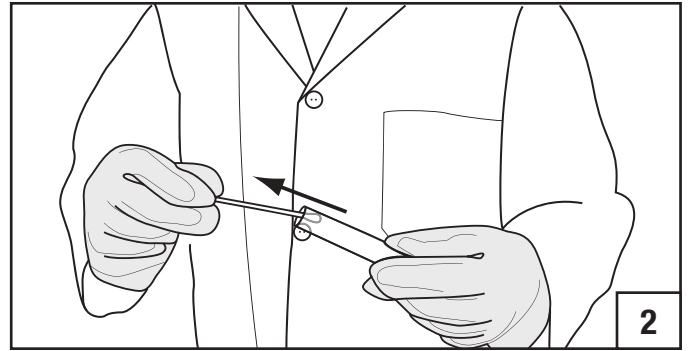
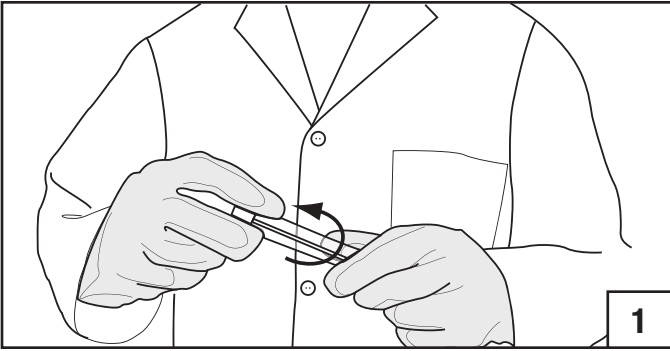
โปรดดูวิธีการมาตรฐานฉบับปัจจุบันที่แสดงรายการไว้ข้างต้น

คำอธิบายสัญลักษณ์

 ศึกษาคำแนะนำสำหรับการใช้งาน

 สัญลักษณ์ LOT ในกรอบและนาฬิกาทราย คือสัญลักษณ์ที่บ่งถึงหมายเลขลำดับในการผลิตและวันหมดอายุถัดจากนาฬิกาทรายจะแสดงปี เดือน และวันที่ ซึ่งหมายถึงวันหมดอายุ (ปี เดือน และวันที่: YYYY- MM-DD) ทั้งบรรทัดหลังจาก LOT จะแสดงหมายเลขลำดับในการผลิต (YYYY- MM AZ)

 สภาวะการจัดเก็บ



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

© 2013, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8711-5787-0

제품 설명서

스왑-샘플러

제품 설명

스크루 캡과 연결된 스왑이 있는 튜브에서 부유 액체 배지 또는 중성 용액의 사전 측정된 볼륨. 실험실에서만 사용하십시오. MSDS (물질안전보건자료)가 제공됩니다.

안전

사용자는 본 설명서의 모든 안전 정보를 읽고 이해하며 따라야 합니다. 나중에 참조할 수 있도록 안전 지침을 보관하십시오.

⚠ 경고 피하지 못하면 사망이나 심각한 부상 및/또는 재산상의 피해를 초래할 수 있는 위험한 상황을 나타냅니다.

참고 피하지 못하면 재산상의 피해를 초래할 수 있는 잠재적으로 위험한 상황을 나타냅니다.

⚠ 경고

환경 오염 관련 위험을 줄이려면:

- 오염 폐기물 처분에 관한 현 산업 표준과 지역 규정에 따르십시오.

생물학적 유해 물질 노출 관련 위험을 줄이려면:

- 모든 해당 정부 규제 및 실험실 절차에 따라 시료를 폐기하십시오.

식품에 제품에 오염된 잔해나 환경 표면을 사용하게 만드는 허위 음성 관련 위험을 줄이려면:

- 보관 지침 및 유효 기간은 항상 포장 라벨을 참조하십시오.
- 사용법에 대해서는 항상 제품 설명서를 참조하십시오.

화학물질 및 생물학적 유해 물질 노출 관련 위험을 줄이려면:

- 시험 물질과 시험 시료를 취급하는 동안 항상 적절한 오염 관리 절차, 적절한 보호의 착용 등 표준 우수실험실안전기준 (GLP¹ 또는 ISO 17025²)을 따르십시오.

참고

식품에 제품에 대해 교차 오염된 잔해물이나 환경 표면으로 인한 허위 양성 결과로 식품에 제품의 재시험이나 거부가 발생할 수 있는 위험을 줄이려면:

- 의도하지 표면에 스왑 또는 스왑 스틱이 닿지 않도록 하십시오.

시료 처리 장치의 재사용으로 인한 교차 오염 위험을 줄이려면:

- 동일한 스왑을 두 번 이상 사용하지 마십시오.

사용자의 책임

사용자는 제품 설명서와 정보를 숙지할 책임이 있습니다. 자세한 정보는 당사의 웹사이트 www.3M.com/foodsafety를 참조하거나 현지 3M 영업 대리점이나 판매업체로 문의하십시오.

시험 방법을 선택할 때, 시료 추출 방법, 시험 프로토콜, 시료 준비, 취급, 실험 기법과 같은 외적 요인들이 결과에 영향을 미칠 수 있음을 인식하는 것이 중요합니다.

시험 방법이나 제품을 선택할 때 선택된 시험 방법이 사용자의 기준을 충족할 수 있도록 적합한 매트릭스와 미생물 제거 시험을 사용하여 충분한 수의 시료를 평가하는 것은 사용자의 책임입니다.

또한 사용자는 모든 시험 방법 및 결과가 고객 및 공급자의 요구사항을 충족하는지 확인할 책임이 있습니다.

다른 시험 방법과 마찬가지로 3M Food Safety 제품을 사용하여 얻은 결과가 시험된 매트릭스나 프로세스의 품질을 보장하는 것은 아닙니다.

보증의 한계 / 제한적 구제

개별 제품 포장의 제한적 보증 부분에 명시된 경우를 제외하고, 3M은 상품성 또는 특정 용도 적합성에 대한 보증을 포함한 어떤 명시적이거나 암묵적인 보증도 거부합니다. 3M Food Safety 제품에 결함이 있을 경우, 3M이나 그의 공식 판매업체는 자체 판단에 따라 제품을 교체하거나 구매 금액을 환불해 드립니다. 다음은 귀하의 유일한 구제 방법입니다. 제품에서 의심스러운 결함이 발견되면 발견일로부터 6일 이내에 3M으로 즉시 통지하고, 제품을 3M으로 반품해야 합니다. 고객 서비스부(미국: 1-800-328-1617) 또는 3M Food Safety의 공식 대리점에 전화하여 반품 인증(Returned Goods Authorization)을 받으십시오.

3M 책임의 제한

3M은 수익의 상실을 포함하여 어떤 직접적인, 간접적인, 특별한, 부수적인, 결과적인 손해나 손실에 대해서도 책임지지 않습니다. 법 이론에 따른 3M의 책임은 어떤 경우에도 결함이 있다고 주장된 제품의 구매 대금을 초과하지 않습니다.

보관 및 폐기

보관: 보관 정보는 포장 라벨을 참조하십시오.

폐기: 오염 폐기물 처분에 관한 현 산업 표준과 지역 규정에 따르십시오. 좀 더 자세한 정보는 물질안전보건자료(MSDS)를 참조하십시오.

제품 설명	부피	참조
3M™ 스왑-샘플러 (Buffered Peptone Water Broth)	10mL	RS96010BPW
3M™ 스왑-샘플러 (D/E Neutralizing Broth)	10mL	RS96010DE
3M™ 스왑-샘플러 (Lethen Broth)	10mL	RS96010LET
3M™ 스왑-샘플러 (Lethen Broth)	5mL	RS9605LET
3M™ 스왑-샘플러 (Lethen Broth)	4mL	RS9604LET
3M™ 스왑-샘플러 (Lethen Broth)	1mL	RS9601LET
3M™ 스왑-샘플러 (Neutralizing Buffer)	10mL	RS96010NB
3M™ 스왑-샘플러 (Neutralizing Buffer)	4mL	RS9604NB

사용 지침


1. 튜브에서 캡을 푸십시오.
2. 무균 상태로 튜브에서 스왑을 제거하십시오.
3. 스왑이 회전하는 동안 시료 채취 표면^{3,4,5,6} 전체를 무균 상태로 문지르십시오.
4. 스왑을 튜브로 복귀시키십시오.
5. 2단계를 반복하십시오. 스왑이 회전하는 동안 방향을 90°로 변경하고 동일한 시료 채취 표면을 무균 상태로 문지르십시오. 4단계를 반복하십시오.
6. 2단계를 반복하십시오. 스왑이 회전하는 동안 방향을 45°로 변경하고 동일한 시료 채취 표면을 무균 상태로 문지르십시오. 4단계를 반복하십시오.
7. 캡을 확실하게 끼워 닫으십시오.
8. 사용자 설정 절차에 따라 남은 부유 액체 배지나 중성 용액 잔류물을 시료 채취된 표면에서 제거하십시오.


참고 자료

1. U.S. Food and Drug Administration (미국 식품의약청) Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Studies (연방 규정, 비임상 실험 연구를 위한 의약품안전성 시험 관리 기준).
2. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories (시험 및 교정 기관의 자격에 관한 일반 요건).
3. American Public Health Association - Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - Chapter 3 (미국 공공보건협회 - 식품의 미생물 검사를 위한 방법 개론 - 제3장): Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment, 4th edition (식품 가공 환경에서 미생물 모니터링, 제4판).
4. US Food and Drug Administration - Bacteriological Analytical Method(미국 식품의약청 - 세균 분석 방법) (<http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/default.html>에서 온라인으로 제공).
5. United States Department of Agriculture - Microbiological Lab Guidebook - Chapters 4.04, 5.04, and 8.07(미국 농무부 - 미생물 실험실 가이드북 - 4.04, 5.04 및 8.07장).
6. American Public Health Association - Standard Methods for the Examination of Dairy Products - Chapter 13 (미국공공보건협회 - 유제품 검사를 위한 표준 방법 - 제13장): Microbiological Tests for Equipment, Containers, Water, and Air, 17th edition (장비, 용기, 물 및 대기의 미생물 시험, 제17판).

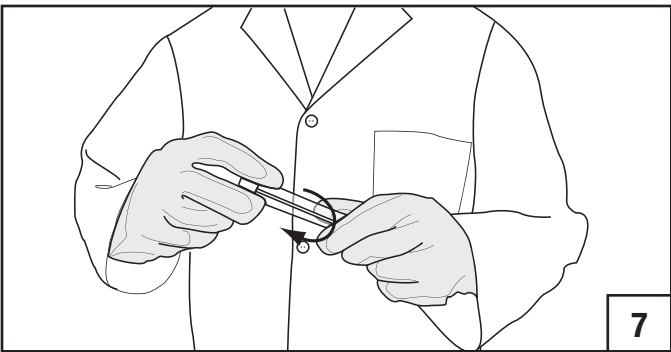
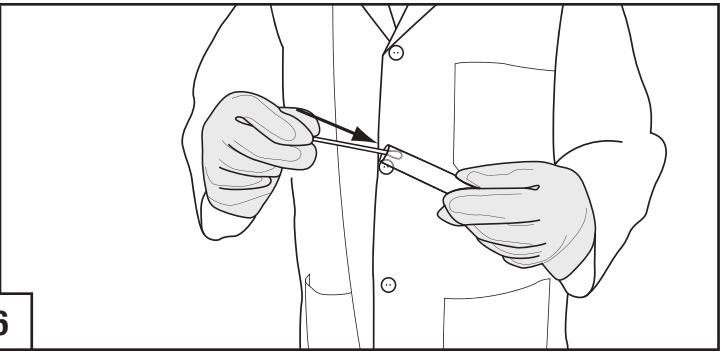
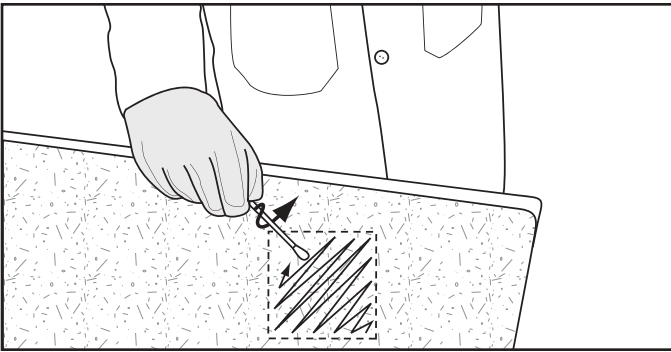
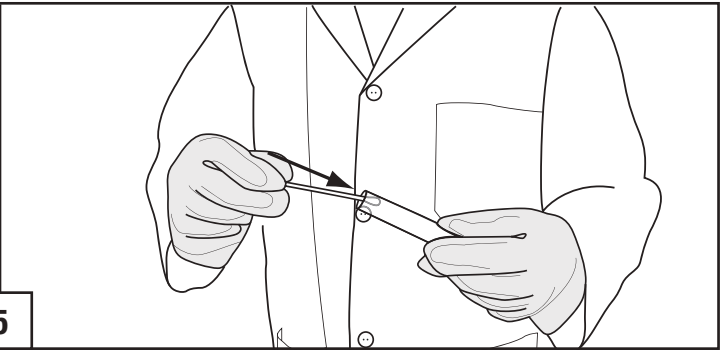
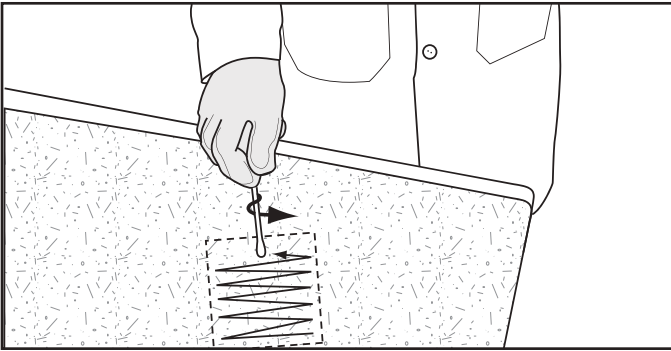
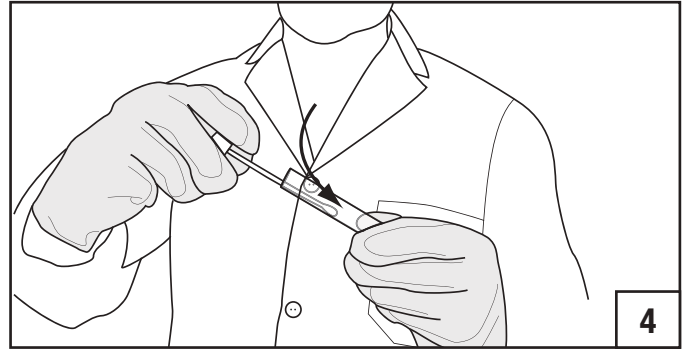
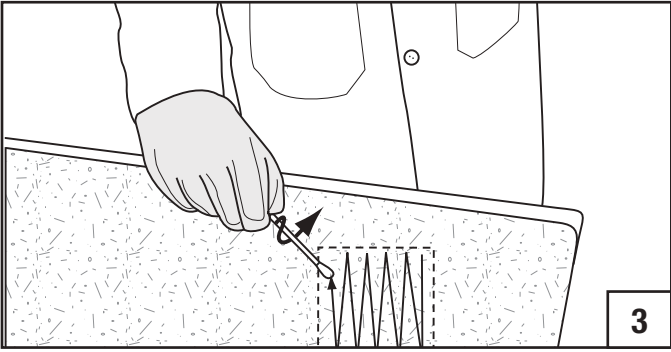
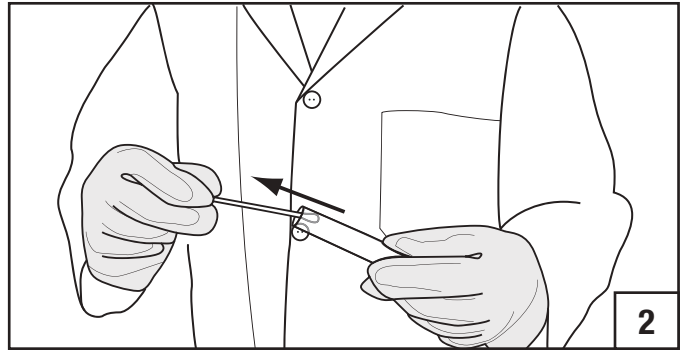
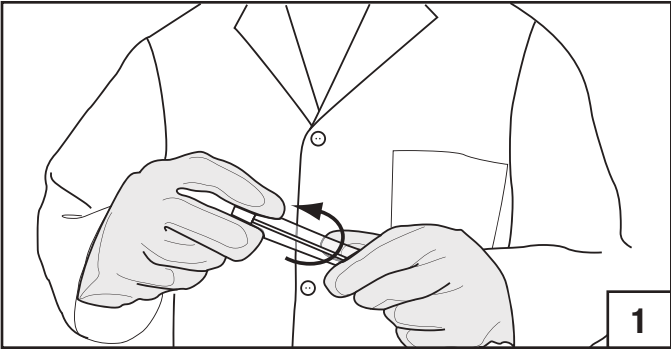
위에 열거된 표준 방법의 최신 버전을 참조하십시오.

기호 설명

 사용 지침을 참조하십시오.

 상자 안에 표기된 번호와 모래시계 기호는 제조번호와 유효기간을 나타냅니다. 모래시계 뒤에는 유효기간을 표시하는 연도, 월, 일이 표기되어 있습니다(연도, 월, 및 일: YYYY- MM-DD). LOT 위의 줄 전체는 로트 번호를 나타냅니다(YYYY- MM AZ).

 보관 조건



3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
33-1, Tamagawadai 2-chrome
Setagaya-ku, Tokyo
158-8583, Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

© 2013, 3M. All rights reserved.
3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada.
34-8711-5787-0