

LAMES GÉLOSÉES - FLORE TOTALE & FLORE TOTALE (x28)



Présentation du produit

- Lame pour le comptage de la flore totale avec inactivation des désinfectants
- Composée de deux faces, elle permet de rechercher et d'analyser de manière semi quantitative la population microbienne
 - PLATE COUNT AGAR (PCA) + TTC + NEUTRALIZING (Comptage de la flore totale)
 - PLATE COUNT AGAR (PCA) + TTC + NEUTRALIZING (Comptage de la flore totale)
- Composition de la gélose PCA
 - Extract Enzymatique de Caséine : 5,0 g/L
 - Extract de Levure : 2.5 g/L
 - Glucose : 1.0 g/L
 - Chlorure de triphényltétrazolium : 0.1g/L
 - Neutralizing (Histidine, 1.0 Lecithine, 0.7 Tween 80, 5.0 Sodium Thiosulfate, 0.5)
 - Agar : 15.0 g/L
 - pH final : 7.0 ± 0.2
- 28 lames gélosées double faces
- Utilisation sur surfaces planes uniquement
- Incubation : 24 à 48 H en étuve régulée à 36 ± 1°C pour la flore totale

Pour en savoir plus sur les [autocontrôle des surfaces, matériels et mains](#)

Avantages

Cet autocontrôle de surface est recommandé pour :

- Sa **Simplicité** :

La procédure ne nécessite pas de connaissance particulière en microbiologie. Le matériel nécessaire est réduit à avoir une étuve permettant l'incubation (Réf. DE00) ou une mini-étuve (DE05)

- La **Lame pliante** :

L'articulation du bouchon permet d'appliquer votre lame gélosée sur une surface plane.

-Le **neutralisant** déjà présent :

Le neutralisant permet d'inhiber l'action des résidus de désinfectant. Il est capable de supprimer l'action :

- des ammoniums quaternaires
- des dérivés phénoliques
- des aldéhydes
- des dérivés halogénés
- de l'hexachlorophène, formol et éthanol

Un neutralisant efficace tel que celui présent dans ces lames permet d'éviter que les résultats de vos contrôles de surfaces soient faussés par les micro-organismes précédemment cités. Ces micro organismes peuvent être présents dans vos solutions de désinfection.

Bénéfices

Ce test est utilisé pour divers contrôles:

- **efficacité de vos procédures de désinfections** des surfaces et du matériel
- HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point
- **Hygiène des mains**
- **Hygiène des textiles**
- RABC en blanchisserie - Risk Analysis and Biocontamination Control
- **Qualité microbiologique d'échantillon liquide** par immersion

Conseils d'utilisation

Habituellement utilisée par les laboratoires d'analyse, la lame-gélosée est un auto-contrôle pour population initiée (responsables hygiène ou QSE). Une vigilance particulière est à porter sur la DLU limitée à 5 mois maximum.

Procédure du test :

1. Dévisser et extraire la lame du récipient cylindrique sans toucher les surfaces des milieux de culture
2. Échantillonnage Surfaces : plier la lame en tenant le couvercle en formant un angle de 90° et appliquer pendant 10 secondes la lame contre la surface à examiner
3. Échantillonnage Liquides : en tenant la lame par le bouchon, le tremper dans l'échantillon qui vient d'être prélevée de manière à ce que les surfaces des milieux de culture soient complètement immergées. Laisser égoutter l'excès de liquide de la lame et tamponner les dernières gouttes sur un papier absorbant
4. Réintroduire la lame dans le récipient et refermer en vissant et incubé à $37 \pm 1^\circ\text{C}$ pendant 24 à 48h. Pour la détection des levures, incubé 48h à 30°C
5. Après l'incubation, examiner la croissance des bactéries sur le milieu et estimez la concentration bactérienne.

Interprétation des résultats :

Comptez le nombre total de colonies sur PCA + TTC + Neutralizing (Côté 1) pour obtenir le nombre total de bactéries. Les Enterobacteriaceae fermentent le glucose en formant des colonies roses à rouges ou violettes (avec ou sans auréoles de précipitation) sur gélose VRBG + Neutralizing (Côté 2).

Conseil de stockage :entre 10°C à 20°C jusqu'à la date de péremption. Ne jamais stocker en dessous de 5°C ou au-dessus de 25°C pour éviter le décollement de la gélose.

La lame gélosée peut être jetée comme un déchet classique après autoclavage ou immersion dans un liquide désinfectant.

Description générale

- Origine : ITALIE
- Conditionnement : BOITE

Dimensions & poids

- Type de l'unité de base : BOITE
- Dimensions nettes (sans emballage) :
 - Longueur nette : 185
 - Largeur/Profondeur nette : 152
 - Hauteur nette : 101
- Dimensions brutes (avec emballage) :
 - Longueur brute : 185
 - Largeur/Profondeur brute : 152
 - Hauteur brute : 101
- Poids net (kg) : 0.500
- Poids brut (kg) : 0.650

Vidéos

<https://www.youtube.com/watch?v=CLCaxoufdy8>

Visuels

