

CÔNG TY TNHH KHOA HỌC KỸ THUẬT TOÀN CẦU
GLOBAL SCIENTECH CO., LTD

Lầu 19, Khu A, Indochina Park Tower, 4 Nguyễn Đình Chiểu, P. Đa Kao, Q.1-TP. Hồ Chí Minh

Email: dingh@global.net.vn

Fax 028.3758 9216

Web www.global.net.vn

Tel 028.3758 9215

Mobile 0908 090 555 – 0918 871 444 – 0919 487 444



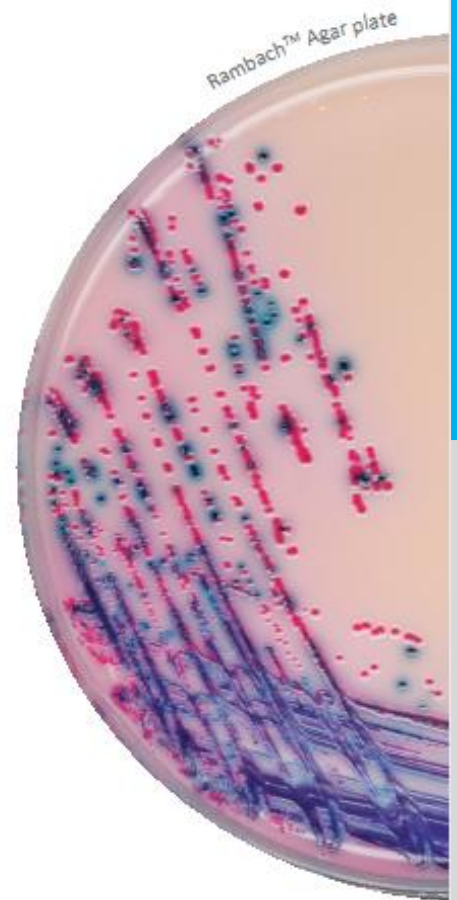
CHROMagar™ **Rambach Agar**

Hướng Dẫn Sử Dụng

NT-EXT-006

Version 7

CHROMagar
The Chromogenic Media Pioneer



CHROMagar™ Rambach Agar

CHỨC NĂNG MÔI TRƯỜNG

Môi trường sinh màu phát hiện và phân lập các loài *Salmonella* trong mẫu thực phẩm.

Lây nhiễm bởi *Salmonella* spp, bao gồm *Salmonella* Typhi, vẫn là vấn đề sức khỏe chính trên toàn thế giới.

- Ở Mỹ, *Salmonella* chiếm tỉ lệ lây nhiễm 1.647 trên 100.000 ca (theo thống kê của CDC, 2010).
- Ở Châu Âu, nó bị tố cáo gây bùng phát ở thực phẩm (báo cáo EFSA/ECDC 2011).
- Ở các nước đang phát triển, *Salmonella* Typhi và Paratyphi chiếm tỉ lệ ước tính hàng năm 17 triệu ca (báo cáo EFSA 2007).
- Tuy nhiên, theo báo cáo của Tổ chức y tế thế giới (WHO), *Salmonella* chịu trách nhiệm tới 2 triệu người chết mỗi năm do tiêu chảy.
- *Salmonella* còn được báo cáo là lây nhiễm do động vật kí sinh trên người (báo cáo EFSA/ECDC 2011).

THÀNH PHẦN

Sản phẩm =	Base (B)	+	Supplement (S)
Tổng g/L	30.7 g/L		10 ml/L
Thành phần g/L	Agar 20.0 Peptone and yeast extract 8.0 Chromogenic mix 2.7		Propylene glycol 10.4
Dạng	Bột khô		Dạng lỏng
BẢO QUẢN	15-30°C		15-30°C
pH	7.1 +/- 0.2		

CHUẨN BỊ

Bước 1

Chuẩn bị

- Hòa tan chậm 30,7 g bột khô trong 1L nước cất.
- Khuấy đều cho đến khi agar nở ra.
- Thêm 10ml/L supplement (S) vào hỗn hợp trên.
- Khấy trộn hỗn hợp.
- Gia nhiệt và đun sôi 100⁰c .

KHÔNG ĐUN QUÁ 100⁰C. KHÔNG HẤP TIẾT TRÙNG ở 121⁰C.

Cảnh báo 1: Nếu sử dụng autoclave thì không hiệu chỉnh áp suất.

Khuyến nghị 1: hỗn hợp cũng có thể được đun sôi trong lò vi sóng : sau khi đun sôi ban đầu, mang ra khỏi lò, khuấy nhẹ, sau đó mang trở lại lò lặp lại bước gia nhiệt trong thời gian ngắn cho đến khi các hạt thạch tan hoàn toàn (có bong bóng lớn thay thế bọt nhỏ).

Gram	Pha chế cho 4 x chai 1000ml
30.7g	Lượng bột môi trường
10ml	Lượng supplement

Bước 3

Đổ đĩa

- Làm mát trong nước tới 40-45°C.
- Xoáy hoặc khuấy nhẹ cho dung dịch đồng nhất.
- Đổ vào đĩa petri vô trùng
- Để môi trường khô và cô đặc lại.
- Lưu trữ ở nơi tối.
- Môi trường đã pha chế có thể giữ được một ngày ở nhiệt độ phòng.
- Các đĩa có thể được lưu giữ đến 2 tuần trong tủ lạnh (2/8°C) nếu được chuẩn bị đúng cách và tránh ánh sáng và mất nước.

Mẫu

Công nghiệp: mẫu thực phẩm và môi trường.
Lâm sàng: mẫu máu, phân

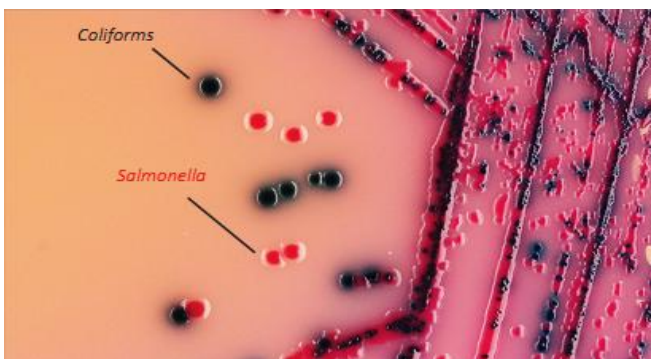
CÂY MẪU

Nếu đĩa agar đã được giữ lạnh, cho phép làm ấm đến nhiệt độ phòng trước khi cấy mẫu. Cấy mẫu vào đĩa và ủ ở 37°C trong 18-24 giờ.

GIẢI THÍCH

Vi sinh vật	Hình thái khuẩn lạc
<i>Salmonella</i>	→Đỏ
Nhiều coliform	→Tím hoặc xanh
Proteus,...	→Không màu
Gram dương	→Bị ức chế

Kiểu khuẩn lạc đặc trưng



HIỆU SUẤT VÀ GIỚI HẠN

Nhiều nghiên cứu cho thấy 97-98% chủng *Salmonella* cho khuẩn lạc màu đỏ ngoại trừ *S.Paratyphi A* và *S.Typhi* (khuẩn lạc không màu hoặc không có), và *Salmonella* dương tính Lactose.

Môi trường chọn lọc này ức chế nhiều vi sinh vật khác hơn *Salmonella*.

- Các chủng *Pseudomonas* hiếm có thể xuất hiện và được phân biệt bằng test Oxydase.
- Bước định danh cuối có thể làm thêm các sinh hóa hoặc huyết học.

KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Vui lòng thực hiện kiểm soát chất lượng theo hướng dẫn sử dụng và tiêu chuẩn, quy định QC địa phương.

Chuẩn bị tốt môi trường để dùng kiểm tra, phân lập các chủng ATCC bên phải:

Vật sinh vật	Hình thái khuẩn lạc
<i>S.enteritidis</i> ATCC® 13076	→Đỏ
<i>S.abaetuba</i> ATCC® 35640	→Đỏ
<i>E.coli</i> ATCC® 25922	→Nhỏ, xanh
<i>C.freundii</i> ATCC® 8090	→Xanh tím
<i>S.aureus</i> ATCC® 25923	→Bị ức chế

CẢNH BÁO

- Không sử dụng các đĩa môi trường có biểu hiện bị nhiễm hoặc bất kì dấu hiệu hư hỏng nào.
- Không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng hoặc có dấu hiệu hư hỏng hay bị nhiễm.
- Do được sử dụng trong chuẩn đoán *invitro* nên ưu tiên sử dụng bởi các kĩ thuật viên được đào tạo thực tiễn xét nghiệm tốt.
- Bất kì sự thay đổi nào trong quy trình cũng sẽ ảnh hưởng đến kết quả.
- Bất kì sự thay đổi nhiệt độ bảo quản nào cũng ảnh hưởng đến tính năng sản phẩm.
- Bảo quản không thích hợp có thể làm giảm tuổi thọ sản phẩm.
- Đậy nắp sau khi sử dụng và bảo quản nơi độ ẩm thấp, tránh ánh sáng và hơi ẩm.
- Để phát hiện vi sinh vật tốt: lấy và vận chuyển

XỬ LÝ CHẤT THẢI

Sau khi nhận dạng tất cả các đĩa, nên tiêu hủy bằng nồi hấp ở 121°C trong ít nhất 20 phút.

THAM KHẢO

Vui lòng tham khảo trang các báo cáo hoa học trên website của chúng tôi để chi tiết hơn về sản phẩm này. Web link:

<http://www.chromagar.com/publication.php>

IFU/LABEL INDEX



Khối lượng bột/ X L môi trường



Hạn sử dụng



Nhiệt độ bảo quản



Bảo quản nơi khô ráo



Pack Size

4 x 1000 ml

250

đĩa

=

Mã Code

RR701

=

Base

RR701

Weight: 4 x 30.7gr

+

Supplement

N/A

Weight: 4 x 10.4gr

25L

1250

đĩa

=

RR703-25

=

RR703-25

Weight: 767.5gr

+

RR703-25(S)

Weight: 260gr

Tài thông tin từ www.CHROMagar.com

- Giấy chứng nhận phân tích (CoA) → mỗi lô.
- Bảng dữ liệu an toàn nguyên liệu (MSDS).

