



Veiledning mikrobiologisk kontroll av overflater ved bruk av MC MEDIA PAD | TOTALKIM

Prøvetaker skal utføre korrekt håndhygiene før behandling av prøveutstyr og før prøvetaking.

1 Lagring av MC MEDIA PAD for totalkim

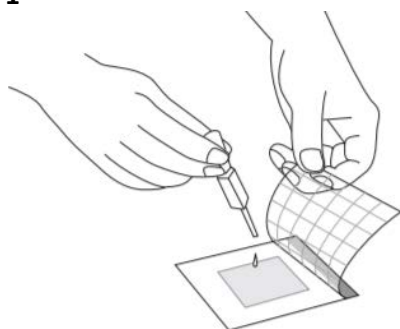
Filmene oppbevares kjølig (2-15 °C), normalt vil kjøleskap være mest praktisk oppbevaringssted. Ifølge leverandøren kan ferdigpreparerte filmer oppbevares i en lukket forpakning i kjøleskap i ca. 1 uke, men for å redusere risiko for feil anbefaler NVK at filmene brukes samme dag som de blir preparert.

Etter åpning av aluminiumsposen skal ubrukte dyrkingsfilmer lagres i aluminiumsposen forseglet med tape i kjøleskap. Merk aluminiumsposen med dato for åpning og kast posen med ubrukte filmer etter 1 måned. Sjekk holdbarhet før bruk. MC MEDIA PAD eller saltvannsimpuller som er utgått på dato skal ikke brukes.

2 Preparering av MC MEDIA PAD for totalkim

Dyrkingsfilmen prepareres minst 15 minutter før prøvetaking. Prepareringen utføres ved bruk av 1 ml sterile saltvannsimpuller.

Figur 1



- Plasser filmen på en desinfisert og ren bordplate.
- Løft toppfilmen opp og tilsett 1 ml sterilt saltvann i senter av puten, så vil væsken selv fordele seg utover.
- Lukk toppfilmen godt ved å stryke langs sidene og la den hvile i 15 min.
- Pass på at hendene dine ikke forurenses filmen på innsiden, og hold derfor i toppfilmen øverst i hjørnet som vist i figuren.

3 Blindtest/produktkontroll

Preparer alltid en ekstra film til blindtest/produktkontroll. Blindtesten dyrkes sammen med de andre filmene. Viser blindtesten prikker har det enten kommet på forurensing ved preparering av filmene eller så er det en feil med dyrkingsfilmer eller saltvannsampuller. Sjekk utløpsdato og om lagring er utført iht. veiledning. Kontakt leverandør og/eller NVK.

4 Prøvetaking med MC MEDIA PAD for totalkim

Metoden brukes ved kontroll av pakket tøy, fuktig tøy etter presse, pressemembran, transportvogner, bilskap, arbeidsbenker på ren side eller tilsvarende overflater (= kontrollpunktet).

Figur 2



- Pass på at du ikke tar med hendene på prøvetakingsstedet før prøven tas, og at du ikke kommer i kontakt med den hvite puten og sentrum av toppfilmen.
- Løft toppfilmen opp og trykk bunnfilmen mot kontrollpunktet.
- Stryk forsiktig over filmen med fingrene for god kontakt med kontrollpunktet.
- Stryk forsiktig bort eventuelle luftlommer og lukk toppfilmen godt
- Merk filmen med navn på kontrollpunktet.

Ved kontroll av bilskap tas prøven av vegg. Ved kontroll av transportvogn tas prøven av bunnplate eller mellomplate.

Etter prøvetaking dyrkes filmene ved temperatur på $30\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$ i 72 timer ± 3 timer. Bruk inkubatorskap og kontroller temperaturen ved bruk.

4 Bakterietelling

Tell alle røde og mørkfargede prikker (både store og små). Dersom det er et stort antall prikker etter dyrking kan man telle prikkene i to representative ruter i rutenettet og multiplisere antallet med 10.

For å få resultatet i cfu/dm² må man multiplisere det totale antallet prikker med 5. Eksempel: 4 prikker x 5 = 20 cfu/dm².



Ved svært høye bakterietall (10 000 mikroorganismer) vil vekstområdet bli farget. Oppgi resultatet som $>2000\text{ cfu/dm}^2$.

Etter bruk: Legg de brukte filmene i en plastpose som kastes med vanlig søppel (restavfall).

5 Vurdering av resultat

Ved vask av tekstiler til helseinstitusjoner vurderes resultatet i henhold til bransjestandarden Smittevern for vaskerier som behandler tekstiler til helseinstitusjoner, se tabell 1.

Tabell 1 Tiltaksverdier for kontrollpunkter for tekstiler til helseinstitusjoner

Kontrollpunkter		Tiltaksverdi totalkim
Pakket institusjonstøy ^a	Gjennomsnittet < 20 CFU/dm ² ^c	
Fuktig institusjonstøy etter vask ^b		< 30 CFU/dm ²
Utstyr (pressemembran, vogn, vegg i bilskap,..) ^b		< 100 CFU/dm ²

^a Definert av RKI, Tyskland.

^b Definert av Forschungsinstitut Hohenstein, Tyskland.

^c CFU/dm² (colony forming units) = antall kolonier (mikroorganismer) beregnet til et areal på 1 dm².

Ved vask av næringsmiddelstøy vurderes resultatet i henhold til bransjestandarden Hygienekrav for vaskerier som behandler næringsmiddelstøy, se tabell 2.

Tabell 2 Tiltaksverdier for kontrollpunkter for næringsmiddelstøy

Kontrollpunkter		Tiltaksverdi totalkim
Pakket næringsmiddelstøy ^a	Gjennomsnittet < 50 CFU/dm ² ^c	
Fuktig næringsmiddelstøy etter vask ^b		< 100 CFU/dm ²
Utstyr (pressemembran, vogn, vegg i bilskap,..) ^b		< 100 CFU/dm ²

^a Definert av Forschungsinstitut Hohenstein, Tyskland.

^b CFU/dm² (colony forming units) = antall kolonier (mikroorganismer) beregnet til et areal på 1 dm².

Ved avvik på pakket tøy må NVK kontaktes for videre oppfølging.