

Servizi analitici – Microbiologia

Salmonella spp



Ricerca di *Salmonella* spp con il metodo accreditato MSR/V

Introduzione

Per eseguire un controllo efficace nelle diverse fasi produttive e per ridurre al minimo la possibilità di commercializzare un prodotto non idoneo, evitando così eventuali implicazioni sanitarie ed economiche, si rende necessario l'applicazione di protocolli analitici sempre più affidabili, accurati e soprattutto rapidi.

Mérieux NutriSciences, con l'obiettivo di offrire analisi sempre più rispondenti a queste esigenze ed armonizzate in tutti i suoi laboratori, propone un metodo validato già nel 2005 ai sensi della ISO 16140 dai nostri laboratori a livello internazionale per la determinazione qualitativa di *Salmonella* spp.

Tutti i laboratori europei che hanno adottato il metodo MSR/V hanno ricevuto senza riserve l'accreditamento e lo usano regolarmente nel corso dei servizi analitici prestati ai clienti ai sensi del Reg. CE 2073/2005.

I controlli qualità applicati ai nostri processi analitici permettono inoltre di condividere e di confrontare le nostre performance in qualsiasi momento con quelle di oltre 60 laboratori del Gruppo che si confrontano sulla stessa matrice nello stesso periodo, applicando il medesimo metodo così da standardizzare le performance su livelli di eccellenza. I responsabili di laboratorio e i responsabili qualità possono così verificare che non ci siano elementi anomali nel processo analitico, al fine di garantire l'affidabilità del risultato finale, ed intervenire tempestivamente per mettere in atto le opportune correzioni ove necessario.

Il metodo di *Salmonella* spp (qualitativa)

Il metodo per la ricerca di *Salmonella* spp si basa sull'utilizzo di un particolare terreno selettivo che permette di rilevare la presenza di microrganismi mobili appartenenti al genere *Salmonella*. La specificità e la sensibilità del metodo MSR/V è basata sulla capacità di *Salmonella* spp di migrare sulla superficie del terreno semi-solido MSR/V e produrre un alone di opacizzazione dello stesso.

L'utilizzo di questa caratteristica permette di certificare un esito negativo dopo solo 48 ore, con conseguente riduzione del tempo di attesa per comunicare la conformità a differenza dei classici protocolli.

Campo di applicazione e tempi di risposta

Il campo di applicazione del metodo per la determinazione di *Salmonella* spp è accreditato negli alimenti ad uso umano e superfici di ambienti di lavoro (tamponi e spugne) presso le unità operative: Bergamo, Prato e Resana.

Per maggiori informazioni vi preghiamo di contattare direttamente il vostro referente del Customer Service.



Campo di applicazione

Matrici accreditati:

- ▷ Alimenti ad uso umano
- ▷ Ambienti di lavoro e Superfici



Via Fratta 25
31023 Resana, Italy
Tel. +39 0423 7177
e-mail info@mxns.com

Copyright © 2015 Mérieux NutriSciences Corp
All Rights Reserved

Campo di applicazione	Analita	Determinazione	Tecnica	Metodo alternativo	Equivalente ai metodi
Alimenti ad uso umano	<i>Salmonella</i> spp (qualitativa)	Presenza-assenza "x" g o su "x" ml di campione*	Isolamento su piastra dopo arricchimento	MRSV	ISO 6579
Ambienti di lavoro e Superfici	<i>Salmonella</i> spp (qualitativa)	Presenza-assenza "x" cm ² o "tamponi/spugna"***	Isolamento su piastra dopo arricchimento	MRSV	ISO 6579

*(i test di validazione sono stati condotti su quantità di prodotto non superiori a 25g) ** (con "x" almeno superiore a 100 cm²)