

Fapas[®] – Food Microbiology (FEPAS[®])

INFORMACION DE SEGURIDAD PARA LAS MUESTRAS

Las muestras son especímenes reales alimentos/ambientales que pueden contener microorganismos en una de las siguientes matrices:

| | | |
|----------------------|---------------------|-----------------------------------|
| Pienso animales | Harina | Carne (líoilizada) |
| Cacao en polvo | Queso blando fresco | Leche en polvo |
| Chocolate | Zumo de frutas | Platos preparados (simulados) |
| Chocolate en polvo | Pimienta molida | Arroz |
| Huevo (desechado) | Hierbas | Ensalada (líoilizada) |
| Pescado (líoilizado) | Papilla infantil | Hisopos de superficies de trabajo |

DESCRIPCION

Los microorganismos presentes en el material de ensayo son organismos que están presentes de forma natural en estos alimentos y pueden ser **patógenos clase II**.

MANIPULACION y CONSERVACION

Conservación: Mantener entre +2°C a 8°C hasta su uso.

Manipulación: **Las muestras solo deben abrirse bajo condiciones controladas de laboratorio por trabajadores entrenados en su manipulación segura.**

PRIMEROS AUXILIOS

Ojos: Evitar el contacto con los ojos. Si se ven afectados lavar con mucha agua. Acudir al médico si aparece irritación.

Piel: Lavar profusamente la piel con jabón antibacteriano y agua. Si la piel tiene herida y se sospecha que está contaminada acudir inmediatamente al médico.

Ingestión: Evitar en contacto mano a boca. En el caso de ingestión, acudir inmediatamente al médico.

DERRAME ACCIDENTAL

Si sucede un derrame limpiar el área contaminada con desinfectante.

ELIMINACION

Como precaución eliminar como residuo contaminado microbiológicamente de forma segura y acorde con las normativas locales y nacionales.