

CHOKOLADE AGARPLADE



Brugsanvisning

Til *in vitro* diagnostisk anvendelse

Tilsigtet brug

Chokolade agarplade er et generelt næringsberiget opformeringsmedie uden selektion, som kan anvendes i den dyrkningsbaserede diagnostik.

Mikrobiologiske fund på Chokolade agarplade bør fortolkes i sammenhæng med standardiserede diagnostiske metoder.

Kun til professionel anvendelse med henblik på *in vitro* påvisning

Beskrivelse

Petriskålen indeholder en brun uigennemsigtig agar med en lagtykkelse på omkring 3 mm.

Sammensætning

Chokolade agarplade	
Pepton	Leverautolysat
Gærekstrakt	Glukose
Uorganisk salte	Agar
Citronsyre	Hesteblood
Stivelse	pH 7,6 ± 0,2
Enzyme substrat	

Skema 1

Princip

Mediet til chokolade agarplader blev oprindeligt beskrevet af Møller & Reyn, og siden modificeret af Reyn & Bentzon, hvor hæmoglobin blev erstattet med defibrineret hesteblood. Chokolade agarpladerne får sin karakteristiske brune farve ved kortvarig opvarmning af det defibrinerede hesteblood. Herved frigøres en række vækstfaktorer fra blodlegemerne, bl.a. nikotinamid-adenin-dinukleotid (NAD) og hæmin, der er nødvendige vækstfaktorer for en række *Haemophilus* arter. Varmebehandlingen er samtidig nødvendig for at inaktivere de enzymer i blodet, der nedbryder NAD.

Forholdsregler

Chokolade agarplade er kun til *in vitro* diagnostik. Anvend ikke produktet, hvis der er tegn på mikrobiel kontaminering, misfarvning, udtørring eller andre tegn på forældelse. Kontrollér at petriskålen er intakt før anvendelse.

Materialer inkluderet

Chokolade agarplade i en 9 cm plast petriskål, egnet til stakning og fuldautomatiske mikrobiologiske laboratoriesystemer.

Materialer påkrævet, men ikke inkluderet

Mikrobiologiske utensilier til:

- Prøvetagning
- Opsamlingsmedier
- Inokuleringsnål
- Egnede inkubationsforhold til opformeringsmetoder.
- Serologiske og biokemiske reagenser til yderligere identifikation

Opbevaring og stabilitet

Chokolade agarplade skal opbevares ved 2 – 8 °C, har en holdbarhed på 8 uger fra produktion og må ikke fryses.

Information om opbevaring og holdbarhed er påtrykt direkte på produktets emballage. Ved opbevaring under disse betingelser kan Chokolade agarplade anvendes frem til den påtrykte udløbsdato.

Prøveindsamling og opbevaring

Der henvises til lokale retningslinjer for prøveopsamling og opbevaring af det specifikke prøvemateriale, der anvendes til dyrkning på Chokolade agarplade.

Kvalitetskontrol

Følgende ATCC stammer kan anvendes til intern kvalitetskontrol.

QC-test af Chokolade agarplade omfatter en renhedskontrol - fysisk/kemisk kontrol og performancekontrol, der udføres på udvalgte mikrobiologiske ATCC referencestammer.

Referencestamme til Chokolade agarplade	Vækst +/-
<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC 29212	+
<i>Enterococcus faecium</i> ATCC 35667	+
<i>Haemophilus influenzae</i> Type b ATCC 10211	+
<i>Neisseria gonorrhoeae</i> ATCC 43069	+
<i>Neisseria meningitidis</i> gr. A ATCC 13077	+

Skema 2

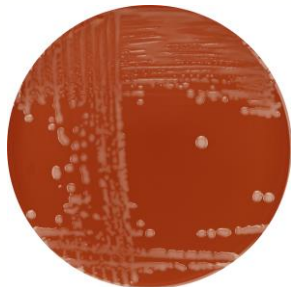
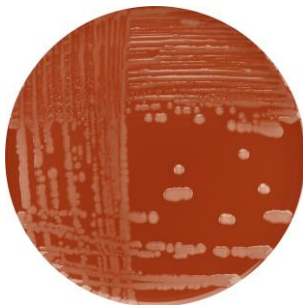
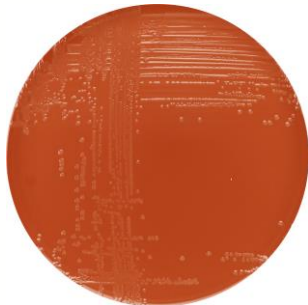
Procedure

Det er optimalt for proceduren at lade Chokolade agarplade opnå stuetemperatur inden ibrugtagning. Prøven, der ønskes undersøgt, sås ud manuelt eller mekanisk på Chokolade agarplade, så der kan opnås vækst af enkeltkolonier f.eks. 3-trinsspredning, og inkuberes ved udvalgte atmosfæriske inkubationsforhold, og ved den ønskede temperatur med bunden opad i minimum 16-24 timer.

Efter endt inkubering aflæses Chokolade agarplade for vækst, morfologi og kolonistørrelser. Se skema 2,3.

Aflæsningsguide

I skema 4 er fotoillustrationer af vækstgrad og morfologiske karaktertræk på Chokolade agarplade.

Species	Aflæsning	Foto
<i>Haemophilus influenzae</i> Type b ATCC 10211	Vokser med store lysbrune/ hvide kolonier	
<i>Neisseria meningitidis</i> gr. A ATCC 13077	Vokser med hvide store kolonier	
<i>Neisseria gonorrhoeae</i> ATCC 43069	Vokser med mindre gråhvide kolonier	

Skema 3

Bortskaffelse

Tilsåede produkter skal bortskaffes efter gældende regler om klinisk risiko affald.

Afgrænsning

Da agaren er varmebehandlet under fremstillingsproceduren, er det ikke muligt at detektere nogle former for hæmolyse på Chokolade agarplade.

Agaren er meget næringsholdig og helt uden selekterende overfladeaktive stoffer, der resulterer i at næsten alle mikroorganismer kan opformeres på Chokolade agarpladen, og overvækst samt sværm kan evt. hæmme aflæsningen.

Performance

Analysecertifikater med performancedata på Chokolade agarplade kan downloades på SSI Diagnosticas hjemmeside¹.

Hændelsesrapportering

En evt. utilsigtet hændelse, opstået ved anvendelsen af Chokolade agarplade, bør rapporteres til producenten.

Kvalitetscertificering

SSI Diagnostica er kvalitetssikret og certificeret iht. ISO 13485. Analysecertifikater kan downloades på vores hjemmeside¹.



Varenr. 700 Chokolade agarplade (10 stk./pakke)
99700 Chokolade agarplade (kundespecifik emballering)

Referencer

1. www.ssidiagnostica.com

Producent, information og bestilling

SSI Diagnostica A/S
Herredsvejen 2,
DK-3400
T +45 4829 9100
ssidiagnostica.com
info@ssidiagnostica.com