

## PROVTAGNINGSSINSTRUKTION

# Instruktion för listeria- eller salmonella-provtagning på ytor i livsmedelslokaler

Tänkta kontrollpunkter kan vara ytor som kommer i direkt kontakt med oförpackade livsmedel, men även ventilationsdon, golvbrunnar etc. kan vara aktuella.

### PROVTAGNINGSMATERIAL:

Sterila gaskompresser, plastpåsar, engångshandskar, peptonlösning.  
Alternativt används en för fuktad tops (vid svåråtkomliga ytor).

### PROVTAGNING:

#### MED KOMPRESS:

**Fuktig yta:** Tag på en handske på ena handen och tag kompressen i samma hand. Torka sedan av ytan (förslagsvis minst 100 cm<sup>2</sup>), gärna på flera ställen. Stoppa kompressen i en plastpåse som knyts åt så att minsta möjliga luftvolym blir kvar i påsen. Byt handske innan nästa prov tas för att undvika förorening mellan proven. När alla är uttagna stoppas dessa, för att hindra läckage, i en tillknuten ytterpåse av plast.

**Torr yta:** Tag på en handske på ena handen och tag kompressen i samma hand. Fukta kompressen i peptonlösningen. Därefter följs anvisningarna för fuktig yta.

#### MED TOPS:

**Fuktig yta:** Ta ut topsen ur förpackningen och svabba önskad yta. Stoppa sedan ner topsen i röret igen. Stoppa i en plastpåse och knyt till.

**Torr yta:** Ta ut topsen ur förpackningen och svabba önskad yta. Stoppa sedan ner topsen i röret igen. Stoppa i en plastpåse och knyt till.

#### OBS!

Glöm inte att märka påsarna och var aktsam vid provtagningen så att inte kontaminering mellan provpunkterna sker.

#### PROVSKICKNING:

Proven kan skickas i en Jiffypåse eller i annat lämpligt emballage enligt överenskommelse med analyserande laboratorium. Proverna placeras överst i väskan om prover skickas in i kylväska tillsammans med andra prover.

**Prov som kommer till laboratoriet inom 24 timmar behöver ej kylas.**