

The final date for return of results is indicated on the accompanying request/report form

Contact details:

The Organisers - FEPTU
Centre for Infections,
61 Colindale Avenue,
London, NW9 5EQ, UK.
Fax: +44 (0) 20 8200 8264
Tel: +44 (0) 20 8327 7119
e-mail: foodeqa@hpa.org.uk
www.hpa.org.uk/eqa/foodlaw

Results may be returned by fax, mail or e-mail



FOOD LAW SCHEME – PROTOCOLO DE INSTRUÇÕES

Cada distribuição é constituída por **três** LENTÍCULAS, contidas em frascos de plástico (com excicante). É necessário reconstituir as lenticulas, por rehidratação e dispersão, antes de serem analisadas.

Consultar a **Ficha de Segurança** enviada.

Armazenagem:

- Após recepção, armazenar as LENTÍCULAS a **-20 ± 5 °C** no recipiente de origem;
- **Antes da reconstituição** retire as LENTÍCULAS do congelador e deixe-as atingir a temperatura ambiente (5-10min).

Reconstituição:

- Abrir a embalagem e transferir a lenticula para **100 ml de água peptonada tamponada.#**
- Deixe à temperatura ambiente por um período mínimo de 10 minutos para dissolver. Assegure-se que a LENTÍCULA está completamente dissolvida antes do ensaio.
- O inóculo deve ser dispersado no diluente, agitando por inversão, cerca de 30 vezes.

Ensaio:

A amostra reconstituída é equivalente a 100 g de alimento.

- Examine a amostra, não excedendo 45 minutos após o processo de reconstituição.
- Examine de acordo com os métodos de rotina do seu laboratório.

Relatório:

- Registe os seus resultados no Relatório em anexo.
- Se habitualmente o seu laboratório envia os métodos de ensaio utilizados e/ou comentários à qualidade microbiológica dos géneros alimentícios, então deverá também incluí-los no Relatório. Isto irá ajudar na avaliação dos seus resultados.

Envio dos Resultados:

- **Envie** o seu **Relatório** para os contactos fornecidos em rodapé, **antes de terminar o prazo fornecido.**
- Os **resultados recebidos após essa data não serão avaliados.**