



Product Instructions
BPPFV9BPW/BPPFV10BPW/BPPFV9LB/BPPFV10LB
BPPFV9MRS/BPPFV10NB/BPPFV9MRD/BPPFV10DE/BPPFV9BFD

-  (EN) Mini Flip-Top Vials
-  (FR) Mini Flip-Tops
-  (DE) Mini Flip-Top Verdünnungsröhrchen
-  (IT) Provette mini Flip-Top
-  (ES) Minifrascos Flip-Top
-  (NL) Mini Flip-Top Flessen
-  (SV) Mini Flip-Top Vials
-  (DA) Mini Flip-Top hætteglas
-  (NO) Små fortynningsflasker med vippelokk
-  (FI) Mini Flip-Top Laimennusputkilot
-  (PT) Mini Flip-Top
-  (EL) Mini Φιάλες Flip-Top
-  (PL) Fiolka typu Mini Flip-Top
-  (HU) Mini, Felpattintható-kupakú ampullák
-  (CS) Mini nádobky s uzávěrem Flip Top
-  (RO) Fiole mini Flip-Top
-  (RU) Пробирки Мини Флип-Топ
-  (TR) Mini Flip-Top Şişeleri
-  (JA) ミニフリップトップ
-  (ZH) Mini Flip-Top
-  (TH) ขวดบรรจุสารละลายแบบฟลิปเฟอร์
-  (KO) 미니 Flip-Top 바이얼

Product Instructions

Mini Flip-Top Vials

PRODUCT DESCRIPTION AND INTENDED USE

3M™ Mini Flip-Top Vials come pre-filled with a variety of buffers that may be used as diluents in the enumeration of microorganisms from food and food process environmental samples. The 3M Mini Flip-Top Vials offer simplicity in preparing dilutions. Some of the buffers can be used to hydrate the 3M™ Sponge-Stick and the 3M™ Dry-Sponge.

Table 1: Product Description and Storage Conditions

Catalog Number	Product Description	Volume	Storage Symbol
BPPFV9BPW	3M Mini Flip-Top Vial with Buffered Peptone Water Broth	9 mL	20-25°C
BPPFV10BPW	3M Mini Flip-Top Vial with Buffered Peptone Water Broth	10 mL	20-25°C
BPPFV9LB	3M Mini Flip-Top Vial with Lethen Broth	9 mL	20-25°C
BPPFV10LB	3M Mini Flip-Top Vial with Lethen Broth	10 mL	20-25°C
BPPFV9MRS	3M Mini Flip-Top Vial with MRS Broth	9 mL	20-25°C
BPPFV10NB	3M Mini Flip-Top Vial with Neutralizing Buffer	10 mL	20-25°C
BPPFV9MRD	3M Mini Flip-Top Vial with Maximum Recovery Diluent	9 mL	20-25°C
BPPFV10DE	3M Mini Flip-Top with D/E Broth	10 mL	2-8 °C
BPPFV9BFD	3M Mini Flip-Top Vial with Butterfield's Buffer	9 mL	20-25°C

3M Food Safety is certified to ISO (International Organization for Standardization) 9001 for design and manufacturing.

SAFETY

The user should read, understand, and follow all safety information in the instructions for the 3M Mini Flip-Top Vials. Retain the safety instructions for future reference.

⚠ CAUTION Indicates a hazardous situation, which, if not avoided, could result in minor or moderate injury and/or property damage.

⚠ CAUTION

- 3M has not documented 3M Mini Flip-Top Vials diluents for use in industries other than food. For example, 3M has not documented 3M Mini Flip-Top Vials for testing water, pharmaceuticals, or cosmetics.
- 3M Mini Flip-Top Vials have not been tested with all possible food products, food processes, testing protocols or with all possible strains of bacteria.
- Do not use 3M Mini Flip-Top Vials in the diagnosis of conditions in humans or animals.
- The user must train its personnel in proper testing techniques: for example, Good Laboratory Practices⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾, or ISO 17025⁽³⁾.
- For information on documentation of product performance, visit our website at www.3M.com/foodsafety or contact your local 3M representative or distributor.
- Consult the Safety Data Sheet for additional information.

USER RESPONSIBILITY

Users are responsible for familiarizing themselves with product instructions and information. Visit our website at www.3M.com/foodsafety, or contact your local 3M representative or distributor for more information.

When selecting a test method, it is important to recognize that external factors such as sampling methods, testing protocols, sample preparation, handling, and laboratory technique may influence results. The food sample itself may influence results.

It is the user's responsibility in selecting any test method or product to evaluate a sufficient number of samples with the appropriate matrices and microbial challenges to satisfy the user that the chosen test method meets the user's criteria.

It is also the user's responsibility to determine that any test methods and results meet its customers' and suppliers' requirements.

As with any test method, results obtained from use of any 3M Food Safety product do not constitute a guarantee of the quality of the matrices or processes tested.



LIMITATION OF WARRANTIES / LIMITED REMEDY

EXCEPT AS EXPRESSLY STATED IN A LIMITED WARRANTY SECTION OF INDIVIDUAL PRODUCT PACKAGING, 3M DISCLAIMS ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR USE. If any 3M Food Safety Product is defective, 3M or its authorized distributor will, at its option, replace or refund the purchase price of the product. These are your exclusive remedies. You must promptly notify 3M within sixty days of discovery of any suspected defects in a product and return it to 3M. Please call Customer Service (1-800-328-1671 in the U.S.) or your official 3M Food Safety representative for a Returned Goods Authorization.

LIMITATION OF 3M LIABILITY

3M WILL NOT BE LIABLE FOR ANY LOSS OR DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LOST PROFITS. In no event shall 3M's liability under any legal theory exceed the purchase price of the product alleged to be defective.

STORAGE

Upon receipt, store unopened 3M Mini Flip-Top Vials at the indicated temperatures (See Table 1).

DISPOSAL

After use, 3M Mini Flip-Top Vials may contain microorganisms that may be a potential biohazard. Follow current industry standards or local regulations for disposal.

INSTRUCTIONS FOR USE

Follow all instructions carefully. Failure to do so may lead to inaccurate results.

Wear appropriate protective apparel and follow standard good laboratory practices GLP¹.

Performing a dilution:

1. Open the 3M Mini Flip Top Vial cap.
2. Aseptically add sample to the vial.
3. Re-seal hinged cap onto vial to close. Firmly press cap to secure.
4. Shake vial to complete the dilution.

Hydrating a sponge or swab:

1. Open 3M Mini Flip Top Vial cap.
2. Add solution to hydrate a dry sponge or a dry swab.
3. After hydrating, aseptically remove the sponge or swab and use accordingly.

If used with 3M™ Petrifilm™ Plates

Refer to the appropriate 3M Petrifilm Plate "Product Instructions."

If you have questions about specific applications or procedures, please visit our website at www.3M.com/foodsafety or contact your local 3M representative or distributor.

REFERENCES

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Practice Studies.
2. ISO 7218. Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
3. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

Refer to the current versions of the standard methods listed above.

EXPLANATION OF SYMBOLS



Consult product instructions.



The lot in a box and the hourglass symbols are symbols that represent lot number and expiration date. The hourglass is followed by a year, month, and day which represents the expiration date (year, month, and day: YYYY-MM-DD). The entire line after the hourglass represents the lot number (YYYY-MM AZ).



Store between given temperatures.

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Instructions relatives au produit

Mini Flip-Tops

DESCRIPTION ET UTILISATION

Les 3M™ Mini Flip-Tops sont pré-remplis de divers tampons pouvant être utilisés comme diluants dans la numération de micro-organismes provenant d'aliments ou d'échantillons environnementaux issus de la transformation alimentaire. Les 3M Mini Flip-Tops offrent une simplicité d'utilisation lors de la préparation des dilutions. Certains des tampons peuvent être utilisés pour hydrater la 3M™ Eponge Sponge-Stick ou la 3M™ Eponge Sèche.

Tableau 1 : Description du produit et conditions de stockage

Référence catalogue	Description du produit	Volume	Symbole de stockage
BPPFV9BPW	3M Mini Flip-Top avec Eau Peptonée Tamponnée	9 ml	20 à 25 °C
BPPFV10BPW	3M Mini Flip-Top avec Eau Peptonée Tamponnée	10 ml	20 à 25 °C
BPPFV9LB	3M Mini Flip-Top avec Bouillon Letheen	9 ml	20 à 25 °C
BPPFV10LB	3M Mini Flip-Top avec Bouillon Letheen	10 ml	20 à 25 °C
BPPFV9MRS	3M Mini Flip-Top avec Bouillon MRS	9 ml	20 à 25 °C
BPPFV10NB	3M Mini Flip-Top avec Tampon Neutralisant	10 ml	20 à 25 °C
BPPFV9MRD	3M Mini Flip-Top avec Peptone Sel	9 ml	20 à 25 °C
BPPFV10DE	3M Mini Flip-Top avec Bouillon D/E	10 ml	2 à 8 °C
BPPFV9BFD	3M Mini Flip-Top avec Tampon Butterfield	9 ml	20 à 25 °C

La conception et la fabrication 3M Sécurité Alimentaire sont certifiées ISO (International Organization for Standardization) 9001.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisateur doit lire attentivement, comprendre et respecter toutes les consignes de sécurité fournies dans le mode d'emploi des 3M Mini Flip-Tops. Conserver ces consignes de sécurité pour référence ultérieure.

⚠ MISE EN GARDE Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures à modérées et/ou des dommages matériels.

⚠ MISE EN GARDE

- 3M n'a pas documenté l'utilisation des 3M Mini Flip-Tops dans des secteurs autres que l'industrie alimentaire. 3M n'a, par exemple, pas documenté l'utilisation des 3M Mini Flip-Tops pour l'analyse de l'eau, des produits pharmaceutiques ou des cosmétiques.
- Les 3M Mini Flip-Tops n'ont pas été testés avec la totalité des produits alimentaires, des processus de transformation des aliments, des protocoles d'analyse ou des souches possibles de bactéries.
- Ne pas utiliser les 3M Mini Flip-Tops pour faire des diagnostics sur l'homme ou l'animal.
- L'utilisateur doit former son personnel de manière appropriée aux techniques d'analyses : par exemple, les bonnes pratiques de laboratoire⁽¹⁾, la norme ISO 7218⁽²⁾ ou la norme ISO 17025⁽³⁾.
- Pour obtenir des informations sur la performance de ce produit, veuillez consulter notre site Internet à l'adresse www.3M.com/foodsafety ou contacter le représentant ou distributeur 3M local.
- Consulter la fiche de données de sécurité du produit pour plus de renseignements.

RESPONSABILITÉ DE L'UTILISATEUR

Il incombe aux clients et aux utilisateurs de connaître les instructions et les informations. Veuillez visiter notre site www.3M.com/foodsafety pour consulter les instructions les plus récentes ou contacter votre représentant ou distributeur 3M.

Lors du choix d'une méthode de test, il est important d'admettre que des facteurs externes comme les méthodes d'échantillonnage, les protocoles de test, la préparation des échantillons, la manipulation et les techniques de laboratoires peuvent influencer les résultats. L'échantillon alimentaire lui-même peut avoir une incidence sur les résultats.

Il incombe à l'utilisateur de sélectionner une méthode d'analyse pour évaluer un nombre suffisant d'échantillons avec les matrices et les épreuves microbiennes appropriées afin de garantir que la méthode d'analyse réponde aux critères de l'utilisateur.

Il incombe également à l'utilisateur de déterminer si une méthode d'analyse et ses résultats répondent aux exigences de ses clients ou fournisseurs.

Comme avec n'importe quelle méthode de test, les résultats obtenus avec ce produit ne constituent pas une garantie de la qualité des matrices ou des processus testés.



LIMITATION DE GARANTIE/LIMITES DE RECOURS

SAUF SI EXPRESSÉMENT ÉTABLI DANS LA SECTION DE GARANTIE LIMITÉE D'UN EMBALLAGE DE PRODUIT INDIVIDUEL, 3M RENONCE À TOUTE GARANTIE EXPLICITE ET IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE DE COMMERCIALISATION OU D'ADAPTATION POUR UN USAGE SPÉCIFIQUE. En cas de défaut de tout produit de Sécurité Alimentaire 3M, 3M ou son distributeur agréé s'engage, à son entière discrétion, au remplacement ou au remboursement du prix d'achat du produit. Il s'agit de vos recours exclusifs. Tout défaut supposé du produit devra être notifié à 3M dans un délai de soixante jours et le produit renvoyé au fournisseur. Veuillez appeler le Service clientèle (1-800-328-1671 aux États-Unis) ou votre représentant 3M en produits de microbiologie pour obtenir une autorisation de renvoi.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ DE 3M

3M NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES PERTES OU DES DOMMAGES ÉVENTUELS, QU'ILS SOIENT DIRECTS, INDIRECTS, SPÉCIFIQUES, ACCIDENTELS OU CONSÉCUTIFS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES PERTES DE PROFITS. En aucun cas et en aucune manière, la responsabilité de 3Ms ne sera engagée au-delà du prix d'achat du produit prétendu défectueux.

STOCKAGE

À réception, conserver les 3M Mini Flip-Tops dans la fourchette de températures indiquée (voir Tableau 1).

TRAITEMENT DES DÉCHETS

Après usage, chaque 3M Mini Flip-Top peut contenir des micro-organismes et donc présenter un risque biologique potentiel. Se conformer aux normes actuelles du secteur ou aux réglementations locales relatives à l'élimination des déchets.

MODE D'EMPLOI

Bien suivre toutes les instructions. Dans le cas contraire, les résultats obtenus risquent d'être inexacts.

Porter une tenue de protection adaptée et respecter les bonnes pratiques de laboratoire (BPL¹).

Pour effectuer une dilution :

1. Soulever le capuchon du 3M Mini Flip-Top.
2. Ajouter l'échantillon dans le flacon de manière aseptique.
3. Refermer hermétiquement le capuchon sur le flacon. Appuyer fermement sur le capuchon pour garantir la fermeture du flacon.
4. Agiter le flacon pour effectuer la dilution.

Pour hydrater une éponge ou un écouvillon :

1. Soulever le capuchon du 3M Mini Flip-Top.
2. Ajouter la solution afin d'hydrater une éponge sèche ou un écouvillon sec.
3. Après l'hydratation, retirer l'éponge ou l'écouvillon de manière aseptique et l'utiliser comme prévu.

En cas d'utilisation avec des tests 3M™ Petrifilm™

Se référer aux « Instructions relatives au produit » du test 3M Petrifilm concerné.

En cas de questions concernant des applications ou procédures spécifiques, consulter notre site Internet à l'adresse www.3M.com/foodsafety ou contacter le représentant ou distributeur 3M local.

RÉFÉRENCES

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Practice Studies.
2. ISO 7218: Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
3. ISO/CEI 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

Se reporter aux versions en cours de validité des méthodes normalisées citées plus haut.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Consulter les instructions relatives au produit.



Le mot « LOT » encadré et le sablier sont des symboles qui représentent le numéro du lot et la date de péremption. Le sablier est suivi de l'année, du mois et du jour correspondant à la date limite d'utilisation (année, mois et jour : AAAA-MM-JJ). La ligne complète représente le numéro du lot (AAAA-MM AZ).



Conserver dans la fourchette de températures indiquée.

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Gebrauchsanweisungen

Mini Flip-Top Verdünnungsröhrchen

BESCHREIBUNG UND VERWENDUNGSZWECK DES PRODUKTS

Die 3M™ Mini Flip-Top Verdünnungsröhrchen sind bereits mit verschiedenen Puffern vorgefüllt, die als Verdünnungsmittel für die Zählung von Mikroorganismen aus Lebensmittelproben und Umgebungsproben der Lebensmittelverarbeitung verwendet werden können. Die 3M Mini Flip-Top Verdünnungsröhrchen vereinfachen die Vorbereitung von Verdünnungen. Einige Puffer können für das Anfeuchten von 3M™ Sponge-Sticks und 3M™ Probenschwämmen, trocken verwendet werden.

Tabelle 1: Produktbeschreibung und Lagerbedingungen

Artikelnummer	Produktbeschreibung	Volumen	Lagerung
BPPFV9BPW	3M Mini Flip-Top Verdünnungsröhrchen mit gepuffertem Peptonwasser	9 ml	20–25 °C
BPPFV10BPW	3M Mini Flip-Top Verdünnungsröhrchen mit gepuffertem Peptonwasser	10 ml	20–25 °C
BPPFV9LB	3M Mini Flip-Top Verdünnungsröhrchen mit Letheen Bouillon	9 ml	20–25 °C
BPPFV10LB	3M Mini Flip-Top Verdünnungsröhrchen mit Letheen Bouillon	10 ml	20–25 °C
BPPFV9MRS	3M Mini Flip-Top Verdünnungsröhrchen mit MRS Bouillon	9 ml	20–25 °C
BPPFV10NB	3M Mini Flip-Top Verdünnungsröhrchen mit Neutralisationspuffer	10 ml	20–25 °C
BPPFV9MRD	3M Mini Flip-Top Verdünnungsröhrchen mit Maximal Wiederbelebungslösung	9 ml	20–25 °C
BPPFV10DE	3M Mini Flip-Top Verdünnungsröhrchen mit D/E Bouillon	10 ml	2–8 °C
BPPFV9BFD	3M Mini Flip-Top Verdünnungsröhrchen mit Butterfield's Puffer	9 ml	20–25 °C

3M Lebensmittelsicherheit hat für die Bereiche Entwicklung und Fertigung die Zertifizierung ISO 9001 der Internationalen Organisation für Normung (ISO) erhalten.

SICHERHEIT

Der Anwender sollte alle Sicherheitshinweise in den Anweisungen zu den 3M Mini Flip-Top Verdünnungsröhrchen lesen, verstehen und befolgen. Bewahren Sie diese Sicherheitshinweise auf, um später auf sie zurückgreifen zu können.

⚠ VORSICHT Bezeichnet eine Gefahrensituation, die – wenn sie nicht vermieden wird – zu geringfügigen oder mittelschweren Verletzungen und/oder Sachschaden führen kann.

⚠ VORSICHT

- 3M verfügt nicht über Daten zur Anwendung der 3M Mini Flip-Top Verdünnungsröhrchen in anderen Branchen als der Lebensmittelindustrie. 3M hat die Verwendung von 3M Mini Flip-Top Verdünnungsröhrchen beispielsweise bei der Untersuchung von Wasser, Pharmazeutika oder Kosmetika nicht dokumentiert.
- 3M Mini Flip-Top Verdünnungsröhrchen wurden noch nicht für alle möglichen Lebensmittelprodukte, Lebensmittelverarbeitungsprozesse, Testprotokolle oder für alle möglicherweise vorkommenden Bakterienstämme getestet.
- Verwenden Sie 3M Mini Flip-Top Verdünnungsröhrchen nicht zur Diagnose von Erkrankungen bei Menschen oder Tieren.
- Der Anwender muss sein Personal in den entsprechenden Testmethoden unterweisen: beispielsweise in den Grundsätzen der Guten Laborpraxis⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾ oder ISO 17025⁽³⁾.
- Wenn Sie Informationen über ein bestimmtes Produkt wünschen, besuchen Sie unsere Website auf www.3M.com/foodsafety oder wenden Sie sich an den lokalen 3M Verkaufsvertreter oder Händler.
- Weitere Informationen finden Sie im Sicherheitsdatenblatt.

VERANTWORTUNG DES ANWENDERS

Anwender müssen sich auf eigene Verantwortung mit den Gebrauchsanweisungen und Informationen des Produkts vertraut machen. Für weitere Informationen, besuchen Sie unsere Website unter www.3M.com/foodsafety oder wenden Sie sich an Ihren lokalen 3M Verkaufsvertreter oder Händler.

Bei der Auswahl einer Testmethode ist zu beachten, dass externe Faktoren wie Probennahme, Testprotokoll, Probenaufbereitung, Handhabung und Labortechnik die Ergebnisse beeinflussen können. Die Lebensmittelprobe selbst kann die Ergebnisse beeinflussen.

Es liegt in der Verantwortung des Anwenders bei der Auswahl einer Testmethode oder eines Produkts, diese mit einer ausreichenden Anzahl von Proben und Kontrollen zu evaluieren, um sicherzustellen, dass die gewählte Testmethode seinen Anforderungen entspricht.

Der Anwender trägt ebenfalls die Verantwortung dafür, dass die angewendeten Testmethoden und Ergebnisse den Anforderungen seiner Kunden und Lieferanten entsprechen.

Wie bei allen Testmethoden, stellen die mit 3M Lebensmittelsicherheitsprodukten erhaltenen Ergebnisse keine Garantie für die Qualität der untersuchten Matrizen oder Prozesse dar.

HAFTUNGSBESCHRÄNKUNGEN / BESCHRÄNKTE RECHTSMITTEL

AUSSER ES WIRD AUSDRÜCKLICH ANDERS IM ABSCHNITT DER HAFTUNGSBESCHRÄNKUNGEN DER VERPACKUNG DES JEWEILIGEN PRODUKTS ANGEZEIGT, LEHNT 3M ALLE AUSDRÜCKLICHEN UND STILLSCHWEIGENDEN GARANTIEEN, EINSCHLIESSLICH, JEDOCH NICHT BESCHRÄNKT AUF, DIE GEWÄHRLEISTUNG DER MARKTGÄNGIGKEIT ODER DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK AB. Sollte sich ein 3M Lebensmittelsicherheitsprodukt als defekt herausstellen, wird es von 3M oder einem autorisierten Vertragshändler, nach eigenem Ermessen ersetzt oder der Kaufpreis zurückerstattet. Gewährleistungsansprüche bestehen nicht. Sie sind verpflichtet, 3M umgehend innerhalb von sechzig Tagen, nachdem die mutmaßlichen Defekte am Produkt festgestellt wurden, davon zu informieren und das Produkt an 3M zurückzusenden. Bitte rufen Sie zwecks „Verfahren der Warenrückgabe“ den Kundendienst (1-800-328-1671 in den USA) oder Ihren autorisierten Vertreter für 3M Lebensmittelsicherheitsprodukte an.

HAFTUNGSBESCHRÄNKUNGEN

3M HAFTET NICHT FÜR VERLUSTE ODER SCHÄDEN, GANZ GLEICH OB MITTELBARE, UNMITTELBARE, SPEZIELLE, NEBEN- ODER FOLGESCHÄDEN EINSCHLIESSLICH ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF ENTGANGENEN GEWINN. In keinem Fall übersteigt die Haftung der 3M den Kaufpreis des angeblich defekten Produkts.

LAGERUNG

Bewahren Sie die ungeöffneten 3M Mini Flip-Top Verdünnungsröhrchen bei der angegebenen Temperatur auf (siehe Tabelle 1).

ENTSORGUNG

Nach Gebrauch können die 3M Mini Flip-Top Verdünnungsröhrchen mit Mikroorganismen kontaminiert sein und somit ein biologisches Gefährdungspotenzial darstellen. Entsorgen Sie das Produkt gemäß den aktuellen Industriestandards bzw. den vor Ort geltenden Regelungen.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Befolgen Sie die Anweisungen genau. Andernfalls werden möglicherweise ungenaue Ergebnisse erzielt.

Tragen Sie angemessene Schutzkleidung und befolgen Sie die Grundsätze der Guten Laborpraxis (GLP¹).

Durchführen einer Verdünnung:

1. Öffnen Sie den Klappdeckel des 3M Mini Flip Top Verdünnungsröhrchen.
2. Geben Sie die Probe unter keimfreien Bedingungen in das Verdünnungsröhrchen.
3. Schließen Sie den Klappdeckel. Drücken Sie dabei fest auf den Deckel.
4. Schütteln Sie das Röhrchen, um die Verdünnung abzuschließen.

Befeuchten eines Schwamms oder Tupfers:

1. Öffnen Sie den Klappdeckel des 3M Mini Flip Top Verdünnungsröhrchen.
2. Feuchten Sie den Trockenschwamm oder Trockentupfer mit der Lösung an.
3. Entfernen Sie nach dem Anfeuchten den Schwamm oder Tupfer unter aseptischen Bedingungen, und verwenden Sie ihn entsprechend.

Bei Verwendung mit 3M™ Petrifilm™ Platten

Beachten Sie die entsprechende „Gebrauchsanweisung der 3M Petrifilm Platten“.

Sollten Sie Fragen zu bestimmten Anwendungen oder Verfahren haben, besuchen Sie unsere Website unter www.3M.com/foodsafety oder wenden Sie sich an den lokalen 3M Verkaufsvertreter oder Händler.

LITERATURANGABEN

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Practice Studies.
2. ISO 7218. Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
3. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

Konsultieren Sie bitte die jeweils aktuelle Version der oben aufgelisteten Standardmethoden.

ERKLÄRUNG DER SYMBOLE



Beachten Sie die Gebrauchsanweisung.



Die mit einem Rahmen versehenen Buchstaben „LOT“ und die Sanduhr sind grafische Symbole für die Begriffe „Chargennummer“ und „Verwendbar bis“. Hinter dem Sanduhr-Symbol folgt die Angabe von Jahr, Monat und Tag des jeweiligen Verfallsdatums (Jahr, Monat und Tag: JJJJ-MM-TT). Die vollständige Zeile hinter der Sanduhr stellt die Chargennummer dar (JJJJ-MM AZ).



Lagern Sie das Produkt innerhalb des vorgegebenen Temperaturbereichs.

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Istruzioni sul prodotto

Provette mini Flip-Top

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E USO PREVISTO

Le provette 3M™ Mini Flip-Top sono fornite preriempite con una varietà di tamponi che possono essere utilizzati come diluenti per l'enumerazione di microrganismi da alimenti e campioni ambientali dei processi alimentari. Le provette 3M Mini Flip-Top offrono semplicità nella preparazione di diluizioni. Alcuni dei tamponi possono essere utilizzati per idratare la 3M™ Sponge-Stick e la 3M™ Dry-Sponge.

Tabella 1: Descrizione del prodotto e modalità di conservazione

Numero di catalogo	Descrizione del prodotto	Volume	Temperatura di conservazione
BPPFV9BPW	Provetta 3M Mini Flip-Top con brodo di acqua peptonata tamponata	9 ml	20-25 °C
BPPFV10BPW	Provetta 3M Mini Flip-Top con brodo di acqua peptonata tamponata	10 ml	20-25 °C
BPPFV9LB	Provetta 3M Mini Flip-Top con brodo Lethen	9 ml	20-25 °C
BPPFV10LB	Provetta 3M Mini Flip-Top con brodo Lethen	10 ml	20-25 °C
BPPFV9MRS	Provetta 3M Mini Flip-Top con brodo MRS	9 ml	20-25 °C
BPPFV10NB	Provetta 3M Mini Flip-Top con tampone neutralizzante	10 ml	20-25 °C
BPPFV9MRD	Provetta 3M Mini Flip-Top con Maximum Recovery Diluent	9 ml	20-25 °C
BPPFV10DE	3M Mini Flip-Top con brodo D/E	10 ml	2-8 °C
BPPFV9BFD	Provetta 3M Mini Flip-Top con tampone Butterfield	9 ml	20-25 °C

La Sicurezza alimentare 3M è certificata ISO (International Organization for Standardization) 9001 per la progettazione e la produzione.

SICUREZZA

L'utente è tenuto a leggere, comprendere e seguire tutte le informazioni per la sicurezza contenute nelle istruzioni relative alle provette 3M Mini Flip-Top. Conservare queste istruzioni per la sicurezza per poterle consultare in futuro.

⚠ ATTENZIONE Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe causare lesioni di natura lieve o moderata e/o danni materiali.

⚠ ATTENZIONE

- 3M non ha documentato le provette 3M Mini Flip-Top per l'uso in settori diversi da quello alimentare. Ad esempio, 3M non ha documentato l'uso delle provette 3M Mini Flip-Top per analizzare acqua, sostanze farmaceutiche o cosmetici.
- Le provette 3M Mini Flip-Top non sono state testate con ogni possibile tipo di prodotto alimentare, processo alimentare, protocollo di analisi o con tutti i possibili ceppi di batteri.
- Non usare le provette 3M Mini Flip-Top per la diagnosi delle condizioni di soggetti umani o animali.
- L'utente deve inoltre addestrare il proprio personale nelle tecniche di analisi appropriate: ad esempio le buone prassi di laboratorio⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾, o ISO 17025⁽³⁾.
- Per informazioni sulla documentazione delle prestazioni del prodotto, visitare il nostro sito Web all'indirizzo www.3M.com/foodsafety o contattare il distributore o il rappresentante 3M di zona.
- Per ulteriori informazioni, consultare la scheda di sicurezza.

RESPONSABILITÀ DELL'UTENTE

Gli utenti sono tenuti a leggere e apprendere le istruzioni e le informazioni relative al prodotto. Visitare il nostro sito web all'indirizzo www.3M.com/foodsafety, oppure contattare il distributore locale o rappresentante commerciale 3M per ulteriori informazioni.

Nella scelta di un metodo di test, è importante tener conto del fatto che fattori esterni quali i metodi di campionamento, i protocolli di test, la preparazione del campione, la manipolazione e le tecniche di laboratorio possono influenzare i risultati. Il campione stesso può influenzare i risultati.

È responsabilità dell'utente, nel selezionare un qualsiasi metodo di analisi o prodotto, valutare un numero sufficiente di campioni con le matrici appropriate e con particolari caratteristiche microbiche per soddisfare i criteri relativi alla metodologia di test scelta dall'utente.

L'utente ha inoltre la responsabilità di determinare che tutti i metodi di analisi utilizzati e i risultati ottenuti soddisfino i requisiti dei propri clienti o fornitori.

Come per qualsiasi metodo di analisi, i risultati ottenuti grazie all'uso di prodotti di 3M Sicurezza alimentare non costituiscono una garanzia della

qualità delle matrici o dei processi sottoposti a prova.

LIMITAZIONE DI GARANZIA/RIMEDIO LIMITATO

SALVO NEI CASI ESPRESSAMENTE INDICATI IN UNA SEZIONE DI GARANZIA LIMITATA DELLA SINGOLA CONFEZIONE DEL PRODOTTO, 3M NON RICONOSCE ALCUNA GARANZIA ESPLICITA O IMPLICITA, INCLUSE, MA NON A ESSE LIMITATE, LE EVENTUALI GARANZIE DI COMMERCIALIZZABILITÀ O DI IDONEITÀ A UNO SCOPO PARTICOLARE. Qualora un prodotto 3M Sicurezza alimentare sia difettoso, 3M o il suo distributore autorizzato provvederanno, a loro discrezione, alla sostituzione o al rimborso del prezzo d'acquisto del prodotto. Questi sono gli unici rimedi a disposizione del cliente. Si dovrà avvisare immediatamente 3M entro sessanta giorni dal riscontro di eventuali difetti sospetti nel prodotto, provvedendo a rispedirlo a 3M. Chiamare il servizio clienti (negli USA: 1-800-328-1671) o rivolgersi al rappresentante autorizzato dei prodotti Sicurezza alimentare 3M per ottenere l'autorizzazione alla restituzione del prodotto.

LIMITAZIONE DI RESPONSABILITÀ DA PARTE DI 3M

3M NON SARÀ RESPONSABILE DI PERDITE O DANNI, DIRETTI, INDIRETTI, SPECIALI, INCIDENTALI O CONSEGUENTI, INCLUSA, MA NON IN VIA LIMITATIVA, LA PERDITA DI PROFITTO. In nessun caso la responsabilità legale di 3M andrà oltre il prezzo d'acquisto del prodotto presunto difettoso.

CONSERVAZIONE

Alla ricezione, conservare le provette 3M Mini Flip-Top non aperte alle temperature indicate (vedere Tabella 1).

SMALTIMENTO

Dopo l'uso, le provette 3M Mini Flip-Top possono contenere microrganismi che possono rappresentare un potenziale rischio biologico. Seguire i regolamenti locali o le normative vigenti per lo smaltimento.

ISTRUZIONI PER L'USO

Seguire attentamente tutte le istruzioni. In caso contrario, si possono ottenere risultati non precisi.

Indossare un abbigliamento protettivo adeguato e seguire le buone prassi di laboratorio (GLP¹) standard.

Per effettuare una diluizione:

1. Aprire il tappo della provetta 3M Mini Flip-Top.
2. Aggiungere asetticamente il campione alla provetta.
3. Risigillare il tappo incernierato sulla provetta per chiuderla. Premere saldamente il tappo per bloccarlo.
4. Scuotere la provetta per completare la diluizione.

Per idratare una spugna o un tampone:

1. Aprire il tappo della provetta 3M Mini Flip-Top.
2. Aggiungere la soluzione per idratare una spugna o un tampone asciutti.
3. Dopo l'idratazione, rimuovere asetticamente la spugna o il tampone, quindi utilizzarli.

Se usato con piastre 3M™ Petrifilm™

Consultare le istruzioni per l'uso appropriate della piastra 3M Petrifilm.

Per qualsiasi domanda su applicazioni o procedure specifiche, visitare il sito Web all'indirizzo www.3M.com/foodsafety o contattare il distributore o il rappresentante 3M di zona.

BIBLIOGRAFIA

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Practice Studies.
2. ISO 7218. Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
3. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

Fare riferimento alle versioni attuali dei metodi standard elencati in precedenza.

LEGENDA DEI SIMBOLI



Consultare le istruzioni relative al prodotto.



Il termine "lot" all'interno di un riquadro e la clessidra sono simboli che rappresentano il numero di lotto e la data di scadenza. La clessidra è seguita da anno, mese e giorno che rappresentano la data di scadenza (anno, mese e giorno: AAAA-MM-GG). Nel suo insieme, la riga che segue il simbolo della clessidra indica il numero di lotto (AAAA-MM AZ).



Conservare nell'intervallo di temperature indicato.

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Instrucciones del producto

Minifrascos Flip-Top

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO PREVISTO

Los 3M™ Minifrascos Flip-Top vienen previamente rellenos con una variedad de buffers que se pueden usar como diluyentes para la enumeración de microorganismos a partir de muestras ambientales de alimentos y procesamiento de alimentos. Los 3M Minifrascos Flip-Top ofrecen simplicidad para la preparación de diluciones. Algunos de los buffers se pueden usar para hidratar la 3M™ Esponja con Mango y la 3M™ Esponja Seca.

Tabla 1: Descripción de productos y condiciones de almacenamiento

Número de catálogo	Descripción del producto	Volumen	Símbolo de almacenamiento
BPPFV9BPW	3M Minifrasco Flip-Top con Caldo de Agua Peptonada Tamponada	9 mL	20 a 25°C
BPPFV10BPW	3M Minifrasco Flip-Top con Caldo de Agua Peptonada Tamponada	10 mL	20 a 25°C
BPPFV9LB	3M Minifrasco Flip-Top con Caldo Lethen	9 mL	20 a 25°C
BPPFV10LB	3M Minifrasco Flip-Top con Caldo Lethen	10 mL	20 a 25°C
BPPFV9MRS	3M Minifrasco Flip-Top con Caldo MRS	9 mL	20 a 25°C
BPPFV10NB	3M Minifrasco Flip-Top con Buffer Neutralizante	10 mL	20 a 25°C
BPPFV9MRD	3M Minifrasco Flip-Top con Diluyente Máxima Recuperación	9 mL	20 a 25°C
BPPFV10DE	3M Minifrasco Flip-Top con Caldo D/E	10 mL	2 a 8°C
BPPFV9BFD	3M Minifrasco Flip-Top con Buffer Butterfield's	9 mL	20 a 25°C

3M Food Safety cuenta con certificación de la Organización internacional para la estandarización (ISO) 9001 de diseño y fabricación.

SEGURIDAD

El usuario debe leer, comprender y respetar toda la información de seguridad que se incluye en las instrucciones de los 3M Minifrascos Flip-Top. Guarde las instrucciones de seguridad para referencia futura.

⚠ PRECAUCIÓN Indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría ocasionar lesiones moderadas o menores, y/o daños a la propiedad.

⚠ PRECAUCIÓN

- 3M no ha documentado los diluyentes de los 3M Minifrascos Flip-Top para su uso en otra industria que no sea la alimenticia. Por ejemplo, 3M no ha documentado el uso de los 3M Minifrascos Flip-Top para realizar análisis de aguas, cosméticos u otros productos farmacéuticos.
- Los 3M Minifrascos Flip-Top no han sido probados con todos los posibles productos alimenticios, procesos alimenticios, protocolos de prueba, ni con todas las posibles cepas de bacterias.
- No use los 3M Minifrascos Flip-Top para el diagnóstico de afecciones en seres humanos ni animales.
- El usuario debe capacitar a su personal en lo que respecta a las técnicas de pruebas adecuadas: Por ejemplo, Buenas prácticas de laboratorio⁽¹⁾, la norma ISO 7218⁽²⁾ o la norma ISO 17025⁽³⁾.
- Si desea obtener información sobre la documentación del rendimiento del producto, visite nuestro sitio web en www.3M.com/foodsafety o comuníquese con su representante o distribuidor local de 3M.
- Consulte la Hoja de datos sobre seguridad para obtener más información.

RESPONSABILIDAD DEL USUARIO

Los usuarios son responsables de familiarizarse con las instrucciones e información del producto. Visite nuestro sitio web en www.3M.com/foodsafety o póngase en contacto con su representante o distribuidor local de 3M para obtener más información.

Al seleccionar un método de prueba, es importante reconocer que factores externos tales como los métodos de muestreo, los protocolos de prueba, la preparación de la muestra, la manipulación y la técnica de laboratorio pueden afectar los resultados. La misma muestra de alimento puede influir en los resultados.

Al seleccionar cualquier método de prueba o producto, es responsabilidad del usuario evaluar un número suficiente de muestras con retos microbianos y matrices apropiadas para satisfacer al usuario en cuanto a que el método de prueba cumple con los criterios necesarios.

Además, es responsabilidad del usuario determinar que cualquier método de prueba y sus resultados cumplen con los requisitos de sus clientes y proveedores.

Como sucede con cualquier método de prueba, los resultados obtenidos del uso de cualquier producto de 3M Food Safety no constituyen una garantía de calidad de las matrices ni de los procesos analizados.

LIMITACIÓN DE GARANTÍAS / RECURSO LIMITADO

SALVO LO EXPRESAMENTE ESTIPULADO EN UNA SECCIÓN DE GARANTÍA LIMITADA O EN EL EMBALAJE DE UN PRODUCTO ESPECÍFICO, 3M RENUNCIA A TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS Y TÁCITAS INCLUIDA, ENTRE OTRAS, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN USO EN PARTICULAR. Si un producto de 3M Food Safety es defectuoso, 3M o su distribuidor autorizado reemplazará el producto o reembolsará el precio de compra del producto, a su elección. Estos son sus recursos exclusivos. Deberá notificar inmediatamente a 3M en un lapso de sesenta días a partir del descubrimiento de cualquier sospecha de defecto en un producto y devolver dicho producto a 3M. Llame a Atención al Cliente (1-800-328-1671 en los EE. UU.) o a su representante oficial de 3M Food Safety para obtener una Autorización de devolución de productos.

LIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD DE 3M

3M NO SERÁ RESPONSABLE DE NINGUNA PÉRDIDA O DAÑO, YA SEA DIRECTO, INDIRECTO, ESPECIAL, DAÑOS ACCIDENTALES O CONSECUENCIAS, INCLUIDOS ENTRE OTROS, LA PÉRDIDA DE BENEFICIOS. En ningún caso la responsabilidad de 3M conforme a ninguna teoría legal excederá el precio de compra del producto supuestamente defectuoso.

ALMACENAMIENTO

Al recibir los 3M Minifrascos Flip-Top, almacénelos sin abrir en el rango de temperaturas indicado (vea la Tabla 1).

DESECHO

Es posible que los 3M Minifrascos Flip-Top, una vez utilizados, contengan microorganismos que puedan representar un riesgo biológico. Siga los estándares industriales actuales o las regulaciones locales para el desecho de materiales.

INSTRUCCIONES DE USO

Siga todas las instrucciones atentamente. De lo contrario, los resultados obtenidos podrían llegar a ser incorrectos.

Use la ropa de protección adecuada y respete las buenas prácticas de laboratorio (GLP¹) estándares.

Preparación de una dilución:

1. Abra la tapa del 3M Minifrasco Flip-Top.
2. Agregue la muestra de manera aséptica al frasco.
3. Reselle la tapa con bisagras del frasco para cerrarlo. Presione con firmeza para ajustarla.
4. Agite el frasco para completar la dilución.

Hidratación de una esponja o un hisopo:

1. Abra la tapa del 3M Minifrasco Flip-Top.
2. Agregue la solución para hidratar una esponja seca o un hisopo seco.
3. Luego de la hidratación, quite la esponja o el hisopo de manera aséptica para su correspondiente uso.

Si se usa con las Placas 3M™ Petrifilm™

Consulte las "Instrucciones del producto" correspondientes de las Placas 3M Petrifilm.

Si tiene preguntas acerca de los procedimientos o las aplicaciones específicas, visite nuestro sitio web en www.3M.com/foodsafety o comuníquese con su representante o distribuidor local de 3M.

REFERENCIAS

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Practice Studies.
2. ISO 7218. Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
3. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

Consulte las versiones actuales de los métodos estándares enumerados anteriormente.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Consulte las instrucciones del producto.



La palabra LOT dentro de un recuadro y el reloj de arena son símbolos que representan el número de lote y la fecha de vencimiento. El reloj de arena va seguido del año, el mes y el día, los cuales representan la fecha de vencimiento (año, mes, día: AAAA-MM-DD). Toda la información a la derecha del símbolo del reloj de arena indica el número de lote (AAAA-MM AZ).



Almacenar en el rango de temperaturas establecido.

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Productinstructies

Mini Flip-Top Flessen

PRODUCTBESCHRIJVING EN BEOOGD GEBRUIK

3M™ Mini Flip-Top Flessen zijn voorgevuld met een verscheidenheid aan buffers die gebruikt kunnen worden als verdunningsmiddelen in de telling van micro-organismen uit omgevingsmonsters van voedsel en voedselverwerking. De 3M Mini Flip-Top Flessen bieden eenvoud in het voorbereiden van verdunningen. Sommige buffers kunnen gebruikt worden om de 3M™ Sponge-Stick en de 3M™ Dry-Sponge te hydrateren.

Tabel 1: Productbeschrijving en opslag

Catalogusnummer	Productbeschrijving	Volume	Opslagsymbool
BPPFV9BPW	3M Mini Flip-Top Fles, met gebufferd pepton water	9 mL	20-25 °C
BPPFV10BPW	3M Mini Flip-Top Fles, met gebufferd pepton water	10 mL	20-25 °C
BPPFV9LB	3M Mini Flip-Top Fles, met Letheen	9 mL	20-25 °C
BPPFV10LB	3M Mini Flip-Top Fles, met Letheen	10 mL	20-25 °C
BPPFV9MRS	3M Mini Flip-Top Fles, met MRS bouillon	9 mL	20-25 °C
BPPFV10NB	3M Mini Flip-Top Fles, met Neutraliserende buffer	10 mL	20-25 °C
BPPFV9MRD	3M Mini Flip-Top Fles, met Maximum Recovery Diluent	9 mL	20-25 °C
BPPFV10DE	3M Mini Flip-Top, met D/E neutraliserende buffer	10 mL	2-8 °C
BPPFV9BFD	3M Mini Flip-Top Fles, met Butterfield's buffer	9 mL	20-25 °C

3M Voedselveiligheid is ISO (Internationale Organisatie voor Standaardisatie) 9001 gecertificeerd met betrekking tot het ontwerp en de productie.

VEILIGHEID

De gebruiker dient alle veiligheidsinformatie in de instructies voor de 3M Mini Flip-Top Flessen te lezen, te begrijpen en op te volgen. Bewaar de veiligheidsinstructies om deze later te kunnen raadplegen.

⚠ OPGELET Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als ze niet vermeden wordt, kan resulteren in lichte of matige verwondingen en/of materiële schade.

⚠ OPGELET

- 3M heeft het gebruik van 3M Mini Flip-Top Flessen met verdunningsmiddelen niet gedocumenteerd in andere sectoren dan de voedingssector. Zo heeft 3M bijvoorbeeld de geschiktheid van de 3M Mini Flip-Top Flessen niet gedocumenteerd voor het testen van water, farmaceutische producten of cosmetica.
- 3M Mini Flip-Top Flessen zijn niet getest met alle mogelijke levensmiddelen, voedingsverwerkingsprocessen, voedingsverwerkingsomgevingen, testprotocollen of met alle mogelijke bacteriestammen.
- Gebruik de 3M Mini Flip-Top Flessen niet voor de diagnose van aandoeningen bij mensen of dieren.
- De gebruiker moet zijn medewerkers de juiste testtechnieken aanleren: bijvoorbeeld goede laboratoriumpraktijken⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾ of ISO 17025⁽³⁾.
- Voor informatie over documentatie van productprestaties kunt u onze website www.3M.com/foodsafety bezoeken of kunt u contact opnemen met uw plaatselijke 3M-vertegenwoordiger of -distributeur.
- Raadpleeg het veiligheidsinformatieblad voor bijkomende informatie.

VERANTWOORDELIJKHEID VAN DE GEBRUIKER

Gebruikers worden geacht zich vertrouwd te maken met de productinstructies en -informatie. Bezoek onze website www.3M.com/foodsafety, of neem contact op met uw plaatselijke 3M-vertegenwoordiger of -distributeur voor meer informatie.

Bij het kiezen van een testmethode is het belangrijk om te erkennen dat externe factoren zoals proefmethoden, testprotocollen, proefvoorbereiding en -behandeling en laboratoriumtechniek invloed kunnen hebben op de resultaten. Het voedingsmiddelmonster kan ook zelf de resultaten beïnvloeden.

De gebruiker is verantwoordelijk voor de selectie van een testmethode of product waarbij een voldoende aantal monsters met de geschikte matrices en microbiële problemen wordt onderzocht zodat de gekozen testmethode voldoet aan de criteria van de gebruiker.

Het is ook de verantwoordelijkheid van de gebruiker om te bepalen of testmethoden en resultaten voldoen aan de vereisten van klanten en leveranciers.

Zoals bij elke testmethode, garanderen de verkregen resultaten van het gebruik van een 3M Voedselveiligheidsproduct de kwaliteit van de geteste matrices of processen niet.



BEPERKTE GARANTIE / BEPERKT VERHAAL

BEHALVE WAAR UITDRUKKELIJK VERMELD IN EEN BEPERKTE GARANTIEBEPALING VAN EEN INDIVIDUELE PRODUCTVERPAKKING, WIJST 3M ALLE UITDRUKKELIJKE EN IMPLICIETE GARANTIES AF, MET INBEGRIJ VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT, ELKE GARANTIE MET BETREKKING TOT DE GOEDE WERKING EN DE GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL. Als een 3M Voedselveiligheidsproduct gebrekkig is, zal 3M of zijn gevolmachtigde distributeur naar eigen keuze het product vervangen of de aankoop prijs van het product terugbetalen. Dit is het enige rechtsmiddel waarover u beschikt. Indien u vermoedt dat een product gebrekkig is, dan moet u 3M daarvan binnen de 60 dagen na het vaststellen op de hoogte brengen. Bel onze klantenservice (+31 (0)71 5450 342 of +32 (0)2 722 5224) of uw erkende vertegenwoordiger van 3M Voedselveiligheidsproducten, voor een autorisatie voor het retourneren van de goederen.

BEPERKING VAN AANSPRAKELIJKHEID

3M IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR ENIG VERLIES OF SCHADE, ONGEACHT OF HET GAAT OM RECHTSTREEKSE, ONRECHTSTREEKSE, SPECIALE, INCIDENTELE OF GEVOLGSCHADE, MET INBEGRIJ VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT WINSTDERVING. In geen geval zal de wettelijke aansprakelijkheid van 3M onder om het even welke juridische theorie de aankoop prijs van het zogenaamd gebrekkige product overschrijden

OPSLAG

Bewaar ongeopende 3M Mini Flip-Top Flessen na ontvangst bij de aangegeven temperaturen (zie Tabel 1).

AFVALVERWERKING

Na gebruik kunnen 3M Mini Flip-Top Flessen micro-organismen bevatten die een biologisch gevaar kunnen vormen. Volg de actuele industriestandaarden of de lokale normen voor afvalverwijdering.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Volg alle instructies zorgvuldig op. Het niet opvolgen van de instructies kan onnauwkeurige resultaten tot gevolg hebben.

Draag geschikte veiligheidsuitrusting en volg de standaard goede laboratoriumpraktijken (GLP¹).

Een verdunning uitvoeren:

1. Open de dop van de 3M Mini Flip-Top Fles.
2. Voeg het monster op aseptische wijze aan de fles toe.
3. Verzegel de scharnierdop opnieuw op de fles om hem te sluiten. Druk stevig op de dop om goed te sluiten.
4. Schud de fles om de verdunning te voltooien.

Een spons of swab hydrateren:

1. Open de dop van de 3M Mini Flip-Top Fles.
2. Voeg oplossing toe om een droge spons of een droge swab te hydrateren.
3. Na het hydrateren verwijdert u de spons of swab op aseptische wijze en gebruikt u die dienovereenkomstig.

Indien gebruikt met 3M™ Petrifilm™ Telplaten

Raadpleeg de desbetreffende 'Productinstructies' van de 3M Petrifilm Telplaat.

Indien u vragen hebt over specifieke toepassingen of procedures, kunt u onze website www.3M.com/foodsafety bezoeken of kunt u contact opnemen met uw plaatselijke 3M-vertegenwoordiger of -distributeur.

REFERENTIES

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Practice Studies.
2. ISO 7218. Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
3. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

Raadpleeg de huidige versies van de standaardmethodes die hierboven zijn opgesomd.

VERKLARING VAN SYMBOLEN



Raadpleeg gebruiksaanwijzingen.



Het woord 'lot' in een kader en het zandlopersymbool verwijzen naar het lotnummer en de vervaldatum. De zandloper wordt gevolgd door een jaar, maand en dag, die de vervaldatum vormen (jaar, maand en dag: JJJJ-MM-DD). De gehele regel na de zandloper vormt het lotnummer (JJJJ-MM AZ).



Bij de aangegeven temperaturen bewaren.

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Produktinformation

Mini Flip-Top Vials

PRODUKTBeskrivning och avsedd användning

3M™ Mini Flip-Top Vials levereras förfyllda med mängd olika buffertar som kan användas som utspädningsmedel vid beräkning av mikroorganismer i prover från livsmedel och livsmedelsbearbetningsmiljöer. 3M Mini Flip-Top Vials gör det enkelt att preparera utspädningar. Vissa av buffertarna kan användas för att fukta 3M™ Sponge-Stick och 3M™ Torr svamp.


Tabell 1: Produktbeskrivning och förvaringsförhållanden

Katalognummer	Produktbeskrivning	Volym	Förvaringssymbol
BPPFV9BPW	3M Mini Flip-Top Vial med buffrat peptonvatten	9 ml	20–25 °C
BPPFV10BPW	3M Mini Flip-Top Vial med buffrat peptonvatten	10 ml	20–25 °C
BPPFV9LB	3M Mini Flip-Top Vial med Lethen-buljong	9 ml	20–25 °C
BPPFV10LB	3M Mini Flip-Top Vial med Lethen-buljong	10 ml	20–25 °C
BPPFV9MRS	3M Mini Flip-Top Vial med MRS-buljong	9 ml	20–25 °C
BPPFV10NB	3M Mini Flip-Top Vial med neutraliseringsbuffert	10 ml	20–25 °C
BPPFV9MRD	3M Mini Flip-Top Vial med utspädningsmedel för maximalt återfinnande	9 ml	20–25 °C
BPPFV10DE	3M Mini Flip-Top Vial med D/E-buljong	10 ml	2–8 °C
BPPFV9BFD	3M Mini Flip-Top Vial med Butterfields buffert	9 ml	20–25 °C

3M Food Safety är certifierat mot ISO (Internationella standardiseringsorganisationen) 9001 avseende konstruktion och tillverkning.

SÄKERHET

Användaren bör läsa, förstå och följa all säkerhetsinformation i anvisningarna för 3M Mini Flip-Top Vials. Behåll dessa säkerhetsföreskrifter för framtida bruk.

 **FÖRSIKTIGHET** Indikerar en farlig situation som, om den inte undviks, kan resultera i mindre eller måttliga personskador och/eller skador på egendom.

FÖRSIKTIGHET

- 3M har inte dokumenterat användning av utspädningsmedlen i 3M Mini Flip-Top Vials i andra branscher än livsmedelsindustrin. 3M har exempelvis inte dokumenterat användning av 3M Mini Flip-Top Vials för testning av vatten, läkemedel eller kosmetika.
- 3M Mini Flip-Top Vials har inte testats med alla möjliga livsmedelsprodukter, livsmedelsprocesser, testprotokoll eller med samtliga möjliga bakteriestammar.
- Använd inte 3M Mini Flip-Top Vials för diagnos av tillstånd hos människor eller djur.
- Användaren måste utbilda sin personal i korrekt testteknik: exempelvis god laboratorised (GLP)⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾ eller ISO 17025⁽³⁾.
- Om du vill ha information beträffande dokumentation om produktprestanda kan du besöka vår webbplats på www.3M.com/foodsafety eller kontakta din lokala 3M-representant eller -återförsäljare.
- Se säkerhetsdatabladet för ytterligare information.

ANVÄNDARANSVAR

Det åligger användarna att bekanta sig med produktinstruktioner och produktinformation. Besök vår webbsida på adressen www.3M.com/foodsafety eller kontakta din lokala 3M-representant eller -leverantör för mer information.

Vid val av testmetod är det viktigt att inse att externa faktorer som provtagningsmetod, testprotokoll, provpreparering, hantering och laboratorieteknik kan påverka resultat. Livsmedelsprovet kan påverka resultatet.

Det åligger användaren att vid val av testmetoder utvärdera tillräckligt många prover med lämpliga matriser och utmaningar, för att övertyga användaren att den valda metoden uppfyller kraven.

Det åligger också användaren att fastställa att en testmetod och dess resultat uppfyller kraven från dennes kunder och leverantörer.

Liksom med alla testmetoder utgör inte resultat som erhållits från användning av någon produkt från 3M Livsmedelshygien en garanti för kvaliteten hos de matriser eller processer som testats.

GARANTIBEGRÄNSNINGAR/BEGRÄNSAD ERSÄTTNING

MED UNDANTAG AV VAD SOM UTTRYCKLIGEN ANGES I AVSNITT OM GARANTIBEGRÄNSNING FÖR INDIVIDUELLA FÖRPACKNINGAR, FRÅNSÄGER SIG 3M ALLA UTTRYCKLIGA OCH UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER, INKLUSIVE, MEN INTE BEGRÄNSAT TILL, ALLA GARANTIER BETRÄFFANDE SÄLJBARHET ELLER LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST ÄNDAMÅL. Om någon produkt från 3M Livsmedelshygien är defekt kommer 3M eller dess auktoriserade leverantör att efter eget gottfinnande ersätta produkten eller återbetala produktens inköpspris. Detta är den enda ersättning som ges. Kunden måste meddela 3M och returnera produkten inom sextio dagar efter upptäckt av misstänkt defekt. Var vänlig ring Kundtjänst (i USA: 1-800-328-1671) eller din officiella representant för 3M Livsmedelshygien för en auktorisation avseende återsändande av produkt.

ANSVARSBEGRÄNSNING

3M KOMMER INTE ATT PÅTA SIG NÅGOT ANSVAR FÖR FÖRLUST ELLER SKADOR, VARE SIG DIREKTA, INDIREKTA, SÄRSKILDA, TILLFÄLLIGA ELLER EFTERFÖLJANDE SKADOR, INKLUSIVE, MEN INTE BEGRÄNSADE TILL, FÖRLORADE VINSTER. Under inga omständigheter ska 3M:s ansvar i något som helst lagrum överskrida inköpspriset för den påstått defekta produkten.

FÖRVARING

3M Mini Flip-Top Vials ska från leveranstillfället förvaras öppnade vid angivna temperaturer (se tabell 1).

AVFALLSHANTERING

Efter användning kan 3M Mini Flip-Top Vials innehålla mikroorganismer som kan utgöra en potentiell biologisk risk. Följ gällande branschstandarder eller lokal lagstiftning vid kassering.

BRUKSANVISNING

Följ alla anvisningar noga. Underlåtelse att följa dessa kan leda till felaktiga resultat.

Bär lämpliga skyddskläder och följ god laboratoriesed (GLP¹).

Utföra en utspädning:

1. Öppna locket på 3M Mini Flip-Top Vial.
2. Tillsätt aseptiskt ett prov i flaskan.
3. Stäng genom att återförsluta flaskans vidhängande lock. Tryck på locket för att stänga det ordentligt.
4. Slutför utspädningen genom att skaka på flaskan.

Fukta en svamp eller svabb:

1. Öppna locket på 3M Mini Flip-Top Vial.
2. Tillsätt lösning för att fukta en torr svamp eller svabb.
3. När svampen eller svabben är fuktad ska den avlägsnas aseptiskt och användas enligt anvisning.

Vid användning med 3M™ Petrifilm™-odlingsplattor

Se lämpliga produktanvisningar för 3M Petrifilm-odlingsplattor.

Om du har frågor om specifika tillämpningar eller rutiner kan du besöka vår webbplats på www.3M.com/foodsafety eller kontakta din lokala 3M-representant eller -återförsäljare.

REFERENSER

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Practice Studies.
2. ISO 7218. Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
3. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

Se de aktuella versionerna av standardmetoderna som anges ovan.

SYMBOLFÖRKLARINGAR



Se produktanvisningarna.



Symbolerna LOT och timglaset representerar partinummer och utgångsdatum. Timglaset följs av ett årtal, en månad och en dag som anger utgångsdatum (år, månad och dag: ÅÅÅÅ-MM-DD). Hela raden efter timglaset representerar partinumret (ÅÅÅÅ-MM AZ).



Förvara mellan angivna temperaturer.

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Mini Flip-Top hætteglas

PRODUKTBESKRIVELSE OG TILSIGTET BRUG

3M™ Mini Flip-Top hætteglas leveres forfyldte med forskellige buffere, der kan bruges som fortyndingsmiddel ifm. optælling af mikroorganismer fra fødevarerprøver og prøver fra fødevarerbehandlingsmiljøet. 3M Mini Flip-Top hætteglas gør det enkelt at forberede fortyndinger. Nogle af bufferne kan anvendes til at hydrere 3M™ Sponge-Stick og 3M™ Dry-Sponge.

Table 1: Produktbeskrivelse og opbevaringsbetingelser

Katalognummer	Produktbeskrivelse	Volumen	Opbevaringssymbol
BPPFV9BPW	3M Mini Flip-Top hætteglas med Buffered Peptonvand Bouillon	9 ml	20-25 °C
BPPFV10BPW	3M Mini Flip-Top hætteglas med Buffered Peptonvand Bouillon	10 ml	20-25 °C
BPPFV9LB	3M Mini Flip-Top hætteglas med Lethen-bouillon	9 ml	20-25 °C
BPPFV10LB	3M Mini Flip-Top hætteglas med Lethen-bouillon	10 ml	20-25 °C
BPPFV9MRS	3M Mini Flip-Top hætteglas med MRS bouillon	9 ml	20-25 °C
BPPFV10NB	3M Mini Flip-Top hætteglas med neutraliserende buffer	10 ml	20-25 °C
BPPFV9MRD	3M Mini Flip-Top hætteglas med Maximum Recovery Diluent	9 ml	20-25 °C
BPPFV10DE	3M Mini Flip-Top med D/E bouillon	10 ml	2-8 °C
BPPFV9BFD	3M Mini Flip-Top hætteglas med Butterfield's Buffer	9 ml	20-25 °C

3M Food Safety er ISO 9001-certificeret (International Organization for Standardization) med hensyn til design og produktion.

SIKKERHED

Brugeren skal læse, forstå og følge alle sikkerhedsoplysninger i anvisningerne til 3M Mini Flip-Top hætteglas. Gem sikkerhedsvejledningen til fremtidig brug.

⚠ FORSIGTIG Indikerer en farlig situation, som kan resultere i mindre eller moderat personskade og/eller beskadigelse af ejendom, hvis den ikke undgås.

⚠ FORSIGTIG

- 3M har ikke dokumenteret brug af 3M Mini Flip-Top hætteglas med fortyndingsmidler til andre industrier end fødevarerindustrien. 3M har for eksempel ikke dokumenteret brug af 3M Mini Flip-Top hætteglas til testning af vand, medicinalvarer eller kosmetik.
- 3M Mini Flip-Top-hætteglas er ikke blevet testet med alle mulige fødevarerprodukter, fødevarerprocesser, testningsprotokoller eller alle mulige bakteriestammer.
- Brug ikke 3M Mini Flip-Top hætteglas til diagnosticering af tilstande hos mennesker eller dyr.
- Brugeren skal uddanne sit personale i de korrekte testningsteknikker: for eksempel Gode laboratorieteknikker⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾ eller ISO 17025⁽³⁾.
- For information vedrørende dokumentation af produktets ydeevne bedes du besøge vores websted på www.3M.com/foodsafety eller kontakte din lokale 3M-repræsentant eller -distributør.
- Se sikkerhedsdataarket for yderligere information.

BRUGERANSVAR

Brugerne er ansvarlige for at gøre sig bekendt med produktvejledninger og oplysninger. Besøg vores hjemmeside på www.3M.com/foodsafety, eller kontakt din lokale 3M repræsentant eller distributør for yderligere oplysninger.

Når der vælges en testmetode, er det vigtigt, at man er klar over, at eksterne faktorer, såsom prøveudtagningsmetoder, testprotokoller, klargøring af prøven, håndtering samt laboratorieteknikker, kan påvirke resultaterne. Selve fødevarerprøverne kan influere på resultaterne.

Det er brugerens eget ansvar at vælge en testmetode, som evaluerer et tilstrækkeligt antal prøver med de passende matricer og udfordringer for derved at sikre brugeren, at den valgte testmetode lever op til brugerens krav.

Det er også brugerens eget ansvar at fastsætte, at testmetoderne og resultaterne lever op til kundernes og leverandørernes krav.

Som med alle andre testmetoder gælder det, at de resultater, der opnås med dette 3M fødevarerprodukt udstyr, ikke giver garanti for kvaliteten af detestede matricer og processer.

BEGRÆNSNING AF GARANTIER / BEGRÆNSET RETSMIDDEL

BORTSET FRA HVAD DER ER UDTRYKKELT ANFØRT I DEN BEGRÆNSEDE GARANTI TIL INDIVIDUEL PRODUKTEMBALLAGE, FRASIGER 3M SIG ALLE UDTRYKKELT OG UNDERFORSTÅEDE GARANTIER INDBEFATTET MEN IKKE BEGRÆNSET TIL ENHVER SALGBARHEDSGARANTI ELLER EGNETHED TIL EN BESTEMT ANVENDELSE. Hvis et 3M Food Safety-produkt er behæftet med fejl eller mangler, vil 3M eller en af dennes autoriserede distributører efter dennes eget skøn udskifte eller refundere produktets købspris. Dette er den eneste til rådighed værende afhjælpning. Du skal straks, inden for 60 dage efter at have opdaget enhver formodet fejl ved et produkt, meddele dette og returnere produktet til 3M. Kontakt venligst kundeservice (1-800-328-1671 i USA) eller den autoriserede 3M fødevarer sikkerhedskonsulent for at modtage en produktreturneringsautorisation.

BEGRÆNSNING AF 3MS ANSVAR

3M SKAL IKKE HOLDES ANSVARLIG FOR EVT. TAB ELLER SKADER, HVAD END DE ER OPSTÅET DIREKTE, INDIREKTE, UNDER SÆRLIGE OMSTÆNDIGHEDER ELLER TILFÆLDIGE SKADER INDBEFATTET MEN IKKE BEGRÆNSET TIL MISTET FORTJENESTE. Under ingen omstændigheder skal 3M's erstatningsansvar kunne overstige købsprisen af produktet der efter sigende er behæftet med fejl.

OPBEVARING

Efter modtagelse skal uåbnede 3M Mini Flip-Top hætteglas opbevares ved de angivne temperaturer (se tabel 1).

BORTSKAFFELSE

Efter brug kan 3M Mini Flip-Top hætteglas indeholde mikroorganismer, der kan udgøre en potentiel biologisk risiko. Følg gældende industristandarder eller lokale forskrifter for bortskaffelse.

BRUGSANVISNING

Følg omhyggeligt alle vejledninger. Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre unøjagtige resultater.

Vær iført beskyttelsesbeklædning, og følg standarden for god sikkerhedspraksis i laboratoriet (GLP¹).

Fortynding:

1. Åbn 3M Mini Flip-Top hætteglasset.
2. Tilsæt prøven aseptisk i hætteglasset.
3. Sæt den hængslede hætte på hætteglasset igen. Tryk hættens sikkert fast.
4. Ryst hætteglasset for at gøre fortyndingen færdig.

Hydrering af svamp eller vatpind:

1. Åbn 3M Mini Flip-Top hætteglasset.
2. Fugt en tør svamp eller tør vatpind med opløsningen.
3. Efter hydrering fjernes svampen eller vatpinden aseptisk og bruges efter hensigten.

Hvis anvendt med 3M™ Petrifilm™ Plader

Der henvises til "Produktvejledningen" til den pågældende 3M Petrifilm Plade.

Hvis du har spørgsmål til specifikke anvendelser eller procedurer, bedes du besøge vores websted på www.3M.com/foodsafety eller kontakte din lokale 3M-repræsentant eller -distributør.

LITTERATURENHENVISNINGER

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Practice Studies.
2. ISO 7218. Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
3. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

Se de opdaterede versioner af de standardmetoder, som er angivet ovenfor.

SYMBOLFORKLARINGER



Se produktvejledningen.



Bogstaverne lot i det indrammede felt og timeglasset er symboler for produktionsnummeret og udløbsdatoen. Timeglasset efterfølges af en års-, måneds- og dagsangivelse, som angiver udløbsdatoen (år, måned og dag: ÅÅÅÅ-MM-DD). Hele linjen efter timeglasset repræsenterer produktionsnummeret (ÅÅÅÅ-MM AZ).



Opbevares mellem de angivne temperaturer.

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Små fortynningsflasker med vippelukk

PRODUKTBESKRIVELSE OG BRUKSOMRÅDE

3M™ små fortynningsflasker med vippelukk kommer forhåndsfylt med en rekke buffere som kan anvendes som fortynningsmidler i opptelling av mikroorganismer i miljøprøver fra mat- og matprosesser. 3M små fortynningsflasker med vippelukk tilbyr en enkel måte å forberede fortyninger. Noen av bufferne kan brukes til å hydrere 3M™ svamppinne og 3M™ tørrsvamp.

Tabell 1: Produktbeskrivelse og oppbevaringsbetingelser

Katalognummer	Produktbeskrivelse	Volum	Symbol for lagring
BPPFV9BPW	3M liten fortynningsflaske med vippelukk, med bufret peptonvann	9 ml	20–25 °C
BPPFV10BPW	3M liten fortynningsflaske med vippelukk, med bufret peptonvann	10 ml	20–25 °C
BPPFV9LB	3M liten fortynningsflaske med vippelukk, med Lethen buljong	9 ml	20–25 °C
BPPFV10LB	3M liten fortynningsflaske med vippelukk, med Lethen buljong	10 ml	20–25 °C
BPPFV9MRS	3M liten fortynningsflaske med vippelukk, med MRS buljong	9 ml	20–25 °C
BPPFV10NB	3M liten fortynningsflaske med vippelukk, med nøytraliseringsbuffer	10 ml	20–25 °C
BPPFV9MRD	3M liten fortynningsflaske med vippelukk, med Maximum Recovery Diluent	9 ml	20–25 °C
BPPFV10DE	3M liten fortynningsflaske med vippelukk, med D/E buljong	10 ml	2–8 °C
BPPFV9BFD	3M liten fortynningsflaske med vippelukk, med Butterfield's Buffer	9 ml	20–25 °C

3M Food Safety er sertifisert etter ISO (den internasjonale standardiseringsorganisasjonen) 9001 for utforming og produksjon.

SIKKERHET

Brukeren må lese, forstå og følge all sikkerhetsinformasjonen i bruksanvisningen for 3M små fortynningsflasker med vippelukk. Behold sikkerhetsveiledningen for fremtidig referanse.

⚠ FORSIKTIG Indikerer en farlig situasjon som, om den ikke unngås, kan resultere i mindre eller moderat personskade og/eller skade på eiendom.

⚠ FORSIKTIG

- 3M har ikke dokumentert bruk av 3M små fortynningsflasker med vippelukk i andre bransjer enn næringsmiddelindustrien. 3M har for eksempel ikke godkjent 3M små fortynningsflasker med vippelukk til testing av vann, legemidler eller kosmetikk.
- 3M små fortynningsflasker med vippelukk har ikke blitt testet med alle typer næringsmidler, matprosesser, testprotokoller eller alle typer bakteriestammer.
- Ikke bruk 3M små fortynningsflasker med vippelukk til diagnostisering av tilstander hos mennesker eller dyr.
- Brukeren må gi opplæring i riktige testteknikker til sine ansatte: For eksempel Good Laboratory Practices⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾ eller ISO 17025⁽³⁾.
- For informasjon om dokumentasjon av produktytelse, besøk vår nettside www.3M.com/foodsafety eller kontakt din lokale 3M-representant eller -forhandler.
- Se sikkerhetsdataarket for ytterligere informasjon.

BRUKERANSVAR

Brukere er ansvarlige for å sette seg inn i instruksjoner og informasjon om produktet. Besøk nettsiden vår www.3M.com/foodsafety eller kontakt din lokale representant eller distributør i 3M for mer informasjon.

Ved valg av testmetode er det viktig å ta hensyn til at eksterne faktorer som metoder for stikkprøver, testprotokoller, preparering av prøver, håndtering og laboratorieteknikk kan påvirke resultatene. Matprøven i seg selv kan påvirke resultatet.

Ved valg av testmetode er det brukerens ansvar å vurdere et tilstrekkelig antall prøver med passende matriser og mikrobielle utfordringer for å tilfredsstille brukeren om at den valgte prøvemethoden oppfyller brukerens kriterier.

Det er også brukerens ansvar å fastslå at alle prøvemethoder og resultater tilfredsstiller kundens og forhandlerens forlangende.

Som med alle testmetoder, utgjør ikke resultatene som oppnås ved bruk av noe 3M Food Safety-produkt noen garanti om kvaliteten av matrisene eller prosessene som testes.

BEGRENSNING AV GARANTIER / BEGRENSEDE RETTIGHETER

MED MINDRE DET ER UTRYKkelig SKREVET I EN BEGRENSET GARANTI PÅ EN PRODUKTPAKNING, FRASKRIVER 3M SEG ALLE DIREKTE OG INDIREKTE GARANTIER, INKLUDERT MEN IKKE BEGRENSET TIL, ENHVER GARANTI OM SALGBARHET ELLER ANVENDELSE TIL ET BESTEMT FORMÅL. Hvis noe 3M Food Safety-produkt er defekt, vil 3M og dets autoriserte distributører erstatte eller refundere produktets kjøpesum etter eget skjønn. Dette er dine ubetingede rettigheter. Du må straks varsle 3M innen seksti dager fra oppdagelsen av enhver mulig feil i et produkt og returnere dette produktet til 3M. Ring kundeservice (06384 i Norge) eller ta kontakt med din offisielle 3M Food Safety-representant for en "returgodsavtale".

BEGRENSNING AV 3MS ANSVAR

3M VIL IKKE VÆRE ANSVARLIG FOR NOE TAP ELLER SKADE, DIREKTE ELLER INDIREKTE, SPESIELL, TILFELDIG ELLER FØLGESKADE, INKLUDERT MED IKKE BEGRENSET TIL TAPT FORTJENESTE. Ikke under noen omstendighet skal 3Ms ansvar, under noen juridisk teori, overstige kjøpesummen for et produkt som antas å være defekt.

OPPBEVARING

Ved mottak skal uåpnede 3M små fortynningsflasker med vippelukk lagres ved de angitte temperaturene (se tabell 1).

AVHENDING

Etter bruk kan 3M små fortynningsflasker med vippelukk inneholde mikroorganismer som kan utgjøre en mulig mikrobiologisk risiko. Følg gjeldende bransjestandarder eller lokale forskrifter for avhending.

BRUKSANVISNING

Følg alle instruksjonene nøye. Dersom dette ikke blir gjort, kan det føre til unøyaktige resultater.

Bruk egnet vernetøy og følg standard god laboratoriepraksis GLP¹.

Utføre en fortykning:

1. Åpne lokket på 3M liten fortynningsflaske med vippelukk.
2. Tilsett prøven aseptisk i fortynningsflasken.
3. Sett det hengslede lokket på flasken igjen for å lukke. Trykk lokket godt på for å feste det.
4. Rist fortynningsflasken for å fullføre fortykningen.

Hydrering av svamp eller vattpinne:

1. Åpne lokket på 3M liten fortynningsflaske med vippelukk.
2. Tilsett løsning for å hydrere en tørr svamp eller en tørr vattpinne.
3. Etter hydrering fjernes svampen eller vattpinnen aseptisk og kan deretter brukes.

Dersom den brukes med 3M™ Petrifilm™ plater

Se "Produktveiledning" for den aktuelle 3M Petrifilm platen.

Hvis du har spørsmål om spesifikke anvendelser eller prosedyrer, besøk vår nettside www.3M.com/foodsafety eller kontakt din lokale 3M-representant eller -forhandler.

REFERANSER

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Practice Studies.
2. ISO 7218. Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
3. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

Se gjeldende versjoner av standardmetodene oppført ovenfor.

SYMBOLFORKLARING



Se produktveiledningen.



De innrammede bokstavene LOT og timeglass-symbolet angir partinummer og utløpsdato. Timeglasset etterfølges av år, måned og dag som angir holdbarhetsdato (år, måned og dag: ÅÅÅÅ-MM-DD). Hele linjen etter timeglasset angir partinummeret (ÅÅÅÅ-MM AZ).



Oppbevares mellom de oppgitte temperaturene.

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Mini Flip-Top Laimennusputkilot

TUOTTEEN KUVAUS JA KÄYTTÖTARKOITUS

3M™ Mini Flip-Top Laimennusputkilot toimitetaan esitetyinä erilaisilla puskureilla, joita voidaan käyttää laimenteina laskettaessa mikro-organismeja elintarvikkeissa ja elintarvikeprosessien ympäristönäytteissä. 3M Mini Flip-Top Laimennusputkiloiden ansiosta laimennusten valmistaminen on yksinkertaista. Joitakin puskureita voidaan käyttää 3M™ Sponge-Stick Sienitikun ja 3M™ Dry-Sponge Kuivasiemenen kostuttamiseen.

Taulukko 1: Tuotteen kuvaus ja säilytysolosuhteet

Luettelonumero	Tuotteen kuvaus	Tilavuus	Säilytysymboli
BPPFV9BPW	3M Mini Flip-Top Laimennusputkilo puskuroidulla peptonivesi alustalla	9 ml	20–25 °C
BPPFV10BPW	3M Mini Flip-Top Laimennusputkilo puskuroidulla peptonivesi alustalla	10 ml	20–25 °C
BPPFV9LB	3M Mini Flip-Top Laimennusputkilo Lethen alustalla	9 ml	20–25 °C
BPPFV10LB	3M Mini Flip-Top Laimennusputkilo Lethen alustalla	10 ml	20–25 °C
BPPFV9MRS	3M Mini Flip-Top Laimennusputkilo MRS alustalla	9 ml	20–25 °C
BPPFV10NB	3M Mini Flip-Top Laimennusputkilo neutraloivalla puskurilla	10 ml	20–25 °C
BPPFV9MRD	3M Mini Flip-Top Laimennusputkilo Maximum Recovery laimenteella	9 ml	20–25 °C
BPPFV10DE	3M Mini Flip-Top D/E alustalla	10 ml	2–8 °C
BPPFV9BFD	3M Mini Flip-Top Laimennusputkilo Butterfieldin puskurilla	9 ml	20–25 °C

3M Food Safety -osaston suunnittelu- ja valmistusmenetelmät on ISO (International Organization for Standardization) 9001 -sertifioitu.

TURVALLISUUS

Käyttäjän on luettava ja ymmärrettävä kaikki 3M Mini Flip-Top Laimennusputkiloiden ohjeisiin sisältyvät turvallisuustiedot ja noudatettava niitä. Säilytä turvallisuusohjeet myöhempää käyttöä varten.

VAROITOIMI Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka saattaa johtaa lievään tai kohtalaisen lievään loukkaantumiseen ja/tai omaisuusvahinkoon, jos tilannetta ei vältetä.

VAROITOIMI

- 3M ei ole dokumentoinut 3M Mini Flip-Top Laimennusputkiloiden laimenteiden käyttöä muilla teollisuudenaloilla kuin elintarviketeollisuudessa. 3M ei esimerkiksi ole dokumentoinut 3M Mini Flip-Top Laimennusputkiloiden soveltuvuutta veden, lääkevalmisteiden eikä kosmeettisten aineiden testaamiseen.
- 3M Mini Flip-Top Laimennusputkiloita ei ole testattu kaikilla mahdollisilla elintarvikkeilla, elintarvikeprosesseilla, testausmenetelmillä tai kaikilla mahdollisilla bakteerikannoilla.
- Älä käytä 3M Mini Flip-Top Laimennusputkiloita ihmisten tai eläinten sairauksien diagnosoinnissa.
- Käyttäjän on järjestettävä henkilökunnalleen koulutusta asianmukaisista testausmenetelmistä, joita ovat esimerkiksi hyvät laboratorionkäytännöt⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾ tai ISO 17025⁽³⁾.
- Saat lisätietoja tuotteen käyttöön liittyvistä asiakirjoista verkkosivustostamme osoitteesta www.3M.com/foodsafety tai ottamalla yhteyttä paikalliseen 3M-edustajaan tai -jälleenmyyjään.
- Katso lisätiedot käyttöturvallisuustiedotteesta.

KÄYTTÄJÄN VASTUU

Käyttäjän vastuulla on tutustua tuotteen käyttöohjeisiin ja tietoihin. Saadaksesi lisätietoja vieraile verkkosivullamme osoitteessa www.3M.com/foodsafety, tai ota yhteyttä paikalliseen 3M tytäryhtiöön tai jälleenmyyjään.

Testausmenetelmää valitessa on tärkeää ottaa huomioon, että ulkoiset tekijät, kuten näytteenottomenetelmät, testausprotokollat, näytteiden valmistus, käsittely ja laboratoriotekniikat voivat vaikuttaa testatuloksiin. Elintarvikenäyte itsessään voi vaikuttaa tuloksiin.

Käyttäjä on aina testausmenetelmää valitessaan vastuussa siitä, että hän arvioi riittävän määrän näytteitä kyseisistä elintarvikkeista ja mikrobiologistuksista varmistamaan käyttäjän kriteerien täyttymisen.

Käyttäjän vastuulla on myös varmistaa, että testausmenetelmä ja tulokset täyttävät hänen asiakkaidensa tai toimittajiensa vaatimukset.

Kuten kaikkien testausmenetelmien kohdalla, minkä tahansa 3M Food Safety -tuotteen käytöstä saavutetut tulokset eivät ole takuu matriisien tai testatuiden prosessien laadusta.



TAKUUN RAJOITUS / RAJOITETTU KORVAUSVELVOLLISUUS

3M KIISTÄÄ KAIKKI ERIKOIS JA EPÄSUORAT TAKUUT MUKAAN LUKIEN KAIKKI TAKUUT KÄYPYYDESTÄ TAI SOPIVUUDESTA TIETTYYN KÄYTTÖTARKOITUKSEEN, PAITSI JOS TUOTEPAKKAUKSEN TAKUUOSIOSSA TOISIN MAINITAAN. Jos mikä tahansa 3M Food Safety -tuote on viallinen, 3M tai sen valtuutettu jälleenmyyjä joko korvaa tuotteen tai palauttaa sen ostohinnan. Nämä ovat ainoat myönnetyt korvaukset. Käyttäjän on ilmoitettava viipymättä kuudenkymmenen päivän sisällä kaikista epäilyistä tuotevirheistä ja palautettava tuote 3M:lle. Ota yhteys 3M Food Safety -edustajaan saadaksesi palautusohjeet.

3M:N VASTUUN RAJOITUKSET

3M EI OLE VASTUUSSA MENETYKSISTÄ TAI VAHINGOISTA, OLIVAT NE SITTEN SUORIA, EPÄSUORIA, ERITYISLAATUISIA, SATUNNAISIA TAI VÄLILLISIÄ, MUKAAN LUKIEN VOITONMENETYKSET. Missään tapauksessa 3M:n vastuu ei minkään laillisen perusteen mukaan ole suurempi kuin vialliseksi väitetyn tuotteen hinta.

VARASTOINTI

Säilytä avaamattomat 3M Mini Flip-Top Laimennusputkilot ohjeiden mukaisissa lämpötiloissa (katso taulukko 1).

⚠ HÄVITTÄMINEN

3M Mini Flip-Top Laimennusputkilot saattavat käytön jälkeen sisältää mikro-organismeja, jotka voivat muodostaa biologisen vaaratekijän. Noudata hävittämistä koskevia käytännön standardeja tai paikallisia määräyksiä.

KÄYTTÖOHJEET

Noudata huolellisesti kaikkia ohjeita. Jos ohjeita ei noudateta, seurauksena saattaa olla epätarkkoja tuloksia.

Käytä asianmukaisia suojavaatteita ja noudata turvallisuuteen liittyviä hyviä laboratorioskäytäntöjä (GLP¹).

Laimennuksen tekeminen:

1. Avaa 3M Mini Flip-Top Laimennusputkilon korkki.
2. Lisää näyte laimennusputkiloon aseptisesti.
3. Sulje laimennusputkilo sulkemalla saranakorkki uudelleen. Varmista korkin kiinnitys painamalla korkkia lujasti.
4. Viimeistele laimennus ravistamalla laimennusputkiloa.

Sienen tai näytetikun kostuttaminen:

1. Avaa 3M Mini Flip-Top Laimennusputkilon korkki.
2. Kostuta kuivasieni tai kuiva näytetikku lisäämällä liuos.
3. Kostuttamisen jälkeen poista sieni tai näytetikku aseptisesti ja käytä ohjeiden mukaan.

Käytettäessä 3M™ Petrifilm™ Kasvatusalustojen kanssa

Tutustu asianmukaisen 3M Petrifilm kasvatusalustan tuoteohjeisiin.

Jos sinulla on jotain tiettyä sovellusta tai menetelmää koskevia kysymyksiä, tutustu verkkosivustoomme osoitteessa www.3M.com/foodsafety tai ota yhteyttä paikalliseen 3M-edustajaan tai -jälleenmyyjään.

LÄHDEVIITTEET

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Studies.
2. ISO 7218. Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
3. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

Katso edellä mainittujen standardien mukaisten menetelmien ajantasaiset versiot.

SYMBOLIEN SELITYKSET



Katso tuoteohjeet.



Pakkauksen eränumero ja tiimalasisymbolit osoittavat eränumeron ja viimeisen käyttöpäivämäärän. Tiimalasin vieressä on vuosiluku, kuukausi ja päivämäärä, jotka osoittavat viimeisen käyttöpäivämäärän (vuosi, kuukausi ja päivä: VVVV-KK-PP). Tiimalasin perässä oleva rivi ilmaisee eränumeron (VVVV-KK AZ).



Säilytys annettujen lämpötilojen välillä.

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Instruções do produto

Mini Flip-Top

DESCRIÇÃO E FINALIDADE DO PRODUTO

Os 3M™ Mini Flip-Top são fornecidos previamente preenchidos com diversos tampões, que podem ser usados como diluentes na enumeração de micro-organismos de amostras ambientais alimentícias e de processamento de alimentos. Os 3M Mini Flip-Top oferecem simplicidade na preparação de diluições. Alguns dos tampões podem ser usados para hidratar o 3M™ Sponge-Stick e o 3M™ Dry-Sponge.

Tabela 1: Descrição do produto e Condições de armazenamento

Número de catálogo	Descrição do produto	Volume	Símbolo de armazenamento
BPPFV9BPW	3M Mini Flip-Top de Água Peptonada Tamponada	9 mL	20-25°C
BPPFV10BPW	3M Mini Flip-Top de Água Peptonada Tamponada	10 mL	20-25°C
BPPFV9LB	3M Mini Flip-Top com Caldo Lethen	9 mL	20-25°C
BPPFV10LB	3M Mini Flip-Top com Caldo Lethen	10 mL	20-25°C
BPPFV9MRS	3M Mini Flip-Top com Caldo MRS	9 mL	20-25°C
BPPFV10NB	3M Mini Flip-Top com tampão neutralizante	10 mL	20-25°C
BPPFV9MRD	3M Mini Flip-Top com Diluente Recuperação Máxima	9 mL	20-25°C
BPPFV10DE	3M Mini Flip-Top com Caldo D/E	10 mL	2-8 °C
BPPFV9BFD	3M Mini Flip-Top com Tampão de Butterfield	9 mL	20-25°C

A 3M Food Safety é certificada pela ISO (International Organization for Standardization) 9001 para projeto e fabricação.

SEGURANÇA

O usuário deve ler, compreender e seguir todas as informações de segurança contidas nas instruções dos 3M Mini Flip-Top. Mantenha as instruções de segurança para consulta posterior.

⚠ ATENÇÃO Indica uma situação de perigo que, se não evitada, pode resultar em ferimentos leves ou moderados e/ou danos materiais.

⚠ ATENÇÃO

- A 3M não documentou o uso dos diluentes do 3M Mini Flip-Top em setores diferentes do setor de alimentos. Por exemplo, a 3M não documentou os 3M Mini Flip-Top para testes de água, produtos farmacêuticos ou cosméticos.
- Os 3M Mini Flip-Top não foram testados com todos os possíveis produtos alimentícios, processos alimentícios, protocolos de testes ou com todas as linhagens de bactérias possíveis.
- Não use os 3M Mini Flip-Top no diagnóstico de patologias em seres humanos ou em animais.
- O usuário deve treinar sua equipe de acordo com técnicas de testes adequadas: por exemplo, Boas práticas laboratoriais⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾ ou ISO 17025⁽³⁾.
- Para obter informações sobre a documentação de desempenho do produto, visite nosso site em www.3M.com/foodsafety ou entre em contato com seu representante ou distribuidor 3M local.
- Consulte a Folha de dados de segurança para obter mais informações.

RESPONSABILIDADE DO USUÁRIO

Os usuários são responsáveis por se familiarizar com as instruções e informações do produto. Visite nosso website em www.3M.com/foodsafety, ou contate o seu representante ou distribuidor 3M local para obter mais informações.

Ao selecionar qualquer método de teste, é importante considerar que fatores externos, como métodos de amostragem, protocolos de teste, preparo de amostras, manipulação e a técnica de laboratório utilizada, podem influenciar nos resultados. O próprio alimento pode influenciar nos resultados.

É de responsabilidade do usuário, ao selecionar qualquer método de teste ou produto, avaliar um número suficiente de amostras com as matrizes e testes microbiológicos que permitam assegurar que os método escolhido satisfaça os critérios por ele estabelecidos.

Também é de responsabilidade do usuário determinar se o método de teste e os resultados satisfazem as exigências de seus clientes ou fornecedores.

Como em qualquer outro método, os resultados obtidos com qualquer produto da 3M Food Safety não constituem uma garantia da qualidade das matrizes ou processos com eles testados.

LIMITAÇÕES DA GARANTIA

A 3M REJEITA TODOS OS TERMOS EXPRESSOS E IMPLÍCITOS DE GARANTIA, MAS SEM EXCLUSIVIDADE, QUAISQUER GARANTIAS DE COMERCIALIZAÇÃO OU DE ADEQUAÇÃO PARA UM DETERMINADO USO. Se ficar provado que qualquer produto da 3M Food Safety encontra-se defeituoso, a 3M ou seu distribuidor autorizado procederá, ao seu critério, à respectiva substituição ou restituição do dinheiro da compra do produto. Estes são os seus únicos termos de recurso. A 3M deverá ser prontamente notificada, dentro de sessenta dias da descoberta de qualquer defeito suspeito no produto e o mesmo deverá ser devolvido à 3M. Telefone para o Linha Aberta (0800-0132333) ou para o seu representante oficial da 3M Food Safety, a fim de obter uma Autorização de Devolução de Mercadoria.

LIMITAÇÕES DE RESPONSABILIDADE DA 3M

A 3M NÃO SERÁ RESPONSÁVEL POR QUAISQUER DANOS, SEJAM DIRETOS, INDIRETOS, ESPECIAIS, ACIDENTAIS OU SUBSEQÜENTES, INCLUINDO, MAS SEM EXCLUSIVIDADE, A PERDA DE LUCROS. Exceto quando for proibido por lei, em nenhuma circunstância nem ao abrigo seja de que teoria jurídica for, deverá a responsabilidade da 3M exceder o preço de compra dos produtos supostamente defeituosos.

ARMAZENAMENTO

Após o recebimento, armazene os 3M Mini Flip-Top à temperatura indicada (consulte a Tabela 1).

DESCARTE

Após o uso, os 3M Mini Flip-Top podem conter micro-organismos, que podem representar risco biológico potencial. Siga as normas setoriais atuais ou as leis locais para descarte.

INSTRUÇÕES DE USO

Siga todas as instruções com cuidado. Caso contrário, pode haver resultados imprecisos.

Use equipamentos de proteção apropriados e siga o padrão de boas práticas laboratoriais GLP¹.

Executando uma diluição:

1. Abra a tampa do 3M Mini Flip-Top.
2. Adicione a amostra ao frasco de maneira asséptica.
3. Vede novamente a tampa articulada do frasco para fechá-lo. Pressione firmemente a tampa para prendê-la.
4. Agite o frasco para concluir a diluição.

Hidratando uma esponja ou swab:

1. Abra a tampa do 3M Mini Flip-Top.
2. Adicione solução para hidratar uma esponja seca ou swab seco.
3. Após a hidratação, remova a esponja ou swab de maneira asséptica e use de acordo.

Se utilizado com as Placas 3M™ Petrifilm™

Consulte as “Instruções do produto” adequadas das Placas 3M Petrifilm.

Em caso de dúvidas sobre aplicações ou procedimentos específicos, visite nosso site www.3M.com/foodsafety ou entre em contato com seu representante ou distribuidor 3M local.

REFERÊNCIAS

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Practice Studies.
2. ISO 7218. Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
3. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

Consulte as versões atuais dos métodos-padrão listados acima.

EXPLICAÇÃO DOS SÍMBOLOS



Consulte as instruções do produto.



A palavra LOT em uma caixa e a ampulheta são símbolos que representam o número de lote e a data de validade. A ampulheta é seguida pelo ano, mês e dia que representam a data de validade (ano, mês e dia: AAAA-MM-DD). A linha inteira após a ampulheta representa o número do lote (ex.: AAAA-MM AZ).



Armazene entre as temperaturas indicadas.

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Mini Φιάλες Flip-Top

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΣΚΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Οι 3M™ Mini Φιάλες Flip-Top παρέχονται προγεμισμένες με μια ποικιλία ρυθμιστικών διαλυμάτων τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως αραιωτικά στην απαρίθμηση μικροοργανισμών από περιβαλλοντικά δείγματα τροφίμων και μεθόδων επεξεργασίας τροφίμων. Οι 3M Mini Φιάλες Flip-Top προσφέρουν απλούστευση στην προετοιμασία αραιώσεων. Ορισμένα από τα ρυθμιστικά διαλύματα μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την ενυδάτωση του 3M™ Σπόγγου με Χειρολαβή και του 3M™ Ξηρού Σπόγγου.

Πίνακας 1: Περιγραφή προϊόντος και συνθήκες αποθήκευσης

Αριθμός καταλόγου	Περιγραφή προϊόντος	Όγκος	Σύμβολο αποθήκευσης
BPPFV9BPW	3M Mini Φιάλη Flip-Top με Ζωμό Ρυθμιστικού Υδατικού Διαλύματος Πεπτόνης	9 mL	20–25 °C
BPPFV10BPW	3M Mini Φιάλη Flip-Top με Ζωμό Ρυθμιστικού Υδατικού Διαλύματος Πεπτόνης	10 mL	20–25 °C
BPPFV9LB	3M Mini Φιάλη Flip-Top με Ζωμό Lethen	9 mL	20–25 °C
BPPFV10LB	3M Mini Φιάλη Flip-Top με Ζωμό Lethen	10 mL	20–25 °C
BPPFV9MRS	3M Mini Φιάλη Flip-Top με Ζωμό MRS	9 mL	20–25 °C
BPPFV10NB	3M Mini Φιάλη Flip-Top με Ρυθμιστικό Διάλυμα Εξουδετέρωσης	10 mL	20–25 °C
BPPFV9MRD	3M Mini Φιάλη Flip-Top με Διαλύτη Μέγιστης Περιουλλογής	9 mL	20–25 °C
BPPFV10DE	3M Mini Flip-Top με Ζωμό D/E	10 mL	2–8 °C
BPPFV9BFD	3M Mini Φιάλη Flip-Top με Ρυθμιστικό Διάλυμα Butterfield	9 mL	20–25 °C

Η 3M Food Safety είναι πιστοποιημένη κατά το πρότυπο του Διεθνούς Οργανισμού Τυποποίησης (ISO) 9001 για σχέδιο και κατασκευή.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Ο χρήστης πρέπει να διαβάσει, να κατανοήσει και να ακολουθήσει όλες τις πληροφορίες ασφάλειας στις οδηγίες για τις 3M Mini Φιάλες Flip-Top. Φυλάξτε τις οδηγίες ασφάλειας για μελλοντική αναφορά.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα μικρό ή μέτριο τραυματισμό ή/και καταστροφή ιδιοκτησίας.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Η 3M δεν έχει τεκμηριώσει τα αραιωτικά των 3M Mini Φιαλών Flip-Top για χρήση σε βιομηχανίες άλλες από εκείνες των τροφίμων. Για παράδειγμα, η 3M δεν έχει τεκμηριώσει τη χρήση των 3M Mini Φιαλών Flip-Top για έλεγχο νερού, φαρμακευτικών προϊόντων ή καλλυντικών.
- Οι 3M Mini Φιάλες Flip-Top δεν έχουν δοκιμαστεί με όλα τα πιθανά προϊόντα τροφίμων, μεθόδους επεξεργασίας τροφίμων, πρωτόκολλα δοκιμών ή με όλα τα πιθανά στελέχη βακτηρίων.
- Μη χρησιμοποιείτε τις 3M Mini Φιάλες Flip-Top στη διάγνωση καταστάσεων σε ανθρώπους ή ζώα.
- Ο χρήστης πρέπει να εκπαιδεύσει το προσωπικό του στις κατάλληλες τεχνικές ελέγχου: για παράδειγμα, Καλές Εργαστηριακές Πρακτικές⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾ ή ISO 17025⁽³⁾.
- Για πληροφορίες σχετικά με την τεκμηρίωση της απόδοσης των προϊόντων, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στο www.3M.com/foodsafety ή επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο ή διανομέα της 3M.
- Συμβουλευτείτε το Φύλλο Δεδομένων Ασφαλείας για πρόσθετες πληροφορίες.

ΕΥΘΥΝΗ ΤΟΥ ΧΡΗΣΤΗ

Οι χρήστες είναι υπεύθυνοι να εξοικειωθούν με τις οδηγίες και τις πληροφορίες του προϊόντος. Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στη διεύθυνση www.3M.com/foodsafety, ή επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο ή διανομέα της 3M για περισσότερες πληροφορίες.

Κατά την επιλογή μίας μεθόδου ελέγχου, είναι σημαντικό να αναγνωρίζετε ότι οι εξωτερικοί παράγοντες, όπως μέθοδοι δειγματοληψίας, πρωτόκολλα ελέγχου, προετοιμασία και χειρισμός δειγμάτων και η εργαστηριακή τεχνική μπορεί να επηρεάσουν τα αποτελέσματα. Το ίδιο το δείγμα του τροφίμου μπορεί να επιδρά στα αποτελέσματα.

Αποτελεί ευθύνη του χρήστη να επιλέξει οποιαδήποτε μέθοδο ή προϊόν ελέγχου, για να αξιολογήσει έναν επαρκή αριθμό δειγμάτων με τις κατάλληλες μήτρες και μικροβιακές προκλήσεις, ώστε η επιλεγμένη μέθοδος να ικανοποιεί τα κριτήρια του χρήστη.

Αποτελεί επίσης ευθύνη του χρήστη να καθορίσει ότι όλες οι μέθοδοι δοκιμής και τα αποτελέσματα ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των πελατών και των προμηθευτών του.

Όπως και με κάθε μέθοδο ελέγχου, τα αποτελέσματα που λαμβάνονται από τη χρήση οποιουδήποτε προϊόντος 3M Food Safety δεν συνιστούν εγγύηση της ποιότητας των μητρώων ή των διαδικασιών που υποβάλλονται σε έλεγχο.

ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΕΓΓΥΗΣΕΩΝ / ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΕΚΤΟΣ ΕΑΝ ΔΗΛΩΝΕΤΑΙ ΡΗΤΑ ΣΕ ΜΙΑ ΕΝΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΕΓΓΥΗΣΗ ΣΤΗΝ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, Η 3Μ ΑΠΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΡΗΤΕΣ ΚΑΙ ΕΝΝΟΟΥΜΕΝΕΣ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΑΛΛΑ ΟΧΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΤΙΚΑ, ΟΠΟΙΩΝΔΗΠΟΤΕ ΕΓΓΥΗΣΕΩΝ ΕΜΠΟΡΕΥΣΙΜΟΤΗΤΑΣ Ή ΚΑΤΑΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΜΙΑ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ.

Εάν οποιοδήποτε προϊόν 3M Food Safety είναι ελαττωματικό, η 3M ή ο εξουσιοδοτημένος διανομέας της, κατά την κρίση τους, θα αντικαταστήσουν ή επιστρέψουν την τιμή αγοράς του προϊόντος. Αυτές είναι οι αποκλειστικές σας αποκαταστάσεις. Πρέπει άμεσα και εντός εξήντα ημερών να γνωστοποιήσετε στην 3M την ανακάλυψη των πιθανολογούμενων ελαττωμάτων του προϊόντος και να επιστρέψετε το προϊόν στην 3M. Παρακαλούμε καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών (010-6885300 στην Ελλάδα) ή τον επίσημο αντιπρόσωπο Ασφάλειας Τροφίμων της 3M για την Έγκριση Επιστροφής Προϊόντων.

ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΥΘΥΝΗΣ 3Μ

Η 3Μ ΔΕΝ ΕΥΘΥΝΕΤΑΙ ΓΙΑ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΑΠΩΛΕΙΑ Ή ΖΗΜΙΑ, ΕΙΤΕ ΑΜΕΣΗ, ΕΜΜΕΣΗ, ΕΙΔΙΚΗ, ΣΥΜΠΤΩΜΑΤΙΚΗ Ή ΑΠΟΘΕΤΙΚΗ ΖΗΜΙΑ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ, ΑΛΛΑ ΟΧΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΤΙΚΑ, ΔΙΑΦΥΓΟΝΤΩΝ ΚΕΡΔΩΝ. Η ευθύνη της 3M δεν υπερβαίνει σε καμία περίπτωση και υπό καμία νομική θεωρία την τιμή αγοράς του προϊόντος που εικάζεται ότι είναι Ελαττωματικό.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Κατά την παραλαβή, αποθηκεύστε τις μη ανοιγμένες 3M Mini Φιάλες Flip-Top στις ενδεικνυόμενες θερμοκρασίες (βλ. Πίνακα 1).

ΑΠΟΡΡΙΨΗ

Μετά τη χρήση, οι 3M Mini Φιάλες Flip-Top ενδέχεται να περιέχουν μικροοργανισμούς οι οποίοι ίσως να αποτελέσουν δυνητικό βιολογικό κίνδυνο. Ακολουθείτε τα τρέχοντα πρότυπα της βιομηχανίας ή τους τοπικούς κανονισμούς για την απόρριψη.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Τηρείτε όλες τις οδηγίες προσεκτικά. Η μη τήρηση των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε ανακριβή αποτελέσματα.

Φοράτε κατάλληλη προστατευτική ενδυμασία και ακολουθείτε τις τυπικές καλές πρακτικές εργαστηριακής ασφάλειας (GLP¹).

Εκτέλεση αραίωσης:

1. Ανοίξτε το πώμα της 3M Mini Φιάλης Flip-Top.
2. Με άσηπτο τρόπο, προσθέστε δείγμα στη φιάλη.
3. Επανασφραγίστε το αρθρωτό πώμα επάνω στο φιαλίδιο για να το κλείσετε. Πιέστε σταθερά το πώμα για να το ασφαλίσετε.
4. Ανακινήστε τη φιάλη για να ολοκληρωθεί η αραίωση.

Ενυδάτωση σπόγγου ή στυλεού:

1. Ανοίξτε το πώμα της 3M Mini Φιάλης Flip-Top.
2. Προσθέστε διάλυμα για να ενυδατώσετε τον ξηρό σπόγγο ή τον ξηρό στυλεό.
3. Μετά την ενυδάτωση, με άσηπτο τρόπο, αφαιρέστε το σπόγγο ή το στυλεό και χρησιμοποιήστε ανάλογα.

Εάν χρησιμοποιείται με 3M™ Petrifilm™ Πλακίδια

Ανατρέξτε στις αντίστοιχες "Οδηγίες προϊόντος" του 3M Petrifilm Πλακιδίου.

Εάν έχετε ερωτήσεις σχετικά με συγκεκριμένες εφαρμογές ή διαδικασίες, παρακαλούμε επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στο www.3M.com/foodsafety ή επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο ή διανομέα της 3M.

ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Practice Studies.
2. ISO 7218. Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
3. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

Ανατρέξτε στις τρέχουσες εκδόσεις των τυπικών μεθόδων που παρατίθενται παραπάνω.

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ



Συμβουλευθείτε τις πληροφορίες του προϊόντος.



Τα σύμβολα παρτίδας σε ένα πλαίσιο και η κλεψύδρα είναι σύμβολα που αντιπροσωπεύουν τον αριθμό παρτίδας και την ημερομηνία λήξης. Η κλεψύδρα ακολουθείται από το έτος, το μήνα και την ημέρα που αντιπροσωπεύει την ημερομηνία λήξης (έτος, μήνας και ημέρα: ΕΕΕΕ-ΜΜ-ΗΗ). Ολόκληρη η σειρά μετά την κλεψύδρα αντιπροσωπεύει τον αριθμό παρτίδας (ΕΕΕΕ-ΜΜ ΑΖ).



Αποθηκεύετε εντός των καθοριζόμενων ορίων θερμοκρασίας.

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Informacje o produkcie

Fiolka typu Mini Flip-Top

OPIS I PRZEZNACZENIE PRODUKTU

3M™ Fiolki typu Mini Flip-Top są fabrycznie wypełnione różnymi rodzajami buforów, które można stosować jako rozcieńczalniki przy wyznaczaniu liczby mikroorganizmów w próbkach żywnościowych oraz środowiskowych procesów przetwórstwa spożywczego. Fiolki typu Mini Flip-Top firmy 3M upraszczają przygotowywanie rozcieńczenia. Niektóre bufony można stosować do nawodnienia 3M™ Patyczka z gąbką oraz 3M™ Suchoj gąbki.

Tabela 1: Opis produktu i sposób przechowywania

Numer katalogu	Opis produktu	Objętość	Symbol przechowywania
BPPFV9BPW	3M Fiolka typu Mini Flip-Top ze zbuforowaną wodą peptonową	9 ml	20-25°C
BPPFV10BPW	3M Fiolka typu Mini Flip-Top ze zbuforowaną wodą peptonową	10 ml	20-25°C
BPPFV9LB	3M Fiolka typu Mini Flip-Top z bulionem z lecytyną	9 ml	20-25°C
BPPFV10LB	3M Fiolka typu Mini Flip-Top z bulionem z lecytyną	10 ml	20-25°C
BPPFV9MRS	3M Fiolka typu Mini Flip-Top z bulionem MRS	9 ml	20-25°C
BPPFV10NB	3M Fiolka typu Mini Flip-Top z buforem neutralizującym	10 ml	20-25°C
BPPFV9MRD	3M Fiolka typu Mini Flip-Top z MRD	9 ml	20-25°C
BPPFV10DE	3M Fiolka typu Mini Flip-Top z bulionem D/E	10 ml	2-8 °C
BPPFV9BFD	3M Fiolka typu Mini Flip-Top z buforem Butterfielda	9 ml	20-25°C

Firma 3M Food Safety została wyróżniona certyfikatem ISO (ang. International Organization for Standardization — Międzynarodowa Organizacja Normalizacyjna) 9001 w zakresie projektowania i wytwarzania.

BEZPIECZEŃSTWO

Użytkownik powinien przeczytać, zrozumieć i przestrzegać wszystkich informacji dotyczących bezpieczeństwa zawartych w instrukcji dotyczącej 3M Fiolek typu Mini Flip-Top. Należy zachować instrukcję bezpieczeństwa, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

⚠ PRZESTROGA Oznacza niebezpieczną sytuację, której skutkiem, w razie niepodjęcia środków zapobiegawczych, mogą być pomniejsze lub umiarkowane obrażenia ciała i/lub uszkodzenia mienia.

⚠ PRZESTROGA

- Firma 3M nie dokumentowała wykorzystania rozcieńczalników w 3M Fiolkach typu Mini Flip-Top w innych gałęziach przemysłu niż przemysł spożywczy. Na przykład firma 3M nie zatwierdziła 3M Fiolek typu Mini Flip-Top do testowania wody, farmaceutyków ani kosmetyków.
- 3M Fiolki typu Mini Flip-Top nie były badane przy udziale wszelkich możliwych produktów żywnościowych, procesów przetwórstwa żywności i środowisk przetwórstwa spożywczego, protokołów testowania ani wszelkich możliwych szczepów bakterii.
- Nie należy używać Fiolek typu Mini Flip-Top firmy 3M do diagnozowania chorób u ludzi lub zwierząt.
- Obowiązkiem użytkownika jest przeszkolenie personelu w zakresie odpowiednich technik badań: na przykład, w zakresie dobrych praktyk laboratoryjnych⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾, lub ISO 17025⁽³⁾.
- Informacje na temat udokumentowanego działania produktu można znaleźć na naszej stronie internetowej pod adresem www.3M.com/foodsafety lub skontaktować się z lokalnym przedstawicielem lub dystrybutorem firmy 3M.
- Aby uzyskać dodatkowe informacje, należy zapoznać się z kartą charakterystyki.

OBOWIĄZKI UŻYTKOWNIKA

Użytkownicy są odpowiedzialni za zapoznanie się z instrukcjami oraz informacjami dotyczącymi produktu. W celu uzyskania dodatkowych informacji zapraszamy do odwiedzenia naszej strony internetowej pod adresem www.3M.com/foodsafety lub zachęcamy do skontaktowania się z lokalnym przedstawicielem lub dystrybutorem firmy 3M.

Przy wyborze metody testowania należy mieć na uwadze, że takie czynniki zewnętrzne, jak metody próbkowania, protokoły testowania, przygotowanie próbki, dalsze postępowanie i technika laboratoryjna mogą wpływać na uzyskiwane wyniki. Wpływ na wyniki może mieć sama próbka żywności.

Obowiązkiem użytkownika przy wyborze jakiegokolwiek metody testowania lub produktu jest poddanie ocenie dostatecznej liczby próbek z właściwymi matrycami i z uwzględnieniem zagrożeń powodowanych przez mikroorganizmy, tak aby zastosowana metoda mogła spełnić oczekiwania użytkownika i ustalone przez niego kryteria.

Obowiązkiem użytkownika jest również dopilnować, aby zastosowane metody testowania i uzyskane wyniki spełniały wymagania klienta i dostawcy.

Tak jak w przypadku każdej metody testowania, wyniki uzyskiwane za pomocą produktu Bezpieczeństwa żywności 3M nie stanowią gwarancji jakości testowanych matryc lub procesów.

WYŁĄCZENIA GWARANCJI / OGRANICZONE ŚRODKI ZARADCZE

JEŚLI NIE ZOSTAŁO TO WYRAŹNIE OKREŚLONE W ROZDZIALE DOT. POJEDYNCZYCH OPAKOWAŃ PRODUKTÓW OGRANICZONEJ GWARANCJI, 3M WYŁĄCZA ODPOWIEDZIALNOŚĆ WSZYSTKICH GWARANCJI W SPOSÓB JAWNY ORAZ DOROZUMIANY, W TYM MIĘDZY INNYMI, DOWOLNYCH GWARANCJI ZGODNOŚCI Z PRZEZNACZENIEM I PRZYDATNOŚCI DO OKREŚLONEGO CELU. Jeśli zostanie dowiedzione, że jakiegokolwiek produkt Bezpieczeństwa żywności 3M jest wadliwy, firma 3M lub jej autoryzowany dystrybutor wymieni lub, według uznania, zwróci koszty zakupu tego produktu. Są to jedyne przysługujące środki zaradcze. W ciągu 60 dni od wykrycia jakiegokolwiek podejrzanego wady produktu należy niezwłocznie powiadomić firmę 3M oraz zwrócić produkt. W celu uzyskania informacji na temat procedury zwrotu towarów (RGA) należy skontaktować się z biurem obsługi klienta (1-800-328-1671 na terenie USA) lub z oficjalnym przedstawicielem ds. bezpieczeństwa żywności firmy 3M.

OGRANICZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI FIRMY 3M

3M NIE BĘDZIE ODPOWIEDZIALNA ZA JAKIEKOLWIEK SZKODY LUB STRATY, ZARÓWNO BEZPOŚREDNIE, POŚREDNIE, SZCZEGÓLNE, UBOCZNE LUB NASTĘPCZE, W TYM MIĘDZY INNYMI ZA UTRACONE ZYSKI. W żadnym wypadku odpowiedzialność firmy 3M przyznana na mocy prawa nie może przekroczyć ceny zakupu produktu, wobec którego domniemywa się, że jest wadliwy.

PRZECHOWYWANIE

Po otrzymaniu, przechować nieotwarte 3M Fiolki typu Mini Flip-Top we wskazanej temperaturze (patrz Tabela 1).

USUWANIE

Po użyciu 3M Fiolki typu Mini Flip-Top mogą zawierać mikroorganizmy, które mogą stanowić potencjalne zagrożenie biologiczne. Należy kierować się aktualnymi standardami branżowymi lub lokalnymi regulacjami dotyczącymi usuwania.

INSTRUKCJE STOSOWANIA

Należy dokładnie przestrzegać wszystkich instrukcji. W przeciwnym razie wyniki mogą być niedokładne.

Stosować odpowiednią odzież ochronną i przestrzegać standardowych dobrych praktyk bezpieczeństwa laboratoryjnego GLP¹.

Rozcieńczanie:

1. Odkręcić nakrętkę 3M Fiolki typu Mini Flip-Top.
2. Zachowując warunki aseptyczne, dodać próbkę do fiolki.
3. Ponownie nałożyć nakrętkę z zawiasem na fiolkę w celu zamknięcia. Silnie przycisnąć w celu zabezpieczenia.
4. Potrząsnąć fiolką w celu rozcieńczenia.

Nawadnianie gąbki lub wacika:

1. Otworzyć 3M Fiolkę typu Mini Flip-Top.
2. Dodać rozwór w celu nawodnienia suchej gąbki lub wacika.
3. Po nawodnieniu, zachowując warunki aseptyczne wyjąć gąbkę lub wacik i użyć we właściwy sposób.

W przypadku używania z płytkami 3M™ Petrifilm™

Sprawdzić odpowiednie Instrukcje produktu dla płytek Petrifilm firmy 3M.

W razie jakichkolwiek pytań dotyczących poszczególnych zastosowań lub procedur, należy odwiedzić naszą stronę internetową pod adresem www.3M.com/foodsafety lub skontaktować się z lokalnym przedstawicielem lub dystrybutorem firmy 3M.

ŹRÓDŁA

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Practice Studies.
2. ISO 7218. Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
3. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

Należy odnieść się do aktualnych wersji wymienionych powyżej metod standardowych.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Należy sprawdzić w informacjach o produkcie.



Napis LOT w ramce oraz symbol klepsydry są symbolami oznaczającymi numer serii i datę ważności. Po symbolu klepsydry zamieszczono rok, miesiąc i dzień, oznaczające datę ważności (rok, miesiąc i dzień: RRRR-MM-DD). Cały zapis za symbolem klepsydry oznacza numer partii produktu (RRRR-MM AZ).



Przechowywać w podanych przedziałach temperatur.

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Termékhasználati útmutató

Mini, Felpattintható-kupakú ampullák

TERMÉKLEÍRÁS ÉS AZ ESZKÖZ RENDELTETÉSE

A 3M™ Mini, Felpattintható-kupakú ampullák az élelmiszermintákban és az élelmiszer-feldolgozásból származó környezeti mintákban élő mikroorganizmusok számlálásához használt különböző hígítópufferekkel előre feltöltve vásárolhatók. A 3M Mini, Felpattintható-kupakú ampullák leegyszerűsítik a hígítások elkészítését. Némelyik puffer a 3M™ Sponge Stick szivacsos mintavételi pálca és a 3M™ Dry-Sponge száraz szivacs nedvesítésére használható.

1. táblázat: Termékleírás és tárolási feltételek

Katalógusszám	Termékleírás	Térfogat	Tárolási jelzés
BPPFV9BPW	3M Mini, Felpattintható-kupakú ampulla pufferelt pepton víz leves táptalajjal	9 ml	20–25 °C
BPPFV10BPW	3M Mini, Felpattintható-kupakú ampulla pufferelt pepton víz leves táptalajjal	10 ml	20–25 °C
BPPFV9LB	3M Mini, Felpattintható-kupakú ampulla Lethen leves táptalajjal	9 ml	20–25 °C
BPPFV10LB	3M Mini, Felpattintható-kupakú ampulla Lethen leves táptalajjal	10 ml	20–25 °C
BPPFV9MRS	3M Mini, Felpattintható-kupakú ampulla MRS leves táptalajjal	9 ml	20–25 °C
BPPFV10NB	3M Mini, Felpattintható-kupakú ampulla semlegesítő pufferrel	10 ml	20–25 °C
BPPFV9MRD	3M Mini, Felpattintható-kupakú ampulla Maximum helyreállító hígító	9 ml	20–25 °C
BPPFV10DE	3M Mini, Felpattintható-kupakú ampulla D/E leves táptalajjal	10 ml	2–8 °C
BPPFV9BFD	3M Mini, Felpattintható-kupakú ampulla Butterfield pufferrel	9 ml	20–25 °C

A 3M élelmiszer-biztonság tervezési és gyártási eljárásai a Nemzetközi Szabványügyi Szervezet (ISO) 9001-es tanúsítványával rendelkeznek.

BIZTONSÁG

A felhasználónak el kell olvasnia, meg kell értenie és be kell tartania a 3M Mini, Felpattintható-kupakú ampullák használati utasításában található biztonsági információkat. Őrizze meg a biztonsági utasításokat jövőbeli referencia céljából.

FIGYELEM! Olyan veszélyes helyzetet jelez, amely kisebb vagy közepes mértékű sérülést és/vagy vagyoni kárt okozhat, ha nem előzik meg.

FIGYELEM!

- A 3M nem értékelt a 3M Mini, Felpattintható-kupakú ampulla oldatainak alkalmazását az élelmiszeriparon kívüli egyéb területeken. A 3M nem dokumentálta a 3M Mini, Felpattintható-kupakú ampullák használatát például víz, gyógyszerek vagy kozmetikumok tesztelésére.
- A 3M Mini, Felpattintható-kupakú ampullákat nem értékelték sem az összes lehetséges élelmiszer-ipari termék, élelmiszer-gyártási eljárás, sem az összes tesztelési protokoll vagy az összes lehetséges baktériumtörzs esetében.
- Ne használja a 3M Mini, Felpattintható-kupakú ampullákat emberi és állati betegségek diagnosztizálására.
- A felhasználónak ki kell képeznie a munkatársait a megfelelő, korszerű vizsgálati módszerekre, például a helyes laboratóriumi gyakorlatok⁽¹⁾, az ISO 7218⁽²⁾ vagy az ISO 17025⁽³⁾ szabvány követésére.
- A termék teljesítményének dokumentációjával kapcsolatos információkért látogasson el weboldalunkra: www.3M.com/foodsafety, vagy forduljon a 3M helyi képviselőjéhez vagy forgalmazójához.
- További információkért lásd a biztonsági adatlapot.

A FELHASZNÁLÓ FELELŐSSÉGE

A felhasználók kötelesek megismerkedni a termék használati útmutatójával és tájékoztatójával. További tájékoztatásért látogassa meg a www.3M.com/foodsafety honlapot, vagy vegye fel a kapcsolatot a helyi 3M képviselővel vagy forgalmazóval.

A tesztelési eljárás kiválasztásakor tudatában kell legyünk, hogy egyes külső tényezők, mint pl. a mintavételi módszerek, tesztelési protokollok, minta-előkészítés, kezelés, és laboratóriumi technikák befolyásolhatják az eredményt. Az élelmiszer-minta maga is befolyásolhatja az eredményeket.

A felhasználó felelőssége, hogy a kiválasztott metódusnál elégséges mintaszám, megfelelő mátrixok és mikrobiális vizsgálatok megválasztása által a választott tesztelési módszer eleget tegyen a felhasználó elvárásainak.

A felhasználó felelőssége továbbá annak meghatározása, hogy a tesztelési módszerek és eredmények megfelelnek-e az ügyfél és a szállító elvárásainak.

Más tesztelési módszerekhez hasonlóan, a 3M Élelmiszer-biztonsági termékeknek használata során nyert eredmények sem nyújtanak garanciát a tesztelt mátrixok vagy eljárások minőségére vonatkozóan.

A SZAVATOSSÁG KORLÁTOZÁSA / KORLÁTOZOTT JOGORVOSLAT

AZ ADOTT TERMÉKCSOMAGOLÁS KORLÁTOZOTT SZAVATOSSÁGRA VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEIBEN KIFEJEZETTEN ELŐÍRTAK KIVÉTELÉVEL, A 3M CÉG KIZÁR MINDEN KIFEJEZETT ÉS HALLGATÓLAGOS SZAVATOSSÁGOT, IDEÉRTVE TÖBBEK KÖZÖTT A FORGALMAZHATÓSÁGRA, VAGY EGY ADOTT CÉLRA VALÓ ALKALMASSÁGRA VONATKOZÓ SZAVATOSSÁGOT. Amennyiben bármely 3M Élelmiszer-biztonsági termék hibásnak bizonyulna, a 3M cég vagy annak meghatalmazott forgalmazója – saját döntése szerint – az adott terméket kicseréli vagy a vételárát visszatéríti az ügyfélnek. Egyéb jogorvoslatnak nincs helye. Ha bármely termékénél felmerül a hiba gyanúja, lehetőleg azonnal, de legfeljebb hatvan napon belül értesítenie kell a 3M-et, és vissza kell juttatnia a terméket a 3M-nek. A cserejog érvényesítéséhez hívja fel az ügyfélszolgálatot (az Amerikai Egyesült Államokban az 1-800-328-1671 telefonszámon) vagy a 3M Food Safety divízió hivatalos helyi képviselőjét.

A 3M FELELŐSSÉGÉNEK KORLÁTOZÁSA

A 3M NEM TARTOZIK FELELŐSSÉGGEL SEMMILYEN KÖZVETLEN, KÖZVETETT, SPECIÁLIS, KÖVETKEZMÉNYES VAGY VÉLETLENSZERŰ VESZTESÉGÉRT VAGY KÁRÉRT, BELEÉRTVE TÖBBEK KÖZÖTT AZ ELMARADT HASZNOT IS. A 3M cég felelősségének mértéke semmilyen jogelv szerint nem haladhatja meg a hibásnak mondott termék vételárát.

TÁROLÁS

A kézhezvételt követően a bontatlan 3M Mini, Felpattintható-kupakú ampullákat tárolja a jelzett hőmérsékleten (lásd 1. táblázat).

ÁRTALMATLANÍTÁS

Használat után a 3M Mini, Felpattintható-kupakú ampullák biológiai veszélyt jelentő mikroorganizmusokat tartalmazhatnak. Az ártalmatlanításkor kövesse a hatályos ipari előírásokat vagy helyi rendelkezéseket.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Minden utasítást szigorúan be kell tartani. Ennek elmulasztása pontatlan eredményekhez vezethet.

Viseljen megfelelő védőfelszerelést, és kövesse a standard helyes laboratóriumi gyakorlatokat (GLP¹).

A hígítás folyamata:

1. Nyissa fel a 3M Mini, Felpattintható-kupakú ampulla kupakját.
2. Sterilen helyezze a mintát az ampullába.
3. Zárja vissza pántos kupakot az ampullára. Erősen nyomja le a kupakot.
4. Rázza össze az ampulla tartalmát a hígítás befejezéséhez.

Szivacs vagy kenet nedvesítése:

1. Nyissa fel a 3M Mini, Felpattintható-kupakú ampulla kupakját.
2. Helyezzen az oldatból a száraz szivacsra vagy kenetre.
3. A nedvesítés után sterilien távolítsa el a szivacsot vagy a kenetet és a rendeltetésnek megfelelően használja.

A 3M™ Petrifilm™ lemezek használata esetén

Tekintse meg a megfelelő 3M Petrifilm lemez „Termékhasználati útmutatóját.”

Ha kérdése van az egyes alkalmazásokat és eljárásokat illetően, látogasson el a weboldalunkra: www.3M.com/foodsafety, vagy forduljon a 3M helyi képviselőjéhez vagy forgalmazójához.

HIVATKOZÁSOK

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Practice Studies.
2. ISO 7218. Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
3. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

A fent felsorolt szabványos módszerek legújabb verzióit kell figyelembe venni.

JELMAGYARÁZAT



Olvassa el a használati utasítást.



A téglalapban található „LOT” felirat és a homokóra a tételszámot és a lejáratí időt jelzik. A homokóra után következnek a szavatossági időt jelentő évszám, hónap és nap (év, hónap és nap: ÉÉÉÉ–HH–NN). A homokóra után található teljes sor a tételszámot jelenti (ÉÉÉÉ–HH AZ).



Tárolja a megadott hőmérsékleten.

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Pokyny k produktu

Mini nádobky s uzávěrem Flip Top

POPIS PRODUKTU A URČENÝ ÚČEL POUŽITÍ

3M™ Mini nádobky s uzávěrem Flip Top se dodávají předem naplněné různými pufrů, které lze použít jako ředidla při stanovení počtu mikroorganismů ze vzorků potravin a vzorků z prostředí zpracování potravin. 3M Mini nádobky s uzávěrem Flip Top nabízejí jednoduchou přípravu roztoků. Některé pufrů lze použít k navlhčení 3M™ Tyčinky s houbičkou a 3M™ Suché houbičky.

Tabulka 1: Popis produktu a skladovací podmínky

Katalogové číslo	Popis produktu	Objem	Symbol skladování
BPPFV9BPW	3M Mini nádobka s uzávěrem Flip Top a bujónem s pufrůvanou peptonovou vodou	9 ml	20–25 °C
BPPFV10BPW	3M Mini nádobka s uzávěrem Flip Top a bujónem s pufrůvanou peptonovou vodou	10 ml	20–25 °C
BPPFV9LB	3M Mini nádobka s uzávěrem Flip Top a letheen bujónem	9 ml	20–25 °C
BPPFV10LB	3M Mini nádobka s uzávěrem Flip Top a letheen bujónem	10 ml	20–25 °C
BPPFV9MRS	3M Mini nádobka s uzávěrem Flip Top a MRS bujónem	9 ml	20–25 °C
BPPFV10NB	3M Mini nádobka s uzávěrem Flip Top a neutralizačním pufrům	10 ml	20–25 °C
BPPFV9MRD	3M Mini nádobka s uzávěrem Flip Top a maximálním regeneračním roztokem	9 ml	20–25 °C
BPPFV10DE	3M Mini nádobka s uzávěrem Flip Top a D/E bujónem	10 ml	2–8 °C
BPPFV9BFD	3M Mini nádobka s uzávěrem Flip Top a Butterfieldovým pufrům	9 ml	20–25 °C

Společnost 3M Food Safety je držitelem certifikace dle normy ISO (International Organization for Standardization) 9001 pro návrh a výrobu.

BEZPEČNOST

Uživatel si musí přečíst, pochopit a řídit se všemi bezpečnostními pokyny uvedenými v návodu k 3M Mini nádobkám s uzávěrem Flip Top. Uchovejte si bezpečnostní pokyny pro budoucí použití.

⚠ VÝSTRAHA Označuje nebezpečné situace, kterých je nutno se vyvarovat, jinak hrozí nebezpečí lehkého nebo středního poranění a/nebo poškození majetku.

⚠ VÝSTRAHA

- Společnost 3M nemá k dispozici dokumentaci týkající se využití ředidel v 3M Mini nádobkách s uzávěrem Flip Top v jiných odvětvích, než je potravinářský průmysl. Například společnost 3M nemá k dispozici dokumentaci týkající se využití 3M Mini nádobek s uzávěrem Flip Top pro testování vody, farmaceutických nebo kosmetických produktů.
- 3M Mini nádobky s uzávěrem Flip Top nebyly testovány se všemi možnými potravinářskými produkty, potravinářskými postupy, zkušebními protokoly ani se všemi možnými kmeny bakterií.
- Nepoužívejte 3M Mini nádobky s uzávěrem Flip Top při diagnostice stavu u lidí nebo zvířat.
- Uživatel musí svým zaměstnancům poskytnout školení ve správných testovacích postupech: například Správná laboratorní praxe⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾ nebo ISO 17025⁽³⁾.
- Chcete-li získat informace o dokumentaci funkčních charakteristik produktu, navštivte naše webové stránky na adrese www.3M.com/foodsafety nebo se obraťte na místního zástupce nebo distributora 3M.
- Další informace najdete v bezpečnostním listu.

ODPOVĚDNOST UŽIVATELE

Uživatelé jsou povinni se seznámit s pokyny k výrobku a informacemi o něm. Podrobnější informace naleznete na našich webových stránkách www.3M.com/foodsafety nebo se obraťte na svého místního zástupce společnosti 3M či místního distributora.

Při volbě metody testu je nutné vzít v úvahu možný vliv externích faktorů, například odběrových metod, protokolu testu, přípravy vzorku, manipulace a postupu při přípravě v laboratoři; to vše může ovlivnit výsledky. Samotný potravinový vzorek může ovlivnit výsledky.

Uživatel odpovídá za volbu vhodné metody testu či testovacího produktu a posouzení dostatečného počtu vzorků v porovnání s příslušnými tabulkami a typy mikrobů tak, aby test splnil jeho kritéria.

Uživatel také musí sám posoudit, jaké testovací metody a výsledky splňují požadavky jeho zákazníků a dodavatelů.

Stejně jako u jakýchkoliv testovacích metod, ani výsledky získané pomocí jakéhokoliv výrobku společnosti 3M Food Safety nezaručují kvalitu testovaných vzorků a procesů.

OMEZENÍ ZÁRUKY/OMEZENÍ NÁHRADY ŠKODY

NENÍ-LI VÝSLOVNĚ UVEDENO JINAK V ČÁSTI O OMEZENÉ ZÁRUČE NA BALENÍ JEDNOTLIVÝCH PRODUKTŮ, NENESE SPOLEČNOST 3M ŽÁDNOU VÝSLOVNOU ANI IMPLICITNÍ ZÁRUKU, VČETNĚ NAPŘÍKLAD JAKÉKOLIV ZÁRUKY PRODEJNOSTI ČI VHODNOSTI KE KONKRÉTNÍMU ÚČELU. Pokud je výrobek společnosti 3M Food Safety vadný, společnost 3M nebo její autorizovaný distributor dle vlastního rozhodnutí vymění nebo vrátí kupní cenu produktu. Jiné opravné prostředky společnost neposkytuje. Jakoukoliv předpokládanou vadu v produktu musíte okamžitě oznámit společnosti 3M do 60 dnů od zjištění a produkt musíte vrátit společnosti 3M. Chcete-li získat autorizaci vráceného zboží, obraťte se telefonicky na podporu pro zákazníky (1-800-328-1671 v USA) nebo na místního oficiálního zástupce společnosti 3M Food Safety.

OMEZENÍ ODPOVĚDNOSTI SPOLEČNOSTI 3M

SPOLEČNOST 3M NENESE ODPOVĚDNOST ZA ŽÁDNOU ZTRÁTU ANI PŘÍMOU, NEPŘÍMOU, SPECIÁLNÍ, NÁHODNOU NEBO NÁSLEDNOU ŠKODU, VČETNĚ NAPŘÍKLAD ZTRÁTY ZISKU. Odpovědnost společnosti 3M v žádném případě dle žádné právní teorie nepřekročí kupní cenu produktu, u něhož je uplatňována vada.

SKLADOVÁNÍ

Po obdržení skladujte neotevřené 3M Mini nádoby s uzávěrem Flip Top při uvedených teplotách (viz tabulka 1).

LIKVIDACE

Po použití mohou 3M Mini nádoby s uzávěrem Flip Top obsahovat mikroorganismy, jež mohou představovat potenciální biologické nebezpečí. Při likvidaci dodržujte platné oborové normy nebo místní předpisy.

NÁVOD K POUŽITÍ

Pečlivě dodržujte všechny pokyny. Jejich nedodržení může mít za následek nepřesné výsledky.

Používejte vhodné ochranné ošacení a dodržujte standardní správnou laboratorní praxi GLP¹.

Provádění zředění:

1. Otevřete víčko 3M Mini nádoby s uzávěrem Flip Top.
2. Aseptickou technikou přidejte do nádoby vzorek.
3. Odklopené víčko znovu pevně přitiskněte na nádobku, aby se uzavřela. Zajistěte pevným přitlačením víčka.
4. Zatřepete nádobkou, aby se dokončilo zředění.

Navlhčení houbičky nebo tampónu:

1. Otevřete víčko 3M Mini nádoby s uzávěrem Flip Top.
2. Navlhčete roztokem suchou houbičku nebo suchý tampón.
3. Po navlhčení aseptickou technikou houbičku nebo tampón vyjměte a použijte k příslušnému účelu.

Jestliže se používá s plotnami 3M™ Petrifilm™

Viz „Pokyny k produktu“ pro příslušnou plotnu 3M Petrifilm.

Máte-li jakékoliv dotazy týkající se specifického využití nebo postupů, navštivte naše webové stránky na adrese www.3M.com/foodsafety nebo se obraťte na místního zástupce nebo distributora 3M.

LITERATURA

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Practice Studies.
2. ISO 7218. Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
3. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

Viz aktuální verze standardních metod uvedených výše.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Viz návod k produktu.



Slovo LOT (šarže) v rámečku a přesýpací hodiny jsou symboly, které představují číslo šarže a datum expirace. Za symbolem přesýpacích hodin následuje rok, měsíc a den uvádějící datum expirace (rok, měsíc a den: RRRR-MM-DD). Celý řádek za přesýpacími hodinami znamená číslo šarže (RRRR-MM AZ).



Uchovávat v uvedeném teplotním rozmezí.

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Instrucțiuni despre produs

Fiole mini Flip-Top

DESCRIEREA PRODUSULUI ȘI SCOPUL UTILIZĂRII

Produsele Fiole mini 3M™ Flip-Top sunt preumplute cu o gamă largă de soluții tampon care pot fi utilizate ca diluanți în enumerarea microorganismelor din probe alimentare și din mediile de procesare a alimentelor. Produsele Fiole mini 3M Flip-Top asigură simplitatea în pregătirea diluanților. Anumite soluții tampon pot fi utilizate pentru a hidrata produsele 3M™ Sponge-Stick și 3M™ Dry-Sponge.

 Tabelul 1: descrierea produsului și condiții de depozitare

Număr de catalog	Descrierea produsului	Volum	Simbol de depozitare
BPPFV9BPW	Fiolă mini 3M Flip-Top cu bulion pe bază de apă peptonată tamponată modificată	9 ml	20-25 °C
BPPFV10BPW	Fiolă mini 3M Flip-Top cu bulion pe bază de apă peptonată tamponată modificată	10 ml	20-25 °C
BPPFV9LB	Fiolă mini 3M Flip-Top cu bulion Letheen	9 ml	20-25 °C
BPPFV10LB	Fiolă mini 3M Flip-Top cu bulion Letheen	10 ml	20-25 °C
BPPFV9MRS	Fiolă mini 3M Flip-Top cu bulion MRS	9 ml	20-25 °C
BPPFV10NB	Fiolă mini 3M Flip-Top cu soluție tampon neutralizatoare	10 ml	20-25 °C
BPPFV9MRD	Fiolă mini 3M Flip-Top cu diluant pentru recuperare maximă	9 ml	20-25 °C
BPPFV10DE	Fiolă mini 3M Flip-Top cu bulion D/E	10 ml	2-8 °C
BPPFV9BFD	Fiolă mini 3M Flip-Top cu soluție tampon Butterfield	9 ml	20-25 °C

3M Food Safety este certificată conform cu standardul ISO (Organizația internațională de standardizare) 9001 pentru design și fabricație.

SECURITATE

Utilizatorul trebuie să citească, să înțeleagă și să respecte toate informațiile de securitate conținute în instrucțiunile pentru produsul Fiolă mini 3M Flip-Top. Păstrați instrucțiunile de securitate pentru consultări ulterioare.

⚠ ATENȚIONARE Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate cauza leziuni minore sau moderate și/sau daune materiale.

⚠ ATENȚIONARE

- Compania 3M nu a efectuat cercetări de utilizare a diluanților Fiole mini 3M Flip-Top pentru utilizarea în alte industrii decât cea alimentară. De exemplu, 3M nu a efectuat cercetări de utilizare a produselor Fiole mini 3M Flip-Top pentru testarea apei, a produselor farmaceutice sau cosmetice.
- Produsele Fiole mini 3M Flip-Top nu au fost evaluate cu toate produsele alimentare, procesele alimentare și mediile de procesare a alimentelor, protocoalele de testare posibile sau cu toate tulpinile de bacterii posibile.
- Nu utilizați produsele Fiole mini 3M Flip-Top pentru diagnosticarea afecțiunilor la oameni și animale.
- Utilizatorul trebuie să își instruiască personalul în tehnicile de testare corespunzătoare: de exemplu, Bunele Practici de Laborator⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾ sau ISO 17025⁽³⁾.
- Pentru informații despre eficiența produsului, vă rugăm să vizitați pagina noastră web la www.3M.com/foodsafety sau să vă contactați reprezentantul sau distribuitorul local 3M.
- Consultați Fișa cu date de securitate pentru informații suplimentare.

RESPONSABILITATEA UTILIZATORULUI

Utilizatorii sunt responsabili să se familiarizeze cu instrucțiunile produsului și cu informațiile despre produs. Vizitați pagina noastră de Internet la www.3M.com/foodsafety, sau contactați reprezentantul sau distribuitorul dvs. local 3M pentru mai multe informații.

În momentul selectării unei metode de testare, este important să rețineți faptul că factorii externi, cum ar fi metodele de prelevare a probelor, protocoalele de testare, prepararea și manipularea mostrelor, precum și tehnicile de laborator pot influența rezultatele testelor. Proba de produs alimentar poate influența chiar ea rezultatele.

Este responsabilitatea utilizatorului să selecteze orice metodă de testare sau produs în vederea evaluării unui număr suficient de probe, cu matricele corespunzătoare și condițiile microbiene adecvate, astfel încât metoda de testare aleasă să corespundă criteriilor sale.

Este, de asemenea, responsabilitatea utilizatorului să se asigure că toate metodele de testare și rezultatele acestora satisfac cerințele clienților și ale furnizorilor săi.

Ca în cazul oricărei metode de testare, rezultatele obținute în urma utilizării oricărui produs 3M Food Safety (Siguranța alimentară) nu constituie o garanție a calității matricelor sau a proceselor supuse testării.

LIMITAREA GARANȚIEI / DESPĂGUBIRE LIMITATĂ

CU EXCEPȚIA CELOR MENȚIONATE ÎN MOD EXPRES ÎN SECȚIUNEA PRIVIND GARANȚIA LIMITATĂ A AMBALAJELOR PRODUSELOR INDIVIDUALE, 3M NU RECUNOAȘTE NICIO GARANȚIE EXPRESĂ ȘI IMPLICITĂ, INCLUSIV, FĂRĂ A SE LIMITA LA ACESTE, ORICE GARANȚII DE VANDABILITATE SAU DE ADECVARE PENTRU UN ANUMIT SCOP. Dacă orice produs 3M Food Safety (Siguranța alimentară) este defect, 3M sau distribuitorul său autorizat, la alegerea sa, va înlocui sau va returna prețul de achiziție al produsului. Acestea sunt singurele măsuri ce se pot lua. Trebuie să înștiințați imediat 3M în termen de șaizeci de zile de la descoperirea oricăror defecte suspecte ale produsului și să returnați produsul la 3M. Apelați Serviciul de asistență clienți (021.202.8000 în România) sau reprezentantul dvs. oficial 3M Food Safety pentru a obține o autorizație de înapoiere a bunurilor.

LIMITAREA RĂSPUNDERII 3M

3M NU VA FI RESPONSABIL PENTRU NICIUN FEL DE PIERDERI SAU DAUNE, FIE DAUNE DIRECTE, INDIRECTE, SPECIALE, ACCIDENTALE SAU DAUNE DE CONSECINȚĂ, INCLUSIV, DAR FĂRĂ A SE LIMITA LA ACESTE, PIERDERI DE PROFIT. În niciun caz răspunderea 3M nu va depăși sub nicio ipoteză legală prețul de achiziție al produsului bănuț a fi defect.

DEPOZITARE

La primire, depozitați produsele nedesfăcute Fiole mini 3M Flip-Top la temperaturile indicate (consultați Tabelul 1).

ELIMINARE

După utilizare, produsele Fiole mini 3M Flip-Top pot conține microorganisme care pot reprezenta un eventual risc biologic. Respectați standardele actuale din domeniu ori regulamentele locale privind eliminarea la deșeuri.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Respectați cu atenție toate instrucțiunile. Nerespectarea acestora poate duce la rezultate imprecise.

Purtați îmbrăcăminte de protecție corespunzătoare și respectați standardele de bună practică și siguranță în laborator GLP¹.

Efectuarea unei diluții:

1. Deschideți capacul produsului Fiolă mini 3M Flip Top.
2. Adăugați proba în fiolă printr-o tehnică aseptică.
3. Etanșați din nou capacul pe fiolă pentru a o închide. Apăsăți ferm pe capac pentru a-l fixa.
4. Agitați fiola pentru a finaliza diluția.

Hidratarea unui burete sau a unui tampon:

1. Deschideți capacul produsului Fiole mini 3M Flip Top.
2. Adăugați soluția pentru a hidrata buretele sau tamponul uscat.
3. După ce hidratați, îndepărtați buretele sau tamponul folosind o tehnică aseptică și utilizați în mod corespunzător.

În cazul utilizării cu produsele Plăci 3M™ Petrifilm™

Consultați „Instrucțiunile de utilizare” pentru produsul Plăci 3M Petrifilm.

Dacă aveți întrebări despre anumite aplicații sau proceduri, vă rugăm să vizitați pagina noastră web la www.3M.com/foodsafety sau să vă contactați reprezentantul sau distribuitorul local 3M.

REFERINȚE

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Practice Studies.
2. ISO 7218. Microbiology of food and animal feeding stuffs - General requirements and guidance for microbiological examinations.
3. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

Consultați versiunile curente ale metodelor standard menționate mai sus.

EXPLICAREA SIMBOLURILOR



Consultați instrucțiunile despre produs.



Simbolul „Lot” încadrat în casetă și clepsidra reprezintă numărul lotului și data de expirare. Clepsidra este urmată de an, lună și zi, care reprezintă data expirării (an, lună și zi: AAAA-LL-ZZ). Întreaga linie aflată după clepsidră reprezintă numărul lotului (AAAA - LL AZ).



A se depozita în intervalul de temperatură dat.

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Инструкции к препарату

Пробирки Мини Флип-Топ

ОПИСАНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ ПРОДУКТА

Пробирки 3M™ Мини Флип-Топ предварительно наполнены множеством буферных растворов, которые могут использоваться в качестве растворителей для подсчета микроорганизмов из проб пищи и сред производства пищевых продуктов. Пробирки 3M Мини Флип-Топ используются для простой подготовки разбавления. Некоторые буферные растворы могут использоваться для смачивания 3M™ Губки с держателем для отбора проб и 3M™ Сухой губки.

Таблица 1. Описание продукта и условия хранения

Номер по каталогу	Описание продукта	Объем	Символ хранения
BPPFV9BPW	Забуференная пептонная вода во флаконе 3M Мини Флип-Топ	9 мл	20–25 °C
BPPFV10BPW	Забуференная пептонная вода во флаконе 3M Мини Флип-Топ	10 мл	20–25 °C
BPPFV9LB	Летинный бульон во флаконе 3M Мини Флип-Топ	9 мл	20–25 °C
BPPFV10LB	Летинный бульон во флаконе 3M Мини Флип-Топ	10 мл	20–25 °C
BPPFV9MRS	Бульон МРС в пробирке 3M Мини Флип-Топ	9 мл	20–25 °C
BPPFV10NB	Пробирка 3M Мини Флип-Топ с нейтрализующим буфером	10 мл	20–25 °C
BPPFV9MRD	Раствор восстанавливающий в пробирке 3M Мини Флип-Топ	9 мл	20–25 °C
BPPFV10DE	Бульон D/E во флаконе 3M Мини Флип-Топ	10 мл	2–8 °C
BPPFV9BFD	Пробирка 3M Мини Флип-Топ с буфером Баттерфилда	9 мл	20–25 °C

Процессы разработки и производства компании 3M Food Safety прошли проверку и получили сертификат ISO (Международная организация по стандартизации) 9001.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Пользователь должен прочесть, понять и соблюдать все указания по технике безопасности в инструкциях к пробиркам 3M Мини Флип-Топ. Сохраните инструкции по технике безопасности для дальнейшего использования.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ Указывает на опасную ситуацию, которая может привести к телесным повреждениям небольшой или средней степени тяжести и/или повреждению имущества.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- Компания 3M не предусматривает использование пробирок 3M Мини Флип-Топ в каких-либо отраслях, помимо пищевой. Например, компания 3M не предусматривает использование пробирок 3M Мини Флип-Топ для тестирования водных, фармацевтических или косметических проб.
- Пробирки 3M Мини Флип-Топ не оценивались со всеми возможными пищевыми продуктами, технологиями обработки продуктов, протоколами тестирования или со всеми возможными штаммами бактерий.
- Не используйте пробирки 3M Мини Флип-Топ с целью диагностики заболеваний людей или животных.
- Пользователь несет ответственность за обучение персонала надлежащим методикам проведения анализа, например, описанным в своде правил «Надлежащая лабораторная практика» (Good Laboratory Practices⁽¹⁾), в стандарте ISO 7218⁽²⁾ или ISO 17025⁽³⁾.
- Получить дополнительные сведения о документальном подтверждении рабочих характеристик продукта можно на нашем веб-сайте www.3M.com/foodsafety или у местного представителя либо дистрибьютора компании 3M.
- Дополнительную информацию см. в паспорте безопасности материала.

ОБЯЗАННОСТИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Пользователи несут полную ответственность за ознакомление с инструкциями и информацией об использовании продукта. Для получения более подробной информации посетите наш веб-сайт по адресу www.3M.com/foodsafety либо свяжитесь с вашим местным представителем или дистрибьютором 3M.

При выборе метода исследования важно понимать, что на результаты исследования могут влиять внешние факторы, например метод забора проб, протокол исследования, подготовка проб к исследованию, способы обработки проб во время исследования, а также используемое оборудование. Пищевая проба сама по себе может повлиять на результаты.

За выбор метода исследования и исследуемого продукта отвечает пользователь. Пользователь должен на основании исследования достаточного количества образцов с помощью надлежащих матриц и микробных провокационных проб определить, отвечает ли выбранный метод исследования необходимым ему критериям.

Пользователь также несет ответственность за то, что выбранный им метод исследования отвечает требованиям его клиентов или поставщиков.

Результаты, полученные с помощью продукта 3M Food Safety (как и при использовании любого другого метода исследований), не гарантируют качество матриц или технологических процессов, подвергавшихся исследованиям.

ОГРАНИЧЕНИЕ ГАРАНТИЙ / ОГРАНИЧЕННАЯ ЗАЩИТА ПРАВ

ЕСЛИ ИНОЕ ЯВНО НЕ УКАЗАНО В РАЗДЕЛЕ ОБ ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИИ НА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ ПРОДУКТА, ЗМ НЕ ПРИЗНАЕТ ПРЯМЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА, ВКЛЮЧАЯ ПОМИМО ПРОЧЕГО, ГАРАНТИЮ ТОВАРНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В СООТВЕТСТВИИ С УКАЗАННОЙ ОБЛАСТЬЮ ПРИМЕНЕНИЯ. Если качество продукта отдела безопасности пищевой продукции компании ЗМ не является надлежащим, компания ЗМ или уполномоченный этой компанией дистрибьютор обязуется по своему усмотрению заменить этот продукт или возместить стоимость покупки этого продукта. Это единственный способ разрешения спора. О возможном дефекте необходимо немедленно уведомить компанию ЗМ в течение шестидесяти дней с момента его обнаружения, после чего вернуть продукт в компанию ЗМ. Для санкционирования возврата товара позвоните в Службу поддержки клиентов (1-800-328-1671 в США) или своему официальному представителю отдела Контроля возврата компании ЗМ.

ОГРАНИЧЕНИЕ ОТВЕТСТВЕННОСТИ КОМПАНИИ ЗМ

ЗМ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА УЩЕРБ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ПРЯМЫМИ, НЕПРЯМЫМИ, УМЫШЛЕННЫМИ, СЛУЧАЙНЫМИ ИЛИ КОСВЕННЫМИ, ВКЛЮЧАЯ ПОМИМО ПРОЧЕГО УТРАЧЕННУЮ ПРИБЫЛЬ. Ответственность компании ЗМ ни при каких обстоятельствах и несмотря ни на какие требования не может превышать стоимость продукта.

ХРАНЕНИЕ

После получения храните нераспечатанную пробирку ЗМ Мини Флип-Топ при указанной температуре (см. таблицу 1).

УТИЛИЗАЦИЯ

После использования пробирки ЗМ Мини Флип-Топ могут содержать микроорганизмы, которые могут представлять потенциальную биологическую опасность. Утилизируйте продукт в соответствии с действующими отраслевыми стандартами или местными нормами.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Строго соблюдайте все инструкции. В противном случае результаты могут быть неточными.

Надевайте соответствующую защитную одежду и придерживайтесь стандартных надлежащих лабораторных практик (GLP¹).

Процедура разбавления.

1. Откройте колпачок пробирки ЗМ Мини Флип-Топ.
2. Соблюдая правила асептики, добавьте пробу в пробирку.
3. Снова наденьте накидной колпачок, чтобы закрыть пробирку. Надавите на колпачок, чтобы плотно закрыть пробирку.
4. Встряхните пробирку, чтобы выполнить разбавление.

Смачивание губки или тампона.

1. Откройте колпачок пробирки ЗМ Мини Флип-Топ.
2. Добавьте раствор для смачивания губки или тампона.
3. После смачивания, соблюдая правила асептики, извлеките губку или тампон и используйте надлежащим образом.

Действия в случае использования тест-пластин ЗМ™ Petrifilm™

См. соответствующие инструкции к тест-пластинам ЗМ Petrifilm.

Если у вас возникли вопросы по конкретным способам применения или процедурам, перейдите на наш веб-сайт www.3M.com/foodsafety или у местного представителя либо дистрибьютора компании ЗМ.

ССЫЛКИ

1. Управление США по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов. Свод федеральных постановлений, статья 21, часть 58. Надлежащая лабораторная практика для доклинических лабораторных исследований.
2. ISO 7218. Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и руководство по микробиологическому анализу.
3. ISO/IEC 17025. Общие требования к выполнению испытательными и калибровочными лабораториями своих функций.

См. текущие версии приведенных выше стандартных методов.

ПОЯСНЕНИЕ СИМВОЛОВ



См. инструкции к продукту.



В прямоугольнике указан номер партии, а значок песочных часов указывает на дату истечения срока годности. За значком с песочными часами следуют год, месяц и день даты истечения срока годности (год, месяц и день: ГГГГ-ММ-ДД). Строка ниже песочных часов — это номер партии (ГГГГ-ММ АЗ).



Хранить в пределах указанного диапазона температуры.

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

Mini Flip-Top Şişeleri

ÜRÜN AÇIKLAMASI VE KULLANIM AMACI

3M™ Mini Flip-Top Şişeleri, gıda ve gıda işleme çevresel numunelerindeki mikroorganizmaların sayımında seyreltici olarak kullanılacak çeşitli tamponlarla önceden doldurulmuş olarak verilmektedir. 3M Mini Flip-Top Şişeleri, seyrelticilerin hazırlanmasını basitleştirir. Tamponların bazıları 3M™ Sponge-Stick ve 3M™ Dry-Sponge ürünlerinin hidrasyonu için kullanılabilir.

Tablo 1: Ürün Açıklaması ve Saklama Koşulları

Katalog Numarası	Ürün Açıklaması	Hacim	Saklama Simgesi
BPPFV9BPW	3M Mini Flip-Top Şişesi Tamponlanmış Peptonlu Su ile	9 ml	20-25°C
BPPFV10BPW	3M Mini Flip-Top Şişesi Tamponlanmış Peptonlu Su ile	10 ml	20-25°C
BPPFV9LB	3M Mini Flip-Top Şişesi Lethen Broth ile	9 ml	20-25°C
BPPFV10LB	3M Mini Flip-Top Şişesi Lethen Broth ile	10 ml	20-25°C
BPPFV9MRS	3M Mini Flip-Top Şişesi MRS Broth ile	9 ml	20-25°C
BPPFV10NB	3M Mini Flip-Top Şişesi Neutralizing Buffer ile	10 ml	20-25°C
BPPFV9MRD	3M Mini Flip-Top Şişesi Maksimum Geri Kazanım Seyreltici ile	9 ml	20-25°C
BPPFV10DE	3M Mini Flip-Top D/E Broth ile	10 ml	2-8 °C
BPPFV9BFD	3M Mini Flip-Top Şişesi Butterfield's Buffer ile	9 ml	20-25°C

3M Gıda Güvenliği, ISO (Uluslararası Standardlaştırma Örgütü) 9001 tasarım ve imalat sertifikasına sahiptir.

GÜVENLİK

Kullanıcı, 3M Mini Flip-Top Şişeleri talimatlarındaki tüm güvenlik bilgilerini okumalı, anlamalı ve bunlara uymalıdır. Güvenlik talimatlarını ileride başvurmak üzere saklayın.

⚠️ DİKKAT Kaçınılmaması halinde, küçük veya orta dereceli yaralanma ve/veya mal zararı ile sonuçlanabilen tehlikeli bir durumu gösterir.

⚠️ DİKKAT

- 3M, 3M Mini Flip-Top Şişeleri seyrelticilerinin gıda endüstrisi dışında kullanımını belgelenmemiştir. Örneğin 3M, 3M Mini Flip-Top Şişelerini su, farmasötik ve kozmetik ürünlerini test etmek üzere belgelenmemiştir.
- 3M Mini Flip-Top Şişeleri, olası gıda ürünlerinin, gıda işlemlerinin, test protokollerinin ya da bakteri suşlarının tümüyle test edilmemiştir.
- 3M Mini Flip-Top Şişelerini insanların veya hayvanların tıbbi durumlarını tanılamak için kullanmayın.
- Kullanıcı, personelinin, doğru test teknikleri konusunda eğitmelidir: örneğin, İyi Laboratuvar Uygulamaları⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾ veya ISO 17025⁽³⁾.
- Ürün performansına ilişkin belgeler hakkında bilgi için www.3M.com/foodsafety adresindeki internet sitemizi ziyaret edin veya yerel 3M temsilcisine ya da dağıtımına başvurun.
- Ek bilgi için Güvenlik Veri Formuna başvurun.

KULLANICININ SORUMLULUĞU

Kullanıcılar ürün yönergeleri ve bilgileri hakkında bilgi edinmekle yükümlüdür. Daha fazla bilgi için www.3M.com/foodsafety adresini ziyaret ediniz ya da yerel 3M temsilcinizle veya dağıtımınızla iletişim kurunuz.

Bir test yöntemi seçilirken, numune alma yöntemleri, test protokolleri, numunenin hazırlanması, işlem yapılması ve laboratuvar tekniği gibi dış faktörlerin sonuçları etkileyebileceğinin bilinmesi gerekir. Gıda örneğinin kendisi sonuçları etkileyebilir.

Seçilen test yönteminin kullanıcının kriterlerini karşıladığı konusunda kullanıcıyı tatmin edecek uygun matrisler ve mikrobiyal zorluklarla yeterli sayıda numuneyi değerlendirmek üzere herhangi bir test yönteminin seçilmesi kullanıcının sorumluluğundadır.

Tüm test metodlarının ve sonuçlarının müşterilerin ve tedarikçilerin gereksinimlerini karşılamasını sağlamak yine kullanıcının sorumluluğundadır.

Tüm test yöntemlerinde olduğu gibi, herhangi bir 3M Gıda Güvenliği ürününün kullanılmasıyla elde edilen sonuçlar test edilen matrislerin veya süreçlerin kalitesi konusunda bir garanti oluşturmaz.

GARANTİLERİN SINIRLANDIRILMASI / SINIRLI ÇÖZÜM

3M, HER BİR ÜRÜN AMBALAJININ ÜZERİNDEKİ SINIRLI GARANTİ KISMINDA AÇIKÇA BELİRTİLENLER HARİCİNDE, PAZARLANABİLİRLİK VEYA BELİRLİ BİR KULLANIMA UYGUNLUK GARANTİLERİ DAHİL ANCAK BUNLARLA SINIRLI OLMAMAK ÜZERE HİÇBİR AÇIK VEYA ZİMNİ GARANTİYİ KABUL ETMEMEKTEDİR. Herhangi bir 3M Gıda Güvenlik Ürünü'nün kusurlu olması durumunda, 3M veya yetkili dağıtıcısı, tercihinin göre ürünü değiştirecek veya ürün satış tutarını iade edecektir. Tarafınıza münhasır çözümler bunlardır. Üründe mevcut olduğundan kuşku duyulan herhangi bir kusurun fark edilmesinden sonraki altmış gün içinde durumu 3M'e bildiriniz veya ürünü 3M'e iade ediniz. Mal İade İzni almak için lütfen Müşteri Hizmetleri'ni (A.B.D.'de 1-800-328-1671) veya yerel resmi 3M Gıda Güvenliği temsilcinizi arayın.

3M SINIRLI SORUMLULUĞU

3M DOĞRUDAN, DOLAYLI, ÖZEL, ARIZİ VEYA NETİCE KABİLİNDEN DOĞMUŞ, KAYBEDİLMİŞ KAZANÇLAR DAHİL ANCAK BUNUNLA SINIRLI OLMAMAK ÜZERE HERHANGİ BİR KAYIP VEYA ZARARDAN SORUMLU OLMAYACAKTIR. Hiçbir durumda 3M'in herhangi bir hukuk kuramı altındaki sorumluluğu, kusurlu olduğu iddia edilen ürünün satış fiyatını aşamaz.

SAKLAMA

Aldıktan sonra açılmamış 3M Mini Flip-Top Şişelerini belirtilen sıcaklıklarda saklayın (Bkz. Tablo 1).

ATMA

Kullanımdan sonra 3M Mini Flip-Flop Şişeleri biyolojik olarak tehlikeli olabilecek mikroorganizmalar içerebilir. Atma işlemi için geçerli endüstri standartlarına veya yerel yönetmeliklere uyun.

KULLANIM TALİMATLARI

Tüm talimatlara uymaya özen gösterin. Bu uyarının dikkate alınmaması yanlış sonuçlara neden olabilir.

Uygun koruyucu giysiler giyin ve standart iyi laboratuvar güvenlik uygulamalarına GLP¹ mutlaka uyun.

Seyreltme:

1. 3M Mini Flip Top Şişesinin kapağını açın.
2. Numuneyi aseptik koşullarda şişeye ekleyin.
3. Kapatmak için mafsallı kapağı yeniden sıkıca yerine oturtun. Sıkıştırmak için kapağa iyice basın.
4. Seyreltmeyi tamamlamak için şişeyi sallayın.

Süngerli veya çubuğu sulandırma:

1. 3M Mini Flip Top Şişesinin kapağını açın.
2. Kuru süngerli veya çubuğu sulandırmak için çözeltiyi ekleyin.
3. Sulandırdıktan sonra süngerli veya çubuğu aseptik koşullarda çıkarın ve uygun biçimde kullanın.

3M™ Petrifilm™ Plakaları ile kullanılırsa

İlgili 3M Petrifilm Plakası "Ürün Talimatlarına" başvurun.

Belirli uygulamalar veya prosedürler hakkında sorularınız varsa, lütfen www.3M.com/foodsafety adresindeki internet sitemizi ziyaret edin veya yerel 3M temsilcisine ya da dağıtımıcısına başvurun.

REFERANSLAR

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Practice Studies.
2. ISO 7218. Microbiology of food and animal feeding stuffs - General requirements and guidance for microbiological examinations.
3. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

Yukarıda listelenen standart yöntemlerin güncel versiyonlarına başvurun.

SİMGELERİN AÇIKLAMASI



Ürün talimatlarına bakın.



Kutu içinde lot simgesi ve kum saati simgesi, lot numarasını ve son kullanma tarihini gösterir. Kum saatinin ardından, son kullanma tarihini temsil eden yıl, ay ve gün gelir (yıl, ay ve gün: YYYY- AA-GG). Kum saatinden sonraki satırın tamamı lot numarasını gösterir (YYYY-AA AZ).



Belirtilen sıcaklık dereceleri arasında saklayın.

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

ミニフリップトップ

製品の概要および用途

3M™ ミニフリップトップは、各種緩衝液入りです。食品および食品製造環境サンプル中の微生物を計数する際に希釈液として使用できます。3M ミニフリップトップを使用すると、希釈液が簡単に調製できます。一部の緩衝液は、3M™ スポンジスティックおよび3M™ ドライスポンジの水和にも使用できます。

表1：製品説明および保管条件

カタログ番号	製品説明	容量	保管記号
BPPFV9BPW	3M ミニフリップトップ 緩衝ペプトン水	9 mL	20～25°C
BPPFV10BPW	3M ミニフリップトップ 緩衝ペプトン水	10 mL	20～25°C
BPPFV9LB	3M ミニフリップトップ リージンブロス	9 mL	20～25°C
BPPFV10LB	3M ミニフリップトップ リージンブロス	10 mL	20～25°C
BPPFV9MRS	3M ミニフリップトップ MRSブロス	9 mL	20～25°C
BPPFV10NB	3M ミニフリップトップ 中和緩衝液	10 mL	20～25°C
BPPFV9MRD	3M ミニフリップトップ リカバリー希釈液	9 mL	20～25°C
BPPFV10DE	3M ミニフリップトップ D/E ブロス	10 mL	2～8 °C
BPPFV9BFD	3M ミニフリップトップ バターフィールド緩衝液	9 mL	20～25°C

3M食品衛生管理製品は、設計と製造にISO（国際標準化機構）9001の認証を取得しています。

安全性

お客様は、3M ミニフリップトップの説明書に記載のすべての安全情報を読み、理解し、遵守する必要があります。またこれらの情報は大切に保管してください。

△ 注意 回避できない場合、軽微または中等度の傷害や、物的損害が発生する可能性のある危険な状況を示します。

△ 注意

- 3Mは、食品以外の分野における3M ミニフリップトップ希釈液の使用に関しては検証しておりません。例えば、3M は、3M ミニフリップトップを水や医薬品、化粧品の検査で使用することについて検証しておりません。
- 3M ミニフリップトップは、あらゆる食材、食品製造工程、検査プロトコル、あらゆる細菌菌株について評価されたわけではありません。
- 3M ミニフリップトップをヒトまたは動物の病態診断に使用しないでください。
- 検査実施担当者に現行の適切な検査技術を身につけるように指導してください（例：GLP⁽¹⁾、ISO 7218⁽²⁾、ISO 17025⁽³⁾）。
- 製品性能に関する資料の詳細をご希望の場合、当社のWebサイト（www.3M.com/foodsafety）をご覧ください。
- その他の情報については製品安全データシートをご覧ください。

お客様の使用責任

お客様には、使用前に添付文書および製品情報を熟読し、情報に精通する責任があります。詳細につきましては、当社ウェブサイト www.3M.com/foodsafety をご覧ください。

検査方法を選択する際には、サンプリング方法、検査プロトコル、サンプルの準備、取り扱い、および検査手技などの外的要因が結果に影響することを認識することが重要です。食品サンプル（検体）そのものが結果に影響を及ぼすこともあります。

お客様の基準を満たすように、適切な食材および菌株を用いた十分な数のサンプルを評価するための検査方法または製品を選択することは、お客様の責任となります。

また、その検査方法および結果が顧客あるいは供給業者の要求を満たしているかについても、お客様の判断となります。どの検査方法を使用した場合でも、3M食品衛生管理製品を使用して得られた結果により、検査で使用した食材または工

程中の品質を保証するものではありません。

保証の限定／限定救済策

個々の製品パッケージの限定保証条項に明示されている場合を除き、3Mは明示または黙示を問わず、商品性または特定の目的への適合性に関する保証を含むがこれに限定されない、あらゆる種類の保証も負いかねます。3M食品衛生部門の製品に欠陥があった場合、3Mまたは取扱販売店で交換あるいは返品処理をいたします。対応は上記のみとさせていただきます。製品の欠陥が疑われる場合は、判明した時点から60日以内にすみやかに3Mに通知し、製品を3Mに返送する必要があります。返品可否についてはカスタマーサービスにお電話にてご連絡いただくか、お近くの3M食品衛生部門までお問い合わせください。

3Mの保証責任範囲

3Mは、直接的・間接的、特殊、偶発的または必然的を問わず、利益損失を含むがこれに限定されないあらゆる損失に対する責任を放棄します。いかなる場合においても、あらゆる法的理論に対しても、3Mの保証責任範囲は、欠陥と認められた製品の購入金額を超えることはありません。

保管

3M ミニフリップトップは、到着後すぐに未開封のまま指定の温度で保管してください（表1を参照）。

△ 廃棄

使用済みの3M ミニフリップトップには、バイオハザードをもたらすおそれのある微生物が混在している場合があります。現行の産業基準または地域の規制に従って廃棄してください。

使用方法

すべての指示に、注意深く従ってください。従わない場合、正確な結果が得られないことがあります。

適切な防護服を着用し、GLP¹を遵守してください。

希釈する：

1. 3M ミニフリップトップのキャップを開けます。
2. サンプルをバイアルに無菌的に添加します。
3. ヒンジ付きキャップでバイアルを再密封して閉じます。キャップを強く押さえてしっかり閉じます。
4. バイアルを振って希釈します。

スポンジまたはスワブを水和する：

1. 3M ミニフリップトップのキャップを開けます。
2. 溶液を添加して、乾いたスポンジ、または乾いたスワブを水和します。
3. 水和後、スポンジまたはスワブを無菌的に取り出し、適宜使用します。

3M™ ペトリフィルム™ プレートと併用する場合

該当する3M ペトリフィルム プレートの「製品情報」を参照してください。

具体的な用途や手順についてご質問がありましたら、当社のウェブサイト（www.3M.com/foodsafety）をご覧ください。3M販売担当者またはお近くの販売店までお問い合わせください。

参考文献

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Studies.
2. ISO 7218. Microbiology of food and animal feeding stuffs - General requirements and guidance for microbiological examinations.
3. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

上述の標準試験法については、現行の最新版を参照してください。

記号の説明



製品情報をお読みください。



枠囲みのLOTと砂時計の記号はロット番号と使用期限を示します。砂時計の後は年・月・日で、使用期限を示します（年・月・日：YYYY-MM-DD）。砂時計の後の記号全体でロット番号（YYYY-MM-AZ）を示します。



表示された温度内で保管してください。

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

© 2014, 3M. All rights reserved.
3M and Petrifilm are trademarks of 3M. Used under license in Canada.
34-8715-7179-9

Mini Flip-Top

产品说明及预期用途

3M™ Mini Flip-Top 预装各种缓冲液，可用作针对食品和食品加工环境样品中微生物进行计数的稀释液。3M Mini Flip-Top 可简化稀释液制备过程。某些缓冲液可用于水合 3M™ 海绵涂抹棒和 3M™ 干海绵。

表 1: 产品说明和储存条件

目录编号	产品说明	体积	储存符号
BPPFV9BPW	3M Mini Flip-Top 缓冲蛋白胍水	9 mL	20-25°C
BPPFV10BPW	3M Mini Flip-Top 缓冲蛋白胍水	10 mL	20-25°C
BPPFV9LB	3M Mini Flip-Top Letheen 肉汤	9 mL	20-25°C
BPPFV10LB	3M Mini Flip-Top Letheen 肉汤	10 mL	20-25°C
BPPFV9MRS	3M Mini Flip-Top MRS 肉汤	9 mL	20-25°C
BPPFV10NB	3M Mini Flip-Top 中和缓冲液	10 mL	20-25°C
BPPFV9MRD	3M Mini Flip-Top MRD 稀释液	9 mL	20-25°C
BPPFV10DE	3M Mini Flip-Top D/E 肉汤	10 mL	2-8 °C
BPPFV9BFD	3M Mini Flip-Top Butterfield's 缓冲液	9 mL	20-25°C

3M 食品安全的设计和和生产已经获得 ISO (国际标准化组织) 9001 认证。

安全

用户应该阅读、理解并遵守 3M Mini Flip-Top 说明中的所有安全信息。保存好安全说明书，以备日后查阅。

⚠ 小心 表示危险情况，如果不注意避免，可能造成轻度或中度人身伤害和/或财产损失。

⚠ 小心

- 对于 3M Mini Flip-Top 稀释液应用于食品之外的其他行业，3M 尚未有资料可证。例如，对于 3M Mini Flip-Top 用于检测水样、制药或化妆品，3M 尚未有资料可证。
- 尚未针对所有可能的食品产品、食品加工、检测方案或者所有可能的细菌类型对 3M Mini Flip-Top 进行检测。
- 不要在人类或动物的各种状况的诊断中使用 3M Mini Flip-Top。
- 用户必须就适用的检测技术对其人员进行培训：例如，优良实验室规范⁽¹⁾、ISO 7218⁽²⁾ 或 ISO 17025⁽³⁾。
- 有关产品性能文献资料的信息，请访问我们的网站 www.3M.com/foodsafety，也可以与您当地的 3M 代表或经销商联系以获得帮助。
- 请参阅安全数据表以了解其他信息。

用户责任

用户负责熟悉产品说明和信息。请访问我们的网站 www.3M.com/foodsafety 或联系您当地的 3M 代表或经销商，以了解更多信息。

选择检测方法时，务必认识到各种外部因素（如取样方法、检测方案、样品制备、处理和实验室技术）都可能会影响结果。食品样品本身可能会影响结果。

用户在选择检测方法时，应自行负责选用合适的基质和微生物激发试验对足够多的样品进行评估，以确保所选择的检测方法符合用户的标准。

检测方法及其结果能否满足客户及供应商的要求也由用户负责。

同所有检测方法一样，使用任何 3M 食品安全产品得到的结果，并不保证受检基质或程序的质量。

保证限制/有限补救措施

除非各个产品包装的有限保证部分明确声明，3M 就所有明示或默示保证做出免责声明，包括但不限于适销性及适合某种特定用途的保证。如果证明任何 3M 食品安全产品存在缺陷，3M 或其授权经销商可以进行换货或者由其决定是否该产品进行退款。这些都是专门针对您而设计的解决方案。您必须在发现产品中存在任何可疑缺陷的 60 天内立即通知 3M，并将该产品退还给 3M。请致电客户服务部门（1-800-328-1671 美国）或联系您的 3M 食品安全官方代表以获得退货授权。

3M 责任限制

3M 不会对任何损失或损害负责，无论造成的损害是直接、间接、特殊、偶然或随后产生的，包括但不限于利润损失。根据法律理论 3M 对所谓存在缺陷的产品的赔付不可能超过产品的购买价格。

储存

收到后，未开封 3M Mini Flip-Top 应储存在指定温度（参见表 1）。

△ 处置

使用之后 3M Mini Flip-Top 可能包含微生物，这有可能会产生生物危害。请根据当前行业标准或当地弃置法规进行处理。

使用说明

仔细遵循所有说明。否则，可能导致不准确的结果。

穿戴适当的防护服并遵守标准优良实验室安全规范 GLP¹。

进行稀释。

1. 打开 3M Mini Flip Top 瓶盖。
2. 在无菌条件下将样品添加至瓶中。
3. 重新密封瓶盖，使瓶闭合。紧压瓶盖。
4. 摇动试剂瓶进行稀释。

蘸湿海绵或采样棒：

1. 打开 3M Mini Flip Top 瓶盖。
2. 添加溶液，使干海绵或干采样棒变湿。
3. 蘸湿后，在无菌条件下移走海绵或采样棒，在需要时使用。

若与 3M™ Petrifilm™ 测试片共用

请参阅相应的 3M Petrifilm 测试片“产品说明”

如果您对于特定的操作或程序存有疑问，请访问我们的网站 www.3M.com/foodsafety，也可以与您当地的 3M 代表或经销商联系以获得帮助。

参考资料

1. 美国食品药品监督管理局。美国《联邦规章典集》(Code of Federal Regulations) 第 21 篇，第 58 部。非临床优良实验室研究规范。
2. ISO 7218。食品和动物饲料微生物 - 微生物检验用一般要求和指南。
3. ISO/IEC 17025。用于检验和定标实验室能力的一般要求。

请参考以上所列标准方法的现行版本。

符号说明



参考产品说明。



方框内的批号和沙漏图形为批号和有效日期的标记。沙漏图形后边的年月日代表有效日期（年月日表示方式：YYYY-MM-DD）。沙漏后的整行字表示批号 (YYYY-MM AZ)。



请在指定温度下储存。

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

คำแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์

ขวดบรรจุสารละลายบัพเฟอร์

คำอธิบายและจุดมุ่งหมายในการใช้ผลิตภัณฑ์

3M™ ขวดบรรจุสารละลายบัพเฟอร์บรรจุบัพเฟอร์หลายชนิดที่อาจใช้เป็นส่วนทำเจือจางในการตรวจนับจำนวนจุลชีพในตัวอย่างอาหารและสิ่งแวดล้อมในกระบวนการผลิตอาหาร 3เอ็ม ขวดบรรจุสารละลายบัพเฟอร์ช่วยให้การเตรียมสารละลายเจือจางเป็นเรื่องง่าย บัพเฟอร์บางชนิดสามารถใช้เพื่อทำให้แท่งฟองน้ำ 3M™ และฟองน้ำแห้ง 3M™ แห้ง

ตาราง 1: คำอธิบายผลิตภัณฑ์และสภาวะการเก็บรักษา

หมายเลขแคตตาล็อก	คำอธิบายผลิตภัณฑ์	ปริมาตร	สัญลักษณ์การเก็บรักษา
BPPFV9BPW	3เอ็ม ขวดบรรจุสารละลายบัพเฟอร์เปปโทวอเตอร์ บรอนด์	9 มล.	20-25°C
BPPFV10BPW	3เอ็ม ขวดบรรจุสารละลายบัพเฟอร์เปปโทวอเตอร์ บรอนด์	10 มล.	20-25°C
BPPFV9LB	3เอ็ม ขวดบรรจุสารละลายเลทีนบรอนด์	9 มล.	20-25°C
BPPFV10LB	3เอ็ม ขวดบรรจุสารละลายเลทีนบรอนด์	10 มล.	20-25°C
BPPFV9MRS	3เอ็ม ขวดบรรจุสารละลายเอ็มอาร์เอส บรอนด์	9 มล.	20-25°C
BPPFV10NB	3เอ็ม ขวดบรรจุสารละลายนิวทรอลไลซิงบัพเฟอร์	10 มล.	20-25°C
BPPFV9MRD	3เอ็ม ขวดบรรจุสารละลายแมกซิมัมรีโคเวอรี	9 มล.	20-25°C
BPPFV10DE	3เอ็ม ขวดบรรจุสารละลายดี/อี บรอนด์	10 มล.	2-8 °C
BPPFV9BFD	3เอ็ม ขวดบรรจุสารละลายบัคเตอร์ฟิลด์บัพเฟอร์	9 มล.	20-25°C

ชุดทดสอบอาหารปลอดภัย 3M ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO องค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐาน (International Organization for Standardization) 9001 ด้านการออกแบบและการผลิต

ความปลอดภัย

ผู้ใช้ควรอ่าน ทำความเข้าใจและปฏิบัติตามข้อมูลด้านความปลอดภัยทั้งหมดในคำแนะนำสำหรับ 3เอ็ม ขวดบรรจุสารละลายบัพเฟอร์ เก็บคำแนะนำด้านความปลอดภัยนี้ไว้สำหรับใช้อ้างอิงในอนาคต

⚠️ ข้อควรระวัง แสดงสถานการณ์ที่เป็นอันตราย ซึ่งหากไม่หลีกเลี่ยง อาจก่อให้เกิดการบาดเจ็บเล็กน้อยหรือปานกลางและ/หรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน

⚠️ ข้อควรระวัง

- 3M มิได้จัดทำเอกสารการใช้งาน 3เอ็ม ขวดบรรจุสารละลายบัพเฟอร์สำหรับใช้ในอุตสาหกรรมอื่นใดนอกเหนือจากอุตสาหกรรมอาหาร ตัวอย่างเช่น 3เอ็ม ยังไม่มีการเอกสารเกี่ยวกับ 3เอ็ม ขวดบรรจุสารละลายบัพเฟอร์สำหรับการทดสอบน้ำ ยา หรือเครื่องสำอาง
- 3เอ็ม ขวดบรรจุสารละลายบัพเฟอร์ ยังไม่ผ่านการทดสอบกับผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการแปรรูปอาหาร เกณฑ์วิธีการทดสอบ หรือกับสายพันธุ์ของแบคทีเรียทั้งหมดที่เป็นไปได้
- ห้ามใช้ 3เอ็ม ขวดบรรจุสารละลายบัพเฟอร์ในการวินิจฉัยโรคในมนุษย์และสัตว์
- ผู้ใช้จะต้องฝึกอบรมบุคลากรของตนเกี่ยวกับเทคนิคการทดสอบที่ถูกต้อง ตัวอย่างเช่น หลักปฏิบัติทางห้องปฏิบัติการที่ดี⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾ หรือ ISO 17025⁽³⁾
- หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับเอกสารประสิทธิภาพผลิตภัณฑ์ โปรดเข้าไปที่เว็บไซต์ของเราที่ www.3M.com/foodsafety หรือติดต่อตัวแทนบริษัท 3M หรือตัวแทนจำหน่ายในท้องถิ่น
- ศึกษาเอกสารข้อมูลด้านความปลอดภัยของวัสดุหากต้องการทราบข้อมูลเพิ่มเติม

ความรับผิดชอบของผู้ใช้

ผู้ใช้งานจะต้องทำความเข้าใจในคู่มือการใช้งานผลิตภัณฑ์และข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติม สามารถเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเรา www.3M.com/foodsafety หรือติดต่อตัวแทน 3M ในพื้นที่ของท่าน

เมื่อจะเลือกวิธีการทดสอบ สำคัญอย่างยิ่งที่จะต้องรู้จักปัจจัยภายนอกต่างๆ เช่น วิธีการสุ่มตัวอย่าง เกณฑ์วิธีการในการทดสอบ การจัดการเตรียมตัวอย่าง การจัดการควบคุม และเทคนิคในห้องปฏิบัติการซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อผลลัพธ์ที่ได้ ตัวอย่างส่งตรวจที่เป็นอาหารอาจมีผลต่อผลการทดสอบที่ได้ เนื่องจากปัจจัยในตัวอย่างทดสอบเอง

ผู้ไม่มีหน้าที่รับผิดชอบในการเลือกวิธีการทดสอบ หรือผลิตภัณฑ์ใดก็ตามเพื่อประเมินจำนวนตัวอย่างที่เพียงพอ โดยใช้วิธีการที่เหมาะสม และการตรวจสอบความสามารถในการทำลายจุลินทรีย์ เพื่อให้ผู้ใช้แน่ใจว่าวิธีการทดสอบที่ผู้ใช้เลือกนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ของผู้ใช้

นอกจากนี้ ผู้ใช้ยังมีหน้าที่รับผิดชอบในการตัดสินใจวิธีการทดสอบและผลลัพธ์ที่ได้ใดๆ ก็ตามเป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้าและของผู้จัดส่งสินค้าหรือไม่

เช่นเดียวกับวิธีการทดสอบอื่นๆ ผลลัพธ์ที่ได้จากการใช้ผลิตภัณฑ์ในกลุ่ม 3M Food Safety ใดก็ตามไม่ได้ก่อให้เกิดการรับประกันถึงคุณภาพของวิธีการหรือขั้นตอนที่ใช้ทดสอบ

เงื่อนไขการรับประกัน

3M ปฏิเสธการรับประกันทั้งหมดทั้งอย่างชัดแจ้งและโดยนัย รวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงการรับประกันใดๆ ถึงความสามารถในการจำหน่ายหรือความเหมาะสมสำหรับการใช้งานโดยเฉพาะ เว้นแต่จะได้อธิบายไว้อย่างชัดแจ้งในส่วนการรับประกันแบบจำกัดว่าด้วยบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แต่ละชิ้น ถ้าเกิดข้อบกพร่องหรือความเสียหายกับสินค้าในกลุ่ม 3M Food Safety Product ทาง 3M หรือตัวแทนจำหน่ายที่ได้รับอนุญาตจะทำการเปลี่ยนสินค้า หรือคืนเงิน แล้วแต่กรณี และถือเป็นการชดเชยเพียงอย่างเดียวเท่านั้น ถ้าเกิดข้อบกพร่องหรือความเสียหายกับสินค้า ท่านต้องแจ้งกับทาง 3M ภายใน 60 วัน และทำการคืนสินค้าที่เสียหายให้ทาง 3M โปรดติดต่อแผนกบริการลูกค้า (1-800-328-1671 ในสหรัฐฯ) หรือตัวแทนของ 3M Food Safety เพื่อขออนุมัติการคืนสินค้า

ขอบเขตความรับผิดชอบของ 3M

3M จะไม่รับผิดชอบต่อการสูญเสียหรือความเสียหายใดๆ ทั้งโดยตรง โดยอ้อม ความเสียหายจำเพาะ ที่เกิดขึ้นเนื่องจากการผิดสัญญาหรือที่เป็นผลสืบเนื่อง รวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงการสูญเสียผลกำไร ความรับผิดชอบของทาง 3M ในทางกฎหมายจะต้องไม่เกินราคาของผลิตภัณฑ์ที่เสียหายหรือข้อบกพร่องไม่ว่ากรณีใดๆ ก็ตาม

การเก็บรักษา

เมื่อได้รับ ให้เก็บ 3เอ็ม ขวดบรรจุสารละลายบัพเฟอร์ที่ยังไม่ได้เปิดออกในอุณหภูมิที่กำหนด (ดูตารางที่ 1)

⚠ การกำจัดทิ้ง

ภายหลังจากการใช้งาน 3เอ็ม ขวดบรรจุสารละลายบัพเฟอร์อาจจะมีเชื้อจุลินทรีย์ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายทางชีวภาพได้ โปรดกำจัดทิ้งตามมาตรฐานอุตสาหกรรมหรือระเบียบข้อบังคับในท้องถิ่นที่ใช้ในปัจจุบัน

คำแนะนำสำหรับการใช้งาน

ปฏิบัติตามคำแนะนำทั้งหมดอย่างละเอียดรอบคอบ หากไม่ปฏิบัติตามเช่นนั้น อาจจะทำให้ผลที่ไม่ถูกต้องแม่นยำได้

สวมใส่ชุดป้องกันที่เหมาะสมและปฏิบัติตามแนวทางปฏิบัติมาตรฐานที่ดีที่สุดเพื่อความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ GLP¹

การดำเนินการเจือจาง:

1. เปิดฝา 3เอ็ม ขวดบรรจุสารละลายบัพเฟอร์
2. เติมห่วงอย่างลงในขวดด้วยเทคนิคปลอดเชื้อ
3. ปิดฝาลงบนขวด กดฝาให้แน่นเพื่อปิดให้สนิท
4. เขย่าขวดเพื่อทำให้เจือจางโดยทั่ว

การทำให้ฟองน้ำหรือสวอปชุ่มชื้น:

1. เปิดฝา 3เอ็ม ขวดบรรจุสารละลายบัพเฟอร์
2. เติมห่วงอย่างเพื่อทำให้ฟองน้ำหรือสวอปที่แห้งชุ่มชื้น
3. หลังจากที่ทำทำให้ชุ่มชื้นแล้ว ให้ถอดฟองน้ำหรือสวอปออกด้วยเทคนิคปลอดเชื้อ และใช้ตามขั้นตอน

หากใช้ร่วมกับแผ่นอาหารเลี้ยงเชื้อ 3M™ Petrifilm™

โปรดดู “คำแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์” ที่เหมาะสมของแผ่นอาหารเลี้ยงเชื้อ 3M

หากท่านมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการใช้งานหรือกรรมวิธีที่เฉพาะเจาะจงใดๆ โปรดเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่ www.3M.com/foodsafety หรือติดต่อตัวแทนบริษัท 3M หรือตัวแทนจำหน่ายในท้องถิ่น

เอกสารอ้างอิง

1. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations, Title 21, Part 58. Good Laboratory Practice for Nonclinical Laboratory Practice Studies.
2. ISO 7218 Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations.
3. ISO/IEC 17025. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

โปรดอ้างอิงวิธีการมาตรฐานฉบับปัจจุบันที่แสดงรายการไว้ข้างต้น

คำอธิบายสัญลักษณ์ต่างๆ



ศึกษาคำแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์



สัญลักษณ์ล็อตในกรอบและนาฬิกาทราย คือสัญลักษณ์ที่บ่งถึงหมายเลขลำดับในการผลิตและวันหมดอายุ ถัดจากนาฬิกาทรายจะแสดงปี เดือน และวันที่ ซึ่งหมายถึงวันหมดอายุ (ปี เดือน และวันที่: ปปป-ดด-วว) บรรทัดที่ตามหลังนาฬิกาทรายแสดงหมายเลขล็อต (ปปปป-ดด AZ)



เก็บไว้ในอุณหภูมิที่กำหนด

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety

© 2014, 3M. All rights reserved.
3M and Petrifilm are trademarks of 3M. Used under license in Canada.
34-8715-7179-9

미니 Flip-Top 바이얼

제품 설명 및 용도

3M™ 미니 Flip-Top 바이얼은 식품 및 식품 가공 환경 시료로부터 미생물의 계수에 희석액으로 사용할 수 있는 다양한 완충액들이 들어있습니다. 3M 미니 Flip-Top 바이얼은 희석액 조제에 간편함을 제공합니다. 일부 완충액은 3M™ 스폰지-스틱과 3M™ 드라이 스폰지의 수화에 사용할 수 있습니다.

표 1: 제품 설명 및 보관 조건

카탈로그 번호	제품 설명	부피	보관 표시
BPPFV9BPW	3M 미니 Flip-Top 바이얼 (Buffered Peptone Water Broth)	9mL	20-25°C
BPPFV10BPW	3M 미니 Flip-Top 바이얼 (Buffered Peptone Water Broth)	10mL	20-25°C
BPPFV9LB	3M 미니 Flip-Top 바이얼 (Lethen Broth)	9mL	20-25°C
BPPFV10LB	3M 미니 Flip-Top 바이얼 (Lethen Broth)	10mL	20-25°C
BPPFV9MRS	3M 미니 Flip-Top 바이얼 (MRS Broth)	9mL	20-25°C
BPPFV10NB	3M 미니 Flip-Top 바이얼 (Neutralizing Buffer)	10mL	20-25°C
BPPFV9MRD	3M 미니 Flip-Top 바이얼 (Maximum Recovery Diluent)	9mL	20-25°C
BPPFV10DE	3M 미니 Flip-Top 바이얼 (D/E Broth)	10mL	2-8°C
BPPFV9BFD	3M 미니 Flip-Top 바이얼 (Butterfield's Buffer)	9mL	20-25°C

3M Food Safety는 설계 및 제조에 관한 ISO(International Organization for Standardization) 9001 인증을 받았습니다.

안전

사용자는 3M 미니 Flip-Top 바이얼의 사용 설명서에 있는 모든 안전 관련 사항을 읽고, 숙지하고, 이에 따라야 합니다. 나중에 참조할 수 있도록 안전 지침을 보관하십시오.

⚠ 주의 피하지 못할 경우 중경상 및/또는 재산 상의 손해를 초래할 수 있는 위험 상황을 의미합니다.

⚠ 주의

- 3M은 식품이 아닌 다른 산업에서의 3M 미니 Flip-Top 바이얼의 사용을 문서화하지 않았습니다. 예를 들어 3M에서는 3M 미니 Flip-Top 바이얼의 물, 의약품, 화장품 시험에 대해서는 문서화하지 않았습니다.
- 3M 미니 Flip-Top 바이얼은 가능한 모든 식품, 식품 제조 과정, 시험 프로토콜 또는 가능한 모든 박테리아 균주에 대한 시험을 거치지 않았습니다.
- 3M 미니 Flip-Top 바이얼을 인체 및 동물의 건강 진단 용도로 사용하지 마십시오.
- 담당자는 사용자에게 적절한 시험 기법에 대한 교육을 실시해야 합니다. 예: 우수 실험실 기준⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾ 또는 ISO 17025⁽³⁾.
- 제품 성능 관련 문서에 관해서는 당사 웹사이트(www.3M.com/foodsafety)를 확인하거나 현지 3M 대리점 또는 판매점으로 문의하십시오.
- 자세한 정보는 안전 데이터 시트를 참고하십시오.

사용자의 책임

사용자는 제품 사용법과 정보를 숙지할 책임이 있습니다. 보다 자세한 정보는 당사의 웹사이트 www.3M.com/foodsafety 를 참고하거나 현지 3M이나 영업 대리점으로 문의하십시오.

시험 방법을 선택할 때, 시료 추출 방법, 시험 프로토콜, 시료 준비, 취급, 실험 기법과 같은 외적 요인들이 결과에 영향을 미칠 수 있음을 인식하는 것이 중요합니다. 음식 시료 자체가 결과에 영향을 미칠 수 있습니다.

시험 방법이나 제품을 선택할 때 선택된 시험 방법이 사용자의 기준을 충족할 수 있도록 적합한 매트릭스와 미생물 제거 시험을 사용하여 충분한 수의 시료를 평가하는 것은 사용자의 책임입니다.

또한 사용자는 모든 시험 방법 및 결과가 고객 및 공급자의 요구사항을 충족하는지 판단할 책임이 있습니다.

다른 시험 방법과 마찬가지로 3M Food Safety 제품을 사용하여 얻은 결과가 시험된 매트릭스나 프로세스의 품질을 보장하는 것은 아닙니다.

보증의 한계 / 제한적 구제

개별 제품 포장의 제한적 보증 부분에 명시된 경우를 제외하고, 3M은 상품성 또는 특정 용도 적합성에 대한 보증을 포함한 어떤 명시적이거나 암묵적인 보증도 거부합니다. 3M Food Safety 제품에 결함이 있을 경우, 3M이나 그의 공식 판매업체는 자체 판단에 따라 제품을 교체하거나 구매 금액을 환불해 드립니다. 다음은 귀하의 유일한 구제 방법입니다. 제품에서 의심되는 결함이 발견되면 발견일로부터 60일 이내에 3M으로 즉시 통지하고, 제품을 3M으로 반품해야 합니다. 고객센터스부 (한국: 080-033-4114)나 3M Food Safety의 공식 대리점으로 전화하여 반품 인증 (Returned Goods Authorization)을 받으십시오.

3M 책임의 제한

3M은 수익의 상실을 포함하여 어떤 직접적인, 간접적인, 특별한, 부수적인, 결과적인 손해나 손실에 대해서도 책임지지 않습니다. 법 이론에 따른 3M의 책임은 어떤 경우에도 결함이 있다고 주장된 제품의 구매 대금을 초과하지 않습니다.

보관

제품 수령 즉시 3M 미니 Flip-Top 바이얼을 미개봉 상태로 지정된 온도에서 보관하십시오 (표 1 참조).

△ 폐기

사용한 3M 미니 Flip-Top 바이얼에는 잠재적인 생물학적 위험물인 미생물이 들어있을 수 있습니다. 폐기에 관해서는 최신 산업 표준이나 현지 규정을 따르십시오.

사용 지침

모든 지침을 주의 깊게 준수하십시오. 그렇지 않으면 부정확한 결과가 나올 수 있습니다.

적절한 보호 장구를 착용하고, 표준 우수 실험실 기준(GLP)을 준수하십시오.

희석의 실시:

1. 3M 미니 Flip-Top 바이얼의 캡을 엽니다.
2. 무균 상태를 유지하면서 시료를 바이얼에 넣습니다.
3. 바이얼의 힌지 캡을 다시 실링해 닫습니다. 캡을 꼭 눌러 고정시킵니다.
4. 바이얼을 흔들어 희석을 완료합니다.

스폰지 또는 스왑의 수화:

1. 3M 미니 Flip-Top 바이얼의 캡을 엽니다.
2. 용액을 넣어 드라이 스폰지 또는 드라이 스왑을 수화합니다.
3. 수화 후에는 무균 상태에서 스폰지 또는 스왑을 제거하고 그에 맞춰 사용합니다.

3M™ Petrifilm™ 플레이트와 함께 사용 시

적절한 3M Petrifilm 플레이트 "제품 설명서"를 참고하십시오.

구체적인 용도나 절차에 대하여 궁금한 점이 있으면 당사 웹 사이트(www.3M.com/foodsafety)를 확인하거나 현지 3M 대리점 또는 판매점으로 문의하십시오.

참고자료

1. 미국 식품의약청. 미 연방 규정, 타이틀 21, 파트 58. 비임상 실험 연구에 대한 우수 실험실 기준.
2. ISO 7218. 식품 및 동물 먹이의 미생물학적 시험 - 미생물학적 조사를 위한 일반 요건 및 지침.
3. ISO/IEC 17025. 시험 및 측정 실험실 역량에 대한 일반 요구 사항.

위에 열거된 표준 방법의 최신 버전을 참고하십시오.

기호 설명



제품 설명서를 참조하십시오.



상자 안에 표기된 번호와 모래시계 기호는 제조번호와 유효기간을 나타냅니다. 모래시계 뒤에는 유효기간을 표시 하는 연도, 월, 일이 표기되어 있습니다(연도, 월, 및 일: YYYY-MM-DD). 모래시계 위의 전체 행은 로트 번호를 나타냅니다(YYYY-MM AZ).



지정된 온도 범위에서 보관하십시오.

3M Food Safety

3M United States

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-800-328-6553

3M Canada

Post Office Box 5757
London, Ontario N6A 4T1
Canada
1-800-563-2921

3M Europe and MEA

3M Deutschland GmbH
Carl-Schurz - Strasse 1
D41453 Neuss/Germany
+49-2131-14-3000

3M Latin America

3M Center
Bldg. 275-5W-05
St. Paul, MN 55144-1000
USA
1-954-340-8263

3M Asia Pacific

No 1, Yishun Avenue 7
Singapore, 768923
65-64508869

3M Japan

3M Health Care Limited
6-7-29, Kita-Shinagawa
Shinagawa-ku, Tokyo
141-8684 Japan
81-570-011-321

3M Australia

Bldg A, 1 Rivett Road
North Ryde, NSW 2113
Australia
61 1300 363 878



3M Health Care

2510 Conway Ave
St. Paul, MN 55144 USA
www.3M.com/foodsafety