

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ФБУН  
«Государственный научный центр при-  
кладной микробиологии и биотехнологии»  
\_\_\_\_\_ И.А. Дятлов  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 г.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**по применению**  
**«Питательной среды для выращивания дрожжевых и плесневых грибов сухой**  
**(АГАР САБУРО)»**

**1. НАЗНАЧЕНИЕ**

«Питательная среда для выращивания дрожжевых и плесневых грибов сухая (агар Сабуро)» предназначена для выращивания и подсчета общего числа дрожжевых и плесневых грибов в продуктах питания и других объектах при санитарно-бактериологических исследованиях. Не является медицинским изделием.

**2. ХАРАКТЕРИСТИКА**

Агар Сабуро представляет собой смесь сухих компонентов в виде мелкодисперсного, гигроскопичного порошка светло-желтого цвета.

Агар Сабуро выпускается в полиэтиленовых банках по 250 г или по 100 г.

**2.1. Принцип действия**

Совокупность компонентов, входящих в состав среды, обеспечивает питательные потребности для роста дрожжевых и плесневых грибов.

**2.2. Состав**

Агар Сабуро представляет собой смесь сухих компонентов, г/л:

Панкреатический гидролизат рыбной муки сухой (ПГРМ сухой) .....	10,0
Панкреатический гидролизат казеина сухой (ПГК сухой) .....	10,0
Дрожжевой экстракт .....	2,0
Натрия фосфат однозамещенный .....	2,0
Д-глюкоза .....	40,0
Агар бактериологический .....	10,0±3,0

рН от 5,7 до 6,3

Определение рН проводят потенциометрическим методом с применением стеклянного электрода в соответствии с МУК 4.2.2316-08 «Методы контроля бактериологических питательных сред» в экстракте, приготовленном путем добавления к 2,00 г сухого агара Сабуро 100 мл ди-

стиллированной воды, настаивания с периодическим перемешиванием в течение 1 ч при температуре 18-25 °С и последующего фильтрования через бумажный фильтр.

Величина рН, определенная по МУК 4.2.2316-08, является условной величиной, которая соответствует значению рН готовой среды и может незначительно меняться после стерилизации. Пределы значения рН, указанные выше, учитывают отклонения рН после стерилизации среды.

### **3. АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Чувствительность: Агар Сабуро обеспечивает на всех засеянных чашках Петри рост тест-штамма *Candida albicans* NCTC 885-653 через (45±3) ч инкубации при температуре (25±1) °С при посеве по 0,1 мл микробной взвеси из разведения 10<sup>-5</sup> в виде гладких, выпуклых колоний белого цвета с ровным краем диаметром 2,0-3,0 мм.

### **4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

При анализе исследуемого материала необходимо соблюдение СП 1.3.2322-08 «Безопасность работы с микроорганизмами III-IV группы патогенности (опасности) и возбудителями паразитарных болезней».

### **5. ОБОРУДОВАНИЕ И МАТЕРИАЛЫ**

- Термостат обеспечивающий температуру 25±1 °С
- Весы лабораторные 2 класса точности
- Автоклав
- Пипетки стеклянные позволяющие отбирать объемы жидкости 1 и 2 мл
- Цилиндр стеклянный мерный вместимостью 1000 мл
- Чашки Петри стерильные
- Вода дистиллированная
- Колбы
- Воронки стеклянные

### **6. АНАЛИЗИРУЕМЫЕ ПРОБЫ**

Объекты исследований - пищевые, парфюмерно-косметические продукты и др.

Взятие, посев исследуемого материала проводят в соответствии с ГОСТ 10444.12-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов», ГОСТ Р 54354-2011 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа», МУК 4.2.801-99 «Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы микробиологического контроля парфюмерно-косметической продукции и другими нормативными документами.

## **7. ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА**

Исследование проводят в условиях санитарно-бактериологической лаборатории медицинскими специалистами.

### **7.1. Приготовление агара Сабуро.**

Навеску агара Сабуро в количестве, указанном на этикетке для приготовления конкретной серии, размешивают в 1 л дистиллированной воды, кипятят 2 мин до полного расплавления агара, фильтруют через ватно-марлевый фильтр, разливают в емкости и стерилизуют автоклавированием при температуре 121 °С в течение 15 мин. Среду охлаждают до температуры 50-45 °С, разливают в стерильные чашки Петри и, после застывания подсушивают.

Для подавления посторонней микрофлоры перед стерилизацией добавляют левомицитин (или хлорамфеникол) из расчета 100 мг на 1 л среды (ГОСТ 10444.12-2013 п. 5.2.2. В случае чрезмерного бактериального роста используют антибиотики по п. 5.2.2.1).

Готовая питательная среда прозрачная, желто-коричневого цвета. Допускается легкая опалесценция. Агар Сабуро пригоден к использованию в течение 7 сут. при хранении в условиях холодильника.

7.2. Исследуемый материал, подготовленный согласно соответствующим документам (по б), вносят на чашки Петри. Затем заливают расплавленным и охлажденным агаром Сабуро.

Посевы инкубируют в условиях, указанных в нормативно-технической документации, устанавливающей методы анализа соответствующих микроорганизмов.

## **8. УЧЕТ И РЕГИСТРАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Учет результатов проводят визуально после инкубации посевов по наличию и характеру роста. Дальнейшую идентификацию выделенных культур микроорганизмов проводят в соответствии с нормативной документацией.

## **9. УТИЛИЗАЦИЯ**

Серии агара Сабуро, пришедшие в негодность (нарушение целостности упаковки), а также в связи с истекшим сроком годности, утилизируются в соответствии с СанПиН 2.1.7.2790-10 как отходы, принадлежащие к классу «А» - эпидемиологически безопасные отходы, любым способом, предотвращающим повторное использование, например, сжиганием.

Уничтожение агара Сабуро после проведения биологического контроля осуществляется по СанПиН 2.1.7.2790-10 как отходы, принадлежащие к классу «Б» с обязательным предварительным обезвреживанием путем автоклавирования в течение 2 ч при температуре (126±1) °С.

Обращение с отходами следует выполнять согласно схеме, принятой в конкретной организации. Данная схема разрабатывается в соответствии с требованиями вышеуказанных санитарных правил и утверждается руководителем организации.

## **10. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Агар Сабуро необходимо хранить в герметично закрытой упаковке в сухом защищенном от света месте при температуре от 2 до 30 °С и относительной влажности не более 60 %. После вскрытия банку со средой хранят до истечения срока годности плотно закрытой, в сухом месте при температуре от 2 до 30 °С, избегая попадания влаги.

Агар Сабуро транспортируют всеми видами крытого транспорта при температуре хранения, допускается транспортирование при температуре от минус 18 до плюс 40 °С не более 7 суток.

Срок годности: 2 года. Средства с истекшим сроком годности и в поврежденной упаковке использованию не подлежат.

Изготовитель гарантирует соответствие агара Сабуро заявленным в ТУ 9385-249-78095326-2016 требованиям и функциональным характеристикам с начала использования в течение всего срока годности и при соблюдении условий хранения и транспортирования.

Для получения надежных результатов необходимо строгое соблюдение настоящей инструкции по применению.

По всем вопросам, касающимся качества «Питательной среды для выращивания дрожжевых и плесневых грибов сухой (агар Сабуро)», получения консультации и поддержки обращаться в адрес предприятия-изготовителя: 142279 Московская обл., Серпуховский р-н, п. Оболенск, ФБУН «Государственный научный центр прикладной микробиологии и биотехнологии», тел. (4967) 36-00-20, факс 36-01-16.