

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ФБУН

Государственный научный центр
прикладной микробиологии и
биотехнологии

_____ И.А. Дятлов

« ____ » _____ 20 г.

ИНСТРУКЦИЯ

по применению набора реагентов для санитарно-бактериологических исследований

«Питательная среда для культивирования

облигатно-анаэробных микроорганизмов сухая

(среда Китта-Тароцци)»

по ТУ 20.59.52-345-78095326-2021

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Среда Китта–Тароцци предназначена для бактериологических исследований в санитарной микробиологии с целью выявления облигатно-анаэробных микроорганизмов в пищевых продуктах, пищевом сырье, кормах для животных, объектах окружающей среды, а также для восстановления анаэробных микроорганизмов из лиофилизированного состояния или со среды хранения. *Не является медицинским изделием!*

2. ХАРАКТЕРИСТИКА

Среда Китта–Тароцци представляет собой набор, состоящий из сухой основы питательной среды (далее – Основа) – 1 банка, и печени говяжьей сухой – 4 пакета (на 100 г Основы) или 5 пакетов (на 125 г Основы).

Основа представляет собой мелкодисперсный порошок светло-желтого цвета, расфасованный по 100 г или 125 г в полиэтиленовые банки вместимостью 250 или 600 мл. Печень говяжья сухая представляет собой гранулы коричневого цвета, расфасованные по 25 г и упакованные в пакеты из материала комбинированного пленочного на основе фольги. Для поглощения остаточной влаги в пакеты с печенью говяжьей могут быть вложены пакетики с силикагелем (*силикагель не предназначен для приготовления питательной среды!*).

2.1. Принцип действия. Совокупность компонентов, входящих в состав Основы обеспечивает рост широкого спектра микроорганизмов, в том числе облигатно-анаэробных. Вяз-

кость питательной среды защищает от быстрого проникновения в нее кислорода. Печень говяжья является редуцирующим кислород компонентом, который обеспечивает анаэробнозис, достаточный для строгих анаэробов.

2.2. Состав среды Китта–Тароцци, г/л:

Панкреатический гидролизат казеина сухой	25,0
Дрожжевой экстракт	5,0
D-Глюкоза	5,0
Натрий хлористый	5,0
Агар бактериологический	1,0
Печень говяжья сухая	0,5 г/ 10 мл

pH среды после стерилизации (7,0±0,2).

3. АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Специфическая активность. Среда Китта–Тароцци должна обеспечивать при посеве по 0,1 мл микробной взвеси *Clostridium perfringens* ATCC 13124 из разведения 10^{-6} и *Clostridium novyi* 198 из разведения 10^{-5} через 18-24 ч инкубирования при температуре (37±1) °C визуально обнаруживаемый рост в виде диффузного помутнения.

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

- Термостаты, обеспечивающие температуру (37±1) °C
- Весы лабораторные 2 класса точности
- Автоклав
- Пробирки стеклянные
- Пипетки стеклянные на 1 и 2,5 мл
- Цилиндр стеклянный мерный вместимостью 200 и 1000 мл
- Вода дистиллированная
- Колбы
- Воронки стеклянные

6. АНАЛИЗИРУЕМЫЕ ОБРАЗЦЫ

Объекты исследований: пищевые продукты, пищевое сырье, корма для животных, объекты окружающей среды, чистые культуры облигатно-анаэробных микроорганизмов.

7. ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА

7.1. Приготовление среды Китта–Тароцци. 41,0 г Основы растворяют в 1 л дистиллированной воды, кипятят в течение 2 мин, активно перемешивая (не допуская пригорания). При необходимости после кипячения Основу фильтруют через ватно-марлевый фильтр. В пробирки насыпают по (0,4±0,1) г говяжьей печени, наливают по 10,0 мл раствора Основы, закрывают пробками и стерилизуют автоклавированием при температуре 121 °С в течение 15 мин.

Приготовленную вышеуказанным способом среда Китта–Тароцци хранят не более 7 суток при комнатной температуре в темном месте или не более 30 суток при температуре 2-8 °С. Перед использованием среду после хранения более 2 суток необходимо регенерировать путем нагревания на кипящей водяной бане в течение 15 мин. Регенерацию среды можно проводить только один раз.

7.2. Отбор проб, подготовку их для исследования, посев и учет результатов осуществляют согласно требованиям соответствующих нормативных документов: ГОСТ 7702.2.0-2016 «Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям», ГОСТ 7702.2.6-2015 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих кластридий», ГОСТ 25311-82 «Мука кормовая животного происхождения. Методы бактериологического анализа», МУК 4.2.2316-08 «Методы контроля бактериологических питательных сред» и др. Учет результатов проводят визуально.

8. УТИЛИЗАЦИЯ

Серии среды Китта–Тароцци пришедшие в негодность (нарушение целостности упаковки), а также в связи с истекшим сроком годности утилизируются в соответствии с СанПиН 2.1.3684-21 как отходы, принадлежащие к классу «А» – эпидемиологически безопасные отходы, любым способом, предотвращающим повторное использование, например сжиганием.

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.

9. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Среду Китта–Тароцци необходимо хранить в герметично закрытой упаковке в сухом защищенном от света месте при температуре от 2 до 30 °С. 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. После вскрытия пакет с печенью говяжьей хранят в течение одного месяца в сухом месте, при температуре от 2 до 30 °С, избегая попадания влаги.

Среду Китта–Тароцци транспортируют всеми видами крытого транспорта при температуре хранения, допускается транспортировать при температуре от минус 18 до плюс 40 °С не более 7 суток.

Срок годности – 2 года. Среда Китта–Тароцци с истекшим сроком годности использованию не подлежит.

Изготовитель гарантирует соответствие среды Китта–Тароцци заявленным в ТУ 20.59.52-345-78095326-2020 требованиям и функциональным характеристикам в течение всего срока годности при соблюдении условий хранения и транспортирования.

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

По вопросам, касающимся качества среды Китта–Тароцци в течение срока годности следует обращаться в адрес предприятия-изготовителя: 142279, Московская обл., г. Серпухов, п. Оболенск, территория «Квартал А», дом 24, ФБУН «Государственный научный центр прикладной микробиологии и биотехнологии», тел. (4967) 36-00-20, факс 36-01-16.