

FAPAS – Food Microbiology (FEPAS[®])

INFORMACION DE SEGURIDAD PARA LAS MUESTRAS

Las muestras son especímenes reales alimentos/ambientales que pueden contener microorganismos en una de las siguientes matrices:

Pienso animales	Queso blando fresco	Platos preparados (simulad
Cacao en polvo	Pimienta molida	Arroz
Chocolate	Hierbas	Ensalada (lío
Huevo (dese	Papilla infantil	Hisopo
Pescado (lío	Carne (lío	
Harina	Leche en polvo	

DESCRIPCION

Los microorganismos presentes en el material de ensayo son organismos que están presentes de forma natural en estos alimentos y pueden ser **patógenos clase II**.

MANIPULACION y CONSERVACION

Conservación: Mantener entre +2°C a 8°C hasta su uso.

Manipulación: **Las muestras solo deben abrirse bajo condiciones controladas de laboratorio por trabajadores entrenados en su manipulación segura.**

PRIMEROS AUXILIOS

Ojos: Evitar el contacto con los ojos. Si se ven afectados lavar con mucha agua. Acudir al médico si aparece irritación.

Piel: Lavar profusamente la piel con jabón antibacteriano y agua. Si la piel tiene herida y se sospecha que está contaminada acudir inmediatamente al médico.

Ingestión: Evitar en contacto mano a boca. En el caso de ingestión, acudir inmediatamente al médico.

ACCIDENTAL SPILLAGE

Si sucede un derrame limpiar el área contaminada con desinfectante.

DISPOSAL

Como precaución eliminar como residuo contaminado microbiológicamente de forma segura y acorde con las normativas locales y nacionales.