



Product Instructions

FTBFD9060/FTBFD9960/FTBPW9060/FTPHB9060
FTPHB9960/FTPW9060/FTPW9960

-  (EN) Flip-Top Dilution Bottle
-  (FR) Flip-Top
-  (DE) Flip-Top Verdünnungsröhrchen
-  (IT) Flip-Top flacone per diluizione
-  (ES) Frasco de Dilución Flip-Top
-  (NL) Flip-Top Fles voor verdunning
-  (SV) Flip-Top Dilution Bottle
-  (DA) Flip-Top fortyndingsflaske
-  (NO) Fortynningsflaske med vippelokk
-  (FI) Flip-Top Laimennuspullo
-  (PT) Flip Top Frasco de Diluição
-  (EL) Flip-Top Φιάλη Αραίωσης
-  (PL) Butelka do rozcieńczeń typu Flip-Top
-  (HU) Felpattintható-kupakú higító palack
-  (CS) Ředící nádobka s uzávěrem Flip-Top
-  (RO) Sticlă de diluție Flip-Top
-  (RU) Флакон Флип-Топ для разведений
-  (TR) Flip-Top Seyreltme Şişesi
-  (JA) フリップトップ 希釈水
-  (ZH) Flip-Top 稀释瓶
-  (TH) ขวดบรรจุสารละลายสำเร็จรูปเพื่อการเจือจาง
-  (KO) Flip-Top 희석액

Product Instructions

Flip-Top Dilution Bottles

Product Description and Intended Use

3M™ Flip-Top Dilution Bottles 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 Flip-Top Dilution Bottles offer simplicity in preparing dilutions.

Table 1: Product Description and Storage Conditions

Catalog Number	Product Description	Volume	Storage
FTBFD9060	3M™ Flip-Top Dilution Bottle with Butterfield's Buffer	90 mL	20-25°C
FTBFD9960	3M™ Flip-Top Dilution Bottle with Butterfield's Buffer	99 mL	20-25°C
FTBPW9060	3M™ Flip-Top Dilution Bottle with Buffered Peptone Water	90 mL	2-30°C
FTPHB9060	3M™ Flip-Top Dilution Bottle with Phosphate Buffer	90 mL	20-25°C
FTPHB9960	3M™ Flip-Top Dilution Bottle with Phosphate Buffer	99 mL	20-25°C
FTPW9060	3M™ Flip-Top Dilution Bottle with Peptone Water	90 mL	20-25°C
FTPW9960	3M™ Flip-Top Dilution Bottle with Peptone Water	99 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 Flip-Top Dilution Bottles. Retain the safety instructions for future reference.

NOTICE: Indicates a hazardous situation, which, if not avoided, could result in property damage.

NOTICE

- 3M has not documented 3M Flip-Top Dilution Bottle diluents for use in industries other than food. For example, 3M has not documented 3M Flip-Top Dilution Bottles for testing water, pharmaceuticals, or cosmetics.
- 3M Flip-Top Dilution Bottles have not been tested with all possible food products, food processes, testing protocols or with all possible strains of bacteria.
- Do not use 3M Flip-Top Dilution Bottles 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.

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 Flip-Top Dilution Bottles at the indicated temperatures (See Table 1).

△ Disposal

After use, 3M Flip-Top Dilution Bottles 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.

1. Remove tamper evident seal. Do not use if seal is broken. Open cap on 3M Flip-Top Dilution Bottle.
2. Aseptically add sample to the bottle.
3. Close lid and shake to complete the dilution.

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

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebaude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9

Instruction relatives au produit

Flip-Tops

Description et utilisation du produit

Les 3M™ 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 Flip-Tops offrent une simplicité d'utilisation lors de la préparation des dilutions.

Tableau 1 : Description du produit et conditions de stockage

Référence catalogue	Description du produit	Volume	Stockage
FTBFD9060	3M™ Flip-Top avec Tampon Butterfield	90 mL	20-25 °C
FTBFD9960	3M™ Flip-Top avec Tampon Butterfield	99 mL	20-25 °C
FTBPW9060	3M™ Flip-Top avec Eau Peptonée Tamponnée	90 mL	2-30 °C
FTPHB9060	3M™ Flip-Top avec Tampon Phosphate	90 mL	20-25 °C
FTPHB9960	3M™ Flip-Top avec Tampon Phosphate	99 mL	20-25 °C
FTPW9060	3M™ Flip-Top avec Eau Peptonée	90 mL	20-25 °C
FTPW9960	3M™ Flip-Top avec Eau Peptonée	99 mL	20-25 °C

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

Consignes de sécurité

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

REMARQUE : indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des dégâts matériels.

REMARQUE

- 3M n'a pas documenté l'utilisation du 3M Flip-Top dans des secteurs autres que l'industrie alimentaire. 3M n'a, par exemple, pas documenté l'utilisation du 3M Flip-Top pour l'analyse de l'eau, des produits pharmaceutiques ou des cosmétiques.
- Les 3M 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 Flip-Tops pour établir des diagnostics sur l'homme ou l'animal.
- L'utilisateur doit former son personnel aux techniques d'analyse appropriées, par exemple : Les bonnes pratiques de laboratoire⁽¹⁾, la norme ISO 7218⁽²⁾, ou la norme ISO 17025⁽³⁾.
- Pour obtenir une documentation sur la performance de ce produit, consulter notre site Internet www.3M.com/foodsafety ou contacter un représentant ou distributeur 3M local.

Responsabilité de l'utilisateur

Il incombe aux clients et aux utilisateurs de connaître les instructions et les informations relatives au produit. Consulter notre site www.3M.com/foodsafety pour obtenir davantage d'informations 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 adaptée pour évaluer un nombre suffisant d'échantillons avec les matrices et les épreuves microbiennes appropriées, afin de garantir que la méthode d'analyse est conforme 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.

Limitations de garanties/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 3M Sécurité Alimentaire, 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. Appeler le Service clientèle (1-800-328-1671 aux États-Unis) ou votre représentant officiel 3M Sécurité Alimentaire 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 3M ne sera engagée au-delà du prix d'achat du produit prétendu défectueux.

Stockage

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

△ Élimination des déchets

Après usage, chaque 3M 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.

Instructions d'utilisation

Suivre attentivement 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.

1. Retirer le sceau d'intégrité. Ne pas utiliser si le sceau est endommagé. Soulever le capuchon du 3M Flip-Top.
2. Ajouter l'échantillon dans le flacon de manière aseptique.
3. Refermer le couvercle et agiter pour effectuer la dilution.

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

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

Pour toute question concernant des applications ou procédures spécifiques, consulter notre site Internet à l'adresse www.3M.com/foodsafety ou contacter votre 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/IEC 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

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9

Gebrauchsanweisungen

Flip-Top Verdünnungsröhrchen

Produktbeschreibung und Verwendungszweck

Die 3M™ 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 Flip-Top Verdünnungsröhrchen vereinfachen die Vorbereitung von Verdünnungen.

Tabelle 1: Produktbeschreibung und Lagerbedingungen

Artikelnummer	Produktbeschreibung	Volumen	Lagerung
FTBFD9060	3M™ Flip-Top Verdünnungsröhrchen mit Butterfield's Puffer	90 ml	20 bis 25 °C
FTBFD9960	3M™ Flip-Top Verdünnungsröhrchen mit Butterfield's Puffer	99 ml	20 bis 25 °C
FTBPW9060	3M™ Flip-Top Verdünnungsröhrchen mit gepuffertem Peptonwasser	90 ml	2 bis 30 °C
FTPHB9060	3M™ Flip-Top Verdünnungsröhrchen mit Phosphatpuffer	90 ml	20 bis 25 °C
FTPHB9960	3M™ Flip-Top Verdünnungsröhrchen mit Phosphatpuffer	99 ml	20 bis 25 °C
FTPW9060	3M™ Flip-Top Verdünnungsröhrchen mit Peptonwasser	90 ml	20 bis 25 °C
FTPW9960	3M™ Flip-Top Verdünnungsröhrchen mit Peptonwasser	99 ml	20 bis 25 °C

3M Food Safety 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 Flip-Top Verdünnungsröhrchen lesen, verstehen und befolgen. Bewahren Sie diese Sicherheitshinweise auf, um später auf sie zurückgreifen zu können.

HINWEIS: Bezeichnet eine Gefahrensituation, die – wenn sie nicht vermieden wird – zu Sachschäden führen kann.

HINWEIS

- 3M verfügt nicht über Daten zur Anwendung der 3M Flip-Top Verdünnungsröhrchen in anderen Branchen als der Lebensmittelindustrie. 3M hat die Verwendung von 3M Flip-Top Verdünnungsröhrchen beispielsweise bei der Untersuchung von Wasser, Pharmazeutika oder Kosmetika nicht dokumentiert.
- 3M Flip-Top Verdünnungsröhrchen wurden noch nicht für alle möglichen Lebensmittelprodukte, Lebensmittelverarbeitungsprozesse, Testprotokolle oder für alle möglicherweise vorkommenden Bakterienstämme getestet.
- Verwenden Sie 3M Flip-Top Verdünnungsröhrchen nicht zur Diagnose von Erkrankungen bei Menschen oder Tieren.
- Der Anwender muss sein Personal in den entsprechenden Testmethoden unterweisen, beispielsweise in folgenden: Good Laboratory Practices (Grundsätze 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.

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 ANGEGEBEN, LEHNT 3M ALLE AUSDRÜCKLICHEN UND STILLSCHWEIGENDEN GARANTIE, EINSCHLIESSLICH, JEDOCH NICHT BESCHRÄNKT AUF, DIE GEWÄHRLEISTUNG DER MARKTGÄNGIGKEIT ODER DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK AB. Sollte sich ein Produkt von 3M Food Safety 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 dazu den Kundenservice (1-800-328-1671 in den USA) oder Ihren autorisierten Vertreter für 3M Lebensmittelsicherheit-Vertreter an und sprechen Sie mit ihm über die Rücksendung der Ware.

Haftungsbeschränkungen von 3M

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 von 3M den Kaufpreis des angeblich defekten Produkts.

Lagerung

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

△ Entsorgung

Nach Gebrauch können die 3M 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.

Bedienungsanleitung

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

Tragen Sie angemessene Schutzkleidung und befolgen Sie die Grundsätze der Guten Laborpraxis (GLP)¹.

1. Entfernen Sie die manipulationssichere Versiegelung. Verwenden Sie das Röhrchen nicht, wenn die Versiegelung beschädigt ist. Öffnen Sie den Klappendeckel des 3M Flip-Top Verdünnungsröhrchens.
2. Geben Sie die Probe unter keimfreien Bedingungen in das Verdünnungsröhrchen.
3. Schließen Sie den Deckel und schütteln Sie das Röhrchen, um die Verdünnung abzuschließen.

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.

Literaturnachweise:

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

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebaude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9

Istruzioni sul prodotto

Flip-Top flaconi per diluizione

Descrizione del prodotto e uso previsto

I 3M™ Flip-Top flaconi per diluizione sono forniti preriempiti con una varietà di tamponi che possono essere utilizzati come diluenti per l'enumerazione di microrganismi da alimenti e campioni ambientali dei processi alimentari. I 3M Flip-Top flaconi per diluizione offrono semplicità nella preparazione di diluizioni.

Tabella 1: descrizione del prodotto e modalità di conservazione

Numero di catalogo	Descrizione del prodotto	Volume	Conservazione
FTBFD9060	3M™ Flip-Top flacone per diluizione con tampone Butterfield	90 ml	20-25 °C
FTBFD9960	3M™ Flip-Top flacone per diluizione con tampone Butterfield	99 ml	20-25 °C
FTBPW9060	3M™ Flip-Top flacone per diluizione con acqua peptonata tamponata	90 ml	2-30 °C
FTPHB9060	3M™ Flip-Top flacone per diluizione con tampone fosfato	90 ml	20-25 °C
FTPHB9960	3M™ Flip-Top flacone per diluizione con tampone fosfato	99 ml	20-25 °C
FTPW9060	3M™ Flip-Top flacone per diluizione con acqua peptonata	90 ml	20-25 °C
FTPW9960	3M™ Flip-Top flacone per diluizione con acqua peptonata	99 ml	20-25 °C

3M Food Safety 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 ai 3M Flip-Top flaconi per diluizione. Conservare le istruzioni di sicurezza per poterle consultare in futuro.

AVVISO: indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare danni materiali.

AVVISO

- 3M non ha documentato i 3M Flip-Top flaconi per diluizione per l'uso in settori diversi da quello alimentare. Ad esempio, 3M non ha documentato l'uso dei 3M Flip-Top flaconi per diluizione per analizzare acqua, sostanze farmaceutiche o cosmetici.
- I 3M Flip-Top flaconi per diluizione non sono stati testati con ogni possibile tipo di prodotto alimentare, processo alimentare, protocollo di analisi o con tutti i possibili ceppi di batteri.
- Non usare i 3M Flip-Top flaconi per diluizione per la diagnosi delle condizioni di soggetti umani o animali.
- L'utente è tenuto ad addestrare il proprio personale nelle tecniche di analisi appropriate, ad esempio: 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.

Responsabilità dell'utente

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

Nella scelta di un metodo di test, è importante considerare che fattori esterni quali i metodi di campionamento, i protocolli di test, la preparazione del campione, la manipolazione e le tecniche di laboratorio possono ripercuotersi sui 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 analisi scelta dall'utente.

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

Come per qualsiasi metodo di analisi, i risultati ottenuti grazie al prodotto di Sicurezza alimentare 3M 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 della Sicurezza alimentare 3M 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 della 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 EMERGENTI, INCLUSA, MA NON IN VIA STRETTAMENTE 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 i 3M Flip-Top flaconi per diluizione non aperti alle temperature indicate (vedere Tabella 1).

△ Smaltimento

Dopo l'uso, i 3M Flip-Top flaconi per diluizione 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 rischia di ottenere risultati non precisi.

Indossare un abbigliamento protettivo adeguato e seguire le buone prassi di laboratorio (GLP) standard¹.

1. Rimuovere il sigillo di garanzia. Non utilizzare se il sigillo risulta rotto. Aprire il tappo del 3M Flip-Top flacone per diluizione.
2. Aggiungere asetticamente il campione al flacone.
3. Chiudere il coperchio e scuotere per completare la diluizione.

Se usato con piastre 3M™ Petrifilm™:

Consultare le "Istruzioni sul prodotto Piastra 3M™ Petrifilm™" pertinenti.

Per qualsiasi domanda su applicazioni o procedure specifiche, visitare il nostro 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

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9

Instrucciones del Producto

Frascos de Dilución Flip-Top

Descripción del producto y uso previsto

Los 3M™ Frasco de Dilución 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 Frascos de Dilución Flip-Top ofrecen simplicidad para la preparación de diluciones.

Tabla 1: Descripción de productos y condiciones de almacenamiento

Número de catálogo	Descripción del producto	Volumen	Almacenamiento
FTBFD9060	3M™ Frasco de Dilución Flip-Top con Buffer de Butterfield	90 mL	20-25°C
FTBFD9960	3M™ Frasco de Dilución Flip-Top con Buffer de Butterfield	99 mL	20-25°C
FTBPW9060	3M™ Frasco de Dilución Flip-Top con Agua Peptonada Tamponada	90 mL	2-30°C
FTPHB9060	3M™ Frasco de Dilución Flip-Top con Buffer de Fosfato	90 mL	20-25°C
FTPHB9960	3M™ Frasco de Dilución Flip-Top con Buffer de Fosfato	99 mL	20-25°C
FTPW9060	3M™ Frasco de Dilución Flip-Top con Agua Peptonada	90 mL	20-25°C
FTPW9960	3M™ Frasco de Dilución Flip-Top con Agua Peptonada	99 mL	20-25°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 proceder de acuerdo con toda la información sobre seguridad incluida en las instrucciones para los 3M Frascos de Dilución Flip-Top. Guarde las instrucciones de seguridad para consulta en el futuro.

ATENCIÓN: Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede producir un daño a la propiedad.

ATENCIÓN

- 3M no ha documentado los diluyentes de los 3M Frascos de Dilución Flip-Top para su uso en otra industria que no sea la alimenticia. Por ejemplo, 3M no ha documentado los 3M Frascos de Dilución Flip-Top para analizar agua, productos farmacéuticos o cosméticos.
- Los 3M Frascos de Dilución 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 Frascos de Dilución 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 prueba adecuadas, por ejemplo: Buenas prácticas de laboratorio⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾ o ISO 17025⁽³⁾.
- Si desea obtener información sobre la documentación del desempeño del producto, visite nuestro sitio web en www.3M.com/foodsafety o comuníquese con su representante o distribuidor local de 3M.

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 garantía/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 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 Frascos de Dilución Flip-Top, almacénelos sin abrir en el rango de temperaturas indicado (vea la Tabla 1).

⚠ Desecho

Es posible que los 3M Frascos de Dilución 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.

1. Quite el precinto de seguridad presente. No use el producto si el precinto está roto. Abra la tapa del 3M Frasco de Dilución Flip-Top.
2. Agregue la muestra de manera aséptica al frasco.
3. Cierre la tapa y agítelo para completar la dilución.

Si se usa con 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 estándar enumerados anteriormente.

Explicación de los símbolos

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebaude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9

Productinstructies

Flip-Top Flessen voor verdunning

Productbeschrijving en beoogd gebruik

3M™ Flip-Top Flessen voor verdunning zijn voorgevuld met een verscheidenheid aan buffers die gebruikt kunnen worden als verdunningsmiddelen in de telling van micro-organismen uit voedsel en uit omgevingsmonsters bij voedselverwerking. De 3M Flip-Top Flessen voor verdunning bieden eenvoud in het voorbereiden van verdunningen.

Tabel 1: Productbeschrijving en opslagcondities

Catalogusnummer	Productbeschrijving	Volume	Opslag
FTBFD9060	3M™ Flip-Top, met Butterfield's buffer	90 ml	20-25 °C
FTBFD9960	3M™ Flip-Top, met Butterfield's buffer	99 ml	20-25 °C
FTBPW9060	3M™ Flip-Top, met gebufferd pepton water	90 ml	2-30 °C
FTPHB9060	3M™ Flip-Top, met fosfaatbuffer	90 ml	20-25 °C
FTPHB9960	3M™ Flip-Top, met fosfaatbuffer	99 ml	20-25 °C
FTPW9060	3M™ Flip-Top, met pepton water	90 ml	20-25 °C
FTPW9960	3M™ Flip-Top, met pepton water	99 ml	20-25 °C

3M Food Safety is ISO 9001-gecertificeerd voor het ontwerp en de productie (ISO staat voor Internationale Organisatie voor Standaardisatie).

Veiligheid

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

OPMERKING: Geeft een gevaarlijke situatie aan die, indien deze niet wordt vermeden, kan leiden tot materiële schade.

OPMERKING

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

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 zelf kan ook de resultaten beïnvloeden.

De gebruiker is verantwoordelijk voor de selectie van een testmethode of product waarbij een voldoende aantal monsters met gepaste 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 aan de vereisten van klanten en leveranciers voldoen.

Zoals bij elke testmethode, garanderen de verkregen resultaten van het gebruik van een 3M Food Safety-product 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 INBEGRIIP VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT, ELKE GARANTIE MET BETREKKING TOT DE GOEDE WERKING EN DE GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL. Als een 3M Food Safety-product gebrekkig is, zal 3M of zijn gevolmachtigde distributeur naar eigen keuze het product vervangen of de aankoopprijs 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 en het product terugsturen naar 3M. Bel onze klantenservice (1-800-328-1671 in de VS) of uw erkende vertegenwoordiger voor 3M Food Safety, die u autorisatie voor het retourneren van de goederen zal geven.

Beperking van 3M aansprakelijkheid

3M IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR ENIG VERLIES OF SCHADE, ONGEACHT OF HET GAAT OM DIRECTE, INDIRECTE, SPECIALE, INCIDENTELE OF GEVOLGSCHADE, MET INBEGRIIP VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT WINSTDERVING. In geen geval zal de wettelijke aansprakelijkheid van 3M onder om het even welke juridische theorie de aankoopprijs van het vermeend gebrekkige product overschrijden.

Opslag

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

△ Verwijdering

Na gebruik kunnen 3M Flip-Top Flessen voor verdunning micro-organismen bevatten die een biologisch gevaar kunnen vormen. Volg de actuele industriënormen 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 (GLP)¹.

1. Verwijder de verzegelde sluiting. Niet gebruiken als de verzegeling niet intact is. Open de dop op de 3M Flip-Top Fles voor verdunning.
2. Voeg het monster op aseptische wijze aan de fles toe.
3. Sluit het deksel en schud om de verdunning te voltooien.

Indien gebruikt met 3M™ Petrifilm™ Telplaten:

Raadpleeg de "Productinstructies van de 3M™ Petrifilm™ Telplaat".

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

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

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9

Produktinformation

Flip-Top Dilution Bottles

Produktbeskrivning och avsedd användning

3M™ Flip-Top Dilution Bottles levereras förfyllda med en mängd olika buffertar som kan användas som utspädningsmedel vid beräkning av mikroorganismer i prover från livsmedel och livsmedelsbearbetningsmiljöer. 3M Flip-Top Dilution Bottles gör det enkelt att preparera utspädningar.

Tabell 1: Produktbeskrivning och förvaringsförhållanden

Katalognummer	Produktbeskrivning	Volym	Förvaring
FTBFD9060	3M™ Flip-Top Dilution Bottle med Butterfields buffert	90 ml	20–25 °C
FTBFD9960	3M™ Flip-Top Dilution Bottle med Butterfields buffert	99 ml	20–25 °C
FTBPW9060	3M™ Flip-Top Dilution Bottle med buffrat peptonvatten	90 ml	2–30 °C
FTPHB9060	3M™ Flip-Top Dilution Bottle med fosfatbuffert	90 ml	20–25 °C
FTPHB9960	3M™ Flip-Top Dilution Bottle med fosfatbuffert	99 ml	20–25 °C
FTPW9060	3M™ Flip-Top Dilution Bottle med peptonvatten	90 ml	20–25 °C
FTPW9960	3M™ Flip-Top Dilution Bottle med peptonvatten	99 ml	20–25 °C

3M Food Safety är certifierat enligt den internationella standardiseringsorganisationen (ISO) 9001 avseende konstruktion och tillverkning.

Säkerhet

Användaren ska läsa, förstå och följa all säkerhetsinformation i anvisningarna för 3M Flip-Top Dilution Bottles. Behåll säkerhetsanvisningarna för framtida bruk.

OBSERVERA: Indikerar en riskfylld situation som, om den inte undviks, kan resultera i materiella skador.

OBSERVERA

- 3M har inte dokumenterat användning av utspädningsmedlen i 3M Flip-Top Dilution Bottle i andra branscher än livsmedelsindustrin. 3M har exempelvis inte dokumenterat användning av 3M Flip-Top Dilution Bottles för testning av vatten, läkemedel eller kosmetika.
- 3M Flip-Top Dilution Bottles har inte testats med alla möjliga livsmedelsprodukter, livsmedelsprocesser, testprotokoll eller med samtliga möjliga bakteriestammar.
- Använd inte 3M Flip-Top Dilution Bottles för diagnos av tillstånd hos människor eller djur.
- Användaren måste utbilda sin personal i korrekt testteknik, exempelvis: Good Laboratory Practices⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾, eller ISO 17025⁽³⁾.
- Besök vår webbplats på www.3M.com/foodsafety eller kontakta din lokala 3M-representant eller -återförsäljare för mer information om dokumentation av produktprestanda.

Användaransvar

Det åligger användarna att bekanta sig med produktinstruktioner och produktinformation. Besök vår hemsida 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.

Begränsning av 3M:s ansvar

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, FÖRLOADE VINSTER. Under inga omständigheter ska 3M:s ansvar i något som helst lagrum överskrida inköpspriset för den påstått defekta produkten.

Förvaring

3M Flip-Top Dilution Bottles ska från leveranstillfället förvaras oöppnade vid angivna temperaturer (se tabell 1).

△ Kassering

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

Bruksanvisning

Följ alla anvisningar noggrant. Underlåtenhet att göra detta kan leda till felaktiga resultat.

Bär lämpliga skyddskläder och följ god laboratoriesed (GLP¹).

1. Avlägsna garantiförseglingen. Använd inte om förseglingen är bruten. Öppna locket på 3M Flip-Top Dilution Bottle.
2. Tillsätt aseptiskt ett prov i flaskan.
3. Stäng locket och skaka för att slutföra utspädningen.

Vid användning med 3M™ Petrifilm™ Plates:

Se produktanvisningarna för tillämplig 3M™ Petrifilm™ Plate.

Om du har frågor om specifika tillämpningar eller procedurer kan du besöka vår hemsida på www.3M.com/foodsafety eller kontakta din lokala representant eller distributör för 3M.

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

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9

Produktvejledning

Flip-Top fortyndingsflasker

Teknisk beskrivelse og tilsigtet anvendelse

3M™ Flip-Top fortyndingsflasker leveres forfyldt med forskellige buffere, der kan bruges som fortyndingsmidler ifm. optælling af mikroorganismer fra fødevarerprøver eller prøver fra fødevarerbehandlingsmiljøer. 3M Flip-Top fortyndingsflasker gør det enkelt at forberede fortyndinger.

Tabel 1: Produktbeskrivelse og opbevaringsbetingelser

Katalognummer	Produktbeskrivelse	Volumen	Opbevaring
FTBFD9060	3M™ Flip-Top fortyndingsflaske med Butterfield's Buffer	90 ml	20-25 °C
FTBFD9960	3M™ Flip-Top fortyndingsflaske med Butterfield's Buffer	99 ml	20-25 °C
FTBPW9060	3M™ Flip-Top fortyndingsflaske med Buffered Peptonvand	90 ml	2-30 °C
FTPHB9060	3M™ Flip-Top fortyndingsflaske med fosfatbuffer	90 ml	20-25 °C
FTPHB9960	3M™ Flip-Top fortyndingsflaske med fosfatbuffer	99 ml	20-25 °C
FTPW9060	3M™ Flip-Top fortyndingsflaske med Peptonvand	90 ml	20-25 °C
FTPW9960	3M™ Flip-Top fortyndingsflaske med Peptonvand	99 ml	20-25 °C

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

Sikkerhed

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

BEMÆRK: Indikerer en farlig situation, som, hvis den ikke undgås, kan medføre materiel skade.

BEMÆRK

- 3M har ikke dokumenteret brug af 3M Flip-Top fortyndingsflasker med fortyndingsmidler til andre industrier end fødevarerindustrien. 3M har for eksempel ikke dokumenteret brug af 3M Flip-Top fortyndingsflasker til testning af vand, medicinalvarer eller kosmetik.
- 3M Flip-Top fortyndingsflasker er ikke blevet testet med alle mulige fødevarerprodukter, fødevarerprocesser, testningsprotokoller eller alle mulige bakteriestammer.
- Brug ikke 3M Flip-Top fortyndingsflasker til diagnosticering af tilstande hos mennesker eller dyr.
- Brugeren skal uddanne sit personale i de korrekte testningsteknikker som for eksempel: god laboratoriepraksis⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾ eller ISO 17025⁽³⁾.
- For oplysninger om dokumentation af produktets kapacitet, besøg vores hjemmeside www.3M.com/foodsafety, eller kontakt din lokale 3M-repræsentant eller -distributør.

Brugerens ansvar

Brugeren er ansvarlig 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 kontrollere, at alle testmetoder og resultater lever op til kundernes og leverandørernes krav.

Som med alle andre testmetoder gælder det, at de resultater, der opnås med dette 3M Food Safety-produkt, ikke giver garanti for kvaliteten af de testede matricer og processer.

Begrænsning af garantier/begrænset retsmiddel

BORTSET FRA HVAD DER ER UDTRYKKELIGT ANFØRT I DEN BEGRÆNSEDE GARANTI PÅ DEN INDIVIDUELLE PRODUKTEMBALLAGE, FRASIGER 3M SIG ALLE UDTRYKKELIGE 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 produktet eller refundere købsprisen. 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 3M dette og returnere produktet til 3M. Kontakt venligst kundeservice eller den officielle 3M Food Safety-konsulent for at få en Produktreturneringsautorisation.

Begrænsning af 3M's ansvar

3M KAN 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 for det produkt, der efter sigende er behæftet med fejl.

Opbevaring

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

⚠ Bortskaffelse

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

Brugsanvisning

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

Bær egnet beskyttelsesbeklædning, og følg standarden for god laboratoriepraksis GLP¹.

1. Fjern den brudsikrede forsegling. Må ikke anvendes, hvis forseglingen er brudt. Åbn hættten på 3M Flip-Top fortyndingsflasken.
2. Tilsæt prøven aseptisk i flasken.
3. Luk låget, og ryst flasken, for at gøre fortyndingen færdig.

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.

Litteraturhenvisninger:

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.

Der henvises til de gældende versioner af de standardmetoder, som er angivet ovenfor.

Symbolforklaring

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9

Produktveiledning

Fortynningsflaske med vippelukk

Produktbeskrivelse og tiltenkt bruk

3M™ 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 Fortynningsflaskene med vippelukk tilbyr en enkel måte å forberede fortynninger.

Tabell 1: Produktbeskrivelse og oppbevaringsbetingelser

Katalognummer	Produktbeskrivelse	Volum	Oppbevaring
FTBFD9060	3M™ Fortynningsflaske med vippelukk, med Butterfield's Buffer	90 mL	20-25 °C
FTBFD9960	3M™ Fortynningsflaske med vippelukk, med Butterfield's Buffer	99 mL	20-25 °C
FTBPW9060	3M™ Fortynningsflaske med vippelukk, med bufret peptonvann	90 mL	2-30 °C
FTPHB9060	3M™ Fortynningsflaske med vippelukk, med fosfatbuffer	90 mL	20-25 °C
FTPHB9960	3M™ Fortynningsflaske med vippelukk, med fosfatbuffer	99 mL	20-25 °C
FTPW9060	3M™ Fortynningsflaske med vippelukk, med peptonvann	90 mL	20-25 °C
FTPW9960	3M™ Fortynningsflaske med vippelukk, med peptonvann	99 mL	20-25 °C

3M Food Safety er ISO (International Organization for Standardization) 9001-sertifisert for utforming og produksjon.

Sikkerhet

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

MERKNAD: Indikerer en farlig situasjon som, dersom den ikke unngås, kan resultere i materielle skader.

MERKNAD

- 3M har ikke dokumentert bruk av 3M Fortynningsflaske med vippelukk i andre bransjer enn næringsmiddelindustrien. 3M har for eksempel ikke godkjent 3M Fortynningsflasker med vippelukk til testing av vann, legemidler eller kosmetikk.
- 3M Fortynningsflasker med vippelukk har ikke blitt testet med alle typer næringsmidler, matprosesser, testprotokoller eller alle typer bakteriestammer.
- Ikke bruk 3M 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, kan du besøke vår nettside på www.3M.com/foodsafety eller kontakte din lokale 3M-representant eller -forhandler.

Brukeransvar

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

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 eller dets autoriserte distributør 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 (tlf 1-800-328-1671 i USA.) eller din offisielle 3M Food Safety-representant for et autoriseringsnummer for retur av produktet.

Begrensning av 3Ms ansvar

3M VIL IKKE VÆRE ANSVARLIG FOR NOE TAP ELLER SKADE, DIREKTE ELLER INDIREKTE, SPESIELL, TILFELDIG ELLER FØLGESKADE, INKLUDERT, MEN 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 Fortynningsflasker med vippelukk lagres ved de angitte temperaturene (se tabell 1).

△ Avhending

Etter bruk kan 3M 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.

1. Fjern forseglingen. Må ikke brukes hvis forseglingen er brutt. Åpne lokket på 3M Fortynningsflaske med vippelukk.
2. Tilsett prøven aseptisk i flasken.
3. Sett på lokket og rist for å fullføre fortynningen.

Dersom den brukes med 3M™ Petrifilm™ plater:

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

Hvis du har spørsmål om spesifikke bruksområder eller prosedyrer, kan du besøke vårt nettsted på www.3M.com/foodsafety eller ta kontakt med en lokal 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

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9

Tuoteseloste

Flip-Top Laimennuspullot

Tuotteen kuvaus ja käyttötarkoitus

3M™ Flip-Top Laimennuspullot toimitetaan esitäytettyinä erilaisilla puskureilla, joita voidaan käyttää laimenteina laskettaessa mikro-organismeja elintarvikkeissa ja elintarvikeprosessien ympäristönäytteissä. 3M Flip-Top Laimennuspullojen ansiosta laimennusten valmistaminen on yksinkertaista.

Taulukko 1: Tuotteen kuvaus ja varastointiolosuhteet

Luettelonumero	Tuotekuvaus	Tilavuus	Säilytys
FTBFD9060	3M™ Flip-Top Laimennuspullo Butterfieldin puskurilla	90 ml	20–25 °C
FTBFD9960	3M™ Flip-Top Laimennuspullo Butterfieldin puskurilla	99 ml	20–25 °C
FTBPW9060	3M™ Flip-Top Laimennuspullo puskuroidulla peptonivedellä	90 ml	2–30 °C
FTPHB9060	3M™ Flip-Top Laimennuspullo fosfaatti puskurilla	90 ml	20–25 °C
FTPHB9960	3M™ Flip-Top Laimennuspullo fosfaatti puskurilla	99 ml	20–25 °C
FTPW9060	3M™ Flip-Top Laimennuspullo peptonivedellä	90 ml	20–25 °C
FTPW9960	3M™ Flip-Top Laimennuspullo peptonivedellä	99 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 Flip-Top Laimennuspullojen ohjeisiin sisältyvät turvallisuustiedot ja noudatettava niitä. Säilytä turvallisuusohjeet myöhempää käyttöä varten.

HUOMAUTUS: Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka saattaa johtaa omaisuusvahinkoon, jos tilannetta ei vältetä.

HUOMAUTUS

- 3M ei ole dokumentoinut 3M Flip-Top Laimennuspullojen laimenteiden käyttöä muilla teollisuudenaloilla kuin elintarviketeollisuudessa. 3M ei esimerkiksi ole dokumentoinut 3M Flip-Top Laimennuspullojen soveltuvuutta veden, lääkevalmisteiden eikä kosmeettisten aineiden testaamiseen.
- 3M Flip-Top Laimennuspulloja ei ole testattu kaikilla mahdollisilla elintarvikkeilla, elintarvikeprosesseilla, testausmenetelmillä tai kaikilla mahdollisilla bakteerikannoilla.
- Älä käytä 3M Flip-Top Laimennuspulloja ihmisten tai eläinten sairauksien diagnosoinnissa.
- Käyttäjän on järjestettävä henkilökunnalleen koulutusta asianmukaisista testausmenetelmistä, joita ovat esimerkiksi: hyvät laboratoriokäytännöt⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾ tai ISO 17025⁽³⁾.
- Jos haluat tietoja tuotteen suorituskyvystä, käy verkkosivustossa www.3M.com/foodsafety tai ota yhteyttä 3M-edustajaan tai -jälleenmyyjään.

Käyttäjän vastuu

Käyttäjän vastuulla on tutustua tuotteen käyttöohjeisiin ja tietoihin. Lisätietoja saat verkkosivuiltamme osoitteesta www.3M.com/foodsafety tai ottamalla yhteyttä paikalliseen 3M-edustajaan tai -jälleenmyyjään.

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

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

Käyttäjän vastuulla on myös varmistaa, että testausmenetelmät 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 NIMENOMAISET 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 epäillyistä tuotevirheistä ja palautettava tuote 3M:lle. Pyydä palautusohjeet ottamalla yhteys asiakaspalveluun (1-800-328-1671) tai viralliseen 3M Food Safety -edustajaasi.

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.

Säilytys

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

△ Hävittäminen

3M Flip-Top Laimennuspullot 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, tulokset saattavat olla epätarkkoja.

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

1. Poista suojasinetti. Älä käytä, jos sinetti on rikki. Avaa 3M Flip-Top Laimennuspullon kansi.
2. Lisää näyte laimennuspulloon aseptisesti.
3. Viimeistele laimennus sulkemalla kansi ja ravistamalla laimennuspulloa.

Käytettäessä 3M™ Petrifilm™ kasvatusalustojen kanssa:

Katso asianmukaiset "3M™ Petrifilm™ kasvatusalustan tuoteohjeet".

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

Viitteet:

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.

Tarkista edellä mainittujen standardien mukaisten menetelmien ajantasaiset versiot.

Merkkien selitykset

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9

Instruções do produto

Flip Top Frascos de Diluição

Descrição e uso recomendado do produto

Os 3M™ Flip Top Frascos de Diluição 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 Flip Top Frascos de Diluição oferecem simplicidade na preparação de diluições.

Tabela 1: Descrição do produto e condições de armazenamento

Número de catálogo	Descrição do produto	Volume	Armazenamento
FTBFD9060	3M™ Flip Top Frasco de Diluição com Tampão de Butterfield	90 ml	20-25 °C
FTBFD9960	3M™ Flip Top Frasco de Diluição com Tampão de Butterfield	99 ml	20-25 °C
FTBPW9060	3M™ Flip-Top Frasco de Diluição com Água Peptonada Tamponada	90 ml	2-30 °C
FTPHB9060	3M™ Flip Top Frasco de Diluição com Tampão Fosfato	90 ml	20-25 °C
FTPHB9960	3M™ Flip Top Frasco de Diluição com Tampão Fosfato	99 ml	20-25 °C
FTPW9060	3M™ Flip-Top Frasco de Diluição com Água Peptonada	90 ml	20-25 °C
FTPW9960	3M™ Flip-Top Frasco de Diluição com Água Peptonada	99 ml	20-25 °C

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

Segurança

O usuário deve ler, compreender e seguir todas as informações de segurança contidas nas instruções dos 3M Flip Top Frascos de Diluição. Guarde as instruções sobre segurança para consulta posterior.

AVISO: indica uma situação de risco que, se não evitada, pode resultar em danos materiais.

AVISO

- A 3M não documentou os diluentes 3M Flip Top Frasco de Diluição para uso em outros setores, fora do setor alimentício. Por exemplo, a 3M não documentou os 3M Flip Top Frasco de Diluição para testes de água, produtos farmacêuticos ou cosméticos.
- Os 3M Flip Top Frascos de Diluição não foram testados com todos os processos alimentícios, protocolos de testes ou produtos alimentícios possíveis ou com todas as linhagens de bactérias possíveis.
- Não use os 3M Flip Top Frascos de Diluição para diagnóstico de patologias em seres humanos ou em animais.
- O usuário deve treinar sua equipe com técnicas de testes apropriadas, por exemplo: Boas Práticas de Laboratório⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾ ou ISO 17025⁽³⁾.
- Para obter informações sobre a documentação de desempenho do produto, visite nosso site www.3M.com/foodsafety ou entre em contato com o representante 3M ou distribuidor local.

Responsabilidade do usuário

Os usuários são responsáveis por se familiarizar com as informações e instruções do produto. Visite nosso site www.3M.com/foodsafety, ou entre em contato com o 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 técnica laboratorial 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 o 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 e fornecedores.

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

Limitação de garantias/Recurso limitado

SALVO CONFORME DECLARADO EXPRESSAMENTE EM UMA SEÇÃO DE GARANTIA DE EMPACOTAMENTO DE PRODUTO INDIVIDUAL, A 3M REJEITA TODAS AS GARANTIAS EXPRESSAS E IMPLÍCITAS, INCLUINDO, ENTRE OUTROS, QUAISQUER GARANTIAS DE COMERCIALIZAÇÃO OU 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 à respectiva substituição ou, se assim o decidir, restituirá o dinheiro da compra do produto. Estes são os seus únicos termos de recurso. A 3M deverá ser prontamente notificada em até 60 dias após a descoberta de qualquer defeito suspeito no produto, o qual deverá ser devolvido à 3M. Entre em contato com o Centro de Relacionamento com o Cliente (1-800-328-1671 nos EUA) 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 SE RESPONSABILIZARÁ POR QUAISQUER DANOS, SEJAM DIRETOS, INDIRETOS, ESPECIAIS, ACIDENTAIS OU SUBSEQUENTES, INCLUINDO, ENTRE OUTROS, PERDA DE LUCROS. Em nenhuma circunstância nem ao abrigo seja de qualquer teoria jurídica, a responsabilidade da 3M deverá exceder o preço de compra dos produtos supostamente defeituosos.

Armazenamento

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

△ Descarte

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

Instruções de uso

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

Use equipamentos de proteção apropriados e siga o padrão de boas práticas de laboratório BPL¹.

1. Remova o selo de segurança e proteção. Não use o produto caso o selo tenha sido violado. Abra a tampa do 3M Flip Top Frasco de Diluição.
2. Adicione a amostra ao frasco de maneira asséptica.
3. Feche a tampa e agite para concluir a diluição.

Se utilizado com as Placas 3M™ Petrifilm™:

Consulte as “Instruções do produto” adequadas para Placa 3M™ Petrifilm™.

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

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

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9

Πληροφορίες προϊόντος

Flip-Top Φιάλες Αραίωσης

Περιγραφή του προϊόντος και σκοπός χρήσης

Οι 3M™ Flip-Top Φιάλες Αραίωσης 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 Flip-Top Φιάλες Αραίωσης προσφέρουν απλούστευση στην προετοιμασία αραιώσεων.

Πίνακας 1: Περιγραφή προϊόντος και συνθήκες αποθήκευσης

Αριθμός καταλόγου	Περιγραφή προϊόντος	Όγκος	Αποθήκευση
FTBFD9060	3M™ Flip-Top Φιάλη Αραίωσης με Ρυθμιστικό Διάλυμα Butterfield	90 mL	20–25°C
FTBFD9960	3M™ Flip-Top Φιάλη Αραίωσης με Ρυθμιστικό Διάλυμα Butterfield	99 mL	20–25°C
FTBPW9060	3M™ Flip-Top Φιάλη Αραίωσης με Ρυθμιστικό Υδατικό Διάλυμα Πεπτόνης	90 mL	2–30°C
FTPHB9060	3M™ Flip-Top Φιάλη Αραίωσης με Ρυθμιστικό Διάλυμα Φωσφορικών Αλάτων	90 mL	20–25°C
FTPHB9960	3M™ Flip-Top Φιάλη Αραίωσης με Ρυθμιστικό Διάλυμα Φωσφορικών Αλάτων	99 mL	20–25°C
FTPW9060	3M™ Flip-Top Φιάλη Αραίωσης με Υδατικό Διάλυμα Πεπτόνης	90 mL	20–25°C
FTPW9960	3M™ Flip-Top Φιάλη Αραίωσης με Υδατικό Διάλυμα Πεπτόνης	99 mL	20–25°C

Η 3M Food Safety φέρει πιστοποίηση κατά το πρότυπο του Διεθνούς Οργανισμού Τυποποίησης (ISO) 9001 για σχεδιασμό και παραγωγή.

Ασφάλεια

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, ενδέχεται να έχει ως αποτέλεσμα υλική ζημιά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Η 3M δεν έχει τεκμηριώσει τα αραιωτικά διαλύματα των 3M Flip-Top Φιαλών Αραίωσης για χρήση σε βιομηχανίες άλλες από εκείνες των τροφίμων. Για παράδειγμα, η 3M δεν έχει τεκμηριώσει τη χρήση των 3M Flip-Top Φιαλών Αραίωσης για έλεγχο νερού, φαρμακευτικών προϊόντων ή καλλυντικών.
- Οι 3M Flip-Top Φιάλες Αραίωσης 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 Flip-Top Φιάλες Αραίωσης στη διάγνωση καταστάσεων σε ανθρώπους ή ζώα.
- Ο χρήστης πρέπει να εκπαιδευθεί το προσωπικό του στις κατάλληλες τεχνικές δοκιμών, για παράδειγμα: Ορθές Εργαστηριακές Πρακτικές⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾ ή ISO 17025⁽³⁾.
- Για πληροφορίες σχετικά με την τεκμηρίωση της απόδοσης του προϊόντος, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.3M.com/foodsafety ή επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο ή διανομέα της 3M.

Ευθύνη του χρήστη

Οι χρήστες είναι υπεύθυνοι να εξοικειωθούν με τις οδηγίες και τις πληροφορίες του προϊόντος. Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στο **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 η επιλογή οποιαδήποτε μεθόδου ή προϊόντος ελέγχου, για να αξιολογήσει έναν επαρκή αριθμό δειγμάτων με κατάλληλα είδη τροφίμων και μικροβιακές προκλήσεις, ώστε η επιλεγμένη μέθοδος να ικανοποιεί τα κριτήρια του χρήστη.

Αποτελεί επίσης ευθύνη του χρήστη να καθορίσει ότι όλες οι μέθοδοι δοκιμασίας 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 σχετικών τροφίμων ή των διαδικασιών που υποβάλλονται σε έλεγχο.

Περιορισμός εγγυήσεων / Περιορισμένη αποκατάσταση

ΕΚΤΟΣ ΕΑΝ ΔΗΛΩΝΕΤΑΙ ΡΗΤΑ ΣΤΟΝ ΟΡΟ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΣΤΗΝ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, Η 3M ΠΑΡΑΙΤΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΡΗΤΕΣ ΚΑΙ ΕΝΝΟΟΥΜΕΝΕΣ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ ΑΛΛΑ ΟΧΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΤΙΚΑ, ΟΠΟΙΩΝΔΗΠΟΤΕ ΕΓΓΥΗΣΕΩΝ ΕΜΠΟΡΕΥΣΙΜΟΤΗΤΑΣ Ή ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ 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 αξία αγοράς του προϊόντος. Αυτοί είναι οι αποκλειστικοί τρόποι αποκατάστασης. Πρέπει άμεσα και εντός εξήντα ημερών να γνωστοποιήσετε στην 3M την ανεύρεση των πιθανολογούμενων ελαττωμάτων του προϊόντος και να επιστρέψετε το προϊόν στην 3M. Παρακαλούμε καλέστε το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών (1-800-328-1671 στις Η.Π.Α.) ή τον επίσημο αντιπρόσωπο της 3M Food Safety για την Έγκριση Επιστροφής Προϊόντων.

Περιορισμός της ευθύνης της 3M

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

Αποθήκευση

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

Δ Απόρριψη

Μετά τη χρήση, οι 3M Flip-Top Φιάλες Αραίωσης 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.

Οδηγίες χρήσης

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

Φοράτε κατάλληλη προστατευτική ενδυμασία και ακολουθείτε τις τυπικές ορθές πρακτικές εργαστηριακής ασφάλειας GLP¹.

1. Αφαιρέστε τη σφράγιση ένδειξης παραβίασης. Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η σφράγιση είναι σπασμένη. Ανοίξτε το πώμα της 3M Flip-Top Φιάλης Αραίωσης.
2. Με άσηπτο τρόπο, προσθέστε το δείγμα στη φιάλη.
3. Κλείστε το καπάκι και αναταράξτε για να ολοκληρώσετε την αραίωση.

**Εάν χρησιμοποιείται με 3M™ Petrifilm™ Πλακίδια:**

Ανατρέξτε στις αντίστοιχες «Πληροφορίες προϊόντος του 3M™ Petrifilm™ Πλακιδίου».

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

Παραπομπές:

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 στην τελευταία έκδοση των πρότυπων μεθόδων που αναφέρονται παραπάνω.

Επεξήγηση των συμβόλων

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9

Informacje o produkcie

Butelki do rozcieńczeń typu Flip-Top

Opis i przeznaczenie produktu

3M™ Butelki do rozcieńczeń typu Flip-Top są fabrycznie wypełnione różnymi rodzajami buforów, które można stosować jako rozcieńczalniki przy wyznaczaniu liczby mikroorganizmów w próbkach żywnościowych oraz środowiskowych procesów przetwarzania żywności. 3M Butelki do rozcieńczeń typu Flip-Top ułatwiają przygotowywanie rozcieńczenia.

Tabela 1: Opis produktu i warunki przechowywania

Numer katalogu	Opis produktu	Objętość	Przechowywanie
FTBFD9060	3M™ Butelka do rozcieńczeń typu Flip-Top z buforem Butterfielda	90 ml	20–25°C
FTBFD9960	3M™ Butelka do rozcieńczeń typu Flip-Top z buforem Butterfielda	99 ml	20–25°C
FTBPW9060	3M™ Butelka do rozcieńczeń typu Flip-Top ze zbuforowaną wodą peptonową	90 ml	2–30°C
FTPHB9060	3M™ Butelka do rozcieńczeń typu Flip-Top z buforem fosforanowym	90 ml	20–25°C
FTPHB9960	3M™ Butelka do rozcieńczeń typu Flip-Top z buforem fosforanowym	99 ml	20–25°C
FTPW9060	3M™ Butelka do rozcieńczeń typu Flip-Top z wodą peptonową	90 ml	20–25°C
FTPW9960	3M™ Butelka do rozcieńczeń typu Flip-Top z wodą peptonową	99 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 i zrozumieć wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawarte w instrukcji dotyczącej 3M Butelek do rozcieńczeń typu Flip-Top, a także ich przestrzegać. Instrukcję bezpieczeństwa należy zachować do przyszłego wykorzystania.

WAŻNA INFORMACJA: Oznacza niebezpieczną sytuację, która może spowodować uszkodzenie mienia.

WAŻNA INFORMACJA

- Firma 3M nie dokumentowała wykorzystania rozcieńczalników w 3M Butelkach do rozcieńczeń typu Flip-Top w branżach innych niż spożywcza. Na przykład firma 3M nie zatwierdziła 3M Butelek do rozcieńczeń typu Flip-Top do testowania wody, produktów farmaceutycznych ani kosmetyków.
- 3M Butelki do rozcieńczeń typu Flip-Top nie były badane w odniesieniu do wszelkich możliwych produktów żywnościowych, procesów przetwarzania żywności, protokołów testowania ani wszelkich możliwych szczepów bakterii.
- 3M Butelek do rozcieńczeń typu Flip-Top nie należy używać do diagnozowania chorób ludzkich lub zwierzęcych.
- 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⁾.
- W celu uzyskania informacji lub dokumentacji na temat charakterystyki produktu zapraszamy do odwiedzenia strony www.3M.com/foodsafety lub skontaktowania się z lokalnym przedstawicielem lub dystrybutorem firmy 3M.

Obowiązki użytkownika

Użytkownicy są zobowiązani do zapoznania się z instrukcjami oraz informacjami dotyczącymi produktu.

W celu uzyskania dalszych informacji należy odwiedzić stronę internetową www.3M.com/foodsafety lub skontaktować się z lokalnym przedstawicielem lub dystrybutorem firmy 3M.

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

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

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

Podobnie jak w przypadku każdej metody testowania, wyniki uzyskiwane za pomocą produktu firmy 3M Food Safety nie stanowią gwarancji jakości testowanych macierzy lub procesów.

Wyłączenia gwarancji / Ograniczone środki zaradcze

JEŚLI NIE ZOSTAŁO TO WYRAŹNIE OKREŚLONE W ROZDZIALE DOT. OGRANICZONEJ GWARANCJI POJEDYNCZYCH OPAKOWAŃ PRODUKTÓW, FIRMA 3M WYŁĄCZA ODPOWIEDZIALNOŚĆ WSZYSTKICH GWARANCJI DOMNIEMANYCH I DOROZUMIANYCH, W TYM MIĘDZY INNYMI DOWOLNYCH GWARANCJI ZGODNOŚCI Z PRZEZNACZENIEM I PRZYDATNOŚCI DO OKREŚLONEGO CELU. W razie wad jakiegokolwiek produktu firmy 3M Food Safety firma 3M lub jej autoryzowany dystrybutor wymieni taki produkt lub, wedle własnego 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

FIRMA 3M NIE BĘDZIE ODPOWIEDZIALNA ZA JAKIEKOLWIEK SZKODY ANI 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 rzekomo wadliwego produktu.

Przechowywanie

Po otrzymaniu nieotwarte 3M Butelki do rozcieńczeń typu Flip-Top należy przechowywać we wskazanej temperaturze (patrz Tabela 1).

Δ Utylizacja

Po użyciu 3M Butelki do rozcieńczeń typu Flip-Top mogą zawierać mikroorganizmy, które mogą stanowić potencjalne zagrożenie biologiczne. Należy kierować się aktualnymi normami branżowymi lub lokalnymi regulacjami dotyczącymi utylizacji.

Instrukcja użycia

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

Stosować odpowiednią odzież ochronną i przestrzegać standardowych dobrych praktyk laboratoryjnych GLP¹.

1. Usunąć zabezpieczone zamknięcie. Nie korzystać w przypadku naruszenia zamknięcia. Odkręcić nakrętkę 3M Butelki do rozcieńczeń typu Flip-Top
2. Zachowując warunki aseptyczne, dodać próbkę do butelki.
3. Zamknąć pokrywkę i potrząsnąć w celu rozcieńczenia.

W przypadku używania z Płytkami 3M™ Petrifilm™:

Sprawdzić odpowiednie „Informacje o produkcie dla Płytek 3M™ Petrifilm™”.

W przypadku pytań dotyczących konkretnych zastosowań lub procedur należy odwiedzić stronę www.3M.com/foodsafety lub skontaktować się z lokalnym przedstawicielem lub dystrybutorem firmy 3M.

**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.

Należy skorzystać z bieżących wersji wymienionych powyżej standardowych metod.

Objaśnienie symboli

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9

Termékhasználati útmutató

Felpattintható-kupakú higító palack

Termékleírás és alkalmazási terület

A 3M™ Felpattintható-kupakú higító palackok különböző pufferekkel előre feltöltve kaphatók; ezek a pufferek higítóként használhatók az élelmiszermintákban és az élelmiszer-feldolgozásból származó környezeti mintákban lévő mikroorganizmusok számlálásakor. A 3M Felpattintható-kupakú higító palackok leegyszerűsítik a higítási műveletet.

1. táblázat: Termékleírás és tárolási feltételek

Katalógusszám	Termékleírás	Térfogat	Tárolás
FTBFD9060	3M™ Felpattintható-kupakú higító palack Butterfield pufferrel	90 mL	20-25°C
FTBFD9960	3M™ Felpattintható-kupakú higító palack Butterfield pufferrel	99 mL	20-25°C
FTBPW9060	3M™ Felpattintható-kupakú higító palack pufferolt pepton vízzel	90 mL	2-30°C
FTPHB9060	3M™ Felpattintható-kupakú higító palack foszfát pufferrel	90 mL	20-25°C
FTPHB9960	3M™ Felpattintható-kupakú higító palack foszfát pufferrel	99 mL	20-25°C
FTPW9060	3M™ Felpattintható-kupakú higító palack pepton vízzel	90 mL	20-25°C
FTPW9960	3M™ Felpattintható-kupakú higító palack pepton vízzel	99 mL	20-25°C

A 3M Food Safety tervezési és gyártási eljárásai megfelelnek az ISO (Nemzetközi Szabványügyi Szervezet) 9001-es szabvány követelményeinek.

Biztonság

A felhasználónak el kell olvasnia, meg kell értenie és be kell tartania a 3M Felpattintható-kupakú higító palack használati utasításában található biztonsági információkat. Őrizze meg a biztonsági utasításokat jövőbeli hivatkozás céljára.

MEGJEGYZÉS: Olyan veszélyes helyzetet jelöl, amely – ha nem előzik meg – vagyoni kárt okozhat.

MEGJEGYZÉS

- A 3M nem dokumentálta a 3M Felpattintható-kupakú higító palackok higítószerreinek alkalmazását az élelmiszeriparon kívül más iparágakban történő használatra. A 3M például nem dokumentálta a 3M Felpattintható-kupakú higító palackok használatát víz, gyógyszerek vagy kozmetikumok vizsgálatára.
- A 3M Felpattintható-kupakú higító palackokat nem tesztelték minden lehetséges élelmiszeripari termék, élelmiszer-feldolgozási eljárás, tesztelési protokoll és lehetséges baktériumtörzs esetében.
- Ne használja a 3M Felpattintható-kupakú higító palackokat emberi vagy állati betegségek diagnosztizálására.
- A felhasználónak ki kell képeznie a munkatársait a megfelelő vizsgálati módszerekre, például a helyes laboratóriumi gyakorlatok⁽¹⁾, az ISO 7218⁽²⁾ vagy az ISO 17025⁽³⁾ szabvány követésére.
- A termék teljesítményére vonatkozó dokumentációért keresse fel a www.3M.com/foodsafety honlapot, vagy lépjen kapcsolatba a 3M helyi képviselőjével vagy forgalmazójával.

A felhasználó felelőssége

A felhasználók kötelesek megismerni a termékhasználati útmutatót és a kapcsolódó információkat. További információkért látogasson el a www.3M.com/foodsafety weboldalra, vagy lépjen kapcsolatba a 3M helyi képviselőjével vagy forgalmazójával.

A vizsgálati módszer kiválasztásakor szem előtt kell tartani, hogy a külső tényezők, pl. a mintavételi módszerek, tesztelési protokollok, a minta-előkészítés és -kezelés, valamint a laboratóriumi technikák befolyásolhatják az eredményt. Az élelmiszer minta maga is befolyásolhatja az eredményeket.

A vizsgálati módszer vagy termék kiválasztásakor a felhasználó felelőssége, hogy a megfelelő mátrixokkal és mikrobiális challenge-tesztekkel elegendő számú mintát értékeljen ki ahhoz, hogy igazolja a választott vizsgálati módszer megfelelőségét.

A felhasználó felelőssége továbbá annak meghatározása is, hogy a vizsgálati módszerek és eredmények megfelelnek-e az ügyfél és a szállító követelményeinek.

Akárcsak más vizsgálati módszerek esetében, a 3M Food Safety termékek használata során nyert eredmények sem nyújtanak garanciát a tesztelt mátrixok vagy eljárások minőségére vonatkozóan.

Korlátozott garancia / korlátozott jogorvoslat

AZ ADOTT TERMÉK EGYEDI CSOMAGOLÁSÁHOZ MELLÉKELT KORLÁTOZOTT GARANCIA RENDELKEZÉSEIBEN KIFEJEZETTEN ELŐÍRTAK KIVÉTELÉVEL A 3M VÁLLALAT KIZÁR MINDEN KIFEJEZETT ÉS HALLGATÓLAGOS GARANCIÁT, IDEÉRTVE TÖBBEK KÖZÖTT A FORGALMAZHATÓSÁGRA VAGY EGY ADOTT CÉLRA VALÓ ALKALMASSÁGRA VONATKOZÓ GARANCIÁT. Amennyiben bármely 3M Food Safety termék hibásnak bizonyulna, a 3M vállalat vagy meghatalmazott forgalmazója – saját döntése szerint – az adott terméket kicseréli, vagy visszatéríti a vételárat az ügyfélnek. Egyéb jogorvoslatnak nincs helye. Ha bármely terméknel 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 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 vállalat felelősségének mértéke semmilyen jogelv szerint nem haladhatja meg a hibásnak mondott termék vételárát.

Tárolás

A kézhezvételt követően a bontatlan 3M Felpattintható-kupakú hígító palackokat tárolja a jelzett hőmérsékleten (lásd 1. táblázat).

△ Ártalmatlanítás

Használat után a 3M Felpattintható-kupakú hígító palackok mikroorganizmusokat tartalmazhatnak, ami potenciális biológiai veszélyt jelent. 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 (GLP)¹.

1. Távolítsa el a garanciazárát. Ne használja a terméket, ha a zár sérült. Nyissa ki a 3M Felpattintható-kupakú hígító palack kupakját.
2. Steril technikával helyezze a mintát a palackba.
3. Zárja vissza a kupakot, és rázza össze a palack tartalmát a hígítás befejezéséhez.

3M™ Petrifilm™ tárgylemezekkel való használat esetén:

Olvassa el az adott 3M™ Petrifilm™ tárgylemez termékhasználati útmutatóját.

Ha kérdése merül fel az egyes alkalmazásokkal vagy eljárásokkal kapcsolatban, keresse fel honlapunkat a www.3M.com/foodsafety címen, vagy vegye fel a kapcsolatot a 3M helyi képviselőjével vagy forgalmazójával.

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 aktuális verzióit kell figyelembe venni.

Jelmagyarázat

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebaude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9

Pokyny k produktu

Ředicí nádoby s uzávěrem Flip Top

Popis výrobku a určený účel použití

3M™ Ředicí nádoby s uzávěrem Flip Top se dodávají předem naplněné různými pufry, které lze použít jako ředidla při stanovení počtu mikroorganismů ze vzorků potravin a vzorků z prostředí zpracování potravin. 3M Ředicí nádoby s uzávěrem Flip Top nabízejí jednoduchou přípravu roztoků.

Tabulka 1: Popis výrobku a podmínky skladování

Katalogové číslo	Popis výrobku	Objem	Skladování
FTBFD9060	3M™ Ředicí nádoba s uzávěrem Flip Top a Butterfieldovým pufrem	90 ml	20–25 °C
FTBFD9960	3M™ Ředicí nádoba s uzávěrem Flip Top a Butterfieldovým pufrem	99 ml	20–25 °C
FTBPW9060	3M™ Ředicí nádoba s uzávěrem Flip Top a pufrovanou peptonovou vodou	90 ml	2–30 °C
FTPHB9060	3M™ Ředicí nádoba s uzávěrem Flip Top a fosfátovým pufrem	90 ml	20–25 °C
FTPHB9960	3M™ Ředicí nádoba s uzávěrem Flip Top a fosfátovým pufrem	99 ml	20–25 °C
FTPW9060	3M™ Ředicí nádoba s uzávěrem Flip Top a peptonovou vodou	90 ml	20–25 °C
FTPW9960	3M™ Ředicí nádoba s uzávěrem Flip Top a peptonovou vodou	99 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 ředicím nádobkám s uzávěrem Flip Top. Uchovejte si bezpečnostní pokyny pro budoucí použití.

UPOZORNĚNÍ: Označuje nebezpečné situace, kterých je nutno se vyvarovat, jinak hrozí nebezpečí poškození majetku.

UPOZORNĚNÍ

- Společnost 3M nemá k dispozici dokumentaci týkající se využití ředidel v ředicích nádobkách 3M s uzávěrem Flip Top v jiných odvětvích, než je potravinářský průmysl. Společnost 3M nemá například k dispozici dokumentaci týkající se využití ředicích nádobek 3M s uzávěrem Flip Top pro testování vody, farmaceutických nebo kosmetických výrobků.
- 3M Ředicí nádoby s uzávěrem Flip Top nebyly testovány se všemi možnými potravinářskými výrobky, potravinářskými postupy, zkušebními protokoly ani se všemi možnými kmeny bakterií.
- Nepoužívejte 3M ředicí nádoby 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 výrobku, navštivte naše webové stránky na adrese www.3M.com/foodsafety nebo kontaktujte místního zástupce nebo distributora společnosti 3M.

Odpovědnost uživatele

Uživatelé jsou zodpovědní za to, že se seznámí s pokyny k produktu a s informacemi o něm. Podrobnější informace naleznete na naší webové stránce www.3M.com/foodsafety nebo se obraťte na místního zástupce či distributora společnosti 3M.

Při volbě zkušební metody 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. Ovlivnit výsledky může i samotný potravinový vzorek.

Uživatel odpovídá za volbu vhodné zkušební metody či testovacího produktu a posouzení dostatečného počtu vzorků v porovnání s příslušnými tabulkami a typy mikrobů tak, aby zvolená zkušební metoda splnila jeho kritéria.

Uživatel také musí sám posoudit, zda zkušební metoda a výsledky splňují požadavky jeho zákazníků a dodavatelů.

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

Omezení záruky / omezení náhrady škody

POKUD NENÍ V USTANOVENÍ O OMEZENÉ ZÁRUCE V BALENÍ DANÉHO VÝROBKU VÝSLOVNĚ UVEDENO JINAK, NENESE SPOLEČNOST 3M ŽÁDNOU VÝSLOVNOU ANI PŘEDPOKLÁDANOU ZÁRUKU, VČETNĚ NAPŘÍKLAD JAKÉKOLI ZÁRUKY PRODEJNOSTI ČI VHODNOSTI KE KONKRÉTNÍMU ÚČELU. Pokud je jakýkoli výrobek společnosti 3M Food Safety vadný, společnost 3M nebo její autorizovaný distributor podle svého uvážení buď výrobek vymění, nebo uhradí jeho kupní cenu. Jiné opravné prostředky společnost neposkytuje. Jakoukoliv předpokládanou vadu ve výrobku musíte okamžitě oznámit společnosti 3M do 60 dnů od zjištění a výrobek musíte vrátit společnosti 3M. Chcete-li získat autorizaci vrácení 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 ČI NÁSLEDNOU ŠKODU, VČETNĚ NAPŘÍKLAD ZTRÁTY ZISKU. V žádném případě nepřekročí odpovědnost společnosti 3M podle jakékoli právní teorie kupní cenu produktu, u něhož je vada uplatňována.

Skladování

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

▲ Likvidace

Po použití mohou 3M ředicí 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.

1. Odstraňte pečeť. Jestliže je pečeť poškozena, výrobek nepoužívejte. Otevřete víčko na 3M ředicí nádobce s uzávěrem Flip Top.
2. Aseptickou technikou přidejte do nádoby vzorek.
3. Zavřete víčko a zatřepejte nádobkou, aby se dokončilo zředění.

Při použití se zařízením 3M™ Petrifilm™:

Viz příslušné „pokyny k výrobku 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 společnosti 3M.

Reference:

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

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9

Instrucțiuni despre produs

Sticle de diluție Flip-Top

Descrierea produsului și domeniul de utilizare

Produsele Sticle de diluție 3M™ Flip-Top sunt preumplute cu o gamă largă de soluții tampon care pot fi utilizate ca diluanți în enumerarea microorganismelor din probele alimentare și din mediile de procesare a alimentelor. Produsele Sticle de diluție 3M Flip-Top asigură simplitatea în pregătirea diluanților.

Tabelul 1: Descrierea produsului și condiții de depozitare

Număr de catalog	Descrierea produsului	Volum	Păstrare
FTBFD9060	Sticlă de diluție 3M™ Flip-Top cu soluție tampon Butterfield	90 mL	20-25 °C
FTBFD9960	Sticlă de diluție 3M™ Flip-Top cu soluție tampon Butterfield	99 mL	20-25 °C
FTBPW9060	Sticlă de diluție 3M™ Flip-Top cu apă peptonată tamponată	90 mL	2-30 °C
FTPHB9060	Sticlă de diluție 3M™ Flip-Top cu soluție tampon fosfat	90 mL	20-25 °C
FTPHB9960	Sticlă de diluție 3M™ Flip-Top cu soluție tampon fosfat	99 mL	20-25 °C
FTPW9060	Sticlă de diluție 3M™ Flip-Top cu apă peptonată	90 mL	20-25 °C
FTPW9960	Sticlă de diluție 3M™ Flip-Top cu apă peptonată	99 mL	20-25 °C

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

Siguranță

Utilizatorul trebuie să citească, să înțeleagă și să respecte toate informațiile de securitate conținute în instrucțiunile pentru produsele Sticle de diluție 3M Flip-Top. Păstrați instrucțiunile de siguranță pentru consultări ulterioare.

NOTĂ: Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate fi cauza unor daune materiale.

NOTĂ

- Compania 3M nu a efectuat cercetări de utilizare a diluanților Sticlă de diluție 3M Flip-Top pentru utilizarea în alte industrii decât cea alimentară. De exemplu, 3M nu a efectuat cercetări de utilizare a produselor Sticlă de diluție 3M Flip-Top pentru testarea apei, a produselor farmaceutice sau cosmetice.
- Sticlă de diluție 3M Flip-Top nu au fost testată cu toate produsele alimentare, procesele alimentare și mediile de procesare a alimentelor, protocoalele de testare posibile sau cu toate tulpinile de bacterii posibile.
- A nu se utiliza produsele Sticle de diluție 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 documentația referitoare la performanțele produsului, vizitați site-ul nostru web la www.3M.com/foodsafety sau contactați reprezentantul sau distribuitorul local 3M.

Responsabilitatea utilizatorului

Utilizatorii au responsabilitatea de a se familiariza cu instrucțiunile despre produs și cu informațiile despre produs. Vizitați site-ul nostru web la adresa www.3M.com/foodsafety, sau contactați reprezentantul sau distribuitorul dumneavoastră 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 mostrelor, 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 mostre, 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 nu constituie o garanție a calității matricelor sau proceselor supuse testării.

Limitarea garanției/Despăgubire limitată

CU EXCEPȚIA CELOR MENȚIONATE ÎN MOD EXPRES ÎN SECȚIUNEA PRIVIND GARANȚIA LIMITATĂ, SECȚIUNE AFLATĂ PE AMBALAJELE 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 este defect, 3M sau distribuitorul său autorizat, la alegerea sa, va înlocui produsul sau va rambursa prețul de achiziție al produsului. Acestea sunt singurele măsuri ce se vor lua. Trebuie să înștiințați imediat 3M în termen de șaiszeci de zile de la descoperirea oricăror defecte suspecte ale produsului și să returnați produsul la 3M. Apelați Serviciul de asistență clienți (1-800-328-1671 în S.U.A.) sau reprezentantul dvs. oficial 3M Food Safety pentru a obține o autorizație de înapoiere a bunurilor.

Limitarea răspunderii 3M

3M NU VA FI RESPONSABILĂ PENTRU NICIUN FEL DE PIERDERI SAU DAUNE, INDIFERENT DACĂ ACESTE SUNT DAUNE DIRECTE, INDIRECTE, SPECIALE, ACCIDENTALE SAU REZULTATE PE CALE 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 bănuat a fi defect.

Păstrare

La primire, depozitați Sticlă de diluție 3M Flip-Top nedeschisă la temperaturile indicate (consultați Tabelul 1).

Δ Eliminare la deșeuri

După utilizare, Sticlă de diluție 3M Flip-Top cu apă peptonată tamponată poate 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.

1. Îndepărtați punga cu sigiliu. Nu utilizați produsul dacă sigiliul este rupt. Deschideți capacul produsului Sticlă de diluție 3M Flip-Top.
2. Adăugați proba în fiolă printr-o tehnică aseptică.
3. Închideți capacul și agitați pentru a finaliza diluția.

În cazul utilizării cu produsele Plăci 3M™ Petrifilm™:

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

Dacă aveți întrebări referitoare la anumite aplicații sau proceduri, vizitați site-ul nostru web la www.3M.com/foodsafety sau 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

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebaude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9

Инструкции к препарату

Флаконы Флип-Топ для разведений

Описание и предназначение препарата

3M™ Флаконы Флип-Топ для разведений предварительно наполнены различными буферными растворами, которые могут использоваться в качестве разбавителей для подсчета микроорганизмов в пробах пищи и среды производства пищевых продуктов. 3M Флаконы Флип-Топ для разведений обеспечивают простоту приготовления разведений.

Таблица 1. Описание препарата и условия хранения

Номер по каталогу	Описание препарата	Объем	Хранение
FTBFD9060	3M™ Флакон Флип-Топ с буфером Баттерфилда	90 мл	20–25 °C
FTBFD9960	3M™ Флакон Флип-Топ с буфером Баттерфилда	99 мл	20–25 °C
FTBPW9060	3M™ Флакон Флип-Топ с забуференной пептонной водой	90 мл	2–30 °C
FTPHB9060	3M™ Флакон Флип-Топ с фосфатным буфером	90 мл	20–25 °C
FTPHB9960	3M™ Флакон Флип-Топ с фосфатным буфером	99 мл	20–25 °C
FTPW9060	3M™ Флакон Флип-Топ с пептонной водой	90 мл	20–25 °C
FTPW9960	3M™ Флакон Флип-Топ с пептонной водой	99 мл	20–25 °C

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

Техника безопасности

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

УВЕДОМЛЕНИЕ. Указывает на опасную ситуацию, при возникновении которой может произойти повреждение имущества.

УВЕДОМЛЕНИЕ

- Компания 3M документально не подтверждает использование препаратов-растворителей 3M Флаконов Флип-Топ для разведений в других отраслях промышленности, кроме пищевой. Например, компания 3M документально не подтверждает использование препаратов 3M Флаконов Флип-Топ для разведений для исследования воды, лекарственных препаратов или косметики.
- Препарат 3M Флакон Флип-Топ для разведений не тестировался со всеми возможными пищевыми продуктами и видами технологической обработки пищи, протоколами испытаний или всеми возможными бактериальными штаммами.
- Не используйте 3M Флаконы Флип-Топ для разведений при диагностике состояния людей или животных.
- Пользователь несет ответственности за обучение персонала надлежащим методикам проведения анализа, например описанным в документе «Надлежащая лабораторная практика» ⁽¹⁾, в стандарте ИСО 7218 ⁽²⁾ или ИСО 17025 ⁽³⁾.
- Получить сведения о документальном подтверждении характеристик продукта можно на веб-сайте www.3M.com/foodsafety или у местного представителя либо дистрибьютора компании 3M.

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 3М.

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 соответствующего препарата отвечает пользователь. Пользователь должен на основании исследования достаточного количества образцов с помощью надлежащих матриц и тестовых микроорганизмов определить, отвечает ли выбранный метод исследования необходимым ему критериям.

Кроме того, пользователь обязан установить, отвечают ли методы и результаты проводимых им анализов требованиям его клиентов и поставщиков.

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

Ограничение гарантий и средств правовой защиты

ЕСЛИ ИНОЕ ЯВНО НЕ УКАЗАНО В РАЗДЕЛЕ ОБ ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИИ НА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ ПРОДУКТА, КОМПАНИЯ 3М НЕ ПРИЗНАЕТ КАКИЕ БЫ ТО НИ БЫЛО ПРЯМЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА, ВКЛЮЧАЯ, ПОМИМО ПРОЧЕГО, ГАРАНТИЮ ТОВАРНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ИЛИ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕННОГО ПРИМЕНЕНИЯ. Если в изделии компании 3М Food Safety обнаруживаются дефекты, компания 3М или уполномоченный этой компанией дистрибьютор обязуется по своему усмотрению заменить это изделие или возместить стоимость его покупки. Это единственный способ правовой защиты. О возможном дефекте необходимо немедленно уведомить компанию 3М в течение 60 дней с момента его обнаружения и вернуть дефектный препарат в компанию 3М. Для санкционирования возврата товара позвоните в службу поддержки клиентов (+1 800 328 1671 в США) или своему официальному представителю компании 3М Food Safety.

Ограничение ответственности компании 3М

КОМПАНИЯ 3М НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ПРЯМЫМИ, НЕПРЯМЫМИ, УМЫШЛЕННЫМИ, СЛУЧАЙНЫМИ ИЛИ КОСВЕННЫМИ, ВКЛЮЧАЯ, ПОМИМО ПРОЧЕГО, УТРАЧЕННУЮ ПРИБЫЛЬ. Ответственность компании 3М ни при каких обстоятельствах и несмотря ни на какие требования не может превышать стоимость изделия.

Хранение

После получения храните невскрытые 3М Флаконы Флип-Топ для разведений при указанной температуре (см. таблицу 1).

▲ Утилизация

После использования 3М Флаконы Флип-Топ для разведений могут содержать микроорганизмы, которые могут представлять потенциальную биологическую опасность. Утилизируйте препарат в соответствии 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 (GLP) ¹.

1. Снимите пломбу. Не используйте изделие, если пломба повреждена. Откройте крышку 3М Флакона Флип-Топ для разведений.
2. Соблюдая правила асептики, добавьте пробу во флакон.
3. Закройте крышку и встряхните, чтобы завершить разведение.

**Действия в случае использования тест-пластин 3M™ Petrifilm™**

См. соответствующие инструкции к препарату для тест-пластин 3M™ Petrifilm™.

Если у вас возникли вопросы по определенным способам применения или процедурам, посетите наш веб-сайт по адресу www.3M.com/foodsafety или обратитесь к местному представителю или дистрибьютору компании 3M.

Список литературы

1. Управление США по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов. Свод федеральных нормативных актов, раздел 21, часть 58. Надлежащая лабораторная практика для доклинических лабораторных исследований.
2. ИСО 7218. Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и руководство по микробиологическому анализу.
3. ИСО/МЭК 17025. Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий.

См. действующие версии указанных выше стандартных методов.

Значение символов

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebaude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9

Flip-Top Seyreltme Şişeleri

Ürün Tanımı ve Kullanım Amacı

3M™ Flip-Top Seyreltme Şişeleri, gıda ve gıda işleme çevresel numunelerindeki mikroorganizmaların sayımında seyreltici olarak kullanılabilecek çeşitli tamponlarla önceden doldurulmuş olarak verilmektedir. 3M Flip-Top Seyreltme Şişeleri, seyrelticilerin hazırlanmasını basitleştirir.

Tablo 1: Ürün Açıklaması ve Saklama Koşulları

Katalog Numarası	Ürün Açıklaması	Hacim	Saklama
FTBFD9060	3M™ Flip-Top Seyreltme Şişesi Butterfield's Buffer ile	90 mL	20-25°C
FTBFD9960	3M™ Flip-Top Seyreltme Şişesi Butterfield's Buffer ile	99 mL	20-25°C
FTBPW9060	3M™ Flip-Top Seyreltme Şişesi Tamponlanmış Peptonlu Su ile	90 mL	2-30°C
FTPHB9060	3M™ Flip-Top Seyreltme Şişesi Phosphate Buffer ile	90 mL	20-25°C
FTPHB9960	3M™ Flip-Top Seyreltme Şişesi Phosphate Buffer ile	99 mL	20-25°C
FTPW9060	3M™ Flip-Top Seyreltme Şişesi Peptonlu Su ile	90 mL	20-25°C
FTPW9960	3M™ Flip-Top Seyreltme Şişesi Peptonlu Su ile	99 mL	20-25°C

3M Gıda Güvenliği, ISO (Uluslararası Standardizasyon Teşkilatı) 9001 tasarım ve üretim sertifikasına sahiptir.

Güvenlik

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

NOT:Önlem alınmadığı takdirde mal zararı ile sonuçlanabilecek tehlikeli durumları belirtir.

NOT

- 3M, 3M Flip-Top Seyreltme Şişesi seyrelticilerinin gıda endüstrisi dışında kullanımını belgelendirmemiştir. Örneğin 3M, 3M Flip-Top Seyreltme Şişelerini su, farmasötik veya kozmetik ürünlerini test etmek üzere belgelendirmemiştir.
- 3M Flip-Top Seyreltme Şişeleri, olası gıda ürünlerinin, gıda işlemlerinin, test protokollerinin ya da bakteri suşlarının tümüyle test edilmemiştir.
- 3M Flip-Top Seyreltme Şişelerini insanların veya hayvanların tıbbi durumlarına tanı koymak için kullanmayın.
- Kullanıcı, personelini doğru test teknikleri konusunda eğitmelidir; örneğin: İyi Laboratuvar Uygulamaları⁽¹⁾, ISO 7218⁽²⁾ veya ISO 17025⁽³⁾.
- Ürün performansıyla ilgili dokümantasyon için, www.3M.com/foodsafety adresindeki web sitemizi ziyaret edin veya yerel 3M temsilciniz ya da dağıtıcınızla irtibat kurun.

Kullanıcının Sorumluluğu

Kullanıcılar ürün talimatları ve bilgileri hakkında bilgi edinmekle yükümlüdür. Daha fazla bilgi için

www.3M.com/foodsafety adresindeki web sitemizi ziyaret edin veya yerel 3M temsilcinizle ya da dağıtıcınızla iletişime geçin.

Bir test yöntemi seçilirken, numune alma yöntemleri, test protokolleri, numunenin hazırlanması, işlem yapılması ve laboratuvar tekniği gibi dış faktörlerin sonuçları etkileyebileceği bilinmelidir. 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 yöntemlerinin ve sonuçlarının müşteri ve tedarikçi gereksinimlerini karşılamasını sağlamak yine kullanıcının sorumluluğundadır.

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

Garantilerin Sınırlandırılması/Sınırlı 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 HERHANGİ BİR AÇIK VEYA ZİMNİ GARANTİYİ KABUL ETMEMEKTEDİR. Herhangi bir 3M Gıda Güvenlik Ürünü'nün kusurlu olması durumunda, 3M veya yetkili dağıtıcısı, tercihine 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 bildirin veya ürünü 3M'e iade edin. Mal İade İzni almak için lütfen Müşteri Hizmetleri'ni (ABD'de 1-800-328-1671) veya yerel resmî 3M Gıda Güvenliği temsilcinizi arayın.

3M'in Sınırlı 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 aşmaz.

Saklama

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

△Atma

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

Kullanım Talimatları

Tüm talimatlara dikkatle uyun. Bu uyarının dikkate alınmaması hatalı sonuçlara neden olabilir.

Uygun koruyucu giysiler giyin ve standart iyi laboratuvar uygulamalarına (GLP)¹ mutlaka uyun.

1. Önceden açılmadığını belirten mührü çıkarın. Mühür bozulmuşsa kullanmayın. 3M Flip-Top Seyreltme Şişesinin kapağını açın.
2. Numuneyi aseptik koşullarda şişeye ekleyin.
3. Kapağı kapatın ve seyreltmeyi tamamlamak için sallayın.

3M™ Petrifilm™ Plakaları ile kullanılırsa:

İlgili "3M™ Petrifilm™ Plakası Ürün Talimatlarına" başvurun.

Belirli uygulamalar veya prosedürler hakkında sorularınız varsa www.3M.com/foodsafety adresindeki web sitemizi ziyaret edin veya yerel 3M temsilcisi ya da dağıtıcısı ile irtibat kurun.

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.

Sembollerin Açıklaması

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebaude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9

フリップトップ 希釈水

製品の概要および用途

3M™ フリップトップ 希釈水は、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 フリップトップ 希釈水を使用すると、希釈液が簡単に調製できます。

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
FTBFD9060	3M™ フリップトップ 希釈水 バターフィールド緩衝液	90 mL	20～25℃
FTBFD9960	3M™ フリップトップ 希釈水 バターフィールド緩衝液	99 mL	20～25℃
FTBPW9060	3M™ フリップトップ 希釈水 緩衝ペプトン水	90 mL	2～30℃
FTPHB9060	3M™ フリップトップ 希釈水 リン酸緩衝液	90 mL	20～25℃
FTPHB9960	3M™ フリップトップ 希釈水 リン酸緩衝液	99 mL	20～25℃
FTPW9060	3M™ フリップトップ 希釈水 ペプトン水	90 mL	20～25℃
FTPW9960	3M™ フリップトップ 希釈水 ペプトン水	99 mL	20～25℃

3M食品衛生管理製品は、設計と製造について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 フリップトップ 希釈水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。

注記: ご使用に際し、危険な状態が生じ物的損害が発生する場合があります。

注記

- 3Mは、食品以外の分野における3M フリップトップ 希釈水の使用についての検証はしておりません。例えば、3Mは、3M フリップトップ 希釈水を水や医薬品、化粧品、化粧品の検査用途での使用については検証しておりません。
- 3M フリップトップ 希釈水は、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 フリップトップ 希釈水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は、当社のWebサイト (www.3M.com/foodsafety) をご覧いただくか、3M販売担当者または取り扱い販売店までお問い合わせください。

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。お近くの3M販売担当者または販売店にお問い合わせください。

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要因が結果に影響いたしますのでご注意ください。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。

お客様の検査目的や基準に合致することが確認できるようなら事前に適切な食材および菌株を用いた十分な数のサンプルでご評価ください。

また、その検査方法および結果が納入先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、事前にお客様自身でご確認ください。

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用いて得られた結果をもって、検査を実施した食材または工程の品質を保証するものではありません。

保証の範囲／賠償の制限

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は明示の有無を問わず、商品適格性または特定の目的への適合性に関する保証を含む、あらゆる種類の保証も負いません。3M食品衛生製品に欠陥があった場合、3Mまたは取扱販売店にて製品の交換あるいは返品処理をさせていただきます。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に返送してください。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(米国の場合は1-800-328-1671)、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、利益損失を含むあらゆる損失に対しての責任を負いません。いかなる場合においても、またあらゆる法的根拠に対しましても、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ございません。

保管

3M フリップトップ 希釈水は、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 フリップトップ 希釈水には、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。現行の基準または地域の法令等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、注意深く従ってご使用ください。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。

1. 開封防止シールを剥がします。シールが破損している場合は、使用しないでください。3M フリップトップ 希釈水のキャップを開けます。
2. サンプルをボトルに無菌状態で添加します。
3. 蓋を閉め、ボトルを振って希釈します。

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販売担当者または取り扱い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 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.

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

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebäude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9

Flip-Top 稀释瓶

产品说明及预期用途

3M™ Flip-Top 稀释瓶预装各种缓冲液,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 Flip-Top 稀释瓶可简化稀释液制备过程。

表 1:产品说明和储存条件

目录编号	产品说明	体积	存放
FTBFD9060	3M™ Flip-Top Butterfield's 缓冲液稀释瓶	90 mL	20-25°C
FTBFD9960	3M™ Flip-Top Butterfield's 缓冲液稀释瓶	99 mL	20-25°C
FTBPW9060	3M™ Flip-Top 缓冲蛋白胨水稀释瓶	90 mL	2-30°C
FTPHB9060	3M™ Flip-Top 磷酸盐缓冲液稀释瓶	90 mL	20-25°C
FTPHB9960	3M™ Flip-Top 磷酸盐缓冲液稀释瓶	99 mL	20-25°C
FTPW9060	3M™ Flip-Top 缓冲蛋白胨水稀释瓶	90 mL	20-25°C
FTPW9960	3M™ Flip-Top 缓冲蛋白胨水稀释瓶	99 mL	20-25°C

3M Food Safety 产品的设计和生已经获得 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 Flip-Top 稀释瓶说明中的所有安全信息。妥善保存安全说明书,以备日后查阅。

注意:表示危险情况,如果不注意避免,可能导致财产损失。

注意

- 对于是否能将 3M Flip-Top 稀释瓶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,对于是否能将 3M Flip-Top 稀释瓶用于检测水样、药品或化妆品,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 Flip-Top 稀释瓶进行检测。
- 请勿在人类或动物的各种疾病诊断中使用 3M Flip-Top 稀释瓶。
- 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,也可与您当地的 3M 代表或经销商联系以获得帮助。

用户责任

用户有责任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。食品样品本身也可能会影响结果。

用户在选择检测方法或产品时,应自行负责选用合适的基质和微生物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 Food Safety 产品所得到的结果并不能保证受检基质或程序的质量。



有限保证/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, 否则, 3M 将不提供任何明示或默示保证, 包括但不限于适销性或特定用途适用性保证。如果证明任何 3M Food Safety 产品存在缺陷, 3M 或其授权经销商可以自行决定是提供换货, 还是对产品进行退款。这是向您提供的唯一补救方案。您必须在发现产品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 Food Safety 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。

存放

到货后, 应将未开封的 3M Flip-Top 稀释瓶存放在指定温度下 (参见表 1)。

△弃置

使用后, 3M Flip-Top 稀释瓶中可能含有微生物, 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

请仔细遵循所有说明。否则, 可能会导致结果不准确。

应穿戴适当的防护服并遵守标准优良实验室规范 GLP¹。

1. 撕掉密封条。如果密封条破损, 请勿使用。打开 3M Flip-Top 稀释瓶盖。
2. 在无菌条件下将样品添加至瓶中。
3. 盖住瓶盖, 通过摇晃完成稀释。

若与 3M™ Petrifilm™ 测试片共用:

请参阅相应的“3M™ Petrifilm™ 测试片产品信息”。

如果您对于特定的应用或程序存有疑问, 请访问我们的网站 www.3M.com/foodsafety, 也可与您当地的 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 部分。非临床研究的优良实验室规范。
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。用于检验和校准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

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebaude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9

คำแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์

ขวดบรรจุสารละลายสำเร็จรูปเพื่อการเจือจาง

รายละเอียดผลิตภัณฑ์และวัตถุประสงค์การใช้งาน

3M™ ขวดบรรจุสารละลายสำเร็จรูปเพื่อการเจือจาง บรรจุบัพเฟอร์หลายชนิดที่อาจใช้เป็นสารทำเจือจางในการตรวจนับจำนวนจุลินทรีย์ในตัวอย่างอาหารและสิ่งแวดล้อมในกระบวนการผลิตอาหาร 3M ขวดบรรจุขวดบรรจุสารละลายสำเร็จรูปเพื่อการเจือจาง ช่วยให้การเตรียมสารละลายเจือจางเป็นเรื่องง่าย

ตาราง 1: คำอธิบายผลิตภัณฑ์และสภาวะการเก็บรักษา

หมายเลขแคตตาล็อก	รายละเอียดผลิตภัณฑ์	ปริมาตร	การเก็บรักษา
FTBFD9060	3M™ ขวดบรรจุบัตเตอร์ฟิลด์ บัพเฟอร์	90 มล.	20 - 25 °C
FTBFD9960	3M™ ขวดบรรจุบัตเตอร์ฟิลด์ บัพเฟอร์	99 มล.	20 - 25 °C
FTBPW9060	3M™ ขวดบรรจุบัพเฟอร์เปปโทน บัพเฟอร์	90 มล.	2 - 30 °C
FTPHB9060	3M™ ขวดบรรจุบัพเฟอร์ฟอสเฟต บัพเฟอร์	90 มล.	20 - 25 °C
FTPHB9960	3M™ ขวดบรรจุบัพเฟอร์ฟอสเฟต บัพเฟอร์	99 มล.	20 - 25 °C
FTPW9060	3M™ ขวดบรรจุบัพเฟอร์เปปโทน วอเตอร์	90 มล.	20 - 25 °C
FTPW9960	3M™ ขวดบรรจุบัพเฟอร์เปปโทน วอเตอร์	99 มล.	20 - 25 °C

3M Food Safety ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO (องค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐาน) 9001 ด้านการออกแบบและการผลิต

ความปลอดภัย

ผู้ใช้ควรอ่าน ทำความเข้าใจและปฏิบัติตามข้อมูลด้านความปลอดภัยทั้งหมดในคำแนะนำสำหรับขวดบรรจุสารละลายแบบฝาฟลิป 3M เก็บคำแนะนำด้านความปลอดภัยนี้ไว้สำหรับใช้อ้างอิงในอนาคต

ข้อสังเกต: แสดงสถานการณ์อันตรายซึ่งหากไม่หลีกเลี่ยง อาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อทรัพย์สิน

ข้อสังเกต

- 3M มิได้จัดทำเอกสารการใช้งาน 3M ขวดบรรจุขวดบรรจุสารละลายสำเร็จรูปเพื่อการเจือจาง สำหรับใช้ในอุตสาหกรรมอื่นใดนอกเหนือจากอุตสาหกรรมอาหาร ตัวอย่างเช่น 3M ยังไม่มีเอกสารเกี่ยวกับ 3M ขวดบรรจุขวดบรรจุสารละลายสำเร็จรูปเพื่อการเจือจาง สำหรับการทดสอบน้ำยา หรือเครื่องสำอาง
- 3M ขวดบรรจุขวดบรรจุสารละลายสำเร็จรูปเพื่อการเจือจาง ยังไม่ผ่านการทดสอบกับผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการแปรรูปอาหาร เกณฑ์วิธีการทดสอบ หรือกับสายพันธุ์ของแบคทีเรียทั้งหมดที่เป็นไปได้
- ห้ามใช้ 3M ขวดบรรจุขวดบรรจุสารละลายสำเร็จรูปเพื่อการเจือจาง ในการวินิจฉัยโรคในมนุษย์และสัตว์
- ผู้ใช้จะต้องฝึกอบรมบุคลากรของตนเกี่ยวกับเทคนิคการทดสอบที่ถูกต้อง ตัวอย่างเช่น หลักปฏิบัติทางห้องปฏิบัติการที่ดี⁽¹⁾ ISO 7218⁽²⁾ หรือ ISO 17025⁽³⁾
- หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับเอกสารประสิทธิภาพผลิตภัณฑ์ โปรดเข้าไปที่เว็บไซต์ของเราที่ www.3M.com/foodsafety หรือติดต่อตัวแทนบริษัท 3M หรือตัวแทนจำหน่ายในท้องถิ่น

ความรับผิดชอบของผู้ใช้

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

การเลือกวิธีทดสอบ เป็นเรื่องสำคัญที่ต้องศึกษาปัจจัยต่างๆ ที่อาจส่งผลต่อผลการทดสอบ เช่น วิธีการสุ่มตัวอย่าง วิธีการทดสอบ วิธีการเตรียมตัวอย่าง การจัดการควบคุม และเทคนิคของห้องปฏิบัติการที่อาจกระทบต่อผลการทดสอบได้ ตัวอย่างสังเคราะห์ที่เป็นอาหารอาจมีผลต่อผลการทดสอบที่ได้ เนื่องจากปัจจัยในตัวอยางทดสอบเอง

ผู้ใช้งานเป็นผู้รับผิดชอบในการเลือกวิธีการทดสอบหรือวิธีการเลือกตัวอย่าง เพื่อประเมินจำนวนตัวอย่างที่เพียงพอ โดยใช้เมตริกซ์ที่เหมาะสม และการตรวจสอบความสามารถในการทำลายจุลินทรีย์ เพื่อให้ผู้ใช้งานมั่นใจว่าวิธีการทดสอบที่เลือกนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ของผู้ใช้งาน

นอกจากนี้ ผู้ใช้งานจะต้องรับผิดชอบในการเลือกวิธีการทดสอบและผลลัพธ์ที่ได้ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้าและของผู้จัดส่งสินค้า

เช่นเดียวกับวิธีการทดสอบอื่นๆ ผลการทดสอบที่ได้จากการใช้ผลิตภัณฑ์ 3M Food Safety ได้ก็ตาม ไม่ได้รับประกันถึงคุณภาพของเมตริกซ์หรือขั้นตอนที่ใช้ทดสอบ

เงื่อนไขการรับประกัน

3M ปฏิเสธการรับประกันทั้งหมดทั้งอย่างชัดแจ้งและโดยนัย รวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงการรับประกันใดๆ ถึงความสามารถในการจำหน่ายหรือความเหมาะสมสำหรับการใช้งานโดยเฉพาะ เว้นแต่จะได้อธิบายไว้อย่างชัดแจ้งในส่วนการรับประกันแบบจำกัดว่าด้วยบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แต่ละชิ้น หากผลิตภัณฑ์ 3M Food Safety ใดๆ มีตำหนิบกพร่อง บริษัท 3M หรือผู้จัดจำหน่ายที่ได้รับอนุญาตของบริษัท จะใช้ดุลยพินิจของตนในการพิจารณาเปลี่ยนแทนผลิตภัณฑ์หรือคืนเงินค่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าว และถือเป็นการชดเชยเพียงอย่างเดียวเท่านั้น ถ้าเกิดข้อบกพร่องหรือความเสียหายกับสินค้า ท่านต้องแจ้งกับทาง 3M ภายใน 60 วัน และทำการคืนสินค้าที่เสียหายให้ทาง 3M โปรดโทรติดต่อแผนกบริการลูกค้า (1-800-328-1671 ในสหรัฐอเมริกา) หรือตัวแทน 3M Food Safety เพื่อขอสิทธิส่งคืนผลิตภัณฑ์

ขอบเขตความรับผิดชอบของ 3M

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

การเก็บรักษา

เมื่อได้รับ ให้เก็บ 3M ขวดบรรจุขวดบรรจุสารละลายสำเร็จรูปเพื่อการเจือจาง ที่ยังไม่ได้เปิดในอุณหภูมิที่กำหนด (ดูตารางที่ 1)

การทิ้ง

ภายหลังจากการใช้งาน 3M ขวดบรรจุขวดบรรจุสารละลายสำเร็จรูปเพื่อการเจือจาง อาจปนเปื้อนจุลินทรีย์ที่อาจเป็นอันตรายทางชีวภาพได้ โปรดกำจัดทิ้งตามมาตรฐานอุตสาหกรรมหรือระเบียบข้อบังคับในท้องถิ่นที่ใช้ในปัจจุบัน

คำแนะนำการใช้งาน

ปฏิบัติตามคำแนะนำทั้งหมดอย่างละเอียดรอบคอบ หากไม่ปฏิบัติตามนั้น อาจให้ผลที่ไม่ถูกต้องแม่นยำได้

สวมใส่ชุดป้องกันที่เหมาะสมและปฏิบัติตามแนวทางปฏิบัติมาตรฐานที่ดีเพื่อความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ GLP¹

1. แกะซีลปิดผนึกป้องกันการแกะก่อนถึงมือผู้ใช้ ห้ามใช้หากซีลชำรุด เปิดฝา 3M ขวดบรรจุขวดบรรจุสารละลายสำเร็จรูปเพื่อการเจือจาง
2. เติมตัวอย่างลงในขวดด้วยเทคนิคปลอดเชื้อ
3. ปิดฝาแล้วเขย่าเพื่อให้เจือจางโดยทั่ว

หากใช้ร่วมกับแผ่นอาหารเลี้ยงเชื้อ 3M™ Petrifilm™:

โปรดดู “คำแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์” ที่เหมาะสมของแผ่นอาหารเลี้ยงเชื้อ 3M™ Petrifilm™

หากท่านมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการใช้งานหรือกรรมวิธีที่เฉพาะใดๆ โปรดเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่ www.3M.com/foodsafety หรือติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือผู้จัดจำหน่ายของบริษัท 3M ในท้องถิ่นของท่าน

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

คำอธิบายสัญลักษณ์

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebaude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9

제품 설명서

Flip-Top 희석액

제품 설명 및 용도

3M™ Flip-Top 희석액은 식품 및 식품 가공 환경 시료로부터 미생물의 계수에 희석액으로 사용할 수 있는 다양한 완충액들이 들어있습니다. 3M Flip-Top 희석액은 희석액 조제에 간편함을 제공합니다.

표 1: 제품 설명 및 보관 조건

카탈로그 번호	제품 설명	부피	보관
FTBFD9060	3M™ Flip-Top 희석액 (Butterfield's Buffer)	90mL	20-25°C
FTBFD9960	3M™ Flip-Top 희석액 (Butterfield's Buffer)	99mL	20-25°C
FTBPW9060	3M™ Flip-Top 희석액 (Buffered Peptone Water)	90mL	2-30°C
FTPHB9060	3M™ Flip-Top 희석액 (Phosphate Buffer)	90mL	20-25°C
FTPHB9960	3M™ Flip-Top 희석액 (Phosphate Buffer)	99mL	20-25°C
FTPW9060	3M™ Flip-Top 희석액 (Peptone Water)	90mL	20-25°C
FTPW9960	3M™ Flip-Top 희석액 (Peptone Water)	99mL	20-25°C

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

안전

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

주의:조심하지 않을 경우 재산 피해를 초래할 수 있는 위험한 상황을 의미합니다.

주의

- 3M은 식품이 아닌 다른 산업에서의 3M Flip-Top 희석액의 사용을 문서화하지 않았습니다. 예를 들어 3M에서는 3M Flip-Top 희석액의 물, 의약품, 화장품 시험에 대해서는 문서화하지 않았습니다.
- 3M Flip-Top 희석액은 가능한 모든 식품, 식품 제조 과정, 시험 프로토콜 또는 가능한 모든 박테리아 균주에 대한 시험을 거치지 않습니다.
- 3M Flip-Top 희석액을 인체 및 동물의 건강 진단 용도로 사용하지 마십시오.
- 사용자는 반드시 올바른 시험기법의 적용에 있어 담당 직원의 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.

사용자의 책임

사용자는 제품 사용법과 정보를 숙지할 책임이 있습니다. 보다 자세한 정보는 당사의 웹사이트 www.3M.com/foodsafety를 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. 고객 서비스부(미국: 1-800-328-1671) 또는 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 Flip-Top 희석액을 미개봉 상태로 지정된 온도에서 보관하십시오(표 1 참조).

△ 폐기

사용한 3M Flip-Top 희석액에는 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(GLP¹)을 준수하십시오.

1. 개봉 확인 실을 제거합니다. 실이 손상된 경우 사용하지 마십시오. 3M Flip-Top 희석액의 캡을 엽니다.
2. 무균 상태를 유지하면서 시료를 희석액에 넣습니다.
3. 뚜껑을 닫고 흔들어 희석을 완료합니다.

3M™ Petrifilm™ 플레이트와 함께 사용 시:

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

구체적인 용도나 절차에 대하여 궁금한 점이 있으면 당사 웹사이트 www.3M.com/foodsafety를 방문하거나 현지 3M 대리점 또는 판매업체로 문의하십시오.

참고자료:

1. 미국 식품의약청. 미 연방 규정, 제 21조, 파트 58. 비임상 실험 연구에 대한 시험 관리 기준.
2. ISO 7218. 식품 및 동물 사료류의 미생물학 - 미생물학적 조사를 위한 일반 요건 및 지침.
3. ISO/IEC 17025. 시험 및 검정 실험실 역량에 대한 일반 요구 사항.

위에 열거된 표준 방법의 최신 버전을 참고하십시오.

기호 설명

www.3M.com/foodsafety/symbols

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 Latin America

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

3M Europe and MEA

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

3M United Kingdom PLC

Morley Street,
Loughborough
Leicestershire
LE11 1EP
United Kingdom
+(44) 1509 611 611

3M Österreich GmbH

Euro Plaza
Gebaude J, A-1120 Wien
Kranichberggasse 4
Austria
+(43) 1 86 686-0

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 Company

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

3M and Petrifilm are trademarks of 3M.
Used under license in Canada. © 2020, 3M.
Unauthorized use prohibited. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their
respective companies.

3M et Petrifilm sont marques de commerce de 3M.
Utilisées sous licence au Canada. © 2020, 3M.
Toute utilisation non autorisée est interdite.
Tous droits réservés.

Toutes les autres marques de commerce
appartiennent à leur propriétaire respectif.
34-8726-6809-9