

תאריך 27.7.2020

## דף הנחיות לגידול חיידקים על מצע מזון שלא עבר סטריליזציה באוטוקלאב או בסיר לחץ

מטרת מסמך זה להסביר כיצד יש להכין מצע מזון כאשר אין אפשרות לבצע סטריליזציה באוטוקלאב. מקור החיידקים המותרים לגידול יהיה בהתאם להוראות בחוזר מנכ"ל הבטחת בטיחות במעבדה ובדף נלווה לחוזר מנכ"ל "שימוש בחומר חי"

הנחיות אלו תקפות רק לבתי ספר בהם אין אוטוקלאב או סיר לחץ ניתן להכין את מצע המזון באופן הבא:

### הנחיות להכנת מצע מזון מוצק:

- יש להכין את מצע המזון בתנאים סטריליים, כלומר בסביבת אש.
- יש להרתיח את מצע המזון ולהעבירו לצלחות.
- יש לסגור את הצלחות מיד לאחר מזיגת מצע המזון לצלחות. ולחכות שהצלחות יתקררו כאשר הן סגורות.
- יש לשמור על הצלחות במקרר.
- יש לקחת צלחת אחת לבדיקה, ולאחסן אותה למשך 48 שעות בתוך ארון.
- יש להקפיד לחטא את ארון עם אלכוהול 70% לפני ואחרי הבדיקה.
- אם לא צמחו מושבות/ פטריות על הצלחת ניתן להשתמש בצלחות שנשמרו במקרר.
- במידה וצמחו מושבות/ פטריות על הצלחת יש לזרוק את כל הצלחות (גם אלו שאוחסנו במקרר) בהתאם לכללי הבטיחות בחוזר מפמ"ר (סטריליזציה עם אקונומיקה)

### הנחיות להכנת מצע מזון נוזלי:

- יש להכין את מצע המזון בתנאים סטריליים, כלומר בסביבת אש.
- יש להרתיח את מצע המזון.
- ניתן להעביר את מצע המזון לכלי בו רוצים לגדל את החיידקים.
- יש לסגור את הכלי מיד לאחר מזיגת מצע המזון לכלי. ולחכות שמצע המזון יתקרר כאשר הכלי סגור.
- יש להכין ארון סגור ולחטא את הארון עם אלכוהול 70%.
- את הכלי (הסגור) יש לאכסן למשך 48 שעות בתוך הארון.
- אם הנוזל נשאר צלול- ניתן להשתמש במצע הגידול.
- אם הנוזל הופך לעכור- סימן שצמחו חיידקים ואין להשתמש במצע המזון, יש להשמידו בהתאם לכללי הבטיחות בחוזר מפמ"ר.

**לידיעתכם וטיפולכם בהתאם להנחיות במסמך זה.**