

Инструкция по безопасному обращению с контрольными образцами  
FEPAS<sup>®</sup>,  
Версия 4, Апрель 2014

Контрольные образцы являются пробами продуктов питания или объектов окружающей среды, которые могут содержать микроорганизмы и представляют собой одну из следующих матриц:

Корм	Детское питание
Какао-порошок	Мясо (лиофилизированное)
Шоколад	Сухое молоко
Яйцо (яичный порошок)	Готовое блюдо (условно)
Рыба (лиофилизированная)	Рис
Смесь для выпечки	Салат (лиофилизированный)
Мягкий сыр	Тампон
Молотый перец	Пряные травы

#### Описание

Микроорганизмы, присутствующие в контрольных образцах, могут присутствовать в реальных пищевых продуктах. Это могут быть условно патогенные или патогенные микроорганизмы.

#### Условия обращения и хранения

Хранение: Храните образцы при температуре +2.....8° С до выполнения анализа.  
Обращение: Контрольные образцы должны быть вскрыты непосредственно перед началом анализа в лаборатории. Сотрудники должны быть проинструктированы о безопасном обращении с вышеуказанными образцами.

#### Первая помощь

Глаза: Контакт с глазами не допускается. При случайном попадании в глаза промойте большим количеством воды. В случае появления болезненных ощущений немедленно обратитесь к врачу.  
Кожа: Тщательно промойте загрязненный участок кожи антибактериальным мылом и водой. Если на коже имелись повреждения и есть подозрение на загрязнение раны, немедленно обратитесь за медицинской помощью!  
Проглатывание: Не прикасайтесь руками ко рту. В случае проглатывания немедленно обратитесь за медицинской помощью.

#### Если Вы рассыпали или разлили образец

обработайте загрязненный участок дезинфицирующим средством.

#### Утилизация

В качестве меры предосторожности утилизируйте контрольный образец как микробиологически-загрязненный отход, в соответствии со всеми муниципальными и национальными нормативными актами.