

BD BBL Prepared Tubed Media for Cultivation of Anaerobic Microorganisms

Cooked Meat Medium with Glucose, Hemin and Vitamin K₁



8806291JAA(03)
2018-12
Ελληνικά

ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ

Το Cooked Meat Medium with Glucose, Hemin and Vitamin K₁ είναι ένα υλικό καλλιέργειας γενικής χρήσης, το οποίο χρησιμοποιείται για την καλλιέργεια των υποχρεωτικών αναερόβιων μικροοργανισμών, ειδικά των *Clostridium* spp.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ ΚΑΙ ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ

Το Cooked Meat Medium with Glucose, Hemin and Vitamin K₁ βασίζεται στο σκεύασμα του Robertson.¹ Υποστηρίζει την ανάπτυξη των περισσότερων σποριογόνων και μη σποριογόνων υποχρεωτικών αναερόβιων μικροοργανισμών και είναι δυνατό να χρησιμοποιηθεί για ποικιλία σκοπών.² Αυτό το υλικό καλλιέργειας είναι επίσης χρήσιμο ως ζωμός εμπλουτισμού για την καλλιέργεια αναερόβιων μικροοργανισμών που ενδέχεται να υπάρχουν σε μικρούς αριθμούς, καθώς και ως υλικό ανακαλλιέργειας για τον προσδιορισμό της πρωτεόλυσης (πέψη κρέατος) και το σχηματισμό σπορίων από κλωστηρίδια. Το Cooked Meat Medium with Glucose, Hemin and Vitamin K₁ συνιστάται επίσης ως υλικό ανακαλλιέργειας για αναερόβια απομονωμένα στελέχη που πρόκειται να εξεταστούν με αέρια-υγρή χρωματογραφία.³

ΑΡΧΕΣ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

Ο μυϊκός ιστός και η πεπτόνη ζωικού ιστού παρέχουν οργανικό άζωτο και άλλα θρεπτικά συστατικά για την υποστήριξη της ανάπτυξης των μικροοργανισμών. Ο μυϊκός ιστός παρέχει επίσης αναγωγικές ουσίες, ιδιαίτερα γλουταθειόνη, οι οποίες επιτρέπουν την ανάπτυξη αυστηρών αναερόβιων μικροοργανισμών.⁴

Το Cooked Meat Medium, εμπλουτισμένο, είναι συμπληρωμένο με προστιθέμενη γλυκόζη, εκχύλισμα ζυμομυκήτων, αιμίνη και βιταμίνη K₁ για την ενίσχυση της ανάπτυξης των αναερόβιων μικροοργανισμών. Η ανάπτυξη υποδεικνύεται από τη θολερότητα και, με μερικούς μικροοργανισμούς, από την παρουσία φυσαλίδων αερίου στο υλικό καλλιέργειας. Τυχόν αποσύνθεση και αμαύρωση των σωματιδίων κρέατος υποδεικνύει πρωτεόλυση.

ΑΝΤΙΔΡΑΣΤΗΡΙΑ

Cooked Meat Medium Base

Σύνθεση* κατά προσέγγιση ανά λίτρο κεκαθαμένου νερού

Κοκκία καρδιακού ιστού	98,0 g
Πεπτικό αφομοίωμα ζωικού ιστού	20,0 g
Δεξτρόζη	2,0 g
Χλωριούχο νάτριο	5,0 g

* Ρυθμισμένο ή/και συμπληρωμένο όπως απαιτείται, έτσι ώστε να πληρούνται τα κριτήρια απόδοσης.

Το **Cooked Meat Medium with Glucose, Hemin and Vitamin K₁**, εκτός από τα παραπάνω συστατικά, περιέχει επιπλέον 3,0 g δεξτρόζης, 5,0 g εκχύλισμα ζυμομύκητα, 5,0 mg αιμίνη και 1,0 mg βιταμίνη K₁ που προστίθενται ανά λίτρο.

Προειδοποιήσεις και προφυλάξεις:

Για *in vitro* διαγνωστική χρήση.

Τα σωληνάρια με σφισμένα καπάκια θα πρέπει να ανοίγονται προσεκτικά για την αποφυγή τυχόν τραυματισμού λόγω θραύσης του γυαλιού.

Εφαρμόζετε άσηπτες τεχνικές και καθιερωμένες προφυλάξεις από μικροβιολογικούς κινδύνους καθόλη την πορεία όλων των διαδικασιών. Μετά τη χρήση, τα παρασκευασμένα σωληνάρια, τα δοχεία δείγματος και άλλα μολυσμένα υλικά πρέπει να αποστειρώνονται σε αυτόκαυστο πριν από την απόρριψη.

Οδηγίες φύλαξης: Κατά την παραλαβή, φυλάσσετε τα σωληνάρια στο σκότος στους 2 έως 25 °C. Αποφεύγετε την κατάψυξη και την υπερβολική θέρμανση. Υλικά καλλιέργειας σε σωληνάρια, τα οποία φυλάσσονται σύμφωνα με την επισήμανση έως ακριβώς πριν από τη χρήση, είναι δυνατό να ενοφθαλμιστούν έως την ημερομηνία λήξης και να επωάζονται για τους συνιστώμενους χρόνους επώασης. Αφήστε το υλικό καλλιέργειας να θερμανθεί σε θερμοκρασία δωματίου πριν από τον ενοφθαλμισμό. Μην ανοίγετε παρά μόνον όταν είστε έτοιμοι για χρήση.

Αλλοίωση του προϊόντος: Μη χρησιμοποιείτε τα σωληνάρια εάν παρουσιάζουν ενδείξεις μικροβιακής μόλυνσης, αποχρωματισμό, ξηρότητα ή άλλα σημεία αλλοίωσης.

ΣΥΛΛΟΓΗ ΚΑΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ

Αυτό το υλικό καλλιέργειας δεν είναι κατάλληλο για χρήση απευθείας με κλινικά δείγματα ή άλλες πηγές που περιέχουν μεικτή μικροβιακή χλωρίδα, εκτός εάν χρησιμοποιείται ως ζωμός εμπλουτισμού επιπρόσθετα των πρωτογενών υλικών καλλιέργειας επίστρωσης. Συμβουλευτείτε τα κατάλληλα κείμενα για περισσότερες πληροφορίες.^{3,5-9}

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Παρεχόμενο υλικό: Cooked Meat Medium with Glucose, Hemin and Vitamin K₁

Υλικά που απαιτούνται αλλά δεν παρέχονται: Βοηθητικά υλικά καλλιέργειας, αντιδραστήρια, μικροοργανισμοί ποιοτικού ελέγχου και εργαστηριακός εξοπλισμός, όπως απαιτείται για τη διαδικασία αυτή.

Διαδικασία της εξέτασης: Εφαρμόζετε άσηπτες τεχνικές. Τα υγρά υλικά καλλιέργειας για αναερόβια επώαση πρέπει να μειώνονται σε όγκο με τοποθέτηση των σωληναρίων, με ξεσφιγμένα τα καπάκια, υπό αναερόβιες συνθήκες επί 18 έως 24 h πριν από τη χρήση. Ένας αποτελεσματικός και εύκολος τρόπος επίτευξης κατάλληλων αναερόβιων συνθηκών είναι μέσω της χρήσης ενός αναερόβιου συστήματος **GasPak EZ**. Εναλλακτικά, τα υγρά υλικά καλλιέργειας είναι δυνατό να μειωθούν σε όγκο αμέσως πριν από τη χρήση με βρασμό, έχοντας τα καπάκια ξεσφιγμένα, και επακόλουθη ψύξη, με σφιγμένα καπάκια, σε θερμοκρασία δωματίου πριν από τον ενοφθαλμισμό.

Με χρήση αποστειρωμένου κρίκου ή βελόνας ενοφθαλμισμού, μεταφέρετε το υλικό ανάπτυξης από το πρωτογενές υλικό καλλιέργειας επίστρωσης, ενοφθαλμίζοντας έντονα στην περιοχή των σωματιδίων κρέατος. Επώαστε τα σωληνάκια στους 35 °C υπό αναερόβιες συνθήκες επί έως 7 ημέρες. Συνιστάται η χρήση δείκτη αναερόβιωσης.

Εάν το υλικό καλλιέργειας χρησιμοποιείται ως εφεδρικό υλικό εμπλουτισμού, επιπλέον του πρωτογενούς υλικού καλλιέργειας επίστρωσης, τα σωληνάκια πρέπει να διατηρούνται τουλάχιστον 1 εβδομάδα πριν από την απόρριψή τους ως αρνητικών.

Ποιοτικός έλεγχος χρήστη:

1. Εξετάστε τα σωληνάκια για τυχόν ενδείξεις αλλοίωσης όπως περιγράφεται στην ενότητα "Αλλοίωση του προϊόντος".
2. Ελέγξτε την απόδοση ενοφθαλμίζοντας ένα αντιπροσωπευτικό δείγμα σωληναρίων με καθαρές καλλιέργειες σταθερών μικροοργανισμών ελέγχου, οι οποίες δίνουν γνωστές επιθυμητές αντιδράσεις.

Συνιστώνται οι ακόλουθες καλλιέργειες:

ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ	ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ
<i>Clostridium sporogenes</i> ATCC 11437	Ανάπτυξη. Παραγωγή αερίου.
<i>Clostridium perfringens</i> ATCC 13124	Ανάπτυξη. Παραγωγή αερίου.

Πρέπει να τηρούνται οι απαιτήσεις ποιοτικού ελέγχου σύμφωνα με τους ισχύοντες τοπικούς, πολιτειακούς ή/και ομοσπονδιακούς κανονισμούς ή τις απαιτήσεις πιστοποίησης και τις πρότυπες διαδικασίες ποιοτικού ελέγχου του εργαστηρίου σας. Συνιστάται ο χρήστης να ανατρέχει στις σχετικές κατευθυντήριες οδηγίες του NCCLS και τους κανονισμούς του CLIA για τις κατάλληλες πρακτικές ποιοτικού ελέγχου.

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μετά την επώαση, η ανάπτυξη υποδεικνύεται από τη θολερότητα και, σε μερικές περιπτώσεις, από την παραγωγή αερίου. Η πρωτεόλυση είναι χαρακτηριστική μερικών ειδών και καταδεικνύεται από την αμαύρωση των σωματιδίων κρέατος με τελική πέψη ή διάλυση του κρέατος. Πρέπει να εκτελείται χρώση κατά Gram ή σπορίων, επειδή η θέση και το μέγεθος των σπορίων είναι χαρακτηριστικά του *Clostridium* spp.⁷

ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

Οι ζωμοί εμπλουτισμού δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ως το αποκλειστικό υλικό απομόνωσης. Πρέπει να χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με εκλεκτικά και μη εκλεκτικά υλικά καλλιέργειας επίστρωσης για την αύξηση της πιθανότητας απομόνωσης παθογόνων μικροοργανισμών, ειδικά όταν αυτοί ενδέχεται να υπάρχουν σε μικρούς αριθμούς σε ένα δείγμα.

Για την ταυτοποίηση, ο μικροοργανισμός πρέπει να είναι σε καθαρή καλλιέργεια. Για πλήρη ταυτοποίηση, είναι δυνατό να εκτελεστούν βιοχημικές και άλλες εξετάσεις ταυτοποίησης. Για περαιτέρω πληροφορίες, θα πρέπει να συμβουλευέστε τα κατάλληλα κείμενα.^{3,5-11}

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ

Πριν από τη διάθεσή τους, όλες οι παρτίδες του Cooked Meat Medium with Glucose, Hemin and Vitamin K₁ εξετάζονται ως προς τα χαρακτηριστικά απόδοσης. Με χρήση βαθμονομημένου κρίκου 0,01 mL, αντιπροσωπευτικά δείγματα της παρτίδας ενοφθαλμίζονται με καλλιέργειες του *Clostridium perfringens* (ATCC 13124) και του *C. sporogenes* (ATCC 11437). Τα ενοφθαλμίσματα λαμβάνονται είτε από το Cooked Meat Medium είτε από αποικίες που έχουν αναπτυχθεί σε τρυβλία με CDC Anaerobe 5% Sheep Blood Agar και ακολούθως αραιώνονται σε θολερότητα ισοδύναμη με πρότυπο McFarland 1,0 σε Fluid Thioglycollate Medium. Τα ενοφθαλμισμένα σωληνάκια επωάζονται σε αναερόβιο σύστημα **GasPak**, **GasPak Plus** ή **GasPak EZ** στους 35 ± 2 °C και μετρώνται μετά από 1, 3 και 7 ημέρες επώασης. Η ανάπτυξη και η παραγωγή αερίου είναι εμφανείς τόσο με το *C. perfringens* όσο και με το *C. sporogenes*.

ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

Αρ. κατ. Περιγραφή

295982 **BD BBL** Cooked Meat Medium with Glucose, Hemin and Vitamin K₁, συσκευασία των 10 σωληναρίων μεγέθους K, των 9 mL

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ

1. Robertson, M.J. 1916. Notes upon certain anaerobes isolated from wounds. J. Pathol. Bacteriol. 20:327.
2. Dowell, V.R., Jr., G.L. Lombard, F.S. Thompson, and A.Y. Armfield. 1978. Media for isolation, characterization, and identification of obligately anaerobic bacteria. DHEW Publication. Center for Disease Control, Atlanta.
3. Holdeman, L.V., E.P. Cato and W.E.C. Moore (ed.). 1977. Anaerobe laboratory manual, 4th ed. Virginia Polytechnical Institute and State University, Blacksburg.
4. Willis, A.T. 1977. Anaerobic bacteriology: clinical and laboratory practice, 3rd ed. Butterworths, London.
5. Dowell, V.R., Jr., and T.M. Hawkins. 1987. Laboratory methods in anaerobic bacteriology. CDC Laboratory manual. HHS Publication No. (CDC) 87-8272. Centers for Disease Control, Atlanta.
6. Rodloff, A.C., P.C. Appelbaum, and R.J. Zabransky. 1991. Cumitech 5A, Practical anaerobic bacteriology. Coordinating ed., A.C. Rodloff. American Society for Microbiology, Washington, D.C.
7. Allen, S.D., and E.J. Baron. 1991. *Clostridium*, p. 505–521. In A. Balows, W.J. Hausler, Jr., K.L. Herrmann, H.D. Isenberg, and H.J. Shadomy (ed.), Manual of clinical microbiology, 5th ed. American Society for Microbiology, Washington, D.C.
8. Summanen, P., E.J. Baron, D.M. Citron, C.A. Strong, H.M. Wexler, and S.M. Finegold. 1993. Wadsworth anaerobic bacteriology manual, 5th ed. Star Publishing Company, Belmont, Calif.
9. Murray, P.R., E.J. Baron, M.A. Pfaller, F.C. Tenover, and R.H. Tenover (ed.). 1999. Manual of clinical microbiology, 7th ed. American Society for Microbiology, Washington, D.C.
10. Seip, W.F., and G.L. Evans. 1980. Atmospheric analysis and redox potentials of culture media in the GasPak System. 11:226–233.
11. Engelkirk, P.G., J. Duben-Engelkirk, and V.R. Dowell, Jr. 1992. Principles and practice of clinical anaerobic bacteriology. Star Publishing Company, Belmont, Calif.
12. Marshall (ed.). 1993. Standard methods for the examination of dairy products, 16th ed. APHA, Washington, D.C.

Τεχνική Εξυπηρέτηση και Υποστήριξη: παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο της BD ή τη διεύθυνση www.bd.com.



Manufacturer / Производител / Výrobce / Fabrikant / Hersteller / Κατασκευαστής / Fabricante / Tootja / Fabricant / Proizvođač / Gyártó / Fabbicante / Аткарушы / 제조업체 / Gamintojas / Ražotājs / Tilvirker / Producent / Producător / Производител / Výrobca / Proizvođač / Tillverkare / Üretici / Виробник / 生产厂商



Use by / Исползвайте до / Spøtbejute do / Brug før / Verwendbar bis / Χρήση έως / Usar antes de / Kasutada enne / Date de péremption / 사용 기한 / Upotrebiti do / Felhasználhatóság dátuma / Usare entro / Дейін пайдалануға / Naudokite iki / Izljetot līdz / Houdbaar tot / Brukes for / Stosować do / Prazo de validade / A se utiliza până la / Исползовать до / Použite do / Upotrebiti do / Använd före / Son kulanma tarihi / Використати до/line / 使用截止日期

YYYY-MM-DD / YYYY-MM (MM = end of month)
ГГГГ-ММ-ДД / ГГГГ-ММ (ММ = края на месеца)
RRRR-MM-DD / RRRR-MM (MM = koniec miesiąca)
AAAA-MM-DD / AAAA-MM (MM = slutning af måned)
JJJJ-MM-TT / JJJJ-MM (MM = Monatsende)
EEEE-MM-HH / EEEE-MM (MM = τέλος του μήνα)
AAAA-MM-DD / AAAA-MM (MM = fin del mes)
AAAA-KK-PP / AAAA-KK (KK = kuu lõpp)
AAAA-MM-JJ / AAAA-MM (MM = fin du mois)
GGGG-MM-DD / GGGG-MM (MM = kraj mjeseca)
EEEE-HH-NN / EEEE-HH (HH = hónap utolsó napja)
AAAA-MM-GG / AAAA-MM (MM = fine mese)
ЖЖЖЖ-АА-КК / ЖЖЖЖ-АА (АА = айдың соңы)
YYYY-MM-DD/YYYY-MM (MM = 월말)
MMMM-MM-DD / MMMM-MM (MM = mensesio pabaiga)
GGGG-MM-DD/GGGG-MM (MM = mėnesia beigas)
JJJJ-MM-DD / JJJJ-MM (MM = einde maand)
AAAA-MM-DD / AAAA-MM (MM = slutten av måneden)
RRRR-MM-DD / RRRR-MM (MM = koniec miesiąca)
AAAA-MM-DD / AAAA-MM (MM = fim do mês)
AAAA-LL-ZZ / AAAA-LL (LL = sfârșitul lunii)
ГГГГ-ММ-ДД / ГГГГ-ММ (ММ = конец месяца)
RRRR-MM-DD / RRRR-MM (ММ = koniec miesiąca)
GGGG-MM-DD / GGGG-MM (ММ = kraj meseca)
AAAA-MM-DD / AAAA-MM (ММ = slutet av månaden)
YYYY-AA-GG / YYYY-AA (AA = ayın sonu)
PPPP-MM-DD / PPPP-MM (ММ = кінець місяця)
YYYY-MM-DD / YYYY-MM (ММ = 月末)



Catalog number / Каталоген номер / Katalogové číslo / Katalognummer / Αριθμός καταλόγου / Número de catálogo / Katalooginumber / Numéro catalogue / Kataloški broj / Katalógusszám / Numero di catalogo / Каталог номер / 카탈로그 번호 / Katalogo / numeris / Kataloga numurs / Catalogus nummer / Numer katalogowy / Număr de catalog / Номер по каталогу / Katalogové číslo / Kataloški broj / Katalog numarası / Номер за каталогом / 目录号



Authorized Representative in the European Community / Оторизиран представител в Европейската общност / Autorizovaný zástupce pro Evropském společenství / Autoriseret repræsentant i De Europæiske Fællesskaber / Autorisierter Vertreter in der Europäischen Gemeinschaft / Εξουσιοδοτημένος αντιπρόσωπος στην Ευρωπαϊκή Κοινότητα / Representante autorizado en la Comunidad Europea / Volitatus esindaja Euroopa Nõukogus / Représentant autorisé pour la Communauté européenne / Autorizirani predstavnik u Europskoj uniji / Meghatalmazott képviselő az Európai Közösségben / Rappresentante autorizzato nella Comunità Europea / Европа қауымдастығындағы уәкілетті өкіл / 유럽 공동체의 위임 대표 / Igaliotasis atstovas Europos Bendrijoje / Pilnvarotais pārstāvis Eiropas Kopienā / Bevoegde vertegenwoordiger in de Europese Gemeenschap / Autorisert representant i EU / Autoryzowane przedstawicielstwo we Wspólnocie Europejskiej / Representante autorizado na Comunidade Europeia / Reprezentantul autorizat pentru Comunitatea Europeană / Уполномоченный представитель в Европейском сообществе / Autorizovaný zástupca v Európskom spoločenstve / Autorizovano predstavništvo u Evropskoj uniji / Auktoriserad representant i Europeiska gemenskapen / Avrupa Topluluğu Yetkili Temsilcisi / Уповноважений представник у країнах ЄС / 欧洲共同体授权代表



In Vitro Diagnostic Medical Device / Медицински уред за диагностика ин витро / Lékařské zařízení určené pro diagnostiku in vitro / In vitro diagnostisk medicinsk anordning / Medizinisches In-vitro-Diagnostikum / In vitro διαγνωστική ιατρική συσκευή / Dispositivo médico para diagnóstico in vitro / In vitro diagnostika meditsiiniaparatuur / Dispositif médical de diagnostic in vitro / Medicinska pomagala za In Vitro Dijagnostiku / In vitro diagnosztikai orvosi eszköz / Dispositivo medicale per diagnostica in vitro / Жасанды жағдайда жүзгізетін медициналық диагностика аспабы / In Vitro Diagnostic 의료 기기 / In vitro diagnostikos prietaisai / Medicinas ierices, ko lieto in vitro diagnostikā / Medisch hulpmiddel voor in-vitro diagnostiek / In vitro diagnostisk medisinsk utstyr / Urządzenie medyczne do diagnostyki in vitro / Dispositivo médico para diagnóstico in vitro / Dispozitiv medical pentru diagnostic in vitro / Медицинский прибор для диагностики in vitro / Medicinska pomôcka na diagnostiku in vitro / Medicinski uređaj za in vitro dijagnostiku / Medicinteknisk produkt för in vitro-diagnostik / In Vitro Diagnostik Tibbi Cihaz / Медицинский прибор для диагностики in vitro / 体外诊断医疗设备



Temperature limitation / Температурни ограничения / Teplotní omezení / Temperaturbegrænsning / Temperaturbegrenzung / Περιορισμοί θερμοκρασίας / Limitación de temperatura / Temperatuuri piirang / Limites de température / Dozvoljena temperatura / Hőmérsékleti határ / Limiti di temperatura / Температураны шектеу / 온도 제한 / Laikymo temperatūra / Temperatūras ierobežojumi / Temperatuurilimiet / Temperaturbegrensning / Ograniczenie temperatury / Limites de temperatura / Limite de temperatură / Ограничение температуры / Ohraničenie teploty / Ograničenje temperature / Temperaturgräns / Sıcaklık sınırlaması / Обмеження температури / 温度限制



Batch Code (Lot) / Код на партидата / Kód (číslo) šarže / Batch-kode (lot) / Batch-Code (Charge) / Κωδικός παρτίδας (παρτίδα) / Código de lote (lote) / Partii kood / Numéro de lot / Lot (kod) / Tétel száma (Lot) / Codice batch (lotto) / Топтама коды / 배치 코드(로트) / Partijos numeris (LOT) / Partijas kods (laidiens) / Lot nummer / Batch-kode (parti) / Kod partii (seria) / Código do lote / Cod de serie (Lot) / Код партии (lot) / Kód série (šarža) / Kod serije / Partinummer (Lot) / Parti Kodu (Lot) / Код партии / 批号 (亚批)



Consult Instructions for Use / Направете справка в инструкциите за употреба / Prostudujte pokyny k použití / Se brugsanvisningen / Gebrauchsanweisung beachten / Συμβουλευτείτε τις οδηγίες χρήσης / Consultar las instrucciones de uso / Lugeda kasutusjuhendit / Consulter la notice d'emploi / Koristi upute za upotrebu / Olvassa el a használati utasítást / Consultare le istruzioni per l'uso / Пайдалану нұсқаулығымен танысып алыңыз / 사용 지침 참조 / Skaitykite naudojimo instrukcijas / Skatīt lietošanas pamācību / Raadpleeg de gebruiksaanwijzing / Se i bruksanvisningen / Zobacz instrukcja użytkowania / Consultar as instruções de utilização / Consultați instrucțiunile de utilizare / См. руководство по эксплуатации / Pozri Pokyny na používanie / Pogledajte uputstvo za upotrebu / Se bruksanvisningen / Kullanım Talimatları'na başvurun / Див. інструкції з використання / 请参阅使用说明



Becton, Dickinson and Company
7 Loveton Circle
Sparks, MD 21152 USA



Benex Limited
Pottery Road, Dun Laoghaire
Co. Dublin, Ireland

ATCC is a trademark of the American Type Culture Collection.

© 2018 BD. BD, the BD Logo and all other trademarks are property of Becton, Dickinson and Company.