

# FoodDetective™

**jednoduchý test potravinové intolerance s okamžitým výsledkem**

**I Vy můžete trpět intolerancí k určitým druhům potravin. Nyní si to můžete jednoduše ověřit pomocí soupravy FoodDetective™. Otestujte se ještě dnes!**

Souprava FoodDetective™ dokáže identifikovat potraviny, které spouští u lidí tvorbu protilátek. Přítomnost těchto protilátek se pak obvykle projevuje v souvislosti s nepříznivými stavy organismu, jako jsou například plynatost, průjem, migrény, syndrom dráždivého tračníku, ekzémy či artritida. Jakmile tyto potraviny jednou identifikujete, můžete se jim pro příště vyhnout a těmto stavům organismu předcházet.

FoodDetective™ neidentifikuje klasické potravinové alergie vyvolané protilátkami typu IgE.

## Návod krok za krokem

Na testovací podložce jsou nanášené proteinové extrakty různých potravin. Z konce prstu, se po malém vpichu odebere vzorek krve, který se zředěný nalije na testovací podložku.

V následujících krocích, za použití detekčního a barvicího roztoku identifikujete přítomnost IgG protilátek proti testovaným potravinám, projevující se prostřednictvím jednoho nebo více modře zbarvených bodů, které se objeví na reakční podložce. Po porovnání s přiloženým schématem můžete lehce identifikovat, na kterou z potravin se u Vás protilátky vytvořily.

## ZÍSKÁNÍ VZORKU KRVE

**NEOTVÍREJTE fólii testovací podložky, dokud jste úspěšně neodebrali vzorek krve.**

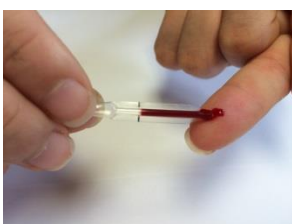
*FoodDetective™ je jednorázový test, může být vykonán pouze dospělou osobou; test a lanceta mohou být použity pouze jednou.*

*Prosím, před použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.*

1. Umyjte si ruce v teplé vodě, aby kůže změkla a prokrvila se.
2. Prst, do kterého chcete provést vpich, otřete přiloženým dezinfekčním polštářkem a nechte uschnout.
3. Z lancety odstraňte ochranný kryt (barva lancety se může lišit).



4. Přidrte červený konec lancety na prstě, ze kterého chcete odebrat vzorek krve.
5. Lancetu pevně přitlačte k prstu. V momentě, kdy dojde k propíchnutí kůže, pocítíte lehké píchnutí.
6. Prst masírujte směrem k propíchnutému místu, abyste získali kapku krve.
7. Přiložte špičku mikropipety ke kapce krve a po celou dobu ji držte v horizontální poloze. Dbejte na to, abyste nezakryli malou ventilační díрку svými prsty. Kapilární efekt automaticky vtáhne krev k ČERNÉ RYSCE a naplní mikropipetu požadovaným objemem. Balonek mikropipety nestlačujte. Pokud nelze získat dostatečné množství z jedné kapky krve, pokračujte s odběrem krve, dokud není dosaženo ČERNÉ RYSKY.



8. Z lahvičky obsahující roztok A (rozpuštědlo vzorku) sejměte červenou krytku. Okamžitě zmáčkněte balonek mikropipety, abyste přenesli krevní vzorek do roztoku (po přidání krevního vzorku je možné pozorovat tmavší barvu roztoku). Pevně krytku nasadte zpět a jemně třeste, aby se krev zcela rozpůlyla.

## VLASTNÍ PŘÍPRAVA TESTU

9. **Vyjměte testovací podložku z ochranné fólie a vylejte na ní obsah lahvičky SOLUTION A se zředěným vzorkem krve.**

Podložkou zlehka pohybujte tak, abyste zabezpečili, že všechny kroužky na testovací podložce budou pokryté tekutinou obsahující vzorek krve. Pokud se objeví vzduchové bubliny, je třeba podložkou zlehka poklepat na stole, dokud se bubliny nerozplynou.



10. **Nechte reagovat 20 minut** při pokojové teplotě, chráňte před přímým slunečním zářením.
11. **Po 20 minutách** vylejte obsah testovací podložky do dřezu.
12. **Na testovací podložku nalejte tolik promývacího roztoku SOLUTION D (bílý uzávěr)**, aby byla pokryta celá plocha podložky. Několik vteřin podložkou intenzivně pohybujte, aby se roztokem celá omyla. Následně vylejte obsah do dřezu. Tento mycí proces zopakujte ještě třikrát. Zbývající roztok švihem ruky setřeste, aby se odstranily kapky z kroužků. Ubeďte se, že na podložce (v kroužcích) nezůstala žádná tekutina, podložka může zůstat vlhká. Neutírat!



13. **Vylejte obsah lahvičky SOLUTION B (modré zbarvení)** na testovací podložku, lehce s ní potřeste, aby byly všechny kroužky na podložce pokryté tekutinou. Pokud se objeví vzduchové bubliny, je třeba podložkou zlehka poklepat na stole, dokud se bubliny nerozplynou.



14. **Roztok nechte 10 minut** působit při pokojové teplotě, mimo přímé sluneční světlo.
15. **Po 10 minutách** inkubace obsah testovací podložky vylejte do dřezu a podložku promyjte promývací roztokem SOLUTION D, stejně jako v bodě 12.
16. **Nalejte na podložku barvicí roztok SOLUTION C (černý uzávěr)**. Ujistěte se, že všechny kroužky na podložce jsou pokryté tekutinou. Pokud se vyskytnou vzduchové bubliny, poklepte podložkou o stůl, dokud bubliny nezmizí.



17. **Nechte působit 2 minuty. Po 2 minutách barvení se na místech s pozitivním nálezem objeví v místě reakčních kroužků modré zabarvení.**
18. **Pro dokončení testu vylejte obsah podložky do dřezu a opět jednou promyjte promývacím roztokem SOLUTION D (bílý uzávěr, dle bodu 12).**

#### ODEČTENÍ VÝSLEDKŮ

19. **Hned po dokončení testu identifikujete z tabulky reaktivní potraviny.** Tmavě-modře zabarvené body indikují silnou reakci na konkrétní potravinu, světlé body mírnou. Pokud se na podložce nenacházejí žádné zabarvené body, výsledek je negativní. Pokud uvidíte pouze velmi světlý odstín nebo pouze kroužek, nejedná se o reaktivní potravinu.



Potaviny jsou na reakční podložce seřazené v pozicích 1-46. Na přiloženém schématu označte potraviny, u kterých se vyskytlo modré zabarvení.

20. **Dle přiloženého schématu označte ty potraviny, u kterých se vyskytlo modré zabarvení.** Pozice 47 a 48 představují pozitivní a negativní kontroly, jejichž pomocí určíte, zda jste test vykonali správně. Výsledky testu jsou platné, pokud pozice 47 zůstane bílá a pozice 48 bude modrá.

1	2	3	4	5	6
Oat	Wheat	Rice	Corn	Rye	Durum Wheat
7	8	9	10	11	12
Gluten	Almond	Brazil	Cashew	Tea	Walnut
13	14	15	16	17	18
Cow's Milk	Whole Egg	Chicken	Lamb	Beef	Pork
19	20	21	22	23	24
White Fish Mix <sup>1</sup>	Freshwater Fish Mix <sup>2</sup>	Tuna	Shellfish Mix <sup>3</sup>	Broccoli	Cabbage
25	26	27	28	29	30
Carrot	Leek	Potato	Celery	Cucumber	Peppers <sup>4</sup>
31	32	33	34	35	36
Legume Mix <sup>5</sup>	Grapefruit	Melon Mix <sup>6</sup>	Peanut	Soya Bean	Cocoa Bean
37	38	39	40	41	42
Apple	Blackcurrant	Olive	Orange and Lemon	Strawberry	Tomato
43	44	45	46	47	48
Ginger	Garlic	Mushroom	Yeast	Negative Control	Positive Control

- |                                   |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1. OVES                           | 25. MRKEV                     |
| 2. PŠENICE                        | 26. PŮR                       |
| 3. RŽE                            | 27. BRAMBORY                  |
| 4. KUKUŘICE                       | 28. CELER                     |
| 5. ŽITO                           | 29. OKURKY                    |
| 6. TVRDÁ PŠENICE                  | 30. PAPRIKA MIX <sup>4</sup>  |
| 7. GLUTEN (LEPEK)                 | 31. LUŠTĚNINY <sup>5</sup>    |
| 8. MANDLE                         | 32. GREPFRUIT                 |
| 9. PARA OŘECHY                    | 33. MELOUNY <sup>6</sup>      |
| 10. KEŠU OŘECHY                   | 34. ARAŠIDY                   |
| 11. ČAJ                           | 35. SÓJA                      |
| 12. VLAŠSKÉ OŘECHY                | 36. KAKAO                     |
| 13. KRAVSKÉ MLÉKO                 | 37. JABLKO                    |
| 14. VEJCE                         | 38. ČERNÝ RYBÍZ               |
| 15. KUŘECÍ MASO                   | 39. OLIVY                     |
| 16. JEHNĚCÍ MASO                  | 40. POMERANČE A CITRÓNY       |
| 17. HOVĚZÍ MASO                   | 41. JAHODY                    |
| 18. VEPŘOVÉ MASO                  | 42. RAJČATA                   |
| 19. BÍLÉ RYBY MIX <sup>1</sup>    | 43. ZÁZVOR                    |
| 20. SLADKOVODNÍ RYBY <sup>2</sup> | 44. ČESNEK                    |
| 21. TUŇÁK                         | 45. HOUBY                     |
| 22. MĚKKÝŠÍ MIX <sup>3</sup>      | 46. KVASNICE                  |
| 23. BROKOLICE                     | 47. <b>Negativní kontrola</b> |
| 24. ZELÍ                          | 48. <b>Pozitivní kontrola</b> |

#### Složení směsných alergenů:

- <sup>1</sup>Pozice 19 - MIX BÍLÉ RYBY: treska skvrnitá, treska a platýz  
<sup>2</sup>Pozice 20 - MIX SLADKOVODNÍ RYBY: losos a pstruh  
<sup>3</sup>Pozice 22 - MIX MĚKKÝŠŮ: krab, kreveta, rak, humr a mušle  
<sup>4</sup>Pozice 30 - PAPRIKA MIX: červená, zelená, žlutá  
<sup>5</sup>Pozice 31 - LUŠTĚNINY: hrášek, čočka a fazole  
<sup>6</sup>Pozice 33 - MELOUNY: ananasový meloun a vodní meloun

#### Omezení této metody

Přesnost výsledků závisí od toho, jak přesně jste test vykonali v souladu s tímto návodem. Food Detective™ výsledky nenaznačují žádný zvláštní zdravotní stav.

#### Co by ste měli vědět

Pokud trpíte na některou klasickou potravinovou alergii (např. na arašidy), avšak FoodDetective test pozitivní výsledek nepotvrdil, doporučujeme Vám, abyste se i nadále těmto potravinám vyhýbali.

Test není nutné dělat nalačno.

O zásadních změnách ve Vašem stravovacím plánu se poraďte s kvalifikovaným odborníkem na výživu.

#### Bezpečnostní upozornění

1. Nedělejte si tento test, pokud trpíte poruchami srážlivosti krve.
2. Plochy, které přišly do styku s krví, utřete dezinfekčním prostředkem.
3. Všechny materiály skladujte na suchém a chladném místě, mimo dosah dětí.
4. Nedotýkejte se reakční plochy testovací podložky. Testovací podložka nesmí přijít do styku s prachem, vlhkostí nebo slunečním zářením.
5. Všechny roztoky jsou v souladu se směrnicemi EU a nejsou toxické. Přesto však pracujte s těmito přípravky s největší opatrností. Vyvarujte se požití, vdechnutí a kontaktu s pokožkou nebo očima. V případě kontaktu s pokožkou, omyjte zasáhnuté místo mýdlem a velkým množstvím teplé vody. Při požití vyhledejte okamžitě lékařskou pomoc a ukažte tento návod.
6. Zbytky roztoků vylejte do dřezu a spláchněte velkým množstvím studené vody, tak aby se chemické látky dobře rozředily.
7. Po provedení testu umyjte dřez běžně používaným dezinfekčním prostředkem.
8. Po použití zabalte podložku, lancety, mikropipetu a flaštičku se vzorkem krve do přiloženého plastového sáčku a vhodte do koše.

#### UPOZORNĚNÍ:

*Tento test je informativní, nenahrazuje lékařský posudek. Nediagnostikuje alergie. Jde o kvalitativní test a jeho výsledky mohou napomoci při sestavování Vašeho stravovacího plánu. Pokud máte zdravotní problémy, jste těhotná nebo užíváte léky, o jakékoliv změně ve Vašem stravovacím plánu se poraďte s Vaším lékařem.*

#### Prosím, zapamatujte si

- Uchovávejte při teplotě 2-25°C
- Test lze používat pouze pro in-vitro diagnostiku
- Pouze pro zevní použití
- Nepoužívejte poškozené lancety
- Použijte pouze před uplynutím doby expirace
- Všechny produkty lidského původu v této sadě byly testovány a bylo potvrzeno, že jsou negativní na HIV Ab a HBsAg, ale mohou být potenciálně infekční.

#### FOOD DETECTIVE™ obsahuje (CNSFDR-SK/CZ – 1 sada, CNSFD5-SK/CZ – 5 sad)

**2 Sterilní lancety**, pro jednorázové použití (barva se může lišit). [CE 1008]

#### 2 Zařízení na odběr krve

**1 Testovací podložka** (zabalená ve fólii)

#### 1 Dezinfekční polštářek

#### 2 Náplasti

**Solution A** – ředidlo na vzorek 5ml (koncentrovaný solný roztok se stabilizátorem; 0.09% azid sodný jako konzervant; červené barvivo)

**Solution B** – detekční roztok 5ml (křenová peroxidáza konjugovaná s protilátkou proti lidskému IgG; 0.05% Proclin 300 jako konzervant; modré barvivo)

**Solution C** – barvicí roztok 5ml (roztok tetrametylbenzidinu s mírným oxidačním činidlem)

**Solution D** – promývací roztok 100ml x 2 (koncentrovaný solný roztok s obsahem 0.01% detergentu)

FoodDetective™ byl vyvinutý a vyrobený společností Cambridge Nutritional Sciences Ltd., Eden Research Park, Henry Crabb Road, Littleport, Cambridgeshire CB6 1SE, UK. T: +44 (0) 1353 863279, Omega Diagnostics Group PLC

#### Distributor:

SEPEA.CZ, s.r.o.  
 Hyberská 1007/20  
 110 00 Praha 1  
 obchod@sepea.cz  
 +420 602 602 038

#### Obchodní zastoupení pro ČR a SR:

VITAL LIFE diagnostics, s.r.o.  
 Hvězdoslavova 36  
 921 01 Piešťany, SR  
 +420 723 169 029  
 info@food-detective.cz  
 www.food-detective.cz

Bezpečnostní lanceta: **CE**<sub>1008</sub> [STERILE] R] 2

Mikropipeta: **CE** [IVD] 2

Souprava: **CE** 0088 2

Katalogové označení: CNSFDR-SK/CZ, CNSFD5-SK/CZ