

การอ่านและแปลผล



ขวดที่ 1 อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียสีม่วงใสปราศจากเชื้อ

ขวดที่ 2 อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียหลังใส่ตัวอย่างทดสอบและบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 17-24 ชั่วโมง ใสพลบ (-) อาหารยังคงเป็นสีม่วงใสไม่เปลี่ยนแปลง แสดงว่าตัวอย่างไม่มีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

ขวดที่ 3 อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียหลังใส่ตัวอย่างทดสอบและบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 17-24 ชั่วโมง ใสพลบ (+) อาหารเปลี่ยนจากสีม่วงเป็นสีชมพูอ่อน มีความขุ่นและแก๊สเกิดขึ้นเมื่อเขย่าเบา ๆ แสดงว่าตัวอย่างมีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

ขวดที่ 4 อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียหลังใส่ตัวอย่างทดสอบและบ่มไว้ในอุณหภูมิห้องเป็นเวลา 17-24 ชั่วโมง ใสพลบ (+++) อาหารเปลี่ยนจากสีม่วงเป็นสีเหลือง มีความขุ่นและแก๊สเกิดขึ้นเมื่อเขย่าเบา ๆ แสดงว่าตัวอย่างมีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

การเก็บรักษาและอายุการใช้งาน

- ▶ เก็บในตู้เย็น มีอายุการใช้งานประมาณ 6 เดือน หลังการผลิต
- ▶ เก็บภายในกล่องบรรจุที่อุณหภูมิห้องมีอายุใช้งานประมาณ 2 เดือนหลังการผลิต

การปฏิบัติ หลังผ่านการตรวจสอบแล้ว

- ▶ เหน้ายาที่ใช้แล้วทิ้งลงในโกสุมักทันทีก่อนทิ้งขวดในที่ที่เหมาะสม
- ▶ ถ้าต้องการนำขวดเก่ามาใช้ใหม่ให้ล้างขวดให้สะอาด โดยไม่มีเชื้อจุลินทรีย์เหลือค้างอยู่

ข้อควรระวัง

อย่าวาง ชุดทดสอบไว้ใกล้มือเด็ก

B smart sci

จัดทำโดย :

บริษัท บี สมาร์ท ซายเอนซ์ จำกัด

211/2 หมู่บ้านพฤกษาริชา 35 หมู่ที่ 4 ต.นครินทร์

ต.บางโพ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทร. 0 2449 3941 แฟกซ์. 0 2117 0163 มือถือ. 08 1844 0189

e-mail : bsmartsci@gmail.com

www.bsartsci.com



คู่มือ

ชุดทดสอบหาเชื้อ

โคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น



บริษัท บี สมาร์ท ซายเอนซ์

ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ก่อนตรวจสอบ



1. อุปกรณ์สำหรับใช้ในการตรวจสอบด้วยอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย



2. ทำความสะอาดพื้นที่ภาคที่ใช้วางอุปกรณ์ ด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์ 70 %



3. ทำความสะอาดมือทั้ง 2 ข้างด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์ 70 %



4. ทำความสะอาดรอบปากขูด และคอขูด บริเวณแถบรัดปากขูด ให้สะอาดด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์ 70 %



5. ใช้นิ้วหัวแม่มือและนิ้วชี้ทวนปากขูดให้คลายเกลียวออกโดยไม่ให้นิ้วมือโดนปากขูด

การตรวจสอบการปนเปื้อนของอาหาร



อาหารเหลว

- ▶ ใช้ช้อนชาน้ำที่ฆ่าเชื้อแล้วโดยน้ำร้อนหรือแอลกอฮอล์แล้วลนไฟ ตักอาหารประมาณ 1 มิลลิลิตร ใส่ลงในขวดอาหาร ตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
- ▶ ตั้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง (25° - 40°) เป็นเวลา 17-24 ชั่วโมง แล้วอ่านผล



อาหารแข็ง

- ▶ ใช้กรรไกรที่ฆ่าเชื้อแล้ว โดยเช็ดปากกรรไกรด้วยแอลกอฮอล์ ตักอาหารให้เป็นชิ้นเล็กพอผ่านปากขูด แล้วใช้ปากคีบที่ฆ่าเชื้อแล้วคีบอาหารประมาณ 1 กรัม ใส่ในขวดอาหาร ตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
- ▶ ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง (25° - 40°) เป็นเวลา 17-24 ชั่วโมง แล้วอ่านผล

ขั้นตอนการตรวจภาชนะสัมผัสอาหารและมือ



1. จุ่มไม้พินสำลีลงในน้ำยา SI-2 บิดพอหมาด (ไม้พินสำลี 1 อัน / น้ำยา 1 ขวด/ภาชนะ-อุปกรณ์ 5 ชิ้น ต่อประเภทภาชนะ)



2. ป้ายไม้พินสำลีบนผิวภาชนะ-อุปกรณ์ หรือมือที่จะตรวจหมุนไปซ้ำ ๆ



3. ทักไม้สวอบโดยตั้งให้พินปากขวดประมาณครึ่งหนึ่งแล้วทักไม้กับปากขวด ตักทิ้งที่อุณหภูมิห้อง 17-24 ชั่วโมง ก่อนอ่านและรายงานผล

วิธีการสวอบ

มือผู้สัมผัสอาหาร : ทงายฝ่ามือขึ้น สวอบจากปลายนิ้ว ถึงข้อที่ 2 นอกจากหัวแม่มือให้สวอบถึงข้อที่ 1

แก้วน้ำ : สวอบครึ่งนิ้วจากขอบบนทั้งภายในและภายนอก

แก้วน้ำ 5 ใบ / น้ำยา 1 ขวด / ไม้พินสำลี 1 อัน
ช้อน, ส้อม : สวอบที่ตัวช้อนส้อมทั้งภายในและภายนอกในส่วนที่สัมผัสอาหาร 5 ถู / น้ำยา 1 ขวด / ไม้พินสำลี 1 อัน

จาน, ชาม : สวอบพื้นที่สัมผัสอาหาร 2 x 2 ตารางนิ้ว 5 ชิ้น / น้ำยา 1 ขวด / ไม้พินสำลี 1 อัน

ตะเกียบ : สวอบตะเกียบ 1 นิ้วครึ่ง รอบปลายที่สัมผัสอาหาร 5 ชิ้น / น้ำยา 1 ขวด / ไม้พินสำลี 1 อัน