

อ่านผลด้วยการเทียบสี



ขวดที่ 1 อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย สีม่วงใส ปราศจากเชื้อ

ขวดที่ 2 อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย หลังใส่ ตัวอย่างทดสอบ และบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24 -48 ชั่วโมงให้ผลลบ (-) อาหารยังคงเป็นสีม่วง ใสไม่เปลี่ยนแปลง แสดงว่าตัวอย่างไม่มีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

ขวดที่ 3 อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย หลังใส่ ตัวอย่างทดสอบ และบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24-48 ชั่วโมงให้ผลบวก (+) อาหารเปลี่ยนจากสี ม่วงเป็นสีม่วงปน เหลือง มีความขุ่นและแก๊สฟุ้งขึ้นเมื่อเขย่าเบา ๆ แสดงว่า ตัวอย่างมี การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

ขวดที่ 4 อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย หลังใส่ ตัวอย่างทดสอบ และบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24-48 ชั่วโมงให้ผลบวก (++) อาหารเปลี่ยนจากสี ม่วงเป็นสีเหลือง มีความขุ่นและแก๊สฟุ้งขึ้นเมื่อเขย่าเบา ๆ แสดงว่าตัวอย่างมี การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

การเก็บรักษาและอายุการใช้งาน

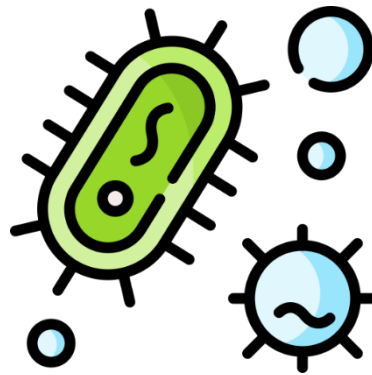
- เก็บในตู้เย็น มีอายุการใช้งานประมาณ 6 เดือน หลังการผลิต
- เก็บที่อุณหภูมิห้องมีอายุการใช้งานประมาณ 2 เดือน หลังการผลิต

การกำจัด

ให้เทน้ำยาทดสอบที่ใช้แล้วลงในโถสุขภัณฑ์ก่อนทิ้งขวดในที่ที่เหมาะสม

ที่มาและอ้างอิงข้อมูล

กองห้องปฏิบัติการสาธารณสุขกรมอนามัย
กระทรวงสาธารณสุข



จัดทำโดยห้องปฏิบัติการอนามัยสิ่งแวดล้อม
แผนกเวชศาสตร์ชั้นสูงตร โรงพยาบาลศูนย์อนามัยที่ 12
ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา



คู่มือการใช้งานชุดทดสอบภาคสนาม อ.13
(ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย)
สำหรับอาหาร ภาชนะสัมผัสอาหาร
และมีผู้สัมผัสอาหาร



ชุดทดสอบภาคสนาม อ. 13 เป็นอีกหนึ่งวิธีที่ง่ายและสะดวกเหมาะสมสำหรับประชาชน และผู้สนใจการตรวจหาการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ หรือมีผู้สัมผัสอาหาร

อุปกรณ์

กรรไกร, คัตเตอร์, ปากคีบ, ตะเกียงแอลกอฮอล์, ไม้พันสำลี (ฆ่าเชื้อแล้ว), ไฟแช็ค, แอลกอฮอล์ 95%, แผ่นสำลีชุบแอลกอฮอล์ และแผ่นเทียบสี

การเตรียมตัวอย่างทดสอบ

กรณีของอาหาร

ให้ทำการตัดอาหารด้วยกรรไกรเป็นชิ้นเล็ก แล้วใส่ลงในน้ำยาทดสอบประมาณ 3-4 ชิ้น หรือ 1 กรัม

กรณีของอาหารสเปรี้ยว

อาหารรสเปรี้ยว เช่น แกงส้ม สับปะรด ยา ให้ทำการเติมสารละลายบัฟเฟอร์หลังจากใส่ตัวอย่างลงในน้ำยาทดสอบ โดยหยดสารละลายจนกว่าน้ำยาทดสอบเปลี่ยนจากสีเหลืองกับมาเป็นสีม่วงเหมือนเดิม



กรณีของภาชนะ

ให้ใช้ไม้พันสำลีที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วชุบน้ำยาทดสอบให้แล้วทำการสวอปภาชนะ เช่น ช้อน จาน แก้ว ถ้วย ตะเกียบ ในตำแหน่งที่สัมผัสอาหาร หลังจากการสวอปให้จุ่มไม้พันสำลีลงในน้ำยาทดสอบแล้วทำการหักก้านไม้พันสำลีเพื่อให้ปิดฝาขวดได้

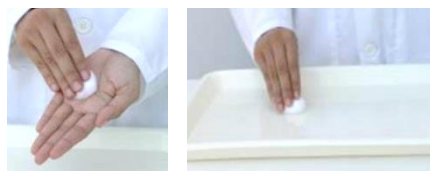
กรณีมือผู้สัมผัสอาหาร

ให้ใช้ไม้พันสำลีที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วชุบน้ำยาทดสอบให้แล้วทำการสวอปนิ้วมือ โดยสวอปบริเวณข้อนิ้วที่สองจนถึงปลายนิ้ว ยกเว้นนิ้วหัวแม่มือให้สวอบบริเวณข้อนิ้วที่หนึ่งจนถึงปลายนิ้ว หลังจากการสวอปให้จุ่มไม้พันสำลีลงในน้ำยาทดสอบแล้วทำการหักก้านไม้พันสำลีเพื่อให้ปิดฝาขวดได้



ขั้นตอนการเตรียมทดสอบ

1. ทำความสะอาดมือผู้ทดสอบ โตะหรือพื้นที่สำหรับการทดสอบด้วยแอลกอฮอล์ 70 %



2. ฆ่าเชื้ออุปกรณ์ ได้แก่ กรรไกร ช้อนสำหรับตัดตัวอย่างปากคีบ โดยใช้แอลกอฮอล์ และเปลวไฟเผาฆ่าเชื้อ



3. ตัดตัวอย่างอาหารเป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนใช้อุปกรณ์ต้องฆ่าเชื้อด้วยแอลกอฮอล์และเปลวไฟทุกครั้ง



4. แกะชุดน้ำยาทดสอบโดยการกรีดพลาสติกบริเวณปากขวดออก ใช้แอลกอฮอล์ทำความสะอาดบริเวณปากขวด ใช้นิ้วก้อยบิดเปิดฝาคีบไว้ (ไม่ควรวางฝาคีบไว้บนพื้นโต๊ะโดยไม่จำเป็น) ลนปากขวด ใส่ตัวอย่างสำหรับทดสอบ ลนปากขวดปิดฝาคีบให้แน่น



5. ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24-48 ชม. แล้วตรวจผลด้วยแผ่นเทียบสี