

คู่มือการตรวจหาเชื้อซัลโมเนลลาในอาหาร,ภาชนะสัมผัสอาหารและมือ อ.12

วิธีการตรวจ

1. จุ่มไม้พันสำลีลงในน้ำยา บิตพอหมด (ไม้พันสำลี 1 ก้าน/น้ำยา 1 ขวด/ภาชนะอุปกรณ์ 5 ชิ้นต่อประเภทภาชนะ)
2. ป้ายไม้พันสำลีบนผิวภาชนะอุปกรณ์หรือมือที่จะตรวจหมุนไปซ้ำ ๆ



3. จุ่มไม้พันสำลีลงในขวดน้ำยา หมุนไปมาหลาย ๆ ครั้งบิตพอหมดนำไปป้ายภาชนะอุปกรณ์ชิ้นต่อไปจนครบ 5 ชิ้น
4. ทักไม้สวอป โดยตั้งไม้ให้พันปากขวดประมาณครึ่งหนึ่งแล้วทักไม้กับปากขวดตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 24-48 ชั่วโมงก่อนอ่านและรายงานผล



การตรวจอาหาร

อาหารแข็ง : ใช้กรรไกรตัดให้มีขนาดเล็กและใช้ช้อนที่ฆ่าเชื้อแล้วตักอาหารใส่ลงในขวดน้ำยาประมาณ 1 กรัม ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 24-48 ชั่วโมง อ่านและรายงานผล

อาหารเหลว : ใช้ช้อนชาที่ฆ่าเชื้อแล้วตักอาหารประมาณ 1 มิลลิลิตร ใส่ลงในขวดน้ำยา ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 24-48 ชั่วโมงอ่านและรายงานผล

วิธีการสวอป

มือผู้สัมผัสอาหาร : หยาดฝ่ามือขึ้น สวอปจากปลายนิ้วถึงข้อที่ 2 นอกจากหัวแม่มือให้สวอปถึงข้อที่ 1

แก้วน้ำ : สวอปครึ่งนิ้วจากขอบบนทั้งภายในและภายนอก

ช้อน ส้อม : สวอปที่ด้ามช้อนส้อมทั้งภายในและภายนอก ในส่วนที่สัมผัสอาหาร 5 คู่/น้ำยา 1 ขวด/ไม้พันสำลี 1 ก้าน

จาน ชาม ถ้วยขนม : สวอปพื้นที่สัมผัสอาหาร 2x2 ตารางนิ้ว 5 ชิ้น/น้ำยา 1 ขวด/ไม้พันสำลี 1 ก้าน

เขียง : สวอปด้านที่ใช้งาน 2x2 ตารางนิ้ว 1 อัน/น้ำยา 1 ขวด/ไม้พันสำลี 1 ก้าน

ตะเกียบ : สวอปตะเกียบ 1 นิ้วครึ่ง รอบปลายที่สัมผัสอาหาร 5 คู่/น้ำยา 1 ขวด/ไม้พันสำลี 1 ก้าน

แผ่นเทียบสี



ขวดที่ 1	อาหารเหลวตรวจเชื้อซัลโมเนลลา สีเหลืองนวลใสปราศจากเชื้อ
ขวดที่ 2	อาหารเหลวตรวจเชื้อซัลโมเนลลา หลังใส่ตัวอย่างทดสอบ
ขวดที่ 3	อาหารเหลวตรวจเชื้อซัลโมเนลลา หลังใส่ตัวอย่างทดสอบและบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้อง 24 ถึง 48 ชั่วโมงให้ผล (-) ไม่มีสีดำในอาหารแสดงว่าตัวอย่างไม่มีการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา
ขวดที่ 4	อาหารเหลวตรวจเชื้อซัลโมเนลลาหลังใส่ตัวอย่างทดสอบและบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้อง 24 ถึง 48 ชั่วโมงให้ผลบวก (+) มีตะกอนดำเล็กน้อยในอาหารมีแก๊สฟุ้งขึ้นเมื่อเขย่าเบา ๆ พร้อมกลิ่นฉุนของแก๊สไข่เน่าแสดงว่าตัวอย่างมีการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา
ขวดที่ 5	อาหารเหลวตรวจเชื้อซัลโมเนลลาหลังใส่ตัวอย่างทดสอบและบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้อง 24 ถึง 48 ชั่วโมงให้ผลบวก (++) มีตะกอนดำปานกลางในอาหารมีแก๊สฟุ้งขึ้นเมื่อเขย่าเบา ๆ พร้อมกลิ่นฉุนของแก๊สไข่เน่าแสดงว่าตัวอย่างมีการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา
ขวดที่ 6	อาหารเหลวตรวจเชื้อซัลโมเนลลาหลังใส่ตัวอย่างทดสอบและบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้อง 24 ถึง 48 ชั่วโมงให้ผลบวก (+++) มีตะกอนดำมากในอาหารมีแก๊สฟุ้งขึ้นเมื่อเขย่าเบา ๆ พร้อมกลิ่นฉุนของแก๊สไข่เน่าแสดงว่าตัวอย่างมีการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา