

คู่มือการใช้อาหารตรวจเชื้อสแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส อ.14

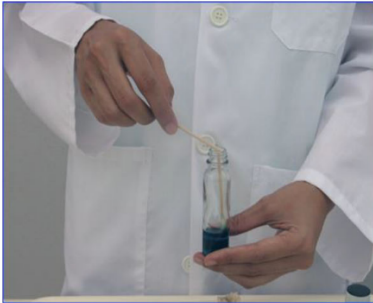
1. นำไม้พันสำลีจุ่มลงในอาหารตรวจเชื้อสแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส (อ.14) ปิดไม้กับข้างขวด พอหมาด



2. นำไม้พันสำลีมาป้ายภาชนะและอุปกรณ์ที่จะตรวจโดยหมุนไม้ซ้ำ ๆ



3. นำไม้พันสำลีจากข้อ 2 จุ่มลงในขวด หักไม้พันสำลีโดยดึงไม้ให้โผล่ขึ้นมาจากปากขวดแก้ว ปล่อยให้ส่วนที่มีสำลีอยู่ในขวด



4. ลนไฟที่ปากขวดเพื่อฆ่าเชื้อ จุลินทรีย์ แล้วนำฝาขวดวางลงบนปากขวด หมุนเกลียวฝาขวดให้แน่นอีกครั้ง จากนั้นตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง (25-40°C) เป็นเวลา 24-72 ชั่วโมง แล้วตรวจสอบผล โดยเทียบกับแผ่นเทียบสี (อ.14)



การตรวจอาหาร

- อาหารเหลว : ใช้ซ็อนที่ฆ่าเชื้อแล้วตัดอาหารประมาณ 1 มิลลิลิตร ใส่ลงในขวดอาหารตรวจเชื้อ ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง (25-40°C) เป็นเวลา 24-72 ชั่วโมง แล้วตรวจสอบผล
- อาหารแข็ง : ใช้กรรไกรที่ฆ่าเชื้อแล้ว ตัดอาหารให้เป็นชิ้นเล็กพอผ่านปากขวดได้ แล้วใช้ปากคีบที่ฆ่าเชื้อแล้ว คีบอาหาร 1 กรัม ใส่ลงในขวด ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง (25-40°C) เป็นเวลา 24-72 ชั่วโมง แล้วตรวจสอบผล

วิธีการสวอป

- มือผู้สัมผัสอาหาร : หยางฝ่ามือขึ้น สวอปจากปลายนิ้วถึงข้อที่2 นอกจากหัวแม่มือให้สวอปถึงข้อที่1
- จาน : สวอปที่กลางจานประมาณ 4 ตารางนิ้ว (2x2 นิ้ว) ให้ป้ายซ้ำจุดเดิม 3 ครั้ง
- ช้อน-ส้อม : สวอปที่ตัวช้อนส้อมทั้งภายในและภายนอกในส่วนที่สัมผัสอาหาร
- แก้วน้ำ : สวอปที่ขอบปากแก้วน้ำประมาณครึ่งนิ้วจากขอบบนทั้งภายในและภายนอก
- ตะเกียบ : สวอปที่ปลายตะเกียบประมาณ 1 นิ้วครึ่ง รอบป้ายที่สัมผัสอาหาร
- เชียง : สวอปด้านที่ใช้งานประมาณ 4 ตารางนิ้ว (2x2 นิ้ว)

แผ่นเทียบสี อ.14



ขวดที่ 1	อาหารเหลวตรวจเชื้อสแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส อ 14 สีนํ้าเงินอมเขียว ปราศจากเชื้อสแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส
ขวดที่ 2	อาหารเหลวตรวจเชื้อสแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส อ 14 หลังเติมตัวอย่างทดสอบและบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24-72 ชั่วโมง ให้ผลลบ (-) อาหารยังคงเป็นสีนํ้าเงินอมเขียว ไม่เปลี่ยนแปลง แสดงว่า ตัวอย่างไม่มีการปนเปื้อนเชื้อสแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส
ขวดที่ 3	อาหารเหลวตรวจเชื้อสแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส อ 14 หลังเติมตัวอย่างทดสอบและบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24-72 ชั่วโมง ให้ผลบวก (+) อาหารเปลี่ยนเป็นสีเขียวมีลักษณะเป็นเส้นสายเมื่อ เขย่าเบา ๆ แสดงว่าตัวอย่างมีการปนเปื้อนเชื้อสแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส
ขวดที่ 4	อาหารเหลวตรวจเชื้อสแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส อ 14 หลังเติมตัวอย่างทดสอบและบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24-72 ชั่วโมง ให้ผลบวก (++) อาหารเปลี่ยนเป็นสีเหลืองมีลักษณะเป็นเส้นสายเมื่อเขย่าเบา ๆ แสดงว่าตัวอย่างมีการปนเปื้อนเชื้อสแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส

หมายเหตุ: ถ่ายรูปก่อนและหลังทดสอบ เพื่อเทียบสีและความขุ่นของอาหารเหลวตรวจเชื้อ

อายุและการเก็บรักษา

- เก็บในตู้เย็น มีอายุการใช้งานประมาณ 12 เดือน หลังการผลิต
- เก็บภายในกล่องบรรจุที่อุณหภูมิห้อง มีอายุการใช้งานประมาณ 6 เดือน หลังการผลิต

การปฏิบัติเมื่อตรวจสอบเสร็จแล้ว

1. เทน้ำยาที่ใช้แล้วทิ้งในโถสุขภัณฑ์ก่อนทิ้งขวดในที่เหมาะสม
2. ถ้าต้องการนำขวดเก่ามาใช้ใหม่ ให้ล้างขวดให้สะอาด โดยไม่มีเชื้อจุลินทรีย์เหลือตกค้างอยู่