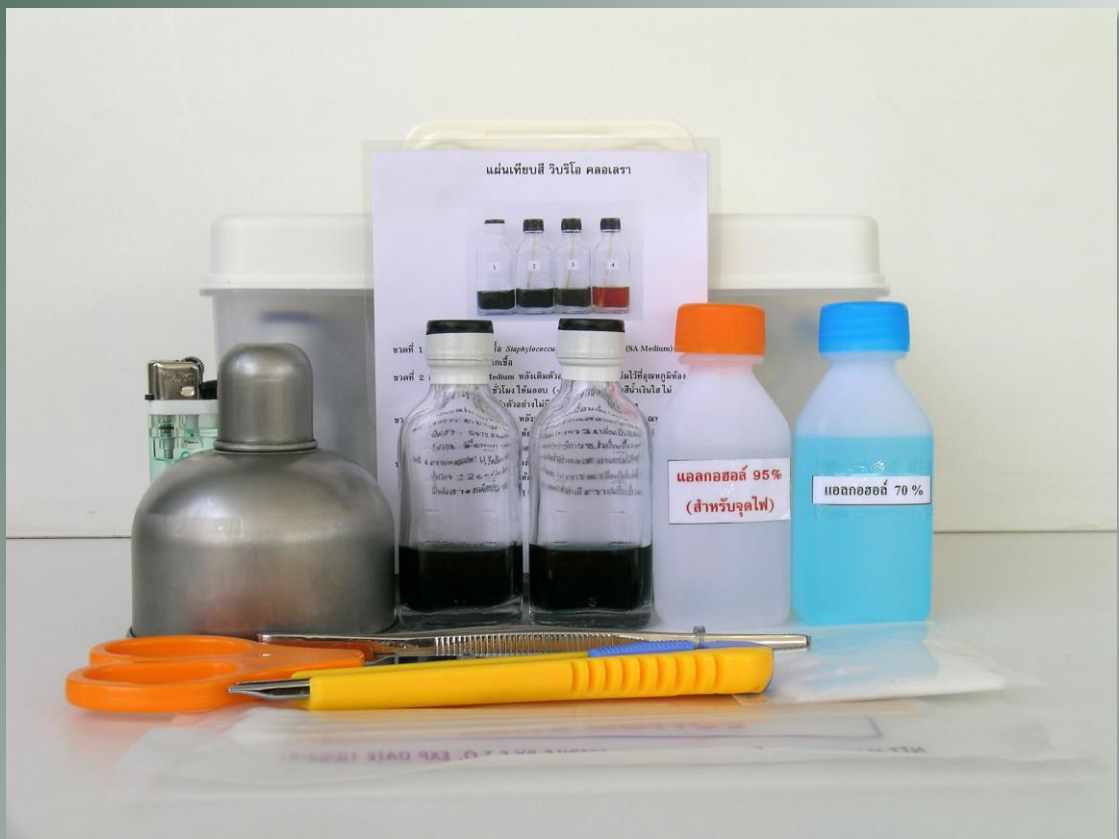




กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

การใช้อาหารตรวจเชื้อไวรัสโอสปีชีส์ V Medium (อ 15) ในการตรวจสอบอาหารและมือผู้สัมผัสอาหาร



ศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

โทร. 0 2968 7600, 0 2 968 7603 ต่อ 4800 โทรสาร. 0 2968 7604

เว็บไซต์ : <http://rldc.anamai.moph.go.th>

การใช้อาหารตรวจเชื้อไวรัสโอสปีชีส์ V Medium (อ 15) ในการตรวจสอบอาหารและมือผู้สัมผัสอาหาร



ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ก่อนการตรวจสอบ



1. อาหารตรวจเชื้อ ไวรัสโอสปีชีส์ (อ15)



2. อุปกรณ์สำหรับใช้ในการตรวจสอบ (อ 15)



3. ทำความสะอาดพื้นถาดที่ใช้วางอุปกรณ์ด้วย
สำลีชุบแอลกอฮอล์ 70%



4. ทำความสะอาดมือทั้ง 2 ข้างด้วยสำลีชุบ
แอลกอฮอล์ 70%

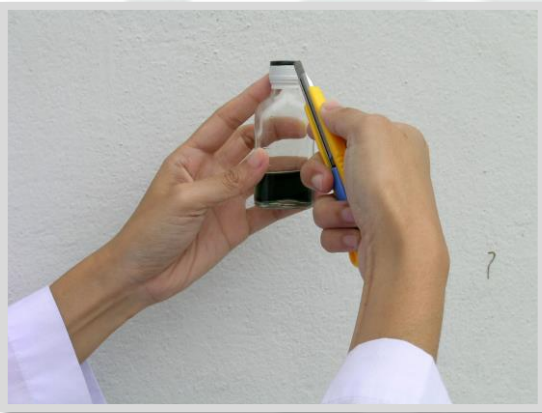
ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ก่อนการตรวจสอบ



5. ทำความสะอาดมิดสำหรับตัดแถบรัดปากขวด
ด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์ 70%



6. ทำความสะอาดรอบฝาขวดและคอขวดบริเวณ
แถบรัดปากขวดให้สะอาดด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์
70%



7. ตัดแถบรัดปากขวดให้ขาดด้วยมิดที่ทำความสะอาด
สะอาดแล้ว



8. ใช้ปลายมิดเปิดแถบรัดปากขวดออก



9. ทำความสะอาดรอบฝาขวดและคอขวดให้
สะอาดอีกครั้งหนึ่งด้วย สำลีชุบแอลกอฮอล์ 70%



10. ใช้นิ้วหัวแม่มือและนิ้วชี้หมุนฝาขวดให้คลาย
เกลียวออกโดยไม่ให้นิ้วมือโดนปากขวด

1. การตรวจสอบการปนเปื้อนของอาหาร

อาหารเหลว



ใช้ช้อนชาที่ฆ่าเชื้อแล้วโดยน้ำร้อนหรือจุ่มแอลกอฮอล์ 95% แล้วลนไฟ ตักอาหารประมาณ 1 มิลลิลิตร ใส่ลงในขวดอาหารตรวจเชื้อไวรัสโอ สปีชีส์ (อ 15)

อาหารแข็ง



- ใช้กรรไกรที่ฆ่าเชื้อแล้วโดยเช็ดปากกรรไกรด้วยแอลกอฮอล์ 70% ตัดอาหารให้เป็นชิ้นเล็กพอผ่านปากขวด แล้วใช้ปากคีบที่ฆ่าเชื้อแล้วคีบอาหารประมาณ 1 กรัม ใส่ลงในขวดอาหารตรวจเชื้อไวรัสโอ สปีชีส์ (อ 15)



- ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง (25-40°C) เป็นเวลา 24-48 ชั่วโมง แล้วตรวจสอบผลโดยเทียบกับแผ่นเทียบสี (อ 15)

2. การตรวจสอบการปนเปื้อนมือผู้สัมผัสอาหาร



1. เปิดห่อไม้พินสำลีที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วทางด้านที่เป็นไม้



2. นำไม้พินสำลีจุ่มลงในอาหารตรวจเชื้อไวรัสออสปีชีส์ อ 15 บิดไม้กับข้างขวดแก้วเพื่อให้สำลีดูดซับอาหารตรวจเชื้อไวรัสออสปีชีส์ (อ 15) พอหมาด



3. นำไม้พินสำลีมาป้ายที่มือจากปลายนิ้วถึงข้อนิ้วที่ 2 นอกจากหัวแม่มือให้เพียงข้อนิ้วที่ 1



4. นำไม้พินสำลีจากข้อ 3 จุ่มลงในอาหารตรวจเชื้อไวรัสออสปีชีส์ อ 15 หักไม้พินสำลีโดยตั้งไม้ให้โผล่ขึ้นมาจากปากขวดประมาณครึ่งหนึ่งแล้วหักไม้กับปากขวดแล้วปล่อยให้ส่วนที่มีสำลีอยู่ในอาหารตรวจเชื้อไวรัสออสปีชีส์ (อ 15)

2. การตรวจสอบการปนเปื้อนมือผู้สัมผัสอาหาร



5. นำฝาขวดวางลงบนปากขวด

6. หมุนเกลียวฝาขวดให้แน่นอีกครั้งด้วย
นิ้วหัวแม่มือและนิ้วชี้



7. ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง (25-40°C) เป็น
เวลา 24-48 ชั่วโมง แล้วตรวจสอบผล โดย
เทียบกับแผ่นเทียบสี อ 15



8. แผ่นเทียบสี อ 15

แผ่นเทียบสี V Medium (อ 15)



ขวดที่ 1

อาหารเหลวตรวจเชื้อไวรัสโอ สปีชีส์ (อ 15) สีเขียวใสปราศจากเชื้อ

ขวดที่ 2

อาหารเหลวตรวจเชื้อไวรัสโอ สปีชีส์ อ (15) หลังเติมตัวอย่างทดสอบ และบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24-48 ชั่วโมง ให้ผลลบ (-) อาหารยังคงเป็นสีเขียวใส ไม่เปลี่ยนแปลง แสดงว่าตัวอย่างไม่มีการปนเปื้อนเชื้อไวรัสโอ สปีชีส์ (อ 15)

ขวดที่ 3

อาหารเหลวตรวจเชื้อไวรัสโอ สปีชีส์ (อ 15) หลังเติมตัวอย่างทดสอบและบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24-48 ชั่วโมง ให้ผลบวก (+) อาหารเปลี่ยนจากสีเขียวอมเหลือง พร้อมความขุ่น แสดงว่าตัวอย่างมีการปนเปื้อน ไวรัสโอ สปีชีส์ (Vibrio spp.)

ขวดที่ 4

อาหารเหลวตรวจเชื้อไวรัสโอ สปีชีส์ อ 15 หลังเติมตัวอย่างทดสอบและบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24-48 ชั่วโมง ให้ผลบวก (++) อาหารเปลี่ยนจากสีเหลือง มีความขุ่น แสดงว่าตัวอย่างมีการปนเปื้อนเชื้อไวรัสโอ สปีชีส์ (Vibrio spp.)



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

การใช้อาหารตรวจเชื้อไวรัสโอสปีชีส์ V Medium (อ 15) ในการตรวจสอบอาหารและมือผู้สัมผัสอาหาร

2,6 เดือน

การเก็บรักษาและอายุการใช้งาน

- เก็บในตู้เย็น มีอายุการใช้งานประมาณ 6 เดือน หลังการผลิต
- เก็บภายในกล่องบรรจุที่อุณหภูมิห้องมีอายุการใช้งานประมาณ 2 เดือน หลังการผลิต

ตรวจสอบเสร็จ

การปฏิบัติเมื่อตรวจสอบเสร็จแล้ว

1. เทน้ำยาที่ใช้แล้วทิ้งในโถสุญญากาศก่อนทิ้งขวดในที่ที่เหมาะสม
2. ถ้าต้องการนำขวดเก่ามาใช้ใหม่ ให้ล้างขวดให้สะอาด โดยไม่มีเชื้อจุลินทรีย์เหลือค้างอยู่



ศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
โทร. 0 2968 7600, 0 2 968 7603 ต่อ 4800 โทรสาร. 0 2968 7604
เว็บไซต์ : <http://rldc.anamai.moph.go.th>