

ชุดทดสอบความสะอาด ของภาชนะสัมผัสอาหารและมือ



การดูแลคุณภาพอาหารด้วยตนเอง

ภาชนะบรรจุอาหาร และมือผู้สัมผัสอาหารที่ไม่สะอาด เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้เกิดโรคทางเดินอาหาร สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จึงได้พัฒนาชุดทดสอบความสะอาดของภาชนะสัมผัสอาหารและมือผู้สัมผัสอาหาร ขึ้น เพื่อนำไปใช้ตรวจสอบความสะอาดของภาชนะและมือ นอกห้องปฏิบัติการได้

ผลกระทบต่อสุขภาพ

ถ้ารับประทานอาหารที่สัมผัสมือหรือภาชนะที่ไม่สะอาดอาจทำให้เกิดโรคท้องร่วง ท้องเสีย คลื่นไส้ อาเจียน เป็นไข้ หรือปวดศีรษะได้ ผู้ป่วยที่มีอาการรุนแรงอาจถึงตายได้

ตัวอย่างเป้าหมาย

- อุปกรณ์หรือภาชนะที่สัมผัสอาหาร (ช้อน แก้วน้ำ ตะเกียบ เขียง เป็นต้น)
- มือผู้สัมผัสอาหาร
- อาหารพร้อมบริโภค (หาบเร่ แผงลอย ร้านอาหาร)

ประโยชน์ของชุดทดสอบ

ชุดทดสอบความสะอาดนี้ใช้ตรวจสอบเบื้องต้นว่า ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารหรือมือผู้สัมผัสอาหาร หรืออาหารมีการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียที่อาจทำให้ผู้บริโภคเกิดเจ็บป่วยหรือไม่ เพื่อลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ

จำนวนตัวอย่างที่ตรวจได้/ชุด

- มี 3 ขนาดคือ 5 ตัวอย่าง/ชุด
10 ตัวอย่าง/ชุด และ 20 ตัวอย่าง/ชุด

COLIFORM

หลักการของชุดทดสอบ

ชุดทดสอบนี้ตรวจหาจุลินทรีย์ที่สามารถสร้างตะกอนดำในน้ำยาทดสอบ มักตรวจพบพร้อมกับเชื้อโคลิฟอร์ม ซึ่งเป็นกลุ่มแบคทีเรียที่บ่งชี้สู่ลักษณะความสะอาดของอาหาร

อุปกรณ์ชุดทดสอบ

ชุดทดสอบ 1 กล่อง ประกอบด้วย

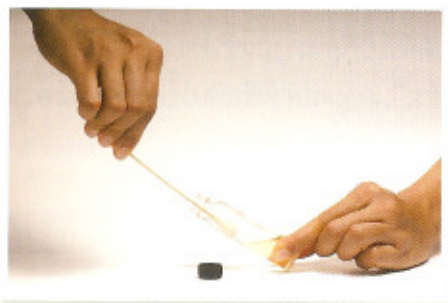
| ขนาด | 5 ตัวอย่าง | 10 ตัวอย่าง | 20 ตัวอย่าง |
|-------------------------------|------------|-------------|-------------|
| • น้ำยาทดสอบ | 5 ขวด | 10 ขวด | 20 ขวด |
| • ไม้ปลายพื้นสำลีปราศจากเชื้อ | 5 ซอง | 10 ซอง | 20 ซอง |
| • สำลีชุบแอลกอฮอล์ | 1 ซอง | 1 ซอง | 1 ซอง |
| • คู่มือการใช้ชุดทดสอบ | 1 แผ่น | 1 แผ่น | 1 แผ่น |



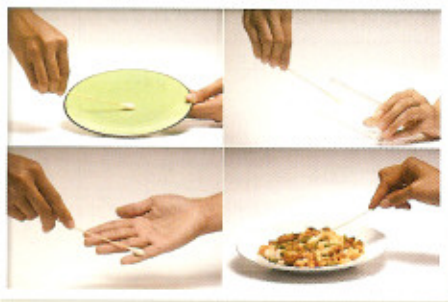
วิธีการทดสอบ



1. ผู้ตรวจสอบเข็ดมือตนเองด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์



2. ฉีกของไม้พันสำลีด้านที่ไม่มีสำลี นำไม้พันสำลีไปจุ่มลงในน้ำยาทดสอบให้หมาดๆ



3. นำไม้พันสำลีจากข้อ 2 เข็ดภาชนะสัมผัสอาหาร มือ หรืออาหาร (หนึ่งไม้/หนึ่งตัวอย่าง) ด้วยวิธีดังนี้

3.1 มือผู้บริการอาหาร-หงายฝ่ามือขึ้น เข็ดรอบนิ้วจากปลายนิ้วถึงข้อที่ 2 ส่วนหัวแม่มือเข็ดถึงข้อที่ 1

3.2 แก้วน้ำ-เข็ดจากขอบบนลงมาครึ่งนิ้วทั้งภายนอกและภายใน

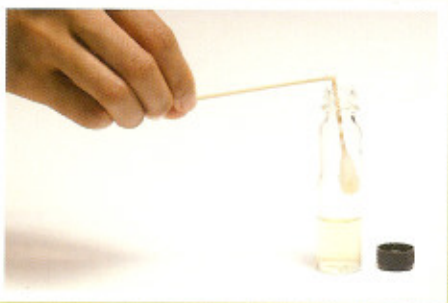
3.3 จาน ชาม เขียง-เข็ดกลางภาชนะด้านในให้ได้พื้นที่สี่เหลี่ยมขนาด 2 X 2 ตารางนิ้ว

3.4 อาหาร-ป้ายอาหารบางส่วน

หมายเหตุ จำนวนหน่วยภาชนะต่อตัวอย่าง

ภาชนะ 5 ชิ้น/ตัวอย่าง

มือ 1 มือ/ตัวอย่าง



4. ใส่ไม้พันสำลีลงในขวดน้ำยาทดสอบเดิมแล้วหักไม้ให้สูงไม่เกินปากขวด



5. ปิดฝาให้สนิท แล้วตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องนาน 3 วัน

การประเมินผล



สังเกตน้ำยาในขวดทดสอบ

- ระดับ C ไม่มีตะกอนดำ
- ระดับ +1 มีตะกอนดำที่ปลายลำลี
- ระดับ +2 มีสีดำกระจายทั่วขวด แต่ยังไม่มองเห็นลำลี
- ระดับ +3 มีสีดำเข้มมองไม่เห็นลำลี

เกณฑ์การตัดสินความสะอาด

| ตัวอย่าง | ระดับความสะอาด | | | |
|--------------|----------------|----|----|----|
| | C | +1 | +2 | +3 |
| ภาชนะ และมือ | ✓ | ✗ | ✗ | ✗ |
| อาหาร | ✓ | ✓ | ✓ | ✗ |

✓ ผ่าน ✗ ไม่ผ่าน

หมายเหตุ หลังทดสอบ 1-2 วัน ถ้าน้ำยาทดสอบเปลี่ยนแปลงเป็นระดับ +3 แล้ว ก็ประเมินผลได้เลย ไม่ต้องรอจนครบ 3 วัน

การปฏิบัติเมื่อใช้ชุดทดสอบความสะอาดเสร็จแล้ว

ขวดใส่น้ำยาทดสอบจะมีเชื้อโรคอยู่ ดังนั้นเมื่ออ่านผลแล้วให้เปิดฝาขวด แล้วต้มขวดและฝาในหม้อน้ำเดือด ประมาณ 15 นาที ก่อนที่จะทิ้ง อีกวิธีหนึ่ง ให้นำน้ำยาฆ่าเชื้อ เช่น แอลกอฮอล์ 70% ลงในขวดปริมาณเท่ากับน้ำยาในขวด เขย่าแล้วจึงทิ้งขวด

ข้อควรระวัง

อย่างางชุดทดสอบไว้ใกล้มือเด็ก

การเก็บรักษาชุดทดสอบ / อายุการใช้งาน

- เก็บในตู้เย็น / 6 เดือน
- เก็บที่อุณหภูมิห้อง / 2 เดือน
- ดูวันหมดอายุที่กล่องบรรจุ

แนวทางแก้ปัญหาเมื่อตรวจพบว่าภาชนะใส่อาหาร มือหรืออาหารไม่สะอาด

- ควรเพิ่มความระมัดระวังในการล้างภาชนะให้สะอาดยิ่งขึ้น
- ล้างมือให้สะอาดก่อนหยิบจับอาหาร หรือก่อนปรุงอาหาร
- แนะนำผู้ที่ขายอาหาร หรือเจ้าของร้านให้ระมัดระวัง ความสะอาดให้มากขึ้น ทั้งภาชนะใส่อาหาร มือผู้ที่หยิบจับ

อาหาร หรืออาหารที่ปรุงขาย