

Q-Strain[®]食品菌落总数质控样品作业指导书

[产品名称]

Q-Strain[®] 食品菌落总数质控样品

[产品描述]

- 1) 产品性状：白色至淡黄色冻干粉末，储存于真空西林瓶内。
- 2) 储存条件：收到产品后，应立即在-18℃及以下温度条件保存。

[使用方法]

用60mL 无菌生理盐水进行水化。首先拆开外包装，取出西林瓶冻干粉，使用酒精棉擦拭瓶口周围进行消毒；打开西林瓶盖，往冻干菌粉里加入5mL 无菌生理盐水，振荡5s，以便充分溶解并形成均匀的菌悬液。将菌悬液吸出放入无菌瓶中，使用剩下的无菌生理盐水分3次涮洗西林瓶内壁，回收清洗液放入上述无菌瓶中，此溶液即是待测样品原液，共计60mL。后续计数方法按照GB4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》进行操作，选择合适的稀释度进行计数。

[注意事项]

- 1) 产品使用泡沫盒加冰运输（短期运输不影响样品特性值），收到后请尽快安排检测，如不能及时检测，请按照要求保存。
- 2) 从冰箱中取出的样品应静置平衡到室温后方可开启使用。
- 3) 产品为一次性使用，如添加稀释液溶解后，应立即使用。
- 4) 西林瓶内产品处于高真空状态，使用时小心开启。
- 5) 产品开始使用到结束整个流程均应按照无菌操作进行。
- 6) 冻干品为一个整体样品单元，请勿取其中一部分测试。
- 7) 溶解样品时，必须在西林瓶内中操作，请勿将西林瓶中的产品倒出再水化。
- 8) 产品中含有活的微生物，请勿直接用手接触西林瓶内冻干物。
- 9) 请在符合生物安全规定的条件下操作。
- 10) 培养过程应请随时观察检测结果并予以记录。
- 11) 需要使用者自备：移液器或吸头，培养箱，无菌生理盐水，无菌瓶，废液杯等。

[废物处理]

一切含菌的试验材料应置于121℃下湿热灭菌30min之后，按规定的处理方式处理。

[执行标准]

BHK/QW-SJZ-ZD-025-2021 Q-Strain 定量菌种 企业标准

[参考文献]

GB4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

GB/T15000.3-2008 标准样品工作导则 (3) 标准样品 定值的一般原则和统计方法