

餐饮具表面洁净度速测卡使用说明书

产品编号：YC029X01H

1 简介

食用加工用具上蛋白质的残留主要来自接触食品，蛋白质是微生物滋生繁衍的温床，同时也是细菌菌体的组成部分，如果食品加工用具未被充分清洗干净，残留的蛋白质长时间暴露在外界环境中极易造成细菌的大量繁殖，从而污染后面接触的食品，进而引起食物中毒的发生。本速测盒用于餐饮具表面洁净度的快速检测。

2 检测原理

餐饮具或食物加工器具上遗留或污染的蛋白质，可与检测试剂反应出现不同颜色，可通过与标准色卡的比对判断被测物体表面的洁净程度。

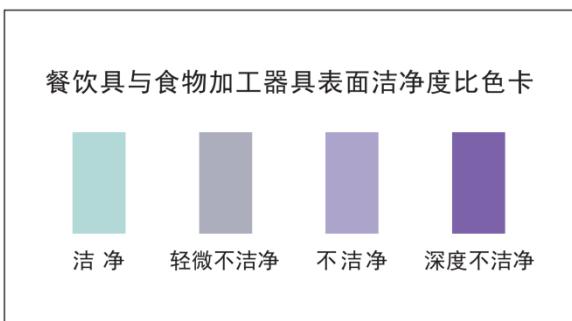
3 检测范围

本方法适用于餐饮具和食品加工器具的快速检测。

4 样品测定

4.1 在待测物体表面滴加 2 滴试剂 A；

4.2 取出一条洁净度速测卡，撕掉表面透明膜。



有圆形药片的面向下，在物体表面 $10\text{ cm} \times 10\text{ cm}$ 面积范围内，交叉来回轻轻擦拭；

4.3 然后将擦拭过的速测卡平放在台面上，圆形药片面朝上；

4.4 再滴 1 滴试剂 B 到圆型药片上，如果物体表面较脏的话，1 分钟内药片就会变为紫色，即可判定被检物体不洁净；1 分钟内药片未变色，需要继续等待反应 10 分钟，与标准比色板进行比较确定结果。

5 注意事项

5.1 每条速测卡只可以使用一次，不可重复使用。

5.2 若待检样本有肉眼可见的污垢，可直接判定其为不合格样本，无需用本方法再次检测，本方法仅适用于餐饮具表面残留蛋白质的洁净度检测。

5.3 请勿用手接触圆型药片，确保药片部位仅与要检测的物体表面接触。

5.4 如果待检表面有多余液体存在，应等液体稍干燥后再进行检测。

5.5 本产品仅用于初筛，最终结果以国家相关标准方法为准。

6 储存条件与有效期

试剂在 $2\text{-}30^\circ\text{C}$ 阴凉避光干燥处储存，有效期为 12 个月。

7 试剂盒组成

序号	组成	规格
1	试剂 A	1 瓶
2	试剂 B	1 瓶
3	速测卡	50 张
4	说明书	1 份