

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

[产品货号] QSM002B

[产品描述]

- 1) 样品性状：白色至淡黄色冻干粉末，储存于真空西林瓶内。
- 2) 样品内容：含大肠埃希氏菌、蜡芽孢杆菌、金黄色葡萄球菌、肠炎沙门氏菌、单增李斯特氏菌。菌含量范围 10^4 - 10^5 CFU/mL，实际含量参照此批次的质控样品证书。
- 3) 储存条件：收到产品后，应立即存放在-18℃及以下温度条件保存。

[使用方法]

准备 60mL 无菌生理盐水进行水化。首先拆开外包装，取出含冻干粉的西林瓶，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，将菌悬液吸出到无菌瓶中，使用无菌生理盐水分 3 次涮洗西林瓶内壁，转移涮洗液到无菌瓶，最后加入剩余无菌生理盐水到上述无菌瓶中，共计 60 mL 待测样品原液。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，梯度稀释，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) 产品从冰箱中取出的样品应静置平衡到室温后方可开启使用，如添加稀释液溶解后，应立即使用。
- 3) 西林瓶内产品处于高真空状态，使用时小心开启；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。
- 4) 产品是整体样品单元，请勿取其中一部分测试；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。
- 5) 产品开始使用到结束整个流程均应按照无菌操作进行，请在符合生物安全规定的条件下操作；培养过程应随时观察检测结果并予以记录。
- 6) 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 °C 下湿热灭菌 30 min 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。