

餐饮具表面洁净度速测卡使用说明书

【产品介绍】：

蛋白质和糖类是细菌菌体的组成部分，餐饮具或食品加工器具上遗留或污染的蛋白质或糖类物质的数量可以代表餐饮具的卫生状况，本检测卡适用于对餐饮具表面洁净度的评估。

【操作方法】：

- (1) 滴 2 滴餐饮具表面洁净度速测卡湿润剂于被测物体表面。
- (2) 取出一片洁净度速测卡，方形试纸片向下，于物体表面 10×10cm 大小面积范围内来回轻轻擦拭。
- (3) 将洁净度速测卡试纸片向上平放在台面上，滴 1 滴餐饮具表面洁净度速测卡显色剂到方形试纸片上，10min 后观察试纸的颜色。

【结果判定】：

试纸与色卡进行比较，绿色表示洁净，紫色表示不洁净，紫色越深表明越不洁净。

注：

- (1) 如果物体表面较脏的话，1 min 内药片就会变为紫色，即可判定被检物体不洁净。
- (2) 如需检测的控制点有肉眼可见的污垢，没有必要浪费速测卡去检测其洁净度。
- (3) 如果待检表面有多余液体存在，应等至液体稍干燥后再进行检测。

【保存条件与有效期】：常温保存，有效期为 1 年。



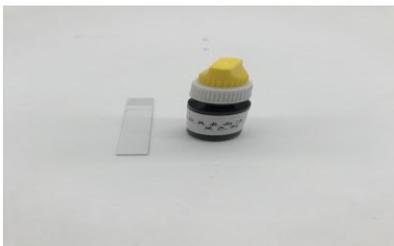
(1)



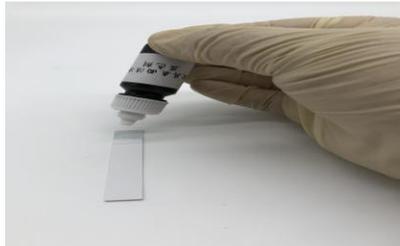
(2)



(3)



(4)



(5)



(6)