

## دستورالعمل نمونه برداری فاضلاب - مواد غذایی - سبزیجات

### برای ویبریوکلا

#### دستورالعمل نمونه برداری و آماده سازی نمونه فاضلاب

- یک لیتر فاضلاب خام را در یک ظرف استریل نمونه برداری نموده و سپس اجازه می‌دهیم که ذرات درشت و معلق آن ته نشین شود سپس مایع رویی را با استفاده از صافی صاف نموده (در صورت لزوم فیلتر تعویض شود) سپس فیلتر یا فیلترها را با رعایت شرایط سترونی در محیط مغذی آب پیتونه قلیائی (APW) غوطه ور نموده و در دمای ۳۵ درجه سانتیگراد به مدت ۶ تا ۱۸ ساعت گرمخانه گذاری مینمائیم (مرحله غنی سازی) و سپس کشت بر روی محیط انتخابی و آزمونهای تأییدی را با انجام تستهای بیوشیمیایی و تستهای سرولوژیکی تا تشخیص نهایی ادامه می‌دهیم .
- در صورت غلیظ بودن فاضلاب خام مقدار ۱۰۰ میلی لیتر فاضلاب را با ۹۰۰ میلی لیتر سرم فیزیولوژی استریل در یک ظرف سترون رقیق نموده و تکان می‌دهیم تا خوب مخلوط شود سپس اجازه می‌دهیم تا قطعات درشت و ذرات معلق آن ته نشین شود مایع رویی را صاف نموده (در صورت لزوم فیلتر تعویض شود) و کاغذ صافی را با رعایت شرایط سترونی در محیط مغذی آب پیتونه قلیائی غوطه ور نموده و به مدت ۶ تا ۱۸ ساعت در دمای ۳۵ درجه سانتیگراد گرمخانه گذاری نموده (غنی سازی) و سپس مراحل آزمایش را مانند فوق تا تشخیص نهایی ادامه می‌دهیم .

- چنانکه فاضلاب در مجاری با عمق کم در جریان می باشد که نمونه برداری را مشکل مینماید از روش سواب مور استفاده می کنیم. بدین ترتیب که سواب را داخل فاضلاب قرار داده تا کاملاً در مسیر قرار گرفته و به آن آغشته گردد سپس آنرا در محیط آب پیتونه قلیائی به میزان کافی (حداقل ۵۰۰ میلی لیتر) غوطه ور نموده و بقیه مراحل آزمایش را مانند فوق تا مرحله تشخیص نهایی ادامه میدهیم.

### تهیه سواب مور (MOORE SWAB)

سواب مور را بوسیله تکه های گاز کتانی بطول ۱۰۰ سانتیمتر و عرض ۱۵ سانتیمتر تهیه نموده و از درازا (طول) آنرا لوله کرده پس از چند تا کردن محکم با نخ بسته در کاغذ گراف قرار داده و در ۱۲۱ درجه سانتیگراد بمدت ۲۰ دقیقه اتوکلاو نموده و در موقع لزوم مورد استفاده قرار میدهیم.

### مواد غذایی

حدود ۱۰۰ گرم مواد غذایی در یک شیشه سترون نمونه برداری و جهت آزمایش به آزمایشگاه ارسال گردد.

### سبزیجات

حدود نیم کیلو سبزی که فاقد گل و لای می باشد در کیسه پلاستیکی تمیز نمونه برداری و جهت آزمایش به آزمایشگاه ارسال گردد.