

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

**TCVN 12658:2019**

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

Xuất bản lần 1

**BẢN GỐC TCVN**

KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

**THỰC PHẨM – PHÁT HIỆN NHANH *SALMONELLA*  
SỬ DỤNG BỘ PETRIFILM™ 3M™ *SALMONELLA EXPRESS***

*Foods – Detection of Salmonella  
using 3M™ Petrifilm™ Salmonella express system*

HÀ NỘI – 2019

## Lời nói đầu

TCVN 12658:2019 được xây dựng trên cơ sở tham khảo AOAC 2014.01 *Salmonella in Selected Foods. 3M™ Petrifilm™ Salmonella express System*;

TCVN 12658:2019 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F13 *Phương pháp phân tích và lấy mẫu* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.



**BẢN GỐC TCVN**  
KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

## **Thực phẩm – Phát hiện nhanh *Salmonella* sử dụng bộ Petrifilm™ 3M™ *Salmonella express***

*Foods – Detection of Salmonella using 3M™ Petrifilm™ Salmonella express system*

**CẢNH BÁO** – Không dùng phương pháp sử dụng đĩa *Salmonella express* Petrifilm™ 3M™ để chẩn đoán cho người hoặc động vật. Để giảm thiểu các mối nguy liên quan đến phơi nhiễm hóa chất và các nguy cơ sinh học, cần thực hiện kiểm tra vi sinh vật gây bệnh trong phòng thử nghiệm được trang bị đúng cách dưới sự kiểm soát của nhân viên được đào tạo. Luôn tuân thủ các thực hành an toàn phòng thử nghiệm tốt (GLP), bao gồm các quy trình ngăn chặn thích hợp, mặc quần áo bảo hộ và kính bảo vệ mắt trong khi xử lý vật liệu thử nghiệm và mẫu thử. Tránh tiếp xúc trực tiếp với môi trường tăng sinh và các đĩa đã cấy. Thải bỏ các môi trường tăng sinh và các đĩa cấy theo đúng quy định và theo đúng quy trình phòng thử nghiệm hiện hành. Mặc quần áo bảo hộ thích hợp trong khi xử lý đĩa Petrifilm 3M *Salmonella express* vì một số thành phần có thể gây dị ứng và kích thích đối với một số người.

### **1 Phạm vi áp dụng**

Tiêu chuẩn này quy định phương pháp sử dụng bộ Petrifilm™ 3M™ *Salmonella express* để phát hiện nhanh và khẳng định bằng các phép thử sinh hóa *Salmonella* spp. trong thực phẩm và mẫu môi trường chế biến thực phẩm.

Tiêu chuẩn này không áp dụng để phát hiện một số chủng *Salmonella* có phản ứng lactose dương tính.

Phương pháp này đã được đánh giá xác nhận giá trị sử dụng và các kết quả đánh giá được nêu trong Phụ lục A.

### **2 Tài liệu viện dẫn**

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).