

تست پروتئین



تست پروتئین روشی ساده جهت تشخیص وجود باقی مانده پروتئین و بافت بر روی ابزار پزشکی، جراحی و سطوحی که نیاز به کنترل کیفیت شستشو، دارند طراحی شده‌اند. این آزمایش امکان بررسی وجود آلودگی‌های پروتئینی را پس از مراحل شستشو و ضد عفونی فراهم نموده و از انتقال عفونت جلوگیری می‌کند.

نحوه استفاده از تست پروتئین

احتیاط: پیش از شروع آزمایش جهت ممانعت از انتقال آلودگی حتما از دستکش استفاده شود.

۱. سواپ پنبه‌ای مخصوص را بر روی سطح یا ابزاری که مشکوک به باقی مانده پروتئین است، بکشید.
۲. اگر سطح خشک است، آن را با آب مقطر یا استریل مرطوب نموده و سپس تست را انجام دهید.
۳. سواپ را داخل لوله معرف قرار دهید و درپوش را ببندید.
۴. لوله را به مدت ۱۰ ثانیه تکان دهید تا سواپ به طور کامل با معرف ترکیب شود.
۵. تفسیر نتایج
۶. رنگ آبی / مشکی : هرگونه تغییر رنگی به آبی و مشکی نشان دهنده وجود پروتئین در سطح تست شده است.
۷. عدم تغییر رنگ: نشان دهنده پاک بودن سطح از باقی مانده‌های پروتئینی است.
۸. امکان ثبت گزارش و مستندسازی

توجه شود:

- استفاده از آب آلوده یا تجهیزات نامناسب ممکن است باعث نتایج نادرست شود.
- برای کنترل کیفیت، بهتر است از یک نمونه کنترل منفی (بدون پروتئین) و کنترل مثبت (حاوی پروتئین) استفاده شود.

محدودیت‌ها و نکات ایمنی:

- این تست فقط برای تشخیص پروتئین‌ها طراحی شده است و نمی‌تواند نوع پروتئین یا مقدار دقیق آن را مشخص کند.
- از استفاده از معرف‌های تاریخ گذشته خودداری کنید.
- دور از دسترس کودکان و مواد شیمیایی خورنده نگهداری شود.

تاریخ انقضا:

- تاریخ انقضا روی برچسب محصول درج گردیده است. مدت اعتبار محصول ۱۲ ماه پس از تاریخ تولید بوده از مصرف آن پس از این تاریخ ممانعت شود.

لات نامبر:

- کد شناسایی منحصر به فرد (LOT) بر روی هر برچسب بسته بندی چاپ شده است.

شرایط نگهداری:

- کیت آزمایش باید در محیط تاریک و بدون رطوبت و در دمای ۴ تا ۲۰ درجه سانتی گراد نگهداری شود.



NO USE

PASS

FAIL

FAIL