

# การตรวจสอบโปรตีนตกค้าง : ทางเลือกในการตรวจสอบความถูกต้องของการทำความสะอาด (Cleaning validation)

**การตรวจสอบทางด้านสุขอนามัย (Hygiene monitoring)** โดยการตรวจหาโปรตีนตกค้าง จะช่วยลดความเสี่ยงของความปลอดภัยทางอาหาร เนื่องจากเป็นวิธีที่ให้ผลรวดเร็ว ทำให้ผู้ผลิตสามารถดำเนินการแก้ไขได้ทันต่อเวลาที่ ก่อนที่จะเข้าสู่กระบวนการผลิต



## RIDA®CHECK

- เป็น swab สำเร็จรูป สำหรับตรวจหาโปรตีนตกค้าง
- ใช้ตรวจสอบความถูกต้องของการทำความสะอาดบริเวณพื้นผิวสัมผัสอาหาร
- ใช้ในการตรวจสอบทางด้านสุขอนามัย (Hygiene monitoring)
- ใช้ในการตรวจคัดกรองโปรตีนที่เป็นสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร (Allergen management)

### ขั้นตอนการทดสอบ



1. ฉีกซอง แบ่งก้าน swab ออกทีละก้าน
2. ใช้มือข้างหนึ่งจับก้าน swab และมืออีกข้างค่อยๆ ฉีกพลาสติกที่หุ้มออก
3. swab ด้านที่ 1 ลงบนพื้นที่ 20 ตารางเซนติเมตร (4.5 x 4.5 ซม.) อ่านผล ก้าน swab ไม่มีการเปลี่ยนสี แสดงว่าปริมาณโปรตีนตกค้างน้อยกว่า 20 ไมโครกรัม
4. เก็บก้านที่ swab แล้วคืนกลับไปในพลาสติกที่หุ้มเหมือนเดิม
5. swab ด้านที่ 2 ลงบนพื้นที่บริเวณอื่น 20 ตารางเซนติเมตร (4.5 ซม. x 4.5 ซม.)

### ข้อดี

- ใช้งานง่าย
- รู้ผลเร็ว (10 วินาที – 2 นาที)
- ราคาไม่แพง
- มีความละเอียด สามารถทดสอบหาค่าโปรตีนได้ที 20 ไมโครกรัมต่อตัวอย่าง
- ไม่ต้องเตรียมสารเคมีและอุปกรณ์

### ระดับสีสำหรับการประเมินผล

สี	ระดับการปนเปื้อน
เหลือง	สะอาด
เขียวอ่อน	เริ่มมีการปนเปื้อน
เขียว	ปนเปื้อนน้อย
เขียวเข้ม	ปนเปื้อนสูง