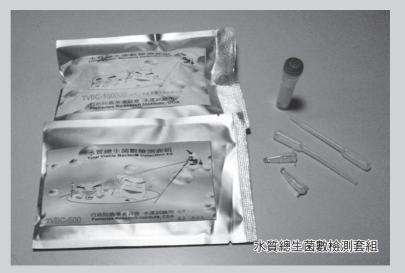
自主檢測「生菌數」「一點靈」簡易又快速

文圖 | 陳建智

水質安全問題經常發生 在你我的周遭。案例一每年

盛夏,媒體都會披露衛生檢驗不合格的冰品店、游泳池;時序入冬,事件的主角則換成溫泉、SPA,其中不乏大家耳熟能詳的知名店家。案例二:每隔一段時間就會發生區域型集體下痢的事件,究其原因,往往是學校地下水管滲漏或公寓大樓水塔陳年積垢所致。案例三:水產養殖疫病常常在同一養殖區快速蔓延,調查發現,這些看起來不相關的事件,其實都有一個共同的衛生指標:「水質總生菌數都會異常飆升」。問題是,不具微生物專業技術的普羅大眾,如何能自行檢測總生菌數?

有鑑於此,水產試驗所經過仔細評估,開發出一個可以完全由一般消費者操作、自行檢測各種樣本中總生菌數量的簡易套組,其特色為簡單、快速、結果明顯易判、不須附加儀器設備,更不



需假手技術人員。水試所副研究員張錦宜指出,目前已開發出 3 種商品原型,可適用於不同的場合: TVBC-100000 的檢測標準為 105 CFU/ml,適用於檢測養殖場水源是否遭受污染、並能協助鮮食料理之衛生管理及賣場冰品之衛生控管等; TVBC-500 的檢測標準為 500 CFU/ml,適用於溫泉、游泳池及休閒商用水業者之定期自我評鑑; TVBC-100 的檢測標準為 100 CFU/ml,適用於學校、公寓、大樓水塔、自來水及飲用水之使用者自主管理。

張副研究員指出,若能善用此檢測工 具,對每一標的物均能建立長期連續的監 測紀錄,如此,當檢體中細菌數量異常增 加時,即可在第一時間做最適當的處理, 落實防患於未然的管理原則。 🗒