



Xét nghiệm Chất lượng Nước

Thực hiện xét nghiệm chất lượng nước trong ngành trồng trọt để cải thiện an toàn thực phẩm.

Nơi làm xét nghiệm mẫu nước tại Victoria:

Sử dụng phòng thí nghiệm được công nhận bởi Hiệp hội Cơ quan Kiểm định Quốc gia (NATA) và lưu giữ hồ sơ tất cả các xét nghiệm cùng kết quả.

Các nhà sản xuất có thể tìm phòng thí nghiệm phù hợp gần đó bằng cách sử dụng trang mạng của NATA: <https://nata.com.au/find-organisation/>. Sử dụng cụm từ tìm kiếm “Analysis for microorganisms fresh waters” (Phân tích vi sinh vật trong nước ngọt) và vị trí của quý vị để tìm dịch vụ.

Yêu cầu lấy mẫu:

Xét nghiệm chính cần yêu cầu là *Escherichia coli* (*E. coli*) được biểu thị dưới dạng đơn vị hình thành khuẩn lạc trong 100ml (cfu/100ml).

Hỏi phòng thí nghiệm về quy trình lấy mẫu được họ đề xuất, và hỏi xem họ có thể cung cấp chai lấy mẫu vô trùng cùng giấy tờ nộp mẫu hay không.

Để biết thêm thông tin và hiểu được kết quả của quý vị:

Trung tâm An toàn Thực phẩm Tươi sống – [Bộ phân Hỗ trợ về An toàn Thực phẩm](#) và [Hướng dẫn Quản lý Nước NSW DPIRD](#) – [Hướng dẫn Thông lệ Tốt nhất về An toàn Thực phẩm cho Dưa Hort Innovation](#) – [Giảm rủi ro từ nước trước thu hoạch AUSVEG](#) – [Dự án Rau Lá An Toàn](#)

Chi phí lấy mẫu:

Mặc dù mỗi phòng thí nghiệm có sự khác nhau, nhưng nhìn chung, chi phí trung bình cho một xét nghiệm *E.coli* thông thường là từ 50 đến 100 đô la. Nếu yêu cầu xét nghiệm thêm các mầm bệnh khác (xem hướng dẫn lấy mẫu), chi phí sẽ tăng lên.

Hướng dẫn lấy mẫu:

E. coli là vi khuẩn coliform chịu nhiệt phổ biến nhất và là chỉ số đáng tin cậy để xác định sự ô nhiễm vi sinh trong nước.

Nước để xét nghiệm nên luôn được lấy mẫu tại điểm sử dụng sau khi xả cho nước chảy trong một hoặc hai phút.

Mẫu nước nên được đem đến xét nghiệm trong vòng 24 giờ kể từ khi lấy mẫu và nên được giữ lạnh sau khi lấy mẫu và trong quá trình vận chuyển đến phòng thí nghiệm.

Nếu nguy cơ ô nhiễm nước bề mặt cao, ví dụ như do gần khu vực chăn nuôi gia súc và động vật hoang dã, có thể cần xét nghiệm thêm các mầm bệnh truyền qua thực phẩm (ví dụ: các loại *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* và *E. coli* sản sinh độc tố Shiga) để đảm bảo nước an toàn khi sử dụng.