



中华人民共和国国家标准

GB 4789.4—2016

食品安全国家标准

食品微生物学检验 沙门氏菌检验

2016-12-23 发布

2017-06-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 4789.4—2010《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》、SN 0170—1992《出口食品沙门氏菌属(包括亚利桑那菌)检验方法》、SN/T 2552.5—2010《乳及乳制品卫生微生物学检验方法 第5部分:沙门氏菌检验》。

整合后的标准与 GB 4789.4—2010 相比,主要变化如下:

- 修改了检测流程和血清学检测操作程序;
- 修改了附录 A 和附录 B。

食品安全国家标准

食品微生物学检验 沙门氏菌检验

1 范围

本标准规定了食品中沙门氏菌(*Salmonella*)的检验方法。

本标准适用于食品中沙门氏菌的检验。

2 设备和材料

除微生物实验室常规灭菌及培养设备外,其他设备和材料如下:

- 2.1 冰箱:2℃~5℃。
- 2.2 恒温培养箱:36℃±1℃,42℃±1℃。
- 2.3 均质器。
- 2.4 振荡器。
- 2.5 电子天平:感量0.1g。
- 2.6 无菌锥形瓶:容量500mL,250mL。
- 2.7 无菌吸管:1mL(具0.01mL刻度)、10mL(具0.1mL刻度)或微量移液器及吸头。
- 2.8 无菌培养皿:直径60mm,90mm。
- 2.9 无菌试管:3mm×50mm、10mm×75mm。
- 2.10 pH计或pH比色管或精密pH试纸。
- 2.11 全自动微生物生化鉴定系统。
- 2.12 无菌毛细管。

3 培养基和试剂

- 3.1 缓冲蛋白胨水(BPW):见A.1。
- 3.2 四硫磺酸钠煌绿(TTB)增菌液:见A.2。
- 3.3 亚硒酸盐胱氨酸(SC)增菌液:见A.3。
- 3.4 亚硫酸铋(BS)琼脂:见A.4。
- 3.5 HE琼脂:见A.5。
- 3.6 木糖赖氨酸脱氧胆盐(XLD)琼脂:见A.6。
- 3.7 沙门氏菌属显色培养基。
- 3.8 三糖铁(TSI)琼脂:见A.7。
- 3.9 蛋白胨水、靛基质试剂:见A.8。
- 3.10 尿素琼脂(pH7.2):见A.9。
- 3.11 氰化钾(KCN)培养基:见A.10。
- 3.12 赖氨酸脱羧酶试验培养基:见A.11。
- 3.13 糖发酵管:见A.12。
- 3.14 邻硝基酚β-D半乳糖苷(ONPG)培养基:见A.13。
- 3.15 半固体琼脂:见A.14。