



中华人民共和国国家标准

GB 4789.11—2014

食品安全国家标准

食品微生物学检验 β 型溶血性链球菌检验

2014-12-01 发布

2015-05-01 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准

食 品 微 生 物 学 检 验 β 型 溶 血 性 链 球 菌 检 验

GB 4789.11—2014

*

中 国 标 准 出 版 社 出 版 发 行
北 京 市 朝 阳 区 和 平 里 西 街 甲 2 号 (100029)
北 京 市 西 城 区 三 里 河 北 街 16 号 (100045)

网 址 : www.gb168.cn

服 务 热 线 : 400-168-0010

010-68522006

2015 年 3 月 第 一 版

*

书 号 : 155066 · 1-51074

版 权 专 有 侵 权 必 究

前 言

本标准代替 GB/T 4789.11—2003《食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验》。

本标准与GB/T 4789.11—2003相比，主要变化如下：

- 修改了标准名称；
- 修改了范围；
- 增加了术语和定义；
- 修改了设备与材料；
- 修改了培养基与试剂；
- 删除了以无菌生理盐水稀释样品的步骤和杆菌肽敏感试验；
- 增加了触酶试验；
- 增加了附录 A。

食品安全国家标准

食品微生物学检验 β 型溶血性链球菌检验

1 范围

本标准规定了食品中 β 型溶血性链球菌(*Streptococcus*)的检验方法。

本标准适用于食品中 β 型溶血性链球菌的检验。

2 术语和定义

2.1 β 型溶血

在菌落周围形成完全透明的溶血环,红细胞完全溶解。

2.2 β 型溶血性链球菌

能够产生 β 型溶血的化脓(或 A 群)链球菌(*Streptococcus pyogenes*)和无乳(或 B 群)链球菌(*Streptococcus agalactiae*)。

3 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:

- a) 恒温培养箱:36 $^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$;
- b) 冰箱:2 $^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$;
- c) 厌氧培养装置;
- d) 天平:感量 0.1 g;
- e) 均质器与配套均质袋;
- f) 显微镜:10 倍~100 倍;
- g) 无菌吸管:1 mL(具 0.01 mL 刻度)、10 mL(具 0.1 mL 刻度)或微量移液器及吸头;
- h) 无菌锥形瓶:容量 100 mL、200 mL、2 000 mL;
- i) 无菌培养皿:直径 90 mm;
- j) pH 计或 pH 比色管或精密 pH 试纸;
- k) 水浴装置:36 $^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$;
- l) 微生物生化鉴定系统。

4 培养基和试剂

- 4.1 改良胰蛋白胨大豆肉汤(Modified tryptone soybean broth, mTSB):见附录 A 中 A.1。
- 4.2 哥伦比亚 CNA 血琼脂(Columbia CNA blood agar):见附录 A 中 A.2。
- 4.3 哥伦比亚血琼脂(Columbia blood agar):见附录 A 中 A.3。
- 4.4 革兰氏染色液:见附录 A 中 A.4。