



# 中华人民共和国国家标准

GB 4789.10—2010

---

## 食品安全国家标准

### 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

National food safety standard

Food microbiological examination: *Staphylococcus aureus*

2010-03-26 发布

2010-06-01 实施

---

中华人民共和国卫生部 发布

## 前 言

本标准代替 GB/T 4789.10—2008《食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》和 GB/T 4789.37—2008《食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌计数》。

本标准与 GB/T 4789.10—2008 和 GB/T 4789.37—2008 相比,主要修改如下:

- 修改了标准的中英文名称;
- 修改了范围;
- 规范了样品制备过程;
- 增加了计算公式中系数 1.1 的解释;
- 修改了附录 A 中胰酪胨大豆肉汤的名称,规范为 10%氯化钠胰酪胨大豆肉汤;
- 增加了第二法金黄色葡萄球菌 Baird-Parker 平板计数和第三法金黄色葡萄球菌 MPN 计数。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C 是规范性附录。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 4789.10—1984、GB 4789.10—1994、GB/T 4789.10—2003、GB/T 4789.10—2008。
- GB/T 4789.37—2008。

# 食品安全国家标准

## 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

### 1 范围

本标准规定了食品中金黄色葡萄球菌(*Staphylococcus aureus*)的检验方法。

本标准第一法适用于食品中金黄色葡萄球菌的定性检验;第二法适用于金黄色葡萄球菌含量较高的食品中金黄色葡萄球菌的计数;第三法适用于金黄色葡萄球菌含量较低而杂菌含量较高的食品中金黄色葡萄球菌的计数。

### 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 恒温培养箱:36℃±1℃。
- 2.2 冰箱:2℃~5℃。
- 2.3 恒温水浴箱:37℃~65℃。
- 2.4 天平:感量0.1g。
- 2.5 均质器。
- 2.6 振荡器。
- 2.7 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。
- 2.8 无菌锥形瓶:容量100 mL、500 mL。
- 2.9 无菌培养皿:直径90 mm。
- 2.10 注射器:0.5 mL。
- 2.11 pH计或pH比色管或精密pH试纸。

### 3 培养基和试剂

- 3.1 10%氯化钠胰酪胨大豆肉汤:见附录A中A.1。
- 3.2 7.5%氯化钠肉汤:见附录A中A.2。
- 3.3 血琼脂平板:见附录A中A.3。
- 3.4 Baird-Parker琼脂平板:见附录A中A.4。
- 3.5 脑心浸出液肉汤(BHI):见附录A中A.5。
- 3.6 兔血浆:见附录A中A.6。
- 3.7 稀释液:磷酸盐缓冲液:见附录A中A.7。
- 3.8 营养琼脂小斜面:见附录A中A.8。
- 3.9 革兰氏染色液:见附录A中A.9。
- 3.10 无菌生理盐水:见附录A中A.10。

### 第一法 金黄色葡萄球菌定性检验

### 4 检验程序

金黄色葡萄球菌定性检验程序见图1。