



中华人民共和国国家标准

GB 4789.44—2020

食品安全国家标准

食品微生物学检验 创伤弧菌检验

2020-09-11 发布

2021-03-11 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

食品微生物学检验 创伤弧菌检验

1 范围

本标准规定了水产品中创伤弧菌(*Vibrio vulnificus*)的检验方法。
本标准适用于鱼、虾、蟹、贝类等水产品中创伤弧菌的检验。

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 恒温培养箱:36℃±1℃。
- 2.2 冰箱:2℃~5℃、7℃~10℃。
- 2.3 恒温水浴锅。
- 2.4 均质器或无菌研钵。
- 2.5 天平:感量0.1g。
- 2.6 PCR仪。
- 2.7 电泳仪或毛细管电泳仪。
- 2.8 凝胶电泳成像系统或紫外检测仪。
- 2.9 生物安全柜。
- 2.10 高速离心机(最大转速至少15 000 r/min)。
- 2.11 涡旋振荡器。
- 2.12 微量可调移液器(量程2.5 μL、10 μL、100 μL、1 000 μL)及配套吸头。
- 2.13 精密pH试纸或pH计。
- 2.14 无菌试管:规格18 mm×180 mm和15 mm×100 mm。
- 2.15 无菌吸管:规格1 mL(具0.01 mL刻度)和10 mL(具0.1 mL刻度)。
- 2.16 无菌锥形瓶:容量250 mL、500 mL和1 000 mL。
- 2.17 无菌培养皿:直径90 mm。
- 2.18 无菌手术剪、镊子、钳子等。
- 2.19 PCR反应管。

3 培养基和试剂

- 3.1 蛋白胨-氯化钠-纤维二糖-多黏菌素E(PNCC)增菌液:见A.1。
- 3.2 纤维二糖-多黏菌素E(CC)琼脂培养基:见A.2。
- 3.3 改良纤维二糖-多黏菌素B-多黏菌素E(mCPC)琼脂培养基:见A.3。
- 3.4 3%氯化钠胰蛋白胨大豆琼脂培养基:见A.4。
- 3.5 磷酸盐缓冲液(PBS):见A.5。
- 3.6 3%氯化钠三糖铁琼脂斜面:见A.6。