



中华人民共和国国家标准

GB 4789.28—2013

GB 4789.28—2013

食品安全国家标准 食品微生物学检验 培养基和试剂的质量要求

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
培养基和试剂的质量要求
GB 4789.28—2013

*

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(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 3.5 字数 100 千字
2014年4月第一版 2014年4月第三次印刷

*

书号: 155066·1-48478 定价 48.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



GB 4789.28-2013

2013-11-29 发布

2014-06-01 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

附录 G

用于实验室自制或使用商品化培养基的测试结果记录

表 G.1 给出用于实验室自制或使用商品化培养基的测试结果记录单样本。

表 G.1 培养基测试结果记录单样本

培养基内部质量测试控制卡				
培养基:		制备体积:	倾倒日期:	内部批号:
脱水培养基(批号):	供应商:	批:	总量:	日期/签名:
添加剂:	供应商:	批:	总量:	日期/签名:
制备详情:				
物理质量控制:				
预期 pH:	测定 pH:	质量确认: 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	缺陷:	日期/签名:
预期质量:	观察:	质量确认: 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	缺陷:	日期/签名:
预期颜色:	观察:	质量确认: 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	缺陷:	日期/签名:
预期透明度/可见杂质:	观察:	质量确认: 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	缺陷:	日期/签名:
预期凝胶稳定性/黏稠度/ 湿度:	观察:	质量确认: 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	缺陷:	日期/签名:
微生物污染				
测试平板或试管编号: 培养:	结果:	质量确认: 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	污染平板或试管编号:	日期/签名:
微生物生长——生长率		控制方法:	定量 <input type="checkbox"/> 定性 <input type="checkbox"/>	
菌株: 培养: 参考培养基:	判定标准:	结果:	质量确认: 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	日期/签名:
微生物生长——选择性		控制方法:	定量 <input type="checkbox"/> 定性 <input type="checkbox"/>	
菌株: 培养: 参考培养基:	判定标准:	结果:	质量确认: 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	日期/签名:
微生物生长——选择性		控制方法:	定量 <input type="checkbox"/> 定性 <input type="checkbox"/>	
菌株: 培养: 参考培养基:	判定标准:	结果:	质量确认: 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	日期/签名:
本批发放:				
储存详情:		本批发放:是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		日期/签名:

前言

本标准代替 GB/T 4789.28—2003《食品卫生微生物学检验 染色法、培养基和试剂》。

本标准与 GB/T 4789.28—2003 相比,主要变化如下:

- 删除了培养基和试剂的配方和配制方法。
- 增加了培养基和试剂的质量控制方法和指标。

表 E.5 选择性液体计数培养基质量控制标准

培养基	状态	功能分类	质控指标	培养条件	质控菌株	定性质控评定标准
月桂基磺酸盐胰蛋白酶肉汤(LST)	液体	选择性液体计数	生长率	36℃±1℃ 24h~48h	大肠埃希氏菌 ATCC 25922 弗氏柠檬酸杆菌 ATCC43864	混浊度 2,且管内有气体
			选择性			
煌绿乳糖胆盐肉汤(BGLB)	液体	选择性液体计数	生长率	36℃±1℃ 24h~48h	大肠埃希氏菌 ATCC 25922 弗氏柠檬酸杆菌 ATCC43864	混浊度 2,且管内有气体
			选择性			
EC 肉汤	液体	选择性液体计数	生长率	44.5℃±0.2℃ 24h~48h	大肠埃希氏菌 ATCC25922 粪肠球菌 ATCC 29212	混浊度 2,且管内有气体
			选择性			

表 E.6 悬浮培养基和运输培养基质量控制标准

培养基	状态	功能分类	质控指标	培养条件	质控菌株	定性质控评定标准
磷酸盐缓冲液(PBS)	液体	悬浮培养基	生长率	20℃~25℃,45min	大肠埃希氏菌 ATCC 25922 金黄色葡萄球菌 ATCC 6538	混浊度 2,接种后平板上目标菌生长良好
3%氯化钠溶液	液体	悬浮培养基	生长率	20℃~25℃,45min	副溶血性弧菌 ATCC17802	混浊度 2,接种后平板上目标菌生长良好
0.1%蛋白胨水	液体	悬浮培养基	生长率	20℃~25℃,45min	产气荚膜梭菌 ATCC 13124	混浊度 2,接种后平板上目标菌生长良好
缓冲甘油-氯化钠溶液	液体	运输培养基	生长率	-60℃,24h	产气荚膜梭菌 ATCC 13124	混浊度 2,接种后平板上目标菌生长良好

食品安全国家标准

食品微生物学检验

培养基和试剂的质量要求

1 范围

本标准规定了食品微生物学检验用培养基和试剂的质量要求。
本标准适用于食品微生物学检验用培养基和试剂的质量控制。

2 术语和定义

2.1 质量控制

为满足质量要求所采取的技术操作和活动。

2.2 培养基或试剂的批量

培养基或试剂完整的可追溯单位,是指满足产品要求(内部控制)和性能测试,产品型号和质量稳定的一定量的半成品或成品。这些产品在特定的生产周期生产,而且编号相同。

2.3 培养基及试剂的性能

在特定条件下培养基对测试菌株的反应。

2.4 培养基

液体、半固体或固体形式的、含天然或合成成分,用于保证微生物繁殖(含或不含某类微生物的抑菌剂)、鉴定或保持其活力的物质。

2.5 纯化学培养基

由已知分子结构和纯度的化学成分配制而成的培养基。

2.6 未定义和部分定义的化学培养基

全部或部分由天然物质、加工过的物质或其他不纯的化学物质构成的培养基。

2.7 固体培养基

在液体培养基中加入一定量固化物(如:琼脂、明胶等),加热至 100℃溶解,冷却后凝固成固体状态的培养基。

倾注到平皿内的固体培养基一般称之为“平板”;倒入试管并摆放成斜面的固体培养基,当培养基凝固后通常称作“斜面”。

2.8 半固体培养基

在液体培养基中加入极少量固化物(如:琼脂、明胶等),加热至 100℃溶解,冷却后凝固成半固体状