



# 中华人民共和国国家标准

GB 4789.40—2010

## 附录 B (规范性附录)

### 阪崎肠杆菌最可能数(MPN)检索表

#### B.1 阪崎肠杆菌最可能数(MPN)检索表

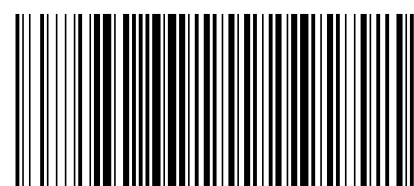
每 100 g(mL) 检样中阪崎肠杆菌最可能数(MPN)的检索见表 B.1。

表 B.1 阪崎肠杆菌最可能数(MPN)检索表

阳性管数			MPN	95%可信限		阳性管数			MPN	95%可信限	
100	10	1		下限	上限	100	10	1		下限	上限
0	0	0	<0.3	—	0.95	2	2	0	2.1	0.45	4.2
0	0	1	0.3	0.015	0.96	2	2	1	2.8	0.87	9.4
0	1	0	0.3	0.015	1.1	2	2	2	3.5	0.87	9.4
0	1	1	0.61	0.12	1.8	2	3	0	2.9	0.87	9.4
0	2	0	0.62	0.12	1.8	2	3	1	3.6	0.87	9.4
0	3	0	0.94	0.36	3.8	3	0	0	2.3	0.46	9.4
1	0	0	0.36	0.017	1.8	3	0	1	3.8	0.87	11
1	0	1	0.72	0.13	1.8	3	0	2	6.4	1.7	18
1	0	2	1.1	0.36	3.8	3	1	0	4.3	0.9	18
1	1	0	0.74	0.13	2	3	1	1	7.5	1.7	20
1	1	1	1.1	0.36	3.8	3	1	2	12	3.7	42
1	2	0	1.1	0.36	4.2	3	1	3	16	4	42
1	2	1	1.5	0.45	4.2	3	2	0	9.3	1.8	42
1	3	0	1.6	0.45	4.2	3	2	1	15	3.7	42
2	0	0	0.92	0.14	3.8	3	2	2	21	4	43
2	0	1	1.4	0.36	4.2	3	2	3	29	9	100
2	0	2	2	0.45	4.2	3	3	0	24	4.2	100
2	1	0	1.5	0.37	4.2	3	3	1	46	9	200
2	1	1	2	0.45	4.2	3	3	2	110	18	410
2	1	2	2.7	0.87	9.4	3	3	3	>110	42	—

注 1: 本表采用 3 个检样量[100 g(mL)、10 g(mL)和 1 g(mL)],每个检样量接种 3 管。

注 2: 表内所列检样量如改用 1 000 g(mL)、10 g(mL)和 1 g(mL)时,表内数字应相应降低 10 倍;如改用 10 g(mL)、1 g(mL)、和 0.1 g(mL)时,则表内数字应相应增高 10 倍,其余类推。



GB 4789.40—2010

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·1-40152

定价: 16.00 元

2010-03-26 发布

2010-06-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

## 食品安全国家标准 食品微生物学检验 阪崎肠杆菌检验

National food safety standard

Food microbiological examination: *Enterobacter sakazakii*

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 阪 崎 肠 杆 菌 检 验

GB 4789.40—2010

\*

中 国 标 准 出 版 社 出 版 发 行  
北 京 复 兴 门 外 三 里 河 北 街 16 号  
邮 政 编 码 : 100045

网 址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电 话 : 68523946 68517548

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 0.75 字 数 17 千 字

2010 年 5 月 第 一 版 2010 年 5 月 第 一 次 印 刷

\*

书 号 : 155066 · 1-40152 定 价 16.00 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)68533533

A.8.3.2 制 法

无 菌 操 作 , 将 每 种 糖 类 溶 液 加 入 基 础 培 养 基 , 混 匀 ; 分 装 到 无 菌 试 管 中 , 每 管 10 mL。

A.8.4 实 验 方 法

挑 取 培 养 物 接 种 于 各 种 糖 类 发 酵 培 养 基 , 刚 好 在 液 体 培 养 基 的 液 面 下 。 30 °C ± 1 °C 培 养 24 h ± 2 h, 观 察 结 果 。 糖 类 发 酵 试 验 阳 性 者 , 培 养 基 呈 黄 色 , 阴 性 者 为 红 色 。

A.9 西 蒙 氏 柠 檬 酸 盐 培 养 基

A.9.1 成 分

柠 檬 酸 钠	2.0 g
氯 化 钠	5.0 g
磷 酸 氢 二 钾	1.0 g
磷 酸 二 氢 铵	1.0 g
硫 酸 镁	0.2 g
溴 百 里 香 酚 蓝	0.08 g
琼 脂	8.0 g~18.0 g
蒸 馏 水	1 000 mL
pH	6.8 ± 0.2

A.9.2 制 法

将 各 成 分 加 热 溶 解 , 必 要 时 调 节 pH。 每 管 分 装 10 mL, 121 °C 高 压 15 min, 制 成 斜 面 。

A.9.3 实 验 方 法

挑 取 培 养 物 接 种 于 整 个 培 养 基 斜 面 , 36 °C ± 1 °C 培 养 24 h ± 2 h, 观 察 结 果 。 阳 性 者 培 养 基 变 为 蓝 色 。

蒸馏水 1 000 mL  
pH 6.8±0.2

#### A.6.2 制法

将各成分加热溶解,必要时调节 pH。每管分装 5 mL。121 °C 高压 15 min。

#### A.6.3 实验方法

挑取培养物接种于 L-鸟氨酸脱羧酶培养基,刚好在液体培养基的液面下。30 °C±1 °C 培养 24 h±2 h,观察结果。L-鸟氨酸脱羧酶试验阳性者,培养基呈紫色,阴性者为黄色。

### A.7 L-精氨酸双水解酶培养基

#### A.7.1 成分

L-精氨酸盐酸盐(L-arginine monohydrochloride) 5.0 g  
酵母浸膏 3.0 g  
葡萄糖 1.0 g  
溴甲酚紫 0.015 g  
蒸馏水 1 000 mL  
pH 6.8±0.2

#### A.7.2 制法

将各成分加热溶解,必要时调节 pH。每管分装 5 mL。121 °C 高压 15 min。

#### A.7.3 实验方法

挑取培养物接种于 L-精氨酸脱羧酶培养基,刚好在液体培养基的液面下。30 °C±1 °C 培养 24 h±2 h,观察结果。L-精氨酸脱羧酶试验阳性者,培养基呈紫色,阴性者为黄色。

### A.8 糖类发酵培养基

#### A.8.1 基础培养基

##### A.8.1.1 成分

酪蛋白(酶消化) 10.0 g  
氯化钠 5.0 g  
酚红 0.02 g  
蒸馏水 1 000 mL  
pH 6.8±0.2

##### A.8.1.2 制法

将各成分加热溶解,必要时调节 pH。每管分装 5 mL。121 °C 高压 15 min。

#### A.8.2 糖类溶液(D-山梨醇、L-鼠李糖、D-蔗糖、D-蜜二糖、苦杏仁甙)

##### A.8.2.1 成分

糖 8.0 g  
蒸馏水 100 mL

##### A.8.2.2 制法

分别称取 D-山梨醇、L-鼠李糖、D-蔗糖、D-蜜二糖、苦杏仁甙等糖类成分各 8 g,溶于 100 mL 蒸馏水中,过滤除菌,制成 80 mg/mL 的糖类溶液。

#### A.8.3 完全培养基

##### A.8.3.1 成分

基础培养基 875 mL  
糖类溶液 125 mL

## 前 言

本标准代替 GB/T 4789.40—2008《食品卫生微生物学检验 阪崎肠杆菌检验》。

本标准与 GB/T 4789.40—2008 相比,主要变化如下:

——修改了标准的中英文名称;

——删除了附录 A 中 A.3。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 4789.40—2008。