

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0174—2011
代替 SN 0174—1992

出口食品小肠结肠炎耶尔森氏菌 检验方法

Determination of *Yersinia enterocolitica* in food for export

2011-05-31 发布

2011-12-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 SN 0174—1992《出口食品小肠结肠炎耶尔森氏菌检验方法》。

本标准与 SN 0174--1992 相比,主要技术变化如下:

- 适用范围由出口冷冻和生鲜的猪肉、猪舌、鸡肉、虾和虾仁扩大至食品;
- 样品增菌培养方法:由改良磷酸盐缓冲液培养、氢氧化钾处理、改良酵母浸汁-孟加拉红肉汤培养改为蛋白胨-山梨醇胆盐肉汤及氯苯酚-替卡西林-氟酸钾肉汤分别培养;
- 分离培养:使用的培养基由含吐温-80 的亚硫酸铋琼脂平板及麦康凯琼脂平板改为头孢磺啉-氯苯酚-新生霉素琼脂和沙门氏菌-志贺氏菌琼脂(含脱氧胆盐氯化钠);
- 鉴定:对小肠结肠炎耶尔森氏菌鉴定的生化试验增加了吲哚、氧化酶、海藻糖、木糖及吐温酯酶试验,去除了山梨醇、L-阿拉伯糖试验;
- 在附录 B、C、D 中增加小肠结肠炎耶尔森氏菌与其他菌的生化区别、小肠结肠炎耶尔森菌生物型、致病性小肠结肠炎耶尔森氏菌生化检测方法。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位:中华人民共和国天津出入境检验检疫局。

本标准主要起草人:张崧、张宏伟、张海英、刘培、吴冬雪、高旗利、郑文杰、曲鹏。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- ZB X04 003—1986, SN 0174—1992。

出口食品小肠结肠炎耶尔森氏菌 检验方法

1 范围

本标准规定了食品中小肠结肠炎耶尔森氏菌的检验方法。

本标准适用于食品中小肠结肠炎耶尔森氏菌检验、动物饲料及食品生产和处理领域的环境样本可参照使用。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

GB 4789.18 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 乳与乳制品检验

GB/T 4789.19 食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验

GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

SN/T 1538.1 培养基制备指南 第1部分:实验室培养基制备质量保证通则

SN/T 1538.2 培养基制备指南 第2部分:培养基性能测试实用指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

致病性小肠结肠炎耶尔森菌 *presumptive pathogenic Yersinia enterocolitica*

按照本标准进行检测，在固体选择性培养基上形成典型菌落，并具有致病性的生化特性的嗜冷细菌推定为致病性小肠结肠炎耶尔森菌。

3.2

致病性小肠结肠炎耶尔森菌的检测 *presumptive pathogenic Yersinia enterocolitica*

按照本标准对样品进行检测，以确定样品中是否存在致病性小肠结肠炎耶尔森菌的检测步骤。

4 设备和材料

4.1 培养箱:22℃±1℃,25℃±1℃,30℃±1℃,37℃±1℃。

4.2 水浴箱或培养箱:22℃±1℃,24℃±2℃,25℃±1℃,30℃±1℃最好有搅拌功能。

4.3 吸管:10 mL及1 mL,分刻度0.1 mL。