



中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 2552.2—2010

乳及乳制品卫生微生物学检验方法 第2部分:检验样品的制备与稀释

**Microbiological examination method for milk and milk products hygiene—
Part 2: Preparation of test samples, initial suspensions and decimal dilutions**

(ISO 8261:2001, Milk and milk products—General guidance for
the preparation of test samples, initial suspensions and decimal
dilutions for microbiological examination, MOD)

2010-05-27 发布

2010-12-01 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

SN/T 2552《乳及乳制品卫生微生物学检验方法》分为十三个部分：

- 第 1 部分：取样指南；
- 第 2 部分：检验样品的制备与稀释；
- 第 3 部分：酵母、霉菌菌落计数；
- 第 4 部分：嗜冷菌微生物菌落计数；
- 第 5 部分：沙门氏菌检验；
- 第 6 部分：柠檬酸杆菌检验；
- 第 7 部分：阴沟肠杆菌检验；
- 第 8 部分：普通变形杆菌和奇异变形杆菌检验；
- 第 9 部分：克雷伯氏菌检验；
- 第 10 部分：阪崎肠杆菌检验 免疫荧光法；
- 第 11 部分：蜡样芽孢杆菌的分离与计数；
- 第 12 部分：单核细胞增生李斯特氏菌检测与计数；
- 第 13 部分：假单胞菌属的分离与计数。

本部分是 SN/T 2552 的第 2 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分与 ISO 8261:2001《Milk and milk products—General guidance for the preparation of test samples, initial suspensions and decimal dilutions for microbiological examination》的一致程度为修改采用，主要差异如下：

- 按照 GB/T 1.1 标准要求 and 汉语习惯对一些编排格式进行了修改；
- 将一些适用于国际标准的表述改为适用于我国标准的表述；
- 删减了原文条款 4 原理。

本部分由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本部分由中国检验检疫科学研究院、中华人民共和国山西出入境检验检疫局、中华人民共和国江苏出入境检验检疫局、中华人民共和国山东出入境检验检疫局、中华人民共和国内蒙古出入境检验检疫局、中华人民共和国天津出入境检验检疫局、中华人民共和国上海出入境检验检疫局、中华人民共和国深圳出入境检验检疫局、中华人民共和国广西出入境检验检疫局、中华人民共和国吉林出入境检验检疫局、中华人民共和国广东出入境检验检疫局、中华人民共和国福建出入境检验检疫局负责起草。

本部分主要起草人：赵贵明、李卫华、刘振、祝长青、雷质文、王海艳、高旗利、李晓虹、吕敬章、罗兆飞、许龙岩、黄晓蓉。

乳及乳制品卫生微生物学检验方法

第2部分：检验样品的制备与稀释

1 范围

SN/T 2552 的本部分规定了乳及乳制品用于微生物检验的样品制备与稀释方法。
本部分适用于乳及乳制品用于微生物检验的样品制备与稀释。

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 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

SN/T 2552.1 乳及乳制品卫生微生物学检验方法 第1部分：取样指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

实验室样品 laboratory samples
送至实验室进行检测或检验的样品。

3.2

乳 milk
从哺乳动物中挤出的正常乳房分泌物，无添加物且未从中提取任何成分。

3.3

乳制品 milk product
以乳为原料，利用全部或部分成分加工而成的液体、半固体或固体产品。

3.4

初始悬浮液(首次稀释液)

待检样品在称量或定量后与9倍体积稀释液混合而成的悬浮液、溶液或洗脱液。如果有大颗粒，可进行搅拌。在某些情况下，如果1:9悬浮液太粘稠，可加大稀释液体积；如果需要比1:9更浓的首次稀释液才能获得试验结果，则适当减少稀释液体积，但对测试结果的描述时则应考虑到这些因素。如果每克样品中细菌数少于10个则使用第一个稀释液；在细菌含量更低的情况下，可考虑适当减少稀释液的体积。

4 设备和材料

4.1 干热灭菌与湿热灭菌装置。

4.2 均质器。

4.3 机械搅拌装置。