

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1022—2001

出口食品中霍乱弧菌检验方法

Method for the determination of vibrio
cholerae in food for export

2001-12-30 发布

2002-06-01 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

本标准是按照 GB/T 1.1—1993《标准化工作导则 第 1 单元：标准的起草与表述规则 第 1 部分：标准编写的基本规定》的要求编写的。其中技术路线等同引用美国食品与药品管理局(FDA)细菌学分析手册(1995 年第 8 版)中的方法。

本标准的附录 A 是标准的附录。

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：中华人民共和国辽宁出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：唐守亭、曹际娟、马勇。

本标准首次发布。

出口食品中霍乱弧菌检验方法

SN/T 1022—2001

Method for the determination of vibrio
cholerae in food for export

1 范围

本标准规定了出口食品中霍乱弧菌的检验方法。
本标准适用于出口水产品及其他食品的检验。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

SN 0330—1994 出口食品中微生物学检验通则

3 抽样

3.1 抽样数量及抽样方法按 SN 0330 进行。

3.2 试样制备

从混合样品中取出代表性样品,将可食部分(去除贝壳)充分混匀。用四分法缩分出不小于 500 g 作为试样,装入灭菌容器内,加封后标明标记。

3.3 试样保存

冷冻样品于-18℃保存。

冷藏样品于+4℃保存,24 h 内检验。

4 设备和材料

4.1 均质器 8 000 r/min~10 000 r/min,附 500 mL 均质杯。

4.2 恒温培养箱:30℃~60℃。

4.3 显微镜。

4.4 试管架。

4.5 微生物实验室通用玻璃器皿、移液管、培养皿等。

5 培养基和试剂

5.1 碱性蛋白胨水(APW)

5.2 TCBS 琼脂

5.3 三糖铁琼脂(TSI)

5.4 双糖铁琼脂(KIA)

5.5 T₁N₁ 琼脂

5.6 精氨酸葡萄糖斜面琼脂(AGS)

5.7 Hugh-Leifson 葡萄糖肉汤(HLGB)

5.8 赖氨酸脱羧酶肉汤(Moeller)

5.9 MR-VP 肉汤