



中华人民共和国国家标准

GB 4789.10—2016

食品安全国家标准

食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

2016-12-23 发布

2017-06-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 4789.10—2010《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》、SN/T 0172—2010《进出口食品中金黄色葡萄球菌检验方法》、SN/T 2154—2008《进出口食品中凝固酶阳性葡萄球菌检测方法 兔血浆纤维蛋白原琼脂培养基技术》。

本标准与 GB 4789.10—2010 相比,主要变化如下:

——试验用增菌液统一为 7.5%氯化钠肉汤。

食品安全国家标准

食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

1 范围

本标准规定了食品中金黄色葡萄球菌(*Staphylococcus aureus*)的检验方法。

本标准第一法适用于食品中金黄色葡萄球菌的定性检验;第二法适用于金黄色葡萄球菌含量较高的食品中金黄色葡萄球菌的计数;第三法适用于金黄色葡萄球菌含量较低的食品中金黄色葡萄球菌的计数。

2 设备和材料

除微生物实验室常规灭菌及培养设备外,其他设备和材料如下:

- 2.1 恒温培养箱:36℃±1℃。
- 2.2 冰箱:2℃~5℃。
- 2.3 恒温水浴箱:36℃~56℃。
- 2.4 天平:感量0.1g。
- 2.5 均质器。
- 2.6 振荡器。
- 2.7 无菌吸管:1mL(具0.01mL刻度)、10mL(具0.1mL刻度)或微量移液器及吸头。
- 2.8 无菌锥形瓶:容量100mL、500mL。
- 2.9 无菌培养皿:直径90mm。
- 2.10 涂布棒。
- 2.11 pH计或pH比色管或精密pH试纸。

3 培养基和试剂

- 3.1 7.5%氯化钠肉汤:见A.1。
- 3.2 血琼脂平板:见A.2。
- 3.3 Baird-Parker 琼脂平板:见A.3。
- 3.4 脑心浸出液肉汤(BHI):见A.4。
- 3.5 兔血浆:见A.5。
- 3.6 稀释液:磷酸盐缓冲液:见A.6。
- 3.7 营养琼脂小斜面:见A.7。
- 3.8 革兰氏染色液:见A.8。
- 3.9 无菌生理盐水:见A.9。

第一法 金黄色葡萄球菌定性检验

4 检验程序

金黄色葡萄球菌定性检验程序见图1。