



中华人民共和国国家标准

GB 4789.4—2024

食品安全国家标准

食品微生物学检验 沙门氏菌检验

2024-02-08 发布

2024-08-08 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 4789.4—2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》。

本标准与 GB 4789.4—2016 相比,主要变化如下:

- 修改了设备和材料、培养基和试剂;
- 修改了检验程序和操作步骤;
- 修改了附录 A 和附录 B。

食品安全国家标准

食品微生物学检验 沙门氏菌检验

1 范围

本标准规定了食品中沙门氏菌(*Salmonella*)的检验方法。

本标准适用于食品中沙门氏菌的检验。

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 冰箱:2℃~8℃。
- 2.2 恒温培养箱:36℃±1℃,恒温装置:42℃±1℃、48℃±2℃。
- 2.3 均质器。
- 2.4 振荡器。
- 2.5 天平:感量0.1g。
- 2.6 无菌锥形瓶:容量500mL、250mL。
- 2.7 无菌量筒:容量50mL。
- 2.8 无菌均质杯、无菌均质袋。
- 2.9 无菌广口瓶:容量500mL。
- 2.10 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。
- 2.11 无菌培养皿:直径60mm、90mm。
- 2.12 无菌试管:10mm×75mm、15mm×150mm、18mm×180mm或其他合适规格。
- 2.13 无菌小玻管:3mm×50mm。
- 2.14 无菌接种环:10μL(直径约3mm)、1μL以及接种针。
- 2.15 pH计或精密pH试纸。
- 2.16 微生物生化鉴定系统。
- 2.17 生物安全柜。

3 培养基和试剂

- 3.1 缓冲蛋白胨水(BPW):见A.1。
- 3.2 四硫磺酸钠煌绿增菌液(TTB):见A.2。
- 3.3 氯化镁孔雀绿大豆胨(RVS)增菌液:见A.3。
- 3.4 亚硫酸铋(BS)琼脂:见A.4。
- 3.5 HE琼脂:见A.5。
- 3.6 木糖赖氨酸脱氧胆盐(XLD)琼脂:见A.6。
- 3.7 三糖铁(TSI)琼脂:见A.7。
- 3.8 营养琼脂(NA):见A.8。