



# 中华人民共和国国家标准

GB 4789.40—2010

---

## 食品安全国家标准

### 食品微生物学检验 阪崎肠杆菌检验

National food safety standard

Food microbiological examination; *Enterobacter sakazakii*

2010-03-26 发布

2010-06-01 实施

---

中华人民共和国卫生部 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准

**食品安全国家标准**

**食品微生物学检验 阪崎肠杆菌检验**

GB 4789.40—2010

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 17 千字

2010年5月第一版 2010年5月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-40152

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

## 前 言

本标准代替 GB/T 4789.40—2008《食品卫生微生物学检验 阪崎肠杆菌检验》。

本标准与 GB/T 4789.40—2008 相比,主要变化如下:

——修改了标准的中英文名称;

——删除了附录 A 中 A.3。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 4789.40—2008。

# 食品安全国家标准

## 食品微生物学检验 阪崎肠杆菌检验

### 1 范围

本标准规定了食品中阪崎肠杆菌(*Enterobacter sakazakii*)的检验方法。

本标准适用于婴幼儿配方食品、乳和乳制品及其原料中阪崎肠杆菌的检验。

### 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 恒温培养箱:25℃±1℃,36℃±1℃,44℃±0.5℃。
- 2.2 冰箱:2℃~5℃。
- 2.3 恒温水浴箱:44℃±0.5℃。
- 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、200mL、2000mL。
- 2.9 无菌培养皿:直径90mm。
- 2.10 pH计或pH比色管或精密pH试纸。
- 2.11 全自动微生物生化鉴定系统。

### 3 培养基和试剂

- 3.1 缓冲蛋白胨水(buffer peptone water,BPW):见附录A中A.1。
- 3.2 改良月桂基硫酸盐胰蛋白胨肉汤-万古霉素(modified lauryl sulfate tryptose broth-vancomycin medium,mLST-Vm):见附录A中A.2。
- 3.3 阪崎肠杆菌显色培养基。
- 3.4 胰蛋白胨大豆琼脂(trypticase soy agar,TSA):见附录A中A.3。
- 3.5 生化鉴定试剂盒。
- 3.6 氧化酶试剂:见附录A中A.4。
- 3.7 L-赖氨酸脱羧酶培养基:见附录A中A.5。
- 3.8 L-鸟氨酸脱羧酶培养基:见附录A中A.6。
- 3.9 L-精氨酸双水解酶培养基:见附录A中A.7。
- 3.10 糖类发酵培养基:见附录A中A.8。
- 3.11 西蒙氏柠檬酸盐培养基:见附录A中A.9。

### 第一法 阪崎肠杆菌的检验

### 4 检验程序

阪崎肠杆菌检验程序见图1。