



# 中华人民共和国国家标准

GB 4789.4—2010

---

## 食品安全国家标准

### 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

National food safety standard

Food microbiological examination: *Salmonella*

2010-03-26 发布

2010-06-01 实施

---

中华人民共和国卫生部 发布

## 前 言

本标准代替 GB/T 4789.4—2008《食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验》。

本标准与 GB/T 4789.4—2008 相比,主要变化如下:

- 修改了标准的中英文名称;
- 修改了标准的范围;
- 修改了培养基和试剂;
- 修改了设备和材料;
- 修改了附录 A。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准所代替的历次版本发布情况为:

- GB 4789.4—1984、GB 4789.4—1994、GB/T 4789.4—2003、GB/T 4789.4—2008。

# 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℃~5℃。
- 2.2 恒温培养箱:36℃±1℃,42℃±1℃。
- 2.3 均质器。
- 2.4 振荡器。
- 2.5 电子天平:感量0.1g。
- 2.6 无菌锥形瓶:容量500mL,250mL。
- 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 无菌培养皿:直径90mm。
- 2.9 无菌试管:3mm×50mm、10mm×75mm。
- 2.10 无菌毛细管。
- 2.11 pH计或pH比色管或精密pH试纸。
- 2.12 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(BPW):见附录A中A.1。
- 3.2 四硫磺酸钠煌绿(TTB)增菌液:见附录A中A.2。
- 3.3 亚硒酸盐胱氨酸(SC)增菌液:见附录A中A.3。
- 3.4 亚硫酸铋(BS)琼脂:见附录A中A.4。
- 3.5 HE琼脂:见附录A中A.5。
- 3.6 木糖赖氨酸脱氧胆盐(XLD)琼脂:见附录A中A.6。
- 3.7 沙门氏菌属显色培养基。
- 3.8 三糖铁(TSI)琼脂:见附录A中A.7。
- 3.9 蛋白胨水、靛基质试剂:见附录A中A.8。
- 3.10 尿素琼脂(pH7.2):见附录A中A.9。
- 3.11 氰化钾(KCN)培养基:见附录A中A.10。
- 3.12 赖氨酸脱羧酶试验培养基:见附录A中A.11。
- 3.13 糖发酵管:见附录A中A.12。
- 3.14 邻硝基酚β-D-半乳糖苷(ONPG)培养基:见附录A中A.13。
- 3.15 半固体琼脂:见附录A中A.14。