



中华人民共和国国家标准

GB 4789.28—2013

食品安全国家标准 食品微生物学检验 培养基和试剂的质量要求

2013-11-29 发布

2014-06-01 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB/T 4789.28—2003《食品卫生微生物学检验 染色法、培养基和试剂》。

本标准与 GB/T 4789.28—2003 相比,主要变化如下:

- 删除了培养基和试剂的配方和配制方法。
- 增加了培养基和试剂的质量控制方法和指标。

食品安全国家标准

食品微生物学检验

培养基和试剂的质量要求

1 范围

本标准规定了食品微生物学检验用培养基和试剂的质量要求。
本标准适用于食品微生物学检验用培养基和试剂的质量控制。

2 术语和定义

2.1 质量控制

为满足质量要求所采取的技术操作和活动。

2.2 培养基或试剂的批量

培养基或试剂完整的可追溯单位,是指满足产品要求(内部控制)和性能测试,产品型号和质量稳定的一定量的半成品或成品。这些产品在特定的生产周期生产,而且编号相同。

2.3 培养基及试剂的性能

在特定条件下培养基对测试菌株的反应。

2.4 培养基

液体、半固体或固体形式的、含天然或合成成分,用于保证微生物繁殖(含或不含某类微生物的抑菌剂)、鉴定或保持其活力的物质。

2.5 纯化学培养基

由已知分子结构和纯度的化学成分配制而成的培养基。

2.6 未定义和部分定义的化学培养基

全部或部分由天然物质、加工过的物质或其他不纯的化学物质构成的培养基。

2.7 固体培养基

在液体培养基中加入一定量固化物(如:琼脂、明胶等),加热至 100 °C 溶解,冷却后凝固成固体状态的培养基。

倾注到平皿内的固体培养基一般称之为“平板”;倒入试管并摆放成斜面的固体培养基,当培养基凝固后通常称作“斜面”。

2.8 半固体培养基

在液体培养基中加入极少量固化物(如:琼脂、明胶等),加热至 100 °C 溶解,冷却后凝固成半固体状