

UDC 668.58:576.85.07  
C 51



# 中华人民共和国国家标准

GB 7918.2—87

---

## 化妆品微生物标准检验方法 细菌总数测定

Standard methods of microbiological  
examination for cosmetics  
Standard plate count

1987-05-28 发布

1987-10-01 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

## 化妆品微生物标准检验方法 细菌总数测定

UDC 668.58 : 576  
.85.07

GB 7918.2—87

Standard methods of microbiological  
examination for cosmetics  
Standard plate count

细菌总数系指 1 g 或 1 ml 化妆品中所含的活菌数量。测定细菌总数可用来判明化妆品被细菌污染的程度,以及生产单位所用的原料、工具设备、工艺流程、操作者的卫生状况,是对化妆品进行卫生学评价的综合依据。

本标准采用标准平板计数法。

### 1 方法提要

化妆品中污染的细菌种类不同,每种细菌都有它一定的生理特性,培养时对营养要求,培养温度、培养时间、pH 值、需氧性质等均有所不同。在实际工作中,不可能做到满足所有菌的要求,因此所测定的结果,只包括在本方法所使用的条件下(在卵磷脂、吐温 80 营养琼脂上,于 37℃ 培养 48 h)生长的一群嗜中温的需氧及兼性厌氧的细菌总数。

### 2 培养基和试剂

2.1 生理盐水:见 GB 7918.1—87《化妆品微生物标准检验方法 总则》。

2.2 卵磷脂、吐温 80 - 营养琼脂培养基

成分:	蛋白胨	20g
	牛肉膏	3g
	氯化钠	5g
	琼脂	15g
	卵磷脂	1g
	吐温 80	7g
	蒸馏水	1000ml

制法:先将卵磷脂加到少量蒸馏水中,加热溶解,加入吐温 80 将其他成分(除琼脂外)加到其余的蒸馏水中,溶解。加入已溶解的卵磷脂、吐温 80,混匀,调 pH 值为 7.1~7.4,加入琼脂,121℃ (15 lb) 20 min 高压灭菌,储存于冷暗处备用。

### 3 仪器

- 3.1 锥形烧瓶。
- 3.2 量筒。
- 3.3 pH 计或精密 pH 试纸。
- 3.4 高压消毒锅。