

ICS 11.220
B 41
备案号:24729—2008

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10462—2008

肉与肉制品中肠出血性 大肠杆菌 O157:H7 检验方法

Method for the examination of entero-hemorrhagic *E. coli*
O157:H7 in meats and meat products

2008-07-03 发布

2008-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准是在参考了 SN/T 0973—2000《进出口肉与肉制品中肠出血性大肠杆菌 O157:H7 检验方法》等标准及相关文献资料的基础上,通过试验和验证后制定。

本标准的附录 A 是规范性附录。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准由中华人民共和国商务部屠宰技术鉴定中心负责起草。

本标准主要起草人:赵志云、金社胜、王丽媛、吴爱华。

肉与肉制品中肠出血性 大肠杆菌 O157:H7 检验方法

1 范围

本标准规定了肉与肉制品中肠出血性大肠杆菌 O157:H7 的检验方法。

本标准适用于肉与肉制品中肠出血性大肠杆菌 O157:H7 的检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

GB/T 4789.28—2003 食品卫生微生物学检验 染色法、培养基和试剂

SN/T 0973 进出口肉与肉制品中肠出血性大肠杆菌 O157:H7 检验方法

3 设备和材料

3.1 刀子、剪刀、镊子、L 棒、均质杯等。

3.2 培养皿:直径 90 mm。

3.3 吸管:1 mL(具有分度值 0.01 mL)、5 mL(具有分度值 0.1 mL)。

3.4 移液器及吸头。

注:以上实验器材,在试验前应灭菌处理。

3.5 显微镜:10×~100×。

3.6 均质器。

3.7 冰箱:0℃~4℃。

3.8 恒温水浴锅:100℃,65℃~68℃。

3.9 生化培养箱:36℃±1℃,41℃±1℃。

3.10 天平:0~500 g,感量 0.1 g。

3.11 电热干燥箱。

3.12 高压灭菌器。

4 培养基和试剂

4.1 改良 E.C 新生霉素增菌肉汤 m(EC)n:(配方见第 A.1 章)。

4.2 山梨醇麦康凯平板(SMAC):(配方见附录第 A.2 章)。

4.3 月桂基磷酸盐胰蛋白胨 MUG 肉汤(LST-MUG):(配方见附录第 A.3 章)。

4.4 普通琼脂:按 GB/T 4789.28—2003 中 4.7 规定。

4.5 半固体培养基:按 GB/T 4789.28—2003 中 4.30 规定。

4.6 三糖铁培养基:按 GB/T 4789.28—2003 中 4.26、4.27 规定。

4.7 胰蛋白胨肉汤:按 GB/T 4789.28—2003 中 3.13 规定。

4.8 MR-VP 用培养基、试剂:按 GB/T 4789.28—2003 中 3.4 规定。