



中华人民共和国国家标准

GB 4789.5—2012

食品安全国家标准

食品微生物学检验 志贺氏菌检验

2012-05-17 发布

2012-07-17 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准代替 GB/T 4789.5—2003《食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验》。

本标准与 GB/T 4789.5—2003 相比,主要变化如下:

- 修改了标准名称;
- 修改了培养基和试剂;
- 修改了操作步骤中增菌部分和生化试验及附加生化试验部分;
- 修改了表 2;
- 修改了表 4。

食品安全国家标准

食品微生物学检验 志贺氏菌检验

1 范围

本标准规定了食品中志贺氏菌(*Shigella*)的检验方法。

本标准适用于食品中志贺氏菌的检验。

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:

- a) 恒温培养箱:36℃±1℃;
- b) 冰箱:2℃~5℃;
- c) 膜过滤系统;
- d) 厌氧培养装置:41.5℃±1℃;
- e) 电子天平:感量0.1g;
- f) 显微镜:10×~100×;
- g) 均质器;
- h) 振荡器;
- i) 无菌吸管:1 mL(具0.01 mL刻度)、10 mL(具0.1 mL刻度)或微量移液器及吸头;
- j) 无菌均质杯或无菌均质袋:容量500 mL;
- k) 无菌培养皿:直径90 mm;
- l) pH计或pH比色管或精密pH试纸;
- m) 全自动微生物生化鉴定系统。

3 培养基和试剂

- 3.1 志贺氏菌增菌肉汤-新生霉素:见附录A中A.1。
- 3.2 麦康凯(MAC)琼脂:见附录A中A.2。
- 3.3 木糖赖氨酸脱氧胆酸盐(XLD)琼脂:见附录A中A.3。
- 3.4 志贺氏菌显色培养基。
- 3.5 三糖铁(TSI)琼脂:见附录A中A.4。
- 3.6 营养琼脂斜面:见附录A中A.5。
- 3.7 半固体琼脂:见附录A中A.6。
- 3.8 葡萄糖铵培养基:见附录A中A.7。
- 3.9 尿素琼脂:见附录A中A.8。
- 3.10 β-半乳糖苷酶培养基:见附录A中A.9。
- 3.11 氨基酸脱羧酶试验培养基:见附录A中A.10。
- 3.12 糖发酵管:见附录A中A.11。