



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 4789.4—2008  
代替 GB/T 4789.4—2003

---

## 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

Microbiological examination of food hygiene—  
Examination of *Salmonella*

2008-05-16 发布

2008-11-01 实施

---

中华人民共和国卫生部  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准参考采用了国际分析家学会(AOAC INTERNATIONAL) AOAC Official Method 967. 26, 967. 27, 967. 28; 国际标准化组织(ISO)ISO 6579:2002; 美国食品药品监督管理局(FDA)《细菌分析手册》第5章:沙门氏菌(2003年)(Bacteriological Analytical Manual, Chapter 5; *Salmonella*, 2003)。

本标准代替 GB/T 4789. 4—2003《食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验》。本标准自实施之日起, GB/T 4789. 4—2003 同时废止。

本标准与 GB/T 4789. 4—2003 相比主要变化如下:

- 规范了样品制备过程;
- 修改了原标准中前增菌和增菌部分;
- 修改了原标准中分离部分;
- 修改了原标准中生化试验部分。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准负责起草单位:中国疾病预防控制中心营养与食品安全所。

本标准参加起草单位:吉林省疾病预防控制中心、河南省疾病预防控制中心、广西壮族自治区疾病预防控制中心、福建省疾病预防控制中心、浙江省疾病预防控制中心。

本标准主要起草人:刘秀梅、郭云昌、刘桂华、李秀桂、廖兴广、马群飞、程苏云、田静。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 4789. 4—1984, GB/T 4789. 4—1994, GB/T 4789. 4—2003。

# 食品卫生微生物学检验

## 沙门氏菌检验

### 1 范围

本标准规定了食品中沙门氏菌的检验方法。

本标准适用于各类食品和食物中毒样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0.1 g。
- 2.6 无菌锥形瓶:容量500 mL,250 mL。
- 2.7 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。
- 2.8 无菌培养皿:直径90 mm。
- 2.9 无菌试管:3 mm×50 mm、10 mm×75 mm。
- 2.10 无菌毛细管。
- 2.11 pH计或pH比色管或精密pH试纸。
- 2.12 全自动微生物鉴定系统(VITEK)<sup>1)</sup>。

### 3 培养基和试剂

- 3.1 缓冲蛋白胨水(BPW):见第A.1章。
- 3.2 四硫磺酸钠煌绿(TTB)增菌液:见第A.2章。
- 3.3 亚硒酸盐胱氨酸(SC)增菌液:见第A.3章。
- 3.4 亚硫酸铋(BS)琼脂:见第A.4章。
- 3.5 HE(Hektoen Enteric)琼脂:见第A.5章。
- 3.6 木糖赖氨酸脱氧胆盐(XLD)琼脂:见第A.6章。
- 3.7 科玛嘉沙门氏菌属显色培养基<sup>2)</sup>。
- 3.8 三糖铁(TSI)琼脂:见第A.7章。
- 3.9 蛋白胨水、淀粉质试剂:见第A.8章。
- 3.10 尿素琼脂(pH7.2):见第A.9章。
- 3.11 氰化钾(KCN)培养基:见第A.10章。
- 3.12 赖氨酸脱羧酶试验培养基:见第A.11章。

1) 由法国生物梅里埃公司提供的产品的商品名。给出这一信息是为了方便本标准的使用者,并不表示对该产品的认可。如果其他等效产品具有相同的效果,则可使用这些等效的产品。

2) 由法国科玛嘉公司提供的产品的商品名。给出这一信息是为了方便本标准的使用者,并不表示对该产品的认可。如果其他等效产品具有相同的效果,则可使用这些等效的产品。