



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 4789.37—2008

---

## 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌计数

Microbiological examination of food hygiene—  
Enumeration of *Staphylococcus aureus*

2008-11-21 发布

2009-03-01 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

本标准的第一法修改采用国际分析家学会(AOAC INTERNATIONAL)AOAC 975.55《食品中金黄色葡萄球菌表面平板分离和计数法》(AOAC Official Method 975.55, *Staphylococcus aureus* in foods surface plating method isolation and enumeration, 1976), 国际标准化组织(ISO)ISO 6888-1:1999《食品和动物饲料中血浆凝固酶阳性葡萄球菌计数方法》(Microbiology of food and animal feeding stuffs—Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive *staphylococci*, *Staphylococcus aureus* and other species, 1999); 第二法修改采用国际分析家学会(AOAC INTERNATIONAL)AOAC 987.09《食品中金黄色葡萄球菌分离和计数法 MPN 法》(1991年)(AOAC Official Method 987.09, *Staphylococcus aureus* in foods most probable number method for isolation and enumeration); 第三法修改采用国际分析家学会(AOAC INTERNATIONAL)AOAC 2003.07《加工食品中金黄色葡萄球菌计数 Petrifilm 测试片法》(2003年)(AOAC Official Method 2003.07, 3M™ Petrifilm™ staph express count plate method for the enumeration of *Staphylococcus aureus* in selected types of processed and prepared foods: collaborative study)、AOAC 2003.08《乳制品中金黄色葡萄球菌计数 Petrifilm 测试片法》(2003年)(AOAC Official Method 2003.08, 3M™ Petrifilm™ staph express count plate method for the enumeration of *Staphylococcus aureus* in selected dairy foods)、AOAC 2003.11《肉、水产品 and 禽中金黄色葡萄球菌计数 Petrifilm 测试片法》(2003年)(AOAC Official Method 2003.11, 3M™ Petrifilm™ staph express count plate method for the enumeration of *Staphylococcus aureus* in selected types of meats, seafood and poultry)。

本标准的第一法与 AOAC 975.55 和 ISO 6888-1:1999 的主要区别如下:

- 将 AOAC 样品制备时取样量 50 g(或 50 mL)修改为 25 g(或 25 mL);
- 修改了 ISO 的计算公式。

本标准的第二法与 AOAC 987.09 的主要区别为:将样品制备时取样量 50 g(或 50 mL)修改为 25 g(或 25 mL)。

本标准的第三法与 AOAC 2003.07、AOAC 2003.08、AOAC 2003.11 的主要区别如下:

- 将测试片的培养温度  $35\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$  或  $37\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$  统一为  $36\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- 规定了测试片上需确认的可疑菌落。

本标准自实施之日起 GB/T 4789.10—2003 中金黄色葡萄球菌计数部分同时废止。

本标准的附录 A 和附录 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。

本标准由中华人民共和国卫生部负责解释。

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。

本标准参与起草单位:上海市疾病预防控制中心、中华人民共和国辽宁出入境检验检疫局、中华人民共和国内蒙古出入境检验检疫局、江苏省疾病预防控制中心。

本标准主要起草人:刘秀梅、陈敏、刘弘、卢行安、刘中学、袁宝君、田静。

# 食品卫生微生物学检验

## 金黄色葡萄球菌计数

### 1 范围

本标准规定了食品中金黄色葡萄球菌的计数方法。

本标准适用于食品和食物中毒样品中金黄色葡萄球菌的计数。其中第一法适用于金黄色葡萄球菌含量较高的食品；第二法适用于金黄色葡萄球菌含量较低而杂菌含量较高的食品；第三法适用于肉及其制品、奶制品等。

### 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 恒温培养箱:36℃±1℃。
- 2.2 冰箱:2℃~5℃。
- 2.3 恒温水浴箱:37℃±1℃。
- 2.4 天平:感量0.1g。
- 2.5 均质器。
- 2.6 振荡器。
- 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 无菌锥形瓶:容量100 mL、500 mL。
- 2.9 无菌培养皿:直径90 mm。
- 2.10 无菌L型涂布棒。
- 2.11 pH计或pH比色管或精密pH试纸。

### 3 培养基和试剂

- 3.1 胰酪胨大豆肉汤:见第A.1章。
- 3.2 Baird-Parker琼脂平板:见第A.2章。
- 3.3 脑心浸出液(BHI)肉汤:见第A.3章。
- 3.4 兔血浆:见第A.4章。
- 3.5 磷酸盐缓冲液:见第A.5章。
- 3.6 营养琼脂斜面:见第A.6章。
- 3.7 革兰氏染色液:见第A.7章。
- 3.8 无菌生理盐水:称取8.5g氯化钠溶于1000 mL蒸馏水中,121℃高压灭菌15 min。
- 3.9 1 mol/L氢氧化钠(NaOH):称取40g氢氧化钠溶于1000 mL蒸馏水中。
- 3.10 1 mol/L盐酸(HCl):移取浓盐酸90 mL,用蒸馏水稀释至1000 mL。
- 3.11 Petrifilm<sup>TM</sup><sup>1)</sup>金黄色葡萄球菌测试片。

1) Petrifilm<sup>TM</sup>是由3M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。