



# 中华人民共和国国家标准

GB 4789.14—2014

---

## 食品安全国家标准

### 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验

2014-12-01 发布

2015-05-01 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
食 品 安 全 国 家 标 准  
食 品 微 生 物 学 检 验 蜡 样 芽 胞 杆 菌 检 验

GB 4789.14—2014

\*

中 国 标 准 出 版 社 出 版 发 行  
北 京 市 朝 阳 区 和 平 里 西 街 甲 2 号 (100029)  
北 京 市 西 城 区 三 里 河 北 街 16 号 (100045)

网 址 : [www.gb168.cn](http://www.gb168.cn)

服 务 热 线 : 400-168-0010

010-68522006

2015 年 2 月 第 一 版

\*

书 号 : 155066 · 1-50971

版 权 专 有 侵 权 必 究

## 前 言

本标准代替 GB/T 4789.14—2003《食品卫生微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验》。

本标准与 GB/T 4789.14—2003 相比,主要变化如下:

- 修改了标准的中文名称;
- 增加了第二法 蜡样芽胞杆菌 MPN 计数法;
- 将选择性分离培养基(MYP)培养条件由 37 °C 培养 12 h~20 h 改为 30 °C ±1 °C 培养 24 h~48 h;
- 增加了溶菌酶试验;
- 修改了操作步骤;
- 增加了附录 A、附录 B。

# 食品安全国家标准

## 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验

### 1 范围

本标准规定了食品中蜡样芽胞杆菌(*Bacillus cereus*)的检验方法。

本标准第一法适用于蜡样芽胞杆菌含量较高的食品样品中蜡样芽胞杆菌的计数;第二法适用于蜡样芽胞杆菌含量较低的食品样品中蜡样芽胞杆菌的计数。

### 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) 冰箱:2℃~5℃;
- b) 恒温培养箱:30℃±1℃、36℃±1℃;
- c) 均质器;
- d) 电子天平:感量0.1g;
- e) 无菌锥形瓶:100mL、500mL;
- f) 无菌吸管:1mL(具0.01mL刻度)、10mL(具0.1mL刻度)或微量移液器及吸头;
- g) 无菌平皿:直径90mm;
- h) 无菌试管:18mm×180mm;
- i) 显微镜:10倍~100倍(油镜);
- j) L涂布棒。

### 3 培养基和试剂

- 3.1 磷酸盐缓冲液(PBS):见附录A中A.1。
- 3.2 甘露醇卵黄多黏菌素(MYP)琼脂:见附录A中A.2。
- 3.3 胰酪胨大豆多黏菌素肉汤:见附录A中A.3。
- 3.4 营养琼脂:见附录A中A.4。
- 3.5 过氧化氢溶液:见附录A中A.5。
- 3.6 动力培养基:见附录A中A.6。
- 3.7 硝酸盐肉汤:见附录A中A.7。
- 3.8 酪蛋白琼脂:见附录A中A.8。
- 3.9 硫酸锰营养琼脂培养基:见附录A中A.9。
- 3.10 0.5%碱性复红:见附录A中A.10。
- 3.11 动力培养基:见附录A中A.11。
- 3.12 糖发酵管:见附录A中A.12。
- 3.13 V-P培养基:见附录A中A.13。
- 3.14 胰酪胨大豆羊血(TSSB)琼脂:见附录A中A.14。