

## 沙门氏菌测试片

**品牌：** 酶联生物

**规格：** 24 片/包

**用途：** 大肠杆菌 O157 检测

**其它：** 有效期：1 年

### 产品详细介绍

适用于肉和肉产品、蛋及蛋制品、冷饮等的快速检测。

### 性能特点

#### 1、原理及适用范围

沙门氏菌属肠道细菌科，包括那些引起食物中毒、导致肠胃炎、伤寒和副伤寒的细菌。能引起食物传播性疾病，近年来，已经成为最常见的食物中毒原因。肠炎沙门氏菌感染通常源于奶制品、禽产品和肉产品；鸡肉和鸡蛋尤其是高风险食品。沙门氏菌感染的症状通常是肠胃出现问题，包括恶心、腹部绞痛、呕吐和腹泻，一般最多持续 7 天。在免疫力低下的人群中，如果不及时服用抗生素类药品，沙门氏菌感染将导致生命危险。

沙门氏菌测试片（Filmpate™ Salmonella BS205）含有选择性培养基、沙门氏菌特有辛酯酶的显色指示剂和高分子吸水凝胶，运用微生物测试片专有技术，做成一次性快速检验产品，一步培养 15~24h 就可确认是否带有沙门氏菌，非常适合各级检验部门和食品企业使用。本产品适用于肉和肉产品、蛋及蛋制品、冷饮等的快速检测。参照标准：食品安全国家标准食品微生物学检验沙门氏菌检验（GB 4789.4）。

## 2、操作方法

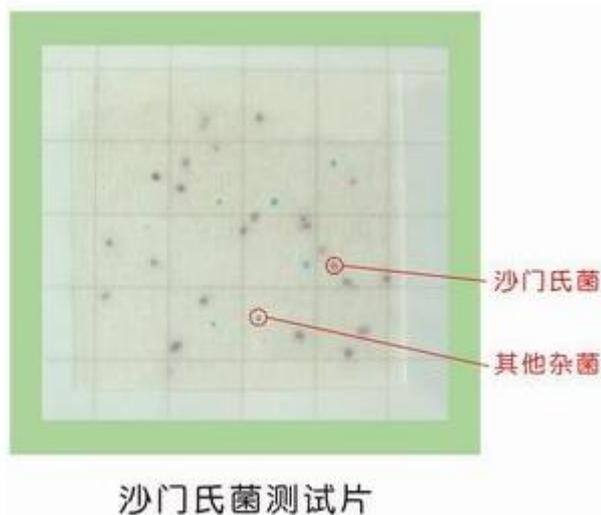
**2.1、样品处理：**取样品 25mL（g）放入含有 225mL 灭菌磷酸缓冲液稀释液（或生理盐水）的取样罐或均质杯内，制成 1:10 的样品匀液。

**2.2、接种：**将沙门氏菌测试片（BS205）置于平坦实验台面，揭开上层膜，用无菌吸管吸取 1mL 样品匀液慢慢均匀地滴加到纸片上，然后再将上层膜缓慢盖下，静置 10s 左右，使培养基凝固，每个样品接种两片。同时做一片空白阴性对照。

**2.3、培养：**将测试片叠在一起放回原自封袋中并封口。透明面朝上水平置于恒温培养箱内，堆叠片数不超过 12 片。培养温度为  $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ，培养 15~24h。

## 3、结果判读

对测试片进行观察，呈紫红色的菌落为沙门氏菌；呈蓝色的菌落为其他菌群。出现阳性菌落的样本，最好用其他更为可靠的方法进行验证，没有条件的至少要再取样重复检验一次。



## 4、结果报告

在 25mL（或 25g）样品中检出或未检出沙门氏菌。

## 5、附加说明

5.1、有关验证试验表明，接纯菌种（包括硫化氢阴性菌株）可以产生典型的紫红色菌斑，其他肠杆菌呈蓝色，葡萄球菌不生长。

5.2、测试片具有较强的敏感性，在  $1.5 \times 10^{-8}$  稀释度时仍可计算出菌落。临床实际应用结果显示阳性检出率高于分离培养法 1.84%，复查准确率提高约 13.0%（中国卫生检验杂志 2006,16（8）：954-955）。

5.3、阳性确认试验推荐使用氧化酶试纸法，具体操作是：选择测试片上可疑的沙门氏菌菌落，在对应上盖膜上做好标记并编号。将氧化酶试纸贴在可疑菌落上，盖上下盖膜等待 30s 左右，如果氧化酶试纸颜色不变则为氧化酶阴性，可以报告 25g 样品沙门氏菌阳性，反之，试纸片变红，则氧化酶阳性，报告 25g 被检样品沙门氏菌阴性。

5.4、注意使用过的测试片上带有活菌，需及时按照生物安全废弃物处理原则进行处理。

## 6、保存条件

本产品需存放在  $4^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$  冰箱中，保质期为一年，铝箔袋打开后，未用完的纸片要放回铝箔袋中封好，放到冰箱中，一个月内用完。在高湿度的环境中可能出现冷凝水，最好在拆封前将整包回温至室温。