

相城区食品微生物检测 熟食非致病菌测试

产品名称	相城区食品微生物检测 熟食非致病菌测试
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662248593 18662248593

产品详情

食品微生物检测

食源性病原微生物引起的食源性疾病是食品安全的核心问题。食源性病原微生物可通过接触物表面、水、土壤、空气、排泄物、食物等媒介传播，从而污染“从农田到餐桌”的食物链任何环节。由于其种类繁多、来源广泛、危害巨大，并具有群发、爆发、宿主范围广、传播速度快和社会影响强烈、控制难度大等特点，是引发食品安全危害的重要因素，严重时甚至会危及人类健康甚至社会安定，造成巨大经济损失。食品安全防控历史证明，随着社会发展，法律法规不断完善，在解决或基本解决食品添加剂的非法添加之后，食源性病原微生物引发的食品安全问题就更加突出。

由于微生物具有种类繁多、分布广泛、代谢能力强、生长繁殖快、易培养、易变异、适应能力强等特点，存在于食品加工、餐饮业等各个环节中，微生物指标如不能达到相关标准，则将危害人类健康，微生物检测已是食品安全检测中的重要项目之一。

主要的检测方法

1. 普通培养法（简称“国标方法”）；2. 仪器法；3. 核酸检测法(PCR)；4. 快速检测法（主要包括：免疫磁珠、酶联免疫试剂盒、金标检测卡等）。

重点需要检测微生物的食品类别

奶制品、罐头食品、调味品、蛋制品、淀粉类制品、发酵非发酵性豆制品、谷物类、冷冰饮品、糖果以

及饮用天然矿泉水等。

常见的细菌，致病菌检测项目

1. 致病菌：大肠杆菌O157:H7、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、单增李斯特氏菌、副溶血性弧菌、阪崎肠杆菌。
2. 非致病菌：菌落总数、大肠菌群、大肠杆菌、总霉菌和酵母菌、乳酸菌。