

「食品微生物之檢驗方法－食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗」

執行注意事項

研究檢驗組 111 年 12 月

- 一、衛生福利部 109 年 10 月 6 日發布訂定「食品中微生物衛生標準」，依食品品項類別訂定不同之限量。進行檢驗時，配合「食品中微生物衛生標準」之限量，選用相對應之方法進行檢驗。
倘若限量為 100 CFU/g (mL)，選用直接平板法進行檢驗；限量為陰性，則以增菌培養法進行檢驗。
- 二、進行定性檢驗之增菌培養時，應分別於培養 24 及 48 小時後各以棉棒沾取增菌液塗抹於選擇性培養基，於 35°C 培養 24~48 小時。考量微生物生長所需時間，故即使 24 小時增菌液於選擇性培養基生長典型菌落，仍須進行 48 小時增菌液分離培養之步驟，如 24 小時增菌液檢出陽性時，可終止 48 小時增菌液之後續鑑定試驗。
- 三、進行鑑別試驗時，每片選擇性培養基挑取至少 5 個菌落，接種於 TSAYE 培養基及 TSBYE 培養液進行後續確定試驗。選擇性培養基挑取可疑菌落之中，只要其中 1 個菌落鑑定為陽性時，即足以判定檢體之檢驗結果，得終止其餘可疑菌落之確定試驗。