



动物检疫检验技术

主讲人: 李丛丛



案例:

某公司出口的腿肉排被检出呋喃它酮0.5ppb,产品加工日期是2010年9月6日-7日,使用的原料主要有腿肉、打粉、香油、土豆淀粉,其中使用的鸡肉原料是006备案养殖场5月18日-23日宰杀的小胸肉。



本批原料已经某检验检疫局实验室检测合格,未 检出硝基呋喃衍生物,使用该批原料肉的其他产品已 在日本通关。



分析:

通过对其留样原料及成品再次检测,也未检出问题,分析怀疑是加工过程或者取样产生了污染,或者是原料宰杀中个别鸡只受到污染。



处置:

1.该批产品禁止出口,无害化处理。加强培训。提高产品质量意识,特别是药物交叉污染的培训知识。

2.进一步细化车间监管,加强车间管理责任 落实。





Thank You!