



动物检疫检验技术

专业教学资源库



动物检疫检验技术

主讲人：李丛丛



出口鸭肉产品大肠菌群超标案例

案例：

某公司出口的鸭肉卷被检出大肠菌群超标，大肠菌群5号样品检出93个/g。



出口鸭肉产品大肠菌群超标案例

经检验调查，鸭肉春卷产品所使用的原辅料分别是鸭肉、春卷皮、胡萝卜、卷心菜、大蒜、洋葱等，严格按生产工艺进行操作，鸭肉经热加工处理后产品中心温度达到 70°C 以上并保持1分钟以上，然后与处理好的菜及辅料混合加热炒制达到 70°C 以上，满足热加工要求。



出口鸭肉产品大肠菌群超标案例

加工过程人员及所用工器具认真执行卫生消毒程序，并严格消毒。查阅该批产品自检情况，公司检测中心对工艺卫生及产品抽样检测，大肠菌群均未检出。



出口鸭肉产品大肠菌群超标案例

分析：

- 认为造成本批次样品检出大肠菌群超标的原因可能是由于扦样过程使用的包装塑料袋受到了环境污染，造成了样品被污染。



出口鸭肉产品大肠菌群超标案例

处置：

- 1.该批产品禁止出口，同时微生物监控调整为1级监控，批批产品检测微生物。
- 2.包装袋由专人负责保管，严格扦样程序，避免发生交叉污染现象。
- 3.强化生产、检验人员卫生质量意识，进一步加强管理，杜绝事件的再次发生。



动物检疫检验技术

专业教学资源库



Thank You!