



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



出口鸭肉产品检出沙门氏菌案例

案例：

某公司2010年8月20日至8月24日生产的重量21750kg去骨烤鸭和烤鸭胸肉，出口至德国后被检出沙门氏菌，该批货物的生产工艺是鸭肉经过160℃烘烤，使产品中心温度达到75℃以上，保持6分钟以上，并且在包装后进行二次杀菌。



出口鸭肉产品检出沙门氏菌案例

该公司在货物生产完毕后，经企业和XX检验检疫局取样检测，沙门氏菌检测结果均为未检出。2010年9月1日，该批货物经过合格评定后放行出口。该批货物在运抵丹麦后，顺利通关，经销商将货物运抵德国工厂，以烤鸭胸肉为原料，配以红卷心菜和土豆，重新加工包装，并以分装公司的注册代号在市场销售。



出口鸭肉产品检出沙门氏菌案例

分析：

- 该企业自欧盟开关以来，共计出口欧盟熟制鸭肉产品1.2万吨，在企业 and 官方检测中从未检出过沙门氏菌，且生产工艺固定，产品质量稳定，该批货物在出口前经企业自检和官方实验室检测均未发现致病菌，细菌总数最高为95cfu/g。



出口鸭肉产品检出沙门氏菌案例

分析：

因产品在装袋后又经95℃以上蒸气3分钟以上二次杀菌，故在国内污染沙门氏菌的可能性不存在，而产品出口丹麦后，在德国重新加工分装，添加了红卷心菜和土豆等其它产品，造成沙门氏菌检出的原因是经销商在分装加工过程中污染了沙门氏菌所致。



动物检疫检验技术

专业教学资源库



Thank You!