

國立臺灣海洋大學
食品科學系在職碩班
專題討論

屠宰場消毒前後彎曲桿菌、單核球增生李斯特菌和超廣效 β -內醯胺酶大腸桿菌的檢出率

指導老師：陳建利老師 游舒涵老師

學生：連寅志

學號：41342010

指導教授：吳彰哲老師

班級：食科碩專班

報告日期：113/11/2



內容 (40分)	時間掌控 (10分)	表達能力 (30分)	投影片內容 (10分)	書面資料 (10分)

1 屠宰場消毒前後彎曲桿菌、單核細胞增生李斯特菌和超廣效β-內酰胺酶大
2 腸桿菌的檢出率

3 連寅志

4 2024/11/2

5 大綱

- 6 一、前言
7 二、受試者與方法
8 三、結果與討論
9 四、結論

10 摘要

11 本研究調查了瑞典兩個屠宰場（紅肉和家禽）在清潔和消毒前後的致病菌情況，重
12 點關注彎曲桿菌屬（*Campylobacter spp.*）、單核細胞增生李斯特菌（*Listeria*
13 *monocytogenes*）和產超廣譜β-內酰胺酶大腸桿菌（ESBL *E. coli*）。研究採集了484個
14 樣本，來自屠宰場的食物接觸面和非食物接觸面。結果顯示 *Campylobacter spp.* 在紅肉
15 屠宰場的檢出率為13%，家禽屠宰場為15.5%；*Listeria monocytogenes* 在紅肉屠宰場的
16 檢出率為12.5%，家禽屠宰場為5.2%。清潔後 *Campylobacter spp.* 未再檢出，*Listeria*
17 *monocytogenes* 只在紅肉屠宰場的1.6%樣本中檢出，家禽屠宰場未檢出。此外，未發現
18 ESBL *E. coli*。部分 *Campylobacter* 菌株對鏈黴素（*streptomycin*）和氟喹諾酮類
19（*fluoroquinolones*）抗生素具有耐藥性，尤其是在紅肉屠宰場檢出的 *Campylobacter coli*。
20 清潔和消毒程序對大多數致病菌的去除效果顯著，但某些區域如排水口和切割工具可能
21 仍有細菌殘留，特別是具有生物膜形成能力的 *Listeria monocytogenes*。總的來說，清潔
22 和消毒程序能有效降低屠宰場中致病菌的風險，但需針對高風險區域進一步加強控制，
23 確保屠宰場環境的衛生安全。

24
25 關鍵字：屠宰場、消毒程序、病原菌、抗生素耐藥性、食品安全、生物膜

26

27