

# #EUChooSesafeFood – Bezpieczeństwo mięsa w Europie



Unijny system bezpieczeństwa żywności poprawia jakość i bezpieczeństwo mięsa i wędlin dla konsumentów oraz chroni zwierzęta przed zbędnym cierpieniem.

Porady naukowe EFSA wspierają ten system w całym łańcuchu żywieniowym.

## Bezpieczeństwo w gospodarstwie rolnym

- Warunki chowu/utrzymywania;
- Choroby odzwierzęce przenoszone przez żywność;
- Bezpieczeństwo żywienia/pasz;

Reakcja UE na występowanie Salmonella w ciągu 5 lat (2004 do 2009) liczba przypadków u ludzi spadła o 50%.

## Ubój

- Metody kontroli;
- Mycie, czyszczenie, dezynfekcja/produkty biobójcze;
- Warunki higieny;
- Dobrostan podczas uboju;

Kontrola mięsa (2013) zintegrowane podejście obejmujące zdrowie/dobrostan zwierząt oraz zanieczyszczenia biologiczne/chemiczne.

## Przygotowywanie i obórka

- Konserwacja;
- Przyprawy;
- Substancje żelujące;
- Obróbka mechaniczna;

Azotany/azotyny w mięsie (2017). Dodatki użyte do konserwacji mięsa powstrzymują rozwój drobnoustrojów (szczególnie bakterii powodujących zatrucie jadem kiełbasianym). Podmioty

działające na rynku żywności stosują je w celu zachowania czerwonego koloru mięsa i poprawy aromatu.

### **Przechowywanie, opakowania, konsumpcja**

- Czas/temperatura;
- Sprzedaż hurtowa/detaliczna/ gospodarstwo domowe;
- Materiały opakowanie;
- Porady żywnościowe;

Psucie się mięsa podczas przechowywania i transportu (2016). Wpływa czasu, temperatury na rozwój bakterii w wołowinie, wieprzowinie, jagnięcinie, drobiu.

Osoby zarządzające ryzykiem na poziomie europejskim i krajowym stosują porady naukowe EFSA, aby opracować odpowiednie zasady, metody kontroli oraz programy monitorowania zapewniające bezpieczeństwo mięsa.