

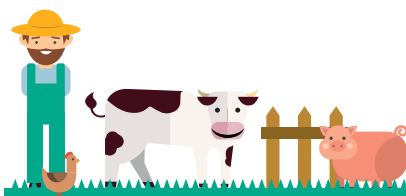
Bezpieczeństwo mięsa w Europie

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 żywnościowym.

1

Bezpieczeństwo w gospodarstwie rolnym

- warunki chowu/utrzymywania
- choroby odzwierzęce przenoszone przez żywność
- bezpieczeństwo żywienia/pasz



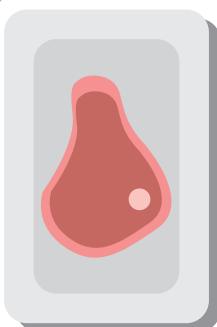
Reakcja UE na występowanie Salmonella

W ciągu 5 lat (2004 do 2009) liczba przypadków u ludzi spadła o niemal 50%

4

Przechowywanie, opakowania, konsumpcja

- czas/temperatura
- sprzedaż hurtowa/detaliczna/ gospodarstwo domowe
- materiały opakowaniowe
- porady żywieniowe

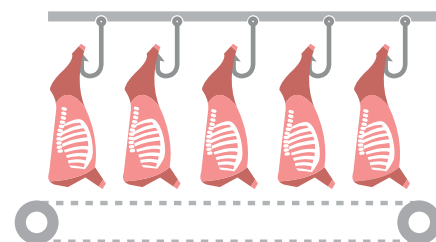


Psucie się mięsa podczas przechowywania i transportu (2016)
Wpływ czasu, temperatury na rozwój bakterii w wołowinie, wieprzowinie, jagnięcinie, drobiu

2

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**

3

Przygotowanie i obróbka

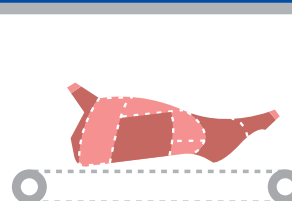
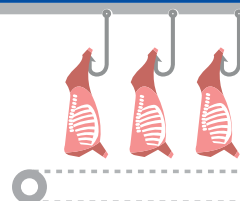
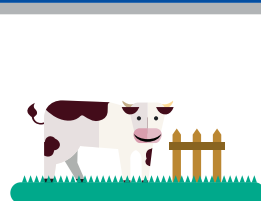
- konserwacja
- przyprawy
- substancje żelujące
- obróbka mechaniczna



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

Nauka i europejski system bezpieczeństwa żywności



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