Rast baktérií spôsobujúcich kazenie mäsa počas transportu a skladovania

Úrad EFSA informuje o pokazenom mäse počas skladovania a transportu

Úrad EFSA posúdil vplyv času a teploty na rast baktérií spôsobujúcich kazenie mäsa, v čerstvom hovädzom, bravčovom, jahňacom a hydinovom mäse. Experti použili prediktívne modely pre porovnanie rastu baktérií spôsobujúcich kazenie mäsa s rastom patogénnych baktérií a prišli k záveru, že baktérie spôsobujúce kazenie mäsa za rovnakých podmienok rastú rýchlejšie.

Úrad EFSA už skôr informoval o vplyvoch na bezpečnosť potravín dvomi rôznymi parametrami, a to časom a teplotou a za predpokladu niekoľkými scenármi pre zaistenie bezpečnosti mäsa počas jeho skladovania a prepravy.

Komisia následne požiadala úrad EFSA, aby zvážil aké dôsledky takéhoto scenára by mal pre rast baktérií, ktoré sú príčinou pokazeného mäsa.

V prípade, že by jediným hľadiskom bola bezpečnosť, zákonodarcovia by mali mať viac možností na tabuľku s výberom. Avšak scenáre, ktoré sú prijateľné z hľadiska bezpečnosti, nemusia byť prijateľné z hľadiska kvality, povedala Marta Hugas, vedúca úradu EFSA biologických rizík a jednotky kontaminantov.

Súčasná legislatíva požaduje, aby bolo čerstvé mäso chladené nie viac ako 7°C a , že táto teplota sa udržuje až do jeho mletia. Európska komisia chce zrevidovať túto legislatívu a dať ju k dispozícií priemyslu s väčšou flexibilitou, a požiadala úrad EFSA o vedecké stanovisko týkajúce sa aspektov bezpečnosti a kvality.

Experti tiež povedali, žeúčinnými hygienickými opatreniami počas zabíjania a spracovania mäsa sa môže lepšie kontrolovať znečisteniebaktérií spôsobujúcichkazenie mäsa.

Viac informácií nájdete na webovom sídle EFSA na adrese:
http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160630