

Vedecké stanovisko o riziku verejného zdravia spojenom s dodržiavaním chladiarenského reťazca počas skladovania a prepravy mäsa - časť druhá - mleté mäso všetkých druhov zvierat

Na stránke EFSA bola zverejnená publikácia s názvom „Vedecké stanovisko o riziku verejného zdravia spojenom s dodržiavaním chladiarenského reťazca počas skladovania a prepravy mäsa - časť druhá - mleté mäso všetkých druhov zvierat“.

Čas medzi zabitím zvierťa na bitúnku a mletím mäsa sa môže predĺžiť bez toho, aby dochádzalo k ďalšiemu rastu patogénnych baktérií za predpokladu dodržania skladovacích teplôt. Toto je hlavným záverom vedeckého stanoviska EFSA, ktoré hodnotilo kombinácie času skladovania a teploty skladovania rôznych druhov mäsa a porovnávalo rast baktérií v jednotlivých scenároch voči súčasným normám. Dodržiavanie chladiarenského reťazca je jedným z hlavných princípov a základnou požiadavkou európskej legislatívy o hygiene potravín.

Viac informácií nájdete na webovom sídle EFSA na adrese: <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3783.pdf>

Zdroj: EFSA