

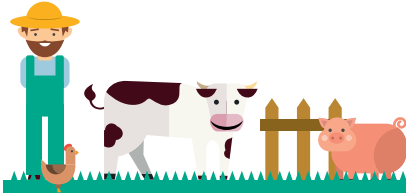
Sicherheit von Fleisch in Europa

Das EU-Lebensmittelsicherheitsystem trägt zur Verbesserung der **Qualität und Sicherheit** von Fleisch und Fleischprodukten für Verbraucher sowie zum **Schutz von Tieren** vor unnötigem Leiden bei. Mit ihrer wissenschaftlichen Beratung unterstützt die EFSA dieses **System entlang der gesamten Lebensmittelkette**.

1

Sichere Landwirtschaft

- Aufzucht/Haltung
- Durch Lebensmittel übertragbare Krankheiten zwischen Tier und Mensch
- Ernährung/Futtermittelsicherheit



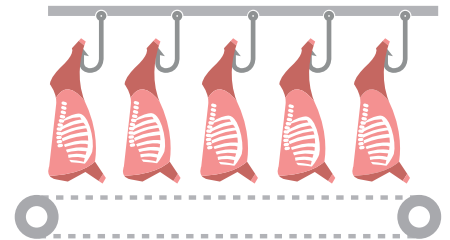
Reaktion der EU auf Salmonellen

Fälle beim Menschen: **Rückgang um fast 50%** in 5 Jahren (2004 bis 2009)

2

Schlachtung

- Verfahren der Fleischbeschau
- Dekontaminationsverfahren/-mittel
- Hygienebedingungen
- Tierschutz bei der Schlachtung



Fleischbeschau (2013)

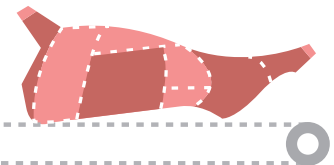
Integrierter Ansatz berücksichtigt **Tiergesundheit/Tierschutz** und **biologische/chemische Kontamination**



3

Zubereitung & Verarbeitung

- Konservierung
- Aromastoffe
- Geliermittel
- Mechanische Verarbeitung



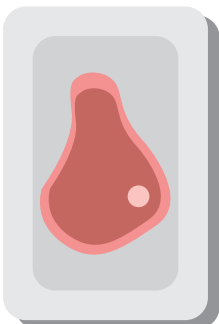
Nitrate/Nitrite in Fleisch (2017)

Zusatzstoffe zur Konservierung von Fleisch **verhindern das Wachstum von Keimen** (v.a. Botulismus-Bakterien); Einsatz auch zum Farberhalt und zur Geschmacksverbesserung

4

Lagerung, Verpackung, Verzehr

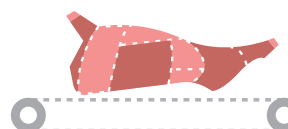
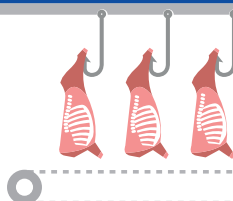
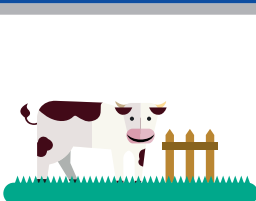
- Dauer/Temperatur
- Groß-/Einzelhandel/Haushalte
- Verpackungsmaterialien
- Ernährungsempfehlungen



Fleischverderb während der Lagerung und des Transports (2016)

Einfluss von Zeit und Temperatur auf Bakterienwachstum bei Rind-, Schweine-, Lamm- und Geflügelfleisch

Wissenschaft und EU-Lebensmittelsicherheitsystem



Die wissenschaftliche Beratung der EFSA hilft Risikomanagern auf europäischer und nationaler Ebene bei der Entwicklung angemessener **Vorschriften, Prüfverfahren und Überwachungsprogramme** zur Gewährleistung der Fleischsicherheit.