

Agrarhandel - Oberösterreich

EFSA-Gutachten Fleischtemperatur und Transport

Risiken für die öffentliche Gesundheit

Die EFSA hat ihr wissenschaftliches Gutachten betreffend die „Risiken für die öffentliche Gesundheit im Zusammenhang mit der Einhaltung der Kühlkette beim Fleischtransport“ veröffentlicht.

Das Gutachten ist – wie alle Texte der EFSA – ausschließlich in Englisch verfügbar.

Zusammengefasst kommt die EFSA zu folgendem Ergebnis:

Salmonellen, VTEC, Listerien und Yersinien sind die wichtigsten mikrobiologischen Gefahren, die beachtet werden müssen, wenn die Produktion von Fleisch in Hinblick auf ihr Potential, die öffentliche Gesundheit in Mitleidenschaft zu ziehen, untersucht wird. Grundsätzlich ist dabei davon auszugehen, dass die bakterielle Kontamination in erster Linie auf der Fleischoberfläche auftritt. Daher sollte die Oberfläche als Indikator für bakterielles Wachstum herangezogen werden.

Das Wachstum der angeführten vier Bakterien wurde in wissenschaftlichen Versuchen unter verschiedenen Kühlungs- und Transport-Bedingungen unter Heranziehung von Daten aus gewerblichen Betrieben modelliert.

Die EFSA kommt dabei zu dem interessanten Schluss, dass es auch dann möglich sein kann, zusätzliches bakterielles Wachstum zu verhindern, wenn trotz einer Karkassen-Kerntemperatur von mehr als 7 Grad eine entsprechende Kombination von Transportdauer und Kühlung am Transport eingehalten wird. Bestimmte Kombinationen von Karkassentemperatur bei der Verladung, maximal möglicher Kühlung am Transport und Dauer des Transports erbrachten eine unveränderte oder sogar leicht gesunkene bakterielle Belastung (im Vergleich zum Standard von 7 Grad, und normalen Transportbedingungen).

Im Rahmen der UECEBV wird dieses Projekt Gegenstand weiterer Gespräche mit der Europäischen Kommission sein.

Stand: 13.05.2021