

# Segurança da carne na Europa

O sistema de Segurança alimentar na UE melhora a **qualidade e segurança** da carne e produtos de carne para os consumidores e **protege os animais** contra um sofrimento desnecessário. O aconselhamento científico da EFSA **suporta este sistema ao longo de toda a cadeia alimentar**.

1

## Segurança nas quintas

- local de criação/alojamento
- doenças transmitidas dos animais para os humanos através dos alimentos
- segurança da nutrição/alimentos para animais



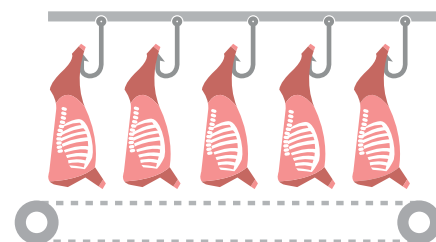
### Resposta da UE à Salmonela

Os casos em humanos **diminuíram quase 50%** ao longo de 5 anos (2004 a 2009)

2

## Matadouros

- métodos de inspeção
- processos de descontaminação/substâncias
- condições de higiene
- bem-estar no matadouro



### Inspeção da carne (2013)

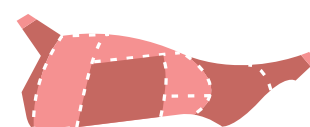
Uma abordagem integrada que abrange a **saúde/bem-estar dos animais** e a **contaminação biológica/química**



3

## Preparação e processamento

- conservantes
- aromatizantes
- agentes gelificantes
- processamento mecânico



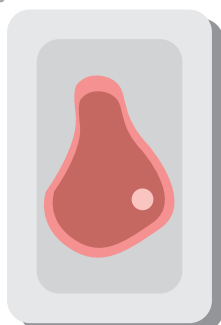
### Nitratos/nitritos na carne (2017)

Os aditivos utilizados para preservar a carne **impedem o crescimento microbiano** (particularmente, bactérias que causam botulismo); os operadores alimentares utilizam esses aditivos para manter a carne vermelha e aumentar o sabor

4

## Armazenamento, embalagem, consumo

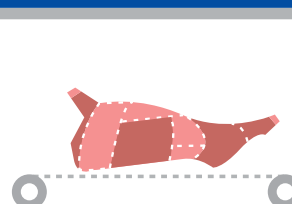
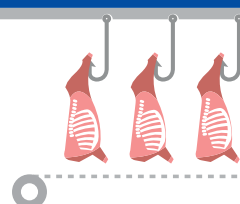
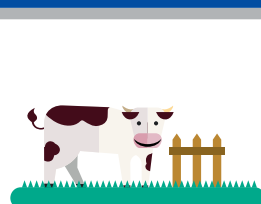
- tempo/temperatura
- mercado grossista/retalho/doméstico
- materiais de embalagem
- aconselhamento nutricional



**Desperdícios de carne** durante o armazenamento e transporte (2016)

**Impacto do tempo, temperatura** no crescimento bacteriano em carne de vaca, porco, cordeiro, aves

## Ciência e o sistema de segurança alimentar da UE



Os gestores de riscos a nível europeu e nacional utilizam o aconselhamento científico da EFSA para os ajudar a desenvolver **regras, métodos de inspeção e programas de monitorização** apropriados que garantam a segurança da carne.