

## 9.1 Kontrola jakości i bezpieczeństwa żywności – aspekty bezpieczeństwa żywności w różnych systemach chowu trzody chlewnej, opinia naukowa Panelu ds. Zagrożeń Biologicznych

### *Bezpieczeństwo biologiczne*

Grupa ekspertów dokonała naukowej oceny głównych zagrożeń biologicznych w chowie zwierząt. Ich rozważania wskazały najważniejsze punkty, uznawane za kluczowe, na które należy zwrócić uwagę chcąc dobrze zarządzać gospodarstwem w odniesieniu do zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności. Obejmują one zapewnienie jakości powietrza, temperatury otoczenia, rozplanowanie układu kojców, dobór właściwej rasy i obsady świń, zapobieganie obgryzaniu ogonów przez świnię oraz dbałość o nawyki higieniczne pracowników.

Aspekty, na które należy zwrócić uwagę, aby zapewnić bezpieczeństwo zdrowotne mięsa, dotyczą każdej fazy produkcji w gospodarstwie, ale zwłaszcza chowu tuczników, które są statystycznie najbardziej dotknięte tym problemem. Im bliżej uboju – tym większe ryzyko dla bezpieczeństwa wytwarzania żywności.

Systemy produkcji trzody chlewnej oparte na dobrych praktykach higienicznych, w tym zapewniających optymalny dobrostan zwierząt, zwiększają odporność świń na infekcje i prowadzą do zmniejszenia zagrożeń dla bezpieczeństwa mięsa z tusz. Dlatego zasadniczo dobrostan świń w gospodarstwach, jeśli jest zapewniony, przyczynia się do bezpieczeństwa mięsa otrzymywanego z tuszy.

Szczególnie istotnymi zagrożeniami dla bezpieczeństwa mięsa wieprzowego związanymi z ubojem tuczników są: zła higiena; nieskuteczne czyszczenie wyposażenia i sanityzacja; niska jakość mikrobiologiczna paszy i/lub wody; pozyskiwanie świń z niewiarygodnych źródeł; mieszanie świń z różnych partii w tym samym gospodarstwie lub z innych gospodarstw; niestosowanie praktyki „wszystko do środka, wszystko na zewnątrz”; niewłaściwe warunki bezpieczeństwa biologicznego.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.2903/j.efsa.2008.613>