

9.1 Έλεγχος ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων. Θέματα ασφάλειας τροφίμων διαφόρων συστημάτων στέγασης και εκτροφής χοίρων. Επιστημονική Γνώμη της Ομάδας για τους Βιολογικούς Κινδύνους

Βιοασφάλεια

Μια ομάδα ειδικών έκανε επιστημονικές εκτιμήσεις για τους κύριους βιολογικούς κινδύνους στην κτηνοτροφία. Οι σκέψεις τους, οι οποίες μπορούν να θεωρηθούν ως βασικά σημεία που πρέπει να δοθεί προσοχή για την καλή διαχείριση της εκμετάλλευσης για την ασφάλεια των τροφίμων, περιλαμβάνουν την εξέταση των εξής παραμέτρων: χώρος, ποιότητα αέρα, θερμοκρασία περιβάλλοντος, διάταξη μαντριού και δαπέδου, συνήθειες υγιεινής των εργαζομένων, δάγκωμα ουράς στους χοίρους και γονότυπος.

Οι πτυχές στις οποίες πρέπει να επικεντρωθεί η προσοχή για τη διασφάλιση της ασφάλειας του κρέατος ισχύουν για τις εκμεταλλεύσεις γενικά, αλλά ιδιαίτερα για τους παχυνόμενους χοίρους, οι οποίοι αριθμητικά επηρεάζονται περισσότερο από το ζήτημα, δεδομένου ότι όσο πιο κοντά στη σφαγή είναι η φάση παραγωγής στην οποία ένας δυνητικός παράγοντας κινδύνου μπορεί να εκδηλωθεί, τόσο μεγαλύτερος είναι ο κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων.

Τα συστήματα παραγωγής χοίρων που βασίζονται σε καλές πρακτικές υγιεινής εκτροφής, συμπεριλαμβανομένης της εξασφάλισης της βέλτιστης καλής διαβίωσης των ζώων, αυξάνουν την αντοχή των χοίρων στη μόλυνση και οδηγούν σε μείωση των κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων που συνδέονται με τα σφάγια. Επομένως, κατ' αρχήν, η καλή διαβίωση των χοίρων στις εκμεταλλεύσεις, εάν γίνει καλή διαχείριση, συμβάλλει στην ασφάλεια του κρέατος του σφαγίου που προκύπτει.

Ιδιαίτερα σημαντικοί παράγοντες για την ασφάλεια του χοιρινού κρέατος που σχετίζονται με την παραγωγή χοίρων πάχυνσης είναι: η κακή υγιεινή, ο αναποτελεσματικός καθαρισμός και η απολύμανση, η κακή μικροβιολογική ποιότητα των ζωοτροφών και/ή του νερού, η προμήθεια χοίρων από αναξιόπιστες πηγές, η ανάμιξη χοίρων από διαφορετικές παρτίδες στην ίδια εκμετάλλευση ή από άλλες εκμεταλλεύσεις, η μη χρήση της πρακτικής “όλα μέσα, όλα έξω” και η κακή βιοασφάλεια.

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