

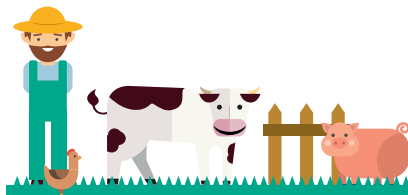
Sécurité des viandes en Europe

Le système de sécurité des aliments en place dans l'UE renforce la **qualité et la sécurité sanitaire** des viandes et des produits à base de viande pour les consommateurs, et il **protège les animaux** de souffrances inutiles. Les conseils scientifiques de l'EFSA **étayent ce système tout au long de la chaîne alimentaire**.

1

Sécurité agricole

- élevage/hébergement
- maladies d'origine alimentaire transmissibles de l'animal à l'homme
- nutrition/sécurité de l'alimentation animale



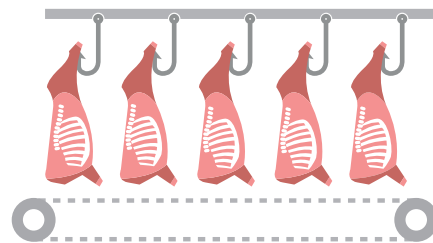
Réaction de l'UE à Salmonella

Les cas chez l'homme ont **diminué de près de 50%** en 5 ans (2004 à 2009)

2

Abattage

- méthodes d'inspection
- substances/procédés de décontamination
- conditions d'hygiène
- bien-être lors de l'abattage



Sécurité des viandes (2013)

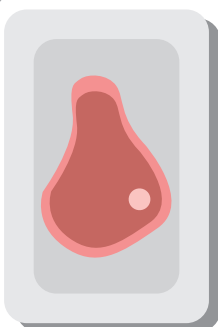
Une approche intégrée qui couvre **la santé/le bien-être des animaux** et **la contamination biologique/chimique**



4

Entreposage, emballage, consommation

- durée/température
- au gros/au détail/à la maison
- matériaux d'emballage
- conseils nutritionnels



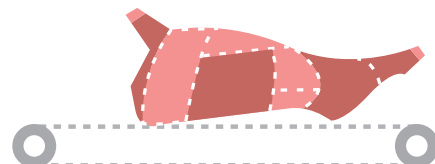
Détérioration de la viande lors de l'entreposage et du transport (2016)

Impact des durées et des températures sur la prolifération bactérienne dans la viande de bœuf, de porc, de mouton et la volaille

3

Préparation & transformation

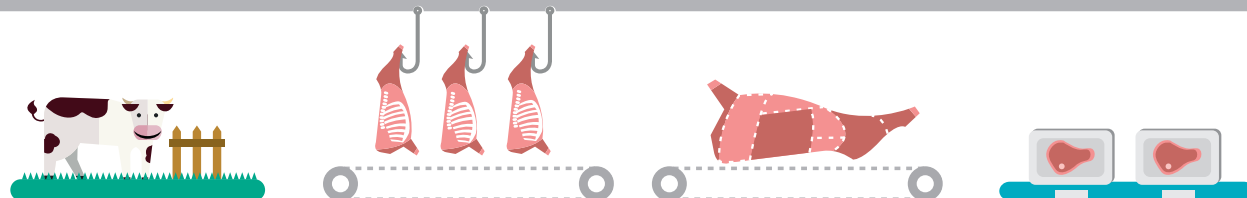
- conservation
- arômes
- gélifiants
- transformation mécanique



Nitrates/nitrites dans les viandes (2017)

Les additifs utilisés pour conserver la viande **limitent la prolifération microbienne** (en particulier les bactéries à l'origine du botulisme) ; les opérateurs du secteur alimentaire les utilisent pour préserver la couleur rouge de la viande et améliorer sa saveur

La science dans le système européen de sécurité des aliments



Les gestionnaires du risque aux niveaux national et européen se fondent sur les conseils scientifiques de l'EFSA pour élaborer des **règlements, des méthodes d'inspection** et des **programmes de surveillance** qui garantissent la sécurité des viandes en Europe.