



Po skandalu w ubojni Inspekcja Sanitarna na Warmii i Mazurach kontrolowała wołowinę

data aktualizacji: 2019.02.14



Nie wykryto obecności bakterii Salmonella i Listeria monocytogenes w wołowinie sprzedawanej w województwie warmińsko-mazurskim - tak wynika z kontroli przeprowadzonych przez trzy laboratoria Sanepidu: w Olsztynie, Kętrzynie i w Ełku.

Takie kontrole odbyły się w całej Polsce na zlecenie Głównego Inspektora Sanitarnego w związku z ujawnieniem procederu nielegalnego uboju bydła w jednej z ubojni na Mazowszu oraz obawami konsumentów.

- Państwowa Inspekcja Sanitarna przewidziała pobór 25 próbek mięsa polskiej produkcji, znajdującego się w obrocie w sklepach wielkopowierzchniowych oraz w innych miejscach obrotu w województwie warmińsko-mazurskim - informuje Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Olsztynie. - Badania świeżego mięsa wołowego przeprowadzone zostały w kierunku oznaczania ewentualnej obecności bakterii Salmonella. Sprawdzane były także produkty z mięsa wołowego przeznaczone do spożycia na surowo w kierunku ewentualnej obecności bakterii Salmonella oraz Listeria monocytogenes.

Inspektorzy wzięli pod lupę mielone mięso wołowe, tatar wołowy, danie tatarskie wołowe oraz stek z polędwicy wołowej.

- Z 25 próbek w żadnej nie wykryto zagrażających zdrowiu bakterii - uspokaja konsumentów w regionie olsztyńska WSSE. - Podobnie było w ubiegłym roku. Kontrolowane wówczas mięso wołowe również nie było w żadnym punkcie sprzedaży zakwestionowane.

Kontrole znajdującego się w obrocie mięsa są przez Inspekcję Sanitarną na Warmii i Mazurach realizowane w sposób stały.

Źródło:

<https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/57012-po-skandalu-w-ubojni-inspekcja-sanitarna-na-warmii-i-mazurach-kontrolowala-wolowine>