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