La nuova rete dell'Unione Europea (UE) per migliorare l'ispezione delle carni

L'obiettivo dell'ispezione delle carni è di garantire al consumatore i livelli attesi di sicurezza e salubrità. Diversi sono le misure e gli strumenti di controllo utilizzati. Nonostante ciò l'UE
è ancora testimone di una serie di scandali nel settore delle carni, tra frodi commerciali e sanitarie.

Considerato che la maggior parte dei patogeni responsabili di infezioni alimentari umane (es. Salmonella, Campylobacter) sono invisibili e non rilevabili con l'ispezione tradizionale delle carni, le carni e i prodotti derivati possono essere venduti e consumati prima ancora che venga individuata la fonte di contaminazione.

Sono questi i motivi che rendono necessaria una revisione degli attuali criteri di ispezione delle carni alla luce delle nuove conoscenze scientifiche.

Nell'ambito di questo processo, la nuova azione EU COST "ispezione delle carni basata sul rischio e assicurazione integrata della sicurezza della carne" (RIBMINS), finanziata dall'UE per quattro anni riunisce più di 150 esperti del settore, anche al di fuori dell'UE, con l'obiettivo di rendere le metodologie ispettive più efficienti ed economiche per l'autorità competenti e per le industrie, ma
anche e soprattutto a beneficio dei consumatori.

Il comune denominatore di tali ricerche è lo sviluppo di sistemi integrati di garanzia per la sicurezza della carne.

Maurizio Ferri, Coordinatore scientifico SIMeVeP e punto di contatto nazionale per RIBMINS illustra il progetto EU COST

18105 – RIBMINS