

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



[Strona główna](#) > [Start](#)

Jażdżewski: W Polsce badania mięsa wykonuje się prawidłowo

Norweskie władze sanitarne w dalszym ciągu uważają, że importowane z Polski mięso, w którym wykryto salmonellę, zostało zakażone w Polsce i przeszło przez niedokładne kontrole sanitarne.

"Nie istnieje prawdopodobieństwo, że mięso mogło zostać zakażone w Norwegii, ponieważ ten typ bakterii salmonelli u nas w ogóle nie występuje, a więc musi pochodzić z Polski" - powiedział dyrektor oddziału w norweskim Instytucie Zdrowia Publicznego Georg Kapperud w wywiadzie dla dziennika "Oestlands-Posten".

Według Kapperuda, za kontrole eksportowanej żywności jest odpowiedzialny eksporter. "W tym przypadku mięso było badane przez polskie służby. W Polsce testy weterynaryjne mogły być niedokładne lub nawet mogło dojść do sfalszowania ich wyników" - powiedział.

"Zwróciliśmy się do władz norweskich o wyjaśnienie wątpliwości. Na razie nie ma odpowiedzi. List został wysłany w ubiegłą środę, oczekujemy odpowiedzi w przyszłym tygodniu" - powiedział Jażdżewski.

Wyjaśnił, że aby wykluczyć wszystkie wątpliwości, musi uzyskać więcej informacji. Podkreślił, że "z naszych badań wynika, iż zarówno badanie, jak i cały proces produkcyjny przebiegał bez zarzutu".

Według Głównego Lekarza Weterynarii, mięso przed wprowadzeniem na rynek przechodzi dokładne badania laboratoryjne. Z partii mięsa, która ma być wyeksportowana pobiera się próbki, które są badane w laboratorium. W tym przypadku próbki badane były w akredytowanym laboratorium w Krotoszynie.

Wyniki badań otrzymuje powiatowy lekarz weterynarii, który na tej podstawie wystawia świadectwo zdrowia. "Jest mało prawdopodobne by nie wykryć salmonelli w badanych próbkach, pobranych zostało aż 20 próbek" - powiedział Jażdżewski.

PAP

<http://laboratoria.net/home/10555.html>

Informacje dnia: [Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025! Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14 Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025! Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14 Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025! Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14](#)

Partnerzy