

### [Akceptuję](#)

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](#)

## Jazdzewski: 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:** [Niemal 3,2 mln zł dla 77 badaczy w konkursie MINIATURA 5 Obecnie trzecia dawka szczepionki nie dla każdego](#) [Naukowcy coraz lepiej rozumieją wpływ SARS-CoV-2 na organizm](#) [Dodatek cukru usprawnił baterie](#) [Jest prawdopodobne, że szczepionki przeciw COVID-19 będziemy brać co roku](#) [Mobilna instalacja artystyczna inspirowana zjawiskami fizyki kwantowej](#) [Niemal 3,2 mln zł dla 77 badaczy w konkursie MINIATURA 5 Obecnie trzecia dawka szczepionki nie dla każdego](#) [Naukowcy coraz lepiej rozumieją wpływ SARS-CoV-2 na organizm](#) [Dodatek cukru usprawnił baterie](#) [Jest prawdopodobne, że szczepionki przeciw COVID-19 będziemy brać co roku](#) [Mobilna instalacja artystyczna inspirowana zjawiskami fizyki kwantowej](#)

**Partnerzy**