

More than 150 meat safety experts across EU together to improve meat inspection

The role of meat safety is to provide safe and wholesome meat for human consumption. Numerous control measures and tools are employed in the whole food chain to produce safe meat and one of them is meat inspection that represents supervision of animals and meat, mainly by official veterinarians. Despite the efforts taken, the EU is still witnessing meat scandals occasionally. Moreover, the hazards causing disease in humans, such as *Salmonella* or *Campylobacter*, cannot necessarily be seen at meat inspection. Consequently, meat or meat products may already have been sold and consumed, before the source of contamination is identified. Therefore, the current criteria of meat inspection are under revision in the light of the knowledge of food science.

The new **EU COST action “Risk-based meat inspection and integrated meat safety assurance” (RIBMINS)** has gathered more than 150 experts in the field, even outside of the EU, keen to put the accent on improving meat inspection in the next four years. To do this, food safety professionals are analysing the way in which meat inspection could be made more efficient and cost effective for governments and industries, but also for the benefit of the consumers. This could be in the form of development of meat safety assurance systems. This EU COST action is much in line with the European Food Safety Authority's (EFSA) proposal to work on building modern, risk-based meat safety assurance system based on risk assessment and where control measures are applied at those points in the meat chain, where there is a high cost-effectiveness in reducing meat-borne risks.

This initiative for launching the EU COST action in meat inspection came from 37-year old Associate Professor Dr Bojan Blagojevic, European specialist in veterinary public health from the University of Novi Sad (Serbia), who is now chairing the action: “More than a century-old system was for long time employed to tackle modern meat safety threats – with limited success. My idea was to gather the best experts from more than 35 countries to make the meat safety system more efficient. To tackle the main meat-borne hazards, meat inspection must be revised to be risk-based and as such to be a part of the modern, longitudinally integrated system that entails prevention and control throughout the meat chain with the main focus on farm and abattoir stages.”

The vice-chair of the action, Dr Lis Alban, is Adjunct Professor at the University of Copenhagen and Chief Scientist within the Danish Agriculture & Food Council. “Our EU COST action is in the interest of fair competition in the meat industry sector and more efficient regulatory controls across Europe. To speed up this process, we need to collaborate to find the best solutions – and only hereby will the producers and abattoirs be able to deliver safe meat to all consumers.” says Dr Alban, who organised a large conference within the EU COST action at University of Copenhagen from 6th until 8th November 2019.

The science communication manager of the EU COST action, Dr Boris Antunovic, Professor at the University of J.J. Strossmayer in Osijek in Croatia, says: “We have well established experts from different EU countries within the action. Some of them have never seen each other before and now they are able to work together in

next four years and share their ideas and experiences in meat inspection. There is also an opportunity for young researchers to join the action by applying for short term scientific missions. This is very powerful tool.”

The meat industry has highly welcomed the new EU COST action RIBMINS. Francisco Requena is the Director of a 200-year old Spanish company with headquarters in Malaga, processing 25,000 pigs per week and exporting 50% of production to other EU countries and Asia. “Meat inspection is complex and, in the day-by-day operations, it brings a number of controversial problems to industries. The effect of using end-product laboratory testing as a substitute for meat inspection in detecting most relevant human health hazards is very limited - it is expensive and non-proactive while tested food samples may not be sufficiently representative due to the heterogeneous distribution of pathogens. In addition, the results may be delayed, depending on tests' performances, and may relate only to the examined hazards. In overall, testing and negative results certainly do not guarantee the safety of meat.”, says Mr Requena.

Due to increased international trade of meat on the global level, the EU COST action has already attracted interest of experts outside the EU. Dr Mick Bosilevac, research microbiologist in the U.S. Meat Animal Research Center in Kansas (USA) sees the EU COST action in meat inspection as an excellent opportunity for food safety and meat safety experts: “We are fortunate that at least in the beef community, food safety is considered a non-competitive arena. This means problems and solutions are openly shared and addressed. The public does not respond to an outbreak or recall by avoiding beef from just the company or outlet involved. Rather they avoid all beef products. The more we can get each commodity group to work from this point of view, the faster solutions can be identified and put into place.”

New EU legislation on official controls, which is to be applied from 14th December 2019 will ensure, among other things, the application of food law and rules on animal health and welfare, and finally, revised meat inspection procedures. The COST action RIBMINS is going to be executed just in time of adjusting national control systems to this new EU legislation. For the purpose of better coordination of the activities on national levels, RIBMINS national contact points have been established for each country.

For Slovakia, the role of national contact point is taken by Assoc. Prof. Peter Popelka, DVM PhD., from University of Veterinary Medicine and Pharmacy in Košice.

Viac ako 150 odborníkov na bezpečnosť mäsa v celej EÚ spolu s cieľom zlepšiť kontrolu mäsa

Cieľom konceptu zdravotne neškodného mäsa je poskytovať bezpečné a zdravé mäso pre ľudskú spotrebu. V celom potravinovom reťazci sa využívajú početné kontrolné opatrenia a nástroje pre výrobu bezpečného mäsa a jedným z nich je prehliadka mäsa, ktorá predstavuje dohľad nad zvieratami a mäsom, najmä úradnými veterinárnymi lekármi. Napriek vynaloženému úsiliu je EÚ občas svedkom škandálov s mäsom. Okrem toho, pri prehliadke mäsa sa nemusia odhaliť nebezpečenstvá spôsobujúce ochorenie u ľudí, ako napríklad *Salmonella* alebo *Campylobacter*. V dôsledku toho sa mäso, alebo mäsové výrobky mohli uviesť na trh a spotrebovať skôr, ako sa zistil zdroj kontaminácie. Z tohto dôvodu sa súčasné kritériá kontroly mäsa revidujú na základe poznatkov o potravinárskej vede.

V rámci novej akcie EÚ COST „Inšpekcia mäsa na základe rizika a integrované zabezpečenie bezpečnosti mäsa“ (RIBMINS) sa spojilo viac ako 150 odborníkov v tejto oblasti, a to aj mimo EÚ, ktorí by chceli v nasledujúcich štyroch rokoch prispieť ku zlepšeniu kontroly mäsa. Na tento účel odborníci v oblasti bezpečnosti potravín analyzujú spôsob, akým by sa mohla kontrola mäsa zefektívniť a stať sa nákladovo efektívnejšou tak z pohľadu vlády ako aj priemyselných odvetví, ale súčasne aj v prospech spotrebiteľov. Tento cieľ by mohol byť dosiahnutý vo forme vytvorenia systémov zaistenia bezpečnosti mäsa. Táto EÚ COST akcia, je do značnej miery v súlade s návrhom Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín (EFSA), pracovať na budovaní moderného systému zaistenia bezpečnosti mäsa založeného na rizikách, ktorý je založený na hodnotení rizika a kde sa kontrolné opatrenia uplatňujú v tých bodoch mäsového reťazca, kde pri znižovaní rizík spojených s mäsom existuje vysoká nákladová efektívnosť.

Táto EÚ COST akcia bola iniciovaná 37-ročným docentom Dr. Bojanom Blagojevičom, európskym špecialistom na veterinárne zdravie z Univerzity v Novom Sade (Srbsko), ktorý v súčasnosti tejto akcii aj predsedá: „Viac ako storočie starý systém sa dlho používal na riešenie moderných hrozieb v oblasti bezpečnosti mäsa – s obmedzeným úspechom. Mojou myšlienkou bolo spojiť najlepších odborníkov z viac ako 35 krajín s cieľom zefektívniť systém bezpečnosti mäsa. Aby sa riešili hlavné nebezpečenstvá prenášané mäsom, musí sa prehliadka mäsa prehodnotiť tak, aby sa zakladala na rizikách a mala by byť súčasťou moderného, pozdĺžne integrovaného systému, ktorý zahŕňa prevenciu a kontrolu v celom mäsovom reťazci s hlavným zameraním na farmy a bitúnky.“

Podpredsedom akcie je Dr. Lis Alban, ktorý je docentom na Kodanskej univerzite a hlavným vedcom Dánskej rady pre poľnohospodárstvo a potraviny. „Naša EÚ COST akcia je v záujme spravodlivej hospodárskej súťaže v mäsovom priemysle a účinnejšej regulačnej kontroly v celej Európe. Aby sme tento proces urýchlili, musíme spolupracovať pri hľadaní najlepších riešení - a len takto budú môcť výrobcovia a bitúnky dodávať bezpečné mäso všetkým spotrebiteľom“ hovorí Dr. Alban, ktorý zorganizoval veľkú konferenciu v rámci EÚ COST akcie na Univerzite v Kodani v období od 6. do 8. novembra 2019.

Manažérom vedeckej komunikácie v rámci EÚ COST akcie je Dr. Boris Antunovic, profesor na Univerzite J.J. Strossmayera v Osijeku v Chorvátsku, ktorý hovorí: „V rámci akcie máme zapojených osvedčených odborníkov z rôznych krajín EÚ. Niektorí z nich sa nikdy predtým nevideli a teraz sú schopní v nasledujúcich štyroch rokoch spolu pracovať a podeliť sa o svoje nápady a skúsenosti s kontrolou mäsa. Mladí výskumníci majú tiež možnosť zapojiť sa do akcie tým, že sa uchádzajú o krátkodobé vedecké misie. Je to veľmi výkonný nástroj.“

Mäsový priemysel veľmi uvítal novú akciu RIBMINS EÚ COST. Francisco Requena je riaditeľom 200-ročnej španielskej spoločnosti so sídlom v Malage, ktorá spracúva 25 000 ošúpaných týždenne a vyváža 50 % produkcie do iných krajín EÚ a Ázie. „Inšpekcia mäsa je zložitá a pri každodenných operáciách prináša mäsovému priemyslu množstvo kontroverzných problémov. Účinok použitia laboratórnych testov konečných výrobkov ako náhrady za kontrolu mäsa pri zisťovaní najvýznamnejších rizík pre ľudské zdravie je veľmi obmedzený – je nákladný a neaktívny, a testované vzorky potravín nemusia byť dostatočne reprezentatívne z dôvodu heterogénneho rozdelenia patogénov. Okrem toho sa výsledky môžu v závislosti od výkonnosti skúšok oneskoriť a môžu sa týkať iba skúmaných nebezpečenstiev. Celkovo testovanie a negatívne výsledky určite nezaručujú bezpečnosť mäsa.“ hovorí pán Requena.

Vďaka zvýšenému medzinárodnému obchodu s mäsom na celosvetovej úrovni EÚ COST akcia pritiahla záujem expertov aj mimo EÚ. Dr. Mick Bosilevac, výskumný mikrobiológ vo U.S. Výskumnom stredisku pre mäsové zvieratá v Kansase (USA), považuje činnosť EÚ COST akcie v oblasti inšpekcie mäsa za vynikajúcu príležitosť pre odborníkov na bezpečnosť potravín a bezpečnosť mäsa: „Máme to šťastie, že aspoň v oblasti produkcie hovädzieho mäsa sa bezpečnosť potravín nepovažuje za konkurenčnú oblasť. To znamená, že problémy a riešenia sa otvorene zdieľajú a riešia. Verejnosť nereaguje na ohnisko, alebo stiahnutie potraviny z obehu tým, že sa vyhýba hovädzemu mäsu iba od príslušnej spoločnosti alebo odbytiska, ale skôr sa vyhýba kúpe hovädzieho mäsa a výrobkom z neho celkovo. Čím viac z hľadiska práce komoditných skupín dokážeme dosiahnuť, tým rýchlejšie sa dajú nájsť a zaviesť riešenia.“

Nové právne predpisy EÚ o úradných kontrolách, ktoré sa majú uplatňovať od 14. decembra 2019, zabezpečia, okrem iného, uplatňovanie potravinového práva a pravidiel týkajúcich sa zdravia a dobrých životných podmienok zvierat a napokon taktiež uplatňovanie revidovaných postupov kontroly mäsa. Činnosť COST RIBMINS sa bude vykonávať práve v čase prispôsobenia vnútroštátnych systémov kontroly tejto novej legislatívy EÚ. S cieľom lepšej koordinácie činností na vnútroštátnej úrovni boli pre každú krajinu zriadené národné kontaktné miesta RIBMINS.

Národným kontaktným bodom pre Slovensko je doc. MVDr. Peter Popelka, PhD. z Univerzity veterinárskeho lekárstva a farmácie v Košiciach.