

**Opinion of the Scientific Committee on Food on the use of carbon monoxide as component of packaging gases in modified atmosphere packaging for fresh meat (adopted on 13 December 2001)**

Le Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine autorise l'emploi d'un mélange de gaz comprenant du monoxyde de carbone 0,3%–0,5%, du dioxyde de carbone et de l'azote dans les emballages de viande fraîche sous atmosphère modifiée, à condition que la température de stockage et de transport ne dépasse pas 4°C. Le Comité note que si les produits sont stockés dans des conditions inappropriées, la présence de CO peut masquer le fait que la viande est avariée.

**Mots-clés : restriction d'emploi ; emballage ; contact ; substance (ré)évaluée ; gaz d'emballage ; conditions de contact ; critère de pureté ; analyse des risques**

---

**Fichier(s) joint(s) (0):**

**Article(s) relatif(s) (0):**

**Lien(s) externe(s) (0):**