

Komunikat nr 1 w sprawie benzo(a)pirenu

W związku z pojawiającym się w mediach wiadomościami dotyczącymi zmian w przepisach określających najwyższy dopuszczalny poziom benzo(a)pirenu w mięsie i wyrobach mięsnych, Główny Lekarz Weterynarii informuje, że nieprawdziwe są, pojawiające się w niektórych mediach informacje, że od września 2014 r. norma dotycząca zawartości benzo(a)pirenu w wyrobach mięsnych będzie wynosiła 0,2 mikrograma na kilogram. Zgodnie bowiem z pkt 6.1.4 sekcji 6 załącznika do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalającego najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 364 z 20.12.2006, str. 5, z późn. zm.) od 1 września 2014 r. najwyższy dopuszczalny poziom benzo(a)pirenu w mięsie wędzonym i produktach mięsnych wędzonych wynosić ma 2 mikrogramy na kilogram.

W odniesieniu do procedowania projektu zmian do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalającego najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych, którym m.in. zaostrzono normy dla najwyższego dopuszczalnego poziomu benzo(a)pirenu w mięsie i wyrobach mięsnych Główny Lekarz Weterynarii zauważa, że akty prawne przygotowywane przez Komisję Europejską są konsultowane ze związkami branżowymi na poziomie europejskim. Polskie związki branżowe są zrzeszone w organizacjach europejskich, stąd należy domniemywać, że posiadały wiedzę na temat planowanych zmian i mogły zgłosić uwagi do projektowanych przepisów.

Główny Lekarz Weterynarii informuje, że badania w kierunku wykrycia w żywności poziomu wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA), do których zalicza się benzo(a)piren, opierają się głównie na badaniach właścicielskich, prowadzonych przez podmioty sektora spożywczego produkujące mięso i produkty mięsne wędzone oraz wędzone ryby i produkty rybołówstwa zgodnie z wytycznymi dobrej praktyki higienicznej. Mając na względzie fakt, że nadrzędnym celem każdego producenta żywności i pasz musi być zapewnienie bezpieczeństwa oraz wysokiej jakości zdrowotnej środków spożywczych i środków żywienia zwierząt podczas ich procesu produkcji, producenci są zobligowani do wdrożenia systemu HACCP, w ramach którego wykonują również badania w kierunku WWA.

Z informacji uzyskanych od dwóch laboratoriów urzędowych upoważnionych do wykonywania badań urzędowych w kierunku WWA, tj. Państwowego Instytutu

Weterynaryjnego-Państwowego Instytutu Badawczego w Puławach i Zakładu Higieny Weterynaryjnej w Szczecinie Oddział w Koszalinie wynika, że:

- laboratorium Zakładu Farmakologii i Toksykologii PIWet-PIB zbadało (badania usługowe) do chwili obecnej 5 próbek ryb wędzonych oraz 12 próbek produktów mięsnych wędzonych; w żadnej z badanych próbek nie stwierdzono obecności WWA w stężeniach powyżej aktualnie obowiązujących wartości najwyższych dopuszczalnych poziomów;

- laboratorium ZHW w Szczecinie Oddział w Koszalinie wykazało, że 2012 r. wykonało 29 badań w kierunku WWA, z czego w jednym przypadku stwierdzono przekroczenie obowiązujących limitów; w 2013 r. przeprowadzono 235 oznaczeń, w tym 124 urzędowych i 111 właścicielskich, z czego przekroczenia stwierdzono w 8 przypadkach (dot. badań urzędowych).

Główny Lekarz Weterynarii