

## NAPROMIENIANIE ŻYWNOSCI W POLSCE

Według polskiego prawa (rozporządzenia Ministra Zdrowia z 15.01.2003 na podstawie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia) napromienianie żywności jest dopuszczalne w następujących celach:

1. eliminacji lub redukcji drobnoustrojów chorobotwórczych do poziomu pozwalającego na bezpieczną konsumpcję
2. zapobieganie psuciu się żywności przez eliminację bakterii, pleśni, grzybów i pasożytów powodujących jej rozkład
3. przedłużenia okresu składowania świeżych owoców i warzyw poprzez hamowanie naturalnych procesów (kiełkowanie, dojrzewanie starzenie się).

Jakkolwiek cele te wydają się zrozumiałe - kluczową kwestią jest to, czy rzeczywiście potrzebujemy napromienianej żywności w Polsce. Przede wszystkim istnieje wiele konwencjonalnych technik zaradzenia powyższym problemom. Jest też rzeczą oczywistą, że dla zdrowia ludzkiego najlepsze jest spożywanie świeżych produktów. Żywność napromieniona rzeczywiście dłużej zachowuje świeżość (przynajmniej zewnętrzną), lecz pod wieloma względami ten rodzaj „świeżości” jest bezwartościowy dla konsumentów. Podstawowym skutkiem napromieniania jest przedłużony okres trwałości owoców i warzyw, co jest korzystne przede wszystkim dla wielkiego agrobiznesu, który produkuje tanią żywność i transportuje ją na dalekie odległości.

Udowodniono jednak naukowo, że napromienianie obniża zawartość witamin, których zawartość jest przecież główną zaletą świeżej żywności!!!. Poddawanie żywności wysokoenergetycznemu promieniowaniu jonizującemu może też powodować przypadkowe, niekontrolowane przekształcenia związków chemicznych, które mogą być szkodliwe. Dodatkowe argumenty - to, że w skrajnych przypadkach zwierzęta karmione napromienioną żywnością wykazywały zwiększoną zachorowalność na nowotwory, częstsze poronienia i martwe urodzenia i in.

Według polskiego prawa napromienianie jest dopuszczalne, gdy „*napromienione środki nie będą stanowiły zagrożenia dla zdrowia ludzi*” oraz kiedy „*istnieje uzasadniona potrzeba*”. Nie ma jednak wyjaśnienia co to jest uzasadniona potrzeba, a producent zakłada (czy słusznie?), że jeśli nie ma absolutnych dowodów szkodliwości, to napromienianie jest bezpieczne.

Obecnie w Polsce, nie ma komercyjnych zakładów prowadzących napromienianie żywności, poza jednym eksperymentalnym. Instytut Chemii i Techniki Jądrowej prowadzi kontrole napromienionych środków spożywczych, a regionalne stacje sanitarno-epidemiologiczne są odpowiedzialne za wycofanie szkodliwych produktów, jeśli takie pojawią się (zanotowano jeden przypadek w 2004r).

Ponadto żywność napromieniona powinna być oznakowana. Zgodnie z prawem unijnym napromienione mogą być jedynie suszone zioła aromatyczne oraz przyprawy z suszonych ziół. Polskie prawo jest niedostosowane do tych norm i dopuszcza ponadto napromienianie ziemniaków, cebuli, czosnku i pieczarek (też suszonych). Niestabilna sytuacja prawna stwarza pole do nadużyć oraz wywierania nacisku na polskie władze przez różne lobby. Priorytetem dla Polski w tej sprawie powinna być jak najszybsza harmonizacja prawa z prawem UE, zanim rozpowszechnią się napromienione produkty, dozwolone tylko w Polsce. W żadnym wypadku nie należy zwiększać listy produktów, które mogą być napromieniane.

### Więcej informacji:

Mark Worth Food & Water Watch Berlin [mworth@fwwatch.org](mailto:mworth@fwwatch.org) [www.foodandwaterwatch.org/food/foodirradiation](http://www.foodandwaterwatch.org/food/foodirradiation)  
Véronique Gallais Action Consommation Paris [vgallais@actionconsommation.org](mailto:vgallais@actionconsommation.org)  
[www.actionconsommation.org](http://www.actionconsommation.org)

### Action Consommation

Agir pour l'Environnement // AIDAS // Les Amis de la Terre // ATTAC France // Confédération paysanne // CRIIRAD // Ecoforum // EKWO // Food & Water Watch – Europe // MDRGF // Réseau Sortir du Nucléaire

### For more information, please contact :

- Mark Worth

Food & Water Watch Berlin +49 (0)176 63094993  
[mworth@fwwatch.org](mailto:mworth@fwwatch.org) [www.foodandwaterwatch.org/food/foodirradiation](http://www.foodandwaterwatch.org/food/foodirradiation)

- Véronique Gallais

Action Consommation Paris +33 (0)686897889 [vgallais@actionconsommation.org](mailto:vgallais@actionconsommation.org) [www.actionconsommation.org](http://www.actionconsommation.org)

(The Commission's latest annual survey is available at: [http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/en/oj/2006/c\\_230/c\\_23020060923en00280045.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/en/oj/2006/c_230/c_23020060923en00280045.pdf))