

Czy za sprawą Kodeksu cała żywność będzie obowiązkowo napromieniowywana?

Nie. Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO **nie zaleca** technik związanych z napromieniowaniem żywności, tym bardziej ich **nie nakazuje**. Norma kodeksowa dotycząca usuwania mikroorganizmów chorobotwórczych w żywności z użyciem promieniowania określa jedynie **maksymalne dopuszczalne dawki**, co ma służyć zapewnieniu bezpieczeństwa żywności napromieniowanej i ochronie zdrowia konsumentów.

Wymagania dotyczące **napromieniania żywności** promieniowaniem jonizującym są określone w rozdziale 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr. 171, poz. 1225) oraz w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 20 czerwca 2007 r. w sprawie napromieniania żywności promieniowaniem jonizującym (Dz. U. Nr 121, poz. 841). Przepisy te nie nakładają obowiązku napromieniania żywności, a na ich podstawie środki spożywcze mogą być poddawane napromienianiu wyłącznie na zasadzie dobrowolności w celu zmniejszenia liczby przypadków chorób spowodowanych spożyciem żywności przez niszczenie drobnoustrojów chorobotwórczych, zapobiegania psuciu się żywności przez opóźnienie lub powstrzymanie procesów rozkładu i przez niszczenie mikroorganizmów odpowiedzialnych za te procesy, przedłużenia okresu przydatności do spożycia przez hamowanie naturalnych procesów biologicznych związanych z dojrzewaniem lub kiełkowaniem oraz usunięcia organizmów szkodliwych dla zdrowia roślin lub dla żywności pochodzenia roślinnego.

Napromienianie żywności jest dopuszczalne wyłącznie, jeżeli nie stanowi zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka, jest uzasadnione technologicznie, a żywność poddawana temu napromienianiu spełnia obowiązujące wymagania zdrowotne oraz nie zawiera substancji chemicznych służących do jej konserwacji lub stabilizacji. Wyżej wspomniane rozporządzenie Ministra Zdrowia zawiera wykaz środków spożywczych, które mogą być poddane napromienianiu promieniowaniem jonizującym oraz maksymalne dopuszczalne dawki tego promieniowania. Są to: ziemniaki, cebula, czosnek, pieczarki, przyprawy suche, pieczarki suszone oraz suszone warzywa.

Na podstawie dostępnych w Głównym Inspektoracie Sanitarnym informacji można stwierdzić, że w Polsce stosowanie promieniowania jonizującego jako metody utrwalania żywności jest mało rozpowszechnione. Najczęściej napromieniane są przyprawy suche oraz pieczarki.

Przepisy polskie w tym zakresie są zgodne z dyrektywami wspólnotowymi dotyczącymi napromieniania żywności.

Należy pokreślić, że w chwili obecnej nie planuje się zmian tych przepisów. W związku z powyższym, nie można zgodzić się z twierdzeniem zawartym w tym zarzucie, że cała żywność będzie musiała być obowiązkowo napromieniana. Kodeks nie zaleca stosowania tych technik, regulacje prawne w tym zakresie należą do kompetencji danego kraju.