

Toksyczne związk

02.02.2007.

02.02.2007 - Trzy torebki mąki z bydgoskiego supermarketu, w których wykryto toksyczne substancje wystarczyły, aby wśród konsumentów wywołać niepokój, a wśród producentów spore zamieszanie. W całym kraju ruszyły kontrole.

Sprawdzone są nie tylko młyny, ale także firmy zbożowe, piekarnie, cukiernie i sklepy. Inspektorzy sanitarni zajrzą wszędzie tam gdzie jest mąka, lub ziarno z którego ona powstaje.

Ale w sprawie wcięcia wiaciej jest pytanie ni odpowiedzi: - Jeżeli mąka z substancjami toksycznymi miała termin do końca lipca, do dlaczego dopiero teraz słyszymy o tej sprawie? - mówi Jadwiga Rothkaehl ze Stowarzyszenia Młynarzy RP

Mąka pszenna ma 5-miesięczny termin przydatności do spożycia, żytnia 4-miesięczny, a kukurydziana nadaje się do sprzedaży zaledwie przez miesiąc. Po tym czasie towar znika ze sklepowych półek.

- Bardzo mi się stało, że informację podano bez komentarza specjalistów, rzucono tylko hasło "trująca mąka"; uważa Jadwiga Rothkaehl

A to nieprawda - mówi młynarze. To co się teraz dzieje to swoistego rodzaju odpowiedzialności zbiorowa. Już teraz bardzo wielu odbiorców żąda od nich dodatkowych badań, a to kosztuje. Do kontroli jednak już dawno zdążyli się przyzwyczaić, bo zdecydowana większość młynów wprowadziła już systemy kontroli bezpieczeństwa żywności.

Anna Malinowska - Główny Inspektorat Sanitarny: - Co roku pobieramy ok. 800 - 900 próbek w kierunku mitotoksyn i tylko niewielka część - ok. 1,5% zostaje zdyskwalifikowana.

I ta niewielka ilość wycofywana jest z obrotu. Przy obecnej kontroli obowiązują takie same zasady jak zwykle. - Jeżeli wszystko będzie w porządku koszt poniesie oczywiście Inspekcja Sanitarna czyli budżet państwa. - dodaje Anna Malinowska.

Jeżeli coś będzie nie tak, koszty poniesie przedsiębiorca. Wyniki kontroli mają być znane do końca lutego.

Agnieszka Niemcewicz/TVP Informacje Rolnicze