

## **Komunikat Głównego Lekarza Weterynarii dotyczący stosowania przez niektórych przedsiębiorców soli wypadowej**

W związku z licznymi informacjami w mediach na temat sprzedaży niejadalnej soli wypadowej do zakładów przetwórstwa spożywczego, będących pod nadzorem Inspekcji Weterynarii, informuję:

Inspekcja Weterynaryjna realizuje zadania z zakresu ochrony zdrowia zwierząt oraz bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego w celu zapewnienia ochrony zdrowia publicznego w obszarze opisanym w ustawie o Inspekcji Weterynaryjnej z 29 stycznia 2004 roku (tekst jednolity: Dz. U. 2010 r. Nr 112, poz. 744 z późn. zm.), a także zadania opisane w przepisach prawa unijnego dotyczące bezpieczeństwa żywności. Powyższy nadzór weterynaryjny w zakładach produkujących żywność, w tym nad producentami wyrobów mięsnych, obejmuje między innymi kontrolę tożsamości dodatków do żywności, w tym soli spożywczej oraz mieszanek soli „peklosól” (służącej do konserwacji mięs). W tym obszarze Inspekcja Weterynaryjna pragnie stanowczo podkreślić, że stosowana sól jak i „peklosól” w przetwórstwie mięsa pochodzi z przedsiębiorstw będących pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej, która sprawuje nadzór nad zakładami produkującymi dodatki do żywności. Inspekcja Weterynaryjna kontrolując dodatki na etapie produkcji, potwierdza, że dotychczas nie wykryto przypadku próby stosowania tych środków z nielegalnych źródeł.

Pragniemy dodać, że:

- w wyrobach mięsnych stosuje się maksymalnie sól do 2,5% masy ogólnej;
- w zupach typu instant stosuje się do 6% soli;
- w przetworach warzywnych - do 3%;
- w produktach piekarniczych średnio 1,7% soli.

Według informacji ze strony branży mięsnej procentowa zawartość soli w ogólnej masie jest poniżej 2%.

Według informacji posiadanych przez Główny Inspektorat Weterynarii, sól kamienna sprzedawana na rynku polskim zawiera ok. 99% chlorku sodu, a pozostałe związki stanowią 1% masy (mineralne związki nierozpuszczalne, substancje antyzbrylające i niewielkie ilości pozostałości wody). W soli przemysłowej znajduje się ok. 97,5% chlorku sodu, a pozostałe 2,5% to zanieczyszczenia antyżywniowe, takie jak siarczan magnezu czy siarczan wapnia oraz żelazocyjanek. Substancje te mogą mieć negatywny wpływ na zdrowie ludzi. W procesie produkcji soli kuchennej są one usuwane podczas oczyszczania i nie występują w jej składzie. W związku z powyższym, można z całą stanowczością podkreślić, że stosowanie do konserwacji mięsa niewielkich ilości soli, która stanowi w diecie człowieka mniejszą wartość w stosunku do żywności pochodzenia niezwierzęcego, nie stanowi bezpośredniego zagrożenia dla życia ludzi. Inspekcja Weterynaryjna prowadzi stały monitoring żywności, w tym zawartości w mięsie i wyrobach mięsnych substancji wchodzących w skład „peklosoli”. **Nie stwierdzono przekroczeń w tym zakresie.**

Niemniej jednak, mając na względzie zapewnienie bezpieczeństwa konsumentów, Główny Lekarz Weterynarii nakazał:

- w zakładach mięsnych, przetwórstwa mięsnego, mleczarskich i rybnych znajdujących się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej przegląd i spisanie stanów magazynowych soli lub mieszanek „peklosoli”, ich dostawców i producentów,
- w przypadkach jakichkolwiek wątpliwości co do tożsamości ww. substancji lub ich pochodzenia z zakwestionowanych przez prokuraturę firm, sól i produkty wytworzone zostaną zatrzymane,
- nakaże dokonanie badań laboratoryjnych na zgodność ww. substancji z Polską Normą PN-C-84081-2.

**Główny Lekarz Weterynarii  
Janusz Związek**