

Tuńczyk w puszkach z „dodatkiem” rtęci?

31 października 2024

Organizacje pozarządowe biją na alarm i mówią o „prawdziwym skandalu dotyczącym zdrowia publicznego. Chodzi o stowarzyszenia Bloom i Foodwatch, które zwracają się do sprzedawców detalicznych o „środki nadzwyczajne” w sprawie sprzedaży popularnej konserwy z tuńczykiem.

Ich zdaniem, sprzedawane w Europie puszki z tuńczykiem są często skażone rtęcią, substancją szkodliwą dla zdrowia. 29 października organizacje pozarządowe Bloom i Foodwatch, zwróciły się o „podjęcie środków nadzwyczajnych, w tym obniżenie dozwolonych limitów rtęci”.

Bloom losowo wybrał 148 konserw z tą rybą sprzedawanych w pięciu krajach europejskich (Francja, Niemcy, Anglia, Hiszpania i Włochy) i zlecił ich przetestowanie niezależnemu laboratorium. Okazało się, że 100 proc. puszek było skażone rtęcią – twierdzi stowarzyszenie działające na rzecz ochrony środowiska.

W ponad połowie konserw tego typu zawartość rtęci przekraczała maksymalny limit ustalony dla innych ryb, tj. 0,3 mg/kg. Ich zdaniem, „dopuszczalne obecnie maksymalne poziomy rtęci w tuńczyku w Europie zostały ustalone na podstawie zaobserwowanego stopnia skażenia tuńczyka, a nie na podstawie zagrożenia, jakie rtęć stanowi dla zdrowia ludzkiego”.

Dla tuńczyka obowiązuje norma na poziomie 1 mg/kg dla „świeżej masy”, ale już niegotowego produktu w konserwie. Organizacja wskazuje, że tuńczyk, ma „maksymalną tolerancję na rtęć trzykrotnie wyższą niż w przypadku innych, najmniej skażonych gatunków”.

Przypomniano, że rtęć została sklasyfikowana przez Światową

Organizację Zdrowia (WHO) wśród dziesięciu substancji budzących największe zagrożenie dla zdrowia publicznego. Zmieniona w związku toksyczne ma wpływ na układ nerwowy i może powodować zaburzenia neurologiczne i behawioralne – twierdzi np. WHO.

We Francji marka „Petit Navire” miała w jednej z konserw z tuńczykiem zawartość nawet zawartość rtęci 3,9 mg/kg. Organizacje wezwały Komisję Europejską do dostosowania się jako do maksymalnego poziomu normy 0,3 mg/kg.

Autorstwo: BD

Na podstawie: „Le Figaro”

Źródło: NCzas.info