

Od kwietnia 2021 r. obowiązują nowe przepisy dotyczące zawartości tłuszczów trans w żywności.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białymstoku przypomina, że w dniu 1 kwietnia 2021 r. skończył się okres przejściowy i weszły w życie wymagania rozporządzenia Komisji (UE) 2019/649 z dnia 24 kwietnia 2019r. zmieniające załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do izomerów trans kwasów tłuszczowych, innych niż izomery trans kwasów tłuszczowych naturalnie występujące w tłuszczu pochodzenia zwierzęcego, które wprowadza obowiązek limitowania przemysłowo produkowanych tłuszczów trans w produktach spożywczych na poziomie do max. 2 g w 100 g tłuszczu. Link do rozporządzenia: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32019R0649>.

Ponadto zapis zawarty w art. 2 ww. rozporządzenia nakłada na „podmioty działające na rynku spożywczym zaopatrujące inne podmioty działające na rynku spożywczym w żywność nieprzeznaczoną dla konsumenta finalnego lub nieprzeznaczoną do dostarczania na potrzeby handlu detalicznego” obowiązek zapewnienia „by zaopatrywane podmioty działające na rynku spożywczym otrzymywały informacje na temat ilości izomerów trans kwasów tłuszczowych, innych niż izomery trans kwasów tłuszczowych naturalnie występujące w tłuszczu pochodzenia zwierzęcego, jeżeli ilość ta przekracza 2 g na 100 g tłuszczu”.

Reasumując, na mocy ww. rozporządzenia powstał obowiązek przekazywania przez dostawców do odbiorców informacji na temat ilości tłuszczów trans w żywności, gdy ich zawartość przekracza limit 2% tłuszczu. Tym samym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białymstoku pragnie zwrócić uwagę na powyższe kwestie, będą bowiem one weryfikowane podczas bieżących kontroli przeprowadzanych w Państwa obiektach. W ramach bieżących kontroli oceniany będzie system dostaw do zakładu, a dokładanie zakres i jakość współpracy z dostawcą surowców. Istotne są działania podejmowane przez przedsiębiorców by sprostać wymaganiom o których mowa powyżej. Przykładowo czy w przypadku dostaw do zakładu, surowców takich jak: częściowo utwardzone oleje i tłuszcze roślinne, które są głównym źródłem izomerów trans wymagana jest dokumentacja towarzysząca (oświadczenia o zawartości izomerów trans, informacja czy dostarczony do zakładu surowiec nie przekracza wyznaczonego limitu, specyfikacje surowca, w tym wyniki badań potwierdzające zawartość izomerów kwasów tłuszczowych trans).

Kolejną, bardzo istotną kwestią, jest prowadzenie w ramach kontroli wewnętrznej monitoringu zawartości izomerów tłuszczów trans w końcowym wyrobie gotowym - ich zawartość nie może bowiem przekroczyć 2 g na 100 g tłuszczu w żywności przeznaczonej dla konsumenta finalnego. Dlatego też w opracowanym w zakładzie *Harmonogramie badań wyrobu gotowego* należy uwzględnić również badania, które ukierunkowane będą na oznaczenie zawartości izomerów tłuszczów trans w gotowym wyrobie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białymstoku przypomina iż w świetle obowiązujących wymagań prawa żywnościowego pełną odpowiedzialność za zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności ponosi podmiot produkujący lub wprowadzający żywność do obrotu. Powyższe wynika z zapisów zawartych w art. 17 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 31 z 01.02.2002, str. 1 ze zm.), w myśl którego podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze zapewniają, „na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, zgodność tej żywności lub pasz z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów”.

niepodległa

PPIS w Białymstoku przypomina również, że w ramach Narodowego Programu Zdrowia, na lata 2016-2020, utworzono ogólnodostępną elektroniczną *Bazę danych zawartości izomerów trans kwasów tłuszczowych w środkach spożywczych (e-Baza)*. Dostęp do zasobów e-Bazy poprzez stronę internetową <https://izomery.pzh.gov.pl/>. Z e-Bazy można pozyskać informacje, w których kategoriach produktów żywnościowych obecne są tłuszcze trans. Podkreślić należy również, że głównym źródłem tłuszczów trans są wytwarzane przemysłowo, częściowo utwardzone (uwodornione) oleje roślinne. Jeśli więc na etykiecie, w informacji o składzie produktu widnieje treść: „zawiera częściowo utwardzony/częściowo uwodorniony olej lub tłuszcz roślinny”, oznacza to, że produkt ten zawiera tłuszcze trans.

PPIS w Białymstoku informuje również, że Instytut Żywności i Żywienia na swojej stronie internetowej prezentuje przydatne informacje na temat izomerów trans – począwszy od wyjaśnienia czym są izomery trans, dlaczego są szkodliwe dla naszego zdrowia, gdzie występują, jak również wskazano najczęstsze „mity” na temat izomerów trans kwasów tłuszczowych. Prezentacja tematu do pobrania ze strony internetowej IŻŻ, tj.: http://www.izz.waw.pl/attachments/article/633/T%C5%81USZCZE_TRANS_IZ%CC%87Z%C%87_LEKKI.pdf

niepodlega