

Dioksyny w jajkach od kur z wolnego wybiegu. Normy przekroczone czterokrotnie.

Poziom toksycznych dioksyn w żywności pochodzącej z okolic o dużym zanieczyszczeniu powietrza przekracza dopuszczalne normy. Dioksyny powstają w pozaklasowych kotłach, w których pali się paliwem złej jakości oraz odpadami. Wydostają się one z dymem kominów i wraz z zanieczyszczeniami opadają na ziemię.

Jak pokazują pomiary prowadzone w Krakowie i Zakopanem, w sezonie zimowym w Polsce stężenia dioksyn w powietrzu mogą być od 20 do 40 razy wyższe niż w krajach Europy Zachodniej. Ponadnormatywne ilości dioksyn znajdują się również w żywności z przydomowych upraw i hodowli, np. w kurzych jajach.

Na zlecenie Krakowskiego Alarmu Smogowego, w Laboratorium Analiz Śladowych Politechniki Krakowskiej wykonano badania zawartości dioksyn oraz związków z pokrewnej grupy polichlorowanych bifenyli w żółtkach kurzych jaj.

Jaja pochodziły od kur z wolnego wybiegu hodowanych w kilku miejscowościach Małopolski i Śląska: Rabce, Rybniku, Żorach i Barwałdzie. Wybór miejscowości podyktowany był chęcią oceny zanieczyszczenia środowiska związkami z grupy dioksyn w bezpośrednim sąsiedztwie źródeł niskiej emisji. Skażenie gleby i roślinności w okolicy domostw może następować poprzez opadający z kominów, skażony dioksynami pył, ale również przez skażony popiół z palenisk. Należy pamiętać, że gleba pozostaje skażona dioksynami na wiele lat.

Dopuszczalna zawartość dioksyn w żywności, w tym w jajach kurzych, została określona w rozporządzeniu Komisji Europejskiej w 2011 roku i wynosi 2.5 pg/g (pikogramów dioksyn na gram tłuszczu).

W przypadku jednego z czterech badanych jaj (Barwałd), stężenie dioksyn było równe maksymalnej dopuszczalnej wartości. W jajkach z Rybnika i Żor zawartość dioksyn przekroczyła dopuszczalną normę (2.7 pg/g). Natomiast w przypadku jajka z Rabki, ilość dioksyn przekraczała maksymalną dopuszczalną wartość prawie czterokrotnie (9.5 pg/g).

Fakt, że z czterech losowo wybranych jaj, w trzech przypadkach występują ponadnormatywne stężenia dioksyn, z czego w jednym przypadku norma przekroczona jest bardzo znacznie, pokazuje że problem skażenia żywności w Polsce jest bardzo poważny.

Istnieje znaczne ryzyko, że spożywając jaja z wolnego wybiegu, a także inne produkty lokalnego pochodzenia, jesteśmy narażeni na ponadnormatywne ilości toksycznych dioksyn. Odkładają się one w naszych organizmach i negatywnie oddziałują na nasze zdrowie, a w wypadku matek w ciąży także na zdrowie ich potomstwa.

Prof. Adam Grochowalski, kierownik wykonującego przytoczone badania laboratorium, skomentował tę sytuację: *Jak wynika z badań, zawartość dioksyn w jajach z wolnego wybiegu przekroczyła wartości dopuszczalne. To bardzo zły sygnał. Przekroczenia te wynikają z procesów spalania, oznacza to, że to co wylatuje z kominów ma wpływ na to co spożywane jest w codziennej diecie. Jest źle!* - dodaje - *Nie powinniśmy tego bagatelizować! Jeśli normy są przekroczone, automatycznie zapala się żółte światło i należy się temu bliżej przyjrzeć oraz podjąć działania zapobiegawcze.* Prof. Grochowalski zaznacza także, że jaja fermowe zawierają mniej dioksyn niż jaja z wolnego wybiegu.

Zawartość dioksyn w środowisku nie jest obecnie w naszym kraju dostatecznie monitorowana,

jednak z dostępnych badań wynika, że Polska jest jednym z głównych emitentów dioksyn w Unii Europejskiej.

- Za większość emisji odpowiada dziś nie przemysł, lecz sektor komunalno-bytowy, czyli domowe piece i kotły na paliwa stałe. Są to najczęściej bardzo prymitywne urządzenia, w których nierzadko spalane są odpady węglowe (muł, flotokoncentrat) i komunalne (np. tworzywa sztuczne, drewno klejone lub lakierowane), co skutkuje bardzo wysoką emisją związków z grupy dioksyn – wyjaśnia Jakub Jędrak z Krakowskiego Alarmu Smogowego

Związki z grupy dioksyn (polichlorowane pochodne dibenzodioksyny i dibenzofuranu) nawet w bardzo małych dawkach są niebezpieczne dla zdrowia ludzkiego, powodując m. in. zaburzenia gospodarki hormonalnej, problemy z płodnością oraz negatywnie oddziałując na rozwijający się płód. Dioksyny są związkami trwałymi i kumulują się w organizmach żywych (np. w ludzkiej tkance tłuszczowej), a głównym źródłem narażenia jest spożywanie skażonej żywności.