

Warszawa 25.03.2024 r.

OŚWIADCZENIE

W nawiązaniu do publikacji pojawiających się w brytyjskich mediach, z pełną stanowczością oświadczamy, że polskie mięso drobiowe było, jest i nadal będzie bezpieczne. Krajowe standardy produkcyjne wynikają zarówno z rygorystycznych przepisów UE jak i procedur jakościowych wdrożonych przez funkcjonujące w Polsce firmy, bardzo często z zagranicznym kapitałem, również brytyjskim.

Przypominamy, że zarówno warunki chowu, jak i produkcji są na każdym etapie pod stałym nadzorem państwowych instytucji, które przeprowadzają wiele procedur kontrolnych i dbają o to, by produkty były w pełni bezpieczne dla zdrowia konsumentów. Mięso, które trafia do sprzedaży, jest towarem w pełni bezpiecznym, co gwarantują restrykcyjne przepisy prawa zarówno polskiego, jak i unijnego. Nad całością tego procesu czuwają lekarze weterynarii, nadzorujący na co dzień stada, a także Inspekcja Weterynaryjna, która przeprowadza kontrole zwierząt i mięsa z nich pozyskanego.

Europejski i światowy konsument od wielu lat docenia nasz towar. To dlatego Polska jest wiodącym producentem mięsa drobiowego w całej Unii Europejskiej, a ponad połowa krajowej produkcji trafia na eksport. Polscy producenci długo i ciężko pracowali na swoją pozycję i nigdy nie pozwoliliby sobie na zakwestionowanie renomy polskiego drobiu na globalnych rynkach.

Polska, od momentu przystąpienia do Unii Europejskiej, została objęta programem zwalczania Salmonelli w stadach drobiu. Zgodnie z unijnymi przepisami, każdy kraj członkowski ma obowiązek, poprzez wprowadzenie krajowych programów zwalczania Salmonelli, osiągnięcie celu wspólnotowego ograniczenia rozprzestrzeniania się choroby i czynników chorobotwórczych. W przypadku Polski, cel ten w stadach brojlerów został osiągnięty, gdyż liczba pozytywnych testów wynosi obecnie znacznie poniżej 1%. Zgodnie z danymi MRiRW w 2022 r., na prawie 50 tys. przebadanych stad, liczba zakażonych wynosiła zaledwie 0,24%.

Obecnie celem programu jest więc utrzymanie osiągniętego poziomu zakażeń serotypami Salmonelli objętego programem lub obniżenie go.

Przypominamy także o utrzymywaniu zasad higieny i właściwym obchodzeniu się z surowym mięsem. Mięso surowe poddajemy odpowiedniej obróbce termicznej oraz zachowujemy właściwą higienę kuchenną (m.in. regularne mycie rąk i powierzchni mających styczność z surowym mięsem, osobne przechowywanie produktów surowych i pozostałej żywności).

Polska jest największym producentem drobiu w UE oraz trzecim największym eksporterem na świecie. Ze względu na skalę produkcji i eksportu, zdarzają się notyfikacje w unijnym systemie RASFF (Systemie Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach). Jednocześnie, analizując dane RASFF, podkreślamy, że w ostatnim czasie wykryto obecność Salmonelli w dostawach od producentów z następujących krajów: Belgii, Francji, Węgier, Rumunii, Holandii, Litwy i Ukrainy. Pokazuje to jednoznacznie, że nie jest to problem specyficznie polski, co sugerują brytyjskie media.

Pełne bezpieczeństwo procesu produkcji drobiu gwarantuje obowiązujący w Unii Europejskiej system HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny). Dodatkowo większość polskich producentów drobiu stosuje także dodatkowe systemy bezpieczeństwa żywności takie jak: IFS (International Food Standard) czy BRC (British Retail Consortium), a niektórzy wykorzystują dodatkowo systemy jakości żywności jak QAFP (Quality Assurance for Food Products). Połączenie tych wielu systemów bezpieczeństwa oraz jakości oznacza w praktyce gwarancję wysokiej jakości polskiej produkcji drobiu.

Krajowa Rada Drobiarstwa – Izba Gospodarcza

Związek „Polskie Mięso”