

**Dioksyny w irlandzkiej wieprzowinie – Stanowisko Narodowego Instytutu Zdrowia
Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny**

- Współczesna wiedza naukowa nie pozwala na określenie progowych wartości dioksyn w żywności, które mogłyby stanowić zagrożenie dla konsumenta. Wiąże się to m.in. z nie do końca poznanymi, skomplikowanymi mechanizmami toksycznego działania tych związków jak i zróżnicowaniem mechanizmów detoksykacyjnych u ludzi.
- Stosunkowo niewielka ilość irlandzkiej wieprzowiny jaka dostała się na krajowy rynek, znaczne zróżnicowanie poziomów dioksyn, a także niskie poziomy dioksyn w pierwszych czterech próbkach zbadanych przez Państwowy Instytut Weterynaryjny w Puławach wykluczają potencjalne zagrożenie większych grup konsumentów w Polsce.
- Jedno- lub kilkurazowe spożycie mięsa wieprzowego bądź jego przetworów zawierających podwyższone poziomy dioksyn nie stanowi bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia konsumenta.
- Krótkotrwałe zwiększone narażenie na dioksyny, nie stanowi istotnego udziału w kumulowanej przez całe życie zawartości ustrojowej tych zanieczyszczeń, a więc nie zwiększa w sposób znaczący zagrożenia dla zdrowia człowieka.
- Kierując się zasadą zapobiegania wystąpienia ewentualnych niekorzystnych skutków zdrowotnych Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny stoi na stanowisku, że do pełnego wyjaśnienia sprawy (tj. uzyskania wyników badań irlandzkiej wieprzowiny obecnej na rynku w Polsce) należy ograniczyć spożywanie wieprzowiny i produktów z niej wytworzonych przez konsumentów z grupy wysokiego ryzyka, tj. kobiet w ciąży, kobiet karmiących piersią oraz małych dzieci.

[Pełna ocena ryzyka](#)