

GIS przypomina jak kupować mak, aby się nie zatruć?

Kategoria: Styl życia

Opublikowano: środa, 18, grudzień 2024 12:06

Patrycja Grebla-Tarasek

Odsłony: 881

W okresie przygotowań do Świąt Bożego Narodzenia Główny Inspektor Sanitarny przypomina o zasadach bezpieczeństwa dotyczących maku używanego w gospodarstwach domowych do wyrobu świątecznych ciast i potraw.

Nasiona maku uzyskuje się z rośliny mak lekarski, która zawiera naturalne alkaloidy opium. Nasiona maku nie zawierają alkaloidów, ale mogą zostać zanieczyszczone podczas zbioru lub przechowywania. Przepisy prawa żywnościowego określają dopuszczalne poziomy alkaloidów opium w maku, które są wyższe dla przetwórstwa przemysłowego, a niższe dla maku przeznaczonego dla indywidualnych konsumentów.

W związku z tym zaleca się, aby mak, kupowany do wykorzystania w gospodarstwach domowych do wyrobu świątecznych ciast i potraw:

- był wyłącznie przeznaczony do spożycia przez indywidualnych konsumentów,
- pochodził od sprawdzonych sprzedawców,
- był dostępny w szczelnych, oryginalnych opakowaniach jednostkowych, zawierających wymagane przepisami prawa oznakowanie, w tym nazwę produktu, datę trwałości i informację o kraju pochodzenia.

Jeśli mak jest sprzedawany w opakowaniu zbiorczym (np. worku), na wagę, należy upewnić się u sprzedającego co do przeznaczenia i źródła pochodzenia maku, najlepiej na podstawie okazanych dokumentów.

Do wyrobów świątecznych ciast i potraw w gospodarstwach domowych nie należy kupować maku przeznaczonego do przetwórstwa spożywczego.

Nieprzestrzeganie tej zasady może spowodować niepożądane skutki zdrowotne.

Państwowa Inspekcja Sanitarna prowadzi przedświąteczną akcję kontrolną, aby zweryfikować, czy mak w opakowaniach zbiorczych dostępny w miejscach obrotu detalicznego, np. na bazarach, w supermarketach, spełnia wymagania dla maku przeznaczonego dla indywidualnych konsumentów.

Źródło: [GIS](#)