

Biztonságos a Sajóból kifogott halak fogyasztása

Az elmúlt másfél évben a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) folyamatosan vizsgálta a Sajóból kifogott halakat. A laboratóriumi eredmények alapján megállapítható, hogy fogyasztásuk biztonságos: akut kockázat nem áll fenn, és a határértékkel szabályozott toxikus nehézfémek szintje is megfelel az előírásoknak.

Az Észak-Magyarországi Horgász Egyesület 2024 nyarán hívta fel a Nébih figyelmét azon hírre, amely szerint a szlovák hatóság arzénszennyezettség miatt megtiltotta a Sajóból kifogott halak fogyasztását. A Nébih haladéktalanul felvette a kapcsolatot a szlovák élelmiszer-ellenőrzésért felelős hatósággal, a szakemberek pedig mintát vettek a Sajó határhoz közeli részéből. A laboratóriumban a növényevő és ragadozó halakból származó toxikus nehézfémek jelenlétét vizsgálták a szakemberek. A rendelkezésre álló információk és laborvizsgálati eredmények alapján 2024-ben a Nébih nem javasolta a Sajóból kifogott halak elfogyasztását.

A bejelentés óta eltelt másfél évben a Nébih szakemberei több ízben vizsgálták a Sajóból kifogott növényevő és ragadozó halak húsának toxikus nehézfém tartalmát. A Nébih laboratóriumában 26 minta vizsgálatát végezték el, 12 minta szervetlen arzén vizsgálata külföldi laboratóriumban történt. A mérések határértéket meghaladó toxikus nehézfémet (ólmot, higanyt, kadmiumot, arzént) nem mutattak ki a kifogott halakból.

Sajtókapcsolat:

- +36 70 436 0384
- nebih@nebih.gov.hu

Eredeti tartalom: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/?p=28511>