

Drób zdrowy, bo kontrolowany

Autor: Maria Czarniakowska

Data: 4 grudnia 2015

Polski drób jest wysokiej jakości, bez antybiotyków i innych niedozwolonych substancji, jego spożywanie jest bezpieczne, ale nie wszyscy producenci grają na rynku uczciwie – wynika z wczorajszej debaty pt. „Branża drobiarska w Polsce przeciw nieuczciwym praktykom rynkowym” zorganizowanej przez [Krajową Radę Drobiarstwa – Izbę Gospodarczą](#) i [Polską Agencję Prasową](#).

Podczas debaty zaprezentowane zostały kluczowe dla branży tematy, tj. standardy, obowiązujące prawo, w szczególności w zakresie antybiotykoterapii drobiu oraz bezpieczeństwo produktów dostępnych na rynku oraz nieuczciwe praktyki rynkowe.

Staramy się przekonać konsumentów, żeby kupowali drób zapakowany w zakładach.

Leszek Lemke

Prof. Piotr Szeleszczuk – kierownik Zakładu Chorób Ptaków w Katedrze Patologii i Diagnostyki Weterynaryjnej, Wydziału Medycyny Weterynaryjnej w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie – przekonywał, że **faszerowanie drobiu antybiotykami czy hormonami wzrostu** jest niecelowe i nieekonomiczne. W stosowanych w Polsce systemach produkcji, weterynaryjne produkty lecznicze stosowane są wyłącznie dla poprawy dobrostanu drobiu, gdy to jest konieczne (gdy choruje), a nie żeby zwiększyć tempo wzrostu.

– Genetycy nad tym pracowali i teraz kurczaki mają „bulimię”, dostają dobrą paszę, jedzą i rosną bez wspomagaczy. Nie dodaje się ich ani do wody, ani do paszy – przekonywał profesor.

Dzięki genetykom kurczaki mają bulimię i tylko jedzą, jedzą... i szybko rosną.

prof. Piotr Szeleszczuk

Dr Jacek Boruta – dyrektor Biura Pasz, Farmacji i Utylizacji, Głównego Inspektoratu Weterynarii

– zapewniał, że nieprawidłowości zdarzają się bardzo rzadko – w ub. r. oprócz badania każdej partii mięsa przebadano 7,5 tys. próbek pasz i ok. 4 tys. próbek wody i tylko w 2 partiach mięsa i 10 próbkach pasz stwierdzono nieprawidłowości. Monitoring stosowania hormonów wzrostu **prowadzony jest od 10 lat** i ani razu nie wykryto ich obecności.

Leszek Lemke – przewodniczący Komisji ds. Bezpieczeństwa Żywności, Weterynarii oraz Przetwórstwa Mięsa Drobiowego KRD-IG – przekonywał, że podobnie jak hodowcy, **ściśle kontrolowane są rzeźnie i zakłady przetwórcze**, które posiadają wymagane certyfikaty higieniczno-weterynaryjne.

– Staramy się przekonać konsumentów, żeby kupowali drób zapakowany w zakładach, bo produkt, który do nich dotrze, choć wyprodukowany z bezpiecznego surowca, w higienicznych warunkach, może zostać popsuty w obrocie – mówił Lemke.

Łukasz Dominiak – dyrektor generalny Krajowej Rady Drobiarstwa – Izby Gospodarczej – przekonywał, że nie wszyscy hodowcy sprzedający drób na rynku **grają uczciwie**, np. gdy reklamują swoje wyroby jako jedyne na rynku wolne od GMO, antybiotyków lub stymulatorów wzrostu. Jedna z firm, która tak się reklamowała, już proces przegrała, bo nie można cechy, która wszystkich obowiązuje wykorzystywać jako szczególny wyróżnik.

Na zakończenie **Olesia Frączek** – wiceprezes Federacji Konsumentów – zaapelowała, by kupując drób, **nie nabierać się na puste slogany reklamowe** i ładne opakowania.