

Pesticidy a bezpečnost potravin

CO JSOU PESTICIDY?

Pesticidy jsou přípravky určené k ochraně rostlin nebo skladových zásob před hmyzími a rostlinnými škůdci a nemocemi. Používají se v zemědělství, lesnictví a zahradnictví.

- Ochrana úrody a získání dostatku kvalitních potravin trápí lidstvo od nepaměti. První pokusy o ochranu rostlin proběhly již v dávnověku, kdy lidé k tomuto účelu začali používat síru, od poloviny 18. století potom např. výluh z tabáku. K rozšíření používání pesticidů tak, jak je známe dnes, došlo v polovině 20. století.

PROČ JSOU PESTICIDY POUŽÍVÁNY?

Pesticidy pomáhají zemědělcům ochránit úrodu před poškozením nebo zničením a udržet škodlivé organismy (např. bakterie, plísňe, houby) mimo potravinový řetězec. Pouze zdravé plodiny bez patogenů mohou být výchozí surovinou pro kvalitní krmiva a potraviny.

- Odhaduje se, že při současném způsobu pěstování je celosvětově každý rok škůdci a chorobami zničeno až 40 % úrody. Tyto ztráty by se bez použití pesticidů mohly až zdvojnásobit.



Představuje použití pesticidů zdravotní rizika pro spotřebitele?

Na úrovni EU je použití pesticidů výrazně omezeno a lze používat pouze ty přípravky na ochranu rostlin, jejichž účinné látky kladně prošly hodnocením rizik - splňují požadavek na zajištění vysoké úrovně ochrany konečného spotřebitele a bezpečnosti potravin a jejich použití nebude představovat nepřijatelné zdravotní riziko pro člověka z hlediska výskytu reziduí pesticidů v potravinách.

- Nezávislé hodnocení rizik provádí Evropský úřad pro bezpečnost potravin, na jehož základě Evropská komise a členské státy schvalují jednotlivé pesticidy a stanovují limity pro rezidua pesticidů u potravin, tzv. maximální limity reziduí (MRL).

Co jsou rezidua pesticidů a jak se do potravin dostávají?

Rezidua jsou chemické látky, které se po sklizni vyskytují na obilninách, ovoci a zelenině v důsledku použití pesticidů. Do potravin se mohou dostávat buď přímo z ošetřených plodin, nebo nepřímo, kdy nejčastěji dochází k jejich přenosu do produktů živočišného původu (maso, mléko, vejce) prostřednictvím krmiv.

- Aby se zajistilo, že koncentrace reziduí pesticidů v potravinách nebo v krmivech je na přijatelné úrovni, stanovila Evropská komise jejich maximální limity (MRL), které určují nejvyšší přípustnou koncentraci pesticidů. MRL jsou založeny na principech správné zemědělské praxe a vystavení spotřebitele co nejnižšímu účinku reziduí pesticidů s tím, že bezpečnost potravin má přednost před ochranou rostlin. Hodnoty MRL jsou stanoveny s dostatečnou rezervou (často i 100x vyšší), proto jejich mírné překročení neznamená bezprostřední ohrožení života.

- Zvýšená pozornost je věnována stanovení MRL v kojenecké a dětské výživě, kde jsou hodnoty maximálních limitů nižší než u jiných potravin.

Kdo kontroluje dodržování hladiny reziduí pesticidů v potravinách?

Spotřebitelé jsou chráněni systémem kontrol, v rámci něhož dozorové orgány členských států EU, Islandu a Norska ročně analyzují více než 80 000 vzorků potravin a výsledky předávají Evropskému úřadu pro bezpečnost potravin.

- Kontrolou v oblasti reziduí pesticidů v ČR jsou pověřeny: Státní zemědělská a potravinářská inspekce (www.szpi.gov.cz), Státní veterinární správa (www.svscr.cz) a Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (www.ukzuz.cz).
- V ČR bylo v roce 2015 analyzováno 852 vzorků na výskyt reziduí pesticidů, maximální limit reziduí byl překročen u 6 z nich, což představuje 0,7 %.

Co mohou udělat pro snížení reziduí pesticidů na zelenině a ovoci, které konzumují?

Spotřebitelé často sami na svých zahrádkách používají přípravky na ochranu rostlin a mají tak přímý vliv na kvalitu a bezpečnost ovoce a zeleniny, které sami pěstují.

- Je proto důležité postupovat přesně dle instrukcí na příbalovém letáku, kde je vždy jasně uvedeno jak přípravek skladovat, použít i likvidovat jeho zbytky. Důležité je také použít předepsané ochranné pomůcky při aplikaci.
- Ovoce a zeleninu je třeba vždy řádně omýt teplou vodou.
- Většina pesticidů není rozpustných ve vodě, vhodným způsobem snížení obsahu reziduí je loupání (např. u jablek, okurek) a tepelná úprava.