

Bezpieczeństwo żywności

Laboratorium Badania Jakości Produktów Ogrodniczych

Laboratory of Quality Investigation of Horticulture Products

Według definicji Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa FAO bezpieczeństwo żywności to zapewnienie, że żywność nie spowoduje szkody dla konsumenta, gdy jest przygotowywana i/lub spożywana zgodnie z przeznaczeniem.

Spośród zanieczyszczeń żywności Laboratorium oznacza:

- metale ciężkie: arsen, kadm, ołów, chrom, nikiel, rtęć i inne
- azotany (V) i azotany (III)
- mykotoksyny – już wkrótce !!!

[Rozporządzenie Komisji \(UE\) 2023/915](#)



