

Czym i dlaczego trują nas producenci żywności

23 stycznia 2019

Zapewne niejednokrotnie obserwowali Państwo w sklepie klienta, który długo stoi i czyta etykietkę towaru. I niewykluczone, że sami często tak postępujemy, aby się dowiedzieć co zostało dodane do żywności. Okazuje się, że w 2017 roku przeprowadzono ponad 78 tysięcy kontroli i w 42% przypadków wykryto nieprawidłowości.

Najczęstszym wykroczeniem było niezgodne z prawdą oznakowanie żywności. Czyli dodanie do produktu substancji niewskazanych na etykietce – na przykład dodanie maltodekstryny do napoju o smaku cytrynowym lub glutaminianu sodu do flaków wołowych. Wydłużana jest data przydatności do spożycia jaj. Najwięcej podróbek jest wśród wędlin (faszerowanie fosforanami czy kolagenem) i wyrobów garmażeryjnych. Bezpardonowo zamienia się lepszy gatunek ryby na gorszy, zamiast szynki w pizzy można znaleźć mielonkę. I tak można wyliczać w nieskończoność. W 2017 roku Polacy wydali na sfałszowane artykuły spożywcze prawie 44 mld złotych.

Jak wynika z danych Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), aż 79 procent polskich konsumentów obawia się dodatków żywnościowych. Obecnie UE zezwala na stosowanie ponad 330 różnego rodzaju „E”. I tutaj producenci też są pomysłowi. Zamiast „E 407” możemy znaleźć na etykietce nazwę, która brzmi bardziej swojsko „karagen”.

Wyjawianiem manipulacji producentów zajmują się nie tylko takie instytucje jak Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, ale też zwykli konsumenci. Jednym z nich jest Magdalena Rybicka, która wyspecjalizowała się w tematyce zdrowej żywności i prowadzi bloga.

Jak prawdziwy detektyw, nota bene jest autorką powieści

detektywistycznej, tropi wszelkie nieprawidłowości i radzi, jak przeciętny konsument może ustrzec się przed żywnością naszpikowaną chemią.

W rozmowie ze Sputnikem stwierdziła: „Przede wszystkim należy żyć z dystansem do wszystkiego, co dzieje się wokół nas, nie poddając się manipulacjom reklamowym. Pierwszym, najrozsądniejszym krokiem do zdrowego odżywiania jest poszerzenie naszej dotychczasowej wiedzy. Nie jesteśmy królikami doświadczalnymi i powinniśmy sami zadbać o swoje zdrowie i mamy prawo wiedzieć, co spożywamy. Analiza etykiet to sprawa wymagająca czasu i cierpliwości. Warto nauczyć się rozróżniania poszczególnych substancji. Ja nabrałam wprawy po 6 miesiącach. Chodziłam z telefonem i każdą substancję sprawdzałam w internecie.”

Zdaniem Pani Magdaleny nie trzeba zniechęcać się nawzajem tym, że to i tak nic nie da, że wielcy producenci żywności są bezkarni.

Nawet jeśli kary są przewidziane, to zbyt mała jest świadomość konsumentów, aby można je było wcielić w życie. Jeśli nie chcemy być oszukiwani, musimy poszerzać naszą świadomość. Pojedyncze jednostki to za mało. Musimy jako społeczeństwo sprzeciwić się stosowaniu sztuczek przy produkcji żywności.

Jako przykład małego zwycięstwa przypomniała historię z Vegetą: „Kilka lat temu, kiedy rozpoczął się szum odnośnie zdrowego jedzenia, wprowadzono na rynek nową wegetę, pozbawioną większości dodatków, za to z glutaminianem monosodowym, ukrytym pod inną nazwą... Na szczęście konsumenci nie dali się oszukać. I w drugiej połowie zeszłego roku, Vegeta wypuściła kolejną wegetę, tym razem pozbawioną już tego składnika... Jednak zrobili jakiś tam mały kroczek do przodu.”

Szczególnie alarmująca sytuacja jest w przypadku artykułów spożywczych dla dzieci. Główną przyczyną alergii u nich są właśnie wszelkie sztuczne barwniki, wzmacniacze smaku,

stabilizatory itp. „Dział dziecięcy to jest jeszcze większa tragedia, kiedy przechodzą między półkami z kolorowymi (barwnikami!) cukierkami, dekoracjami tortowymi, ciasteczkami, itd., itp.” – mówi Magdalena Rybicka. „Uważam, że cały ten dział powinien zostać w najlepszym wypadku oznaczony jako niejadalne i do sekcji z zabawkami. Niestety, jak wiadomo to głównie dzieci jedzą oczami, a więc poproszą rodzica o to, co ładniejsze, a rodzic dziecku przecież nie odmówi... i spirala nakręca się sama”.

Czy wyjściem z sytuacji jest robienie zakupów tylko u rolników, w farmerskich sklepach, których pojawia się coraz więcej? Wiele osób się chwali: ja kupuję tylko u prywaciarza. Ale, czy ktoś z Państwa kiedykolwiek sprawdzał certyfikat takiej produkcji? Bo przecież kiełbaska od rolnika nie ma etykiety!

Różnie też bywa z tzw. artykułami BIO. Komentarz pani Magdaleny: „Należałoby się dobrze zastanowić, czy produkty BIO albo produkty bezglutenowe są zdrowe i bezpieczne. Proszę wziąć do ręki jakikolwiek produkt bezglutenowy i zobaczyć, co tam jest oferowane. Przykład: chlebek bezglutenowy. Nie wiem jak bardzo musiałabym cierpieć z powodu celiakii, żeby skusić się na taki posiłek. To jest tragedia!”

Problem jakości artykułów spożywczych istnieje we wszystkich krajach. Gdzieś są bardziej rygorystyczne regulacje, gdzieś mniej. Jedno dla wszystkich jest wspólne – wyścig producentów po zyski, walka konkurencyjna. Marketing dyktuje swoje zasady. Produkt musi długo się nie psuć, ładnie wyglądać i pachnieć, inaczej nie będzie pożądanym przez konsumentów. I tu koło się zamyka, bo najczęściej my sami wolimy najładniejsze, najbardziej idealne produkty. A pamiętajmy, że prawdziwa kiełbaska od farmera nie będzie różowiotka jak w reklamie z telewizji.

Autorstwo: Grażyna Garboś

Źródło: pl.SputnikNews.com