

Mięso trafiające do supermarketów nadal pełne antybiotyków?

28 września 2024

Badanie przeprowadzone przez the Alliance to Save Our Antibiotics wykazało, że supermarkety nadal są na bakier z implementacją reguł dotyczących stosowania antybiotyków u zwierząt gospodarskich. Jednym z najbardziej jaskrawych tego przykładów jest fakt, że największe sieci handlowe nadal mają w ofercie szybko rosnące kurczaki brojlery.

Jak supermarkety dbają o jakość sprzedawanego mięsa

W badaniu the Alliance to Save Our Antibiotics wzięto pod uwagę następujące kryteria:

1. Czy supermarket obrał sobie za cel ograniczanie stosowania antybiotyków w hodowli zwierząt na mięso?
2. Jaką politykę wdrożył supermarket, aby upewnić się, że antybiotyki są stosowane tylko wtedy, gdy jest to naprawdę konieczne?
3. Jakie produkty są objęte tą polityką?
4. Czy supermarket monitoruje stosowanie antybiotyków w swoim łańcuchu dostaw?

Niestety, wnioski z badania nie są zbyt optymistyczne. Okazuje się bowiem, że większość sieci dba jedynie o zastosowanie antybiotyków w towarach opatrzonych marką własną. Natomiast nie bardzo monitorują one sytuację w przypadku mięsa importowanego. Żadna z resztą z 10 badanych sieci supermarketów nie podała pełnych danych na temat antybiotyków stosowanych przez ich indywidualnych dostawców.

„Szacuje się, że na świecie około dwie trzecie wszystkich

antybiotyków jest stosowanych u zwierząt gospodarskich. Jednak supermarkety często nie sprawdzają, czy importowaną żywność, którą sprzedają, wyprodukowano przy użyciu standardowych antybiotyków. Jest to niesprawiedliwe wobec brytyjskich rolników. Bo ci zobowiązani są do przestrzegania wyższych standardów. A co ważniejsze, stanowi to zagrożenie dla zdrowia konsumentów” – mówi Cóilín Nunan, kierownik ds. polityki i nauki w ASOA

Badania pokazują, że najlepiej pod względem dbałości o jakość mięsa w Wielkiej Brytanii wypadają sieci Marks & Spencer i Morrisons. Marks & Spencer na przykład zastosował system oznaczeń mający na celu informowanie klientów o kryteriach produkcji sprzedawanego mięsa. Zielone oznaczenie to informacja, że stosowano dobre praktyki w zakresie użycia antybiotyków. Z kolei bursztynowe i czerwone oznaczenia to znak, że praktyki te zostały dotrzymane tylko do pewnego stopnia albo w ogóle.

Natomiast M&S i Morrisons to jedyne sieci supermarketów, które całkowicie zakazały sprzedaży mięsa leczonego silnym antybiotykiem kolistyną (według WHO antybiotykiem zarezerwowanym wyłącznie dla ludzi jako lek ostatniej szansy). Dodatkowo M&S to jedyny supermarket, który sprzedaje tylko wolno rosnące kurczaki brojlery. Ruch taki zapowiedział także Waitrose, ale dopiero od 2026 r.

Trzeba jednak zaznaczyć, że w ostatnich latach supermarkety naprawdę poczyniły postępy w ograniczaniu stosowania antybiotyków i we wdrażaniu bardziej rygorystycznych w tym względzie polityk. Jednocześnie od 2014 r. stosowanie antybiotyków w gospodarstwach rolnych w Wielkiej Brytanii zmniejszyło się o 59 proc., a zużycie zastosowanie najtwardszych antybiotyków ograniczono o 81 proc.

Autorstwo: Marek Piotrowski

Źródło: PolishExpress.co.uk