

Przeterminowana Brytania

17 czerwca 2012

Niemal połowa Brytyjczyków ryzykuje swoje zdrowie, jedząc przeterminowaną żywność. Świadomie wybierają „przedatowane” produkty, ponieważ są przecenione.

Jak informuje portal Pieniądze.gazeta.pl, przytaczając za „Guardianem” wyniki badania rządowej organizacji konsumenckiej Food Standards Agency, 97 proc. Brytyjczyków uważa, że koszty zakupów jedzenia mocno wzrosły i odbija się to niekorzystnie na ich portfelach. Aby jakoś poradzić sobie z tą sytuacją, brytyjscy konsumenci kupują przeterminowane, lecz przecenione towary, aby zmniejszyć wysokość rachunków za jedzenie. Wielu Brytyjczyków zjada też zalegające w ich lodówkach przeterminowane resztki, które dawno powinny być wyrzucone – robi tak aż 47 proc. z ankietowanych przez FSA.

FSA ostrzega, że nie warto ryzykować zdrowia – należy zawsze zwracać uwagę na datę ważności produktu, a gdy jest on przeterminowany – wyrzucać. Dodaje też, że każdego roku w Wielkiej Brytanii notuje się ponad milion przypadków zatrucia pokarmowego. Ich liczba wzrasta w czasie miesięcy wakacyjnych od czerwca do sierpnia średnio o 120 tys. przypadków. Związane jest to z wysokimi temperaturami, z powodu których jedzenie psuje się szybciej. – „Wąchanie jedzenia w celu sprawdzenia, czy jest przeterminowane, jest z pewnością kuszące, jednak odradzamy ten sposób. Bakterie salmonelli albo E. coli nie wydzielają zapachu, nawet gdy rozwiną się w jedzeniu do niebezpiecznych poziomów” – mówi Bob Martin, ekspert od spraw żywienia w FSA.

Źródło: [Nowy Obywatel](#)