

W suszu jajecznym był toksyczny kadm i ołów

17 kwietnia 2012

Susz jajeczny z Kalisza zawierał toksyczny kadm, ołów oraz bakterie coli – wynika z informacji do których dotarła Gazeta Wyborcza.

Afera została ujawniona kilka tygodni temu, kiedy to Krzysztof Z., właściciel firmy Viga, został zatrzymany za wyłudzenia. Okazało się, że biznesmen fałszował susz jajeczny, dodawany przez producentów np. do makaronów, pasztetów czy ciastek.

W podrobionym suszu można było znaleźć toksyczny kadm czy ołów. Najmniej było w nim samych jajek. Śledczy badają, czy proszek mógł być szkodliwy dla zdrowia.

Dlaczego skandal nie został wykryty wcześniej? Szwagrem Krzysztofa Z. jest szef kaliskiego Sanepidu, co mogło by tłumaczyć fakt, że dopiero gdy susz docierał w inne rejony kraju, wykrywano w nim salmonellę – donosi dziennik.

Susz jajeczny stosowany jest przemyśle cukierniczym, a także przy produkcji makaronów czy wędlin. Prokuratura nie chce ujawnić, które firmy zaopatrywał Krzysztof Z.

To kolejna afera w branży spożywczej, którą ujawnili dziennikarze. Na początku marca głośno było o soli przemysłowej, która dodawana była do produktów spożywczych. Jakością polskich produktów zaniepokojony jest czeski minister rolnictwa. Petr Bendl ma za złe, że polskie instytucje nie informują jego resortu o uchybieniach w jakości polskich towarów. Jeśli okaże się, że będą zagrażać życiu i zdrowiu Czechów, zablokuje ich dostawy. – donosi IAR.

Na podstawie: Gazeta Wyborcza, IAR

Źródło: Ekologia.pl