

Kupuj u lokalnych producentów. Bo tylko to daje mniejsze ryzyko fałszerstw

Wzmożone zjawisko oszustw żywnościowych i w efekcie utrata bezpieczeństwa żywności. Czy faktycznie wymiar tego procederu jest duże? Jak to wpływa na nasze zdrowie i ekonomię. Między innymi na takie pytania próbuje odpowiedzieć książka „Bezpieczeństwo i jakość żywności”, prof. Stanisława Kowalczyka.

Trzeba przyznać jedno. Pozycja prof. prof. Stanisława Kowalczyka to książka wybitnie naukowa. Jest tu wiele definicji i pojęć obcych człowiekowi, który na co dzień nie zajmuje się tematyką bezpieczeństwa żywności. To co jednak pozytywnie zaskakuje to intrygująca, ciekawa i wciągająca treść. Wiele przykładów z życia, a także odniesienia do historii stanowią wspaniałe uzupełnienie wiedzy na temat tego co zjadamy, czy faktycznie wszystkie produkty są zdrowe. Co istotne, autor zwraca też uwagę na rosnące zjawisko fałszowania żywności. Przekonuje, że badania tego co kupujemy w sklepach są często wyrywkowe. A procedury badawcze są coraz bardziej skomplikowane.

Prof. Kowalczyk przedstawia nie tylko sytuację polskiego rynku żywności. Odnosi się do systemów bezpieczeństwa związanych z tym, co pojawia się na stołach obywateli całego świata. Niezwykle ciekawe są analizy konkretnych zafałszowań żywności. Autor podaje ponad 700 znaczących incydentów żywnościowych, z którymi świat miał do czynienia na przełomie ostatnich 200 lat. Niektóre z nich to np. toksyczne ślimaki morskie w Chinach, którymi zatruto się 55 osób, a jedna zmarła, czy środek owadobójczy znajdujący się w napoju czekoladowym przedszkolaków z Tajlandii.

Autor zwraca też uwagę na ekonomiczny aspekt bezpiecznej żywności. Zmiany na rynku, które powodują wydłużenie łańcuchów żywnościowych, zwiększenie liczby pośredników, pomiędzy producentem, przetwórcą, a konsumentem przyczynia się do pogarszania się jakości żywności i większego ryzyka fałszowania. Wszystko przez poczucie anonimowości konkretnych ogniw pojawiających się na drodze od producenta do konsumenta. Książka

powstała z myślą nie tylko o nas, konsumentach, ale i o branży spożywczej, by miała świadomość zjawisk, zachodzących na tym rynku.

Wagę argumentacji autora podkreśla fakt, że fałszowanie żywności nie jest przestępstwem. Choć instytucje kontrolne mogą nakładać kary – nawet do 10 proc. przychodów to wiele spraw jest umarzanych. Co więc robić? Autor podpowiada by czytać etykiety, kupować żywność od lokalnych producentów, którzy są znani.

„Bezpieczeństwo i jakość żywności” przygotowane zostało przez Wydawnictwo Naukowe PWN, a patronat medialny nad książką objęły serwisy gazetaprawna.pl i forsal.pl