

Jutarnji list 25.03.2014.

JUTARNJI OTKRIVA POTRESNE PODATKE O ISPRAVNOSTI HRANE

SVAKI DESETI PROIZVOD JE OPASAN PO ZDRAVLJE! Šokantna analiza Zavoda za javno zdravstvo



Autor: [Sergej Trajković](#)

Kancerogeni aflatoksini u mlijeku uništali su stotine mljekarskih farmi, uzdrmali rejting Dukata, Vindije i ostalih prerađivača mlijeka te izazvali strah kod kupaca. Smrtonosna bakterija E. coli ubila je 22 osobe u Europi, uglavnom u Njemačkoj, a trgovci i građani su se sledili od straha vjerujući da se zaražene klice možda nalaze i u Hrvatskoj. Afera o smrznutom uvoznom mesu i mesnim prerađevinama starim više 10 godina koje se kao svježe našle na policama naših dućana, i do sedam puta veće količine pesticida u povrću i voću, bakterije i nedopušteni aditivi te nedopuštene količine kumarina koji izaziva krvarenja u keksima i dječjoj hrani, otrovni ftalati u igračkama za djecu...

Uvoz i ulazak u EU

To su neka od otkrića koja su potresla Hrvatsku samo u posljednjih pet godina, zbog koje građani, primijetili su i proizvođači i trgovci, sve više strepe pri kupnji namirnica, sve manje vjeruju deklaracijama na proizvodima i sve češće traže savjete udruga za zaštitu potrošača.

Najnoviji rezultati analize hrane samo u zagrebačkom Zavodu za javno zdravstvo “Dr. Andrija Štampar” su šokantni: samo prilikom testiranja na prisutnost opasnih bakterija na 240 uzoraka hrane, zdravstveno neispravnim se pokazalo čak 10 posto!

- To je mnogo. Da je osoba koja boluje od bolesti jetre, kroničnih bolesti ili je alergična to konzumirala, to bi se loše odrazilo na njeno zdravlje - potvrdila nam je dr. Adela Krivohvalek, voditeljica Službe za zaštitu okoliša i zdravstvenu ekologiju. Mjesec dana prije, u siječnju, od 118 uzoraka “palo” je njih pet.

Da situacija s zdravstvenom ispravnošću hrane na našim policama sve više zabrinjava, dokazuje i podatak da je u veljači prošle godine samo dva posto hrane bilo neispravno i povučeno s policama, a u siječnju četiri posto. Dakle ove veljače je u odnosu na prošlogodišnju 2,5 puta na hrvatskom tržištu povećan broj potencijalno opasne hrane. U Zavodu nisu htjeli komentirati je li tome uzrok ulazak Hrvatske u EU i vezano s time drastično povećanje uvoza. Cijele 2013. godine analizirano je 6920 uzoraka, od čega je 359, odnosno pet posto bilo neispravno, što je neki prosjek.

Sve paranoičniju atmosferu uzrokovanu sukobom između želje proizvođača i trgovaca za profitom i obaveze očuvanja zdravlja građana, uspio je pomiriti Zavod za javno zdravstvo “Dr. Andrija Štampar” novim projektom koji bi uskoro trebao zaživjeti.

Svašta na tržištu

Riječ je o novom “žigu”, odnosno certifikatu “Oznaka kontrolirane kvalitete”, što bi trebala biti jedinstvena neovisna, sveobuhvatna i prva kontrola kvalitete prehrambenih proizvoda i predmeta opće uporabe takve vrste u Hrvatskoj.

- Budući da na našem tržištu ima svašta, plan je bio ponuditi proizvođačima i trgovcima priliku za opsežniju kontrolu, od kemijske, mikrobiološke analize, ispitivanje kontaminacije tla, vode, zraka... Konkretno, u slučaju pojave aflatoksina u mlijeku morali su se povlačiti čitave serije proizvoda, a s ovom novom kontrolom do toga uopće ne bi trebalo doći. Mi bismo analizom prostorija, sirovina, zraka i tla otkrili aflatoksine prije nego što dopiju u mlijeko, a kamoli kada to mlijeko dospije do potrošača. Da je proizvodni proces praćen, odnosno da je sve analizirano u našim laboratorijima i prije konačnog proizvoda, treba vremena. Morat ćemo dulje vrijeme pratiti kvalitetu proizvoda, okolinu u kojoj se proizvodi, kao i cjelokupnu dokumentaciju koja zna imati i 90-ak stranica.

Odsjek za rizik

Koliko brzo će neki proizvođač dobiti žig kontrolirane kvalitete ovisi o tome koja je vrsta proizvoda i što se sve u njemu mora analizirati. Nije isto analizirati povrće, suhomesnate proizvode ili, primjerice, igračke. Ali u prosjeku taj će žig dobiti nakon tri mjeseca. Već smo posložili sustav. Ne možemo otkrivati brojke, ali već imamo dosta zainteresiranih proizvođača i trgovaca koji žele neovisnu kontrolu jer znaju da će im zbog toga kupci više vjerovati. Oni kojima već radimo analize dobit će žig prije, a za druge, a to su većinom manji proizvođači koji često nemaju novca za dodatne provjere, možda će trebati više vremena - objašnjava Matijana Jergović, zamjenica voditelja Službe za zdravstvenu ekologiju i voditeljica Odsjeka za procjenu rizika.

Za mlijeko i jogurt, primjerice, potrebna je kemijska analiza, mikrobiološka, uzimanje briseva kultura za fermentaciju, a uzimat će čak i uzorke zraka u mljekari. Zatim slijedi kontrola same ambalaže, odnosno ispušta li i u kojoj mjeri opasne kemikalije. Na kraju slijedi provjera deklaracije, odnosno jesu li svi sastojci i količine sastojaka uistinu onakve kakve su na deklaraciji.

- To bi ukratko bila jedna od jednostavnijih analiza. Mnogo je zahtjevnije analizirati suhomesnate proizvode, odnosno sastav, količinu masti, vode, aditiva, teških metala i još mnogo toga. Sirovo meso ne analiziramo, to je u nadležnosti Ministarstva poljoprivrede. Ali radimo analize voća i povrća na sve i svašta, a najčešće nalazimo prekomjerne doze pesticida - tvrdi dr. Jergović. Ističe kako su sve te analize radili i dosad, ali samo na osnovi uzoraka koje su im dostavili inspektori ili su ih neki proizvođači samovoljno donosili, a sada će pratiti cjelokupan proizvodni proces.

Nema ekstra zarade

Iako je projekt predstavljen kao komercijalizacija Zavoda za javno zdravstvo, koja je državna institucija, Krivohvalek tvrdi kako ne računaju na ekstra zaradu.

- Sve te analize naplaćivat ćemo po našem uobičajenom cjeniku. Ali za povećan broj analiza treba platiti ljude. Ako se javi mnogo zainteresiranih, zapošljavat ćemo dodatne stručnjake. Košta i kupnja strojeva. Evo, naručili smo još jedan tekućinski kromatograf koji otkriva tragove pesticida, mikotoksina, antibiotika, dodataka prehrani, alergena, aditiva... Sposoban je jako brzo otkriti tragove čak 300 spojeva. Samo on košta 2,5 milijuna kuna. Jednog već imamo. Zatim, treba platiti odlazak ljudi na teren. Netko nas može pozvati u Dubrovnik. To sve košta - kaže voditeljica ovoga projekta.

Ukoliko su zadovoljeni svi kriteriji, konačnom proizvodu dodjeljuje se Oznaka kontrolirane kvalitete koja će biti otisnuta na ambalaži.