

Hrana te poate ucide?

O privire asupra riscului acceptabil

Informarea activă a consumatorilor pentru garantarea siguranței alimentare

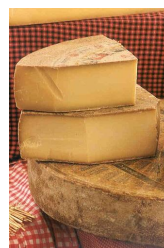
În ultimii 10 ani, am devenit cu toții conștienți cu privire la domeniul siguranței alimentare, fapt care a avut drept consecință apariția de întrebări referitoare la proveniența alimentelor, modul de producere și procesare și conținutul acestora. Dar adesea, în căutarea răspunsului, devenim și mai confuși. Adevărul este că ne dorim cu toții ca hrana noastră să fie sigură și să nu producă efecte nocive nici pe termen scurt, nici pe termen lung. Riscurile cu potențial nociv din alimente sunt numeroase.

În unele cazuri, cum ar fi alcoolul, riscul potențial face parte integrantă din aliment, dar altele, acesta poate fi adăugat în timpul procesării (de ex. sarea). Siguranța carnilor roșii sau a celei de pui poate fi și ea compromisă în timpul procesării prin contaminarea carnilor datorită contactului cu pielea, penele sau conținutul intestinelor. Numeroase grăsimi sunt esențiale pentru metabolismul uman dar acestea pot fi și un factor de risc în afecțiuni coronariene ale inimii dacă

sunt consumate în exces. Alte riscuri, cum ar fi cele reprezentate de metalele grele sau radionucleotide, pot apărea ca rezultat al contaminării de mediu al pășunilor sau recoltelor, în timp ce altele, cum ar fi erbicidele, pesticidele sau agenții antimicrobieni apar din practicile agricole din timpul producției.

Vulnerabilitatea față de diferite riscuri

Conceptul siguranței noastre personale este mult mai complicat datorită faptului că toți putem avea vulnerabilități diferite față de fiecare risc în parte. Tinerii, bătrânii, bolnavii, cei cu un sistem imunitar slăbit sau



femeile însărcinate au grade diferite de vulnerabilitate. Acest fapt conduce la averti-

zari, cum ar fi cele pentru femeile însărcinate, de a evita brânza proaspătă, datorită riscului de infecție cu *Listeria*.

Nivel acceptabil de risc

In unele cazuri, expertii trebuie sa determine, pe baze stiintifice, ce reprezinta un nivel acceptabil de risk. Se stie ca unele alimente pot contine reziduri de pesticide, erbicide sau metale grele, ca de ex. plumbul, transmis animalului in timpul vietii, prin alimentatie sau mediu.

Metodele actuale de laborator sunt atat de sensibile incat pot detecta rezidurile pana la nivel de fractiune de unul la un miliard, astfel incat conceptul de 'absenta' a acestor componente este aproape imposibil. Aceasta necesita ca cercetatorii sa stabileasca un nivel de acceptabilitate sau de siguranta

sub care alimentele sa fie considerate sigure. Pot fi stabilite nivele diferite de siguranta pentru grupe diferite de consumatori, ca de ex. nivel diferit de siguranta pentru hrana bebelusilor fata de cea 'normala'.

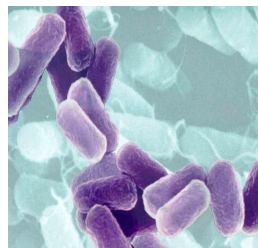


Risc zero?

Din cele prezentate mai sus, e evident ca acest concept de 'risc zero' nu are o semnificatie reala cand e vorba de siguranta alimentelor. Hrana, ca multe alte lucruri importante, reprezinta un oarecare risc. Intrebarea la care trebuie sa ne raspundem este cum determinam, din informatiile pe care le avem la dispozitie, ce reprezinta un risc acceptabil.

Cheia deciziei individuale in ceea ce priveste aceasta tema o reprezinta informatiile disponibile asupra sale. This may be through labelling, leaflets or advertising all of which must be strictly regulated and controlled to avoid misleading or false claims. This is an area where regulation rather than deregulation is appro-

priate and where the control authorities must ensure that



Imagine a electronului microscopic al bacteriei

appropriate checks are carried out and enforcement action taken when necessary.

The individual must then make the personal decision on their own, or family's susceptibility based on the available information. They may wish to eliminate a health risk completely by

avoiding a particular food as part of their diet or more likely reduce the risk by reducing the intake of one particular food to achieve a balanced diet. Again labelling is key, allowing the consumer to make this educated choice but also ensuring that he or she is aware of their individual responsibility to store food properly, to avoid cross contamination within the kitchen and to prepare foods as recommended.

A balanced diet is the key to good health. Avoiding or minimising the risk to ourselves and our families is an individual responsibility.

"O dieta echilibrata
este cheia unei
sanatati de fier"
