

Facto da semana

Segurança alimentar

São crises cíclicas, cada vez mais frequentes. Seja na carne, no peixe ou nos produtos vegetais, os consumidores têm cada vez mais motivos de preocupação. Será que se pode confiar no que se come?

Uma alface mal lavada, um ovo mal acondicionado, sujo ou estalado. Exemplos de produtos a evitar na alimentação humana, mas facilmente identificáveis a olho nu, para que os consumidores estão, genericamente alertados. Tal como para os prazos de validade, impressos em todas as embalagens.

Mas como agir perante novas ameaças? Como saber se o fran-

go, dentro do período de validade, foi criado com respeito pelas normas e está livre de nitrofuranos? Ou que aquele salmão, fresquíssimo e apetitoso, não é de "aviário" e foi alimentado com substâncias perigosas para o Homem? Conhecemos nós, suficientemente bem, os efeitos da ingestão, directa ou indirecta, de produtos transgénicos?

Perguntas infundáveis, dúvi-

das crescentes. Muitas vezes alimentadas por "especialistas" que mais não são que "novos fundamentalistas", ou por declarações que pretendem ser tranquilizadoras mas que soam a falso.

Das opiniões recolhidas pelo JORNAL DE LEIRIA não é possível extrair uma conclusão "universal". Ou melhor. Há uma: todo o cuidado é pouco. ■