

רפואה וטרינרית

כרך 50 • חוב' מס' 2 • תשנ"ו

סטייק רעל

פנים בוערות, דופק מואץ ופריחה על כל הגוף נגרמו לעשרה אנשים שסבלו בשנה האחרונה מהרעלת ניאצין לאחר שאכלו בשר. איך הגיע לשם החומר? היצרנים הזריקו אותו, יחד עם עוד קוקטייל של תרכובות שנועדו להגדיל את רווחיהם. משרד הבריאות, אגב, מרים ידיים

שוענה חן ("דיעות אחרונות")

עשרה מקרי הרעלות ניאצין (סוג של ויטמין ב1) אירעו בשנה האחרונה כתוצאה מאכילת בשר מעובד. לא מדובר בסכנת חיים, אבל לא נעים לאכול סטייק ולהרגיש אחר כך שהפנים מאדימות, שהדופק מואץ ושכל הגוף מתכסה בפריחה. הסימפטומים אומנם חולפים די מהר אבל זה עדיין לא צריך לקרות לאדם שבסך הכל רוצה לאכול קצת בשר. כפי שאתה לא רוצה לאכול גילטין, פוספטים, סוכרים ומים בבשר. ומדובר בהרבה מים, עד 40%, כשאתה קונה פילה מדומה ב-35 שקל לקילו או צלעות כבש ב-64 שקל.

כשמכניסים לתנור בקר מעובד או כבש מעובד, בתקווה שייצא צלי, לעיתים קרובות יוצא משהו שנראה כמו מרק. זאת אף שעל האריזה נכתב בהבלטה שתכולת המים שנוספו לבשר נמוכה מ-10%, כפי שמורה החוק. כשמבשלים בסיר בקר או כבש, נקרב הרוטב כמו גילי והמים מאדימים באופן חשוד. במשך חודשים חיפשנו מעבדה שתוכל להתמודד עם מה שמעוללים המפעלים לבשר. לא הצלחנו למצוא מעבדה כזו. כל המומחים הרימו ידיים מול השיטות המתוחכמות.

לאחרונה ביקר בארץ שר החקלאות של מדינת ויקטוריה שבאוסטרליה. יו"ר מועצת הבשר, דליה הראל, סמנכ"ל כלכלה וייצור במשרד החקלאות, אחת הלוביסטיות הגדולות של הבשר המקומי הטרי, לקחה אותו לאכול במזנון דרכים. הם אכלו סטייק מבשר מעובד. האוסטרלי טעם ועיווה את פניו. "למה יש לבשר טעם מוזר כל כך?" שאל, "בשום מקום בעולם לא טעמתי בשר עם טעם של צמר גפן".

"אמרנו לו שהבשר מעובד", משחזרת הראל, "והוא מאוד התפלא כי במולדתו זו עבירה על החוק".

האוסטרלי מעווה פניו

ישראלי שירד לאוסטרליה וניסה לייבא משם בשר משובח, שוקל לחזור. הוא התייאש. הוא ראה את הצרכנים הישראליים משלמים הון עבור בשר ירוד שהולך לאיבוד בשלולית של כימיקלים ותוספות. בשיטוט בין מקררי הבשר ברשתות השיווק ובעיון באותיות הקטנות על האריזות, מגלים חגיגת תוספות: מים, מלח, חומצת מאכל, פוספטים, ויטמינים, סוכר. למה סוכר? כדי לשפר את הטעם הנחות. האם יש בכך סכנה לחולי סכרת? "לא", טוען ד"ר הרברט זינגר, מנהל האגף הווטרינרי במשרד הבריאות. "מותר להוסיף סוכר בכמויות קטנות, וגם בחו"ל מותר. אם חולה סכרת לא יחסל 2-3 קילו בשר ליום, לא תהיה בעיה". אבל למה להתרגש מסוכר, כשיש בעיות הרבה יותר גדולות.

בשירות המזון של משרד הבריאות מושכים בכתפיים בחוסר אונים מול ההפקרות בתחום הבשר. "אין לנו שום אפשרות לפקח על כמות המים שמוסיפים לבשר, מקונן ד"ר זינגר, "הגבלנו את כמות המים המותרת, רצינו לעשות טוב, אך בעצם גרמנו נזק. כל המפעלים התחילו לחפש פטנטים איך להוסיף מים במסגרת החוק והפכו למעפלי כימיה. הם מוסיפים בצורה שאנחנו לא יכולים לזהות ומשתמשים בחומרים מייצבים שלא נותנים למים לצאת". לפני כחצי שנה ביצע המשרד בדיקות מים ב-40 מפעלים. 40% חרגו עד תכולת מים של 50%. החוק מתיר 10%. זינגר מתוסכל גם מהמפעלים שלכאורה שומרים על החוק, כי ידוע ששם יש פטנט חדש. הגילטין. רקע: חוק ה-10% נקבע על-פי היחס בין החלבון למים. לכאורה, די פשוט. אם מישוהו מוסיף מים תוכל לזהות את התוספת בהשוואה לכמות החלבון. אבל היצרנים פיתחו תחבולה מקורית: גילטין שמופק מחלבון של גידים מרגלי בקר. החומר מוזרק לבשר ולא ניתן להבדיל בינו לבין החלבון הרגיל, המקורי. כמובן שלאחר מכן ניתן להזריק מים בלי לחרוג מהיחס שקובע החוק. גם משרד הבריאות וגם המעבדות שאליהן פנינו לא מצליחים לזהות את הגילטין מן החי. היצרנים יכולים לחגוג ולנפח את הנתחים במים.

מנכ"ל היצרנית טיבון-ויל, מרטין בלום, מודה ששמע על השיטה אבל אומר שלא משתמשים בה בארץ כי הגילטין מן החי יקר מדי - 25 שקל לקילו, "ואין סיבה להזריק אותו כשאפשר פשוט להוסיף מים כאשר השוק כל כך פרוץ". בלום אומר שמשרד הבריאות מטיל קנסות מגוחכים, אלה שקל, על מזריקי מים. במפעל גדול מדובר בפדיון שמושב ברבע שעה של עבודה. אין פלא שכולם ממשיכים להזריק.

הכבש "שותה" הרבה

בישראל יש כ-180 מפעלי בשר, רובם קטנים. הם קולטים את הבשר המיובא ואחרי שהוא יוצא משער המפעל, גם

הפרה שמגופה נלקח לא היתה מזהה אותו. "הררוח בעיבוד כל כך גדול, שקשה שלא להתפתות", אומר מומחה לבשר, שכמו רוב המרואיינים סירב להיחשף בשמו. הנה דוגמה: המחיר הסיטונאי של כבש לא מעובד הוא 28-30 שקל לקילו. המחיר לצרכן מרקיע ל-39-44 שקל. המחיר הסיטונאי של קילו מעובד מגיע ל-62-64 שקל. כלומר, ההזרקה מעלה את הפדיון ב-22-25 שקל לקילו. "בשר הכבש פשוט 'שותה' מים", אומר יבואן, "לפני פסח הגיעו אלי בעלי מפעלים, קנו כבש לנסיון, ואמרו שיחליטו על ההזמנה לפי כמות המים שיצליחו להזריק. הם חזרו אלי ואמרו שהצליחו להחדיר '35%'. לעגל, אגב קשה מאוד להזריק מים.

טכנולוג מזון סיפר לי על שיטה נוספת: הזרקת סויה. שיטה קצת בעייתית, כי ניתן לגלותה במעבדה.

מדוע הכל החל

בלחץ הרבנות הראשית עובר הבשר הכשרה בחו"ל. לארץ הוא מגיע כשר. היבואנים טוענים, ובצדק, שתהליך זה משחיר את הבשר ופוגע באיכותו. לכן הם נאלצים לעבד אותו בארץ. עד כאן הם צודקים. אבל עד כמה לעבד? מתי מתחילים לאבד את הבשר? "מה שקורה בארץ מוגזם לחלוטין", אומר בלוס מטיבון-ויל, ומצביע על האשם האמיתי: הצרכן. "לא אכפת לו מאיכות, והוא דורש מחיר נמוך. הלחץ עובר לקניין שמתייצב אצל היצרן ואומר, 'תן לי מוצר זול'. ליצרן אין ברירה. עכשיו הכל תלוי בקו האדום שמציב כל יצרן לפניו".

כנראה שהקו האדום של כמה יצרנים מתעלם מהחומר שנקרא ניאצין. זהו תוסף מזון חוקי לחלוטין, שנגזר ממשפחת יוטמין בי. יש לו רק בעיה אחת: בכמות גדולה מדי הוא עלול לגרום לאודם חריף בפנים, להאצת זדופק, לפריחות ולגירודים. "אם אתה לא יודע איך להזריק אותו", מסביר ד"ר זינגר, "אתה עשוי להכניס חומר בכמות מותרת, אבל הפיזור יהיה לקוי". כלומר, פרוסה אחת תכיל כמות גדולה של ניאצין ומי שיאכל אותה יגיב בהתאם. בפרוסה אחרת מאותו נתח הכל יהיה בסדר. בבדיקה שערך המשרד לפני כחודשיים נמצא למעלה מנרס ניאצין בקילו בשר שיצא ממפעל בשם אסקלופ. ממצא חמור. מאז נסגר המפעל, אך תוצרתו עדיין נמצאת במקפאים. החוק, אגב, לא מגדיר מהי הכמות המותרת של ניאצין. הצעה הוגשה לפני שנה וחצי אבל היא מתעכבת בגלל ביורוקרטיה במשרד המשפטים. ההצעה מדברת על חמישית גרם לקילו. באסקלופ מצאו גרם שלם.

למשרד הבריאות הגיעו אשתקד עשרה דיווחים על הרעלות ניאצין. במשרד מודים שהם ממעיטים בבדיקות, כי לרשותם רק מעבדה אחת שמתאימה לכך ובדיקה פרטית עולה 300-500 שקל לנתח.

בענף אומרים, שטעיון הכשרות מאפשר ליצרנים לעולל שמות בבשר. "בתקופה שבה המדינה ייבאה את הבשר בעצמה, לפני ההפרטה, נרכש בשר בינוני בסיווג B. זו הייתה חצי צרה. היום השוק מוצף בבשר נחות מסוג C והיצרנים צריכים לעבוד קשה כדי להסוות את איכותו הירודה".

סיווג איכות לפי אותיות באנגלית נהוג בכל העולם, וכך ניתן במבט אחד, עוד בחנות, לדעת אם מדובר בסוג A או בזבל. לא אצלנו. כאן אין שום אפשרות לדעת.

מה הפתרון? ד"ר זינגר מציע לאסור על הוספת מים ולבטל את האישור להוספת 10% נוזלים. שוחחתי עם כמה יצרנים שמסכימים לכך. לאחרונה החל המשרד לשבץ פקחים בכ-50 מפעלים באשקלון, בתל-אביב ובמרכז. המימון הגיע מהאגודה לבריאות הציבור, שתומכת בפעולות שמשרד הבריאות לא יכול לממן. אבל הפקחים והרופאים נכנסו למפעלים בגלל רצונם הטוב של בעליהם. אילו היה להם משהו להסתיר, היו יכולים לאסור את כניסתם.

כך מזהים בשר מזויף

1. אם אתם מבשלים או צולים נתח בשר שמאבד בתהליך חצי ממשקלו - נפלתם בפח. קניתם זבל. להבא אל תקנו בשר מתוצרת זו.
2. שימו לב לרוטב. אם הוא נראה כמו ג'לי - עבדו עליכם.
3. היהרו מבשר שמפריש נוזלים אדומים.

מעכשיו: איסור מוחלט להוסיף מים לבשר

משרד הבריאות החליט לבטל את ההיתר שניתן ליצרני הבשר להוסיף עד 10% מים לבשר קפוא. זאת לאחר שהתברר, כי קיימים מפעלים, המוסיפים כמויות גדולות בהרבה של מים תוך טשטוש עובדה זו בתוספת חלבון מלאכותי למים.

כך גילה אתמול ד"ר בריאן קאזין, ראש שירותי המזון במשרד הבריאות בוועדה לביקורת המדינה, שדנה באיכות המזון המשווק בארץ.

עקב הנתונים מדאיגים על איכות המזון, המשווק בארץ, יוזמת הוועדה הצעת-חוק להקמת רשות מזון ממלכתית, בדומה לזו הקיימת בארה"ב, שתרכז את האחריות ואת הסמכויות בכל הקשור לפיקוח ולאכיפה על הייצור והשיווק של כל מוצרי המזון.

מנהל הרשות להגנת הצרכן, יוסי שא-נס, ונציגת המועצה לצרכנות, עליזה בירן, דיווחו לוועדה, כי ירקות ופירות מכילים לעתים חומרי הדברה בכמויות מסוכנות, מוצרים מן החי אינם עומדים בתקני יצור ויש בעיות גם במזון תעשייתי מעובד.

טובה צימוקי

ידיעות 26.10.95