

Searching Snow White's Apple.



Gaby Berger

Afstudeerwerk voor de specialisatiegraad glaskunst
aan het Instituut voor Kunst en Ambacht te Mechelen
Juni 2018

Voorwoord.

Verontreinigd voedsel zorgde al voor heel wat menselijk leed en schade, met economische gevolgen, gezondheidsproblemen of zelfs dodelijke consequenties als resultaat.

De oorzaken zijn divers en gaan van tragische misverstanden en spelingen van de natuur tot opzettelijke misleiding.

Toch wordt er heel wat geïnvesteerd om gezond voedsel op onze tafel te krijgen. Wetenschappers sturen voedseladviezen bij. De overheid legt past normen en reglementeringen aan. Het voedselagentschap moet waken over de veiligheid in de voedselketen, ter bescherming van de gezondheid van mens, dier en plant. Ondanks al deze inspanningen wordt er nog geknoeid met “ons eten” en vallen er nog regelmatig slachtoffers.

Deze problematiek wordt weergegeven in een gedekte tafel.

Thematisch concentreert het werk zich op onze moeizame en problematische omgang met gezondheidsidealen, milieuvervuiling, geldgewin, ethiek en duurzaam ondernemen.

Er werd een selectie gemaakt van incidenten verspreid over de hele wereld, die voorgesteld zijn in glas.

Dit monochromatisch werk bevat enkele conventionele voorwerpen van het “klassieke stilleven” (kaarsen en glazen), aangevuld met elementen uit de natuur (paddenstoelen, ossenstaart) en hedendaagse objecten (blikken melkpoeder, wijnflessen, sardienblikken en een verlaten speelgoedje).

De matte bleke tint weerspiegelt de melancholie en geeft ook rust aan het oog van de toeschouwer, zodat hij dit veelzijdige onderwerp gemakkelijker kan benaderen.

De installatie symboliseert de invloed van de mens op het leven zowel als zijn machteloosheid en sterfelijkheid.

De toeschouwer krijgt de keuze: voelt hij in elk voorwerp de ellende die het ergens ter wereld veroorzaakte is of kan hij dit relativiseren en ontdekt hij de schoonheid ervan.

Uit problemen ontstaan immers vaak ook verbeteringen en vooruitgang.

Synthese

Er wordt helaas langs alle kanten geknoeid met ons eten, soms met economische gevolgen, soms met gezondheidsproblemen of dodelijke consequenties als resultaat.

De oorzaken van voedselverontreiniging zijn divers: opzettelijke misleiding, een tragisch misverstand of de speling van de natuur

Soms worden we bedot zonder grote gevolgen qua gezondheidsrisico's. Denk maar aan aangengde wijn of goedkoop paardenvlees verkocht als rundvlees. Of de fipronilcrisis met besmette eieren die 45 landen trof en in 2017 tientallen miljoenen euro's kostte.

Dat voedsel fraude bijzonder winstgevend is moet de paardenhandelaar uit Neufchâteau aangezet hebben om tot 2011 gedurende maanden, of misschien wel jaren honderden paarden die niet geschikt waren voor consumptie te verkopen aan het slachthuis, terwijl de dieren eigenlijk met een spuitje hadden moeten worden in slaap gedaan.

Ook kwam onlangs het vleesverwerkend bedrijf Veviba in het nieuws met oud bevroren vlees dat een nieuw etiket kreeg voor de uitvoer naar Kosovo.

Tijdens de grootschalige actie van Europol in 2016 tegen voedsel fraude werden 13 miljoen levensmiddelen in beslag genomen in 61 landen. Straatwaarde: 230 miljoen EUR.

Enkele voorbeelden:

- In Portugal werden in een fabriek zo goed als bedorven sardines in tomatensaus gedraaid. Er werden 311.000 blikjes e.a. in beslag genomen.
- in Duitsland bevatten "hazelnoot producten" andere noten (pinda's, cashewnoten en amandelen) zonder dat deze gelabeld waren met betrekking tot de inhoud van allergene stoffen. Dit houdt een potentieel gezondheidsrisico in voor allergie lijders.
- In Toscane werd een georganiseerde misdaadgroep ontmanteld die betrokken was bij de productie en distributie van fake wijn. Er werd zuivere alcohol toegevoegd aan lage kwaliteitswijn en deze werd verkocht als bekende en beschermde rode wijn (beschermde geografische aanduiding van oorsprong).

Helaas kan het gesjoemel met wijn de levens van duizenden mensen in gevaar brengen. Toen Oostenrijkse boeren in 1985 di-ethyleenglycol toevoegden aan de wijn om deze hoger geassocieerd te krijgen kostte dit mensenlevens, idem bij de verschillende methanol vergiftigingen in Italië, India en Tsjechië.

Meermaals belandden toxische stoffen in de voedselketen.

In China werden duizenden baby's getroffen door het Melamine-melkschandaal.

In Japan was er de Morinaga melkpoedervergiftiging.

In België bleek er dioxine in kippen en eieren te zitten doordat er technisch vet in de veevoeders terecht kwam.

In Nederland en Duitsland kwam er dioxine in het veevoer voor koeien waardoor de melk besmet werd. Mensen kunnen leveraandoeningen en kanker krijgen van dioxine.

Ook het giftige Fipronil is bewust onder een bestrijdingsmiddel gemengd om bloedluizen in kippenstallen veel efficiënter te bestrijden.

In juli 2017 was er de melding dat er te veel cadmium in een lot spinazie uit Nederland zat. Cadmium is een toxisch metaal dat de werking van onze nieren kan lamleggen.

Het niet respecteren van de gangbare internationale proceseisen zoals in Groot-Brittannië waar koeien diermeel kregen met resten van zieke dieren leidde tot het overlijden van zo'n 170 mensen aan de dulle koeienziekte.

Zeker in een industriële samenleving als de onze is de kans groter dat er giftige stoffen in ons voedsel terecht komen.

In Japan werd men tweemaal geconfronteerd met de Minamata ziekte, een epidemische vorm van kwikvergiftiging ten gevolge van lozing van giftige stoffen door de industrie. Duizenden mensen overleden door het eten van vergiftigde zeedieren.

In grote landbouwbedrijven wordt lustig met pesticiden gesproeid. Zelfs als die sporen op ons fruit en groenten nalaten ver onder de normen van Europa is onduidelijk wat de effecten zijn op lange termijn.

Helaas komen wetten en normen soms pas tot stand na ernstige feiten.

Pas na het schandaal met vele jonge slachtoffertjes die vergiftigd werden door de Bradford sweets die Arsenicum bevatten werd in 1868 de Pharmacy Act opgesteld waarin het 'vervalsen' van ingrediënten aan banden werd gelegd.

Soms is er geen intentioneel bedrog maar komen er toch toxische stoffen in ons voedsel terecht.

Denk maar aan de radioactieve stoffen die via de paddenstoelen in de voedselketen terecht kwamen na Tsjernobyl en Fukushima. Of de talrijke ongevallen met Salmonella.

Of de ramp met giftig graan in Irak: In 1971 vielen er 650 doden na het consumeren van graan dat uit de VS en Mexico was geïmporteerd en bedoeld was om te zaaien niet om te eten.

Dit graan was behandeld met een schimmelwerend middel. Dat de Iraki's op het platteland het aten kwam door de etikettering in een vreemde taal.

Of de Gulran Disease te wijten aan het eten van brood gemaakt met tarwe die vergiftigd was door het zaad van heliotropium-onkruid in Afghanistan. In 1974 en 2008 leidde dit tot 1600 doden.

En waar klasseren we de vis die lustig de onze anticonceptiepil slikt en vervrouwelijkt?

Wanneer er niks mis is met het voedsel dat ter beschikking is, kunnen we ons de vraag stellen hoe we dit op een gezonde manier verwerken. Kunnen we vertrouwen op de kennis van de wetenschappers en zullen we de adviezen van de overheid volgen en de voedseldriehoek eens omdraaien? Wees maar voorzichtig. Het wetenschappelijk achterhaald voedingsadvies uit de jaren 1970 om de verzadigde vetten te vervangen door koolhydraten kostte al duizenden onnodige vroegtijdige sterfgevallen door hart- en vaatziekten.

Over de beperking van cholesterol is er ook discussie. De hoogte van onze cholesterol is immers slechts voor een paar procent het directe gevolg van onze voeding.

En denken we nog eens terug aan de jaren 1960 toen we ter stimulatie van melkverbruik we leerden zingen van " Milleke Melleke Mol Karwitsel Karditsel Kardol".

Laten we vooral genieten van ons eten, we komen hier toch niet levend weg.

Hierna een lijst met voedselproblemen die aan bod komen in het glaskunstproject “Searching Snow White’s Apple.”

Deze werden uitgewerkt in enerzijds geblazen, geslumpt of vormgesmolten glas en anderzijds in gerecupereerde glasobjecten. Alles werd gezandstraald voor een uniform uitzicht.

Fipronilcrisis

In 2017 bleken kippeneieren en afgeleide producten in 45 landen het voor de mens schadelijke insecticide Fipronil te (kunnen) bevatten.

Het voor kippenstallen toegestane bestrijdingsmiddel tegen bloedluis werd door Poultry-Vision vermengd met Fipronil.

Het mengsel werd gebruikt bij honderden pluimveebedrijven in Nederland, België en Duitsland waardoor de eieren daar besmet werden.

Hoewel volgens diverse toxicologen in de kans op gezondheidsproblemen na consumptie van met Fipronil verontreinigde eieren klein is werden honderden miljoenen eieren en miljoenen kippen vernietigd.

De schade voor de kippenboeren wordt voor Nederland geschat op 70 miljoen EUR. De Belgische regering besloot haar kippenboeren met 21,8 miljoen EUR te compenseren.



Kip met bloedluizen

Geblazen en vormgesmolten glas

LxBxH: 30x23x35cm

BSE of gekkekoeienziekte

Tussen 1995 en 2009 sterven 213 mensen aan de 'gekkedoeienziekte' ook de ziekte van Creutzfeldt-Jakob genoemd. Het merendeel (167) van de slachtoffers is Brits. Zij overlijden aan een hersenaandoening na het eten van besmet rundvlees.

BSE (Boviene spongiforme encefalopathie) wordt veroorzaakt door besmette eiwitten (prionen) die niet voldoende stuk gaan bij het bereiden van besmet vlees.

In Groot-Brittannië kregen koeien vroeger diermeel waarin o.a. resten van koeien en andere dieren zoals schapen waren verwerkt, afkomstig van zieke dieren die niet geschikt waren voor menselijke consumptie. Ook scrapie-schapen werden tot vleesmeel verwerkt. Voordien was het gebruikelijk deze zieke kadavers te verbranden.

Bij de snel optredende landelijke epidemie van BSE in 1992 werden honderdduizenden dieren getroffen waarvan een groot aantal uiteindelijk toch door mensen is geconsumeerd omdat veel besmette koeien zijn geslacht voordat ze symptomen konden ontwikkelen.

In maart 1997 duikt in Nederland de eerste BSE-besmette koe op.

De epidemie is inmiddels bedwongen door systematisch slachten van aangetaste kudde, het verbod van de verwerking van diermeel in diervoeders en het buiten de voedselketen houden van hersenen, ruggenmerg en grote zenuwen.



Snoepjes met gelatine

Verschillende problemen met babymelkpoeder:

Met melamine verontreinigd melkpoeder

In oktober 2008 werd gecommuniceerd dat snoepjes van het merk "White Rabbit" uit China melamine bevatten. Later bleek dat alle producten van dit merk besmet konden zijn.

In China heeft men op grote schaal melamine vermengd met melkpoeder om het eiwitgehalte hoger te doen lijken.

Routineanalyses kijken namelijk alleen naar de totale hoeveelheid organisch stikstof en dat zit zowel in melamine als in eiwitten.

Minstens 20 Chinese bedrijven lengden melk aan met water en dit werd verdoezeld door toevoeging van melamine.

Naar schatting zouden er 300.000 kinderen ziek geworden zijn, werden er 54.000 baby's gehospitaliseerd en overleden er 6 aan nierfalen.

Babymelk besmet met Salmonella

In Frankrijk werd in december 2017 een salmonellavergiftiging geconstateerd bij 35 baby's die allemaal babymelk hadden gedronken, afkomstig uit een fabriek van de Franse multinational Lactalis.

Er ontstond ongerustheid omdat de melk in 83 landen is verkocht.

In opeenvolgende etappes werden verschillende partijen babymelk van de fabriek uit de handel genomen.

Maar in januari 2018 werd bekend dat 30 supermarkten, 44 apotheken, 12 ziekenhuizen en 2 kindercrèches in Frankrijk de babymelk die uit de handel had moeten worden genomen, gewoon nog hadden verkocht of verstrekt.

In Frankrijk zouden 'honderden klachten' van ouders van zuigelingen zijn ingediend.

Na het overleg de overheid besloot Lactalis om, boven op de in december teruggetrokken partijen, nu alle babymelk uit de omstreden fabriek uit de handel te nemen. Dat zijn 12 miljoen verpakkingen.

Morinaga melkpoedervergiftiging in Japan

In 1955 was in Japan met arseen besmet melkpoeder in omloop. De verontreiniging had plaatsgevonden bij de Morinaga Melkfabriek in Tokushima, waar arseen per ongeluk aan het gewone conserveermiddel dinatriumfosfaat werd toegevoegd, wat vervolgens weer door het melkpoeder werd gemengd.

De aanvankelijke reactie van degenen die dit binnenkregen was diarree en braken, waardoor een specifieke oorzaak moeilijk aanwijsbaar was. Dit voorval trof maar liefst 13.400 mensen waarvan 6.000 met zware problemen en leidde tot minstens 100 doden.

Het hoofd van de productie bij Morinaga werd tot drie jaar cel veroordeeld, na een gerechtelijke procedure die 18 jaar duurde.

Het incident leidde tot protesten. Slachtoffers en hun families vormden allianties en eisten schadevergoeding.

Zestig jaar later leiden de slachtoffers nog steeds onder de gezondheidsproblemen.

Arsenicum is een neurotoxisch waardoor sommigen ontwikkelingsachterstand opliepen, een laag IQ, epilepsie of een laag gewicht hebben.



Blikken melkpoeder uit Japan, China en Frankrijk
Geblazen en geslumpt glas en gerecycleerde papflesjes

LxBxH: 38x32x35cm

Radioactiviteit in Scandinavische landen

Natuurgebieden in het midden en noorden van Zweden kregen in het voorjaar van 1986 vanuit Oekraïne een flinke radioactieve wolk over zich heen. Daardoor mochten er lange tijd geen bessen en paddenstoelen worden geplukt.

Meer dan 30 jaar na de kernramp in Tsjernobyl migreren zwijnen nu naar het Noorden en steken hun snuiten diep in de aarde en verorberen truffels en paddenstoelensoorten die na al die jaren nog relatief hoge concentraties bevatten van de radioactieve stof Cesium-137.

Het gezondheidsrisico is laag maar leidt tot een probleem voor de jagers in Zweden die vlees niet meer mogen verkopen. Daardoor stoppen ze met de zwijnenjacht in het noorden en kampen de boeren door de wilde zwijnenplaag met vernielde akkers.

Door een grote hoeveelheid paddenstoelen en een opvallend lang paddenstoelenseizoen in 2016 werd er meer radioactiviteit gemeten bij rendieren en schapen in Noorwegen dan normaal.

De grazers voeden zich met paddenstoelen, voornamelijk zigeunerzwammen. Dat zijn voedzame paddenstoelen, maar ze absorberen wel erg veel radioactiviteit, waardoor ook de dieren heel wat radioactiviteit binnenkrijgen.

De radioactiviteit bij schapen in het zuiden van Noorwegen piekte tot 4.500 becquerel per kilogram. De dosis die in België veilig geacht wordt voor menselijke consumptie van schapenvlees is amper 600 becquerel per kilogram.



Paddenstoel

Ovengevormd glas

LxBxH: 20x20x15cm

Gesjoemel bij vleesverwerkingsbedrijf Veviba.

Na een klacht uit Kosovo in september 2016 werd het vleesverwerkingsbedrijf Veviba in Bastogne in 2018 ervan verdacht te hebben geknoeid met de verpakkingsdatums op de etiketten van ingevroren vlees.

Na de ontdekking van meerdere onregelmatigheden werden gehakt en ossenstaarten uit de handel genomen.

Veviba vlees had vlees dat niet bedoeld is voor menselijke consumptie toch op de markt gebracht waardoor een slager in Anderlecht zo slachtafval verkocht als ingrediënt voor steak tartaar

Omdat de runderstaarten van de karkassen zijn verwijderd vooraleer de keuring van de karkassen uitgevoerd werd besliste het FAVV dat er een risico voor de voedselveiligheid bestaat.

Ter hoogte van de staartbasis kunnen zich letsels voordoen die een risico vormen voor de voedselveiligheid (injectieplaatsen, abscessen, ...). Mogelijke aanwezige gevaren kunnen zijn microbiologische aard (abcesvormende kiemen), chemische aard (residuen van verboden diergeneesmiddelen of residuen die de MRL overschrijden) of van fysische aard (afgebroken naalden) zijn.



Ossenstaart

ovengevormd glas

LxBxH: 60x 8x22cm

De Planta affaire.

In 1960 zorgde de margarine van het merk Planta voor ruim 100.000 zieken.

Om het spatten bij bakken tegen te gaan voegde men het verbindingsmiddel ME18 toe. De vernieuwde Planta komt op de markt met de slogan "Proef de verbetering".

Helaas kregen mensen de blaasjesziekte door de toegevoegde stof. De symptomen leken op netelroos. Vier mensen overleden eraan, enkele duizenden belanden in ziekenhuizen.

Twee weken na de uitbraak van de epidemie, ontstaat opnieuw paniek, als blijkt dat de ziekte ook opduikt bij mensen die andere merken margarine hebben gegeten dan Planta.

Later blijkt dat resten van het verbindingsmiddel ME18 in de ketels zijn achtergebleven, en vermengd zijn met de nieuw geproduceerde margarine van andere merken.

Planta verdwijnt als merk van de Nederlandse markt. In Portugal en België is margarine van het merk Planta nog wel te koop.



Planta margarine met boterpot

Vormgesmolten glas en gerecycleerd glas

LxBxH: 26x29x9cm

Bedorven sardines uit Portugal.

Tijdens de laatste grootschalige actie tegen voedsel fraude – codenaam OPSON VI – stootten de agenten in Portugal op een fabriek waar zo goed als bedorven sardines in tomatensaus werden gedraaid.

Uittreksel van het verslag van Europol:

The Portuguese Food Safety and Economic Authority (ASAE) raided a factory in the area of Porto which resulted in the finding of processed fish manufactured without respect for safety rules. This outcome was achieved after several weeks of investigation and surveillance work. The plant was targeted as its license to process food had been already withdrawn. ASAE uncovered illicit activities consisting in repacking almost expired sardines in tomato sauce, regardless of traceability and hygienic rules. Products were intended for exportation and intra EU deliveries. The business was closed immediately after the action day. All material found in the premises was seized, namely 311,000 cans, 16 jars of tomato sauce, 9,900 packing boxes, 24,730 labels and 700 Kilos of salt.



Sardieneblikken

Vormgesmolten glas

LxBxH: 33x30x12cm

Vis: gezond of te vervuild?

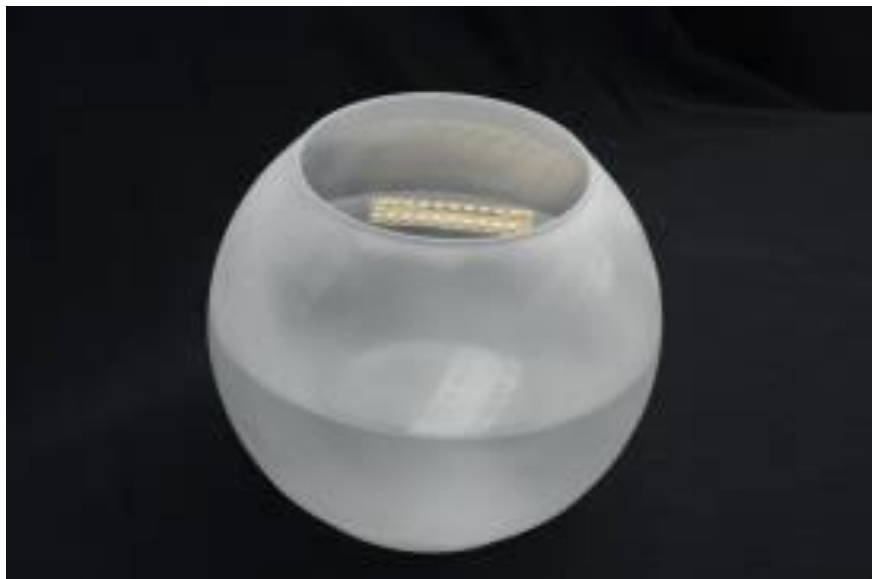
Het advies luidt om 2 keer per week vis te eten, waarvan minstens 1 keer vette vis. Vis is goed voor hart en bloedvaten vanwege de vele onverzadigde vetzuren, waaronder omega3.

Het stijgende gebruik van de anticonceptiepil en van antidepressiva en antibiotica is merkbaar in ons afvalwater en dus ook in de vrije natuur. Het synthetisch oestrogeen is moeilijk afbreekbaar. Een te veel aan oestrogenen in het water kan de voorplanting van waterdieren verstoren en kan zelfs leiden tot de vrouwelijking van mannelijke vissen.

Het overgrote deel van de vervuiling is afkomstig uit de landbouw en zware industrie. De ene vis is de andere niet: vette vissen lijden meer onder de vervuiling door zware metalen (waaronder kwik), dioxines, PCB's, e.a. dan magere, omdat de schadelijke stoffen in het vet opgeslagen zitten. Roofvissen, die andere vissen eten, zijn meer vervuild dan vissen die enkel plankton en plantaardig voedsel eten.

Vis uit Atlantische wateren blijkt sterker vervuild dan die uit de Stille Oceaan. Voor kweekvis hangt het af met wat ze gevoerd worden.

Toch zouden de gezondheidsvoordelen van het eten van vis groter zijn dan de nadelen als gevolg van de vervuiling.



Minamataziekte in Japan.

De Minamataziekte werd voor het eerst in 1956 waargenomen in een klein Japans kuststadje genaamd Minamata en een 2e maal in 1965 in Niigata. De ziekte wordt veroorzaakt door acute kwikvergiftiging en tast het zenuwstelsel aan.

De symptomen zijn spierzwakte en verstoringen van de zintuigen en in zware gevallen kan het leiden tot krankzinnigheid, verlamming, een coma en de dood.

De schuld van beide rampen lag bij de industrie die met kwik verontreinigd afval in de zee loosde.

De giftige chemische stof hoopte zich op in zeedieren, die vervolgens de mensen vergiftigden als die de zeevruchten opaten.

Jarenlang zag men katten 'dansen' in de straten – in werkelijkheid hadden zij echter stuip trekkingen, waarna ze stierven.

Officieel werden er 2265 mensen getroffen door deze ramp, van wie er 1784 overleden. Het ware aantal ligt vele malen hoger. Een heleboel mensen werden simpelweg niet geregistreerd, en sommige overlijdens werden geclassificeerd als "death by unknown causes".

Heel wat kinderen werden misvormd geboren.

De Chisso Corporation werd verplicht om smartengeld uit te keren aan de slachtoffers.



Oesters en schelpen
Vormgesmolten glas

Dioxine in de voedselketen.

Af en toe worden er te hoge concentraties dioxines in agrarische producten of voedingsmiddelen aangetroffen.

Oorzaak is meestal een brand op een bedrijf of storing in de productie, waardoor er dioxines in het milieu terecht komen. Mensen kunnen leveraandoeningen en kanker krijgen van dioxine.

In 1999 bleek er dioxine in Belgische kippen en eieren te zitten. De oorzaak lag bij de vetmelterij Verkest waar transformatorolie bij de andere vetten terecht was gekomen. Er werd enkele weken met pcb's gecontamineerd veevoeder geleverd aan verschillende veevoederbedrijven. De handel in kippen en eieren werd tijdelijk stopgezet en massa's kippen en varkens werden vernietigd. Bijna 2000 landbouwbedrijven werden maanden geblokkeerd.

De dioxinecrisis heeft volgens de Gentse kankerspecialist Nik Van Larebeke in totaal al zeker 20.000 kankers bij vrouwen veroorzaakt, 22.000 gevallen van diabetes en 24.000 gevallen van hoge bloeddruk.

Deze problematiek herhaalde zich nog. Er werd dioxine gevonden in 2011 in Duitsland in het vlees van leghennen en in 2004 in melk van een veehouderij in Lelystad.



Dioxinecrisis

Metalen vat met vormgesmolten glazen kippenpoten

LxBxH: 40x40x70cm

Kippen: geblazen en vormgesmolten glas

LxBxH: 24x39x32cm & 15x23x38cm

Het toxische-oliesyndroom in Spanje

In 1981 brak in Spanje een ziekte uit die bekend staat als het 'toxische-oliesyndroom'.

Het probleem ontstond toen goedkope industriële koolzaadolie uit Frankrijk werd geïmporteerd. Deze werd daarna geraffineerd en als olijfolie verkocht door straatverkopers.

Symptomen van de ziekte leken op die van een longinfectie, die het immuunsysteem verzwakte. Dit ging vergezeld van huidproblemen.

Meer dan 600 mensen overleden.

Geknoei met olijfolie in Italië.

Eind 2015 bleek uit een Italiaans kwaliteitsonderzoek dat er flink wat geknoeid wordt met Italië's belangrijkste exportproduct.

Het grootste probleem is dat je na het mengen van verschillende olies onmogelijk kunt achterhalen wat er precies mee gebeurd is. Soms lijkt het Europese olijfolie, die dus ook aan de Europese voedselregels onderhevig is, terwijl die ergens helemaal anders vandaan kan komen.

Als je niet kunt achterhalen waar 'ergens anders' precies is, weet je ook niet of een deel van de olie afkomstig is uit een gebied waar ze het niet zo nauw nemen met de voedselveiligheid of hygiëne en of er sporen van noten aanwezig zijn. Je zal maar een notenallergie hebben...

Ook dit jaar namen de Italiaanse carabinieri maar liefst 2000 ton valse olijfolie in beslag.



Britse thee met giftige kleurstof

Engelsen staan al lange tijd bekend om hun voorliefde voor thee. Maar deze thee kwam niet steeds van de Verenigde Oost-Indische Compagnie (VOC).

In 1820 maakte de scheikundige Friedrich Accum bekend dat er op veel verpakkingen van Londense thee heel andere ingrediënten vermeld stonden dan er werkelijk in de thee zaten.

Uit zijn analyses bleek dat de Engelsen jarenlang thee van goedkope esbladeren, vlier of sleedoorn hadden gedronken.

Om te zorgen dat deze bladeren op echte Chinese thee leken, werden ze gekookt en gezeefd om doornen en takjes te verwijderen. Daarna werden ze in een oven gedroogd en gekneusd. Om de gewenste groene kleur te krijgen werden de bladeren ook nog gekookt in koperacetaat en eventueel geverfd met een kwastje met wat koper.

Hierdoor dronken de Engelsen begin negentiende eeuw dus jarenlang thee met een giftige kleurstof.

Na de ontdekking van Friedrich Accum belandden veel theehandelaren voor een aantal jaar in de cel.



Geknoei met wijn en sterke drank

Door de eeuwen heen werden er om allerlei redenen stoffen toegevoegd aan wijn, soms met dramatische gevolgen.

Diethyleenglycol in Oostenrijkse wijn 1985

In de zomer van 1985 werd het bekend dat Oostenrijkse en West-Duitse wijnhandelaren getracht hadden goedkope witte wijnen voor duurdere soorten door te laten gaan door er diethyleenglycol bij te voegen waardoor de wijn zoeter smaakte.

In de media werd verkeerdelijk gesproken van antivries die (mono)ethyleenglycol bevat.

Na het ontdekken van deze fraude daalde de verkoop van Oostenrijkse wijnen en gingen veel wijnboeren failliet.

Aangelengde Italiaanse wijn

In 2016 ging de Italiaanse wijnhandel gebukt onder een groot fraudeschandaal. Honderden wijnhandelaren werden door justitie onderzocht voor het aanlengen van de pinot grigio met inferieure wijnsoorten. Er zou in totaal voor €20 miljoen gefraudeerd zijn.

Wijndrama in Italië in 1986.

Toen werd met methanol vermengde wijn verkocht in de winkels. Dat kostte het leven aan 23 mensen en een tiental consumenten werd blind.

Pesticiden in Italiaanse wijn

In 1992 werden in 5 wijnhuizen in Noord-Italië vier miljoen liter rode en witte wijn in beslag hebben genomen die was behandeld met een giftig en kankerverwekkend pesticide. De wijn was nog niet in de handel terechtgekomen.

Illegaal gestookte alcohol

Er vallen regelmatig slachtoffers na het consumeren van zelfgestookte alcohol. Vooral in Rusland grijpt men door de economische crisis naar goedkopere varianten van alcohol.

In Siberië waar men wanhopig naar alcohol tracht, vielen in 2016 tientallen doden na het drinken van badolie met methanol (Bojarisjnik). In de Tsjechische Republiek overleden in 2012 40 mensen omdat er methanol aan Vodka was toegevoegd.



Wijnflessen
Recycled glas



Badolie, zelfgestookte Vodka en Oplosan
Recycled glas en vormgesmolten glazen badeendje

Verscheidene rampen met graan

Graan met schimmeldodend middel

In 1971 belandden er duizenden mensen in het ziekenhuis in Irak met hersenbeschadiging, blindheid en verlammingen en overleden er naar schatting zo'n 650 als gevolg van een kwikvergiftiging.

De oorzaak lag bij het geïmporteerd graan dat bedoeld was om te zaaien en dat behandeld was met een op kwik gebaseerd schimmelwerend middel.

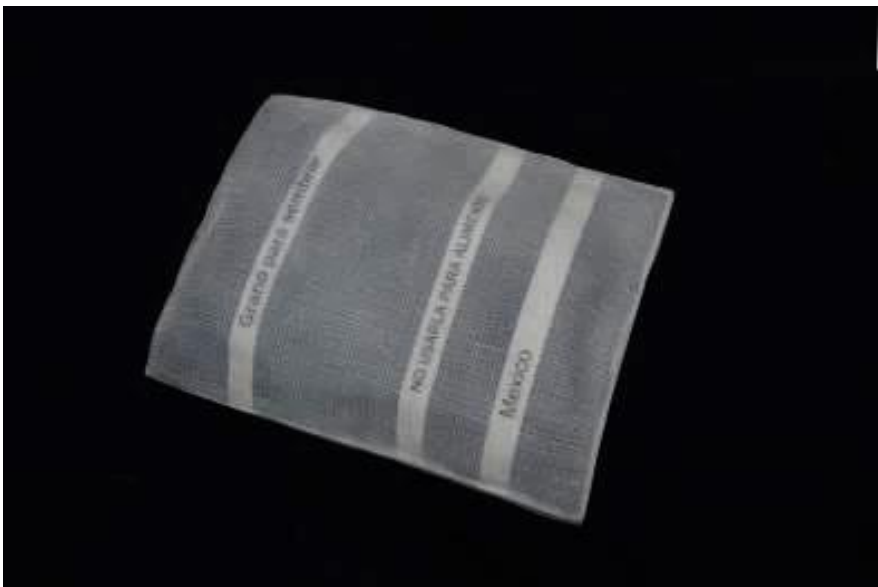
Door de etikettering in een vreemde taal hebben Iraakse boeren het echter gebruikt als veevoer en om zelf te consumeren.

Tarwe besmet door giftige planten

Charmac is een onkruid van het geslacht Heliotrop en de zaden ervan bevatten pyrrolizidine alkaloiden

In Afghanistan zijn tussen 1974 en 1976 ongeveer 1600 mensen gestorven aan de gevolgen van leverschade na het eten van brood dat gebakken was met tarwe die vervuild was met de Charmaczaden.

In 2008 deed zich nog een soortgelijk probleem voor in hetzelfde land. Andere grote uitbraken vonden plaats in Oezbekistan en Tadzjikistan.



Graanzak uit Mexico met Spaans opschrift

Geslumpt floatglas

LxBxH: 43x61x12cm

Giftig snoep in Londen

In 1831 werd door de arts William Brooke O'Shaughnessy het vermoeden bevestigd dat al lang bij de Londenaren leefde: het snoep van de stad zat vol rotzooi: veel van de rode snoepjes waren bewerkt met lood of kwik, de groene snoepjes zaten vol koper en het gele snoep bevatte guttegom, een kleurstof die ook gebruikt werd om kleding mee te verven.

Snoepjes met arsenicum: Bradford Sweets

In 1858 verkocht een snoephandelaar die 'Humbug-Billy' genoemd werd op de Green market in Bradford meer dan 2,5 kilo pepermuntjes. Binnen een etmaal overleden 20 klanten na een zware aanval van kramp, diarree en overgeven, en 200 anderen werden ernstig ziek.

De oorzaak was al snel gevonden: de snoepjes zaten vol met het levensgevaarlijke arsenicum. De man die de snoepjes had gemaakt, Joseph Neal, had zijn assistent naar de apotheek gestuurd om goedkope nepsuiker te halen. De apotheker had hem zelf de kelder in gestuurd om de bestelling bij elkaar te zoeken, en de assistent had zich vergist en per ongeluk vijf kilo arsenicum meegenomen – genoeg om 20.000 mensen te doden.

De schandalen waren de aanleiding voor het opstellen van de Pharmacy Act in 1868 waarin het 'vervalsen' van ingrediënten aan banden werd gelegd.



Bradford Sweets

Heetgevormd glas en recycled glazen schaalkje

BRONNEN

- Interpol: Official Controls Food Fraud Opson VI report 2017
- Rapporten van het FAVV
- FAVV: Incidenten Voedselveiligheid (09.08.2017)
- Spoedraadgeving van maart 2018 van SciCom7
- Historianet.nl: 500 jaar voedselschandalen
- NRC.nl: 'Britten zijn grootste theedrinkers'
- Wikipedia.org:
 - 1858 Bradford sweets poisoning
 - https://en.wikipedia.org/wiki/1971_Iraq_poison_grain_disaster
- Veviba: Knack gezondheid van 19/2/2013 en De Standaard van 10/3/2018
- www.ntvg.nl/system/files/publications/1972111580002a.pdf
- EOS 2018
- Daily Mail
- Het Nieuwsblad
- De Standaard
- anderetijden.nl/aflevering/124/De-Planta-affaire
- worldatlas.com/articles/what-happened-during-the-1971-iraq-poison-grain-disaster
- Knack 2016: Nog steeds radioactieve rendieren in Noorwegen
- volkskrant.nl/buitenland/30-jaar-na-tsjernobylramp-duiken-opeens-radioactieve-wilde-zwijnen-op-in-zweden
- mediawiki.arts.kuleuven.be/geschiedenisjapan/.../De_Minamataziekte
- Melkvee 22/12/2017
- nyheder.tv2.dk/udland/2016-12-23-74-russere-er-nu-dode-i-forgiftningsskandale
- deredactie.be/cm/vrtnieuws/buitenland/1.2851298
- oikosonline.nl/2016/11/30/rusland-verdrinkt-in-alcohol
- Wel.nl: Toeristen opgelet: ...100 doden door giftige drank Indonesië
- Belga 11/4/2018: Zeker 82 doden door illegaal gestookte alcohol in Indonesië
- newsmonkey.be/article/74343
- slavischestudies.wordpress.com/2015/10/11/rusland-en-wodka/
- NRC: nieuws/2016/12/19/badolie-dertig-doden-in-rusland-na-drinken-nep-alcohol
- C. Post-Wolfert, 'Voedsel fraude ruikt op, bestrijding vraagt om 'criminele' denkwijze', LSenR.nl LS&R

Menu “Searching Snow White’s Apple”

	Year
Main dish	
Chicken with Fipronil	2017
Chicken with Dioxin	1999
Spanish toxic olive oil	1981
Italian olive oil	2015
Radioactive Mushrooms from Scandinavia	2016
Veviba Oxtail	2018
Planta magarine	1960
Almost expired sardines from Portugal	2017
Fish: healthy or polluted	
Minamata shellfish from Japan	1965
Grain with fungicide from Iraq	1971



Babies menu

Chinese milk powder with melamine	2008
French milk powder with Salmonella	2017
Japanese Morinaga milk with Arsenic	1955



Desserts

British tea with toxic dye	1820
Bradford sweets with arsenic	1858
Creutzfeldt-Jakob gelatin sweets	1995



Wine list

Austrian wine with Diethylene glycol	1985
Diluted Italian wine	2016
Italian wine with methanol	1986
Italian wine with pesticides	1992
Solbri with synthetic drug	2017






Drinks menu

Bojarisjnik: bath oil with methanol from Siberia	
Illegally fired alcohol with methanol	
Oplosan homemade brew	
Vodka from 2012	





Gaby Berger

-  www.gabyberger.be
-  Berger.Gaby@gmail.com
-  0032 497 432 012

Art in Glass & Ceramics