

Κύριοι,

Το ΠΑΚΟΕ στα πλαίσια της παρέμβασής του στην ποιότητα ζωής και μετά από πολύχρονη έρευνα, δημιούργησε μία μονάδα αρτοποιίας και αρτοσκευασμάτων, προϊόντων ελεγμένων και απαλλαγμένων από συντηρητικά, βελτιωτικά, χρωστικές και άλλες ουσίες.

Το ΠΑΚΟΕ, κοινωνικός, ανεξάρτητος και μη κερδοσκοπικός φορέας μπορεί να σας προμηθεύσει τα προϊόντα του σε τιμές χαμηλότερες από τους άλλους.

Επειδή πιστεύουμε στις οικολογικές και υγιεινές ευαισθησίες σας, θα θέλαμε να σας παρουσιάσουμε τα προϊόντα μας έργο και συγχρόνως εξασφαλίζοντας στους πελάτες και στα παιδιά μας θρεπτικά και υγιεινά προϊόντα.

Εκ των προτέρων, ευχαριστούμε θερμά.

**Για το Δ.Σ. του ΠΑΚΟΕ
Ο Πρόεδρος**

Παναγιώτης Χριστοδουλάκης

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Σας πληροφορούμε ότι η μηνιαία εφημερίδα «ΟΙΚΟΝΕΑ & ΥΓΙΕΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ» που κρατάτε στα χέρια σας κυκλοφορεί εδώ και 20 χρόνια από το Πανελλήνιο Κέντρο Οικολογικών Ερευνών.

Αυτή, όπως διαβάζετε, περιέχει θέματα περιβάλλοντος, προστασίας της φύσης, προστασίας του καταναλωτή, έρευνες και μελέτες του ΠΑΚΟΕ καθώς επίσης θέματα υγείας, διατροφής αλλά και ποικίλα ρεπορτάζ που ενδιαφέρουν τον σύγχρονο άνθρωπο.

Επειδή σαν περιβαλλοντική οργάνωση ή άτομο που ενδιαφέρεται να πει την άποψη του για το περιβάλλον, χρειάζεστε αναμφισβήτητα κάποιο ΒΗΜΑ για να προβάλλετε τις θέσεις και τις δραστηριότητές σας, η εφημερίδα μας είναι στην διάθεσή σας και θα σας παραχωρήσουμε σε μόνιμη βάση κάποιες στήλες μας για να προβληθεί το έργο σας.

Στείλτε μας λοιπόν τις δραστηριότητές σας μαζί με φωτογραφικό υλικό και κείμενα που όμως αν είναι δυνατόν, να μην ξεπερνούν το καθένα τις 300 λέξεις.

Ευχαρίστηση μας να γίνει και ΔΙΚΗ ΣΑΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ η εφημερίδα μας, πριν αλώσουν και την χώρα μας οι ξενόφερτες οικολογικές οργανώσεις με τους ισχυρούς προστάτες και τον πακτωλό δολαρίων.

Για το τμήμα Επικοινωνίας

Σοφία Διγενή

ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΚΕΝΤΡΟ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΡΕΥΝΩΝ
PANHELLENIC CENTRE OF ECOLOGICAL RESEARCHES

Λ. Πεντέλης 106Α, 152 34 Χαλάνδρι (Αθήνα), Τηλ.: (01) 68 55 816 - 18, Fax: 68 56 017, e-mail: pakoe@tee.gr
Members of: United Nations Environment PROGRAM - ECOROPA - IUCN - IFOAM

ΠΛΑΝΗΤΗΣ ΓΗ: ΩΡΑ ΜΗΔΕΝ



ΟΙΚΟΝΕΑ & ΥΓΙΕΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

ΕΚΠΟΜΠΗ ΠΟΥ ΕΓΓΥΑΤΑΙ ΤΟ ΠΑ.Κ.Ο.Ε.

Η ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΓΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ 2 - 18/10/2001

ΘΕΜΑ: ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Η Παγκόσμια Ημέρα Διατροφής που ορίστηκε από τον Οργανισμό Ηνωμένων Εθνών να γιορτάζεται κάθε 16 Οκτωβρίου κάθε άλλο παρά εορτάσιμη θα έπερεπε να ονομάζεται. Ακριβώς γιατί, **είναι οξύμωρο να εορτάζουμε για το μισό δισεκατομμύριο πεινασμένων ανθρώπων πάνω στη ΓΗ και για το ότι στις αρχές του 21 ου αιώνα, εξακολουθούν να πεθαίνουν εκατομμύρια άνθρωποι από πείνα και οι περισσότεροι είναι παιδιά.**

Δεν μπορούμε να εορτάζουμε για το δήθεν υψηλό σημερινό επίπεδο διατροφής, για το οποίο υπερηφανεύονται οι λεγόμενες πολιτισμένες και ανεπτυγμένες χώρες. Γιατί, πραγματι η διατροφή τους αποτελείται από επικίνδυνες χημικές ουσίες, από τις οποίες πρέπει τώρα να προφυλαχτούμε.

Δεν μπορούμε να γιορτάζουμε για τον άγριο καταναλωτισμό τροφίμων, που έχει πρώτα θύματα κυρίως παιδιά.

Δεν μπορούμε να γιορτ' ζουμε για τα σήματα κινδύνου που εκπέμπει ο οργανισμός του ανθρώπου: παχυσαρκία, καρδιοπάθειες, υπέρταση, διαβήτης, αποτελέσματα όλα αυτά της αφύσικης διατροφής.

Γνωρίζουμε καλά όλοι ότι οι λόγοι για την ύπαρξη της πείνας είναι η άνιση κατανομή του πλούτου, ο υπερπληθυσμός, η έλλειψη υποδομής και οργάνωσης στον Τρίτο Κόσμο και οι υπέρογκες στρατιωτικές δαπάνες. Αυτό το τελευταίο ιδιαίτερα δείχνει την ανελέητη λογική που διέπει το σημερινό παγκόσμιο σύστημα.

Εκατομμύρια άνθρωποι πεθαμένοι από πείνα δεν σημαίνουν τίποτα μπροστά σε μερικές πετρελαιοπηγές ή κοιτάσματα ουρανού.

Οι λόγοι για την ύπαρξη της κακής ποιότητας διατροφής είναι ο τρόπος που ζει ο βιομηχανικός άνθρωπος με την απάνθρωπη οργάνωση του χρόνου του και την αρρωστημένη επιθυμία του να μνηθεί στα τελετουργικά του τεχνητρονικού πολιτισμού.

Ενός πολιτισμού που, προκειμένου να έχει παραγωγή «πραγματικά λευκού ψωμιού»

Ή πολύ «λευκής ζάχαρης» θυσιάζει θρεπτικά υλικά, βιταμίνες και προσθέτει ένα καταϊγισμό βελτιωτικών και λευκαντικών.

Είναι ο πολιτισμός που αντιμάχεται την φύση και έχει την τραγική αυταπάτη ότι μπορεί να την καλύτερεύει και να την «διορθώσει» .

Είναι γνωστό ότι η χημεία της νοθείας στα τρόφιμα έχει αναπτυχθεί 10 φορές περισσότερο από τη χημεία σαν επιστήμη και ότι η ενημέρωση και προστασία του καταναλωτή ακολούθησε αντίστροφη πορεία.

Εκτός από την έλλειψη ενημέρωσης και την δημιουργία υπερκαταναλωτικής συνείδησης, η πολιτική ηγεσία, πιστεύουμε ότι, βαρύνεται με το μεγαλύτερο σκάνδαλο σε βάρος της υγείας των καταναλωτών: την έλλειψη ποιοτικού ελέγχου στα τρόφιμα.

Τα τελευταία δέκα χρόνια κι ενώ η διατροφή μας έγινε πιο ευάλωτος στόχος μετά την ένταξή μας στην Ε. Ε., η πολιτική προστασίας των καταναλωτών ταλανίστηκε από την έλλειψη υποδομής και την προσπάθεια για «προοδευτικές» ρυθμίσεις στη νομοθεσία, που έμειναν μόνο ανακοινώσεις.

ΟΙ ΕΡΕΥΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΑΠΟ ΤΟ ΠΑΚΟΕ

Οι έρευνες του ΠΑΚΟΕ για την ποιότητα των τροφίμων ξεκίνησαν το 1981. Το τμήμα του καταναλωτή στο ΠΚΟΕ έχει αναλάβει την αξιολόγηση των καταγγελιών, δειγματοληψίες, χημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις στα εργαστήρια του και ακόμη τις νομικές ενέργειες για όσα προϊόντα αποδεικνύονται ακατάλληλα.

Από τα αποτελέσματα των ερευνών στα τελευταία δύο χρόνια διαπιστώθηκε ότι:

1. Το 47% των δειγμάτων για όλα σχεδόν τα προϊόντα βρέθηκε νοθευμένο ή ακατάλληλο για κατανάλωση.
2. Τα γαλακτοκομικά προϊόντα και σε ποσοστό 60% των δειγμάτων βρέθηκαν μολυσμένα με κολοβακτηρίδια και σαλμονέλλες, επικίνδυνα για τη δημόσια υγεία. Τα ίδια επίσης βρέθηκαν σε χαμηλό ποσοστό 30% μολυσμένα με αντιβιοτικά. Επίσης ποσοστό 22% των δειγμάτων αυτών νοθευτηκε με λιγότερη περιεκτικότητα σε λίπος, (στο γάλα 2,3- 3%), σε γιαούρτα διαπιστώθηκε ύπαρξη συντηρητικών και σε πολλά παγωτά η ανυπαρξία γαλακτος και η προσθήκη συνθετικών χρωμάτων.
3. Τα αλλαντικά σε ποσοστό 40% βρέθηκαν μολυσμένα με κολοβακτηρίδια σαλμονέλλες συγκέλλες κ.λ.π. Η περιεκτικότητα σε νιτρώδη και νιτρικά των αλλαντικών και σε ποσοστό 50% των δειγμάτων, βρέθηκε υψηλότερη κατά 100% του «φυσιολογικού» ορίου.
4. Στα αναψυκτικά, η περιεκτικότητα του φυσικού χυμού σε ποσοστό 40% των δειγμάτων, βρέθηκε χαμηλότερη κατά 50%. Επίσης το μικροβιακό φορτίο από κολοβακτηρίδια και εντερόκοκκους, βρέθηκε επικίνδυνο για τη δημόσια υγεία στο 42% των δειγμάτων.
5. Στα εμφιαλωμένα νερά διαπιστώθηκε ότι εξαιτίας 1^ο) της κακής μεταφοράς, αποθήκευσης και διάθεσης σε υψηλές θερμοκρασίες, ειδικά τους καλοκαιρινούς μήνες, βρίσκονται κολοβακτηρίδια σε πολλά από τα εμφιαλωμένα που κυκλοφορούν στην αγορά και 2^ο) εξαιτίας της επιβαρυνσης του υδροφόρου ορίζοντα σε πολλές περιοχές έχουν επιβαρυνθεί και οι πηγές. 3^ο) Οι σημάνσεις στις φυάλες φέρουν άσχετες ημερομηνίες λήξεως και κάθε εταιρεία βάζει με δικούς της κωδικούς ή δεν αναγράφει καθόλου ημερομηνία εμφιάλωσης.

6. Τα λαχανικά στην περιοχή της Αττικής βρέθηκαν μολυσμένα σε ποσοστό 40% με μικρόβια και επικίνδυνα παράσιτα για τη δημόσια υγεία.
7. Στο ψωμί βρέθηκαν 12 απαγορευμένα βελτιωτικά και προσθετικά στο 90% των δειγμάτων
8. Στο ελαιόλαδο παρατηρήθηκε ύπαρξη καρκινογόνων χρωστικών σε ποσοστό 35% των δειγμάτων.

Αυτά αποτελούν μέρος των ερευνών του ΠΑΚΟΕ αλλά είναι αντιπροσωπευτικά της Ελληνικής πραγματικότητας στα εισαγόμενα και στα εγχώρια προϊόντα.

Γι' αυτά **ΤΟ ΠΑΚΟΕ ΚΑΤΑΓΓΕΛΙ:**

Την αδιαφορία και ασυδοσία του κυκλώματος παραγωγής, εμπορίας και διακίνησης τροφίμων.

Την ανυπαρξία ουσιαστικού ελέγχου στην παραγωγική διαδικασία των τροφίμων.

Την έλλειψη υποδομής για τον συνεχή και ουσιαστικό έλεγχο στα διακινούμενα προϊόντα ακόμα και σήμερα που υπάρχει ο ΕΦΕΤ.

Τη δημιουργία υπερκαταναλωτικής νοοτροπίας μέσα από τα μέσα ενημέρωσης – με την ανεξέλεγκτη διαφήμιση άχρηστων ή ακόμα και βλαβερών τροφίμων.

Την παντελή έλλειψη ενημέρωσης του λαού πάνω σε θέματα διατροφής.

Και **ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ:**

A. ΣΤΗΝ ΠΟΛΙΤΕΙΑ

1. Συστηματική και συνεχή ενημέρωση του λαού και ιδιαίτερα των παραγωγικών τάξεων για τα προβλήματα ποιότητας των τροφίμων.
2. Δημιουργία σωστής υποδομής μηχανισμών σε όλη τη χώρα ελέγχου ποιότητας τροφίμων.
3. Σωστή ενημέρωση και εξειδίκευση ατόμων για τις δειγματοληψίες των τροφίμων.

B. ΣΤΟ ΛΑΟ

1. Να μελετά προσεκτικά τις ετικέτες στα προϊόντα.
2. Να καταγγέλει χωρίς φόβο κάθε τι που αντιλαμβάνεται σε αρμόδιους φορείς και υπηρεσίες.
3. Να αντιμετωπίζει κριτικά τα προαναφερόμενα τεχνητά τυποποιημένα τρόφιμα
(κρέμες γιαούργια με άρωμα φρούτων, ποικιλόχρωμες σαλάτες, διάφορα παιδικά κατασκευάσματα).
4. Να αυτενεργεί και να ασχολείται ο ίδιος με το φαγητό του, ακολουθώντας παραδοσιακές συνταγές και να μην υποκύπτει στον πειρασμό του έτοιμου και τυποποιημένου.

Γ. ΣΤΙΣ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΕΣ, ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ

1. Να πραγματοποιούν ελέγχους για την ποιότητα και τις τιμές των τροφίμων.
2. Να ενεργοποιηθούν με καμπάνιες ενημέρωσης και πρακτικές κινητοποιήσεις (μπούκοτάζ ορισμένων ακατάλληλων τροφίμων).

ΤΟ ΠΑΚΟΕ ΑΝΑΓΓΕΛΙΣ

Α. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΡΕΥΝΩΝ 2001- 2002

1. Ποιοτική έρευνα των σχολικών κυλικείων.
2. Ποιοτική έρευνα της διαδικασίας παραγωγής στο κύκλωμα ΣΙΤΑΡΙ – ΑΛΕΥΡΙ – ΨΩΜΙ.
3. Ποιοτικός έλεγχος αναψυκτικών και εμφιαλωμένων νερών.
4. Ποιοτικός έλεγχος κρεάτων – αλλαντικών
5. Ποιοτικός έλεγχος γαλακτοκομικών.

Β. ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ ΓΙΑ ΣΩΣΤΗ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ Γ. ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΟΜΑΔΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΕΠΑΓΡΥΠΝΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΝΟΘΕΙΑ ΚΑΙ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.

Θα δημιουργηθούν δέκα (10) ομάδες των πέντε (5) ατόμων.

Δ. ΕΚΠΟΜΠΕΣ ΑΠΟ ΟΠΟΥ ΤΟΥ ΔΙΝΕΤΑΙ Η ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ ΜΕ ΘΕΜΑΤΑ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

Το ΠΑΚΟΕ, από το τηλεοπτικό παράθυρο του SEVEN, επικοινωνεί με τους ενεργούς πολίτες και δέχεται τις καταγγελίες και τα παράπονα τους. Καλεί επιστήμονες και σημαντικούς εκπροσώπους φορέων και δίνει το βήμα σε όσους επιθυμούν να εκφράσουν την άποψή τους για ότι συμβαίνει γύρω μας.
Δείτε την Δευτέρα 22/10/2001 στις 22:10' μμ την εκπομπή του ΠΑΚΟΕ «ΠΛΑΝΗΤΗΣ ΓΗ ... ΩΡΑ ΜΗΔΕΝ» και ενημερωθείτε για το τι γίνεται με την διατροφή μας.

Ο τίτλος της εκπομπής είναι «Αν ξέραμε τι τρώμε...» και ειδικοί επιστήμονες φορείς αλλά και απλοί καταναλωτές θα συζητήσουν σε αυτό το δίωρο όλα όσα θέλετε να μάθετε για αυτά που τρώτε...

Από τη Γραμματεία