

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

242/25-9-2006

ΕΡΕΥΝΑ ΤΟΥ ΠΑΚΟΕ ΣΕ 40 ΚΥΛΙΚΕΙΑ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ

Η προέλευση και ποιότητα των προϊόντων που διατίθενται στα κυλικεία είναι εξαιρετικά αμφίβολη στις μέρες μας, συνιστώντας ένα μείζον κοινωνικό ζήτημα καθώς η βιωσιμότητα και η διαμόρφωση της κοινωνίας του μέλλοντος είναι αδιάρρηκτα συνδεδεμένη με το είδος και την ποιότητα των παρεχόμενων αυτών τροφών.

Οι περισσότερες από αυτές τις τροφές είναι σύμφωνα με τους διαιτολόγους ιδιαίτερα ανθυγιεινές και περιορισμένης θρεπτικής αξίας και σύμφωνα με τους υγειονομικούς κανονισμούς που ισχύουν «απαγορευμένες».

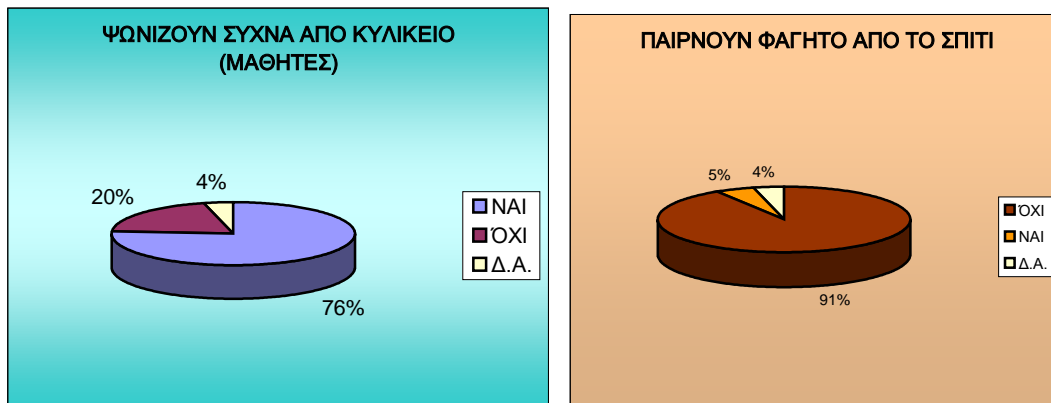
Εντούτοις, ένα πολύ μεγάλο ποσοστό μαθητών, περίπου 80%, τις βρίσκει ιδιαίτερα νόστιμες και ελκυστικές και τις εντάσσει στο καθημερινό του διαιτολόγιο.

Η έρευνα του ΠΑΚΟΕ καταδεικνύει το σοβαρό πρόβλημα που υπάρχει στα κυλικεία των σχολείων τόσο ως προς την ποιότητα των παρεχόμενων τροφών όσο και ως προς τις διατροφικές επιλογές των μαθητών.

Για την έρευνα δόθηκαν 4 ερωτηματολόγια σε 40 σχολεία της Νομαρχίας Αθηνών και συμπληρώθηκαν από 10 μαθητές σε κάθε σχολείο, δύο καθηγητές, ένα διευθυντή και τον υπεύθυνο του κυλικείου.

Τα αποτελέσματα είναι ομολογουμένως εντυπωσιακά. Η πλειονότητα των μαθητών αρέσκεται στο έτοιμο φαγητό πολύ περισσότερο από το σπιτικό, επιλέγει σε καθημερινή βάση κάποιο προϊόν από το κυλικείο και όταν αυτό συμβαίνει οι αγαπημένες τους επιλογές είναι τα snacks, οι σοκολάτες και τα αναψυκτικά.

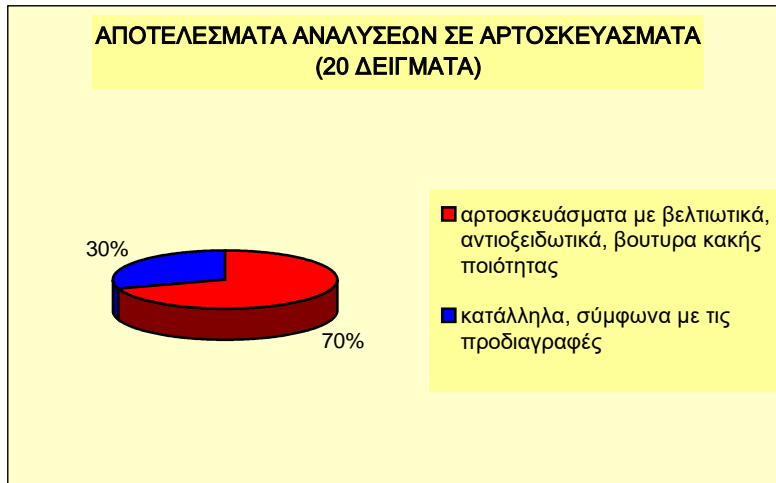
Όπως φαίνεται και από τα σχεδιαγράμματα μόλις ένας στους είκοσι



μαθητές συνηθίζουν να παίρνουν φαγητό από το σπίτι (συνήθως αυτό συμβαίνει με της μικρότερες ηλικιακές ομάδες του δημοτικού), ενώ μόλις ένας στους πέντε αποφεύγει να ψωνίζει από το κυλικείο.

Χαρακτηριστικό στοιχείο της έρευνας είναι ότι σε ερώτηση αν γνωρίζουν τα παιδιά τι πρέπει να τρώνε προκειμένου να τρέφονται υγιεινά η πλειοψηφία απάντησε θετικά ενώ παράλληλα το 82% αγνοεί αν οι τροφές που επιλέγει από το κυλικείο κάνουν καλό στην υγεία ή όχι. Είναι φανερό ότι υπάρχει σοβαρό κενό στην πληροφόρηση και τη σωστή εκπαίδευση των μαθητών πάνω σε αυτό το θέμα, παρόλο που σχεδόν οι μισοί εκπαιδευτές και το 82% των διευθυντών πιστεύουν ότι η εκπαίδευση στον τομέα αυτό είναι επαρκής.

Τότε τις πταίει? Γιατί τα παιδιά μας ενώ γνωρίζουν (ή έτσι δηλώνουν) τις κατάλληλες τροφές επιλέγουν να τρέφονται ανθυγιεινά? Αυτή η επιπολαιότητα με την οποία αντιμετωπίζουν τις διατροφικές τους επιλογές τα καθιστά βορά στα χέρια ασυνείδητων διαχειριστών κυλικείων που δεν διστάζουν στο βωμό του κέρδους να ταΐσουν τους μαθητές τροφές με κορεσμένα λίπη, συντηρητικά, βελτιωτικά τροφών, αντιοξειδωτικά κ.α.



Όπως φαίνεται και από το παραπάνω γράφημα σε δειγματοληπτικό έλεγχο που έγινε από το ΠΑΚΟΕ σε αρτοσκευάσματα μόλις το 30% αυτών κρίθηκε κατάλληλο προς κατανάλωση και από τις πίτες με τυρί το 80% αυτών περιείχε αλλοιωμένο τυρί και το 60% αυτών με τριμμένο ή κατεψυγμένο σπανάκι. Όσον αφορά στα γαλακτοκομικά προϊόντα (παγωτά, γιαούρτια, γάλα) παρουσιάστηκε αλλοίωση στο 38% σε ψυγεία μαζί με άσχετα προϊόντα (ψάρια), το 12% λιωμένα και το 50% σε καλή κατάσταση. Στα «αγαπημένα» των παιδιών βρέθηκε το 25% των snacks και το 92% των σοκολατιών ληγμένο ή εκτός ψυγείου.

Για την κατάσταση των κυλικείων και για τον ποιοτικό έλεγχο των εμπορευμάτων τους την ευθύνη έχουν τόσο η πολιτεία όσο και η διοικητική αρχή του σχολείου. Είναι χαρακτηριστικό ότι το 96% των κυλικείων δεν έχουν επίσημο έγγραφο ελέγχου από δημόσιο ελεγκτή, ενώ όσα κυλικεία έχει επισκεφθεί το υγειονομικό οι έλεγχοι περιορίζονται μία φορά το χρόνο αδυνατώντας να ελέγξουν πλήρως τα σχολικά κυλικεία.



Εντέλει, κανένα μέτρο και καμιά πρόταση δε φαίνεται αρκετή για να προφυλάξει τα παιδιά από το τεράστιο σύστημα νόθευσης των τροφίμων, εάν δεν υπάρξει γενική διατροφική παιδεία και παράλληλη κινητοποίηση γονέων, εκπαιδευτικών και πολιτείας, προκειμένου να διαφυλαχθεί το μέλλον και η σπουδαία διατροφική παράδοση του τόπου μας στις επόμενες γενιές.

Από τη γραμματεία του ΠΑΚΟΕ

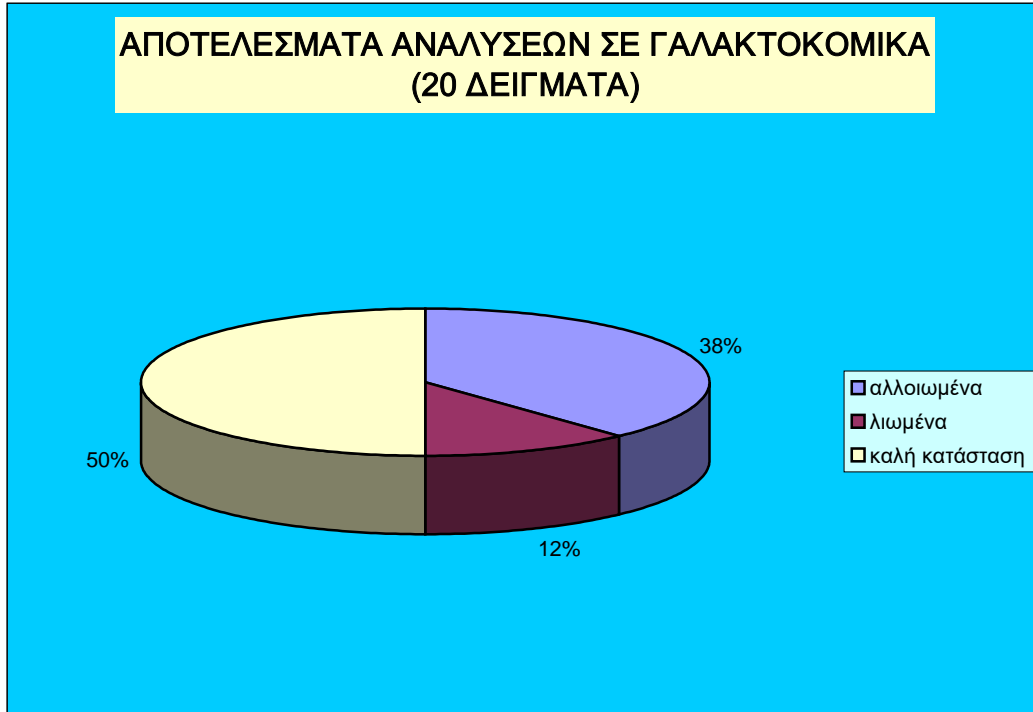
Ρήτου Γεωργία

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΧΗΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ ΣΕ ΔΕΙΓΜΑΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΩΝ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ

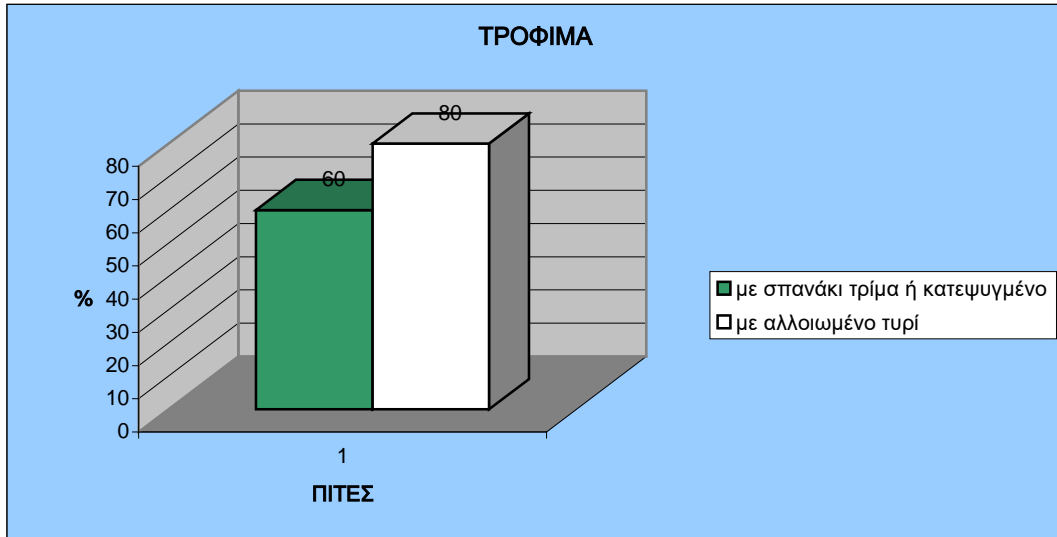
Δειγματοληπτικός Έλεγχος

- Αρτοσκευάσματα (κουλούρια, κρουασάν, σταφιδόψωμα)-είκοσι (20) δείγματα
 - Πάρθηκαν είκοσι δείγματα στα οποία το 70% περιείχε βελτιωτικά, αντιοξειδωτικά, βούτυρα κακής διατροφικής ποιότητας και το 30% βρέθηκαν με ικανοποιητικές παραμέτρους.

- Γαλακτοκομικά (παγωτά, γιαούρτια, γάλα) - είκοσι (20) δείγματα
 - Το 38% ήταν αλλοιωμένα σε ψυγεία με άσχετα προϊόντα (ψάρια), το 12% λιωμένα, το 50% σε καλή κατάσταση

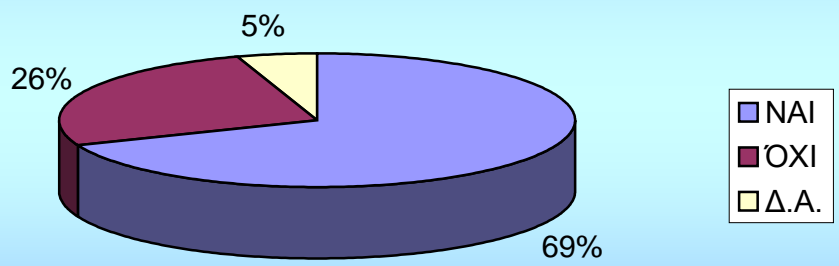


- Τυρόπιτες, σπανακόπιτες, ζαμπονοτυρόπιτες, λουκανικόπιτες – δέκα (10) δείγματα
 - 80% αλλοιωμένο τυρί (όχι φέτα)
 - 60% άσχημη μυρωδιά σε σπανάκι το οποίο ήταν τρίμα ή κατεψυγμένο

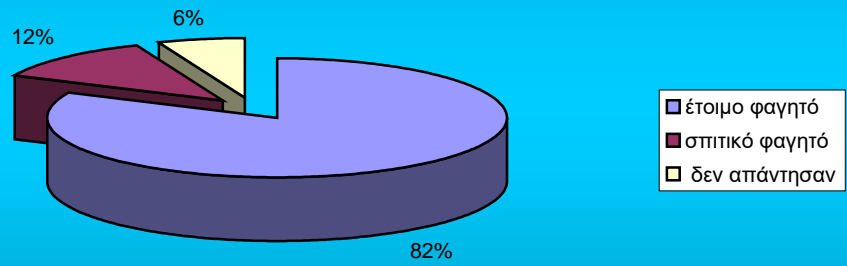


- Σοκολάτες ή snacks – εικοσιπέντε (25) δείγματα
 - 25% ληγμένα ή εκτός ψυγείου, οι σοκολάτες κατά 92%

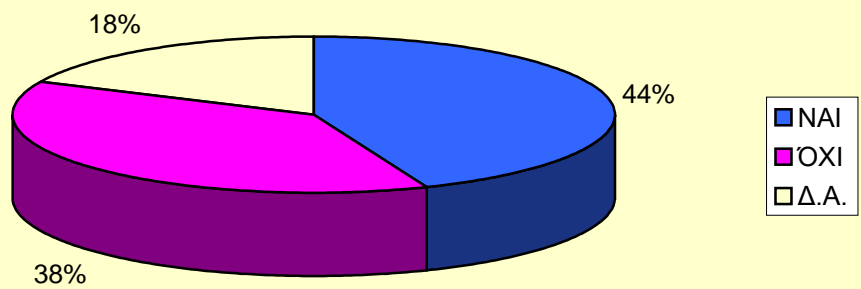
**ΨΩΝΙΖΟΥΝ ΣΥΧΝΑ ΑΠΟ ΚΥΛΙΚΕΙΟ
(ΚΑΘΗΓΗΤΕΣ)**



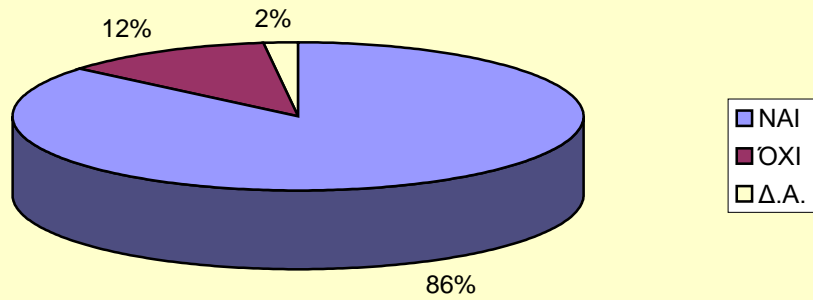
ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ ΜΑΘΗΤΩΝ



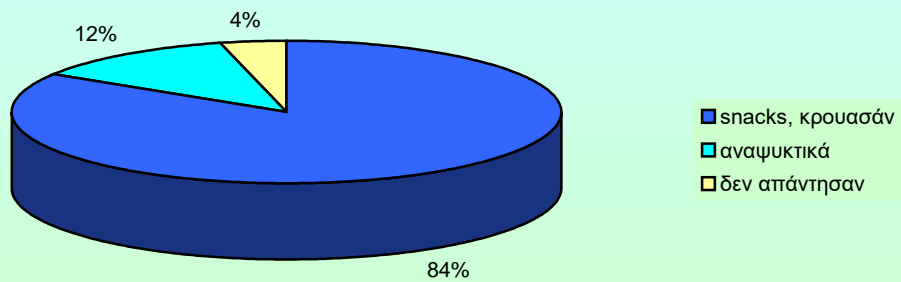
ΕΙΝΑΙ ΕΠΑΡΚΗΣ Η ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΕ ΘΕΜΑΤΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΟ ΣΧΟΛΕΙΟ (ΚΑΘΗΓΗΤΕΣ)



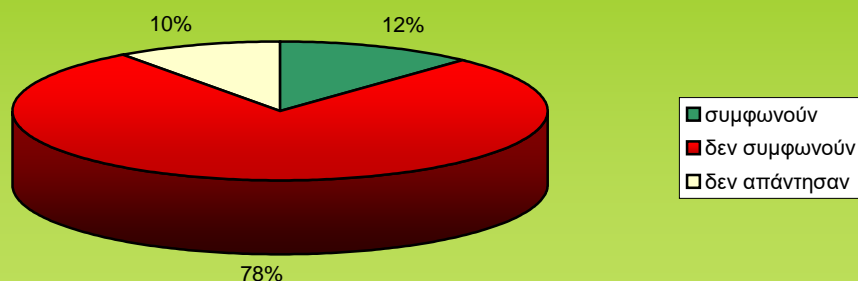
**ΕΙΝΑΙ ΕΠΑΡΚΗΣ Η ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΕ ΘΕΜΑΤΑ
ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΟ ΣΧΟΛΕΙΟ
(ΔΙΕΥΘΥΝΤΕΣ)**



**ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΤΗ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΣΤΑ
ΚΥΛΙΚΕΙΑ**



**ΝΑ ΠΑΥΣΕΙ Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ ΣΤΑ
ΣΧΟΛΕΙΑ
(ΔΙΕΥΘΥΝΤΕΣ)**



ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ ΝΑ ΠΩΛΟΥΝΤΑΙ ΣΤΑ ΚΥΛΙΚΕΙΑ

- Σάντουιτς με τυρί, ντομάτα, γαλοπούλα, τοστ
- Ψωμί τύπου 90%
- Τυριά ελληνικής παραγωγής
- Ψωμί πολυτελείας, κουλούρι σημίτικο ή σταφιδόψωμο σε ατομική συσκευασία
- Φρυγανιές σε μικρή συσκευασία
- Γάλα παστεριωμένο, γιαούρτι χωρίς προσμίξεις, φρούτα εποχής πλυμένα και τυλιγμένα σε σελοφάν
- Φυσικοί χημοί φρούτων
- Ξηροί καρποί
- Τυρόπιτα και σπανακόπιτα πολύ καλής ποιότητας
- Τσάι και καφές μόνο για το προσωπικό

ΤΟ ΠΑ.Κ.Ο.Ε ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ

Μετά από τα παραπάνω προτείνουμε:

- ✓ στους μαθητές: να ετοιμάζουν πρόγευμα από το σπίτι τους
- ✓ στους καθηγητές: να παροτρύνουν τους μαθητές να φέρνουν στο σχολείο από το σπίτι τους πρόγευμα
- ✓ στους δ/ντες: να ελέγχουν σε καθημερινή βάση το κυλικείο
- ✓ στους κυλικειάρχες: να ελέγχουν τι αγοράζουν
- ✓ στην πολιτεία: να δώσει άμεση λύση στο πρόβλημα

Για την έρευνα

Παναγιώτης Χριστοδουλάκης
Γεωργία Ρήτου