

ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΚΕΝΤΡΟ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΡΕΥΝΩΝ
PANHELLENIC CENTRE OF ECOLOGICAL RESEARCHES

Λ. Πεντέλης 47, 152 35 Βρυλησσια (Αθήνα), Τηλ.: 210 8100805 , Fax: 210 81000802, e-mail: pakoe@tee.gr
Members of: United Nations Environment PROGRAM - ECOROPA - IUCN - IFOAM

ΠΡΟΣ ΟΛΑ ΤΑ ΜΕΣΑ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥΣ
ΣΥΝΤΑΚΤΕΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ 430/14-3-2008

ΘΕΜΑ: 15^η ΜΑΡΤΙΟΥ 2008 "ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ"

ΗΜΕΡΑ ΑΝΥΠΑΡΚΤΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

Όταν μισό δισεκατομμύριο άνθρωποι πεινούν.

Όταν οι κύριες πηγές παραγωγής για την κάλυψη των διατροφικών αναγκών του πλανήτη μολύνονται, καταστρέφονται, μένουν χέρσες .

Όταν τα τρόφιμα νοθεύονται, μεταλλάσσονται και βομβαρδίζονται με χίλιες δύο χημικές ουσίες.

*Όταν η αφύσικη διατροφή και η υπερκατανάλωση εξακολουθούν να γίνονται τρόπος ζωής με όλα τα γνωστά επακόλουθα: παχυσαρκία, καρδιοπάθειες, υπέρταση, διαβήτης, **δεν μπορούμε να γιορτάζουμε την ημέρα προστασίας του καταναλωτή στις 15 Μαρτίου.***

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 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 «λευκής ζάχαρης» θυσιάζει θρεπτικά υλικά, βιταμίνες και προσθέτει ένα καταιγισμό βελτιωτικών και λευκαντικών. **Είναι ο πολιτισμός που αντιμάχεται τη φύση και έχει την τραγική αυταπάτη ότι μπορεί να την καλυτερεύει και να την «διορθώσει».**

Σήμερα, ενώ η **χημεία της νοθείας στα τρόφιμα έχει αναπτυχθεί 10 φορές περισσότερο από τη χημεία σαν επιστήμη**, η ενημέρωση και προστασία του καταναλωτή ακολούθησε αντίστροφη πορεία.

Εκτός από την έλλειψη ενημέρωσης και τη δημιουργία υπερκαταναλωτικής συνείδησης, η πολιτική ηγεσία βαρύνεται με **το μεγαλύτερο σκάνδαλο σε βάρος της υγείας των καταναλωτών**, που συμβαίνει να είναι πάντα στην επικαιρότητα από εικοσαετίας, **αυτό της έλλειψης ποιοτικού ελέγχου στα τρόφιμα.**

Μετά την ένταξη της χώρας μας στην Ευρωπαϊκή Ένωση η πολιτική προστασίας των καταναλωτών ταλανίστηκε από την έλλειψη υποδομής και την προσπάθεια για «προοδευτικές» ρυθμίσεις στη νομοθεσία που έμειναν μόνο ανακοινώσεις αλλά κι από τις συστάσεις νέων θεσμικών οργάνων που δεν λειτούργησαν ουσιαστικά ποτέ.



Η ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ είναι πλέον τρόπος ζωής



για ποιότητα ζωής

ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΚΕΝΤΡΟ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΡΕΥΝΩΝ PANHELLENIC CENTRE OF ECOLOGICAL RESEARCHES

Λ. Πεντέλης 47, 152 35 Βρυλησσια (Αθήνα), Τηλ.: 210 8100805 , Fax: 210 81000802, e-mail: pakoe@tee.gr
Members of: United Nations Environment PROGRAM - ECOROPA - IUCN - IFOAM

ΤΙ ΔΙΑΠΙΣΤΩΣΕ ΤΟ ΠΑΚΟΕ ΣΤΗ ΔΙΕΤΙΑ 2005 -2007

Είκοσι οκτώ χρόνια συνεχείς αγώνες και προσπάθειες, είκοσι οκτώ χρόνια ερευνών και μελετών από το ΠΑΚΟΕ, είναι είκοσι οκτώ χρόνια αδιάφυστων στοιχείων για τις νοθείες, τη ρύπανση-μόλυνση και την επικινδυνότητα των τροφίμων και του τρόπου ζωής μας.

Το Τμήμα του Καταναλωτή του ΠΑΚΟΕ έχει λάβει πολλές καταγγελίες μέσα στη διετία 2005-2007. Έχει αξιολογήσει το περιεχόμενο τους και έχει πραγματοποιήσει δειγματοληψίες, χημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις και έρευνες για ακατάλληλα τρόφιμα που κυκλοφορούν στην αγορά. Έχει προβεί μάλιστα και στις απαραίτητες νομικές ενέργειες προκειμένου να υπερασπιστεί την προστασία την δημόσιας υγείας.

Συγκεκριμένα:

1^{ον} σε διάφορα δείγματα που πάρθηκαν από σημεία πώλησης το 42% των δειγμάτων για όλα σχεδόν τα προϊόντα βρέθηκε νοθευμένο ή ακατάλληλο για κατανάλωση.

2^{ον} Τα γαλακτοκομικά προϊόντα και σε ποσοστό 34% των δειγμάτων βρέθηκαν με ληγμένες ημερομηνίες και μολυσμένα με κολοβακτηρίδια ενώ το 20% από αυτά είχαν σημαντική επιβάρυνση από αντιβιοτικά . Επίσης ένα 16% των δειγμάτων αυτών νοθεύτηκε με λιγότερη περιεκτικότητα σε λίπος ενώ σε γιαούρτια διαπιστώθηκε ύπαρξη συντηρητικών και σε πολλά παγωτά η ανυπαρξία γάλακτος και η προσθήκη συνθετικών χρωμάτων. Παρατηρήθηκε επίσης νοθεία στη Φέτα που σερβίρετε σε ταβέρνες και εστιατόρια η οποία παρότι είναι λευκός τυρός πωλείται σαν τυρί φέτα από αιγοπρόβειο γάλα.

3^{ον} Στα αλλαντικά σε ποσοστό 40% των δειγμάτων , η περιεκτικότητα σε νιτρώδη και νιτρικά , βρέθηκε υψηλότερη κατά 100% του φυσιολογικού ορίου.

4^{ον} Στους χυμούς παρατηρήθηκαν σοβαρές παραπλανήσεις του καταναλωτικού κοινού ως προς το τι πραγματικά περιέχουν οι συσκευασίες, που αναγράφουν για διαφημιστικούς - marketing λόγους την φράση «φυσικός χυμός», ενώ περιέχουν ένα μείγμα νερού και χρωστικών ουσιών με άρωμα από φρούτο.

5^{ον} Στα αναψυκτικά η περιεκτικότητα του φυσικού χυμού σε ποσοστό 50% των δειγμάτων, βρέθηκε χαμηλότερη κατά 50% από το επιτρεπτό όριο. Βρέθηκαν επίσης στην αγορά αναψυκτικά που μπορούν εύκολα να χαρακτηριστούν ως φαρμακευτικά προϊόντα ψυχοτρόπα και δεν θα έπρεπε να καταναλώνονται αβίαστα από παιδιά.

6^{ον} Στα εμφιαλωμένα νερά παρατηρήθηκαν σοβαρότατες παρατυπίες στους όρους διακίνησης, αποθήκευσης και διάθεσης τους. Ακόμα, σοβαρές ανακρίβειες που αναγράφονται στις ετικέτες και αφορούν τους ελέγχους του Γενικού Χημείου του Κράτους οι οποίες μάλιστα χαρακτηρίζονται ελλιπείς λόγω του ότι είναι εξαιρετικά περιορισμένες έως ελάχιστες για το πλήθος των εμφιαλωμένων νερών που κυκλοφορούν στην ελληνική επικράτεια. Η διακίνηση δε και η διάθεση των εμφιαλωμένων νερών, ιδιαίτερα τους θερινούς μήνες και στις περιοχές των νησιών μας, γίνεται κάτω από απαράδεκτες συνθήκες με ξεσκέπαστα φορητά κάτω από τον καυτό ήλιο και με θερμοκρασίες πάνω από 38° βαθμούς Κελσίου όταν το όριο είναι 18° βαθμοί Κελσίου. Δεν θα πρέπει να ξεχάσουμε το μικροβιακό φορτίο από κολοβακτηρίδια και εντερόκοκκους που βρήκαμε στα εμφιαλωμένα νερά το οποίο ήταν επικίνδυνα υψηλό για τη δημόσια υγεία στο 25% των δειγμάτων.

7^{ον} Στα λαχανικά από εδαφολογικές έρευνες διαπιστώθηκε η ύπαρξη φορτίου φυτοφαρμάκων και νιτρικών στο καλλιεργούμενο έδαφος και στις ρίζες τους.

8^{ον} Στο ψωμί βρέθηκαν 12 απαγορευμένα βελτιωτικά και προσθετικά στο 60% των δειγμάτων.



Η ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ είναι πλέον τρόπος ζωής



για ποιότητα ζωής

ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΚΕΝΤΡΟ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΡΕΥΝΩΝ PANHELLENIC CENTRE OF ECOLOGICAL RESEARCHES

Λ. Πεντέλης 47, 152 35 Βριλησσια (Αθήνα), Τηλ.: 210 8100805, Fax: 210 81000802, e-mail: pakoe@tee.gr
Members of: United Nations Environment PROGRAM - ECOROPA - IUCN - IFOAM

9^{ον} Στο ελαιόλαδο διαπιστώθηκε νοθεία σε ποσοστό 40% των δειγμάτων. Η παραπλάνηση δε του καταναλωτή σε όσα αναφέρονται στις ετικέτες των φιαλών είναι απερίγραπτη.

Διαπιστώθηκε ότι: α) αναφέρονται ως ελαιόλαδα λάδια από τον πυρήνα του σπόρου της ελιάς, β) λάδια πολυκαιρισμένα με άσχημες οσμές αναμειγνύονται με λάδια νέας σοδειάς και κυκλοφορούν στην αγορά σαν ελαιόλαδα επίσης, γ) παρατηρήθηκε η ύπαρξη καρκινογόνων χρωστικών σε ποσοστό 25% των δειγμάτων

ΕΠΕΙΔΗ

Το καταναλωτικό κοινό ανησυχεί για τις «τρελές αγελάδες», τα μεταλλαγμένα τρόφιμα, το μολυσμένο νερό, τις επιβαρημένες με χημικά λιπάσματα και φυτοφάρμακα καλλιέργειες και για αυτές τις ανησυχίες του δεν υπάρχει απάντηση από τους αρμοδίους. Αναρωτιόμαστε όλοι, είναι μέρα γιορτής και επιτευγμάτων η 15 Μαρτίου ή μήπως θα έπρεπε να θεωρηθεί, μέρα έντονου προβληματισμού και αντίστασης στις πολιτικές στρατηγικές που αδιαφορούν για την ανθρώπινη υγεία και για το περιβάλλον;

Το ΠΑΚΟΕ ΚΑΤΑΓΓΕΛΛΕΙ για άλλη μία φορά

- Την αδιαφορία και ασυδοσία του κυκλώματος παραγωγής και διακίνησης τροφίμων.
- Την έλλειψη υποδομής για τον συνεχή έλεγχο στα διακινούμενα προϊόντα.
- Την έλλειψη ευαισθησίας των αρμοδίων για την προστασία του καταναλωτή από κάθε λογής νοθείες και υπέρμετρη χρήση βλαβερών χημικών ουσιών.
- Την εγκληματική αδιαφορία και ελαφρότητα με την οποία αντιμετωπίζουν οι αρμόδιοι κρατικοί φορείς τα αλληπάλληλα προβλήματα που παρουσιάζονται συχνά πυκνά σε όλους τους χώρους των αγορών
- Τη δημιουργία υπερκαταναλωτισμού άχρηστων και βλαβερών τροφίμων που περνάνε εύκολα από τα ΜΜΕ με την διαφήμιση στον καταναλωτή
- Την παντελή έλλειψη ενημέρωσης του λαού πάνω στα θέματα διατροφής.

Το ΠΑΚΟΕ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ στην ΠΟΛΙΤΕΙΑ

1. Συστηματική και συνεχή ενημέρωση του λαού και ιδιαίτερα των παραγωγικών τάξεων για τα προβλήματα ποιότητας των τροφίμων, από την πολιτεία.
2. Να λειτουργήσει επιτέλους ο ΕΦΕΤ ουσιαστικά και να γίνει ένας πραγματικά ενιαίος φορέας ελέγχου με αρμοδιότητες συντονισμού με εξειδικευμένο επαρκές προσωπικό.
3. Εκπαίδευση και εξειδίκευση νέων ανθρώπων στον τομέα δειγματοληψίας και ελέγχου της ποιότητας των τροφίμων.



Η ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ είναι πλέον τρόπος ζωής



για ποιότητα ζωής

ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΚΕΝΤΡΟ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΡΕΥΝΩΝ PANHELLENIC CENTRE OF ECOLOGICAL RESEARCHES

Λ. Πεντέλης 47, 152 35 Βριλησσια (Αθήνα), Τηλ.: 210 8100805 , Fax: 210 81000802, e-mail: pakoe@tee.gr
Members of: United Nations Environment PROGRAM - ECOROPA - IUCN - IFOAM

Το ΠΑΚΟΕ ΠΡΟΤΡΕΠΕΙ τους ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ

1. Να μελετούν πολύ προσεκτικά τις ημερομηνίες λήξεως και τη σύνθεση των προϊόντων.
2. Να καταγγέλλουν χωρίς φόβο κάθε τι που αντιλαμβάνονται σε αρμόδιους φορείς και υπηρεσίες.
3. Να αντιμετωπίζουν κριτικά τα προσφερόμενα τεχνητά τυποποιημένα τρόφιμα (π.χ. κρέμες, γιαούρτια με άρωμα φρούτων, ποικιλόχρωμες σαλάτες, διάφορα παιδικά κατασκευάσματα).
4. Να αποφεύγουν τα γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα .
5. Να αντισταθούν στον προβαλλόμενο υπερκαταναλωτισμό
6. Να μην αποθηκεύουν μεγάλες ποσότητες ευάλωτων τροφίμων.
7. Να αυτενεργούν και να ασχολούνται οι ίδιοι προσωπικά με το φαγητό τους ακολουθώντας παραδοσιακές συνταγές και να μην υποκύπτει στον πειρασμό του έτοιμου και τυποποιημένου.

Το ΠΑΚΟΕ ΑΝΑΓΓΕΛΕΙ ΓΙΑ ΤΟ 2008

1. Την δημιουργία επιτροπών ελέγχου αγοράς.
2. Τον εργαστηριακό έλεγχο για εμφιαλωμένα νερά, αρτοσκευάσματα.
3. Την οργάνωση εθελοντικών ομάδων ελέγχου τροφίμων (λαϊκές, super market κλπ).

ΑΠΟ ΤΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΤΟΥ ΠΑΚΟΕ



Η ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ είναι πλέον τρόπος ζωής



για ποιότητα ζωής