



✓ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΚΕΝΤΡΟ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΡΕΥΝΩΝ  
✓ ΚΕΚ ΠΑΚΟΕ ✓ ΟΙΚΟΣΥΣΤΗΜΑ ΕΛΛΑΔΣ ✓ ΟΙΚΟΕΝ ✓  
✓ ΟΙΚΟ-ΓΗ



CERTIFIED M.S.  
ISO 9001:2015  
2167/Δ

Νικολάου Φλώρου 8, 115 24 Αθήνα, Τηλ.: 210 8100805, 210 7230505, Fax: 210 8101607

e-mail: [pakoe@pakoe.gr](mailto:pakoe@pakoe.gr), [www.pakoe.gr](http://www.pakoe.gr)

Members of: United Nations Environment PROGRAM - ECOROPA - IUCN – IFOAM

## ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ



*ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ 642 / ΑΘΗΝΑ, 8-9-2022*

Ένα γεύμα σε κατάστημα fast food και συγκεκριμένα της αλυσίδας K.F.C., της Τυνησίας, βρίσκεται στο επίκεντρο των ερευνών για το θάνατο της 19χρονης Θάλειας, δοκίμου του Πολεμικού Ναυτικού. Όπως έγινε γνωστό, είχε μοιραστεί γεύμα με φίλη της και είχε πιεί μιλκ σέικ. Ανέβασε πυρετό, τόσο αυτή, όσο και άλλοι δόκιμοι, που είχαν επίσης συμπτώματα δηλητηρίασης.

Χρόνια τώρα, λειτουργεί το σύστημα της γρήγορης διατροφής (fast food). Με αυτόν τον τρόπο, οι Αμερικανοί, στην συνέχεια οι Ευρωπαίοι και τέλος οι Ρώσοι μετά τη διάλυση της της Σοβιετικής Ένωσης, κατευθυνόμενοι από το σύστημα που θέλει ο



✓ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΚΕΝΤΡΟ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΡΕΥΝΩΝ  
✓ ΚΕΚ ΠΑΚΟΕ ✓ ΟΙΚΟΣΥΣΤΗΜΑ ΕΛΛΑΣ ✓ ΟΙΚΟΕΝ ✓  
✓ ΟΙΚΟ-ΓΗ



CERTIFIED M.S.  
ISO 9001:2015  
2167/Δ

Νικολάου Φλώρου 8, 115 24 Αθήνα, Τηλ.: 210 8100805, 210 7230505, Fax: 210 8101607

e-mail: [pakoe@pakoe.gr](mailto:pakoe@pakoe.gr), [www.pakoe.gr](http://www.pakoe.gr)

Members of: United Nations Environment PROGRAM - ECOROPA - IUCN – IFOAM

εργασιακός χρόνος να αυξηθεί σε βάρος της ποιότητας ζωής μας, «έτρωγαν» σε ταχυφαγεία.

Αποτέλεσμα, όλες αυτές οι αλυσίδες «σκουπιδοδιατροφής», να ταΐζουν τις μάζες με επικίνδυνα για την υγεία φαγητά, πρόσθετες χημικές ουσίες, που επηρεάζουν τη «γεύση» και δίνουν το αίσθημα του αλμυρού και του γλυκού, σε βαθμό που όλοι και ιδιαίτερα οι μικρές ηλικίες 12-22 ετών, να δημιουργούν στην υγεία τους πολλαπλά προβλήματα (στομαχικές διαταραχές, σακχαροδιαβήτη, υπέρταση και δυστυχώς τελευταία και τις λεγόμενες τροφικές δηλητηριάσεις.

Με αφορμή τον πρόσφατο θάνατο της 19χρονης Θάλειας από τροφική δηλητηρίαση στην Τυνησία μετά από φαγητό στο ταχυφαγείο της **K.F.C.**, αλυσίδα «ΑΜΑΡΤΙΑ», επειδή συνεχώς δημιουργεί προβλήματα σ αυτούς που την εμπιστεύονται και δέχονται *a priori* ότι τα προϊόντα της είναι υγιεινά και ασφαλή.



Παρατίθεται παρακάτω μερικά από τα επικίνδυνα κερδοσκοπικά παιχνίδια της **K.F.C.**



✓ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΚΕΝΤΡΟ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΡΕΥΝΩΝ  
✓ ΚΕΚ ΠΑΚΟΕ ✓ ΟΙΚΟΣΥΣΤΗΜΑ ΕΛΛΑΔΣ ✓ ΟΙΚΟΕΝ ✓  
✓ ΟΙΚΟ-ΓΗ



CERTIFIED M.S.  
ISO 9001:2015  
2167/Δ

Νικολάου Φλώρου 8, 115 24 Αθήνα, Τηλ.: 210 8100805, 210 7230505, Fax: 210 8101607

e-mail: [pakoe@pakoe.gr](mailto:pakoe@pakoe.gr), [www.pakoe.gr](http://www.pakoe.gr)

Members of: United Nations Environment PROGRAM - ECOROPA - IUCN – IFOAM

Η εν λόγω αμερικανική αλυσίδα έχει στην πλάτη της πλήθος σκανδάλων, κυρίως ως προς την ασφάλεια τροφίμων της. Χαρακτηριστικό όλων, η υπόθεση προμηθευτών της στην Σαγκάη το 2014, στους οποίους οι κινεζικές ρυθμιστικές Αρχές έβαλαν λουκέτο, καθώς τα κρέατα κρίθηκαν ακατάλληλα για τη δημόσια υγεία.

Μετά την αποκάλυψη ότι η εταιρεία προμηθειών πωλούσε παρτίδες ληγμένες κρέατος στην αλυσίδα, άλλα σκάνδαλα βγήκαν στη φόρα για το πώς... μαγειρεύονται τα κοτόπουλα.

Το CNN τότε, πρόβαλλε ένα βίντεο όπου εργαζόμενοι χρησιμοποιούσαν για την επεξεργασία τροφίμων που είχαν λήξει με γυμνά χέρια, συμπεριλαμβανομένων και όσων είχαν πέσει στο πάτωμα. Το **K.F.C.** είναι θυγατρικό της **Yum**.

Άλλα καταστήματα τα οποία είτε διαχειρίζεται, είτε παραχωρεί άδειες λειτουργίας, είναι τα **A&W** (Εκτός του Καναδά), **Long John Silver's**, **Pizza Hut** και **Taco Bell**.

Υπενθυμίζεται, ότι πριν από ένα περίπου χρόνο, η εταιρεία είχε προχωρήσει στο κλείσιμο των καταστημάτων της **Pizza Hut** στην ελληνική αγορά.

Συγκεκριμένα, είχε μπει λουκέτο σε 16 εστιατόρια της αλυσίδας με την εταιρεία να δικαιολογεί την απόφαση της αυτή στα επιπλέον προβλήματα που προέκυψαν από το κλείσιμο των καταστημάτων, λόγω κορωνοϊού.

## Τροφικές δηλητηριάσεις.

### Αιτίες και παράγοντες τροφικής δηλητηρίασης

Το χαλασμένο ή ληγμένο ή τοξικό φαγητό είναι η πιο συχνή αιτία τροφικής δηλητηρίασης, ωστόσο δεν είναι η μόνη. Οδηγεί στην τροφική δηλητηρίαση και πολλές φορές προκαλεί ακόμα και θάνατο, η κατανάλωση μολυσμένων από μικροοργανισμούς



✓ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΚΕΝΤΡΟ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΡΕΥΝΩΝ  
✓ ΚΕΚ ΠΑΚΟΕ ✓ ΟΙΚΟΣΥΣΤΗΜΑ ΕΛΛΑΔΣ ✓ ΟΙΚΟΕΝ ✓  
✓ ΟΙΚΟ-ΓΗ



Νικολάου Φλώρου 8, 115 24 Αθήνα, Τηλ.: 210 8100805, 210 7230505, Fax: 210 8101607

e-mail: [pakoe@pakoe.gr](mailto:pakoe@pakoe.gr), [www.pakoe.gr](http://www.pakoe.gr)

Members of: United Nations Environment PROGRAM - ECOROPA - IUCN – IFOAM

τροφίμων και ποτών. Τέτοιοι μικροοργανισμοί είναι τα βακτήρια όπως τα κολοβακτηρίδια, η σαλμονέλα, ο σταφυλόκοκκος, η λιστέρια, η σιγκέλα και διάφορα άλλα που μπορούν να μολύνουν μια μεγάλη ποικιλία τροφίμων. Στο κατάλογο αυτό προστίθενται και οι ιοί και τα παράσιτα τα οποία είτε αναπτύχθηκαν εξαιτίας κακής συντήρησης τροφίμων, είτε επιμόλυναν τα τρόφιμα εξαιτίας κακών συνθηκών υγιεινής.

Η ποιότητα των τροφίμων επηρεάζεται και από τα προϊόντα χημικής ρύπανσης που προκαλούν άμεσες ή χρόνιες βλάβες στην υγεία του ανθρώπου. Οι ρύποι και μολυσματικοί παράγοντες εισέρχονται ή ενσωματώνονται στα τρόφιμα κατά την παραγωγή, συγκομιδή, επεξεργασία, συσκευασία, μεταφορά, αποθήκευση, μαγείρεμα, σερβίρισμα. Μερικά συστατικά μπορούν να μετατραπούν σε τοξικές ενώσεις κατά την επεξεργασία και την αποθήκευση (μέσω αντιδράσεων με άλλα συστατικά ή πρόσθετα, είτε μέσω θερμικών ή μικροβιολογικών μετατροπών).

**Το ΠΑ.Κ.Ο.Ε. την επόμενη εβδομάδα θα πραγματοποιήσει έρευνα σε δύο-τρία «ταχυφαγεία» της Κ.Φ.Σ, αλλά και σε άλλες εταιρείες για να διαπιστωθεί ο βαθμός μόλυνσης των προϊόντων που πωλούν.**

**Στην συνέχεια, θα καταγγείλει στον Εισαγγελέα του Αρείου Πάγου την έρευνα του.**

*Από την γραμματεία του ΠΑ.Κ.Ο.Ε*