

Τί τρώμε;

Γαλήνη Φούρα
Δημοσιογράφος.

Οί Έλληνες προβληματίζονται περισσότερο για την ασφάλεια τών τροφίμων που βάζουν στο πιάτο τους, από το μέσο όρο τών Ευρωπαϊών καταναλωτών. Μετά από τόσα διατροφικά σκάνδαλα, από τις τρελές αγελάδες έως τα μολυσμένα αυγά, ένας στους τρεις (31%) θεωρεί ότι ή ασφάλεια πρέπει να είναι το κύριο μέλημά του, όταν αγοράζει τρόφιμα. Το ίδιο ίσχύει για δύο στους δέκα Ευρωπαίους, κατά μέσο όρο. Σύμφωνα με έρευνα του Ευρωβαρόμετρου, σε όλα τα κράτη-μέλη το έρώτημα "τί τρώμε;" παραμένει σημαντικό για όλους. Η συγκεκριμένη δημοσκοπήση, που δημοσιεύθηκε από την Ευρωπαϊκή άρχή για την ασφάλεια τών τροφίμων, ανέδειξε τρία προβλήματα που άπασχολούν τούς Ευρωπαίους καταναλωτές σε είκοσι κράτη-μέλη. Αυτά είναι ή κακή χρήση αντιβιοτικών και ορμονών στα ζώα, τα υπολείμματα φυτοφαρμάκων και τα πρόσθετα τροφίμων. Στην Ελλάδα, αυτό που άνησυχεί περισσότερο τούς πολίτες είναι τα υπολείμματα τών φυτοφαρμάκων και οι άσθενείες που έντοπίζονται στα ζώα.

Περίπου ένας στους τρεις Ευρωπαίους, θεωρεί την ασφάλεια τών διαθέσιμων τροφίμων δεδομένη. Στή χώρα μας είμαστε πιο επιφυλακτικοί, μόλις το 19% τών έρωτώμενων άνέφερε ότι τα προϊόντα που πωλούνται είναι άσφαλή. Στή συντριπτική μας πλειοψηφία (93%) δηλώνουμε, ότι έμπιστευόμαστε άπολύτως την έπιστημονική κοινότητα και την πληροφόρηση που δίνει για τούς διατροφικούς κινδύνους. Παρά το γεγονός αυτό, ή Ελλάδα είναι ένα από τα τρία κράτη-μέλη στα όποια ή πλειοψηφία τών πολιτών (60%) άναφέρει την οικογένεια και τούς φίλους ως μία σημαντική πηγή πληροφόρησης.

Παρά το γεγονός ότι οι Ευρωπαϊκοί όργανισμοί έκπονούν έκτεταμένους έλέγχους στα προϊόντα που διακινούνται στην αγορά, οι καταναλωτές, πράγματι, δέν είναι άπολύτως προστατευμένοι. Οί έπικίνδυνες ουσίες (φιτρονίλη, διοξίνες, άφλατοξίνες) μπορούν να καταλήξουν στο πιάτο μας με πολλούς τρόπους, όπως α) οί παραγωγοί να μñν τηρούν τα άναγκαία στάνταρ, β) οί κτηνοτροφικές μονάδες να χρησιμοποιούν με λάθος τρόπο κάποια χημική ουσία, γ) οί γεωργοί να επιλέγουν για τις καλλιέργειές τους άπαγορευμένα ή νοθευμένα παρασιτοκτόνα και δ) ή βιομηχανία, παράνομες ουσίες για τη βελτίωση τής γεύσης τών τροφίμων.

Έξαιτίας τής βιομηχανοποιημένης πρωτογενούς παραγωγής, διάφορα διατροφικά σκάνδαλα πήραν, τις τελευταίες δεκαετίες, έκταση σε πολλές Ευρωπαϊκές χώρες ταυτόχρονα. Το πιο πρόσφατο, μεγάλης έκτασης, που είδε το φώς τής δημοσιότητας, άφορα στα μολυσμένα αυγά

άπό το έντομοκτόνο Fipronil, που έντοπίστηκαν άρχικά στο Βέλγιο και την Όλλανδία και στη συνέχεια στη Γερμανία. Οί άρχές παραδέχθηκαν, ότι το έντομοκτόνο, έκτός από τα αυγά, πέρασε και σε άλλα τρόφιμα στη διατροφική άλυσίδα. Σύμφωνα με τη Γερμανική κυβέρνηση, σε 100 δείγματα τροφίμων, από τα 500 που έλέχθηκαν, έντοπίστηκαν ίχνη του έντομοκτόνου. Άλλο παράδειγμα άφορα στην ένδεχόμενη μόλυνση έκατοντάδων ή και χιλιάδων Βρετανών από τον ίο τής ήπατίτιδας Ε, από λουκανικά και συσκευασμένες φέτες ζαμπόν, που διέθετε για μία τριετία άλυσίδα σουπερ μάρκετ. Στις άρχές του 2019 είδε το φώς τής δημοσιότητας (έφημερίδα "Καθημερινή" 1/2/2019) το σκάνδαλο τής εξαγωγής 2.700 κιλών ύππου βοδινού, από τη σφαγή άρρωστων ζώων από την Πολωνία, σε χώρες τής Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η Πολωνία παράγει 560.000 τόνους βοδινού το χρόνο, από τούς όποιους το 80-85% έξάγεται.

Φυτοφάρμακα πάνω από τα έπιτρεπτά όρια άνιχνεύονται στο 3% τών δειγμάτων που έλέγχονται, ενώ, όταν πρόκειται για είσαγωγές από τρίτες χώρες έκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης, το ποσοστό αυτό άνεβαίνει στο 7%. Η Ευρωπαϊκή Ένωση Προστασίας τών καλλιργειών προειδοποίησε για τις τεράστιες ποσότητες παρανόμων ή νοθευμένων φυτοφαρμάκων, που παράγονται και διακινούνται παγκοσμίως. Έκτός από τις Ευρωπαϊκές ύπηρεσίες, και τα κράτη-μέλη είναι έπιφορτισμένα με το καθήκον να διενεργούν έλέγχους για την άυστηρή έφαρμογή τών κανόνων. Πριν λίγες ήμέρες είδε το φώς τής δημοσιότητας έρευνα του Ένιαίου Φορέα Έλέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ), σε συνεργασία με το Άριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, για τούς κινδύνους τής λιστερίωσης από μη προσυσκευασμένα προϊόντα κρέατος θερμικής έπεξεργασίας. Πρόκειται για φέτες από καπνιστό ή βραστό ζαμπόν, γαλοπούλα, κοτόπουλο, πάριζα και μορταδέλα, που κόβονται στα μηχανήματα κόψης στα σουπερ μάρκετ. Οί κίνδυνοι σχετίζονται με το χειρισμό, τη συντήρηση και το χρόνο κατανάλωσης αυτών τών προϊόντων, που ποτέ δέν πρέπει να ύπερβαίνει τις δύο έβδομάδες. Τα μη συσκευασμένα άλλαντικά πρέπει να τοποθετούνται στο ψυγείο άμέσως, σε καλά σφραγισμένα δοχεία, μακριά από άλλα προϊόντα, όπως τα μαλακά τυριά (φέτα, μυζήθρα), για την άποφυγή έπιμόλυνσης και σε θερμοκρασία κάτω τών πέντε βαθμών Κελσίου. Όμως, όπως έδειξε ή έρευνα, που συγχρηματοδοτήθηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση, με την έπιχορήγηση τής Ευρωπαϊκής Άρχής Ασφάλειας Τροφίμων, τα μισά νοικοκυριά δέν έχουν ένδειξη θερμοκρασίας στο ψυγείο τους. ●