

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ με βιοτοξίνες. Σούσι και καπνιστός σολομός σερβίρονται παρέρμα με επικίνδυνα παράσιτα. Κρέας

γανηρισμένο με κτηνιατρικά φάρμακα. Ελληνικές ντομάτες που έχουν χάσει τις βιταμίνες τους στο θερμοκήπιο και μοσχάρι ενισχυμένο με χοληστερίνη που τη βρήκε πλούσια στην εντατική εκτροφή. Ειδικό επιστήμο-

νες εντόπισαν προσφάτως αλλαγές στη σύνθεση των εγχώριων τροφίμων ενώ κρούουν τον κώδωνα για τους κινδύνους που μας απειλούν από αλλοιωμένα ή επεμβαρημένα με τοξικές ουσίες τρόφιμα. Ανεπαρκείς έλεγχοι

προϊόντων ενισχύουν τη διατροφική ανασφάλεια των καταναλωτών, οι οποίοι ακόμη και όταν ακούν για κατασχέσεις σκέφτονται: «Καλά, εστάτα πρόλαβαν νορίς. Πόσα άλλα όμως φθάνουν τελικά στο πιάτο μας».

■ Ειδικό επιστήμονες εντόπισαν προσφάτως αλλαγές στη σύνθεση των ελληνικών τροφίμων ενώ κρούουν τον κώδωνα και για άλλους κινδύνους

Κύριο πιάτο με φυτοφάρμακα και τοξίνες

Ντομάτες θερμοκηπίου χωρίς βιταμίνες και μοσχάρι εντατικής εκτροφής «ενισχυμένο» με χοληστερίνη

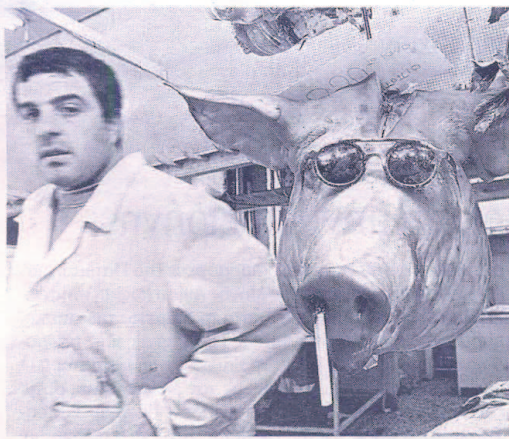
Τοξικές ουσίες και παθολογικοί μικροοργανισμοί αποτελούν ενίστα, χωρίς να το ξέρουμε, το «επιδόρπιο» στο τραπέζι του καταναλωτή. «Οι μικροτοξίνες είναι από τις πιο επικίνδυνες ουσίες και αναπτύσσονται για διάφορους λόγους, π.χ. κακή συντήρηση σε διάφορα είδη τροφίμων, όπως σε καφέ, όσπρια, καλαμπόκι, μαρούλια κ.ά.» επισημαίνει ο αναπληρωτής καθηγητής Τοξικολογίας κ. Αριστείδης Τσατσάκης, διευθυντής της Μονάδας Τοξικολογίας και Εγκληματολογικής Χημείας του Πανεπιστημίου Κρήτης. «Μάλιστα, ανιχνεύονται στο γάλα, στα αυγά και σε άλλα ζωικής προέλευσης προϊόντα. Είναι ενώσεις ιδιαίτερα σταθερές και περνούν στα ζώα μέσω των ζωοτροφών στις οποίες έχουν αναπτυχθεί οι μικροτοξίνες λόγω της κακής διακίνησης και αποθήκευσής τους. Πρόσφατα είχαμε περιστατικό στην Κρήτη».

Πάντως, σύμφωνα με τα στοιχεία της Διεύθυνσης Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας το 2000 έγιναν περίπου 3.000 έλεγχοι για κατάλοιπα στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης με βάση το Εθνικό Πρόγραμμα Ελέγχου Καταλοίπων. Αφορούσαν την εγχώρια πρωτογενή παραγωγή (βοοειδή, χοίρους, αιγοπρόβατα, ιπποειδή, πουλερικά, κουνέλια, προϊόντα ιχθυοκαλλιέργειών, γάλα, αυγά και μέλι).

Βρέθηκαν υπερβάσεις σε αντιμικροβιακούς παράγοντες (επιτρεπόμενα κτηνιατρικά φάρμακα) σε ποσοστό 0,6% των δειγμάτων. Αρνητικά ήταν τα αποτελέσματα στους ελέγχους για απαγορευμένες ουσίες (π.χ. ουσίες με αναβολική δράση) και για επιβλαβείς ουσίες που υπάρχουν στο περιβάλλον.

■ Εφιάλτης από το παρελθόν

Πάντως σε πρόσφατες έρευνες της Μονάδας Τοξικολογίας βρέθηκαν υπολείμματα απαγορευμένων και πολύ δραπτικών υποφαρμάκων σε γεωργικά προϊόντα! Μάλιστα, σύμφωνα με τα πρώτα στοιχεία έρευνας που διεξάγεται (δεν έχει ολοκληρωθεί ακόμη) και βασίζεται σε αναλύσεις τριχών από αγρότες της Κρήτης, βρέθηκε ότι υπάρχουν ακόμη στον οργανισμό τους υπολείμματα DDT και PCBs (πολυχλωριωμένα διφαινύλια), ουσίες που έχουν απαγορευτεί εδώ και δεκαετίες! Η έρευνα συνεχίζεται, μέχρι στιγμής



Στην κεντρική αγορά κρεάτων της Αθήνας οι κρεοπώλες κάνουν χιούμφορ, αλλά οι επιστήμονες προειδοποιούν: Η ταχεία ανάπτυξη των μεγάλων ζώων και η ποιότητα των ζωοτροφών υποβάθμισαν τα τελικά προϊόντα

Ο ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΕΙΣΑΓΩΓΩΝ

Μικρόβια χωρίς διαβατήριο

ΜΟΝΟ στον Συνοριακό Σταθμό Κτηνιατρικού Ελέγχου (ΣΥΚΕ) Θεσσαλονίκης φθάνουν μηνιαίως 400 κοντέινερ των 25 τόνων τροφίμων ζωικής προέλευσης και άλλα τόσα στο ΣΥΚΕ Πειραιά. Αν και ο έλεγχος ως προς την ταυτοποίηση του εμπορεύματος με τα έγγραφα και τη μακροσκοπική εξέταση γίνεται σε όλα τα φορτία, δεν ισχύει το ίδιο με τον μικροβιολογικό έλεγχο και τον έλεγχο καταλοίπων (βαρέα μέταλλα κ.ά.). Ακρίβως επειδή δεν υπάρχει εργαστηριακή υποστήριξη λόγω έλλειψης στελεχικού δυναμικού, γίνονται δειγματοληπτικές αναλύσεις στις εισαγωγές. Δύο κτηνιατρικά κέντρα σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη και 15 εργαστήρια στην υπόλοιπη Ελλάδα χωρίς προσωπικό καλύπτουν τους ελέγχους για τις κτηνιατρικές υπηρεσίες στους 54 νομούς της χώρας (!) και για όλα τα εθνικά προγράμματα.

πάντως προκύπτει ότι οι αγρότισες παρουσιάζουν συχνότερα παθήσεις του μαστού απ'ότι ο υπόλοιπος γυναικείος πληθυσμός.

Από την πρωτογενή ύλη ως τα μεταποιημένα προϊόντα καιροφυλακτεί ο κίνδυνος τροφολοιμώξεων που οφείλονται στα παθογόνα μικρόβια. «Από στατιστικά στοιχεία του Πανεπιστημίου Κρήτης, οι σαλμονελλώσεις είναι οι πρώτες σε συχνότητα τροφολοιμώξεις, ακολουθούμενες από τις καμπυλοβακτηριακές γαστρεντερίτιδες και τις γαστρεντερίτιδες τις σφειλόμενες σε εντεροπαθογόνα στελέχη του κολοβακτηριδίου του εντέρου, κυρίως στη βρεφική και στην παιδική ηλικία» λέει ο καθηγητής Μικροβιολογίας στο Πανεπιστήμιο Κρήτης κ. Ιωάννης Τσελέντης και διευθυντής του συνεργαζόμενου με την Παγκόσμια Οργάνωση Υγείας Μεσογειακού Κέντρου Ανθρωποζωονόσου.

Υπάρχουν και μικρόβια,

όπως ο σταφυλόκοκκος, που μπορεί να προκαλέσουν, όταν πολλαπλασιαστούν στο τρόφιμο - από κακή συντήρηση, αναθέρμανση κτλ. -, γαστρεντερικά σύνδρομα. Σε ό,τι αφορά τους ιούς, σημαντικός παράγων τροφολοιμώξεων είναι ο ιός της ηπατίτιδας Α (βρίσκεται σε φρέσκα λαχανικά ποτισμένα με ρυπαρά νερά, σε οστρακοειδή που συλλέχθηκαν από μολυσμένα νερά κτλ.).

Από την κατανάλωση ανεπαρκώς ψημένου χοιρινού κρέατος ή κυνηγιού υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης από παράσιτα. Η κατανάλωση ωμών ψαρικών, όπως σουσί, σολομού, ρέγκας κτλ. - στα οποία δεν υπήρξε προηγούμενη θερμική επεξεργασία ή η κλίση τους ήταν αποτυχημένη -, μπορεί να οδηγήσει σε μόλυνση από παράσιτα του γένους των ανισακιδίων.


Επίσης υπάρχουν αρκετά περιστατικά που αφορούν τοξικές ουσίες από κατανάλωση ιχθυρών μολυσμένων από βιοτοξίνες.

ΤΑΧΕΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Οι γενετικές επεμβάσεις

ΟΣΟ κι αν ακούγεται παράδοξο, η σύνθεση των τροφίμων που παράγονται στην Ελλάδα έχει αλλάξει! Έχει αλλοιωθεί, για παράδειγμα, η ποιότητα του λίπους των κρεάτων. Η ταχεία ανάπτυξη των μεγάλων ζώων και των πουλερικών και η ποιότητα των ζωοτροφών υποβάθμισαν τα τελικά προϊόντα, με αποτέλεσμα τα κορεσμένα λίπη και τα επικίνδυνα τρανς λιπαρά να είναι σημαντικά αυξημένα στα κρέατα, στα αυγά και στα γαλακτοκομικά. Αυτό επισημαίνει ο καθηγητής Προληπτικής Ιατρικής και Διατροφής του Τομέα Κοινωνικής Ιατρικής του Πανεπιστημίου Κρήτης κ. Αντώνης Καφάτος που διενεργεί έρευνα στο πλαίσιο της συγκρότησης βάσης δεδομένων για τη σύνθεση των τροφίμων, για πρώτη φορά στη χώρα μας.

«Η σύγκριση έγινε με ζώα ελεύθερης βοσκής που τρέφονται με φυσικό τρόπο. Οι διαφορές ήταν τεράστιες», λέει ο κ. Καφάτος. «Ακόμη και στα γουρούνια που έχουν επέμβει γενετικά, για να ελαττώσουν το ποσοστό λίπους, βρήκαμε ότι ι κορεσμένα λίπη και τα τρανς λιπαρά ήτα αυξημένα σε σχέση με τα ελεύθερα βισκής». Επίσης οι ντομάτες που καλλιεργούνται στην εποχή τους έχουν περισσότερη βιταμίνη Α από εκείνες που θερμοκηπιο. Μάλιστα οι ντομάτες θερμοκηπιο και οι εισαγόμενες βρέθηκε ότι δεν περιέχουν λυκοπένιο (αντιοξειδωτική ουσία που προστατεύει από τον καρκίνο του προστάτη σε αντίθεση με εκείνες που αναπτύσσονται σε ανοιχτές καλλιέργειες.



DROMEAS

OFFICE FURNITURE

Η εταιρία επίπλων γραφείου και διαχωριστικών "ΔΡΟΜΕΑΣ ΑΒΕΕΑ"

ΠΡΟΚΗΡΥΣΣΕΙ

διαγωνισμό βιομηχανικού σχεδίου επίπλων γραφείου

με βράβευση των καλύτερων σχεδίων, με τα παρακάτω χρηματικά ποσά

| | |
|----------------------|----------------|
| Α' ΒΡΑΒΕΙΟ | 5.000.000 δρχ. |
| Β' ΒΡΑΒΕΙΟ | 2.000.000 δρχ. |
| Γ' ΒΡΑΒΕΙΟ | 1.000.000 δρχ. |
| Δ' ΤΡΕΙΣ ΕΠΑΙΝΟΙ ΤΩΝ | €00.000 δοχ. |