



ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΟΡΑ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Θεσσαλονίκη 15 Μαρτίου 2011

Δ Ε Λ Τ Ι Ο Τ Υ Π Ο Υ

Σοβαροί διατροφικοί κίνδυνοι συνεχίζουν να απειλούν την ανθρωπότητα εξ αιτίας των πολλών παραγόντων, που έχουν συντελέσει, ώστε η ασφάλεια των τροφίμων να μην έχει πλέον σύνορα. Έτσι έχουν προκαλέσει την αυξανόμενη ανάγκη για επαγρύπνηση στους διαχειριστές και αξιολογητές των κινδύνων αυτών, ώστε να μπορούν να ανταποκρίνονται στους γνωστούς και τους αναδυόμενους (νέους) κινδύνους με σκοπό την προστασία των καταναλωτών.

Η ασφάλεια των τροφίμων απασχολεί ιδιαίτερα τους Έλληνες κτηνιάτρους και θα συζητηθεί εκτενώς στο 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων, Υγιεινής & Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Προστασίας του Καταναλωτή, που θα γίνει στο ξενοδοχείο Macedonia Palace, της Θεσσαλονίκης από 18-20 Μαρτίου 2011 και οργανώνεται από την Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία.

Οι γρήγορες αλλαγές στην επιστήμη και την τεχνολογία, στη νομοθεσία και την τρέχουσα κοινωνικο-οικονομική και κοινωνικο-δημογραφική πραγματικότητα είχαν σημαντικό αντίκτυπο στην ασφάλεια των τροφίμων, που προμηθευόμαστε και αγοράζουμε ως καταναλωτές, τονίζει σε σχετική εισήγησή του ο υγιεινολόγος τροφίμων Αθανάσιος Τυρπένου.

Η εντατικοποίηση της γεωργίας και κτηνοτροφίας με τη χρήση χημικών, η βιομηχανοποίηση των τροφίμων (πρόσθετα, συντηρητικά, υλικά εμφάνισης, διάρκεια ζωής), οι νέες τεχνολογίες, η νανοτεχνολογία και η κλωνοποίηση ζώων μεταβάλλουν τη γεωργία και την παραγωγή τροφίμων σήμερα. Επίσης, η παγκοσμιοποίηση είναι μια άλλη αλλαγή, που μας έχει δώσει σήμερα να διαλέξουμε περισσότερα τρόφιμα από όλο τον κόσμο με διαφορετικά πρότυπα ποιότητας με αποτέλεσμα η ασφάλεια των τροφίμων να μην έχει πλέον σύνορα. Ακόμα, η γήρανση του πληθυσμού και η μείωση της γεννητικότητας αλλά και οι αλλαγές στον τρόπο ζωής, το σύγχρονο τρόπο εργασίας και αστικοποίησης έχουν αποκτήσει αυξημένη σημασία στην αξιολόγηση του κινδύνου. Όλοι αυτοί οι παράγοντες έχουν αλλάξει την αντίληψη των πολιτών της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με τους κινδύνους των τροφίμων και την εμπιστοσύνη τους στις δημόσιες αρχές ελέγχου.

Μετά από μια σειρά διατροφικών κρίσεων στα τέλη της δεκαετίας του 1990, η Ευρωπαϊκή Ένωση με την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) έχει βελτιώσει πολύ την ασφάλεια των τροφίμων με την εξασφάλιση του υψηλού επιπέδου προστασίας των καταναλωτών και την εμπιστοσύνη τους στον τομέα της προμήθειας τροφίμων. Σε αυτό το Ευρωπαϊκό Σύστημα Ασφάλειας Τροφίμων, η αξιολόγηση και η διαχείριση του κινδύνου παράγει επιστημονικές γνώμες και συμβουλές και δημιουργεί μια νέα σταθερή βάση της ευρωπαϊκής πολιτικής και της νομοθεσίας και υποστηρίζει την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, το Ευρωπαϊκό

Κοινοβούλιο και τα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης στη λήψη αποτελεσματικών και έγκαιρων αποφάσεων για την ορθή διαχείριση του κινδύνου.

Σήμερα η EFSA καλύπτει την ασφάλεια τροφίμων και ζωοτροφών, τη διατροφή, την υγεία και ευζωία των ζώων, την προστασία των φυτών και της υγείας τους. Σε όλους αυτούς τους τομείς, η δέσμευση της EFSA είναι να παρέχει αντικειμενική, ανεξάρτητη και επιστημονικά βασισμένη συμβουλή που στηρίζεται στις πλέον πρόσφατες επιστημονικές πληροφορίες και γνώσεις. Η επικοινωνία με τον έξω κόσμο είναι το βασικό στοιχείο της αποστολής της EFSA να συμβάλει δηλαδή στη βελτίωση της ασφάλειας των τροφίμων στην Ευρώπη και να οικοδομεί την εμπιστοσύνη του κοινού στη διαδικασία αξιολόγησης του κινδύνου (Ευρωβαρόμετρο 354, 2010).

Ένας από τους κύριους παράγοντες για την ασφάλεια των τροφίμων είναι τα υλικά συσκευασίας, στα οποία δίνεται ιδιαίτερη βαρύτητα. Σε σχετική εργασία, που θα παρουσιαστεί στο συνέδριο, αναφέρεται, ότι τα τρόφιμα συσκευάζονται, για να προστατευθούν και να συντηρηθούν σε καλή κατάσταση κατά τη διάρκεια της μεταφοράς και της συντήρησής τους σε όλο το μήκος της αλυσίδας διανομής. Όλα τα χαρακτηριστικά ποιότητας και ασφάλειας ενός τροφίμου από την παραγωγή, την επεξεργασία και την προετοιμασία του θα ήταν άχρηστα, εάν δεν υπήρχε ο κατάλληλος σχεδιασμός και η σωστή συσκευασία σκοπός της οποίας είναι η διασφάλιση της παράδοσης του τροφίμου στον καταναλωτή κάτω από τις καλύτερες συνθήκες και το χαμηλότερο δυνατό κόστος. Σύμφωνα με τον Παγκόσμιο Οργανισμό Συσκευασίας περίπου το 70% του συνόλου των καταναλωτικών συσκευασιών αφορά (σε τρόφιμα και ποτά) το πλαστικό (38%), το χαρτί και το χαρτόνι (30%), το μέταλλο (19%) και το γυαλί (8%). Η νομοθεσία καλύπτει δύο ουσιώδεις στόχους για τα υλικά που

έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα: την προστασία της υγείας των καταναλωτών και την εξάλειψη των τεχνικών φραγμών στο εμπόριο. Τα υλικά αυτά πρέπει να είναι ασφαλή και τα συστατικά τους «να μη μεταναστεύουν» μέσα στα τρόφιμα. Προβλέπει την ιχνηλασιμότητα της κατασκευής ενός υλικού ή αντικειμένου σε όλα τα στάδια της κατασκευής, διανομής και διάθεσης στην αγορά, συμπεριλαμβάνει τα ονομαζόμενα «ενεργά» και τα «νοήμονα» υλικά και αντικείμενα τα οποία ρυθμίζουν την κατάσταση του συσκευασμένου τροφίμου ή του περιβάλλοντός του και παρατείνουν τη διάρκεια ζωής του τροφίμου ή αντιδρούν όταν το τρόφιμο είναι αλλοιωμένο (αλλαγή χρώματος). Εκτός από τα πλαστικά στα υλικά συσκευασίας συμπεριλαμβάνονται και τα σερβίτσια, συσκευές επεξεργασίας, περιέκτες, κόλλες, εκτυπωτικά μελάνια για τις ετικέτες καθώς και τα υλικά και αντικείμενα τα οποία είναι σε επαφή με το νερό που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση. Όμως, διάφοροι χημικοί παράγοντες μεταναστεύουν από τα υλικά συσκευασίας πάνω και μέσα στα τρόφιμα, με αποτέλεσμα αυτά να καθίσταται επικίνδυνα για την υγεία των καταναλωτών. Η μετανάστευση αυτή εξαρτάται από το πλαστικό υλικό, το τρόφιμο, το πάχος της συσκευασίας, τον όγκο επιφάνειας, από τη θερμότητα, το ηλιακό φως, τον χρόνο διατήρησης κλπ.