



ΔΕΛΤΙΟ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ ΤΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ **ΑΠΟ ΤΟ ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ (ΓΧΚ)**

Θέμα: Αλλεργιογόνες ουσίες μέσω Διατροφής

Η αλλεργία είναι μια παθολογική αντίδραση ή ευαισθησία του ανοσοποιητικού συστήματος σε έναν εξωτερικό παράγοντα (ή συνδυασμό παραγόντων) (χημικές ουσίες, σκόνη κ.α.). Αυτός ο παράγοντας ονομάζεται αλλεργιογόνο και φτάνει στον οργανισμό μέσω της αναπνοής, της επαφής με το δέρμα (π.χ. χρήση καλλυντικών) και μέσω της τροφής. Παρόλο ότι αυτός ο παράγοντας είναι συνήθως αποδεκτός από τον οργανισμό και θεωρείται, γενικά, ακίνδυνος, όπως επίσης δεν δρα σε όλους τους ανθρώπους με τον ίδιο τρόπο και συνεπώς, δεν προκαλεί σε όλους αλλεργίες, εντούτοις παρατηρείται έξαρση του φαινομένου των αλλεργιών στην σύγχρονη κοινωνία.

Τροφική αλλεργία είναι η αντίδραση του οργανισμού απέναντι σε συγκεκριμένες πρωτεΐνες οι οποίες φυσιολογικά δεν είναι επικίνδυνες.

Αποτελεσματικό μέτρο για την καταπολέμηση των τροφικών αλλεργιών είναι η κατάλληλη πληροφόρηση του κοινού μέσα από την σήμανση των τροφίμων. Η σήμανση των αλλεργιογόνων ουσιών, ιδιαίτερα σημαντική στις ευαίσθητες για αλλεργίες ομάδες του πληθυσμού, θεσμοθετείται μέσα από τις Οδηγίες 2000/13/EK και 2007/68/EK (τροποποίηση του παραρτήματος της Οδηγίας 2000/13/EK) οι οποίες καθορίζουν τα συστατικά τα οποία πρέπει απαραίτητως να αναγράφονται στη σήμανση ενός τροφίμου όταν περιέχονται στη σύσταση του. Οι νομοθεσίες είναι αυστηρές, καθότι οι παρενέργειες ενός αδήλωτου (έστω και ακούσια) αλλεργιογόνου σε τρόφιμο μπορεί να προκαλέσει σοβαρές επιπλοκές στην υγεία του καταναλωτή, ακόμα και να θέσει σε κίνδυνο τη ζωή του.

Επιπρόσθετα επίκειται η εφαρμογή, τον Δεκέμβριο 2014, του κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 για τις «Πληροφορίες που δίδονται στον καταναλωτή για τα Τρόφιμα», ο οποίος προνοεί, μεταξύ άλλων, την υποχρεωτική αναγραφή στην σήμανση των

τροφίμων με ευδιάκριτο τρόπο, των ουσιών και προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξία. Το δε μέτρο της υποχρέωσης παροχής πληροφοριών για τις αλλεργιογόνες ουσίες επεκτείνεται και στα μη προσσκευασμένα τρόφιμα, συμπεριλαμβανομένων των εστιατορίων και ταχυφαγείων (π.χ. πιτσαρίες). (Στην περίπτωση αυτή τα Κράτη Μέλη θα αποφασίζουν, σε εθνικό επίπεδο, με ποια μέσα θα εφαρμοστεί το μέτρο αυτό).

Ο κατάλογος των ουσιών και προϊόντων, οι οποίες πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην σήμανση τροφίμων λόγω της αλλεργιογόνου δράσης τους, περιλαμβάνει :

Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη, καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος, π.χ καβούρια, γαρίδες, αστακί) και προϊόντα τους, αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά, ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια, αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες, σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια, γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα, καρποί με κέλυφος (π.χ. αμύγδαλα, καρύδια κτλ), σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο, σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι, σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού, διοξείδιο του θείου (SO₂) και θειώδεις ενώσεις, λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο, μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια.

Το Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ) στα πλαίσια της υλοποίησης των στόχων του, που είναι η διασφάλιση της Δημόσιας Υγείας, η εφαρμογή της νομοθεσίας και η ενημέρωση των καταναλωτών ώστε να προβαίνει σε ορθές επιλογές, ξεκίνησε το 2007 τον έλεγχο των αλλεργιογόνων ουσιών στα τρόφιμα.

Ο έλεγχος του ΓΧΚ διεξάγεται στην βάση εθνικών προγραμμάτων, σε συνεργασία με τις Υγειονομικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Υγείας. Από το 2007 μέχρι και το 2012 αναλύθηκαν 1318 δείγματα για αλλεργιογόνες ουσίες, τα οποία προέρχονταν κυρίως από το λιανικό εμπόριο. Τα δείγματα αφορούν διάφορες κατηγορίες τροφίμων, όπως παιδικές τροφές, σάλτσες, σαλάτες, ζυμαρικά, κατεψυγμένα προϊόντα, κρεατοσκευάσματα, ψαροσκευάσματα, έτοιμα φαγητά, δημητριακά, σοκολάτες, είδη ζαχαροπλαστικής, είδη αρτοποιείου, ροφήματα, ξηροί καρποί, γαλακτοκομικά προϊόντα, αλεύρια, συμπληρώματα διατροφής, παγωτά. Για κατάρτιση του προγράμματος ελέγχου, λαμβάνονται υπόψη η συχνότητα χρήσης του προϊόντος, οι ομάδες πληθυσμού που το χρησιμοποιούν, η διαδικασία παραγωγής του η οποία εμπλεκεί και την πιθανότητα επιμόλυνσης του τροφίμου, αφού η ύπαρξη αλλεργιογόνων ουσιών στα τρόφιμα μπορεί να οφείλεται και σε επιμόλυνση κατά την

διαδικασία παραγωγής. Ο έλεγχος καλύπτει όλες τις παραμέτρους που προνοεί η σχετική νομοθεσία αναφορικά με την σήμανση των αλλεργιογόνων ουσιών.

Από τα μέχρι στιγμής αποτελέσματα του ελέγχου φαίνεται ότι:

- Το 2012 το ποσοστό των θετικών δειγμάτων, επί του συνόλου των εξετασθέντων δειγμάτων, μειώθηκε στο 6,5% σε σχέση με το αντίστοιχο ποσοστό του 2007 που ήταν 22,7%. Η διαχρονική αυτή μείωση καταδεικνύει όχι μόνο την συμμόρφωση των παραγωγών με την σχετική νομοθεσία, αλλά και την βελτιστοποίηση των συνθηκών παραγωγής τροφίμων.
- Τα περισσότερα θετικά δείγματα αφορούσαν την ύπαρξη πρωτεϊνών γάλακτος με ποσοστό 28,8 %. Στην πλειοψηφία τους ήταν δείγματα που έφεραν σήμανση "Νηστίσιμο", όπως ήταν νηστήσιμες πίτσες, τυριά και σνάκς καθώς και μαύρες σοκολάτες, παγωτά σορμπέ, ζυμοί, σούπες, μίγματα για κέικ.
- Στο πρόγραμμα ελέγχου καλύφθηκαν δείγματα που αφορούσαν κεραστικά από ζαχαροπλαστεία/ φούρνους, παστελάκια, χαλβάδες και σοκολάτες για παρουσία ξηρών καρπών με κέλυφος. Τα θετικά δείγματα ήταν σε ποσοστό 6,7 % επί συνόλου 391 δειγμάτων. Εξ αυτών το 42,3 % αφορούσε το αμύγδαλο, 19,2 % το φιστίκι και ακολουθούσαν το φουντούκι και το καρύδι.
- Ειδική έμφαση δόθηκε στον έλεγχο της γλουτένης σε τρόφιμα, είτε αυτά φέρουν σήμανση «Gluten Free» είτε όχι, αφού η παρουσία γλουτένης στα τρόφιμα μπορεί να προκαλέσει σοβαρά προβλήματα σε άτομα με δυσανεξία στην γλουτένη/κοιλιοκάκη». Ελέχθηκαν συνολικά για γλουτένη 164 τρόφιμα εκ των οποίων τα 100 έφεραν σήμανση «Gluten Free». Ποσοστό 4,3 % των εξετασθέντων δειγμάτων ανιχνεύτηκαν θετικά σε γλουτένη και ποσοστό 42,9% αυτών έφεραν σήμανση «Gluten Free».

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία η ύπαρξη αλλεργιογόνων ουσιών σε τρόφιμα που δεν φέρουν την κατάλληλη σήμανση είναι μηδενικής ανοχής, δηλαδή η ανίχνευση οποιασδήποτε ποσότητας μεγαλύτερης του ορίου ανίχνευσης της μεθόδου, καθιστά το δείγμα θετικό, εξαιρουμένης της γλουτένης η οποία σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 41/2009 έχει ως επιτρεπτό όριο, για τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα, το 20mg/kg.

Έχουν δημοσιευθεί διάφορες επιστημονικές απόψεις αναφορικά με τις δόσεις που μπορούν να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Σε χώρες όπως ο Καναδάς και η

Αυστραλία έχουν θεσπιστεί Εθνικές Κατευθυντήριες Οδηγίες με επιτρεπτά όρια για κάθε αλλεργιογόνο ουσία, κάτι που ήδη προωθείται και σε Ευρωπαϊκό επίπεδο.

Επιπρόσθετα του συστηματικού ελέγχου των αλλεργιογόνων ουσιών στα τρόφιμα, το ΓΧΚ στα πλαίσια πιλοτικού ερευνητικού προγράμματος, πραγματοποίησε εντός του 2012, και συνεχίζει εντός του 2013, διερεύνηση της παρουσίας και προσδιορισμό των επιπέδων του συντηρητικού, με αλλεργιογόνο δράση, Διοξειδίου του Θείου, σε τρόφιμα και ποτά.

Το Διοξείδιο του Θείου (E220) είναι ένα ευρέως επιτρεπόμενο συντηρητικό για τρόφιμα και ποτά και έχει παρατηρηθεί η συχνή χρήση του από τις βιομηχανίες.

Σκοπός του εν λόγω προγράμματος είναι, από τη μία, η όσο το δυνατό μικρότερη έκθεση του πληθυσμού σε αλλεργιογόνες ουσίες και από την άλλη, η διατήρηση/περιορισμός των συγκεντρώσεων των προσθέτων ουσιών στα τρόφιμα και ως εκ τούτου και της διαιτολογικής τους πρόσληψης σε όσο το δυνατό πιο χαμηλά και ασφαλή επίπεδα. Το πρόγραμμα σχεδιάστηκε έχοντας υπόψη τις απαιτήσεις της σχετικής εθνικής (Κ.Δ.Π 262/2002) και κοινοτικής Νομοθεσίας (Κανονισμός (ΕΚ) 1333/2008) και την ανάγκη διεξαγωγής ελέγχου για την παρακολούθηση και εκτίμηση της διαιτολογικής πρόσληψης προσθέτων από τα Κράτη Μέλη (Scoop task 4.2 & com 2001 και Καν. (ΕΚ) 1333/2008, άρθρα 11 και 27).

Εξετάστηκαν (συνολικά 585) δείγματα τροφίμων και ποτών μεταξύ των οποίων μαρμελάδες, αποξηραμένα και ζαχαρωμένα φρούτα, λαχανικά σε ξύδι/ λάδι/ άλμη, κατεψυγμένες πατάτες, ξηρά μπισκότα, αποξηραμένες ντομάτες, χυμοί/ φρουτοποτά, κατεψυγμένα ψαρικά, κρασιά, εγκυτιωμένο καλαμπόκι, σνακ, κανέλες κ. ά.

Η αξιολόγηση των αποτελεσμάτων έδειξε ότι:

- Ποσοστό 26% επί του συνόλου των εξετασθέντων δειγμάτων τροφίμων/ ποτών ήταν θετικά στην παρουσία διοξειδίου του θείου αλλά δεν παρατηρήθηκαν υπερβάσεις των επιτρεπομένων ορίων, όπως καθορίζονται από την σχετική Νομοθεσία.
- Σε ένα ποσοστό μικρότερο του 1% επί του συνόλου των δειγμάτων δεν υπήρχε επισήμανση για την παρουσία διοξειδίου του θείου
- Στην ομάδα των αποξηραμένων φρούτων:

- το ψηλότερο ποσοστό θετικών δειγμάτων (93%) παρατηρήθηκε στα βερίκοκα (χρυσόμηλα).
- μικρότερο ποσοστό θετικών δειγμάτων είχαν τα σύκα και οι σταφίδες.
- στα δαμάσκηνα και τα φοινίκια δεν εντοπίστηκαν θετικά δείγματα.
- Στα βερίκοκα παρατηρήθηκαν οι ψηλότερες συγκεντρώσεις διοξειδίου του θείου από όλες τις ομάδες των εξετασθέντων τροφίμων και ποτών.
- Δεν εντοπίστηκαν θετικά δείγματα στην παρουσία διοξειδίου του θείου σε χυμούς, φρουτοποτά, αποξηραμένες ντομάτες, κατεψυγμένα ψαρικά, εγκυτωμένο καλαμπόκι, γαριδάκια και άλλα σνακ και κανέλες.

Αξίζει να σημειωθεί ότι, αν ένα παιδί 2-4 χρονών, με βάρος σώματος 15kg, καταναλώσει ένα αποξηραμένο βερίκοκο, που περιέχει ποσότητα διοξειδίου του θείου 1000mg/kg (με μέγιστο επιτρεπόμενο ποσοστό διοξειδίου του θείου σε ξηρά χρυσόμηλα 2000mg/kg), μπορεί να προσλάβει το 100% της αποδεκτής ημερήσιας πρόσληψης (ADI). Αντίστοιχα αν καταναλώσει τέσσερα “κράκερ” που περιέχουν την μέγιστη επιτρεπόμενη ποσότητα διοξειδίου του θείου (50 mg/kg), για το συγκεκριμένο είδος τροφίμου, μπορεί να προσλάβει το 17% του ADI.

Ως εκ τούτου, οι γονείς έχοντας υπόψιν τα πιο πάνω θα πρέπει να κάνουν προσεγμένες επιλογές για τη διατροφή των παιδιών τους.

Το ΓΧΚ αξιολογώντας τα αποτελέσματα του πιο πάνω προγράμματος προτίθεται, σε συνεργασία με τις Υγειονομικές Υπηρεσίες, να διενεργήσει πιο στοχευμένους ελέγχους προληπτικού χαρακτήρα, για προστασία των καταναλωτών, ιδιαίτερα εκείνων που υποφέρουν από αλλεργικές αντιδράσεις.

Το πρόβλημα των αλλεργιών, οι οποίες ολοένα αυξάνονται στον ευρωπαϊκό πληθυσμό, είναι αρκετά σοβαρό και χρήζει αποτελεσματικής/συντονισμένης αντιμετώπισης. Αυτό είναι το μήνυμα που έστειλαν πρόσφατα (21 Οκτωβρίου 2013), έντεκα (11) ευρωβουλευτές από διάφορες πολιτικές ομάδες του Ευρωκοινοβουλίου σε γραπτή δήλωση τους-αναμένοντας και την στήριξη των υπολοίπων συναδέλφων τους-για αναγνώριση των περιορισμών που συνδέονται με τις αλλεργίες, καλώντας ταυτόχρονα σε κοινή δράση. Καλούν επίσης την Ευρωπαϊκή Επιτροπή για ενθάρρυνση της συνεργασίας και του συντονισμού μεταξύ των Κρατών Μελών, για προώθηση διεπιστημονικών σχεδίων για την βελτίωση της κατάστασης των ασθενών

και την ενθάρρυνση της επιστημονικής έρευνας για την κατανόηση των παραγόντων κινδύνου που σχετίζονται με τις αλλεργίες.

**Δρ. Πόπη Κανάρη
Διευθύντρια
Γενικού Χημείου του Κράτους**



Λευκωσία, Οκτώβριος 2013