

ΒΡΩΜΙΚΟ ΝΕΡΟ, ΜΟΛΥΣΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ (Νοέμβριος 2007)

Συγγραφέας: ΙΩΑΝΝΗΣ ΖΑΜΠΕΤΑΚΗΣ

Είναι πλέον γνωστό σε όλους μας ότι το χρώμιο VI στα ποτάμια και στα δίκτυα ύδρευσης στην Ανατολική Αττική και στη Βοιωτία, βάφοντας κόκκινο το νερό, δεν είναι ο μόνος θανατηφόρος κίνδυνος που απειλεί τους κατοίκους της περιοχής. Άλλοι εξίσου επικίνδυνοι μολυντές είναι τα στοιχεία ψευδάργυρος, αρσενικό, μόλυβδος, νικέλιο, καθώς και τα νιτρικά ιόντα. Όλα αυτά τα στοιχεία και οι ενώσεις ενοχοποιούνται για την εμφάνιση σοβαρών ασθενειών, ακόμη και για καρκινογενέσεις, και έχουν ανιχνευθεί στα νερά όχι μόνο αυτών των περιοχών αλλά και πολλών άλλων της Αττικής από τους ερευνητές του Ινστιτούτου Γεωλογικών και Μεταλλευτικών Ερευνών. Το νερό στο Μαραθώνα, τα Μεσόγεια, τη Νέα Μάκρη, το Σχινιά, το Λαύριο, το Φαληρικό όρμο και το Θριάσιο δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ύδρευση αλλά ούτε για άρδευση καλλιεργειών ή για οποιαδήποτε άλλη εφαρμογή. Αλλά πόσοι τόνοι λαχανικών, φρούτων και άλλων τροφίμων (π.χ. κρασί) παράγονται σε αυτές τις περιοχές; Στο πιάτο ποιών ανυποψίαστων καταναλωτών καταλήγουν;

Το πρόβλημα του νερού είναι πολυδιάστατο και ύψιστης σημασίας. Το 60% του βάρους του ανθρώπινου οργανισμού αποτελείται από νερό. Χωρίς νερό δεν μπορούμε να ζήσουμε ούτε μία ημέρα. Από βιολογική και βιοχημική πλευρά, το νερό είναι το πιο σημαντικό μόριο. Σε υδατικά διαλύματα γίνονται όλες οι βιοχημικές αντιδράσεις που μας κρατούν εν ζωή. Χωρίς νερό δεν μπορεί να ζήσει ο άνθρωπος αλλά και πολλές καλλιέργειες τροφίμων. Στην Ελλάδα σήμερα η πολιτική για το νερό (είτε πόσιμο είτε αρδεύσιμο) είναι μάλλον κοντόφθαλμη. Η ιστορία με την εκτροπή του Αχελώου το αποδεικνύει περίτρανα.

Η σημασία του νερού στη βιομηχανία τροφίμων είναι τόσο μεγάλη όσες και οι πάμπολλες εφαρμογές του. Το νερό χρησιμοποιείται στον αγροτικό τομέα (αρδεύσεις), στην κτηνοτροφία, στη βιομηχανία παραγωγής ποτών (από αναψυκτικά ως μπίρες) αλλά και ως μέσο έκπλυσης όλων σχεδόν των πρώτων υλών που είναι τρόφιμα. Συνεπώς ο εξονυχιστικός έλεγχος του νερού είναι θέμα μείζονος σημασίας για την

ασφαλή παραγωγή τροφίμων και ποτών.

Από επιστημονική πλευρά, οι έλεγχοι στο νερό ανήκουν σε δύο κατηγορίες: στους χημικούς και στους μικροβιολογικούς. Στους χημικούς αναλύονται χημικές ενώσεις και στοιχεία που η παρουσία τους καθιστά το νερό ακατάλληλο (π.χ. βαρέα μέταλλα), ενώ οι μικροβιολογικές αναλύσεις εστιάζουν σε μικροοργανισμούς-δείκτες όπως είναι π.χ. η *Escherichia coli*. Για να είναι ένα δείγμα νερού κατάλληλο πρέπει να ικανοποιεί τόσο τα χημικά όσο και τα μικροβιολογικά όρια. Στις περισσότερες από τις διάφορες μετρήσεις που γίνονται, όπως αυτές του ΙΓΜΕ που δημοσιεύθηκαν πρόσφατα, στο νερό του Ασωπού ή εκείνες που γίνονται στο θαλασσινό νερό σε διάφορες παραλίες για να τους αποδοθεί η μπλε σημαία, δυστυχώς εξετάζονται μεμονωμένα είτε οι χημικές είτε οι μικροβιολογικές παράμετροι.

Σε αυτό το σημείο έγκεινται οι τεράστιες ευθύνες της συντεταγμένης πολιτείας. Οι έλεγχοι είναι αποσπασματικοί και δεν γίνονται σε τακτά χρονικά διαστήματα βάσει επιστημονικά δομημένου πλάνου δειγματοληψίας. Το πρόβλημα στον Ασωπό και το πρόβλημα των πλημμυρών ελέγχων στα τρόφιμα έχουν ένα κοινό παρονομαστή: την πολυδιάσπαση των ελεγκτικών μηχανισμών και τη συνεπαγόμενη διάχυση ευθυνών. Σήμερα που οι υπεύθυνες αρμόδιες αρχές που είναι για τον έλεγχο της ασφαλείας των τροφίμων ανήκουν σε τέσσερα (!) διαφορετικά υπουργεία (Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Υγείας, Οικονομικών και Ανάπτυξης), είναι πρόδηλο ότι δεν γίνονται συντονισμένοι έλεγχοι! Η κατάσταση έγινε χειρότερη την περασμένη άνοιξη, όταν με δύο προεδρικά διατάγματα από το υπ. Υγείας και το υπ. Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων εξαιρέθηκε ο ΕΦΕΤ από τους ελέγχους σε νερό, κρέατα, γαλακτοκομικά και μέλι. Η πολυδιάσπαση μεγάλωσε για να γίνει η χάρη σε κάποια συντεχνιακά συμφέροντα. Η έλλειψη ελέγχων συνεπάγεται εμπορική ολιγαρχία ή πλήρη αναρχία. Έτσι τιμωρούνται μόνο οι ευσυνείδητοι επαγγελματίες και οι νομοταγείς εταιρείες και κατ' επέκταση οι καταναλωτές.

Στο επίπεδο της Ευρωπαϊκής Ένωσης οι οργανωμένες δράσεις σε επιχειρησιακό και ερευνητικό επίπεδο απαιτούν μια ολιστική αντίληψη. Το τρόφιμο πρέπει να το βλέπουμε υπό το πρίσμα «από το πιρούνι στο αγρόκτημα» (from fork to farm), αφού σε μολυσμένο περιβάλλον (π.χ. Ασωπός, Κορώνεια, Βόλβη) είναι αδύνατη η παραγωγή ασφαλών και ποιοτικών τροφίμων. Πόσο ασφαλή μπορεί να είναι τα λαχανικά που παράγονται στον Μαραθώνα ή τα τρόφιμα που παράγονται από βιομηχανίες που

χρησιμοποιούν το νερό του Ασωπού; Μήπως θα πρέπει να κινηθούμε προς τη δημιουργία ενιαίου υπουργείου Περιβάλλοντος και Τροφίμων που να στεγάζει ενοποιημένο και ανεξάρτητο, από κάθε είδους κομματική επιρροή, ΕΦΕΤ με ερευνητές και επιθεωρητές για το νερό των ποταμών και των λιμνών και την περιβαλλοντική μόλυνση που επηρεάζουν άμεσα το νερό που πίνουμε και τα τρόφιμα που τρώμε; Μήπως επιστήμονες και πολιτικοί πρέπει να ενώσουμε τις δυνάμεις μας για τον σχεδιασμό εθνικής πολιτικής για το νερό που να συνδυάζει στοιχεία για την αγροτική ανάπτυξη, τη διαχείριση των αποβλήτων αλλά και την παραγωγή τροφίμων; Γιατί να σπαταλάμε νερό σε υδροβόρες καλλιέργειες (π.χ., βαμβάκι), αντί να παράγουμε τρόφιμα με υψηλή προστιθέμενη αξία και υψηλότερη εξαγωγιμότητα (ελαιόλαδο, κρασί);

Το άρθρο δημοσιεύθηκε στην Εφημερίδα «ΤΟ ΒΗΜΑ» στις 13 Νοεμβρίου 2007, σ. Α11.