

Περιεχόμενα

κεφάλαιο **1**

Είναι πλήρης η νομοθεσία για τα τρόφιμα σήμερα;

- 1.1** Είναι πλήρης η νομοθεσία για τα τρόφιμα σήμερα;..... 15
- 1.2** Από το τελικό άκρο... του νομοθέτη 16
- 1.3** Από το τελικό άκρο του... καταναλωτή..... 17

κεφάλαιο **2**

Νομοθεσία Τροφίμων

- 2.1** Εισαγωγή..... 19
- 2.2** ΕΚ 178/200220
- 2.3** ΕΚ 852/200423
- 2.4** ΕΚ 2073/200524
- 2.5** ΕΚ1881/200625

κεφάλαιο **3**

Ανερχόμενοι κίνδυνοι

- 3.1** Εισαγωγή-είσοδος των βαρέων μετάλλων
στην τροφική αλυσίδα27

3.1.1	Βαρέα μέταλλα	28
3.1.2	Τοξικότητα	30
3.1.3	Επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία από βαρέα μέταλλα και μεταλλοειδή	33
3.2	Όρια και Νομοθεσία	40
3.3	Σύσταση σχετικά με την πρόσληψη και τα όρια πρόσληψης των βαρέων μετάλλων και μεταλλοειδών	43
4.4	Υπάρχουσα Ευρωπαϊκή Νομοθεσία	47
3.5	Προτεινόμενες δράσεις	54

κεφάλαιο 4

Νερό ανθρώπινης κατανάλωσης: Νομοθεσία και νομικά κενά

4.1	Εισαγωγή.....	55
4.2	Υφιστάμενο νομικό πλαίσιο	55
4.3	Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης	57
4.3.1	Ορισμοί	57
4.3.2	Εξαιρέσεις.....	58
4.3.3	Γενικές υποχρεώσεις.....	58
4.3.4	Σημεία τήρησης των παραμετρικών τιμών	59
4.4	Μέτρα εφαρμογής	60
4.4.1	Καθορισμός ευθυνών	60
4.4.2	Διαδικασία ελέγχων	62
4.4.3	Απολύμανση νερού.....	63
4.4.4	Υγειονομική αναγνώριση.....	64
4.4.5	Εργαστηριακοί έλεγχοι	65
4.4.6	Υλικά και ουσίες σε επαφή με το πόσιμο νερό	66
4.4.7	Επανορθωτικές ενέργειες και περιορισμοί χρήσης.....	66
4.5	Ενημέρωση καταναλωτών και εκθέσεις.....	67
4.6	Απαιτούμενη ποιότητα των επιφανειακών νερών που προορίζονται για πόσιμα	68
4.7	Νομικά κενά – Προτάσεις για προβληματισμό	69
4.7.1	Εξασθενές χρώμιο.....	69
4.7.2	Υπολειμματικό χλώριο	74
4.7.3	Αμίαντος.....	75
4.8	Υγειονομική αναγνώριση	76

κεφάλαιο 5

Παράγοντες διατροφικής επικινδυνότητας

5.1	Χημικοί παράγοντες.....	81
5.1.1	Φυτοφάρμακα.....	81
5.1.2	Εμμένοντες οργανικοί ρυπαντές.....	83
5.1.3	Φαρμακευτικές ουσίες.....	85
5.1.4	Μέταλλα.....	87
5.1.5	Πρόσθετα.....	88
5.1.6	Ενδογενείς τοξίνες.....	89
5.2	Βιολογικοί παράγοντες.....	91
5.2.1	Μυκοτοξίνες.....	91
5.2.2	Βακτήρια και παράσιτα.....	97
5.2.3	Νοσήματα.....	98

κεφάλαιο 6

Αξιολόγηση διατροφικής επικινδυνότητας

6.1	Εισαγωγή.....	101
6.2	Επίδραση της αναγνώρισης του κινδύνου.....	105
6.2.1	Επιδημιολογικές μελέτες.....	106
6.2.2	<i>In vivo</i> μελέτες σε ζώα και <i>in vitro</i> μελέτες.....	107
6.3	Χαρακτηρισμός του κινδύνου.....	109
6.4	Επίδραση της αξιολόγησης της έκθεσης σε έναν παράγοντα.....	114
6.4.1	Χαρακτηρισμός επικινδυνότητας.....	117
6.5	Αξιολόγηση βιολογικής επικινδυνότητας.....	118
6.5.1	Βιολογικοί κίνδυνοι.....	119
6.5.2	Κίνδυνοι βακτηριακής φύσης.....	121
6.6	Βιολογικοί κίνδυνοι πέρα των βακτηριακών.....	123
6.6.1	Ο ρόλος της Επιτροπής Διατροφικού Κώδικα.....	123
6.6.2	Αβεβαιότητα και μεταβλητότητα στη διαδικασία αξιολόγησης της επικινδυνότητας.....	124
6.6.3	Αβεβαιότητα και μεταβλητότητα.....	125
6.6.4	Πρότυπα αβεβαιότητας.....	125
6.6.5	Αβεβαιότητα και μεταβλητότητα στην αναγνώριση κινδύνου.....	127

6.6.6	Αβεβαιότητα και μεταβλητότητα στο χαρακτηρισμό κινδύνου	128
6.6.7	Αβεβαιότητα και μεταβλητότητα στην αξιολόγηση της έκθεσης σε έναν παράγοντα	130

κεφάλαιο **7**

Υδράργυρος: Ένας μίτος της Αριάδνης

7.1	Εισαγωγή – Το πρόβλημα.....	133
7.2	Οι λύσεις.....	135
7.2.1	Το υλικό και η λογική της εκμετάλλευσής του.....	136
7.3	Ο δεσμός άνθρακα-υδραργύρου και η τοξική του δράση.....	140
7.3.1	Ο βαθμός τοξικότητας και οι χρήσεις	142
7.3.2	Η μήτρα του προβλήματος: το «πώς» και το «γιατί».....	146
7.4	Πρόληψη και προφύλαξη.....	150

κεφάλαιο **8**

Η ιστορία του εξασθενούς χρωμίου στην Ελλάδα και στον κόσμο

8.1	Σημεία σταθμοί στην Ελλάδα	155
8.2	Σημεία σταθμοί στο εξωτερικό	160
8.3	Επιμύθιο.....	163

Παράρτημα Κεφαλαίου 4	169
------------------------------------	-----

Παράρτημα Κεφαλαίου 7	181
------------------------------------	-----

Βιβλιογραφία	187
---------------------------	-----