

ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

ΘΕΜΑ: Έκδοση Κοινής Υπουργικής Απόφασης «Κανόνες υγιεινής και καθορισμός προϊόντων που διατίθενται από τα σχολικά κυλικεία δημοσίων και ιδιωτικών σχολείων όλων των βαθμίδων».

Σύμφωνα με τον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας τα χρόνια μη μεταδιδόμενα νοσήματα (καρδιαγγειακά, σακχαρώδης διαβήτης, παχυσαρκία κλπ) ευθύνονται για το 60% της θνησιμότητας και το 47% της νοσηρότητας, ποσοστά που αναμένεται να αυξηθούν στα επόμενα χρόνια. Από τους σημαντικότερους παράγοντες για την εμφάνιση χρόνιων μη μεταδιδόμενων νοσημάτων είναι οι κακές διατροφικές συνήθειες. .

Η Παγκόσμια Στρατηγική για τη Διατροφή, τη Φυσική Δραστηριότητα και την Υγεία (Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health) που υιοθετήθηκε το 2004 σαφώς ορίζει ως στόχο την μείωση των παραγόντων κινδύνου εμφάνισης χρόνιων νοσημάτων που σχετίζονται με τη διατροφή, αναγνωρίζοντας ότι οι συγκεκριμένοι παράγοντες μπορούν εύκολα να ρυθμιστούν μέσω εφαρμογής οργανωμένων δράσεων δημόσιας υγείας. Η πρόωρη εμφάνιση της παχυσαρκίας και των μεταβολικών συνεπειών αυτής στα παιδιά επιβάλλει την άμεση υλοποίηση δράσεων στα σχολεία εφαρμόζοντας μια περιεκτική προσέγγιση που δεν θα παρέχει μόνο εκπαίδευση αλλά θα εξασφαλίζει και ένα υποστηρικτικό σχολικό περιβάλλον. Σχετικές δράσεις που προτείνονται είναι η δημιουργία συστάσεων (guidelines) για υγιεινά σχολικά γεύματα, η παροχή υγιεινών επιλογών στα κυλικεία και η καθιέρωση της διανομής φρούτων και λαχανικών.

Η παιδική και εφηβική ηλικία αποτελεί ιδανική περίοδο για παρέμβαση σε θέματα σχετικά με τη διατροφή καθώς οι διατροφικές συνήθειες οι οποίες διαμορφώνονται στο διάστημα αυτό είναι πολύ δύσκολο να τροποποιηθούν στην ενήλικη ζωή. Οι υγιεινές διατροφικές συνήθειες εάν εφαρμοστούν νωρίς μπορούν να διατηρηθούν κατά την ενηλικίωση και να μειώσουν τον κίνδυνο εμφάνισης νοσημάτων που συνδέονται με τη διατροφή. Το σχολείο θεωρείται ως ιδανικός χώρος και μέσο για την προαγωγή της υγιεινής διατροφής και την εκπαίδευση των μαθητών σε θέματα διατροφής και για αυτό πρέπει να παρέχει ένα υποστηρικτικό περιβάλλον όπου οι υγιεινές επιλογές τροφών είναι εφικτές και εύκολα διαθέσιμες.

Ο Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας ενθαρρύνει τις κυβερνήσεις να εφαρμόσουν πολιτικές που στηρίζουν την υγιεινή διατροφή στο σχολείο και περιορίζουν την διαθεσιμότητα προϊόντων πλούσιων σε ενέργεια και φτωχών σε θρεπτικά συστατικά.

Το ΥΥΚΑ λαμβάνοντας υπόψη τα ανωτέρω και στα πλαίσια ανάπτυξης μιας Εθνικής Διατροφικής Πολιτικής η οποία έχει ως στόχο την προστασία και προαγωγή της υγείας του ευαίσθητου μαθητικού πληθυσμού της πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης και τη δημιουργία ενός υποστηρικτικού σχολικού περιβάλλοντος που συμβάλλει στις ορθές διατροφικές επιλογές των μαθητών, εξέδωσε την υπ αριθμ.Υ1γ/ΓΠοικ. 93828/1.8.06 (ΦΕΚ1183/31.8.06 τ.Β') Υγειονομική Διάταξη «Αναφορικά με τους κανόνες υγιεινής και τον καθορισμό των προϊόντων που διατίθενται από τα κυλικεία δημοσίων και

ιδιωτικών σχολείων». Η προαναφερόμενη Υγειονομική Διάταξη εκδόθηκε έπειτα από εκτεταμένη μελέτη και επεξεργασία από Ομάδα Εργασίας, στην οποία συμμετείχαν διακεκριμένοι επιστήμονες υγείας.

Η ανάγκη τροποποίησης της προαναφερόμενης Υ.Δ. προέκυψε από τα κάτωθι:

α) Η Υ.Δ. δεν εφαρμόζεται πλήρως σε ένα μεγάλο αριθμό σχολικών κυλικείων, καθώς σύμφωνα με τα στοιχεία των Δ/νσεων Υγείας των Νομαρχιών, το 44% των σχολικών κυλικείων διαθέτει μη επιτρεπόμενα τρόφιμα όπως γλυφιτζούρια, τσίχλες, καραμέλες, αναψυκτικά, χυμούς με ζάχαρη, σοκοφρέτες, κρουασάν, πατατάκια, ζαμπόν κα.

β) Κρίνεται απαραίτητη η δημιουργία ενός αποτελεσματικού συστήματος ελέγχου με τη συνεργασία αρμόδιων φορέων και υπηρεσιών συμπεριλαμβανομένου του κυρωτικού συστήματος που θα αποτρέπει την πώληση μη επιτρεπόμενων προϊόντων.

γ) Είναι απαραίτητο να καθορισθούν ειδικοί όροι υγιεινής για τα σχολικά κυλικεία, κάτι που δεν είχε καθορισθεί με την προηγούμενη Υ.Δ. Παράλληλα είναι απαραίτητη η δημιουργία εγχειριδίου κατευθυντήριων οδηγιών για τους κανόνες υγιεινής που θα διανεμηθεί στα σχολικά κυλικεία.

δ) Η ισχύουσα νομοθεσία που αφορά του πλειοδοτικούς διαγωνισμούς εκμίσθωσης και εκμετάλλευσης σχολικών κυλικείων αποτελεί ένα σημαντικό εμπόδιο για την πιστή εφαρμογή της Υγειονομική Διάταξης καθώς οι πλειοδοτικοί διαγωνισμοί αναγκάζουν τους υποψήφιους ιδιοκτήτες να προτείνουν υψηλά ποσά για την εκμίσθωση του κυλικείου με αποτέλεσμα το ενοίκιο που στη συνέχεια καταβάλλουν να είναι μεγάλο, και επομένως να κινούνται με βάση το κέρδος και όχι σκεπτόμενοι την υγεία των μαθητών. Κρίνεται απαραίτητο οι διαγωνισμοί να μην είναι πλειοδοτικοί αλλά να βασίζονται σε συγκεκριμένα κριτήρια, που θα καθοριστούν με Κοινή Υπουργική Απόφαση των Υπουργών Υγείας & Κοινωνικής Αλληλεγγύης, Παιδείας – Δια Βίου Μάθησης & Θρησκευμάτων και Εσωτερικών – Δημόσιας Διοίκησης & Αποκέντρωσης .

ε) Παρατηρείται έλλειψη διαθεσιμότητας προϊόντων που να πληρούν τις προδιαγραφές που έχουν τεθεί από την εν ισχύ Υγειονομική Διάταξη (π.χ. περιεκτικότητα σε trans λιπαρά και σάκχαρα). Η έλλειψη αφορά τόσο την διαθεσιμότητα των ίδιων των προϊόντων όσο και την έλλειψη μηχανισμού ελέγχου συμφωνίας με τις προδιαγραφές, δεδομένου ότι, σύμφωνα με την ισχύουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία, η διαθρεπτική επισήμανση δεν είναι κατά κανόνα υποχρεωτική, παρά μόνο στη περίπτωση όπου στην επισήμανση των τροφίμων περιλαμβάνεται ισχυρισμός επί θεμάτων διατροφής ή/και ισχυρισμός υγείας. Σύμφωνα με τα ανωτέρω είναι απαραίτητη η συνεργασία με τη βιομηχανία τροφίμων προκειμένου να δημιουργηθούν νέα προϊόντα που να πληρούν συγκεκριμένες προδιαγραφές.

στ) Για τη λίστα των τροφίμων που θα επιτρέπονται να διατίθενται στα σχολικά κυλικεία κρίνεται απαραίτητο να οριστούν συστάσεις στο επίπεδο των κυριότερων θρεπτικών συστατικών ώστε να ανταποκρίνονται στις διατροφικές συστάσεις του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας.

ζ) Τα τρόφιμα που καταναλώνουν τα παιδιά στο σχολείο θα πρέπει να είναι πλούσια σε θρεπτικά συστατικά που είναι απαραίτητα για την βέλτιστη ανάπτυξη τους αλλά και αρεστά. Γι' αυτό κρίθηκε απαραίτητη η διεύρυνση της λίστας των τροφίμων που θα επιτρέπονται να διατίθενται στα σχολικά κυλικεία. Βασικός παράγοντας που λήφθηκε υπόψη για την επιλογή των τροφίμων είναι η σχέση ενεργειακής και θρεπτικής πυκνότητας, με αποτέλεσμα των αποκλεισμό τροφίμων τα οποία είναι θερμιδικά πυκνά και θρεπτικά φτωχά, όπως είναι τα σοφολατοειδή, οι λιπαρές ύλες, το σοκολατούχο γάλα, η

σοκολάτα γάλακτος, τα αναψυκτικά, τα αλμυρά σνακ (πατατάκια κλπ), οι τσίχλες, οι καραμέλες κλπ. Παράλληλα επιλέχθηκαν τρόφιμα που είναι πλούσια σε:

- πρωτεΐνες, οι οποίες είναι απαραίτητες για την βέλτιστη ανάπτυξη των παιδιών
- υδατάνθρακες, ως η κύρια μορφή ενέργειας του οργανισμού
- ασβέστιο, που είναι απαραίτητο για την επίτευξη της μέγιστης οστικής πυκνότητας
- φυτικές ίνες, που είναι απαραίτητες για την καλή λειτουργία του εντέρου, την ρύθμιση της γλυκόζης και τον κορεσμό

Στόχος της αναφερόμενης Υ.Δ. είναι η λήψη μέτρων για την προστασία της Δημόσιας Υγείας, την αντιμετώπιση της παχυσαρκίας και των χρόνιων διατροφοεξαρτώμενων νοσημάτων μέσω της δημιουργίας ενός σχολικού κυλικείου, που θα λειτουργήσει ως εκπαιδευτικό μέσο πρακτικής εφαρμογής των αρχών υγιεινής διατροφής.

Η υγιεινή διατροφή των παιδιών έχει σαν αποτέλεσμα μεταξύ άλλων :

- Άμεσα και απότερα οφέλη στην υγεία τους.
- Αύξηση του προσδόκιμου επιβίωσης και πρόληψη της εμφάνισης στην ενήλικη ζωή χρόνιων νοσημάτων όπως η παχυσαρκία, τα καρδιαγγειακά νοσήματα, ο σακχαρώδης διαβήτης, η οστεοπόρωση και ορισμένα νεοπλασμάτα.
- Βελτίωση της δυνατότητας μάθησης καθώς και της σχολικής επίδοσης.
- Ενδυνάμωση της θετικής εικόνας για το σώμα τους.
- Αύξηση της αυτοπεποίθησης τους.

Ο καθορισμός των προϊόντων που επιτρέπεται να πωλούνται από τα σχολικά κυλικεία καθώς και των προδιαγραφών που αυτά πρέπει να έχουν έγινε **λαμβάνοντας υπόψη τις διεθνείς και εθνικές διατροφικές συστάσεις**, και συγκεκριμένα:

A) τις διατροφικές συστάσεις του ΠΟΥ (Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation WHO Technical Report Series 916/2003):

- η πρόσληψη κορεσμένων λιπαρών οξέων δεν πρέπει να ξεπερνάει το 10% της συνολικής ημερήσιας θερμιδικής πρόσληψης,
- η πρόσληψη trans λιπαρών οξέων δεν πρέπει να ξεπερνάει το 1% της συνολικής ημερήσιας θερμιδικής πρόσληψης,
- η πρόσληψη ελεύθερων σακχάρων δεν πρέπει να ξεπερνά το 10% της συνολικής ημερήσιας θερμιδικής πρόσληψης,
- η κατανάλωση φρούτων και λαχανικών θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 400gr ημερησίως
- η κατανάλωση αλατιού δεν θα πρέπει να ξεπερνά τα 5gr την ημέρα.

B) τις διατροφικές συστάσεις της Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health (2004):

- περιορισμός της πρόσληψης ενέργειας από ολικά λιπαρά, αντικατάσταση των κορεσμένων λιπαρών από ακόρεστα και περιορισμός των trans λιπαρών
- αύξηση της κατανάλωσης φρούτων, λαχανικών, οσπρίων, δημητριακών ολικής άλεσης και ξηρών καρπών

- περιορισμός της πρόσληψης ελεύθερων σακχάρων
- περιορισμός της πρόσληψης αλατιού

Γ) τις Διατροφικές Οδηγίες για Ενήλικες στην Ελλάδα που εκδόθηκαν το 1999 από το Ανώτατο Ειδικό Επιστημονικό Συμβούλιο Υγείας:

- Η μέση ημερήσια πρόσληψη γλυκισμάτων και προϊόντων που περιέχουν ζάχαρη δεν πρέπει να ξεπερνά τη μισή μικρομερίδα την ημέρα, ή μία μικρομερίδα παρ' ημέρα. Η ελάττωση της ζάχαρης μπορεί να επιτευχθεί με εκπαίδευση σε νεαρή ηλικία.
- Συνιστάται η κατανάλωση περίπου έξι μικρομερίδων λαχανικών και τριών μικρομερίδων φρούτων καθημερινά, κατά μέσο όρο.
- Καθημερινά θα πρέπει να καταναλώνονται, κατά μέσο όρο, οκτώ μικρομερίδες δημητριακών ή προϊόντων τους, συμπεριλαμβανομένου του ψωμιού, κατά προτίμηση ολικής άλεσης.
- Οι ξηροί καρποί αποτελούν μία από τις υγιεινότερες επιλογές δεκατιανού, στο βαθμό στον οποίο η ενεργειακή πρόσληψη δεν ξεπερνά την κατανάλωση ενέργειας
- Η κατανάλωση πουλερικών, αυγών και κόκκινου κρέατος δεν θα πρέπει να ξεπερνά, κατά μέσο όρο, τη μία μικρομερίδα την ημέρα, ή μια πλήρη μερίδα κάθε δεύτερη ημέρα
- Κατανάλωση κατά μέσο όρο δύο μικρομερίδων γαλακτοκομικών την ημέρα, με τη μορφή τυριού, παραδοσιακού γιαουρτιού και γάλακτος, φαίνεται να είναι συμβατή με την υγεία και τις γαστρονομικές συνήθειες των Ελλήνων.

Ο αναθεωρημένος κατάλογος των προϊόντων που διατίθενται από τα κυλικεία δημοσίων και ιδιωτικών σχολείων εισάγει τα εξής καινούργια στοιχεία σε σχέση με τον προηγούμενο:

- Ανάλογα με το μέγεθος και την υποδομή των χώρων θα υπάρχει η δυνατότητα παροχής δύο ειδών αδειών: «άδεια προετοιμασίας και διάθεσης» και «άδεια μόνο διάθεσης». Τα κυλικεία με «άδεια μόνο διάθεσης» θα πωλούν μόνο συσκευασμένα τρόφιμα, ενώ αυτά με «άδεια προετοιμασίας και διάθεσης» θα έχουν τη δυνατότητα της επί τόπου προετοιμασίας συγκεκριμένων προϊόντων καθώς και την πώληση συσκευασμένων τροφίμων.
- Δυνατότητα παρασκευής φρεσκοστυμμένων φυσικών χυμών σε στύφτη ή αποχυμωτή. Η δυνατότητα αυτή δίνεται μόνο στα κυλικεία με «άδεια προετοιμασίας και διάθεσης». Οι φρέσκοι χυμοί παρέχουν σημαντική ποσότητα αντιοξειδωτικών βιταμινών. Τα υπόλοιπα κυλικεία επιτρέπεται να πωλούν μόνο τυποποιημένους χυμούς φρούτων και ομοειδών προϊόντων χωρίς συντηρητικά και χωρίς πρόσθετη ζάχαρη. Η επιτρεπόμενη μερίδα των τυποποιημένων χυμών μειώνεται στα 250ml ώστε να επιτευχθεί μείωση της πρόσληψης θερμίδων και απλών σακχάρων.
- Δεν επιτρέπεται η διάθεση γάλακτος με πλήρη λιπαρά προκειμένου να επιτευχθεί μείωση της πρόσληψης των ολικών λιπαρών που λαμβάνουν τα παιδιά, δεδομένου ότι κατά τη διάρκεια της ημέρας καταναλώνουν και άλλες τροφές που περιέχουν λιπαρά.
- Δεν επιτρέπεται η διάθεση σοκολατούχου γάλακτος. Το σοκολατούχο γάλα μπορεί να περιέχει τεχνητές γλυκαντικές ύλες και δεν αποτελεί πρώτη ποιοτική επιλογή. Για το λόγο αυτό κρίθηκε

απαραίτητη η αφαίρεσή του από τη λίστα. Εναλλακτικά το παιδί μπορεί να επιλέξει τους συνδυασμούς φρέσκων φρούτων και γάλακτος μέσα στο οποίο μπορεί να προστεθεί κακάο ή μέλι

- Δυνατότητα παρασκευής συνδυασμών φρέσκων φρούτων με γάλα. Η δυνατότητα αυτή δίνεται μόνο στα κυλικεία με «άδεια προετοιμασίας και διάθεσης». Απαγορεύεται η διάθεση τυποποιημένων milkshakes καθώς και η χρήση έτοιμης σκόνης για milkshake. Οι συνδυασμοί φρέσκων φρούτων με γάλα που παρασκευάζονται συνδυάζοντας μία μερίδα γάλακτος και μία μερίδα φρέσκου φρούτου αποτελούν ένα σνακ πλούσιο σε ασβέστιο και βιταμίνες που παρέχει αρκετή ενέργεια στα παιδιά δίνοντας τους παράλληλα την γλυκιά γεύση χωρίς τα πρόσθετα σάκχαρα. Επίσης είναι ένας καλός τρόπος ώστε το παιδί που δεν πίνει σκέτο γάλα ή δεν τρώει φρέσκα φρούτα στο σχολείο να προσλάβει το απαραίτητο ασβέστιο, τις βιταμίνες και τις φυτικές ίνες. Επιπλέον η παρασκευή χυμών και συνδυασμών γάλακτος με φρούτα αποτελεί για τα παιδιά και ένα μάθημα υγιεινής διατροφής καθώς με τον τρόπο αυτό τα παιδιά αναγνωρίζουν ότι έχουν την δυνατότητα να παρασκευάζουν τα συγκεκριμένα σνακ και στο σπίτι και δεν είναι απαραίτητο να καταναλώνουν μόνο τα αντίστοιχα τυποποιημένα τρόφιμα.
- Δυνατότητα παρασκευής σάντουιτς με διάφορα είδη ψωμιού, τυριού και λαχανικών. Η δυνατότητα αυτή δίνεται μόνο στα κυλικεία με «άδεια προετοιμασίας και διάθεσης». Τα υπόλοιπα κυλικεία επιτρέπεται να πωλούν μόνο τυποποιημένα σάντουιτς. Τα σάντουιτς / τοστ μπορούν να παρασκευάζονται με όλους τους τύπους ψωμιού λευκού ή ολικής άλεσης όπως ψωμάκι ατομικό, ψωμί για τοστ, μπαγκέτα, αραβική πίτα, σησαμένιο κουλούρι. Δεν επιτρέπεται το μπριος, κρουασάν, πιροσκι. Επιτρέπεται η χρήση λευκών ή κίτρινων τυριών σε ατομικές μερίδες των 30 γραμμαρίων ώστε να προσλαμβάνονται πρωτεΐνες και ταυτόχρονα να διασφαλίζεται η χαμηλή πρόσληψη λιπαρών.
- Αφαίρεση από τη λίστα των αλλαντικών. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη αλλαντικών στα σάντουιτς/τοστ. Η απόφαση αυτή στηρίζεται στις συστάσεις για περιορισμό της κατανάλωσης κρέατος καθώς και στην ανάγκη μείωσης της πρόσληψης αλατιού, συντηρητικών και άλλων πρόσθετων ουσιών.
- Αφαίρεση όλων των λιπαρών υλών. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη λιπαρών στα σάντουιτς/τοστ όπως βούτυρο, μαργαρίνη, μαγιονέζα κλπ. καθώς τα συγκεκριμένα τρόφιμα είναι πλούσια σε λιπαρά και θερμίδες. Επιτρέπεται η προσθήκη ελαιολάδου, λόγω των αντιοξειδωτικών ουσιών που περιέχει.
- Δυνατότητα παρασκευής σάντουιτς με μέλι και ταχίνι. Προκειμένου τα παιδιά να έχουν την δυνατότητα να καταναλώσουν ένα γλυκό και υγιεινό σνακ προτείνεται η παρασκευή σάντουιτς που θα περιέχουν ως γέμιση μέλι ή μέλι με ταχίνι που αποτελεί και ένα παραδοσιακό μας τρόφιμο.
- Διάθεση συσκευασμένων δημητριακών. Τα συσκευασμένα δημητριακά πρωινού και οι μπάρες δημητριακών αποτελούν ένα σνακ που δίνει ενέργεια στα παιδιά και είναι χαμηλό σε κορεσμένο λίπος. Τα δημητριακά πρωινού ολικής άλεσης συστήνονται διεθνώς ως μια σημαντική πηγή πρόσληψης φυτικών ινών.
- Αναπροσαρμογή προδιαγραφών για μπισκότα. Οι προδιαγραφές για τα μπισκότα που είχαν τεθεί στην προηγούμενη Υ.Δ. ήταν ουσιαστικά απαγορευτικές καθώς δεν διατίθενται στην αγορά μπισκότα με αυτές τις προδιαγραφές. Για το λόγο αυτό οι προδιαγραφές προσαρμόστηκαν ώστε να είναι δυνατή η

διάθεση μπισκότων που ήδη κυκλοφορούν στην αγορά όμως περιέχουν την λιγότερη δυνατή περιεκτικότητα σε κορεσμένα και trans λιπαρά, ζάχαρη και αλάτι. Έτσι, επιτρέπεται μόνο η διάθεση απλών μπισκότων ολικής άλεσης χωρίς σοκολάτα και χωρίς γέμιση.

- Δεν επιτρέπεται η διάθεση τυρόπιτας και σπανακόπιτας, λόγω της δυσκολίας προσδιορισμού της περιεκτικότητας τους σε κορεσμένα και trans λιπαρά.. Αν και τα συγκεκριμένα τρόφιμα είναι παραδοσιακά, η παρασκευή τους γίνεται με πρώτες ύλες (τυριά, ζύμη, λιπαρές ύλες) που προσδίδουν σημαντικές ποσότητες θερμίδων, κορεσμένου λίπους και πιθανώς trans λιπαρών.
- Συνεχίζει να επιτρέπεται η διάθεση κρέμας και ρυζόγαλου στην κατηγορία των γλυκισμάτων. Τίθενται συγκεκριμένες προδιαγραφές όσον αφορά την μερίδα (150gr), την περιεκτικότητα σε σάκχαρα (11%) και την περιεκτικότητα σε λιπαρά (3%), καθώς στόχος είναι ο περιορισμός της πρόσληψης απλών σακχάρων και λιπαρών.
- Δεν επιτρέπεται η διάθεση σοκολάτας γάλακτος. Η σοκολάτα γάλακτος περιέχει μεγάλη ποσότητα κορεσμένου λίπους και ζάχαρης και για το λόγο αυτό κρίθηκε απαραίτητη η αφαίρεσή της από τη λίστα. Επιτρέπεται η διάθεση σοκολάτας υγείας η οποία περιέχει φυτικά λιπαρά σε αντίθεση με τη σοκολάτα γάλακτος.
- Ρητή απαγόρευση συγκεκριμένων τροφίμων (αναψυκτικά, φρουτοποτά, νέκταρ, ζαμπονοτυρόπιτες, λουκανικόπιτες, πιροσكى, κρουασάν, τσίγλες, καραμέλες, σοκοφρέτες, αλμυρά κράκερ). Επειδή τα συγκεκριμένα προϊόντα διατίθενται στα κυλικεία παρόλο που δεν προβλέπονται από την ισχύουσα υγειονομική διάταξη κρίθηκε απαραίτητο να αναφερθεί ρητά η απαγόρευσή τους. Είναι δεδομένο ότι απαγορεύεται η διάθεση όλων των προϊόντων που δεν περιέχονται στον κατάλογο των επιτρεπόμενων όμως δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στα συγκεκριμένα προϊόντα λόγω της υψηλής θερμιδικής πυκνότητας και χαμηλής θρεπτικής αξίας τους.

Αθήνα, 9 Φεβρουαρίου 2011