



**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΥΓΕΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΙΑΤΡΙΚΗΣ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ
«Η ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΣΤΗ ΝΟΣΟ»**



ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Αντιλήψεις και συμπεριφορές των καταναλωτών για την ασφάλεια και την διατροφική αξία των τροφίμων στην πανδημία του covid-19

Μαρία-Σπυριδούλα Νάτση

Επιστήμονας Τεχνολογίας Τροφίμων

ΤΡΙΜΕΛΗΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Γιαννούλη Περσεφόνη, Επίκουρη Καθηγήτρια Τεχνολογίας και Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων Φυτικής Προέλευσης, Τμήμα Βιοχημείας- Βιοτεχνολογίας Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Επιβλέπουσα Καθηγήτρια

Καψωριτάκης Ανδρέας, Καθηγητής Παθολογία-Γαστρεντερολογίας, Τμήμα Ιατρικής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Μέλος Τριμελούς Επιτροπής

Λιάκος Παναγιώτης, Αναπληρωτής Καθηγητής Ιατρικής Βιοχημείας, Τμήμα Ιατρικής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Μέλος Τριμελούς Επιτροπής

Λάρισα 2022



**UNIVERSITY OF THESSALY
SCHOOL OF HEALTH SCIENCES
FACULTY OF MEDICINE
POSTGRADUATE STUDIES PROGRAM
NUTRITION IN HEALTH AND DISEASE**



DIPLOMA THESIS

**Consumer perceptions and attitudes about food safety and
nutritional value in the covid-19 pandemic**

Περίληψη

Η πανδημία COVID-19 αποτελεί σοβαρή απειλή, τόσο για τη δημόσια υγεία αλλά και για τις περισσότερες οικονομίες, ενώ οι καταναλωτές φαίνεται να έχουν αλλάξει άμεσα τη συμπεριφορά τους. Ο κύριος στόχος αυτής της έρευνας ήταν να κατανοήσει πώς άλλαξαν οι αγοραστικές συμπεριφορές και τα κίνητρα των καταναλωτών ως απάντηση στην κρίση του COVID-19 και πώς αυτή η αλλαγή επηρεάστηκε από την έκθεση σε ειδήσεις και πληροφορίες που σχετίζονται με τον COVID-19. Στο πλαίσιο της μελέτης αναπτύχθηκε και απαντήθηκε ερωτηματολόγιο από 1200 άτομα. Ακόμη, διερευνήθηκε η εμπιστοσύνη των καταναλωτών σχετικά με την ζωή και την διατροφή ειδικότερα, ο βαθμός επηρεασμού από διάφορους παράγοντες αυτών που συμμετέχουν στο δείγμα κατά την αγορά των τροφίμων, το πως επηρεάστηκαν οι καταναλωτικές συνήθειες μετά την έναρξη της πανδημίας του νέου κορωνοϊού Covid19 και παρατηρείται πως όλοι παράγοντες που επηρεάζουν την αγορά τροφίμων εκτός από την ασφάλεια του αυξήθηκαν, ενώ όλοι οι άλλοι μειώθηκαν στο να ενδιαφέρουν τους καταναλωτές. Συνεπώς, σημειώνεται αξιόλογη διαφοροποίηση ως προς την συμπεριφορά των καταναλωτών, αφού το δείγμα στράφηκε στα πιο ασφαλή τρόφιμα όπως τα βιολογικά.

Λέξεις κλειδιά: covid-19, τρόφιμα, καταναλωτικές επιλογές

Abstract

The COVID-19 pandemic poses a serious threat both to public health and to most economies, and consumers seem to have changed their behaviour immediately. The main objective of this research was to understand how consumers' purchasing behaviors and motivations changed in response to the COVID-19 crisis and how this change was influenced by exposure to COVID-19-related news and information. As part of the study, a questionnaire was developed and answered by 1200 respondents. Furthermore, consumers' confidence about life and food in particular, the degree of influence of various factors on those in the sample when buying food, how consumer habits were affected after the onset of the pandemic of the new Covid19 coronavirus were investigated and it was observed that all factors affecting food purchase except its safety increased, while all the others decreased. Therefore, there is a remarkable variation in consumer behaviour as the sample shifted to safer foods such as organic.

Key words: covid-19, food, consumers' preferences

Περιεχόμενα

| | |
|--|----|
| Περίληψη | 3 |
| Abstract | 4 |
| Εισαγωγή..... | 8 |
| Γενικό μέρος | 9 |
| Κεφάλαιο 1: Ασθένεια κωρονοϊού, μετάδοση και κρούσματα | 9 |
| 1.1 Ασθένεια Covid19..... | 9 |
| 1.2 Κατανομή κρουσμάτων παγκόσμια και στην Ελλάδα | 11 |
| 1.2 Επιδημιολογία | 17 |
| 1.3 Εκτίμηση επικινδυνότητας..... | 17 |
| Κεφάλαιο 2 Αξιολόγηση τροφίμων | 22 |
| 2.1 Εφαρμογές για την προστασία των τροφίμων..... | 22 |
| 2.2 Ορισμοί του όρου Ποιότητας | 23 |
| 2.3 Ασφάλεια Τροφίμων και Εμπιστοσύνη..... | 28 |
| 2.4 Ο ρόλος της ασφάλειας των τροφίμων και η πανδημία CoVid19..... | 31 |
| 2.5 Μετάδοση του ιού απο τρόφιμα εξαιτίας της Covid19 στο σπίτι | 35 |
| Κεφάλαιο 3 Καταναλωτική συμπεριφορά | 37 |
| 3.1 Καταναλωτές και εξέταση ετικετών | 37 |
| 3.2 Τα κίνητρα των καταναλωτών για τις κατηγορίες αγορών | 40 |
| 3.3 Συμπεριφορά και κρίσεις αγορών καταναλωτών | 40 |
| 3.4 Ο αντίκτυπος των πληροφοριών που σχετίζονται με την κρίση στην συμπεριφορά των καταναλωτών | 41 |
| Κεφάλαιο 4 Ερευνητικό Μέρος | 42 |
| 4.1 Σκοπός της μελέτης..... | 42 |
| 4.2 Μεθοδολογία έρευνας | 43 |
| Κεφάλαιο 5 Αποτελέσματα - Συζήτηση..... | 44 |
| 5.1 Τα δημογραφικά στοιχεία | 44 |
| 5.2 Οι Θεσμοί..... | 48 |
| 5.3 Συσχετισμοί..... | 55 |
| ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6 Συμπεράσματα | 68 |
| Βιβλιογραφία..... | 69 |
| Ελληνική | 69 |
| Ξενόγλωσση..... | 69 |
| Παράρτημα 1 | 74 |

Πίνακας γραφικών παραστάσεων

| | |
|--|----|
| Γραφική Παράσταση 3 Κατανομή ως προς το φύλο..... | 44 |
| Γραφική Παράσταση 4. Ηλιακική κατανομή..... | 45 |
| Γραφική Παράσταση 5 Ποσοστιαία κατανομή μηνιαίου εισοδήματος | 45 |
| Γραφική Παράσταση6 Ποσοστιαία κατανομή μελών στην οικογένεια | 46 |
| Γραφική Παράσταση7-Ποσοστιαία κατανομή επιπέδου μόρφωσης | 47 |
| Γραφική Παράσταση8Εμπιστοσύνη των καταναλωτών στους Θεσμούς. | 48 |
| Μέση τιμή απαντήσεων | 48 |
| Γραφική Παράσταση9 Εμπιστοσύνη καταναλωτών στο Κράτος σχετικά με την διασφάλιση κανονισμών για την ασφάλεια των τροφίμων. Ποσοστιαία κατανομή απαντήσεων. | 49 |
| Γραφική Παράσταση10-Εμπιστοσύνη καταναλωτών στις εταιρείες της αλυσίδας τροφίμων. Ποσοστιαία κατανομή απαντήσεων | 50 |
| Γραφική Παράσταση 11Εμπιστοσύνη καταναλωτών στις μη κερδοσκοπικές κυβερνητικές οργανώσεις με σκοπό την προστασία των καταναλωτών. | 50 |
| Ποσοστιαία κατανομή απαντήσεων | 50 |
| Γραφική Παράσταση12 Εμπιστοσύνη καταναλωτών στους ειδικούς που εξειδικεύονται στην ασφάλεια τρόφιμων. Ποσοστιαία κατανομή απαντήσεων | 51 |
| Γραφική Παράσταση13 Η επίδραση των παραγόντων «ασφάλεια», «διατροφική αξία», «ημερομηνία λήξης», «οσμή & γεύση», «εμφάνιση τροφίμων», «παρουσία πρόσθετων ουσιών Ε» και «σύσταση τροφίμων σε αλάτι» στην αγορά κάπου τροφίμου..... | 53 |
| Γραφική Παράσταση 14 Η επίδραση των παραγόντων «εμφάνιση συσκευασίας», «αναλυτική πληροφόρηση», «ευκολία ανοίγματος», «υλικό συσκευασίας», «ύπαρξη συσκευασίας», «δυνατότητα ανακύκλωσης», «τρόπος συντήρησης», «επωνυμία μονάδας παραγωγής» και «τιμή» στην αγορά κάπου τροφίμου. | |
| Γραφική Παράσταση15 Παράγοντες που άλλαξαν εν μέσω της πανδημίας Covid19. | 55 |
| Γραφική Παράσταση16 Σχέση του παράγοντα «Επωνυμία της μονάδας παραγωγής» και επίπεδο μόρφωσης..... | 56 |
| Γραφική Παράσταση17 Σχέση του παράγοντα «Αναλυτική πληροφόρηση για τους τρόπους χρήσης» και επίπεδο μόρφωσης..... | 57 |
| Γραφική Παράσταση18 Σχέση του παράγοντα «Εμφάνιση τροφίμων» και επίπεδο μόρφωσης. | 58 |
| Γραφική Παράσταση19Σχέση του παράγοντα «Αλλαγή γνώμης» και μηνιαίο εισόδημα.. | 58 |
| Γραφική Παράσταση20Σχέση του παράγοντα «Επωνυμία της μονάδας παραγωγής» και μηνιαίο εισόδημα. | 59 |

| | | |
|----------------------|---|----|
| Γραφική Παράσταση 21 | Σχέση του παράγοντα «Ημερομηνία λήξης προϊόντων» | 59 |
| | και μηνιαίο εισόδημα | 59 |
| Γραφική Παράσταση 22 | Σχέση του παράγοντα «Εμφάνιση συσκευασίας» και ηλικία | 60 |
| Γραφική Παράσταση 23 | Σχέση του παράγοντα «Οσμή και γεύση» και ηλικία | 60 |
| Γραφική Παράσταση 24 | Σχέση του παράγοντα «Ασφάλεια αγορών» και ηλικία | 61 |
| Γραφική Παράσταση 25 | Σχέση του παράγοντα «Επωνυμία της μονάδας παραγωγής» με το φύλο | 62 |
| Γραφική Παράσταση 1 | Σχέση του παράγοντα «Εμφάνιση τροφίμων» με το φύλο | 62 |

Εισαγωγή

Η πανδημία COVID-19 που συνέβη παγκοσμίως έγινε σοβαρή απειλή όχι μόνο για τη δημόσια υγεία αλλά και για τις περισσότερες οικονομίες. Με στόχο τον περιορισμό αυτής της επιδημίας, οι κυβερνήσεις εφάρμοσαν περισσότερο ή λιγότερο αυστηρές στρατηγικές που κυμαίνονται από συνολικά μέτρα περιορισμού έως μερικούς αποκλεισμούς της οικονομίας. Σε αυτό το σενάριο, προέκυψε μια σαφής ανησυχία τόσο για τις εταιρείες όσο και για τις κυβερνήσεις: να εξακριβωθεί πώς θα επηρεάσει η αγοραστική συμπεριφορά των καταναλωτών από την κρίση του COVID-19 (Garmaise, et al., 2020).

Επιπλέον, κατά τη διάρκεια της κρίσης COVID-19, η παρακολούθηση και η κάλυψη από τα μέσα ενημέρωσης ήταν αδιάκοπη, αυξάνοντας το επίπεδο του αντιληπτού κινδύνου και τελικά προκαλώντας στους καταναλωτές να αλλάξουν άμεσα τη συμπεριφορά τους (Jones, 2020). Το άγχος των ανθρώπων αυξήθηκε κατά την περίοδο της πανδημίας λόγω διασποράς ψευδών ειδήσεων μέσω του διαδικτύου, κυρίως μέσω των μέσων κοινωνικής δικτύωσης. Παρά το ενδιαφέρον για το πώς τα απρόσμενα γεγονότα επηρεάζουν τη συμπεριφορά των καταναλωτών, καμία από αυτές τις προοπτικές δεν παρουσιάστηκε κατά τη διάρκεια μιας κρίσης με τα χαρακτηριστικά της κρίσης COVID-19 (Donthu & Gustafsson, 2020).

Ως εκ τούτου, τα απαραίτητα χαρακτηριστικά της κρίσης COVID-19, όσον αφορά τον αντίκτυπο, την κάλυψη των μέσων ενημέρωσης και το δημόσιο ενδιαφέρον, άνοιξαν έναν ερευνητικό χώρο που δεν είχε ακόμη διερευνηθεί. Σε αυτό το πλαίσιο, ο κύριος στόχος αυτής της έρευνας ήταν να κατανοήσει πώς άλλαξαν οι αγοραστικές συμπεριφορές και τα κίνητρα των καταναλωτών ως απάντηση στην κρίση του COVID-19, το πόσο αντιλαμβάνεται ο κόσμος τον κίνδυνο από την πανδημία Covid-19 και εάν και σε ποιο βαθμό υπακούει στα μέτρα καταναλωτικής συμπεριφοράς.

Γενικό μέρος

Κεφάλαιο 1: Ασθένεια κορονοϊού, μετάδοση και κρούσματα

1.1 Ασθένεια Covid19

Όπως είναι γνωστό, 17 χρόνια μετά την εμφάνιση του SARS, το 2019-nCoV ξέσπασε τον Δεκέμβριο του 2019. Είναι μια πρωτοφανής τεράστια πρόκληση και καταστροφή για τους ανθρώπους σε όλο τον κόσμο.

Σύμφωνα με την έκθεση του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας, το SARS ξέσπασε το 2002, επηρεάζοντας 29 χώρες/εδάφη/περιοχές, με περισσότερες από 8000 επιβεβαιωμένα κρούσματα παγκοσμίως. Έχει τεράστιο αντίκτυπο στον κόσμο (Who, 2004). 17 χρόνια μετά, ο νέος κοροναϊός (COVID-19) ξέσπασε τον Δεκέμβριο του 2019. Έως τις 18 Απρίλη του 2020, έχει επηρεάσει ολόκληρο τον κόσμο, με περισσότερα από 2 εκατομμύρια επιβεβαιωμένα κρούσματα και περισσότεροι από 140.000 θάνατοι. Προς το παρόν, είναι δύσκολο για την εκτίμηση του τελικού παγκόσμιου αντίκτυπου του COVID-19, μιας και η πανδημία ακόμα μαίνεται. Είναι τεράστια πρόκληση και καταστροφή για τους ανθρώπους σε όλο τον κόσμο.

Σε επιστημονική αναζήτηση βιβλιογραφίας που πραγματοποίησαν οι Garmaise, et al. (2020) στο δίκτυο της βάσης δεδομένων της Επιστήμης (WoS), για το χρονικό διάστημα 2010 – 2018, χρησιμοποιώντας όρους αναζήτησης όπως ιολογία διαπιστώθηκε ότι 95.724 ιολογικές έρευνες έχουν δημοσιευτεί τα τελευταία 17 χρόνια, εκ των οποίων 68.632 είναι χρηματοδοτούμενες (71,7%). Επίσης, στην ίδια βάση δεδομένων χρησιμοποιώντας όρους αναζήτησης όπως Ασφάλεια Τροφίμων, διαπιστώθηκε ότι 50.567 έγγραφα σχετίζονται με την ασφάλεια τροφίμων έχουν δημοσιευτεί τα τελευταία 17 χρόνια, εκ των οποίων 28.165 είναι υπό χρηματοδότηση (55,7 %). Τα δεδομένα αυτά είναι πολύ ενθαρρυντικά.

Πολλοί επιστήμονες έχουν καταβάλει μεγάλες προσπάθειες στην έρευνα για τους ιούς και την ασφάλεια των τροφίμων. Υποστηρίχθηκαν έντονα από τις κυβερνήσεις. Φαίνεται ότι η ασφάλεια των ανθρώπων και η παγκόσμια σταθερότητα είναι σε μεγάλο βαθμό αλληλένδετα.

Ωστόσο, είτε SARS είτε COVID-19, οι επιστήμονες διερευνούν την άγρια ζωή (Guanetal., 2003, Luetal., 2020), όπως νυχτερίδες, φίδια και παγκολίνο (Zhouetal., 2020, Zhangetal., 2020). Ο Guangyue Wei 2020 διαπίστωσε ότι μόνο 515 μελέτες σχετικές με την ασφάλεια των τροφίμων και την άγρια ζωή έχουν δημοσιευτεί παγκοσμίως τα τελευταία 17 χρόνια. Οι σημαντικές συνεισφορές στη συνολική παραγωγή προήλθαν κυρίως από πέντε χώρες: ΗΠΑ (194), Αγγλία (81), Καναδάς (52), Αυστραλία (37) και Δανία (37). Με 21 άρθρα συνέβαλε η Κίνα, κατατάσσοντας την στην 10η θέση. Για 17 χρόνια ακαδημαϊκής παραγωγής σε όλο τον κόσμο,

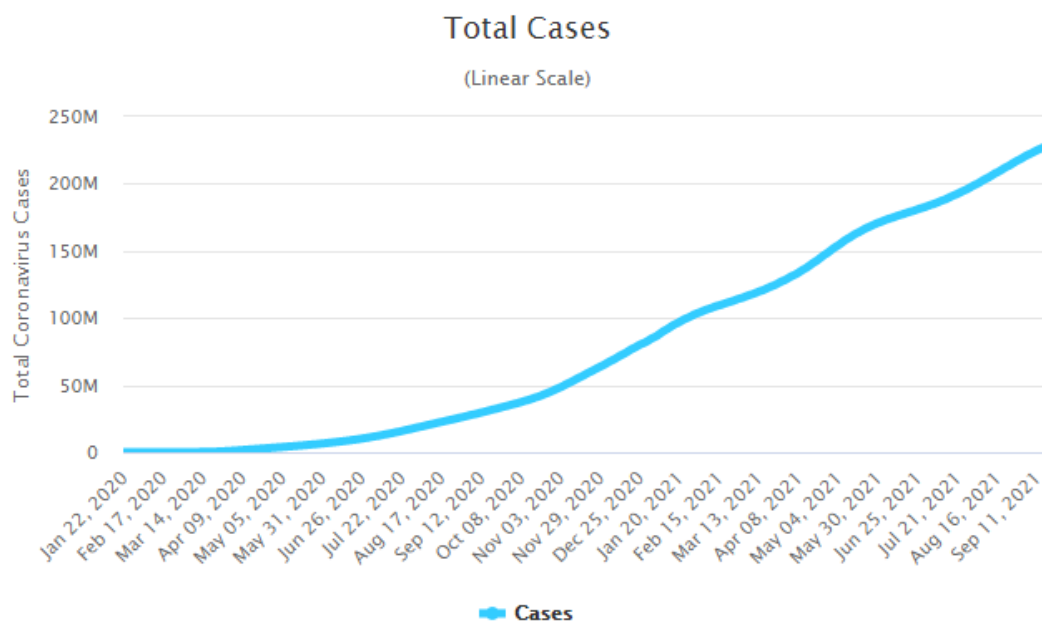
πόσο λίγα είναι αυτά τα δεδομένα. Μετά τον SARS, ο κόσμος δεν έδωσε αρκετή προσοχή στην ασφάλεια των τροφίμων σε συνάρτηση με την άγρια ζωή. Ακόμα κι αν ο COVID-19 δεν είχε ξεσπάσει, είναι γεγονός ότι τα άγρια ζώα φέρουν ιούς και άλλους παρόμοιους κινδύνους.

Τώρα ο COVID-19 δεν έχει τελειώσει, και μόνο γιατροί, νοσηλευτές και συναφείς επαγγελματίες μάχονται ενάντια στον ιό, οι άλλοι είναι ανήμποροι. Ωστόσο, όταν τελειώσει η επιδημία, οι άνθρωποι δεν πρέπει να χαλαρώνουν αλλά να σκέφτονται σχετικά με το πώς θα αποτραπεί η επανάληψη παρόμοιων καταστροφών (Guangyue Wei, 2020).

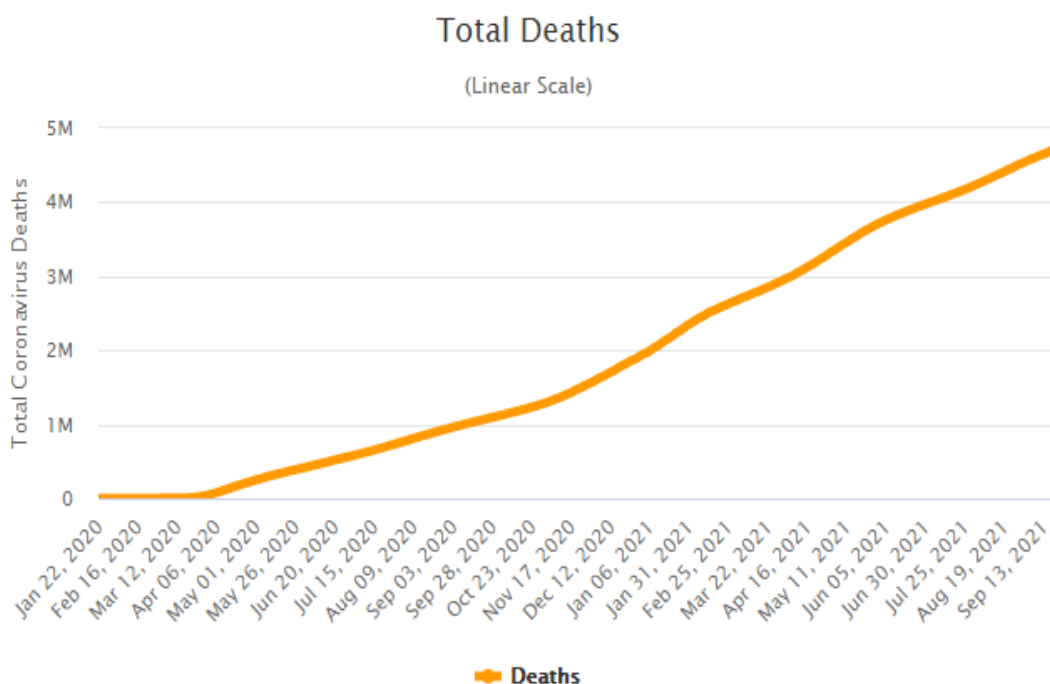
Προηγουμένως, οι άνθρωποι ζητούσαν την προστασία των άγριων ζώων με βάση της αγάπης και της ηθικής, ενώ η προστασία μερικών σπάνιων ζώων, ορίζεται από το νόμο. Τώρα η κατάσταση είναι διαφορετική. Είναι σημαντικό να πραγματοποιηθεί μια ολοκληρωμένη και συστηματική νέα πολιτική για όλα τα είδη άγριας ζωής και τον έλεγχο τροφίμων. Οι κυβερνήσεις και οι επιστήμονες δεν πρέπει πλέον να αγνοούν το φαγητό και τα θέματα ασφάλειας που σχετίζονται με αυτά. Υπάρχουν αρκετές νομοθεσίες σχετικά με τα θέματα ασφαλείας των φαγητών, ωστόσο υπάρχει ανάγκη αύξησης των προτύπων και των ελέγχων σχετικά με την συντήρησή και την αποθήκευσή τους. Κάθε χώρα έχει κάνει τεράστιες επενδύσεις σε πολλές πτυχές, όπως στο στρατό, στην εκπαίδευση, στην επικοινωνία, στην τράπεζα και ούτω καθεξής. Ακριβώς επειδή έχουν επιτευχθεί πολλά και έχουν επενδυθεί πολλά χρήματα δεν σημαίνει ότι δεν θα γίνονται και αμέλειες (Guangyue Wei, 2020).

1.2 Κατανομή κρουσμάτων παγκόσμια και στην Ελλάδα

Η αυξανόμενη τάση του πλήθους των ατόμων που νοσούν με COVID-19 είναι εμφανής μέσα από το **Γράφημα 1**, ενώ παράλληλα τα συστήματα υγείας ανά τον κόσμο βιώνουν μία άνευ προηγουμένου πίεση σημειώνοντας υψηλά επίπεδα μολύνσεων κατά τη διάρκεια των χειμερινών μηνών, παρομοίως με ανάλογης φύσης ασθένειες που προσβάλλουν τον πνεύμονα. Αξίζει να αναφερθεί ότι ακόμα και στην περίπτωση κρατών με αναβαθμισμένα υγειονομικά συστήματα, όπως η περίπτωση της Σουηδίας και της Γερμανίας έχουν έρθει αντιμέτωπες με μεγάλες πιέσεις. Γεγονός αποτελεί και η εμφάνιση μεγάλου μέρους του πληθυσμού που είναι ασυμπτωματικοί ή που σημειώνουν ανάρρωση έχοντας μόνο ήπια συμπτώματα. Μολονότι η πανδημία του COVID-19 συνιστά μία ιογενή λοίμωξη, τα άτομα τα οποία διαθέτουν ιστορικό επιπλέον νοσημάτων ή αποτελούν ευπαθείς ομάδες λόγω της ηλικίας που κατέχουν, έχουν υψηλό κίνδυνο εκδήλωσης θανατηφόρων συνδρόμων, όπως η σήψη που διακρίνεται μέσα από το **Γράφημα 2** (Hassanetal, 2020).

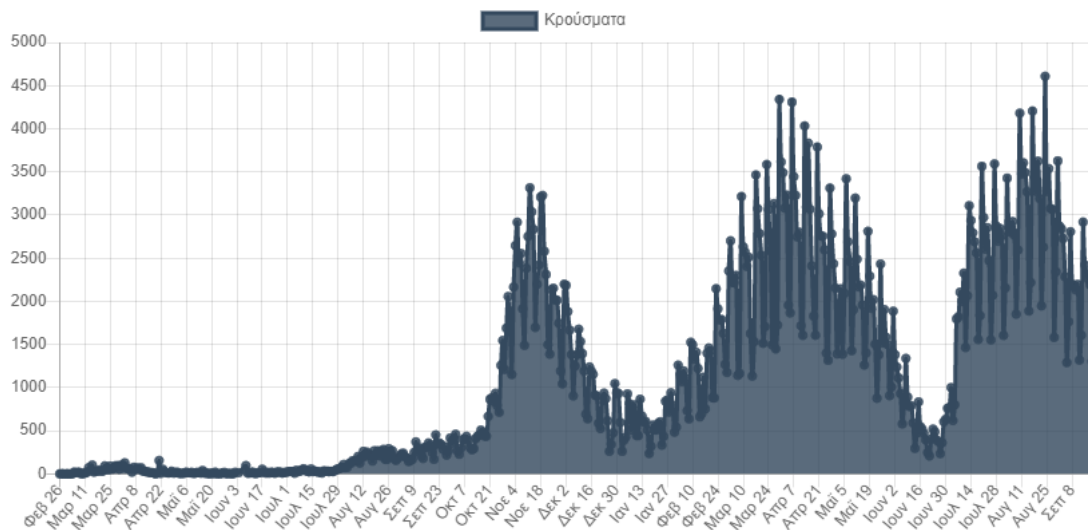


Γράφημα 1: Διεθνής Καταμέτρηση Κρουσμάτων από τον Ιανουάριο 2020 έως και τον Σεπτέμβριο 2021 (Worldometers.info, 2021).

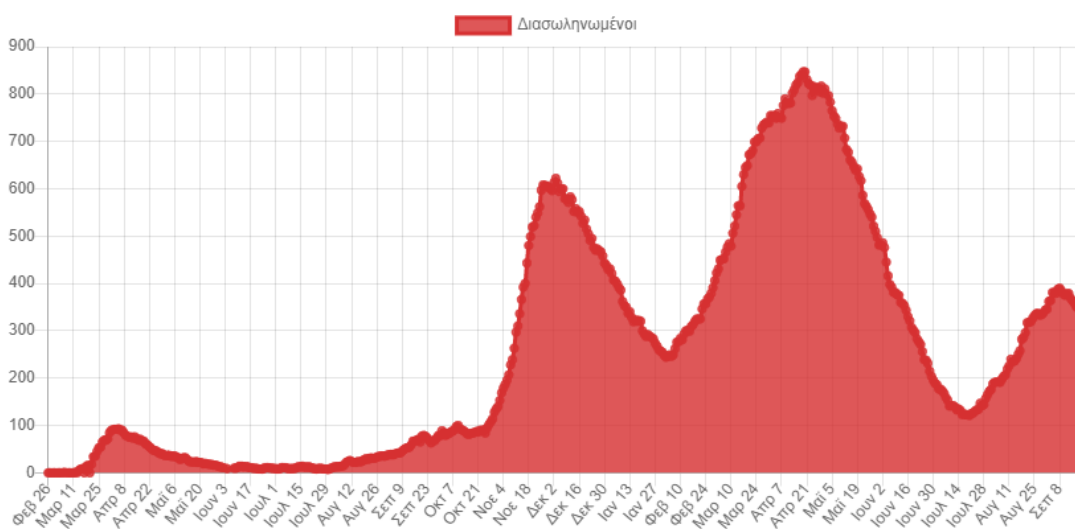


Γράφημα 2: Διεθνής Καταμέτρηση θανάτων από τον Ιανουάριο 2020 έως και τον Σεπτέμβριο 2021 (Worldometers.info, 2021).

Σε Ελληνικό επίπεδο, η πρώτη επίσημη διάγνωση και δήλωση ατόμου που έχει προσβληθεί από τον κορονοϊό έγινε στις 27 Φεβρουαρίου 2020. Το **Γράφημα 3** υποδεικνύει την πορεία της πανδημίας COVID-19 από το τέλος Φεβρουαρίου 2020 έως και τον Σεπτέμβριο 2021. Το πλήθος των κρουσμάτων έως και τις 20 Σεπτεμβρίου 2020 ανερχόταν στα 632.908, ο αριθμός των διασωληνωμένων ανερχόταν στους 342 (**Γράφημα 4**), ενώ οι καταγεγραμμένες απώλειες ήταν 14.505. Επιπλέον, το 49 % των μολύνσεων αντιστοιχούσε σε γυναίκες (283.521) και το 51 % σε άνδρες (295.503). Οι χρονικές περίοδοι που σημειώθηκαν αυξημένα επίπεδα ημερήσιων κρουσμάτων αλλά και θανάτων ήταν τον Νοέμβριο 2020 και τον Απρίλιο, Αύγουστο 2021 ενώ σημαντική μείωση καταγράφηκε κατά την περίοδο Ιουνίου και Ιουλίου 2021.



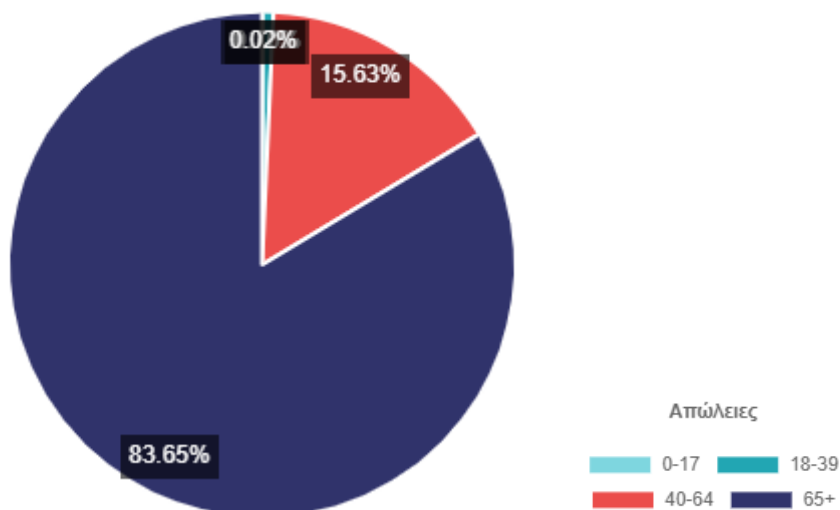
Γράφημα 3: Μολύνσεις από COVID-19 σε εθνικό επίπεδο από το Φεβρουάριο 2020 έως και το Σεπτέμβριο 2021 (Covid.gov.gr. 2021).



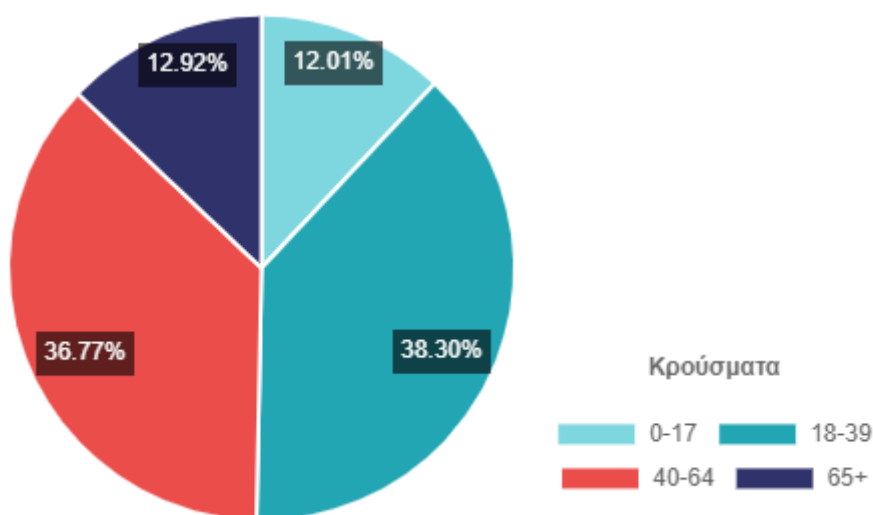
Γράφημα 4: Άτομα με COVID-19 που διασωληνώθηκαν στην Ελλάδα από το Φεβρουάριο 2020 έως και το Σεπτέμβριο 2021 (Covid.gov.gr. 2021).

Τα εν λόγω στοιχεία προέρχονται από κρούσματα των οποίων έχει επιβεβαιωθεί η ηλικία τους ενώ μέσα από το **Γράφημα 5** είναι εμφανή τα ποσοστά θνησιμότητας προερχόμενα από τον COVID-19, ανά ηλικιακή κατηγορία, μεταξύ των οποίων το υψηλότερο ποσοστό (83,65 %) αποτελείται από άτομα άνω των 65 ετών. Επιπλέον, μέσα από το **Γράφημα 6**, είναι εμφανή τα ποσοστά μολύνσεων ανά ηλικιακή κατηγορία ενώ συμπεραίνεται ότι το 41,82 % αναφέρεται σε

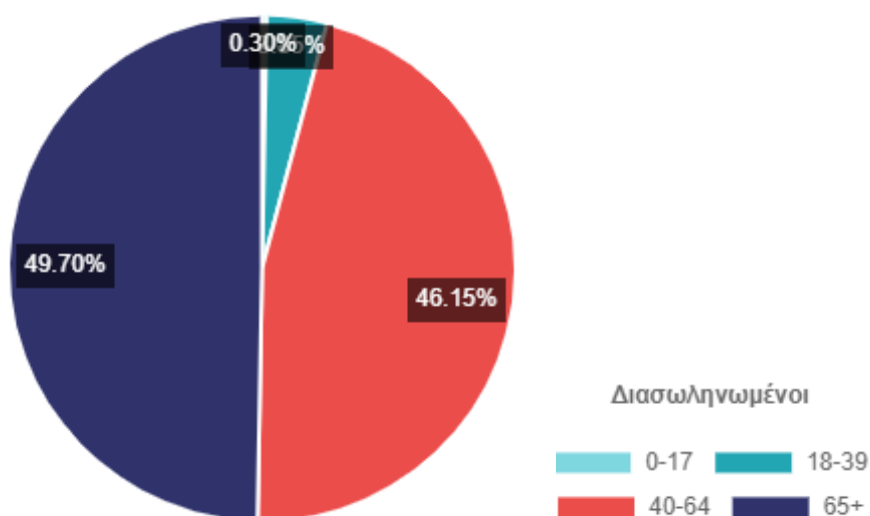
ηλικίες 40-64 ετών και το 38,30 % σε ηλικίες 18-39 ετών. Ακόμα, μέσα από το **Γράφημα 7**, είναι εμφανή τα ποσοστά των ατόμων (ανά ηλικιακή κατηγορία) που διασωληνώθηκαν με το 49,70 % εξ αυτών να αναφέρεται στα άτομα άνω των 65 ετών.



Γράφημα 5: Ποσοστά θνησιμότητας από την πανδημία COVID-19 σε εθνικό επίπεδο ανά ηλικιακή κατηγορία (Covid.gov.gr. 2021).



Γράφημα 6: Ποσοστά μολύσεων από την πανδημία COVID-19 σε εθνικό επίπεδο ανά ηλικιακή κατηγορία (Covid.gov.gr. 2021).



Γράφημα 7: Ποσοστά ατόμων που διασωληνώθηκαν λόγω της COVID-19 σε εθνικό επίπεδο ανά ηλικιακή κατηγορία (Covid.gov.gr. 2021).

Αξίζει να αναφερθεί ότι τα συνηθέστερα συμπτώματα που εκδηλώνουν οι ασθενείς είναι ο πυρετός, ο έντονος βήχας αλλά και η διαρκής σωματική κόπωση, ενώ ταυτόχρονα έχουν σημειωθεί μυαλγίες, φλέγματα, πονόλαιμος, ρινική καταρροή, δύσπνοια, ανοσμία, κεφαλαλγία ή διάρροια σε μικρότερη αλλά σημαντική συχνότητα, όπως είναι εμφανές μέσα από την **Εικόνα 1**. Μολονότι δεν είναι λίγες οι περιπτώσεις των ασθενών που εμφανίζουν μία πιο ελαφριά συμπτωματολογία, σε κάποιους από αυτούς η ασθένεια κινδυνεύει να εξελιχθεί σε ιογενή πνευμονία, που σε σοβαρότερες καταστάσεις είναι ικανή να προκαλέσει οξεία αναπνευστική ανεπάρκεια, σηπτικό σοκ ή σύνδρομο πολυοργανικής ανεπάρκειας (Hassanetal, 2020).

Κλινικά σύνδρομα που σχετίζονται με τον COVID-19



Εικόνα 2: Σύνδρομα σχετιζόμενα με την πανδημία COVID-19.

Αξίζει να τονιστεί ότι ο κύριος τρόπος μετάδοσης της πανδημίας COVID-19 γίνεται από άτομο σε άτομο κατά βάση μέσα από τα σταγονίδια που μεταφέρονται με τον αέρα και παράγονται όταν το άτομο βήχει, φτερνίζεται ή μιλάει. Η χρονική περίοδος επώασης, από τη στιγμή της έκθεσης στον ιό μέχρι και τη στιγμή εκδήλωσης των συμπτωμάτων, ποικίλλει από 2 έως 14 ημέρες. Αξιόπιστη διάγνωση μπορεί να αποδοθεί με τη βοήθεια των μοριακών τεστ, τα οποία ξεκίνησαν να εφαρμόζονται ήδη από την έναρξη της πανδημίας και πραγματοποιούνται μέσω της αλυσιδωτής αντίδρασης πολυμεράσης (PCR) λαμβάνοντας δείγμα από ρινοφαρυγγικό επίχρισμα, στοματοφαρυγγικό επίχρισμα, πτύελα, ή υλικό αναρρόφησης από τον τραχειοσωλήνα, όταν πρόκειται για άτομα που βρίσκονται σε διασωλήνωση. Η εγκυρότητα της διάγνωσης συνιστά την εργαστηριακή ταυτοποίηση του ιού με τον εντοπισμό του γενετικού του υλικού (RNA).

Επιπλέον, ευρέως διαδεδομένη είναι η ανάπτυξη των τεστ ανίχνευσης αντισωμάτων, για τον αμεσότερο εντοπισμό του αντιγόνου του ιού που συνιστά μία ταχεία διάγνωση (Hassanetal, 2020). Ότι αφορά το self-test, αυτό αποτελεί στην ουσία ένα rapid test, δηλαδή ένα ταχύ τεστ αντιγόνου, που μπορεί να γίνει από το ίδιο το άτομο στο χώρο του χωρίς την παρουσία κάποιου υγειονομικού. Ως εκ τούτου, παρέχεται η δυνατότητα χρήσης για αυτοεξέταση, παρά το γεγονός ότι διαθέτει μικρότερη αξιοπιστία συγκριτικά με τα υπόλοιπα διαγνωστικά τεστ εντοπισμού μολύνσεων που είναι διαθέσιμα από την επιστημονική κοινότητα. Το μοριακό τεστ (PCR) αφενός διακρίνεται από πολύ υψηλή αξιοπιστία, της τάξης του 99%, αφετέρου το κόστος είναι υψηλό και η διάρκεια που λαμβάνει κάποιος το αποτέλεσμα μεγαλύτερη, γι αυτό δίνεται η κατεύθυνση για επιλογή των rapid test που διακρίνονται από μικρότερη αξιοπιστία αλλά η χρήση τους είναι απλή και γρήγορη και σε οποιοδήποτε χώρο. Αν πραγματοποιηθεί μία σύγκριση ανάμεσα στα

rapid test εντός του σπιτιού ή αλλιώς self test και τα rapid test που θα αναλάμβανε κάποιος επαγγελματίας υγείας, τα αποτελέσματα αποδίδουν ότι στα 10 θετικά άτομα, τα self-test δεν εντοπίζουν τα 3 ενώ τα rapid test δεν ανιχνεύουν τα 2. Η διαφορά αυτή είναι αξιοσημείωτη αν λαβούμε υπόψιν την ανίχνευση ολόενα και μεγαλύτερου αριθμού μολύνσεων στο σύνολο του πληθυσμού και ως εκ τούτου στα πλαίσια της εργασίας.

1.2 Επιδημιολογία

Η επιδημιολογία αποτελεί τον ακρογωνιαίο λίθο της δημόσιας υγείας και διαμορφώνει πολιτικές αποφάσεις και πρακτικές που βασίζονται σε αποδεικτικά στοιχεία εντοπίζοντας παράγοντες κινδύνου για ασθένειες και στόχους για την προληπτική υγειονομική περίθαλψη. Οι επιδημιολόγοι βοηθούν στο σχεδιασμό της μελέτης, τη συλλογή και τη στατιστική ανάλυση των δεδομένων, τροποποιούν την ερμηνεία και τη διάδοση των αποτελεσμάτων. Η επιδημιολογία βοήθησε στην ανάπτυξη μεθοδολογίας που χρησιμοποιείται στην κλινική έρευνα, στις μελέτες δημόσιας, τροφίμων και, σε μικρότερο βαθμό, στη βασική έρευνα στις βιολογικές επιστήμες (Porta, 2014).

1.3 Εκτίμηση επικινδυνότητας

Η εκτίμηση επικινδυνότητας είναι μια καθιερωμένη διαδικασία που χρησιμοποιείται για διάφορους τύπους λήψης αποφάσεων για τη δημόσια υγεία, όπως ο καθορισμός επιπέδων καθαρισμού χημικών χώρων, η ανάπτυξη ορίων έκθεσης σε χημικές ουσίες στο έδαφος, το νερό, τον αέρα και τα τρόφιμα και τον καθορισμό των ορίων επαγγελματικής έκθεσης. Οι αξιολογητές κινδύνου είναι διαθέσιμοι να χρησιμοποιήσουν όλα τα διαθέσιμα αξιόπιστα δεδομένα κατά την ανάπτυξη πολιτικών αποφάσεων και κανονισμών. Αυτό περιλαμβάνει πληροφορίες από την επιδημιολογική έρευνα και τις εκτιμήσεις έκθεσης στο πλαίσιο αυτής της έρευνας (LaKind, 2020).

Τα βήματα από τη δημοσίευση μιας μελέτης επιδημιολογίας έως το να δούμε τη χρήση της ως μέρος της βάσης μιας απόφασης για την ασφάλεια των τροφίμων περιλαμβάνουν μια αξιολόγηση της ποιότητας της μελέτης επιδημιολογίας και μια απόφαση σχετικά με το εάν οι πληροφορίες είναι επαρκείς για χρήση σε ένα ή περισσότερα από τα τρία συνιστώσες εκτίμησης κινδύνου. Οι προσεγγίσεις για την αξιολόγηση της ποιότητας της μελέτης έχουν υποστεί ραγδαίες αλλαγές και προς το παρόν δεν υπάρχει ενιαία προσέγγιση που να χρησιμοποιείται με συνέπεια από οργανισμούς σε όλο τον κόσμο. Ωστόσο, ένα κοινό θέμα στο οποίο βασίζονται αυτές οι προσεγγίσεις είναι μια συστηματική και διαφανής διαδικασία αναθεώρησης που εξετάζει

παράγοντες όπως ο σχεδιασμός της μελέτης, η αξιολόγηση της έκθεσης, οι μέθοδοι εξακρίβωσης των αποτελεσμάτων και ο έλεγχος της σύγχυσης (Windleetal, 2019).

Η σημασία της ενίσχυσης της επιδημιολογικής έρευνας για τη λήψη αποφάσεων για τη δημόσια υγεία των τροφίμων έχει συζητηθεί σε πολλές δημοσιεύσεις. Ταυτόχρονα, αναπτύσσονται προσεγγίσεις για την αξιολόγηση της χρησιμότητας των επιδημιολογικών μελετών για χρήση στην εκτίμηση κινδύνου και για τεκμηριωμένους κανονισμούς προστασίας της υγείας και τιμές καθοδήγησης σε όλο τον κόσμο(Windleetal, 2019).

Η τροφή είναι μια βασική ανάγκη για ύπαρξη και έτσι η βιομηχανία τροφίμων δεν μπορεί ποτέ να κλείσει ακόμη και τη στιγμή μιας πανδημίας. Η πανδημία για παράδειγμα του COVID-19 έχει εκθέσει τις αδυναμίες στο τρέχον σύστημα τροφίμων και είναι κατανοητό ότι τα συστήματα τροφίμων με βάση το Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) δεν είναι αποτελεσματικά όπως επιθυμείται στη μείωση του κινδύνου που σχετίζεται με μη αναγνωρισμένους επιδημιολογικούς κινδύνους. Ενώ το HACCP ασχολείται μόνο με την ασφάλεια των τροφίμων, τέσσερα επιπλέον στοιχεία της προστασίας των τροφίμων, δηλαδή την ασφάλεια των τροφίμων (food safety), την ποιότητα των τροφίμων (food quality), την υπεράσπιση των τροφίμων (food defense) και την απάτη στα τρόφιμα (food fraud) είναι αξιοσημείωτα. Αυτά τα στοιχεία μπορούν να οριστούν και να κατανοηθούν ως ξεχωριστές έννοιες αλλά παρατηρούνται αλληλεπικαλυπτόμενες αλληλεπιδράσεις (Dinçoğlu&Rugji, 2020).

Η παραλλαγή B.1.1.529 ή αλλιώς μετάλλαξη Ο (όмикρον) αναφέρθηκε για πρώτη φορά στον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας (ΠΟΥ) από τη Νότια Αφρική στις 24 Νοεμβρίου 2021. Η επιδημιολογική κατάσταση στη Νότια Αφρική έχει χαρακτηριστεί από τρεις διακριτές κορυφές σε αναφερόμενες περιπτώσεις, η τελευταία από τις οποίες ήταν κυρίως η παραλλαγή Δέλτα. Τις τελευταίες εβδομάδες, οι λοιμώξεις έχουν αυξηθεί κατακόρυφα, που συμπίπτει με την ανίχνευση της παραλλαγής B.1.1.529. Η πρώτη γνωστή επιβεβαιωμένη μόλυνση B.1.1.529 προήλθε από δείγμα που συλλέχθηκε στις 9 Νοεμβρίου 2021 (Who.int, 2021).

Αυτή η παραλλαγή έχει μεγάλο αριθμό μεταλλάξεων, μερικές από τις οποίες είναι ανησυχητικές. Τα προκαταρκτικά στοιχεία υποδηλώνουν αυξημένο κίνδυνο επαναμόλυνσης με αυτήν την παραλλαγή. Ο αριθμός των περιπτώσεων αυτής της παραλλαγής φαίνεται να αυξάνεται σε όλες σχεδόν τις επαρχίες της Νότιας Αφρικής. Τα τρέχοντα διαγνωστικά SARS-CoV-2 PCR συνεχίζουν να ανιχνεύουν αυτήν την παραλλαγή. Πολλά εργαστήρια έχουν υποδείξει ότι για μια ευρέως χρησιμοποιούμενη δοκιμή PCR, ένα από τα τρία γονίδια-στόχους δεν ανιχνεύεται (που ονομάζεται αποτυχία γονιδίου S ή αποτυχία στόχου γονιδίου S) και επομένως αυτή η δοκιμή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως δείκτης για αυτήν την παραλλαγή, εν αναμονή της επιβεβαίωσης

της αλληλουχίας. Χρησιμοποιώντας αυτήν την προσέγγιση, αυτή η παραλλαγή έχει ανιχνευθεί με ταχύτερους ρυθμούς από προηγούμενες εκρήξεις μόλυνσης, υποδηλώνοντας ότι αυτή η παραλλαγή μπορεί να έχει πλεονέκτημα ανάπτυξης (Who.int, 2021).

Ως εκ τούτου, οι χώρες καλούνται να κάνουν τα εξής:

- ενίσχυση των προσπαθειών επιτήρησης και αλληλουχίας για την καλύτερη κατανόηση των κυκλοφορούντων παραλλαγών SARS-CoV-2.
- υποβολή αλληλουχιών γονιδιώματος σε μια δημόσια διαθέσιμη βάση δεδομένων, όπως το GISAID.
- αναφορά των αρχικών περιπτώσεων/συστάδων που σχετίζονται με μόλυνση από την μετάλλαξη Όμικρον στον ΠΟΥ (Who.int, 2021).

Υπενθυμίζεται στα άτομα να λάβουν μέτρα για τη μείωση του κινδύνου COVID-19, συμπεριλαμβανομένων αποδεδειγμένων μέτρων δημόσιας υγείας και κοινωνικών μέτρων, όπως η χρήση μάσκας, η υγιεινή των χεριών, η φυσική απόσταση, ο καλύτερος αερισμός των εσωτερικών χώρων, η αποφυγή πολυσύχναστων χώρων και ο εμβολιασμός (Who.int, 2021).



Εικόνα 3 HACCP (Spink & Moyer, 2011).

Το HACCP συνιστά ένα σύστημα διαχείρισης εντός του οποίου η ασφάλεια των τροφίμων προκύπτει με τη βοήθεια αναλύσεων και ελέγχων των βιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων ήδη από τη διαδικασία παραγωγής, προμήθειας και διαχείρισης πρώτων υλών μέχρι και τη συσκευασία, διανομή και τελική κατανάλωση των προϊόντων. Προκειμένου να στεφθεί με

επιτυχία ένα πλάνο HACCP, η διοίκηση οφείλει να προσηλωθεί στην ιδέα αυτού ενώ η πάγια δέσμευση στο HACCP, εκ μέρους της υψηλότερης διοίκησης, προσφέρει στους εργαζόμενους της επιχείρησης μια αίσθηση του κατά πόσο σημαντική κρίνεται η παραγωγή των ασφαλών τροφίμων (U.S. Food and Drug Administration, 2017).

Ο σχεδιασμός του HACCP προορίζεται για κάθε τομέα της βιομηχανίας τροφίμων, ήδη από την καλλιέργεια, τη συγκομιδή, την επεξεργασία, την κατασκευή, τη διανομή έως και το εμπόριο και τη συσκευασία των τροφίμων για κατανάλωση. Τα προγράμματα που προαπαιτούνται, όπως είναι οι Καλές Πρακτικές Παραγωγής (cGMPs) είναι αυτές που θεμελιώνουν την άνθιση και υλοποίηση των επιτυχημένων πλάνων HACCP. Τα συστήματα για την ασφάλεια των τροφίμων που έχουν τη βάση τους στις αρχές του HACCP έχουν επιτυχή εφαρμογή στα εργοστάσια που επεξεργάζονται τρόφιμα, σε αλυσίδες καταστημάτων λιανικής και πώλησης τροφίμων όπως επίσης και άλλες υπηρεσίες εξυπηρέτησης τροφίμων. Οι αρχές του HACCP, που συνιστούν την αξιολόγηση και τον έλεγχο των κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων, και οι οποίες έχουν εγκριθεί από κυβερνητικούς φορείς, ενώσεις εμπόρων και τη βιομηχανία τροφίμων σε παγκόσμια κλίμακα είναι συνολικά 7 και αναφέρονται ακολούθως (U.S. Food and Drug Administration, 2017).

- 1^η Αρχή: Υλοποίηση ανάλυσης κινδύνου
- 2^η Αρχή: Καθορισμός των κρίσιμων σημείων προς έλεγχο (CCP).
- 3^η Αρχή: Προσδιορισμός των κρίσιμων ορίων
- 4^η Αρχή: Διεξαγωγή πρωτοκόλου παρακολούθησης.
- 5^η Αρχή: Καθορισμός διορθωτικών κινήσεων
- 6^η Αρχή: Διεξαγωγή πρωτοκόλου για επαλήθευση
- 7^η Αρχή: Καθιέρωση του πρωτοκόλου σχετικά με την τήρηση των αρχείων και την επεξήγηση (U.S. Food and Drug Administration, 2017).

Μεταξύ της συνεχούς αύξησης των ρυθμιστικών διακρατικών πρακτικών, ο Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης (ISO) αποτελεί την εκπροσώπηση ενός εκ των παλαιότερων και ενεργητικότερων οργανισμών που κατασκευάζει παγκόσμιες πρακτικές αναφορικά με το πως μια εταιρεία (ή εν γένει ένας οργανισμός) τίθεται σε παραγωγή, λειτουργικότητα και εμπορία των προϊόντων αλλά και υπηρεσιών της (Heires, 2008). Τα πρότυπα του ISO, που είναι διεθνώς αναγνωρισμένα και αποδεκτά, συνιστούν προδιαγραφές τεχνικού επιπέδου σχετικά με τη σχεδίαση, τις διαστάσεις, τη διαλειτουργικότητα ή και τον τρόπο απόδοσης των προϊόντων και διαδικασιών καθορίζοντας τον τρόπο λειτουργίας ή αλληλεπίδρασης. Ως εκ τούτου, τα πρότυπα αυτά είναι προορισμένα στη

δημιουργία μίας από κοινού γλώσσας ανάμεσα στους παραγωγούς, στους προμηθευτές αλλά και στους καταναλωτές ακόμα και στην περίπτωση έλλειψης της άμεσης επαφής μεταξύ αυτών. Καθιστούν σαφείς τις προσδοκίες επιτρέποντας τον έλεγχο των προϊόντων και των υπηρεσιών.(Heires, 2008) ενώ η επανεξέτασή τους πραγματοποιείται ανά 5 χρόνια, σε περίπτωση που χρήζουν αναθεωρήσεων, διασφαλίζοντας ότι συνεχίζουν να είναι πλήρως ενημερωμένα και μπορούν να εφαρμόζονται νόμιμα (Chenetal, 2020).

Αν ληφθεί υπόψιν η διαδικασία που ακολουθούν τα τρόφιμα, στις μέρες μας, από τη διαδικασία παραγωγής στην κατανάλωση, είναι εμφανές ότι η τελευταία έχει σημειώσει κατακόρυφη αύξηση εξαιτίας του φαινομένου της παγκοσμιοποίησης στο εμπόριο των τροφίμων, επομένως και η διαδικασία ασφάλειας και ποιότητας συνιστά ολοένα και σημαντικότερη πρόκληση. Οι τελευταίες δύο 10ετίες χαρακτηρίζονται από υψηλή αμφισβήτηση της αξιοπιστίας της βιομηχανίας τροφίμων έπειτα από μια σειρά επισιτιστικών κρίσεων, μεταξύ των οποίων η νόσος των τρελών αγελάδων (Aung & Chang, 2014). Ως συνέπεια τέτοιων διατροφικών σκανδάλων και περιστατικών, οι πελάτες ζητούν τρόφιμα υψηλής ποιότητας με ακεραιότητα, εγγυήσεις ασφάλειας και διαφάνεια. Η ιχνηλασιμότητα έχει αποκτήσει μεγάλη σημασία όσον αφορά τα τρόφιμα, ιδιαίτερα μετά από ορισμένα περιστατικά ασφάλειας τροφίμων κατά τα οποία τα συστήματα ιχνηλασιμότητας έχουν αποδειχθεί αδύναμα ή απουσιάζουν(Aung& Chang, 2014).

Η ιχνηλασιμότητα θεωρείται εργαλείο συμμόρφωσης με τη νομοθεσία και ικανοποίησης των απαιτήσεων ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων. Θεωρείται ότι είναι ένα αποτελεσματικό σύστημα παρακολούθησης ασφάλειας και ποιότητας με δυνατότητα βελτίωσης της ασφάλειας στις αλυσίδες τροφίμων, καθώς και αύξησης της εμπιστοσύνης των καταναλωτών και σύνδεσης παραγωγών και καταναλωτών (Regattieri et al. , 2007)

Κεφάλαιο 2 Αξιολόγηση τροφίμων

2.1 Εφαρμογές για την προστασία των τροφίμων

Εργαλεία που περιλαμβάνουν διάφορα στοιχεία της προστασίας των τροφίμων προτείνονται στην πρόσφατη βιβλιογραφία, όπως είναι το «SQF Guidance Tool», το «Knowyourfoodsafetylegislation», το «Expandyourmind», το «FreeFoodDefenseTrainingforFoodHandlers» και το «HACCP Mentor» (U.S. Food and Drug Administration, 2017), τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε συνδυασμό για την ανάπτυξη ενός πιο ισχυρού και εξειδικευμένου συστήματος προστασίας των τροφίμων για τη βιομηχανία ή τους οργανισμούς τροφίμων. Ένα σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (FSMS) δεν είναι μόνο μια νομική απαίτηση, αλλά ένα χρήσιμο εργαλείο για να την διασφάλιση ότι ακολουθούνται ασφαλείς πρακτικές στην επιχείρησή σας. Το FSMS είναι μια συστηματική προσέγγιση για τον έλεγχο των κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων σε μια επιχείρηση τροφίμων, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι τα τρόφιμα είναι ασφαλή για κατανάλωση. Όλες οι επιχειρήσεις υποχρεούνται να θέτουν σε εφαρμογή, να εφαρμόζουν και να διατηρούν ένα FSMS που βασίζεται στις αρχές του Κρίσιμου Σημείου Ελέγχου Ανάλυσης Κινδύνου (HACCP). Ταυτόχρονα, η ιχνηλασιμότητα τροφίμων είναι η ικανότητα παρακολούθησης της κίνησης ενός τροφίμου και των συστατικών του σε όλα τα βήματα της αλυσίδας εφοδιασμού, τόσο προς τα πίσω όσο και προς τα εμπρός. Ακόμη, η ιχνηλασιμότητα περιλαμβάνει την τεκμηρίωση και τη σύνδεση της αλυσίδας παραγωγής, επεξεργασίας και διανομής προϊόντων και συστατικών τροφίμων. Σε περίπτωση εστίας τροφιμογενούς ασθένειας ή συμβάντος μόλυνσης, η αποτελεσματική ιχνηλάτηση προϊόντων βοηθά τις κρατικές υπηρεσίες και όσους παράγουν και πωλούν τρόφιμα να βρουν γρήγορα την πηγή του προϊόντος και πού μπορεί να έχει συμβεί μόλυνση. Αυτό επιτρέπει την ταχύτερη απομάκρυνση του επηρεαζόμενου προϊόντος από την αγορά, μειώνοντας τα κρούσματα τροφιμογενών ασθενειών (U.S. Food and Drug Administration, 2020). Επιπλέον, εκτός από τη χρήση της τεχνολογικής προόδου για την προστασία των τροφίμων, είναι απαραίτητη η χρήση επιστημονικών συμπεριφορών, ιδίως στην εκτέλεση της ασφάλειας των τροφίμων και στη διαδικασία συστημάτων ασφαλείας (European Commission, 2016).

Αξίζει να σημειωθεί ότι το 2009, παραπάνω από 8 στους 10 πολίτες, εξέφρασαν τη σημαντικότητα που συνιστά ο αντίκτυπος ενός προϊόντος στο περιβάλλον, και πως αυτός μπορεί να επηρεάσει την απόφασή τους ώστε να προβούν στην αγορά ή όχι αυτού. Οι γρήγοροι ρυθμοί που χαρακτηρίζουν πλέον τον τρόπο ζωής συμβάλλουν στην αυξανόμενη ζήτηση προϊόντων που καθιστούν ευκολότερη τη ζωή των καταναλωτών, οι οποίοι συνηθίζουν πλέον να λαμβάνουν γεύματα «στο πόδι» («on-the-go meals»), ενώ η ταυτόχρονη αύξηση της ζήτησης υγιεινών σνάκ και γευμάτων γίνεται ολοένα και δημοφιλέστερη επιλογή. Εν τέλει, η εξέταση των συνιστωσών

που επηρεάζουν τις διατροφικές επιλογές των ευρωπαίων πολιτών καθιστά κρίσιμη την εμπιστοσύνη που αυτοί διαθέτουν στον τομέα των τροφίμων (U.S. Food and Drug Administration, 2020).

Σύμφωνα με τα παραπάνω, οι βασικότερες ανησυχίες των ευρωπαίων πολιτών συνδέονται με τα ακόλουθα κριτήρια:

- Μικροβιολογικές: Ύπαρξη μικροβίων όπως η Σαλμονέλα (Salmonella), η Αλλαντίαση (Botulism), η Εσερίχια κόλι (Escherichia coli - e. coli) και η Λιστέρια (Listeria)
- Μολυσματικές: Σχετίζονται συνήθως με τη λήψη αντιβιοτικών, συγκεκριμένων ορμονών, παρασιτοκτόνων σε τρόφιμα και ποτά
- Ανησυχίες βασιζόμενες σε ασθένειες των ζώων: Χαρακτηριστικό παράδειγμα συνιστά η σπογγώδης εγκεφαλοπάθεια (bovine spongiform encephalopathy – BSE), η νόσος του Κρόιτςφελντ Γιάκομπ (new variant Creutzfeldt Jakob), η νόσος των πτηνών (avian influenza) και ο αφθώδης πυρετός (foot and mouth disease) (Knowles et al., 2007) (U.S. Food and Drug Administration, 2020).

2.2 Ορισμοί του όρου Ποιότητας

Ο ορισμός της ποιότητας συνιστά μία διαχρονική ανησυχία πολλών επιστημόνων αναφορικά με τον προσδιορισμό της εννοιολογικής της φύσης. Σύμφωνα με τον Pirsig (1974) «Η ποιότητα δεν συνιστά πνεύμα ή ύλη, αλλά μια άλλη συνιστώσα μη εξαρτημένη από αυτά, γνωρίζουμε περί τίνος πρόκειται αλλά δεν είμαστε σε θέση να την αποδώσουμε εννοιολογικά». Βάσει του Σύγχρονου λεξικού της Νεοελληνικής γλώσσας η ποιότητα, -ητας (η) συνιστά: *κατά κύριο λόγο Το ποιόν και έπειτα τη φύση και τη σύσταση κάποιου πράγματος* (Σύγχρονο Λεξικό, 2000).

Μεταξύ των πιο απλοϊκών εννοιών για την ποιότητα, απέδωσε ο Crosby το 1979 ο οποίος δήλωσε ότι: «Ποιότητα αποτελεί η συμμόρφωση με τις απαιτήσεις και όχι το πόσο καλό είναι το προϊόν».

Η εν λόγω έννοια προσεγγίζει την ποιότητα σε ποσοτική και όχι ποιοτική διάσταση, ερχόμενη σε αντίθεση με τον τρόπο αντίληψης από πλευράς των καταναλωτών. (Paul J., 1996) Μία άλλη απόδοση της έννοιας της ποιότητας, πραγματοποιήθηκε το 1986 από τον Διεθνή Οργανισμό Τυποποίησης (International Organisation of Standardisation, ISO) κατά τον οποίο: «Ως ποιότητα συνίστανται συνολικά οι ιδιότητες και τα χαρακτηριστικά ενός προϊόντος ή μίας υπηρεσίας, που είναι σε θέση να ικανοποιούν κατά την έκφρασή τους τις ανάγκες του χρήστη. (Σάνδρου Δ., Κούρτης Α. 2001). Σύμφωνα με τον Dr. Juran, η «ποιότητα» διαθέτει ένα σύνολο εννοιών, μεταξύ των οποίων είναι οι ακόλουθες:

1. Ποιότητα συνιστούν τα στοιχεία ενός προϊόντος που είναι σε θέση να πληρούν τις ανάγκες του καταναλωτή και ως εκ τούτου να του προσφέρουν την ικανοποίηση από το προϊόν
2. Η ποιότητα υπολογίζεται στη διαδικασία απαλλαγής από την ύπαρξη ελαττωμάτων ή ατελειών (Paul J., 1996)

Επιπλέον μία ακόμη έννοια για την ποιότητα έχει αποδοθεί από την Ford σύμφωνα με την οποία ο πελάτης είναι αυτός που καθορίζει την ποιότητα: «Ποιότητα αποτελεί η επιθυμία των πελατών για συγκεκριμένα προϊόντα και υπηρεσίες στη ζωή τους που να ικανοποιούν τις απαιτήσεις τους έχοντας ένα κόστος αντιπροσωπευτικό της αξία τους». (Bank J, 2000)

Κατά τη διαδικασία αγοράς, ένας καταναλωτής διαθέτει συγκεκριμένες απαιτήσεις και καθορισμένες προσδοκίες οι οποίες και διαμορφώνονται από πολλούς εξωγενείς παράγοντες. Η εκτιμώμενη χρήση είναι αυτή που μπορεί να επηρεάσει τους εν λόγω παράγοντες ενώ η όψη και η αποτελεσματικότητα του προϊόντος διαθέτουν ακόμα ένα σημαντικό παράγοντα επιρροής. Οι προσδοκίες φυσικά είναι αυτές που συνδέονται με ένα «καλό όνομα» που διαθέτει το προϊόν, η τιμή αυτού και η φήμη του κατασκευαστή του.

Τις περισσότερες φορές, ένα προϊόν που διαθέτει πιο υψηλή τιμή δημιουργεί αυτομάτως υψηλότερες προσδοκίες συγκριτικά με ένα άλλο προϊόν που κατέχει μία χαμηλότερη τιμή. Στην περίπτωση κατά την οποία ένα προϊόν που χρησιμοποιείται ικανοποιεί τις ανάγκες και τις προσδοκίες του καταναλωτή ή του πελάτη, ότε ο ίδιος αισθάνεται ικανοποίηση και μπορεί να ισχυριστεί έπειτα ότι το εν λόγω προϊόν διακρίνεται για την υψηλή του ποιότητα ή τουλάχιστο μία αποδεκτή. Στην περίπτωση που οι ανάγκες του δεν εκπληρωθούν και οι προσδοκίες του δεν ικανοποιηθούν τότε αυτός θα εκφράσει τα παράπονα του σχετικά με τη χαμηλή ποιότητα του προϊόντος. Ως εκ τούτου, είμαστε σε θέση να προσδιορίσουμε την ποιότητα ενός προϊόντος ως «την ικανότητα που έχει αυτό ώστε να ικανοποιεί τις ανάγκες και τις προσδοκίες του καταναλωτή ή του πελάτη».

Επιπλέον, η έννοια της ποιότητας συναντάται σε ίδια συχνότητα με αυτή του «stress» καθώς αποτελεί μία «μοδάτη» έννοια που «πουλάει» ιδιαιτέρως και ως εκ τούτου το άκουσμα είναι συνήθες σε καθημερινή βάση. Δεν πρέπει όμως να παραλείπεται το γεγονός ότι η έννοια της ποιότητας διαθέτει πολλά διαφορετικά σημεία και ερμηνείες.

Η ποιότητα ορίζει μια έννοια σύνθετη και πολύπλευρη. Δεν αποτελεί μια μεμονωμένη πράξη ή ένα καθορισμένο στοιχείο αλλά ούτε συνιστά και ένα κομμάτι του συστήματος. Δεν είναι απλό να αποδώσει κάποιος έναν ορισμό ακριβείας στην έννοια της «ποιότητας», με ανάλογο τρόπο που έχει ο προσδιορισμός της έννοιας της «ειρήνης». Δεν είναι λίγες οι φορές που όλοι προβαίνουν σε ένα πλήθος «επίσημων» ορισμών καθώς οι περισσότεροι εξ αυτών αποδίδονται στον ενικό όπως «η συμμόρφωση στις τεχνικές προδιαγραφές», «η ικανοποίηση του πελάτη» κ.ο.κ. Προβαίνοντας στην ανάλυση των ορισμών αυτών συμπεραίνεται ότι η έννοια της «ποιότητας» διαθέτει εκ των πραγμάτων διπλή σημασία σύμφωνα με την οποία:

- Το προϊόν ή η υπηρεσία διαθέτει στοιχεία τα οποία ικανοποιούν τον καταναλωτή
- Το προϊόν ή η υπηρεσία δε διαθέτουν ελαττώματα που είναι σε θέση να μειώσουν την ικανοποίηση του καταναλωτή (Αγγελόπουλος Χ., 2000)

Η ύπαρξη των στοιχείων αυτών συμβάλλει στην:

- αυξανόμενη ικανοποίηση του καταναλωτή,
- αυξανόμενη εμπορευσιμότητα του προϊόντος,
- αυξανόμενη ανταγωνιστικότητα αυτού
- άνοδο του κύκλου εργασιών μίας επιχείρησης,
- αυξανόμενο κέρδος
- εξασφάλιση ιδανικότερης τιμής προϊόντος

Η απουσία ελαττωμάτων συμβάλλει στην:

- ελάττωση των αναμενόμενων λαθών,
- ελάττωση των προϊόντων που δε συμμορφώνονται,
- ελάττωση των μετά πώλησης προβλημάτων,
- ελάττωση της απαίτησης επανελέγχων και δοκιμών

- ελάττωση των ρυθμών παραγωγής,
- άνοδος της ικανοποίησης του καταναλωτή

Όπως γίνεται κατανοητό, η προσπάθεια που έχει πραγματοποιηθεί από ένα πλήθος επιστημόνων για την καθιέρωση ενός πλήρους ορισμού της έννοιας της ποιότητας, είτε με μικρότερη είτε με μεγαλύτερη επιτυχία, οδηγεί στην αναφορά των ακόλουθων ορισμών:

- Η ικανοποίηση των απαιτήσεων (Meeting the requirements – J. Oakland)
- Η συμμόρφωση έναντι των απαιτήσεων (Conformance to requirements – P. Crosby)
- Η ικανοποίηση του καταναλωτή (Delighting the customer – T. Peters)
- Η καταλληλότητα για χρήση (Fitness for use J. M. Juran)

Ο πιο ουσιαστικός ορισμός όλων που έχει καθιερωθεί και επισήμως, είναι αυτός που εμπεριέχεται στο διεθνές πρότυπο EN ISO 8402 «Διαχείρισης της Ποιότητας και Διασφάλισης της Ποιότητας – Λεξιλόγιο» που καθιερώθηκε και από τον Ελληνικό Οργανισμό τυποποίησης (ΕΛ.Ο.Τ.) ως:

Το σύνολο των στοιχείων μίας ύπαρξης που της προσδίδουν την ικανότητα ώστε να «Ικανοποιεί εκφραζόμενες και συνεπαγόμενες ανάγκες». (Στεφανάτος, 2000).

Οι Τρεις πτυχές της έννοιας της ποιότητας είναι οι εξής:

1. Η ψυχολογική πτυχή της ποιότητας – πλευρά που βασίζεται στο υπερβατικό στοιχείο, στον καταναλωτή και στην αξία.
2. Η πτυχή της ποιότητας που βασίζεται στη συλλογή – στην τροποποίηση ή τις Υπηρεσίες,
3. Η πτυχή της ποιότητας που βασίζεται στο προϊόν ή την υπηρεσία. (Εικ. 1) (Paul J., 1996)

Τα πέντα θεμέλια της έννοιας της ποιότητας

Ο Garvin (1988) συνιστά την ύπαρξη πέντε θεμελίων για την ποιότητα:

1. Το υπερβατικό στοιχείο

Ο Pirsig (1974) εξέφρασε ότι ‘η ποιότητα δεν αποτελεί πνεύμα ούτε ύλη, αλλά μια άλλη οντότητα που δεν εξαρτάται από αυτά. Δε μπορούμε να την αποδώσουμε αλλά γνωρίζουμε τι είναι. Κάνοντας χρήση της προσέγγισης αυτής, η ποιότητα συνιστά ένα θέμα αυστηρά προσωπικό που δε μπορεί να οριστεί από κανέναν, ούτε από εμένα τον ίδιο. Σύμφωνα με αυτό, ο Garvin (1998) πιστεύει ότι η ποιότητα, αποτελεί μία απλή, μη αναλύσιμη ιδιότητα που απλώς στα

μαθαίνουμε να την αναγνωρίζουμε μέσα από την πείρα μας. Δεν αποτελεί κάτι που είμαστε σε θέση να αγγιξουμε, αλλά μπορούμε να το αναγνωρίσουμε άμεσα και είναι δυνατό ετεροχρονισμένα η προσέγγιση μας αυτή για την ποιότητα ενός πράγματος να διαφοροποιείται. Καθότι η ποιότητα κατέχει εδώ προσωπική αίσθηση, ο Tuchman (1980) πιστεύει πως αυτή σχετίζεται με την ιδιαίτερης φύσης εργασία και όχι με την μαζική παραγωγή. Ως εκ τούτου, ένα άτομο είναι σε θέση να προβάλλει σε ένα αντικείμενο μια προσωπική άποψη, υποκειμενική για την ποιότητα, αφού για παράδειγμα το εν λόγω αντικείμενο ενδυναμώνει τις παραστάσεις που έχει διαμορφώσει ο ίδιος κατά το παρελθόν. Τη στιγμή που σταματάει η συγκεκριμένη ενδυνάμωση, η άποψη του για την ποιότητα τροποποιείται και η προβαλλόμενη όψη ποιότητας του προϊόντος χάνεται. (Paul, 1996)

Υπάρχουν συνιστώσες που είναι σε θέση να μεταβάλλουν την αντίληψη που έχει ο καταναλωτής ως προς την ποιότητα. Σε περίπτωση εξέτασης αυτών των συνιστωσών, οι οποίες θεωρητικά επιδρούν στον τρόπο αντίληψης του καταναλωτή, θεωρείται χρήσιμη η αξιολόγηση των οκτώ διαστάσεων που έχει η ποιότητα, κατά τον Garvin (1998) οι οποίες είναι:

1. Επιδόσεις
2. Χαρακτηριστικά στοιχεία
3. Αξιοπιστία
4. Συμμόρφωση
5. Ανθεκτικότητα
6. Συντηρησιμότητα
7. Αισθητική
8. Φαινόμενη ποιότητα

Αναφορικά με τον Garvin, η κάθε μία από τις προαναφερθείσες διαστάσεις είναι διακριτή και ανεξάρτητη της άλλης όμως υπάρχουν περιπτώσεις που αυτές μπορούν να συνδέονται μεταξύ τους, όπως για παράδειγμα η ανθεκτικότητα με τη συμμόρφωση. Όταν αναφερόμαστε σε ένα προϊόν, ο ρόλος της εκάστοτε διάστασης κρίνεται καθοριστικός για την επιτυχία του προϊόντος, ενώ σε κάποιο άλλο προϊόν η συγκεκριμένη διάσταση να μη συνιστά καθοριστικό παράγοντα. Ως εκ τούτου, οι διαστάσεις παρέχουν ένα θεμέλιο αξιολόγησης των χαρακτηριστικών οποιουδήποτε προϊόντος ή υπηρεσίας – επομένως και η ερμηνεία τους θα πρέπει να είναι ευρύτερη (Paul, 1996).

2.3 Ασφάλεια Τροφίμων και Εμπιστοσύνη

Ως κίνδυνος στην ασφάλεια τροφίμων ορίζεται η παρουσία φυσικών ή χημικών ή βιολογικών επιμολύνσεων, οι οποίοι είναι μη προβλεπόμενοι ή μη ταυτοποιήμενοι στην ετικέτα του προϊόντος. Αυτό είναι ένα ζήτημα που απασχολεί ολοκληρωτή την παγκόσμια αλυσίδα τροφίμων. Πρόσφατες περιπτώσεις για επιμολύνσεις τροφίμων, όπως νοθευμένα γάλατα (Chen, Zhang, & Delaurentis, 2014), μελαμίνη σε βρεφική κρέμα (Gossner et al., 2009; Yang, Huang, Zhang, Thomas, & Pei, 2009) και *Escherichia Coli* σε σειρά από Μεξικανικά εστιατόρια στις ΗΠΑ το 2015 έχουν φέρει την ασφάλεια τροφίμων στο επίκεντρο πριν από την πανδημία εξαιτίας του νέου κωρονοϊού Covid19 (Auler, Teixeira, & Nardi, 2017; Beske, Land, & Seuring, 2014; Dani & Deep, 2010; Marucheck, Greis, Mena, & Cai, 2011).

Η ασφάλεια των τροφίμων είναι ζωτικής σημασίας για την δημόσια υγεία και την καθημερινότητα για όλους τους ανθρώπους. Τα επιμολυσμένα τρόφιμα μπορούν να βλάψουν τους ανθρώπους αυξάνοντας τη ζήτηση για τις υπηρεσίες υγείας, ασφάλισης και τις δαπάνες του κράτους για δημόσια υγεία. Γιατί τα επιμολυσμένα τρόφιμα μπορούν να μεταδώσουν μέχρι και θανάσιμες ασθένειες. Η αντίληψη του κινδύνου για την ασφάλεια τροφίμων παίζει καθοριστικό ρόλο, επειδή το FSRP δείχνει πως οι καταναλωτές αντιλαμβάνονται τον σχετικό κίνδυνο με τα τρόφιμα και αυτό αντικατοπτρίζεται στην προθυμία της αγοράς από τον ΠΟΥ (Adinolfi, di Pasquale, & Capitanio, 2016; Verbeke, Frewer, Scholderer, & de Brabander, 2007).

Η αντίληψη του κινδύνου αντιπροσωπεύει την άποψη ενός ατόμου για τον κίνδυνο που ενυπάρχει σε μια κατάσταση (Slovic, 1987) και οι αντιλήψεις για τον κίνδυνο ασφάλεια τροφίμων αντανακλούν την πεποίθηση ενός ατόμου σχετικά με το πόσο επικίνδυνο είναι για την υγεία (Tonsor, Schroeder, & Pennings, 2009). Από την άποψη του καταναλωτή, η ασφάλεια είναι αδιαπραγμάτευτη για το φαγητό (Verbeke et al., 2007). Αυτό σημαίνει ότι οι καταναλωτές που γνωρίζουν τους πιθανούς κινδύνους επιμόλυνσης μπορεί να πιέσουν τους προμηθευτές να παρέχουν περισσότερες πληροφορίες, να είναι πιο διαφανείς σχετικά με τις πρακτικές τους και να είναι πιο ενεργοί στην αποφυγή επιμολύνσεων. Αυτές οι καταναλωτικές συμπεριφορές οδηγούν τις επιχειρήσεις να βελτιώσουν τις λειτουργικές τους διαδικασίες για να μετρήσουν τους κινδύνους που μπορεί να διακόψουν την τροφική αλυσίδα λόγω των συμβάντων επιμόλυνσης (Schoenherr, Narasimhan, & Bandyopadhyay, 2015). Τέλος η αντίληψη του κινδύνου μπορεί να είναι ένας κρίσιμος μηχανισμός για την προειδοποίηση άλλων καταναλωτών, προμηθευτών και υπεύθυνων που δημιουργούν πολιτικό σχεδιασμό.

Στο πρώτο μέρος του ερωτηματολογίου οι ερωτήσεις χτίζονται με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε να διερευνηθεί αν υπάρχει εμπιστοσύνη στους θεσμούς, και πιο συγκεκριμένα στο Κράτος, ότι διαφυλάσσει μέσω κανονισμών την ασφάλεια των τροφίμων, στις εταιρίες που είναι κομμάτι της

αλυσίδας τροφίμων, στις μη-κερδοσκοπικές κυβερνητικές οργανώσεις ότι δρουν με σκοπό την προστασία των πολιτών σε σχέση με την ασφάλεια των τροφίμων, στους ειδικούς (ερευνητές, χημικούς τροφίμων, τεχνολόγους κλπ) που εξειδικεύονται στην ασφάλεια των τροφίμων, την κοινή γνώμη καθώς και στα ΜΜΕ, σε σχέση με την (ασφάλεια) στα τρόφιμα και η πιθανότητα και η σοβαρότητα των συνεπειών για την υγεία της καταναλωτή (Schroeder et al., 2007).

Μελέτες έχουν εφαρμόσει αυτήν την έννοια του κινδύνου στην ασφάλεια τροφίμων για να αντιπροσωπεύσουν την πεποίθηση ενός ατόμου σχετικά με το μέγεθος του κινδύνου για την υγεία που σχετίζεται με τα τρόφιμα (Tonsor et al., 2009). Με άλλα λόγια, όσον αφορά στα τρόφιμα, η ασφάλεια και η ποιότητα είναι δύο έννοιες αλληλένδετες (Ζαμπετάκης, 2008),

Η στάση των καταναλωτών αναφέρεται στις προδιαγραφές απέναντι σε ένα συγκεκριμένο προϊόν, αντανακλά τη συμπεριφορά, θέτει νόρμες και ελέγχει τις πεποιθήσεις που σχετίζονται άμεσα με την πρόθεση του καταναλωτή και, κατά συνέπεια, τη συμπεριφορά του (Ajzen, 1991, Ajzen & Fishbein, 1973). Η καταναλωτική στάση με αυτόν τον τρόπο παίζει κεντρικό ρόλο στην κατεύθυνση των βιομηχανικών διαδικασιών και στους κρατικούς κανονισμούς (Schoenherr et al., 2015).

Μια προκαταρκτική βιβλιογραφική ανάλυση δείχνει τέσσερις κύριες κατηγορίες προγνωστικών: εμπιστοσύνη, γνώση, υποκειμενική ικανότητα και κοινωνικοδημογραφικοί παράγοντες. Λόγω της πολλαπλής διάστασης, κάθε κατηγορία έχει υποκατηγορίες, στο εξής επίσης ονομάζονται μεταβλητές. Για παράδειγμα, πολλές μελέτες διερεύνησαν την εμπιστοσύνη των ατόμων σε διαφορετικούς παράγοντες, όπως η κυβέρνηση ή τα ΜΜΕ, που οδήγησαν στη δημιουργία μιας «εμπιστοσύνης» κατασκευάσει δείχνει τα προηγούμενα, τον ορισμό τους και τα προηγούμενα προσβεβλημένη σχέση μην ασφάλεια τροφίμων (Ireland & Webb, 2007).

Η πρώτη κατηγορία είναι η εμπιστοσύνη, η οποία μπορεί να οριστεί ευρέως ως την εμπιστοσύνη ή την προσδοκία του ατόμου σε ένα άλλο πρόσωπο ή μέρος συμπεριφέρονται όπως αναμένεται με βάση τη σχέση που δημιουργείται μεταξύ τους (Cheng, Yeh, & Tu, 2008, Kwon & Suh, 2004).

Ο κεντρικός ρόλος της εμπιστοσύνης είναι να μειώσει την πολυπλοκότητα και ασυμμετρία των πληροφοριών στη λήψη αποφάσεων από τους καταναλωτές σε περιβάλλον υψηλής αβεβαιότητας (Stefani et al., 2008).

Η εμπιστοσύνη στοχεύει στο να αλλάξει την αντίληψη για την ασφάλεια τροφίμων, μιας και ο καταναλωτής πιστεύει ότι το άλλο κομμάτι, είτε είναι η κυβέρνηση, οι ειδικοί, οι προμηθευτές ή τα ΜΜΕ, δρουν στην αγορά για να αναβαθμίσουν την συμμόρφωση των αγροτών ως προς την παραγωγή ασφαλούς φαγητού. αυτή η λογική "ακουμπά" σε όλες τις διαστάσεις της

εμπιστοσύνης. Με αυτό τον τρόπο αναμένεται μειωτική συσχέτιση μεταξύ εμπιστοσύνης και ασφάλειας τροφίμων (Stefanietal, 2008).

Μελέτες σχετικά με την εμπιστοσύνη επιδιώκουν να εξετάσουν πώς η εμπιστοσύνη σε έναν προμηθευτή, στην αλυσίδα εφοδιασμού ή το θεσμικό περιβάλλον επηρεάζει τη λήψη αποφάσεων αγοράς/διαδικασία (Bocker, 2002; Chen, 2013; Chen&Deng, 2013; Wu, 2015).

Η εμπιστοσύνη αναμένεται να μειώσει τους κινδύνους επειδή ο καταναλωτής πιστεύει ότι το άλλο μέρος, είτε πρόκειται για την κυβέρνηση, είτε για ειδικούς, προμηθευτές ή μέσα ενημέρωσης, ενεργεί στην αγορά για να βελτιώσει τη συμμόρφωση των αγροτών στην παραγωγή με σκοπό το ασφαλές φαγητό.

2.4 Ο ρόλος της ασφάλειας των τροφίμων και η πανδημία CoVid19

Αναφορικά με την Ευρωπαϊκή επιτροπή, που είναι υπεύθυνη για τα ζητήματα διασφάλισης των τροφίμων, τον Απρίλιο του 2020, παρά το ευρύ φάσμα της πανδημίας, δεν έχει σημειωθεί μέχρι και σήμερα κάποιο περιστατικό μετάδοσης του ιού COVID-19 μέσα από την κατανάλωση τροφίμων. Επομένως, σύμφωνα με αναφορά της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων, δεν εντοπίζονται σημεία που να είναι σε θέση να αποδείξουν ότι τα τρόφιμα κυφορούν κίνδυνο εξάπλωσης της COVID-19 για τη δημόσια υγεία. Το βασικό μέσο μετάδοσης της COVID-19 έχει αποδειχθεί ότι είναι από το ένα άτομο στο άλλο και ειδικότερα μέσω των σταγονιδίων του φταρνίσματος, του βήχα ή της έντονης εκπνοής από προσβαλλόμενα από τον ιό άτομα (Hassanetal, 2020).

Μεγάλης βαρύτητας είναι το ζήτημα που προκύπτει αναφορικά με την μετάδοση του ιού μέσα από τις συσκευασίες των τροφίμων. Παρά το γεγονός ότι μέσα από πρόσφατη μελέτη προέκυψε ότι ο παράγοντας που φέρει την COVID-19 (ο ιός SARS-CoV-2) μπορεί να επιβιώσει μέχρι και 24 ώρες στην επιφάνεια ενός χαρτιού και μέχρι αρκετές ημέρες σε πιο ανθεκτικές επιφάνειες, όπως είναι το πλαστικό, σε πειραματικές καταστάσεις δεν εντοπίζονται στοιχεία που να μπορούν να αποδείξουν ότι μία συσκευασία που έχει μολυνθεί μπορεί να μεταδώσει τη λοίμωξη και δεδομένου ότι έχει εκτεθεί σε συνθήκες περιβάλλοντος. Παρ' όλα αυτά προκειμένου να αντιμετωπιστούν οι ανησυχίες σχετικά με το εάν ο ιός πάνω στο δέρμα είναι ικανός να εισχωρήσει στο αναπνευστικό σύστημα, τα άτομα που έρχονται σε επαφή με τις συσκευασίες είναι απαραίτητο να τηρούν τις υποδείξεις που δίνονται από τις αρχές της δημόσιας υγείας αναφορικά με τις σωστές πρακτικές υγιεινής, οι οποίες περιλαμβάνουν το τακτικό και σχολαστικό πλύσιμο των χεριών (Hassanetal, 2020).

Επιπλέον ένα σημείο που χρήζει μελέτης αποτελεί η ασφάλεια έναντι του ιού κατά τη διαδικασία που παράγονται τα τρόφιμα. Η βιομηχανία των γεωργικών τροφίμων από την πλευρά της λαμβάνει τα απαραίτητα μέτρα προκειμένου να μη προσβληθούν από τον ιό τα τρόφιμα που παράγονται σε αυτήν και διανέμονται μετέπειτα.

Η παραγωγή τροφίμων στα πλαίσια της Ευρωπαϊκής Ένωσης απαρτίζεται ήδη από αυστηρά μέτρα υγιεινής με ταυτόχρονη επίσημη επίβλεψη για το αν αυτά εφαρμόζονται αποτελεσματικά. Οι εταιρείες τροφίμων στο σύνολο τους είναι υποχρεωμένες να τα εφαρμόζουν. Η επίβλεψη για την αποτελεσματική εφαρμογή των μέτρων η οποία πρέπει να δρομολογείται από τους υπευθύνους των εταιρειών τροφίμων σχεδιάζονται στοχεύοντας στην πρόληψη της επιμόλυνσης των τροφίμων από οποιοδήποτε παθογόνο και επομένως έχουν ως σκοπό να προλαμβάνουν την πιθανή επιμόλυνση των τροφίμων από τον ιό COVID-19. Καθίσταται υποχρεωτικό για τις

εταιρείες τροφίμων να προβαίνουν στην οργάνωση συχνών εκπαιδύσεων αναφορικά με το σύνολο αυτό των απαιτήσεων, έτσι ώστε τα άτομα που εργάζονται στη βιομηχανία τροφίμων να διαθέτουν την κατάλληλη γνώση ως προς την εργασία τους που συμμορφώνεται με τους κανόνες υγιεινής (Eody.gr, 2021).

Ο καθαρισμός και η απολύμανση των εγκαταστάσεων παίζει κομβικό ρόλο στην υγιεινή τροφίμων. Και για αυτό όλα τα πρότυπα καλών πρακτικών αναγνωρίζουν ότι σε όλα τα στάδια παραγωγής τροφίμων θα πρέπει να τηρούνται οι προβλεπόμενοι κανόνες υγιεινής. Όταν τα βασικά στοιχεία των καλών πρακτικών υγιεινής στο περιβάλλον παραγωγής τροφίμων εφαρμόζονται με συνέπεια, με την πάροδο του χρόνου, όλα τα προγράμματα ασφάλειας τροφίμων της εκάστοτε εταιρείας ενισχύονται. Όσο πιο καθαρές είναι οι εγκαταστάσεις και ο εξοπλισμός στην αρχή της παραγωγικής διαδικασίας, τόσο καλύτερη είναι η διασφάλιση ότι οι πιθανοί κίνδυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων μετριάζονται ή εξαλείφονται κάθε φορά που ξεκινά μια βάρδια και σε ολόκληρο τον κύκλο παραγωγής.

Στις εγκαταστάσεις τροφίμων, τα προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης συμβάλλουν στην παροχή των περιβαλλοντικών συνθηκών που είναι απαραίτητες για την παραγωγή ασφαλών και υγιεινών τροφίμων. Η συμμόρφωση με επικυρωμένα προγράμματα αξιολογείται μέσω δραστηριοτήτων επαλήθευσης, προκειμένου να διαπιστωθεί, μέσω αντικειμενικών στοιχείων, εάν εφαρμόζονται όπως γράφτηκαν και εάν είναι αποτελεσματικά, επιτυγχάνοντας συνεχή βελτίωση των προγραμμάτων υγιεινής. Σύμφωνα με τις ειδικές οδηγίες κάθε χώρας, οι εταιρείες τροφίμων καθορίζουν τις τεχνικές προδιαγραφές τους και αναπτύσσουν τα δικά τους προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης.

Η καθαριότητα και η απολύμανση στη βιομηχανία τροφίμων είναι ένα κρίσιμο μέρος του κύκλου παραγωγής. Αυτές οι δραστηριότητες μπορεί να έχουν καταστροφικές συνέπειες εάν δεν γίνουν σωστά. Ωστόσο, δεν είναι εύκολη υπόθεση. Για να γίνει ένας αποτελεσματικός και σχολαστικός καθαρισμός, το πρώτο βήμα είναι η κατανόηση των διάφορων παραγόντων ρύπανσης που μπορεί να είναι είτε οργανικής είτε ανόργανης φύσης.

Ο πιο σημαντικός παράγοντας για τη διασφάλιση της υγιεινής σε μια επιχείρηση τροφίμων είναι το προσωπικό. Επειδή μια από τις πιο σημαντικές πηγές μόλυνσης στις επιχειρήσεις τροφίμων προέρχονται από άτομα που εργάζονται στην παραγωγή. Το προσωπικό μπορεί να μεταφέρει έναν αριθμό και ποικιλία μικροοργανισμών που μπορούν να μολύνουν άμεσα τα τρόφιμα κατά τις φάσεις προετοιμασίας, επεξεργασίας, συσκευασίας και μεταφοράς.

Η αναπνοή, το σάλιο και οι πληγές του προσωπικού μπορεί να είναι η πηγή της μόλυνσης εκτός από πολλούς εξωτερικούς παράγοντες όπως χέρια, ρούχα, μαλλιά, μουστάκι, αζεσουάρ.

Αναφέρεται ότι το προσωπικό μπορεί να απελευθερώσει από 10.000 έως 100.000 μικροοργανισμούς ανά λεπτό. Για το λόγο αυτό είναι σημαντική η υγιεινή και η εκπαίδευση του προσωπικού. Γενικά, ο άνθρωπος είναι η πρώτη πηγή μόλυνσης των τροφίμων. Το προσωπικό έχει πολύ σημαντικές ευθύνες όσον αφορά την ανθρώπινη υγεία. Από την παραλαβή της πρώτης ύλης μέχρι τη μεταφορά, το προσωπικό είναι υπεύθυνο για όλα τα στάδια της παραγωγής καθώς και για τον καθαρισμό, την απολύμανση και τον έλεγχο. Οι επιχειρήσεις πρέπει να ενημερώνουν το προσωπικό με τα κατάλληλα εκπαιδευτικά προγράμματα για τις ευθύνες που πρέπει να φέρει το προσωπικό.

Επομένως, καθίσταται σαφές ότι το κλειδί για τις καλές πρακτικές υγιεινής είναι η παροχή εκπαίδευσης στους εργαζομένους. Είναι σημαντικό για τις λειτουργίες υποστήριξης μιας εταιρείας να κατανοήσουν πώς επιτρέπουν την αποτελεσματική υγιεινή - για παράδειγμα, η έγκαιρη αποσυναρμολόγηση του εξοπλισμού από το προσωπικό συντήρησης, η οικιακή συντήρηση στο τέλος της παραγωγής και οι ποιοτικές επιθεωρήσεις επηρεάζουν την αποτελεσματικότητα της υγιεινής. Η διατμηματική μεταφορά γνώσης, σε συνδυασμό με τη συνεχή παρακολούθηση, και ενίσχυση των βέλτιστων πρακτικών στο τμήμα υγιεινής τροφίμων, δημιουργεί μια εταιρική κουλτούρα υγιεινής που μπορεί να αυξήσει σημαντικά τη συνολική αποτελεσματικότητα του προγράμματος υγιεινής.

Ο ΕΟΔΥ δίνει σαφείς οδηγίες για τους εργαζομένους ορίζοντας ότι αυτοί θα πρέπει να εκπαιδεύονται σε όλες τις διαδικασίες υγιεινής (π.χ. πλύσιμο και απολύμανση των χεριών, χρήση γαντιών και масκών, χρήση ειδικών υγιεινών ενδυμάτων και υποδημάτων). Το πλύσιμο και η απολύμανση των χεριών είναι πάντα σε υψηλή προτεραιότητα στα εργοστάσια τροφίμων. Η διοίκηση θα πρέπει να διασφαλίζει ότι τα χέρια των εργαζομένων πλένονται περιοδικά. Τα απολυμαντικά πρέπει να παρέχονται σε άφθονη ποσότητα και να τοποθετούνται κοντά σε κάθε σταθμό εργασίας. Η συχνότητα του πλυσίματος των χεριών και της απολύμανσης θα πρέπει να καθοριστεί για τη σωστή αποτελεσματικότητα. Όπου είναι δυνατόν, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται αυτοματοποιημένοι διανομείς σαπουνιού/απολυμαντικού για την αποφυγή άμεσης επαφής (Eody.gr, 2021).

Ιδιαίτερα, εν μέσω της κρίσης της πανδημίας οι επιχειρήσεις παραγωγής τροφίμων θα πρέπει να έχουν περιορισμένες εξωτερικές επαφές με συνεργάτες όπως προμηθευτές και υπαλλήλους φορτηγών. Θα πρέπει επίσης, αν δεν μπορούν να αποφευχθούν οι επαφές να τηρούνται οι κατάλληλες αποστάσεις.

Σημαντικός είναι φυσικά και ο ρόλος των μηχανισμών τήρησης των κανόνων υγιεινής. Τα προληπτικά μέτρα, όπως αυτά επιβάλλονται από τους μηχανισμούς επιτήρησης, παίζουν κρίσιμο

ρόλο στην αποτελεσματικότητα των ενεργειών για την διασφάλιση της υγιεινής τροφίμων. Οι συχνές επιθεωρήσεις κρίνονται επίσης σημαντικές. Για αυτό η Επιτροπή έχει εκδώσει ειδικό κανονισμό, που απευθύνεται στα κράτη μέλη και που τα υποχρεώνει να διεξάγουν ελεγκτικές διαδικασίες με σκοπό τον περιορισμό των παραγόντων που μπορεί να επηρεάσουν την υγιεινή των τροφίμων ιδιαίτερα εν μέσω της κρίσης της πανδημίας. Όπως είναι κατανοητό η εφαρμογή των διατάξεων του κανονισμού μπορεί να συμβάλει καθοριστικά στην επιτυχία ή την αποτυχία των εταιρειών τροφίμων να διασφαλίσουν υγιεινές συνθήκες κατά την παραγωγή των τροφίμων (EE, 2020/466).

Σε αυτό το σημείο αξίζει να αναφερθεί ότι υπάρχουν ειδικά πρωτόκολλα, που έχουν αναπτυχθεί για τη βιομηχανία μεταποίησης τροφίμων και έχουν σα στόχο τη διασφάλιση της υγείας των εργαζομένων. Τα μέτρα αυτά προβλέπουν την αποφυγή κοινωνικών επαφών στον εργασιακό χώρο, τη χρήση πλέξιγκλας αν δεν γίνεται να περιοριστούν οι επαφές αλλά και την αποφυγή επαφών μεταξύ των εργαζομένων μιας επιχείρησης και εξωτερικών εργαζομένων. Επίσης, εν μέσω της κρίσης της πανδημίας προβλέπεται η διαθεσιμότητα απολυμαντικών χεριών αλλά και η εξ αποστάσεως εργασία, όπου είναι εφικτό. Είναι πολύ πιθανό ότι κατά τη διάρκεια της κρίσης του COVID-19, όλα τα εργοστάσια θα έχουν έλλειψη εργαζομένων και πρέπει να κάνουν προσωρινές ρυθμίσεις για τους εργαζομένους ή να αυξήσουν τις ώρες εργασίας λόγω της ζήτησης παραγωγής και των μειωμένων χρόνων παραγωγής (EE, 2020/466).

Τα αποδυτήρια των εργαζομένων θα πρέπει να σχεδιάζονται με τέτοιο τρόπο ώστε να τηρείται αποτελεσματική κοινωνική απόσταση στις ώρες αιχμής, ειδικά κατά την έναρξη και τη λήξη της βάρδιας. Θα πρέπει να παρέχεται πρόσθετος χώρος για αλλαγή ή αποθήκευση, ώστε να μην υπάρχουν επαφές μεταξύ των εργαζομένων. Ο ατομικός προστατευτικός εξοπλισμός θα πρέπει να εκδίδεται σε όλους τους εργαζομένους. Συνιστώνται κυρίως ατομικοί προστατευτικοί εξοπλισμοί μιας χρήσης.

Επιπλέον, οι επιχειρήσεις τροφίμων μπορούν να λάβουν και άλλα μέτρα, αν το θεωρήσουν απαραίτητο. Ωστόσο, είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι σύμφωνα με τα διαθέσιμα στοιχεία από την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων τα τρόφιμα φαίνεται να μην αποτελούν σημαντική πηγή μετάδοσης του ιού (Eody.gr, 2021).

Μέχρι στιγμής δεν υπάρχουν πληροφορίες που να δείχνουν ότι ο ιός μπορεί να μεταδοθεί μέσω των τροφίμων. Επίσης, δεν υπάρχουν στοιχεία που να δείχνουν ότι τα τρόφιμα αποτελούν φορέα πιθανής λοίμωξης (Eody.gr, 2021). Οι επιχειρήσεις θα πρέπει να διασφαλίζουν ότι τηρούνται όλες οι διαδικασίες υγιεινής και καθαρισμού. Επίσης θα πρέπει να διασφαλίζουν ότι αυτές οι διαδικασίες είναι επικαιροποιημένες και ότι οι εργαζόμενοι συμμορφώνονται με αυτές.

Ολοκληρώνοντας είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι ο ΕΟΔΔΥ έχει κάνει συστάσεις για το συχνό καθαρισμό επιφανειών από πλαστικό και ανοξείδωτο χάλυβα επειδή αυτές οι επιφάνειες αποτελούν εστίες μετάδοσης του ιού.

2.5 Μετάδοση του ιού απο τρόφιμα εξαιτίας της Covid19 στο σπίτι

Ο ιός χρειάζεται ζωντανά κύτταρα-ξενιστές για να ευδοκιμήσει. Σε αντίθεση με τα βακτήρια ή τους μύκητες, δεν μπορεί να πολλαπλασιαστεί μέσα ή πάνω στα τρόφιμα. Είναι ακόμα πιθανό ο κορωνοϊός να υπάρχει στα τρόφιμα.

Ο ΕΟΔΥ έχει εκδόσει οδηγίες προς τους καταναλωτές την περίοδο της πανδημίας για τον περιορισμό της εξάπλωσης του ιού. Μεταξύ αυτών των οδηγιών συμπεριλαμβάνεται το συχνό πλύσιμο των χεριών με σαπούνι και ζεστό νερό. Ο κύριος τρόπος που εξαπλώνεται η μόλυνση στην κουζίνα είναι μέσω των χεριών. Πολύ συχνά, οι άνθρωποι δεν πλένουν τα χέρια τους πριν φτιάξουν φαγητό. Και οι άνθρωποι συχνά δεν πλένουν τα χέρια τους μεταξύ του χειρισμού πιθανώς μολυσμένων τροφίμων όπως το κρέας και άλλων τροφίμων που είναι λιγότερο πιθανό να μολυνθούν, όπως τα λαχανικά.

Συνίσταται στους καταναλωτές να πλένουν συχνά τα χέρια τους τόσο πριν όσο και μετά τα ψώνια. Επίσης, υπάρχουν οδηγίες που συνιστούν στους καταναλωτές να είναι ιδιαίτερα προσεχτικοί όταν μαγειρεύουν ή όταν αποθηκεύουν τα τρόφιμα. Για παράδειγμα κάποιες από αυτές τις οδηγίες αφορούν στην κατανάλωση και την κατάψυξη των τροφίμων αλλά και στην αποθήκευση (European Centre for Disease Prevention and Control, 2021).

Επίσης, άλλες οδηγίες αφορούν στο σχολαστικό πλύσιμο των τροφίμων και ειδικά των λαχανικών με καθαρό νερό. Επιπλέον, οι οδηγίες αφορούν στο σχολαστικό πλύσιμο των μαγειρικών σκευών και των επιφανειών της κουζίνας και του ψυγείου (European Centre for Disease Prevention and Control, 2021). Τα είδη κουζίνας που συχνά μολύνονται περιλαμβάνουν: ανοιχτήρια κονσερβών, σανίδες κοπής, πάγκοι (οι περισσότεροι άνθρωποι

χρησιμοποιούν τους πάγκους τους όχι μόνο για προετοιμασία φαγητού, αλλά και για πιθανώς μολυσμένα αντικείμενα, όπως τσάντες παντοπωλείου, αλληλογραφία ή οικιακά αντικείμενα), πετσέτες, σφουγγάρια, αποχετεύσεις νεροχύτη και ο σωλήνας σχήματος J κάτω από το νεροχύτη (που ονομάζεται παγίδα P), κουζίνομηχανές, μπλέντερ και αυγοδάρτης.

Κεφάλαιο 3 Καταναλωτική συμπεριφορά

3.1 Καταναλωτές και εξέταση ετικετών

Οι ετικέτες παίζουν σημαντικό ρόλο στην καταναλωτική συμπεριφορά. Συγκεκριμένα η η επισήμανση των τροφίμων έχει κάποιες επιπτώσεις στις επιλογές των καταναλωτών: συμβάλλουν στη μείωση της πρόσληψης θερμίδων κατά 6,6%, του συνολικού λίπους κατά 10,6% και άλλων γενικά ανθυγιεινών επιλογών κατά 13%. Οι ετικέτες αυξάνουν επίσης την πρόσληψη λαχανικών κατά 13,5%. Ωστόσο, υπάρχουν ελάχιστα στοιχεία ότι οι ετικέτες των τροφίμων επηρεάζουν την πρόσληψη συνολικών υδατανθράκων, πρωτεϊνών, κορεσμένων λιπαρών ή νατρίου, ή ότι επηρεάζουν την κατανάλωση φρούτων, δημητριακών ολικής αλέσεως ή άλλων υγιεινών επιλογών.

Οι Ευρωπαίοι δίνουν μεγάλη σημασία στην εξέταση των ετικετών τροφίμων αφού τις εξετάζουν για περίπου 35 δευτερόλεπτα πριν αγοράσουν ένα προϊόν από τα ράφια των σούπερ μάρκετ. Επίσης, οι Ευρωπαίοι έχουν σημαντική γνώση σχετική με τις πληροφορίες που παρουσιάζονται στις ετικέτες τροφίμων και του συστήματος των GDA (Bazhan, Mirghotbi and Amiri, 2015).

Το σήμα GDA έχει σα στόχο την προστασία της υγείας των καταναλωτών. Το GDA είναι ένας οδηγός για τη συνολική ποσότητα ενέργειας και θρεπτικών συστατικών που πρέπει να τρώει ένας τυπικός υγιής ενήλικας σε μια μέρα. Οι επισημάνσεις του GDA παρέχονται σε εθελοντική βάση από τις βιομηχανίες τροφίμων και ποτών και το λιανικό εμπόριο, για να δώσουν το πλαίσιο στην περιεκτικότητα σε ενέργεια και θρεπτικά συστατικά των τροφίμων και των ποτών. Οι καταναλωτές αυτές τις πληροφορίες, κατανοούν καλύτερα πώς μεμονωμένα προϊόντα συμβάλλουν στην επίτευξη μιας συνολικής ισορροπημένης διατροφής.

Οι βιομηχανίες τροφίμων και ποτών και το λιανικό εμπόριο αντλούν τις τιμές του GDA από διεθνείς, κοινοτικές και κυβερνητικές κατευθυντήριες γραμμές που βασίζονται στα πιο πρόσφατα δημοσιευμένα επιστημονικά δεδομένα σχετικά με τις διατροφικές απαιτήσεις και συστάσεις. Ωστόσο, έχουν παρατηρηθεί διαφορές μεταξύ των διαφόρων συστημάτων που χρησιμοποιούνται. Οι τιμές του GDA βοηθούν στη βελτίωση της υγείας των καταναλωτών όπως μείωση των καρδιαγγειακών νοσημάτων, του καρκίνου, της παχυσαρκίας και του σακχαρώδους διαβήτη τύπου 2 (EUFIC, 2012).

Οι πολίτες του Ηνωμένου Βασιλείου είναι πιο ενημερωμένοι για τις τιμές του GDA σε σύγκριση με τους πολίτες της Γαλλίας. Δεν είναι λίγες οι φορές που οι καταναλωτές δίνουν λάθος ερμηνείες στις ετικέτες τροφίμων. Για παράδειγμα, πολλοί καταναλωτές δεν γνωρίζουν τη σημασία των χρωματικών κωδικών ιδιαίτερα στο Ηνωμένο Βασίλειο (EUFIC, 2012).

Παρόλα αυτά σύμφωνα με ερευνητικά ευρήματα η πλειοψηφία των καταναλωτών στη Γαλλία, τη Γερμανία και το Ηνωμένο Βασίλειο καταφέρνουν να υγιεινά τρόφιμα βασιζόμενοι στις πληροφορίες των ετικετών τροφίμων. Επίσης, υπάρχουν ερευνητικά ευρήματα που δείχνουν ότι

πάνω από τους μισούς Ευρωπαίους-περίπου 65%- έχουν την ικανότητα να ερμηνεύουν το σύστημα GDA σωστά κάτι που τους οδηγεί σε καλές επιλογές τροφίμων που συμβάλλουν στη βελτίωση της υγείας τους. Γενικά, στην ηπειρωτική Ευρώπη, το σύστημα GDA κερδίζει σταδιακά την αποδοχή των καταναλωτών. Σε αυτό το πλαίσιο, η Συνομοσπονδία Βιομηχανιών Τροφίμων και Ποτών της ΕΕ (CIAA) πρότεινε μια εναρμονισμένη βιομηχανική προσέγγιση για τη διατροφική επισήμανση σε ολόκληρη την ΕΕ, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης τυποποιημένων τιμών GDA. Αυτό μπορεί να συμβάλλει στην εξάλειψη των διαφορών μεταξύ των τιμών GDA που έχουν παρατηρηθεί επί του παρόντος.

Οι διατροφικές γνώσεις των καταναλωτών έχει βρεθεί ότι σχετίζονται άμεσα με την ικανότητά τους να κάνουν υγιεινές επιλογές στα τρόφιμα που αγοράζουν. Οι υγιεινές επιλογές έχει βρεθεί ότι σχετίζονται επίσης με την υγεία και την κοινωνική τάξη. Ωστόσο, το φύλο και ο δείκτης μάζας σώματος είναι παράγοντες που φαίνεται ότι επηρεάζουν αυτές τις επιλογές (European Food Information Council, 2012).

Εστιάζοντας στην περίπτωση της Ελλάδας σύμφωνα με έρευνα που έγινε εν έτη 2014 στην Κρήτη βρέθηκε ότι το νεαρό καταναλωτικό κοινό έχει μεγαλύτερο ενδιαφέρον για τις διατροφικές πληροφορίες σε σύγκριση με τα άτομα μεγαλύτερης ηλικίας. Επιπλέον, σύμφωνα με την ίδια έρευνα βρέθηκε ότι οι νέοι κατανοούν καλύτερα τις διατροφικές πληροφορίες των ετικετών τροφίμων (Σπυροπούλου, Τσαλίκη και Χανδρινού, 2014).

Οι Kasarila, & Shaarani (2016) βρήκαν ότι υπάρχει μεγάλη ανάγκη για την ύπαρξη ακρίβειας αναφορικά με τις διατροφικές επισημάνσεις τροφίμων. Σε αυτό το πλαίσιο οι κυβερνητικοί φορείς παγκοσμίως προσπαθούν να βρουν τρόπους ώστε να βελτιώσουν τις διατροφικές επιλογές των καταναλωτών.

Οι Rumble, et al. (2003) αναφέρουν ότι οι επισημάνσεις των διατροφικών ετικετών μπορούν να συμβάλλουν στη μείωση των ετήσιων θανάτων από ασθένειες που σχετίζονται άμεσα με την διατροφή, όπως για παράδειγμα ασθένειες που σχετίζονται με την κατανάλωση αυξημένου λίπους. Σύμφωνα με τα ερευνητικά ευρήματα μιας μελέτης που διεξήχθη σε ένα δείγμα 7756 ατόμων το 2007-2008, βρέθηκε ότι η ανάγνωση των διατροφικών ετικετών σχετίζεται με το χαμηλότερο ποσοστό εμφάνισης του μεταβολικού συνδρόμου στους ενήλικες (Kang et al., 2013).

Τα ερευνητικά ευρήματα υποδηλώνουν ότι οι διατροφικές ετικέτες βελτιώνουν τα καταναλωτικά πρότυπα περί υγείας. Ωστόσο, η αξιοποίηση των πληροφοριών, που αναγράφονται στις ετικέτες διαφέρουν σημαντικά από χώρα σε χώρα (Campos, Doxey & Hammond, 2011).

Για παράδειγμα, σε μια έρευνα όπου έλαβε χώρα στην Αμερική και συμμετείχαν 301 έφηβοι, ηλικίας 10-19 δεν φάνηκε να υπάρχει άμεση συσχέτιση μεταξύ της συχνότερης ανάγνωσης των

ετικέτων και των υγιεινών διατροφικών επιλογών (Huang et al., 2004). Επίσης, σύμφωνα με τα ερευνητικά ευρήματα που πραγματοποιήθηκε σε 2123 καταναλωτές στο Ιράν, βρέθηκε ότι τα δημογραφικά όπως το φύλο, η ηλικία, το επάγγελμα και το εκπαιδευτικό επίπεδο επηρεάζουν το κατά πόσο ένας καταναλωτής θα διαβάσει τις ετικέτες τροφίμων (Bazhan, Mirghotbi και Amiri, 2015). Επίσης, έχει βρεθεί ότι τα άτομα με χαμηλότερο εισόδημα είναι πιθανό να χρησιμοποιούν λιγότερο τις ετικέτες των τροφίμων (Mc Arthur, Chamberlain και Howard, 2001; Green, Brown και Ohri-Vachaspati, 2015).

Το φύλο είναι ένας σημαντικός παράγοντας που επηρεάζει το αν κάποιος θα διαβάσει τις ετικέτες τροφίμων. Οι γυναίκες διαβάζουν περισσότερο τις ετικέτες τροφίμων σε σχέση με τους άντρες. Αυτό συμβαίνει διότι οι γυναίκες είναι πιο ευαισθητοποιημένες σε θέματα που έχουν να κάνουν με την υγεία τους σε σχέση με τους άντρες (Kiszko et al., 2014).

Οι Campos, Doxey και Hammond (2011) έχουν βρει ότι δεν υπάρχουν διαφορές στην ανάγνωση των ετικετών τροφίμων ανάλογα με την κοινωνικοοικονομική κατάσταση των καταναλωτών. Ωστόσο οι Kiszko et al. (2014) βρήκαν ότι η ανάγνωση των ετικετών επηρεάζεται από την ηλικία και το φύλο καθώς και από τις διατροφικές γνώσεις των καταναλωτών. Για παράδειγμα, σε σχέση με την ηλικία αξίζει να σημειωθεί ότι τα άτομα μεγαλύτερης ηλικίας σε αντίθεση με τα άτομα νεότερης ηλικίας δίνουν μεγαλύτερη προσοχή στις ετικέτες τροφίμων που υποδηλώνουν ότι κάποια διατροφικά στοιχεία επηρεάζουν αρνητικά τη χοληστερόλη (MillerandCassady, 2015; Grunert και Wills, 2007; Campos Doxey και Hammond, 2011). Ενώ άλλες ομάδες του πληθυσμού διαβάζουν τις ετικέτες τροφίμων για να δουν τους υδατάνθρακες και τις διαιτητικές ίνες. Τα νεότερα άτομα διαβάζουν τις ετικέτες τροφίμων για να δουν τις βιταμίνες και τα ανόργανα συστατικά. Τέλος, οι έφηβοι αναζητήσουν πληροφορίες σχετικά με το λίπος και την ενέργεια (Campos, Doxey και Hammond, 2011).

3.2 Τα κίνητρα των καταναλωτών για τις κατηγορίες αγορών

Η συμπεριφορά των καταναλωτών (Consumer Purchasing Behavior, CPB) καθοδηγείται από ένα ευρύ σύνολο παραγόντων ή κινήτρων. Μελέτες στοχεύουν στον εντοπισμό τέτοιων παραγόντων κινήτρων και εντόπισε τις ακόλουθες κατηγορίες: δημογραφικά, διαθέσιμοι πόροι, προσωπικότητα, οικογένεια, πολιτισμός, κοινωνική τάξη, στάση και παράγοντες επεξεργασίας πληροφοριών. Άλλοι μελετητές προσφέρουν πρόσφατα μια πιο ακριβή ταξινόμηση που ταξινομεί αυτούς τους παράγοντες σύμφωνα με τις ακόλουθες κατηγορίες: ηδονικό κίνητρο, κοινωνικό κίνητρο και ωφελμιστικό κίνητρο (Kukar-Kinney et al., 2016).

Αυτό το πλαίσιο, το οποίο διαμορφώνει τα κίνητρα των καταναλωτών προς τις κατηγορίες προϊόντων, έχει χρησιμοποιηθεί ευρέως στον τομέα της CPB. Για παράδειγμα, αρκετοί μελετητές εργάστηκαν πρόσφατα για ηδονικά και ωφελμιστικά κίνητρα. Ομοίως, μια πρόσφατη μελέτη εξέτασε τον αντίκτυπο των ηδονικών και ωφελμιστικών παραγόντων κινήτρων στη συμπεριφορά των αγορών μέσω Διαδικτύου, με στόχο την αποσύνδεση των παραγόντων που προβλέπουν τόσο αγοραστικές όσο και ορθολογικές αγορές (Hlee et al., 2019).

3.3 Συμπεριφορά και κρίσεις αγορών καταναλωτών

Από το αρχικό έργο των Fishbein και Ajzen (1975) και τις επακόλουθες κριτικές, φαίνεται πως συμπεριφορές όπως η παρατηρήσιμη ενέργεια ενός ατόμου να πραγματοποιήσει μια πρόθεση - υποθέτοντας ότι η δράση εκτελείται σε ένα περιβάλλον όπου οι προηγούμενες συνθήκες είναι σταθερές και το άτομο θεωρείται λογικό. Σύμφωνα με τους Schiffman et al. (2010), η CPB περιλάμβανε τις ενέργειες αναζήτησης, αγοράς, χρήσης, αξιολόγησης και διάθεσης προϊόντων και υπηρεσιών. Αυτές οι ενέργειες αναλήφθηκαν από τους καταναλωτές για να ικανοποιήσουν τις ανάγκες τους. Επομένως, η συμπεριφορά των καταναλωτών ήταν ένα πολύπλοκο μοτίβο αγοράς που συνεπάγεται τρεις κυρίαρχες εξωτερικές επιρροές: πολιτιστικές, κοινωνιολογικές και οικονομικές πτυχές του καταναλωτικού περιβάλλοντος.

Παρά τις αλλαγές στο πλαίσιο και τις συναισθηματικές επιπτώσεις που προέκυψαν σε μια κρίση, η έρευνα στο CPB επιβεβαίωσε ότι τα άτομα συμπεριφέρονται με πιο ορθολογικό τρόπο κατά τη διάρκεια κρίσεων. Όπως απέδειξαν οι συγγραφείς, οι καταναλωτές είχαν την τάση να συγκεντρώνουν τις αγορές τους σε βασικά προϊόντα και όχι σε πολυτελή. Ομοίως, οι καταναλωτές έτειναν να προσαρμόζουν τις εκτιμήσεις τους για τα προϊόντα πολυτελείας, μεταβαίνοντας σε πιο οικονομικά προϊόντα και προτιμώντας προϊόντα που προσανατολίζονται στην κάλυψη των βασικών τους αναγκών. Επιπλέον, όταν συμβαίνει κρίση, οι καταναλωτές δεν ήθελαν να ξοδέψουν χρήματα σε προϊόντα υψηλής ποιότητας ή υψηλής αξίας, ακόμη και όταν μπορούσαν να αντέξουν οικονομικά τέτοια προϊόντα Schiffman et al. (2010),.

Ωστόσο, η προσοχή των καταναλωτών δεν περιορίστηκε στο τρέχον πλαίσιο. Οι καταναλωτές έδειξαν επίσης ιδιαίτερη ανησυχία για το εγγύς μέλλον. Οι κρίσεις έτειναν να τροποποιήσουν τα πρότυπα της CPB και μακροπρόθεσμα, και αυτές οι τροποποιήσεις θα μπορούσαν με τον καιρό να γίνουν νέες συνήθειες των καταναλωτών ή να οδηγήσουν σε νέες προτιμήσεις για μάρκες ή προϊόντα. Μια μελέτη που διεξήχθη από τους Flatters και Willmott (2009) εντόπισε πέντε νέες συνήθειες ή τάσεις μετά την οικονομική κρίση του 2008: (1) ζήτηση απλότητας, (2) διακριτική οικονομία, (3) υδραργυρική κατανάλωση, (4) πράσινος καταναλωτισμός και (5) ηθικός καταναλωτισμός. Κατά συνέπεια, οι καταναλωτές επηρεάστηκαν όχι μόνο οικονομικά αλλά και ψυχολογικά, και αυτός ο αντίκτυπος ήταν αρκετά αξιoσημείωτος τόσο από βραχυπρόθεσμη όσο και από μακροπρόθεσμη συμπεριφορά κατανάλωσης.

3.4 Ο αντίκτυπος των πληροφοριών που σχετίζονται με την κρίση στην συμπεριφορά των καταναλωτών

Σύμφωνα με τους Amado et al. (2018), τα κοινωνικά δίκτυα παίζουν σημαντικό ρόλο στην επιρροή της CPB. Επιπλέον, η CPB τείνει να αλλάζει σε δύσκολες, αγχωτικές στιγμές κρίσης λόγω αλλαγής των αντιληπτών επιπέδων κινδύνου, υπό την προϋπόθεση ότι οι κρίσεις συνδέονται άμεσα με τον κίνδυνο. Αυτός ο κίνδυνος δεν ήταν απλώς απτός ή ακόμη και πραγματικός, ήταν μάλλον η αντίληψη του κινδύνου που έκανε τους ανθρώπους να φοβούνται σε κρίσεις.

Το μεγαλύτερο μέρος αυτής της αντίληψης προέρχεται από τις πληροφορίες που έλαβαν οι καταναλωτές για κρίσεις. Ο αντιληπτός κίνδυνος μπορεί να επηρεαστεί από τα μέσα που καταναλώνονται στο βαθμό που οι πηγές πληροφοριών διατηρούσαν εστίαση στις επιπτώσεις της κρίσης. Όσο περισσότερα άτομα επεξεργάζονται πληροφορίες σχετικά με ένα αβέβαιο μέλλον, σκληρότερες συνθήκες, αυξανόμενη ανεργία, μείωση μισθών ή έξαρση μολυσμένων ανθρώπων ή θανάτων, τόσο μεγαλύτερη είναι η ψυχολογική επίδραση που μπορεί να ασκήσει η κρίση στους καταναλωτές. Αντίστοιχα, οι Garmaise et al. (2020) απέδειξαν ότι οι σημαντικές μακροοικονομικές κακές ειδήσεις προκάλεσαν μείωση των διακριτικών δαπανών, παραμονή.

Κεφάλαιο 4 Ερευνητικό Μέρος

4.1 Σκοπός της μελέτης

Βασικά ερωτήματα που θα ερευνηθούν στη συγκεκριμένη μεταπτυχιακή διατριβή είναι καταρχήν πόσο αντιλαμβάνεται ο κόσμος τον κινδύνου από την πανδημία Covid-19 και εάν και σε ποιο βαθμό υπακούει στα μέτρα ή στις συμβουλές των μέτρων καταναλωτικής συμπεριφοράς κατά την αγορά, την οικιακή αποθήκευση τροφίμων αλλά και κατανάλωσης τους ώστε να αποκλείσει επιμολύνσεις από αυτά. Επιπλέον, πως οι καταναλωτές αντιλαμβάνονται την πανδημία και σε ποια έκταση υπάρχει αβεβαιότητα και διατροφική ανασφάλεια. Τέλος ποιες πρακτικές και συμπεριφορές ακολουθεί ο σύγχρονος καταναλωτής για να προστατευτεί από την πανδημία Covid-19 και εάν αυτές έχουν αλλάξει τις διατροφικές του συνήθειες.

4.2 Μεθοδολογία έρευνας

Στα πλαίσια της παρούσας πτυχιακής εργασίας διερευνήθηκαν οι απόψεις των καταναλωτών στην Ελλάδα, σχετικά με τη διατροφική επισήμανση των τροφίμων. Η συνολική έρευνα βασίστηκε σε ένα δείγμα μεγέθους 1219 καταναλωτών που προέκυψε μέσω τυχαίας δειγματοληψίας. Η ερευνητική μέθοδος που χρησιμοποιήθηκε ήταν αυτή των ερωτηματολογίων. Ειδικότερα, στα προαναφερθέντα 1219 άτομα υποβλήθηκαν 46 ερωτήσεις κυρίως κλειστού τύπου.

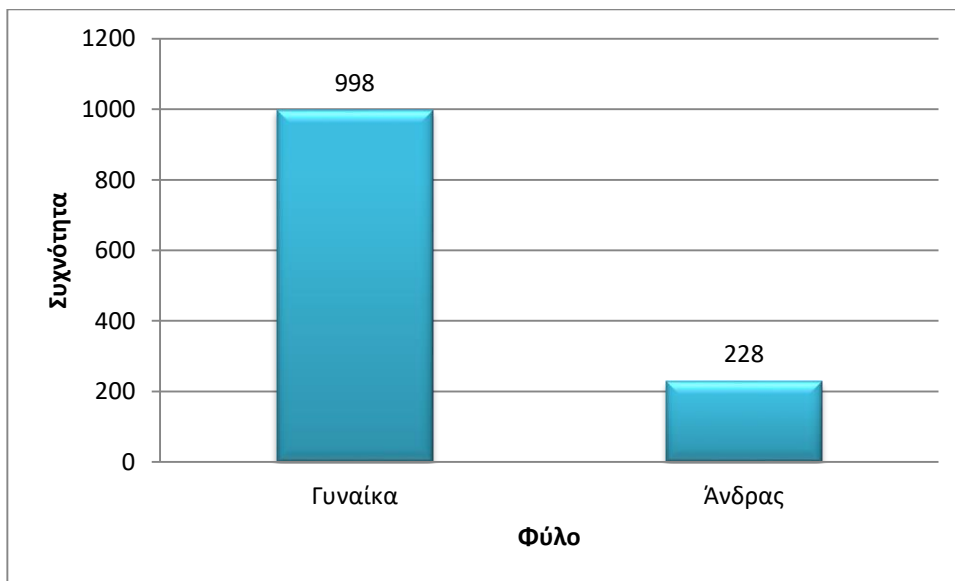
Η συλλογή των δεδομένων πραγματοποιήθηκε στο καλοκαίρι του 2021. Η στατιστική ανάλυση των συλλεχθέντων ερωτηματολογίων περιελάμβανε την καταχώρηση της συνολικής πληροφορίας που περιείχαν σε κατάλληλα λογισμικά πακέτα (MS Excel®, IBM SPSS 22), την περιγραφική στατιστική των αποτελεσμάτων και τέλος την εξαγωγή χρήσιμων συμπερασμάτων μέσω της διενέργειας κατάλληλων στατιστικών ελέγχων.

Οι στατιστικό έλεγχοι που εφαρμόστηκαν ήταν του Pearson X^2 και Fisher's exact test για τον έλεγχο ύπαρξης διαφορών των αναλογιών στις υποκατηγορίες του δείγματος. Με τον έλεγχο εξετάστηκε η ύπαρξη στατιστικά σημαντικών διαφορών στις αναλογίες που προκύπτουν στις διάφορες απαντήσεις μιας ποιοτικής μεταβλητής, ως προς τις ομάδες που χωρίζεται το δείγμα σύμφωνα με τις κατηγορίες μιας άλλης ποιοτικής μεταβλητής.

Κεφάλαιο 5 Αποτελέσματα - Συζήτηση

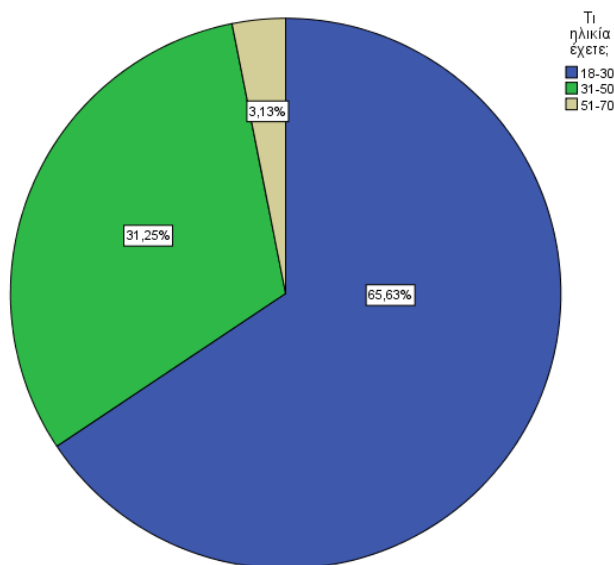
5.1 Τα δημογραφικά στοιχεία

Στο πρώτο μέρος του ερωτηματολογίου συλλέχθηκαν πληροφορίες σχετικά με τα δημογραφικά χαρακτηριστικά του δείγματος. Από τα 1200 άτομα που συμμετείχαν στην έρευνα, οι 228 ήταν άντρες (18,8%) και οι 988 γυναίκες (81,3%), όπως παρουσιάζεται και στην **Γραφική Παράσταση 3**.



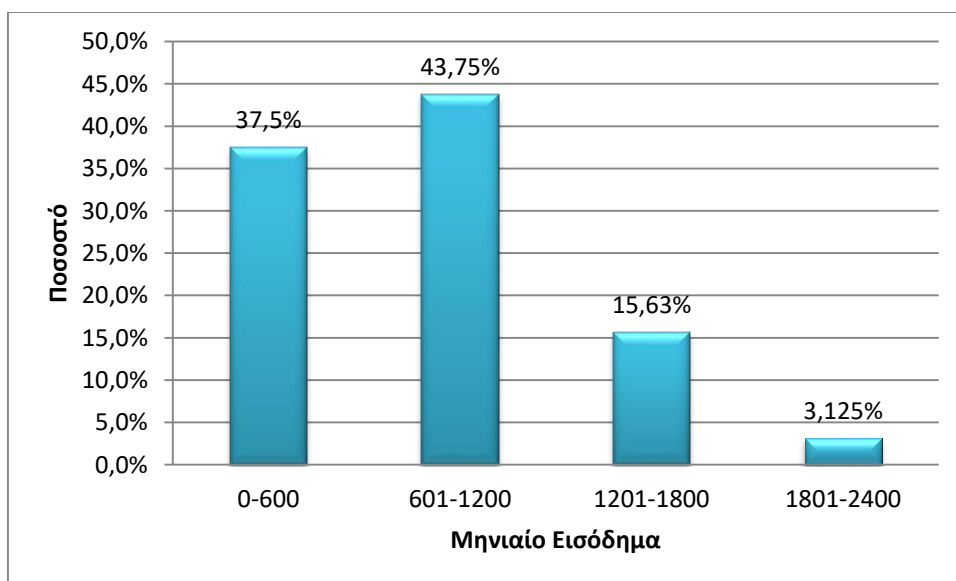
Γραφική Παράσταση 4 Κατανομή ως προς το φύλο

Ως προς την ηλικία των ατόμων που συμμετείχαν στην έρευνα, το εύρος διαχωρίστηκε σε τρεις ηλικιακές ομάδες. Οι περισσότεροι συμμετέχοντες ανήκουν στην ηλικιακή ομάδα 18-30 ετών (65,63%), ακολουθεί η ηλικιακή ομάδα 31-50 (31,25%), στη συνέχεια η ηλικιακή ομάδα 51-70 (3,13%). Αναλυτικά η ηλικιακή κατανομή του δείγματος αποτυπώνεται στην **Γραφική Παράσταση 4**.



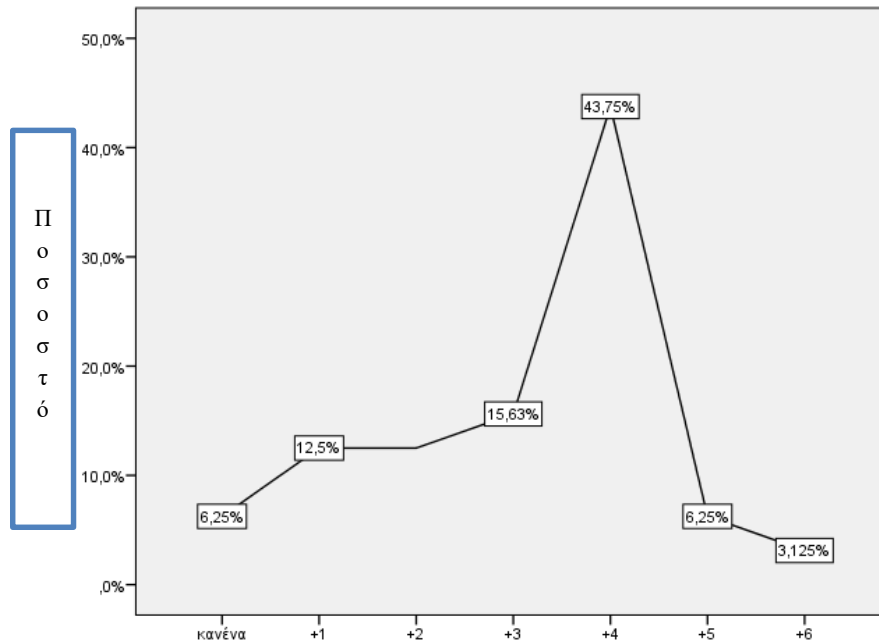
Γραφική Παράσταση 5. Ηλιακική κατανομή.

Στη συνέχεια ακολουθεί η κατανομή της συμμετοχής ως προς το μηνιαίο ατομικό εισόδημα. Το μεγαλύτερο ποσοστό που συμμετέχει ανήκει στην δεύτερη κατηγορία 43,7% απο 601-1200 ευρώ ενώ ακολουθούν οι χαμηλόμισθοι με 37,5%. Το δείγμα απο 1201-1800 ευρώ είναι 15,63% ενώ απο 1801 και πάνω μονο 3,12%. Αναλυτικά τα ποσοστά φαίνονται στην **Γραφική Παράσταση 5**. Συνεπώς, οι περισσότεροι συμμετέχοντες στην έρευνα έχουν εισόδημα 601-1200 ευρώ, το οποίο είναι λογικό εισόδημα σε σχέση με το βιοτικό επίπεδο της Ελλάδας.



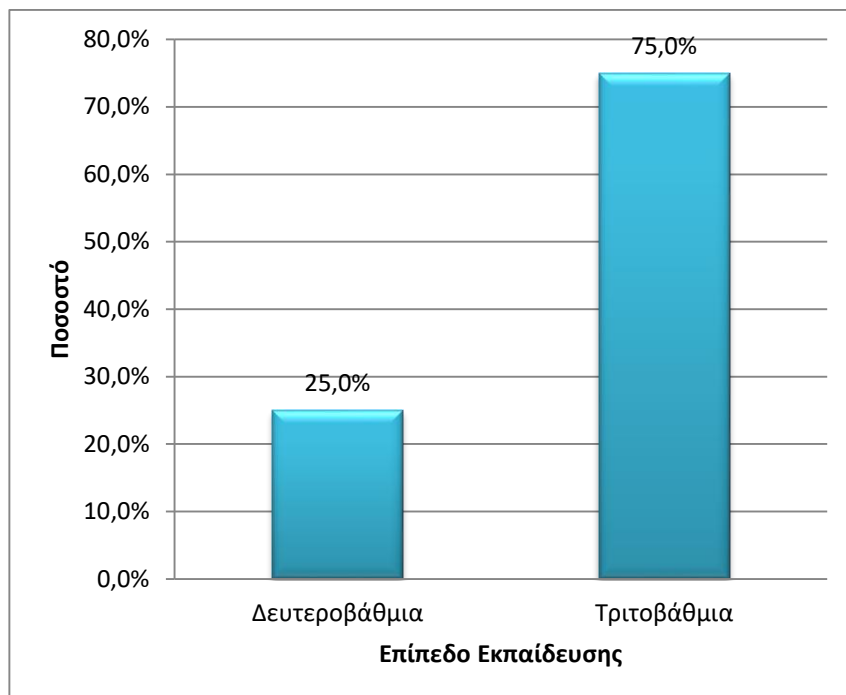
Γραφική Παράσταση 6 Ποσοστιαία κατανομή μηνιαίου εισοδήματος

Στη συνέχεια η ερώτηση γίνεται σχετικά με την χαρτογράφηση του νοικοκυριού. Οπότε ο υποψήφιος ρωτάτε σχετικά με τα πόσα πρόσθετα μέλη έχει η οικογένεια του με το μεγαλύτερο συντριπτικά ποσοστό (43,75%) να το κερδίζουν οι πενταμελής οικογένειες δηλαδή +4 μέλη.



Γραφική Παράσταση7 Ποσοσιταία κατανομή μελών στην οικογένεια

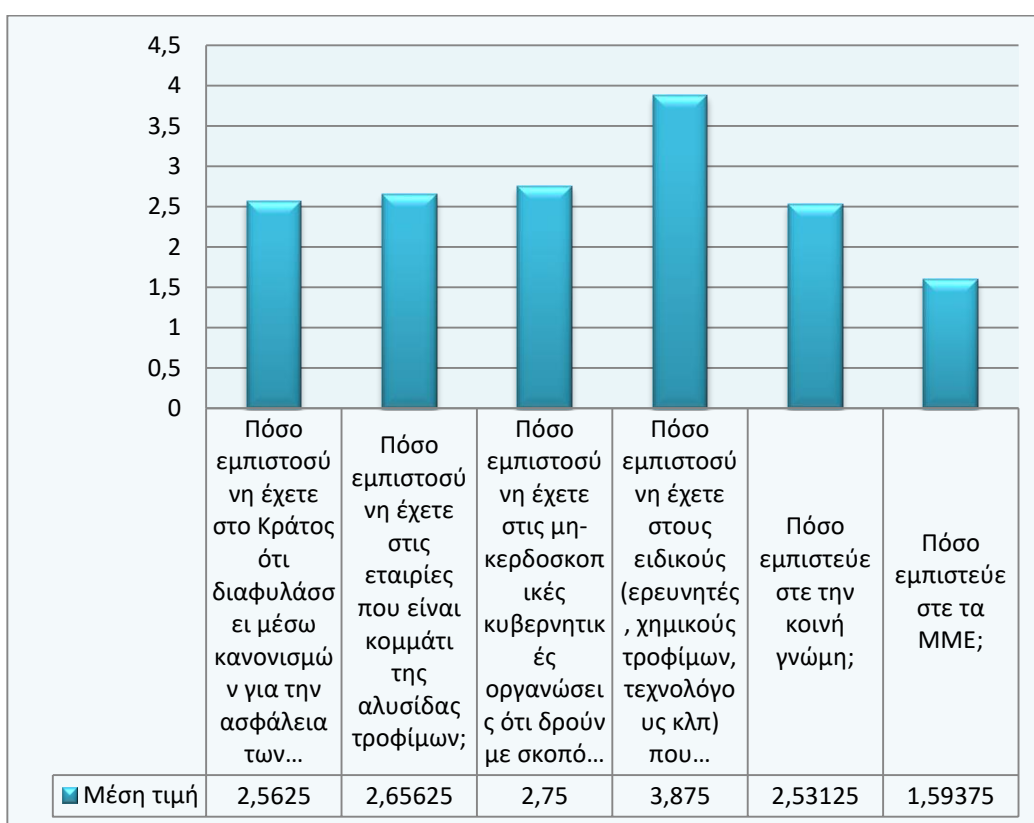
Τέλος με βάση τα δημογραφικά στοιχεία ερωτήθηκαν σχετικά με το επίπεδο μόρφωσης. Οι κατηγορίες ήταν τρεις, πρωτοβάθμια, δευτεροβάθμια, τριτοβάθμια εκπαίδευση. Το μεγαλύτερο ποσοστό των συμμετεχόντων είναι απόφοιτοι τριτοβάθμιας εκπαίδευσης 75% ποσοστό, ενώ πρωτοβάθμια δεν απάντησε κανένας συμμετέχων.



Γραφική Παράσταση 8-Ποσοστιαία κατανομή επιπέδου μόρφωσης

5.2 Οι Θεσμοί

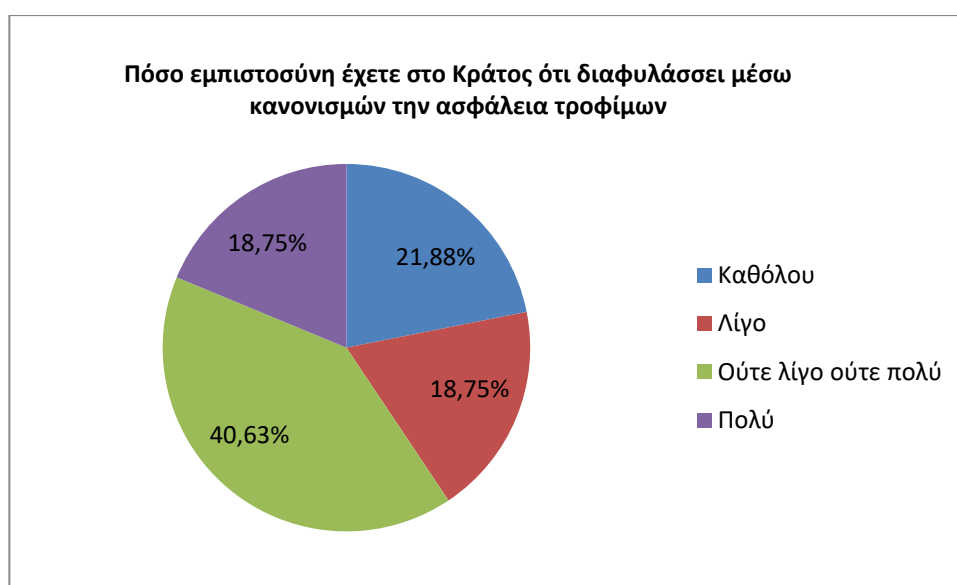
Στον δεύτερο κύκλο ερωτήσεων διερευνήθηκε η εμπιστοσύνη των καταναλωτών σε διάφορους θεσμούς που σχετίζονται με την ζωή και την διατροφή ειδικότερα. Ο σκοπός είναι να διερευνηθεί το μέτρο που ο καταναλωτής εμπιστεύεται αυτές τις αρχές που διατηρούν και ελεγκτικούς μηχανισμούς σε σχέση με την ασφάλεια των τροφίμων. Οι απαντήσεις στις ερωτήσεις ήταν με γραμμική διαβάθμιση κλειστού τύπου από το 1 έως το 5. Το 1 αντιπροσωπεύει το καθόλου και το 5 το πολύ.



Γραφική Παράσταση 9 Εμπιστοσύνη των καταναλωτών στους Θεσμούς.
Μέση τιμή απαντήσεων

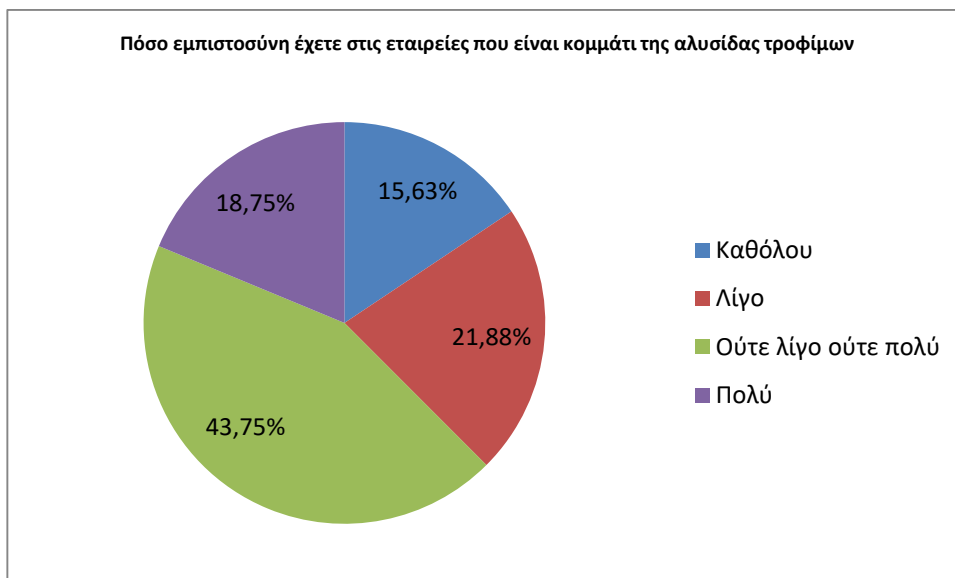
Οι καταναλωτές την μέγιστη εμπιστοσύνη τους με μέσο όρο 4 δηλαδή αρκετά στις προτιμήσεις τους δίνουν στους ειδικούς (ερευνητές, χημικούς τροφίμων, τεχνολόγους κλπ) που εξειδικεύονται στην ασφάλεια των τροφίμων και την χαμηλότερη στο στα ΜΜΕ σχετικά με την ενημέρωσή τους για την ασφάλεια των τροφίμων που οι απαντήσεις διαμορφώνονται στο 1 που είναι καθόλου εμπιστοσύνη. Το διάγραμμα φαίνεται στην **Γραφική Παράσταση 8**. Αναλυτικά φαίνονται στην συνέχεια όλες οι ερωτήσεις και οι αναλυτικές συχνότητες.

Στην ερώτηση σχετικά με την το πόσο εμπιστοσύνη έχουν οι καταναλωτές στο κράτος σε σχέση με την διασφάλιση των κανονισμών για την ασφάλεια των τροφίμων, το μεγαλύτερο ποσοστό συγκεντρώνεται στο 3 που σημαίνει ούτε λίγο ούτε πολύ με 40,6% απαντήσεων. Στη συνέχεια το πολύ μεγάλο ποσοστό 21,9% απαντά καθόλου στο 1 και λίγο το 18,8%. Ενώ εκλείπει εντελώς το 5 που σημαίνει πως κανένας υποψήφιος δεν απάντησε πολύ. Τα ποσοστά απεικονίζονται στην **Γραφική Παράσταση 9**.



Γραφική Παράσταση 10 Εμπιστοσύνη καταναλωτών στο Κράτος σχετικά με την διασφάλιση κανονισμών για την ασφάλεια των τροφίμων. Ποσοστιαία κατανομή απαντήσεων.

Η δεύτερη ερώτηση είναι σχετικά με τις ίδιες τις εταιρίες που συμμετέχουν στην αλυσίδα τροφίμων, οι καταναλωτές και πάλι στο μεγαλύτερο ποσοστό τους στέκονται ουδέτεροι με το 43,7% να απαντάει ούτε λίγο ούτε πολύ, ενώ το λίγο και το πολύ να καταλαμβάνουν αντίστοιχα 21,9% και 18,7%.



Γραφική Παράσταση11-Εμπιστοσύνη καταναλωτών στις εταιρείες της αλυσίδας τροφίμων. Ποσοστιαία κατανομή απαντήσεων

Στη συνέχεια που ερωτήθηκαν για τις μη κερδοσκοπικές κυβερνητικές οργανώσεις και την εμπιστοσύνη που έχουν οι καταναλωτές σε σχέση με την προστασία των καταναλωτών τα αποτελέσματα ήταν αντίστοιχα όπως φαίνονται στην **Γραφική Παράσταση11**. Το 53,12 % θεωρεί ότι υπάρχει σχετική εμπιστοσύνη στις μη κυβερνητικές οργανώσεις που δρουν με σκοπό την προστασία των καταναλωτών.



Γραφική Παράσταση 12 Εμπιστοσύνη καταναλωτών στις μη κερδοσκοπικές κυβερνητικές οργανώσεις με σκοπό την προστασία των καταναλωτών. Ποσοστιαία κατανομή απαντήσεων

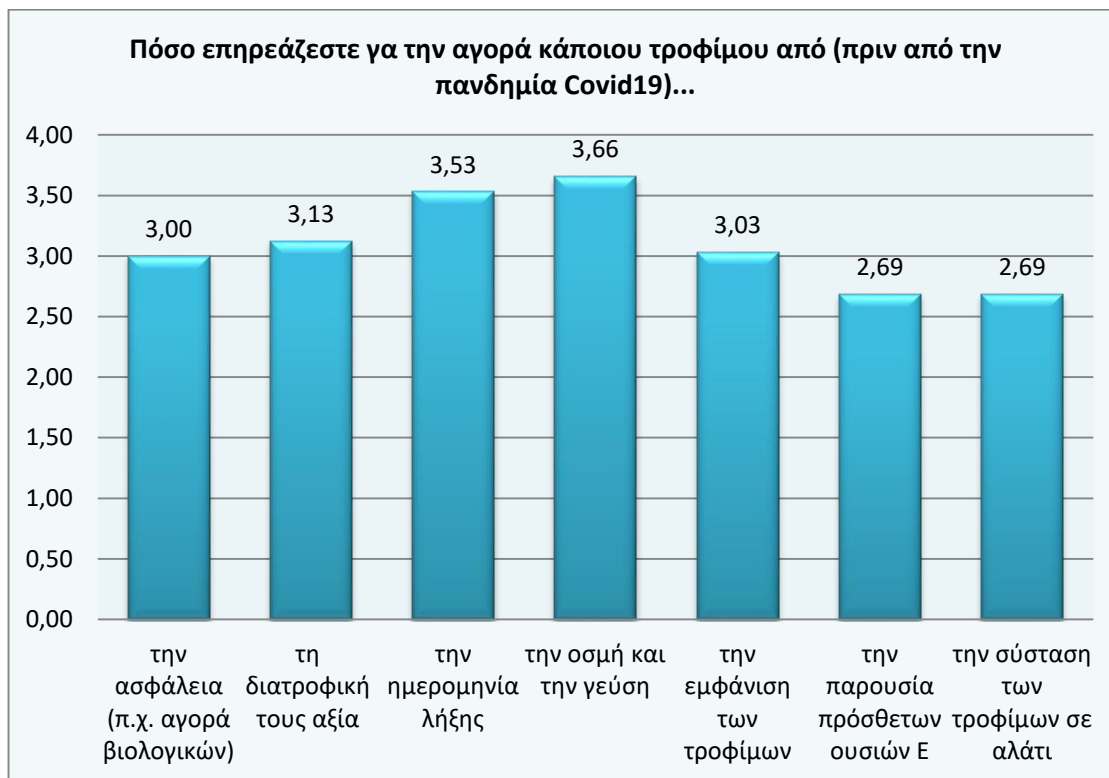
Σε σχέση με την εμπιστοσύνη των καταναλωτών στους ειδικούς το διάγραμμα σκιαγραφείται πολύ καλύτερα σε σχέση με τα προηγούμενα μιας και αυτή την το 43,8% τους εμπιστεύεται αρκετά και για πρώτη φορά σε αυτή την ενότητα απαντήσεων υπάρχει το 28,1% του δείγματος που εμπιστεύεται πολύ τους ειδικούς δηλαδή 5 στην γραμμική κλίμακα διαβάθμισης.



Γραφική Παράσταση13 Εμπιστοσύνη καταναλωτών στους ειδικούς που εξειδικεύονται στην ασφάλεια τροφίμων. Ποσοστιαία κατανομή απαντήσεων

Αρχικά το μεγαλύτερο ποσοστό της εμπιστοσύνης είναι στο ούτε λίγο ούτε πολύ 3 (46,9%). Ενώ στα ΜΜΕ το 65,6% δεν τα εμπιστεύεται καθόλου ενώ το 9,4% αρκετά. Ακόμη, σε ποσοστό 43,75 % διαπιστώνεται σχετική εμπιστοσύνη στους ειδικούς ερευνητές που εξειδικεύονται στην ασφάλεια τροφίμων.

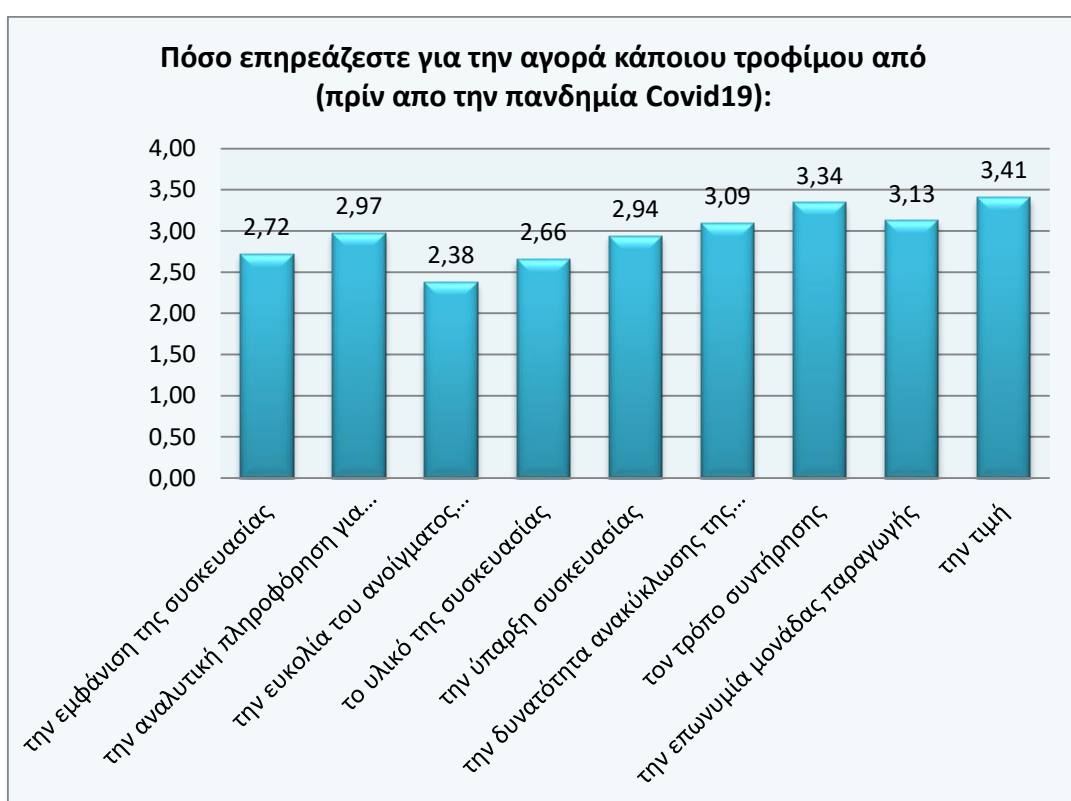
Στη συνέχεια ο τρίτος κύκλος ερωτήσεων με τον βαθμό επηρεασμού από διάφορους παράγοντες αυτών που συμμετέχουν στο δείγμα κατά την αγορά των τροφίμων. Σχετικά με τον βαθμό επηρεασμού αυτό που παρατηρούμε έντονα είναι ότι σχεδόν όλοι δεν επηρεάζονται πολύ από κάτι, μιας και κανένας μέσος όρος δεν διαμορφώνεται κοντά στο 5 αλλά και όλα τα στοιχεία που δώσαμε στο ερωτηματολόγιο φαίνονται να επηρεάζουν γιατί αντίστοιχα δεν υπάρχει κανένας μέσος όρος κοντά στο 1. Ο πιο υψηλός μέσος όρος διαμορφώνεται στην ερώτηση πόσο επηρεάζεστε κατά την αγορά τροφίμου από την εμφάνιση των τροφίμων, το οποίο διαμορφώνεται στα 3,66 ο μέσος όρος, συνεπώς 4 ο μέσος, αρκετά δηλαδή πως επηρεάζει. Επίσης αυτό που επηρεάζει λιγότερο είναι το υλικό της συσκευασίας το οποίο είναι 2,38 ο μέσος όρος δηλαδή λίγο. Σε αυτή την κλίμακα άλλα στοιχεία που επηρεάζουν λίγο είναι, το αλάτι στα τρόφιμα, η εμφάνιση της συσκευασίας, η αναλυτική πληροφόρηση για τους τρόπους χρήσεις. Ενώ αυτά που επηρεάζουν αρκετά είναι η ημερομηνία λήξης, η εμφάνιση των τροφίμων όπως προείπαμε και η επωνυμία της μονάδας παραγωγής. Οι μέσοι όροι και οι τυπικές αποκλίσεις φαίνονται στον **Πίνακα 15** και στους **Πίνακες 16-30** του Παραρτήματος 2. Επίσης στις **Γραφικές Παραστάσεις 13 και 14** διαμορφώνονται τα διαγράμματα των μέσων όρων.



Γραφική Παράσταση 14 Η επίδραση των παραγόντων «ασφάλεια», «διατροφική αξία», «ημερομηνία λήξης», «οσμή & γεύση», «εμφάνιση τροφίμων», «παρουσία πρόσθετων ουσιών E» και «σύσταση τροφίμων σε αλάτι» στην αγορά κάπου τροφίμου.

Μέση τιμή απαντήσεων

Με βάση τους μέσους όρους της τρίτης ενότητας φαίνεται ότι οι συμμετέχοντες στην έρευνα επηρεάζονται για την αγορά κάποιου τροφίμου με βάση την εμφάνιση των τροφίμων και την ημερομηνία λήξης. Χαμηλότεροι μέσοι όροι βρέθηκαν σχετικά με την ασφάλεια, την διατροφική τους αξία, την οσμή και την γεύση, την παρουσία πρόσθετων ουσιών και την σύσταση τροφίμων σε αλάτι.

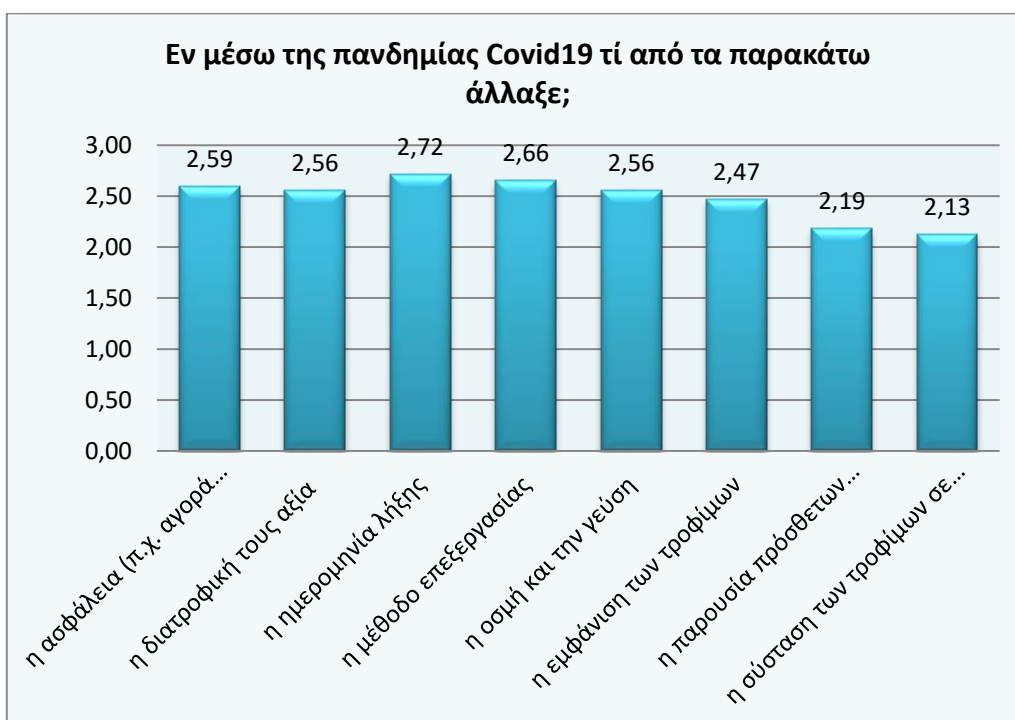


Γραφική Παράσταση 15 Η επίδραση των παραγόντων «εμφάνιση συσκευασίας», «αναλυτική πληροφόρηση», «ευκολία ανοίγματος», «υλικό συσκευασίας», «ύπαρξη συσκευασίας», «δυνατότητα ανακύκλωσης», «τρόπος συντήρησης», «επωνυμία μονάδας παραγωγής» και «τιμή» στην αγορά κάπου τροφίμου. Μέση τιμή απαντήσεων

Με βάση τους μέσους όρους της τρίτης ενότητας φαίνεται ότι οι συμμετέχοντες στην έρευνα επηρεάζονται για την αγορά κάποιου τροφίμου με βάση την επωνυμία της μονάδας παραγωγής, την τιμή και τον τρόπο συντήρησης. Χαμηλότεροι μέσοι όροι βρέθηκαν σχετικά με την δυνατότητα ανακύκλωσης της συσκευασίας, την ευκολία του ανοίγματος συσκευασίας, την εμφάνιση της συσκευασίας, την αναλυτική πληροφόρηση για τους τρόπους χρήσης, το υλικό και την ύπαρξη της συσκευασίας.

Στην τέταρτη ενότητα ερωτήσεων φαίνεται το πως επηρεάστηκαν οι καταναλωτικές συνήθειες μετα την έναρξη της πανδημίας του νέου κωρονοϊού Covid19. Με τους ίδιους παράγοντες με πριν για να γίνει σύγκριση.

Παρατηρείται στην **Γραφική Παράσταση15** στον **Γραφική Παράσταση31** του Παραρτήματος2 πως όλοι παράγοντες που επηρεάζουν την αγορά τροφίμων εκτός από την ασφάλεια του πχ το αν είναι ή όχι βιολογικό που αυξήθηκε, όλοι οι άλλοι μειώθηκαν στο να ενδιαφέρουν τους καταναλωτές λίγο



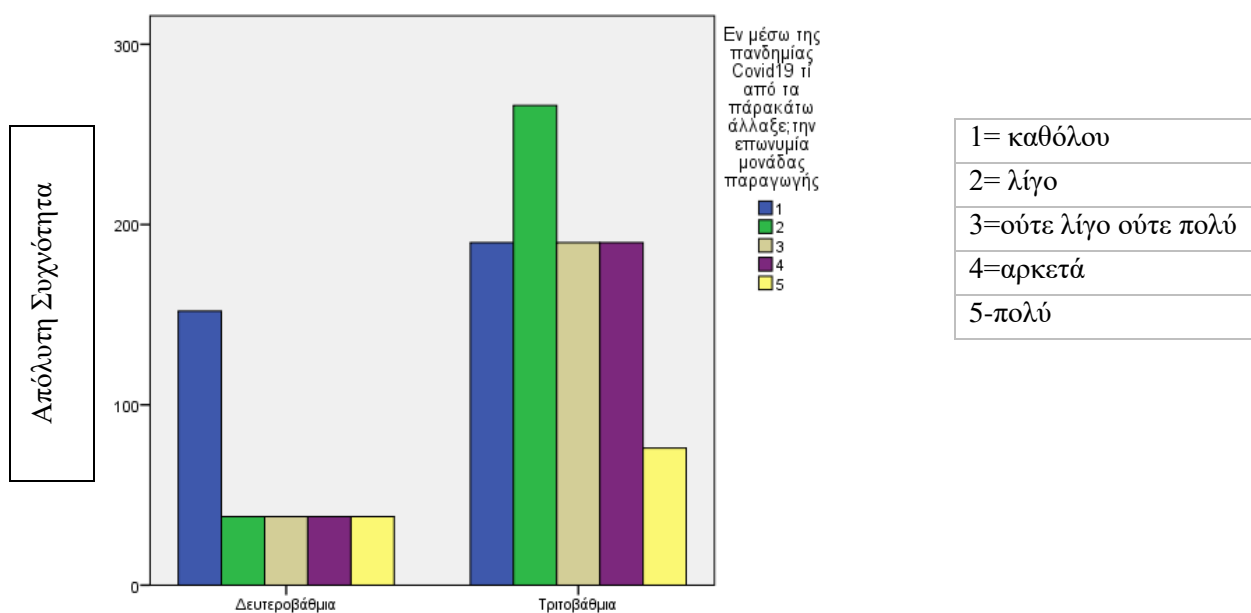
Γραφική Παράσταση16 Παράγοντες που άλλαξαν εν μέσω της πανδημίας Covid19.

Μέσες τιμές απαντήσεων

Στην **Γραφική Παράσταση15** φαίνεται υψηλός μέσος όρος σχετικά με την ασφάλεια, όπως είναι η αγορά βιολογικών προϊόντων. Χαμηλότερος μέσος όρος φαίνεται σχετικά με την μέθοδο επεξεργασίας. Ακόμα, χαμηλότεροι μέσοι όροι διαπιστώνονται σχετικά με την διατροφική αξία των προϊόντων, την ημερομηνία λήξης τους, την οσμή και την γεύση, την εμφάνιση τροφίμων, την παρουσία πρόσθετων ουσιών και την σύσταση των τροφίμων σε αλάτι.

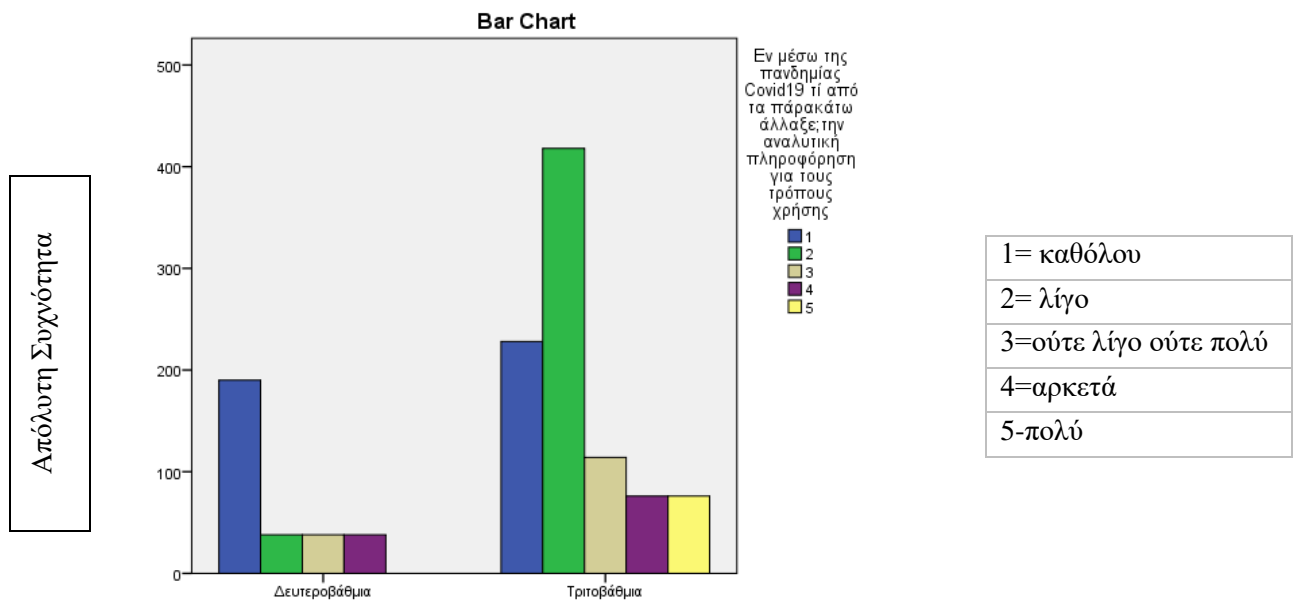
5.3Συσχετισμοί

Στο σημείο αυτό θα αναλυθούν, οι συσχετισμοί που διαπιστώθηκαν κατά την ανάλυση του ερωτηματολογίου.



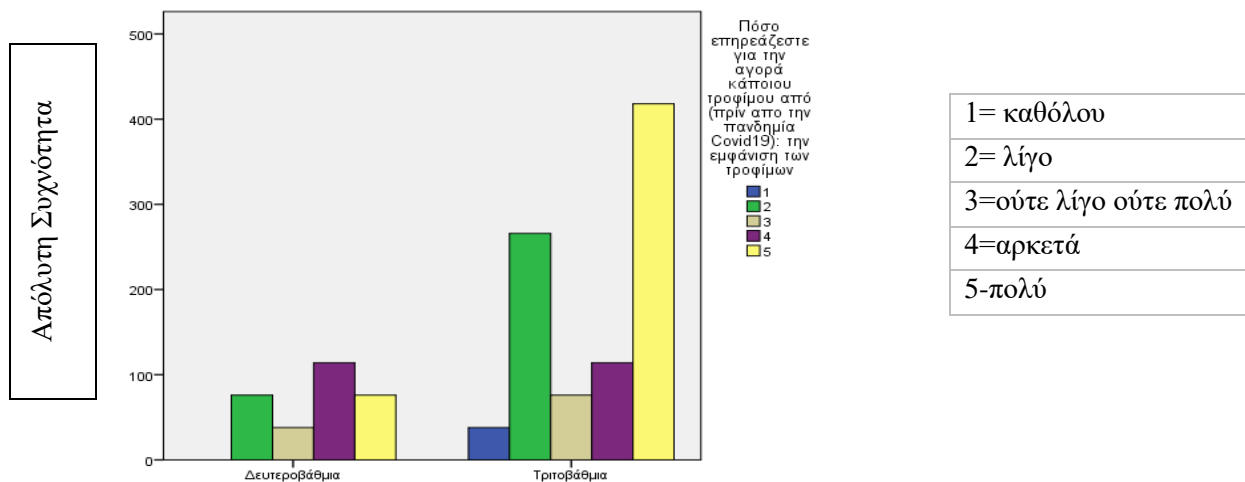
Γραφική Παράσταση 17 Σχέση του παράγοντα «Επωνυμία της μονάδας παραγωγής» και επίπεδο μόρφωσης.

Το δείγμα που έχει αποφοιτήσει από δευτεροβάθμια εκπαίδευση σε σχέση με την τριτοβάθμια φαίνεται να το ενδιαφέρει πολύ λιγότερο η επωνυμία της μονάδας παραγωγής μετά την πανδημία κάτι που επιβεβαιώνεται από το $p=.000 < 0.05$. Όσο αναφορά το υλικό συσκευασίας υπάρχουν πολλά περισσότερα θετικά αποτελεσμάτα από τους απόφοιτους τριτοβάθμιας σε σχέση με δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης.



Γραφική Παράσταση 18 Σχέση του παράγοντα «Αναλυτική πληροφόρηση για τους τρόπους χρήσης» και επίπεδο μόρφωσης.

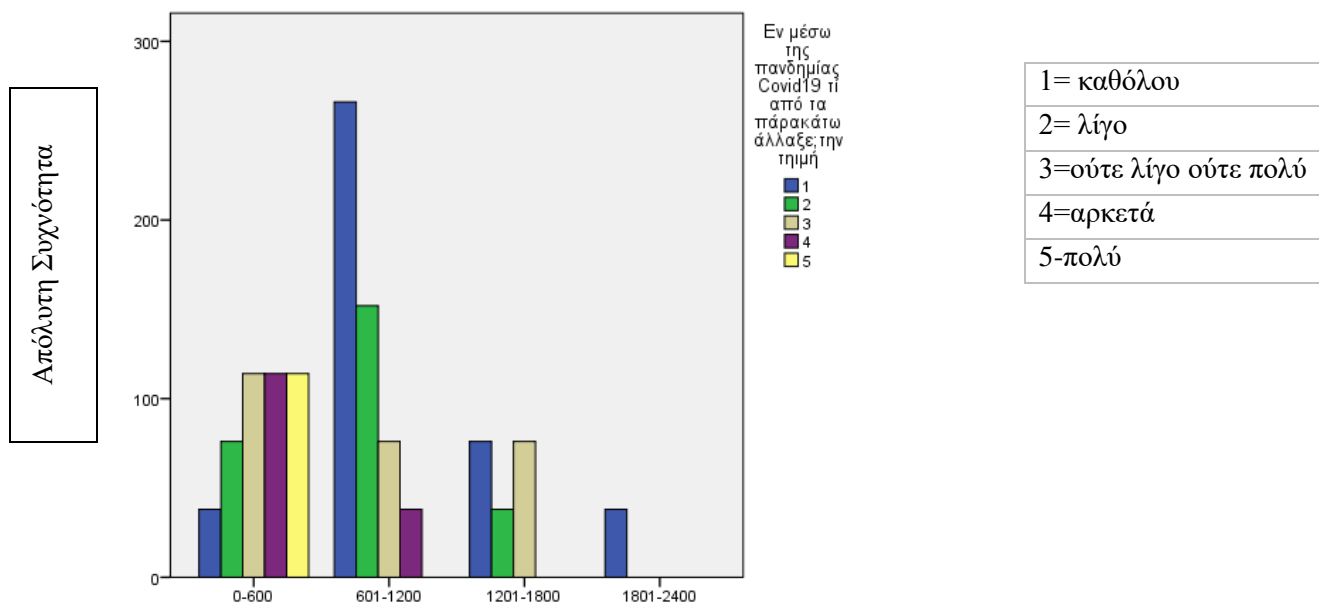
Επίσης επιβεβαιώνεται από το έλεγχο ελαχίστων τετραγώνων η υπόθεση συσχέτισης. Πολύ μεγάλες διαφορές ανάμεσα στις στο πόσο επηρεάστηκαν έχει και ο αναλυτικός τρόπος πληροφόρησης. Παρόλο που πολύ μεγάλο ποσοστό ενδιαφέρεται λίγο ενώ έχει τελειώσει την τριτοβάθμια, υπάρχει ένα αρκετά σημαντικό ποσοστό που επηρεάστηκε με την πανδημία αρκετά και πολυ. Επίσης πολύ περισσότερο επηρεάστηκαν πολύ οι απόφοιτοι τριτοβάθμιας από την εμφάνιση των τροφίμων.



Γραφική Παράσταση19 Σχέση του παράγοντα «Εμφάνιση τροφίμων» και επίπεδο μόρφωσης.

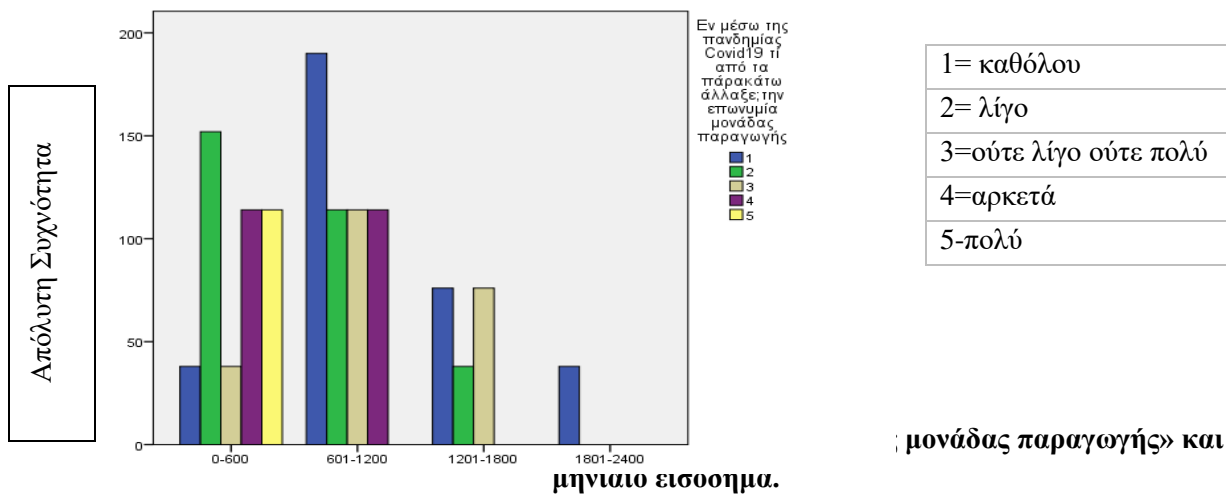
Αρκετά πολύ επηρεάζονται οι καταναλωτές με τριτοβάθμια εκπαίδευση από την εμφάνιση κάποιου τροφίμου.

Με βάση το εισόδημα

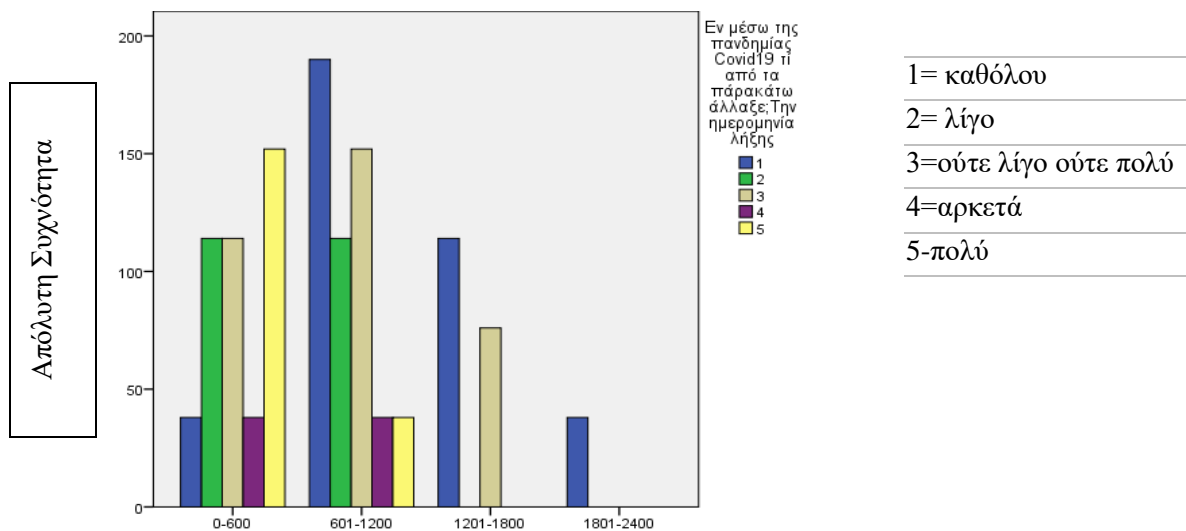


Γραφική Παράσταση20 Σχέση του παράγοντα «Αλλαγή γνώμης» και μηνιαίο εισόδημα

Καθόλου δεν φαίνεται να αλλάζει η γνώμη στους καταναλωτές με εισόδημα από 600 με 1200 ευρώ.

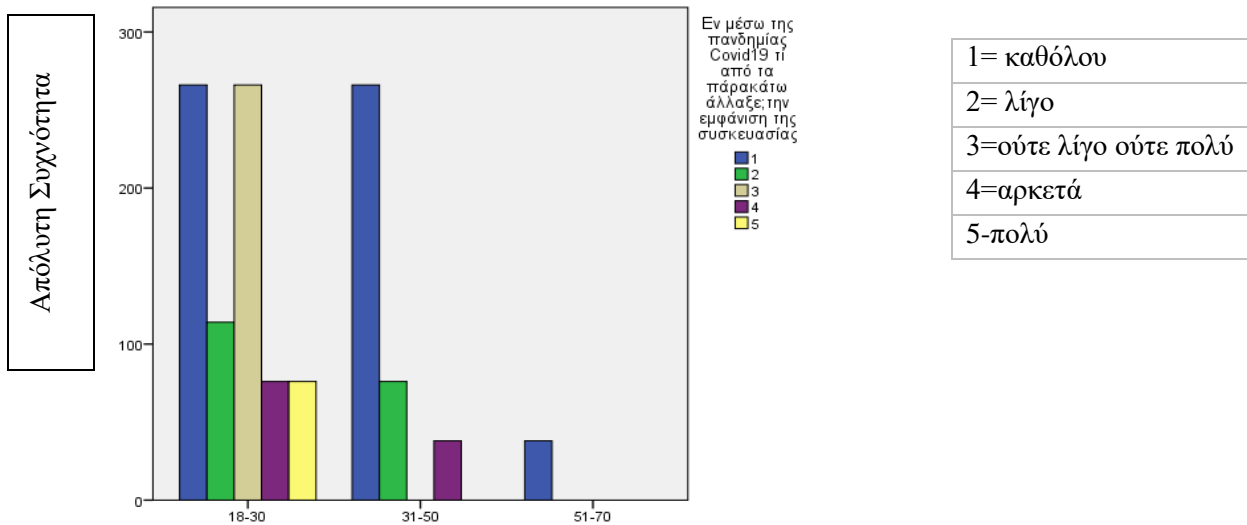


Καθόλου δεν φαίνεται να αλλάζει η επωνυμία της μονάδας παραγωγής με εισόδημα από 600 με 1200 ευρώ.



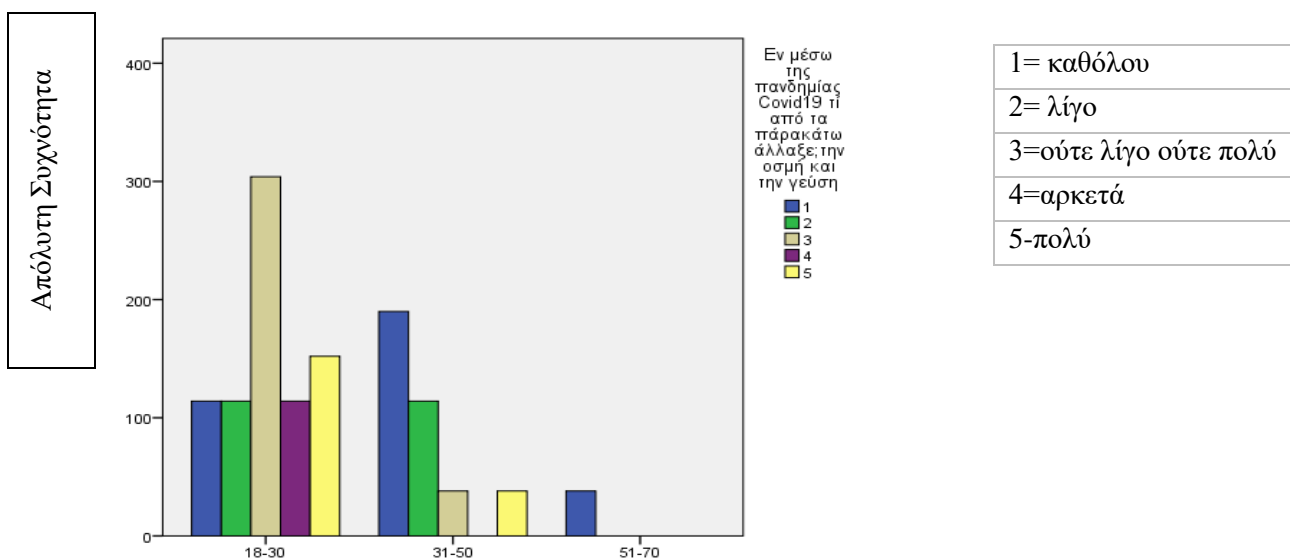
Γραφική Παράσταση 22 Σχέση του παράγοντα «Ημερομηνία λήξης προϊόντων» και μηνιαίο εισόδημα

Σε σχέση με την τιμή σαν παράγοντας που άλλαξε εν μέσω πανδημίας βλέπουμε ότι οι χαμηλόμισθοι έχουν επηρεαστεί πολύ και αυτό επιβεβαιώνεται μιας και $p=.000 < 0,01$. Ενώ αυτοί που λαμβάνουν μισθό από 600-1200 φαίνονται να μην επηρεάζονται καθόλου από την μονάδα παραγωγής προϊόντος.



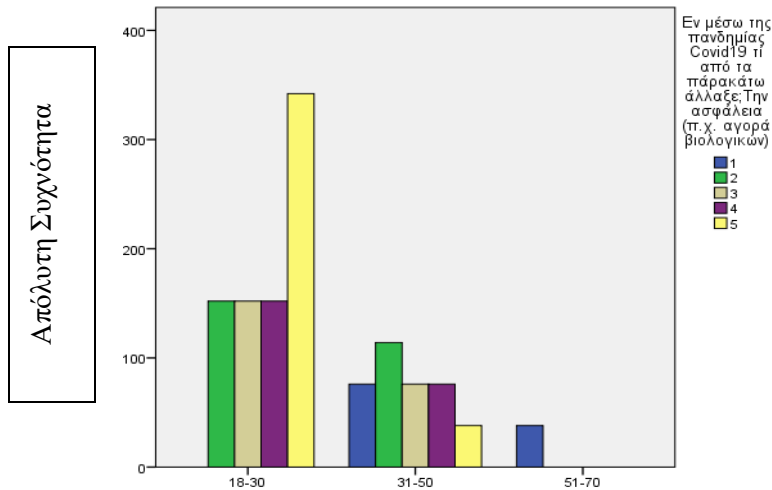
Γραφική Παράσταση23Σχέση του παράγοντα «Εμφάνιση συσκευασίας» και ηλικία

Καθόλου δεν φαίνεται να επηρεάζει η εμφάνιση των προϊόντων τους καταναλωτές με ηλικία 18-30 και 31-50.



Γραφική Παράσταση24Σχέση του παράγοντα «Οσμή και γεύση» και ηλικία

Μερικώς φαίνεται να σχετίζεται η ηλικία με την οσμή και την γεύση για τις ηλικίες 18-30 ετών. Αντίθετα, οι ηλικίες 31-50 δήλωσαν χαμηλότερη αλλαγή σε οσμή και γεύση και οι ηλικίες 51-70 δήλωσαν ακόμα χαμηλότερη αλλαγή.



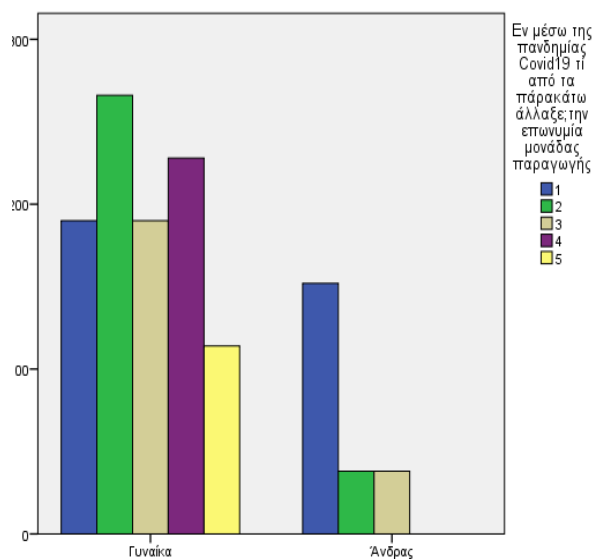
| |
|-----------------------|
| 1= καθόλου |
| 2= λίγο |
| 3=ούτε λίγο ούτε πολύ |
| 4=αρκετά |
| 5-πολύ |

Γραφική Παράσταση 25 Σχέση του παράγοντα «Ασφάλεια αγορών» και ηλικία

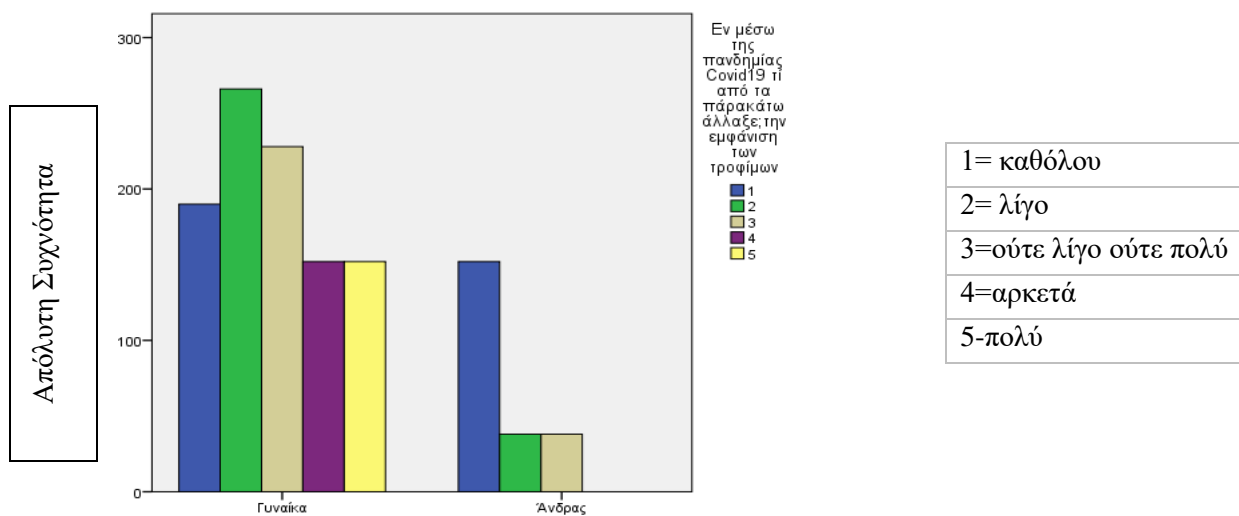
Πάρα πολύ φαίνεται να σχετίζεται η ηλικία με την ασφάλεια αγορών. Οι ηλικίες 18-30 δείχνουν ότι άλλαξε η ασφάλεια αγορών.

Απόλυτη Συχνότητα

| |
|-----------------------|
| 1= καθόλου |
| 2= λίγο |
| 3=ούτε λίγο ούτε πολύ |
| 4=αρκετά |
| 5-πολύ |



Γραφική Παράσταση 26 Σχέση του παράγοντα «Επωνυμία της μονάδας παραγωγής» με το φύλο



Γραφική Παράσταση 27 Σχέση του παράγοντα «Εμφάνιση τροφίμων» με το φύλο

Λίγο φαίνεται να σχετίζεται το γυναικείο φύλο με την επωνυμία της μονάδας παραγωγής. Το ίδιο αποτέλεσμα λαμβάνεται και για την συσχέτιση του γυναικείου φύλου με την εμφάνιση τροφίμων. Τα αποτελέσματα αυτά συμφωνούν και με την βιβλιογραφία (Amadoetal, 2018). Είναι γεγονός ότι το γυναικείο φύλο ασχολείται πιο πολύ με την μονάδα παραγωγής και την εμφάνιση τροφίμων, αφού συνήθως οι γυναίκες ασχολούνται με το νοικοκυριό και την αγορά τροφίμων.

Όσον αφορά το ερωτηματολόγιο και τα αποτελέσματά του, αυτό απαντήθηκε από 1200 άτομα που συμμετείχαν στην έρευνα, οι 228 ήταν άντρες (18,8%) και οι 988 γυναίκες (81,3%). Ως προς την ηλικία των ατόμων που συμμετείχαν στην έρευνα, οι περισσότεροι συμμετέχοντες ανήκουν στην ηλικιακή ομάδα 18-30 ετών (65,63%), ακολουθεί η ηλικιακή ομάδα 31-50 (31,25%), στη συνέχεια η ηλικιακή ομάδα 51-70 (3,13%). Σχετικά με την κατανομή της συμμετοχής ως προς το μηνιαίο ατομικό εισόδημα, το μεγαλύτερο ποσοστό που συμμετέχει ανήκει στην δεύτερη κατηγορία 43,7% από 601-1200 ευρώ ενώ ακολουθούν οι χαμηλόμισθοι με 37,5%. Το δείγμα από 1201-1800 ευρώ είναι 15,63% ενώ από 1801 και πάνω μόνο 3,12%. Στην ερώτηση γίνεται σχετικά με την χαρτογράφηση του νοικοκυριού, ο υποψήφιος ρωτάται σχετικά με τα πόσα πρόσθετα μέλη έχει η οικογένεια του με το μεγαλύτερο συντριπτικά ποσοστό (43,75%) να το κερδίζουν οι πενταμελής οικογένειες δηλαδή +4 μέλη.. Το μεγαλύτερο ποσοστό των συμμετέχοντων είναι απόφοιτοι τριτοβάθμιας εκπαίδευσης 75% ποσοστό, ενώ πρωτοβάθμια δεν απάντησε κανένας συμμετέχων.

Στον δεύτερο κύκλο ερωτήσεων διερευνήθηκε η εμπιστοσύνη των καταναλωτών σε διάφορους θεσμούς που σχετίζονται με την ζωή και την διατροφή ειδικότερα. Οι καταναλωτές, με την μέγιστη εμπιστοσύνη τους με μέσο όρο 4 δηλαδή αρκετά στις προτιμήσεις τους δίνουν στους ειδικούς που εξειδικεύονται στην ασφάλεια των τροφίμων και την χαμηλότερη στο στα MME σχετικά με την ενημέρωσή τους για την ασφάλεια των τροφίμων που οι απαντήσεις διαμορφώνονται στο 1 που είναι καθόλου εμπιστοσύνη. Στην ερώτηση σχετικά με την πόσο εμπιστοσύνη έχουν οι καταναλωτές στο κράτος σε σχέση με την διασφάλιση των κανονισμών για την ασφάλεια των τροφίμων, το μεγαλύτερο ποσοστό συγκεντρώνεται στο 3 που σημαίνει ούτε λίγο ούτε πολύ με 40,6% απαντήσεων. Η δεύτερη ερώτηση είναι σχετικά με τις εταιρίες που συμμετέχουν στην αλυσίδα τροφίμων, οι καταναλωτές και πάλι στο μεγαλύτερο ποσοστό τους στέκονται ουδέτεροι με το 43,8% να απαντάει ούτε λίγο ούτε πολύ, ενώ το καθόλου και το λίγο να καταλαμβάνουν αντίστοιχα 16% και 21,9%. Σε σχέση με την εμπιστοσύνη των καταναλωτών στους ειδικούς το διάγραμμα σκιαγραφείται πολύ καλύτερα σε σχέση με τα προηγούμενα μιας και αυτή την το 43,8% τους εμπιστεύεται αρκετά και για πρώτη φορά σε αυτή την ενότητα απαντήσεων υπάρχει το 28,1% του δείγματος που εμπιστεύεται πολύ τους ειδικούς δηλαδή 5 στην γραμμική κλίμακα διαβάθμισης.

Στη συνέχεια, ο τρίτος κύκλος ερωτήσεων με τον βαθμό επηρεασμού από διάφορους παράγοντες αυτών που συμμετέχουν στο δείγμα κατά την αγορά των τροφίμων. Σχετικά με τον βαθμό επηρεασμού αυτό που παρατηρούμε έντονα είναι ότι σχεδόν όλοι δεν επηρεάζονται πολύ από κάτι, μιας και κανένας μέσος όρος δεν διαμορφώνεται κοντά στο 5 αλλά και όλα τα στοιχεία που δώσαμε στο ερωτηματολόγιο φαίνονται να επηρεάζουν γιατί αντίστοιχα δεν υπάρχει κανένας μέσος όρος κοντά στο 1. Ο πιο υψηλός μέσος όρος διαμορφώνεται στην ερώτηση «πόσο επηρεάζεστε κατά την αγορά τροφίμου από την εμφάνιση των τροφίμων», το οποίο διαμορφώνεται στα 3,66 ο μέσος όρος, συνεπώς 4 ο μέσος, αρκετά δηλαδή πως επηρεάζει. Επίσης αυτό που επηρεάζει λιγότερο είναι το υλικό της συσκευασίας το οποίο είναι 2,38 ο μέσος όρος δηλαδή λίγο. Σε αυτή την κλίμακα άλλα στοιχεία που επηρεάζουν λίγο είναι, το αλάτι στα τρόφιμα, η εμφάνιση της συσκευασίας, η αναλυτική πληροφόρηση για τους τρόπους χρήσεις. Ενώ αυτά που επηρεάζουν αρκετά είναι η ημερομηνία λήξης, η εμφάνιση των τροφίμων όπως προείπαμε και η επωνυμία της μονάδας παραγωγής.

Στην τέταρτη ενότητα ερωτήσεων φαίνεται το πως επηρεάστηκαν οι καταναλωτικές συνήθειες μετά την έναρξη της πανδημίας του νέου κωρονοϊού Covid19 και παρατηρείται πως όλοι παράγοντες που επηρεάζουν την αγορά τροφίμων εκτός από την ασφάλεια του πχ το αν είναι ή όχι βιολογικό που αυξήθηκε, όλοι οι άλλοι μειώθηκαν στο να ενδιαφέρουν τους καταναλωτές λίγο. Το δείγμα που έχει αποφοιτήσει από δευτεροβάθμια εκπαίδευση σε σχέση με την τριτοβάθμια φαίνεται να το ενδιαφέρει πολύ λιγότερο η επωνυμία της μονάδας παραγωγής μετά την πανδημία κάτι που επιβεβαιώνεται από το $p=000<0.05$. Όσο αναφορά το υλικό συσκευασίας υπάρχουν πολλά περισσότερα θετικά αποτελεσμάτα από τους απόφοιτους τριτοβάθμιας σε σχέση με δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης. Επίσης επιβεβαιώνεται από το έλεγχο ελαχίστων τετραγώνων η υπόθεση συσχέτισης. Πολύ μεγάλες διαφορές ανάμεσα στις στο πόσο επηρεάστηκαν έχει και ο αναλυτικός τρόπος πληροφόρησης. Παρόλο που πολύ μεγάλο ποσοστό ενδιαφέρεται λίγο ενώ έχει τελειώσει την τριτοβάθμια, υπάρχει ένα αρκετά σημαντικό ποσοστό που επηρεάστηκε με την πανδημία αρκετά και πολύ. Επίσης πολύ περισσότερο επηρεάστηκαν πολύ οι απόφοιτοι τριτοβάθμιας από την εμφάνιση των τροφίμων. Σε σχέση με την τιμή σαν παράγοντας που άλλαξε εν μέσω πανδημίας φαίνεται ότι οι χαμηλόμισθοι έχουν επηρεαστεί πολύ και αυτό επιβεβαιώνεται. Ακόμη, ο κεντρικός ρόλος της εμπιστοσύνης είναι να μειώσει την πολυπλοκότητα και ασυμμετρία των πληροφοριών στη λήψη αποφάσεων από τους καταναλωτές σε περιβάλλον υψηλής αβεβαιότητας. Η εμπιστοσύνη στοχεύει στο να αλλάξει την αντίληψη για την ασφάλεια τροφίμων, μιας και ο καταναλωτής πιστεύει ότι το άλλο κομμάτι, είτε είναι η κυβέρνηση, οι ειδικοί, οι προμηθευτές ή τα ΜΜΕ, δρουν στην αγορά για να αναβαθμίσουν την συμμόρφωση των αγροτών. Για αυτό αναμένεται μια μειωτική συσχέτιση μεταξύ εμπιστοσύνης και ασφάλειας τροφίμων. Η εμπιστοσύνη αναμένεται να μειώσει τους κινδύνους επειδή ο

καταναλωτής πιστεύει ότι το άλλο μέρος, είτε πρόκειται για την κυβέρνηση, είτε για ειδικούς, προμηθευτές ή μέσα ενημέρωσης, ενεργεί στην αγορά για να βελτιώσει τη συμμόρφωση των αγροτών στην παραγωγή με σκοπό το ασφαλές φαγητό.

Συνεπώς σε σχέση με το πως άλλαξαν οι καταναλωτικές συνήθειες μετά την πανδημία, αξιολογη διαφοροποίηση είχε μόνο πως το δείγμα στράφηκε στα πιο ασφαλή τρόφιμα όπως τα βιολογικά. Σε σχέση με τις καταναλωτικές συνήθειες και από που επηρεάζονται πριν και μετά την πανδημία υπάρχουν ισχυροί συσχετισμοί με βάση το φύλο, το εισόδημα, την ηλικία και το μορφωτικό επίπεδο. Ανάλογα ισχυροί συσχετισμοί υπάρχουν ανά κατηγορία. Ειδικότερα στο πόσο αναλυτικοί είναι με την ετικέτα και επηρεάζονται αυτοί που έχουν υψηλότερο μορφωτικό επίπεδο, ενώ ποσο παραπάνω ενδιαφέρονται για την ασφάλεια, την ασυσκευασία κλπ οι νέοι μέχρι 30 σε σχέση με τις μεγαλύτερες ηλικιακές ομάδες. Το πιο βασικό που άλλαξε στους χαμηλόμισθους είναι όντως η αγορά εν μέσω πανδημίας πιθανόν εξαιτίας της πανδημίας και με βάση την τιμή ενώ οι καταναλωτές με υψηλότερο μισθό δίνουν μεγαλύτερη προσοχή στην μονάδα παραγωγής, όπως επίσης και με βάση τον διαχωρισμό του φύλου. Οι γυναίκες δίνουν μεγαλύτερη βαρύτητα στην μονάδα παραγωγής.

Η πανδημία Covid-19 έχει αλλάξει τον τρόπο που εργαζόμαστε, ψωνίζουμε και επικοινωνούμε με τους ανθρώπους περισσότερο από οποιαδήποτε άλλη κρίση στο πρόσφατο παρελθόν. Καθώς περισσότεροι άνθρωποι ξεκίνησαν να εργάζονται από το σπίτι, ξεκίνησαν να βγαίνουν έξω μόνο για να αγοράσουν είδη πρώτης ανάγκης ανησυχώντας συνεχώς για τους κινδύνους μόλυνσης σε πολυσύχναστα μέρη όπως εμπορικά κέντρα και σούπερ μάρκετ (Chauhan&ShahShah, 2020). Πολλές μελέτες δείχνουν μια τάση για αγοραστική συμπεριφορά των καταναλωτών προς πιο βιώσιμα χαρακτηριστικά των τροφίμων πριν από την πανδημία COVID-19. Αυτά περιλαμβάνουν καταναλωτές που αναζητούν περισσότερα τοπικά προϊόντα, την καλή μεταχείριση των ζώων, το δίκαιο εμπόριο, τα βιολογικά τρόφιμα, τα εποχιακά γεωργικά προϊόντα και τα προϊόντα αποτυπώματος άνθρακα. Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι η κρίση που προκλήθηκε από την πανδημία COVID-19 έχει αλλάξει τη συμπεριφορά των καταναλωτών να αγοράζουν ακόμη περισσότερα από αυτά τα προϊόντα διατροφής βιώσιμων χαρακτηριστικών. (Kallasetal, 2021). Παρόμοια και στην παρούσα έρευνα αναδειχθηκε ότι οι καταναλωτικές συνήθειες μετά την πανδημία στράφηκαν σε πιο ασφαλή τρόφιμα. Η τάση αυτή είναι μεγαλύτερη σε απόφοιτους τριτοβάθμιας εκπαίδευσης σε σχέση με αποφοίτους δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης. Επίσης διαφορές ως προς την ασφάλεια εντοπίστηκαν και μεταξύ των χαμηλόμισθων και των υψηλόμισθων με τους χαμηλόμισθους να ενδιαφέρονται λιγότερο από παράγοντες όπως η ετικέτα, η μονάδα παραγωγής και η συσκευασία.

Παρά τις αλλαγές στο πλαίσιο και τις συναισθηματικές επιπτώσεις που προκύπτουν σε μια κρίση, τα άτομα συμπεριφέρονται με πιο ορθολογικό τρόπο κατά τη διάρκεια κρίσεων. Οι καταναλωτές τείνουν να επικεντρώνουν τις αγορές τους σε βασικά αγαθά και όχι σε προϊόντα πολυτελείας. Ομοίως, οι καταναλωτές τείνουν να προσαρμόζουν τις απόψεις τους για τα προϊόντα πολυτελείας, στρέφοντας σε πιο οικονομικά προϊόντα και προτιμώντας προϊόντα που προσανατολίζονται στην κάλυψη των βασικών τους αναγκών. Επιπλέον, όταν εμφανίζεται μια κρίση, οι καταναλωτές δεν θέλουν να ξοδέψουν χρήματα σε προϊόντα υψηλής ποιότητας ή υψηλής αξίας ακόμη και όταν μπορούσαν να αντέξουν οικονομικά τέτοια είδη (Vázquez-Martínezetal, 2021). Αυτή η τάση για πιο οικονομικά προϊόντα εντοπίστηκε κυρίως στους χαμηλόμισθους. Αυτό μπορεί να είναι και αποτέλεσμα της αβεβαιότητας που έφερε η πανδημία για το μέλλον μαζί με τα πολλαπλά οικονομικά προβλήματα σε ολόκληρη την κοινωνία.

Καθώς οι καταναλωτές συνεχίζουν λαμβάνουν προστατευτικά μέτρα έναντι του ιού, οι ανησυχίες για την υγεία και τις οικονομικές τους ανάγκες και οι προσαρμογές συμπεριφοράς θα συνεχίσουν να έχουν τεράστιο κοινωνικό και οικονομικό αντίκτυπο (Chauhan&ShahShah, 2020).

Οι κρίσεις τείνουν να τροποποιούν την αγοραστική συμπεριφορά των καταναλωτών μακροπρόθεσμα, και αυτές οι τροποποιήσεις μπορούν με τον καιρό να μετατραπούν σε νέες

συνήθειες των καταναλωτών ή να οδηγήσουν σε νέες προτιμήσεις για μάρκες ή προϊόντα.
(Vázquez-Martínez et al, 2021).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6 Συμπεράσματα

Η αγοραστική συμπεριφορά των καταναλωτών και τα προηγούμενα κίνητρά της έχουν αλλάξει κατά τη διάρκεια της κρίσης του COVID-19. Φαίνεται ότι οι συνθήκες γύρω από την κρίση του COVID-19, δηλαδή η πραγματικά παγκόσμια διάσταση της πανδημίας και τα εξαιρετικά σχετικά μέτρα, έχουν επηρεάσει σημαντικά τον τρόπο με τον οποίο τα άτομα πραγματοποίησαν τις διάφορες αγορές τους.

Ειδικότερα, όσον αφορά τις κατηγορίες προϊόντων, παρατηρείται ότι μια κρίση με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της υπόθεσης COVID-19 αποδείχθηκε επαρκώς ικανή να επηρεάσει μια νέα ισορροπία μεταξύ αγορών προϊόντων βασικών αναγκών και εκείνων άλλων κατηγοριών προϊόντων. Αυτός ο μετασχηματισμός δημιουργήθηκε από δύο χαρακτηριστικά της κρίσης του COVID-19: τον αντίκτυπό του στις μεμονωμένες συνθήκες και, ταυτόχρονα, την παγκόσμια κλίμακά του. Το πρώτο ενισχύει τα ωφελμιστικά κίνητρα για αγορά βασικών αγαθών, ενώ το δεύτερο επηρέασε θετικά την αγορά προϊόντων οποιασδήποτε κατηγορίας. Έτσι, δημιουργήθηκε μια νέα ισορροπία κινήτρων από την κρίση του COVID-19. Στην πραγματικότητα, ένα νέο κίνητρο αποκαλύφθηκε ως καθοριστικό.

Βιβλιογραφία

Ελληνική

Αγγελόπουλος Χ., 2000, «Προγραμματισμός για την Ποιότητα», Τόμος Α΄, Σχεδιασμός για την Ποιότητα.

Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2020/466 της Επιτροπής σχετικά με προσωρινά μέτρα για τον περιορισμό των κινδύνων για την υγεία των ανθρώπων, των ζώων και των φυτών και την καλή μεταχείριση των ζώων κατά τη διάρκεια ορισμένων σοβαρών διαταράξεων στα συστήματα ελέγχων

Σάνδρου Δ., Κούρτης Λ., 2001, «Ποιότητα Τροφίμων», Ασφάλεια Τροφίμων (HACCP), p.p 43.

Στεφανάτος Σ., 2000, «Προγραμματισμός για την Ποιότητα» Τόμος Β΄, p.p 98-128.

Ξενόγλωσση

Adinolfi, F., di Pasquale, J., & Capitanio, F. (2016). Economic issues on food safety. *Italian Journal of Food Safety*, 5(1), 5580

Ajzen, I. (1991). The theory of planned behavior. *Organizational Behavior and Human Decision Processes*, 50(2), 179–211.

Amado, A., Cortez, P., Rita, P., & Moro, S. (2018). Research trends on Big Data in Marketing: A text mining and topic modeling based literature analysis. *European Research on Management and Business Economics*, 24(1), 1-7.

Anders, S., & Schmidt, C. (2011). The international quest for an integrated approach to microbial food-borne risk prioritization: Where do we stand? *Journal of Risk Research*, 14(2), 215–239

Auler, D. P., Teixeira, R., & Nardi, V. (2017). Food safety as a field in supply chain management studies: A systematic literature review. *The International Food and Agribusiness Management Review*, 20(1), 99–112.

Bidawid, S., Farber, J. M., & Sattar, S. A. (2000). Inactivation of hepatitis A virus (HAV) in fruits and vegetables by gamma irradiation. *International Journal of Food Microbiology*, 57(1-2), 91-97.

- Boxrud, D., Monson, T., Stiles, T., & Besser, J. (2010). The role, challenges, and support of pulsenet laboratories in detecting foodborne disease outbreaks. *Public Health Reports*, 125(2_suppl), 57-62.
- Browne, A. S., Midwinter, A. C., Withers, H., Cookson, A. L., Biggs, P. J., Marshall, J. C., & French, N. P. (2018). Molecular epidemiology of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) on New Zealand dairy farms: application of a culture-independent assay and whole-genome sequencing. *Applied and environmental microbiology*, 84(14), e00481-18.
- Burns, C. J., LaKind, J. S., Mattison, D. R., Alcala, C. S., Branch, F., Castillo, J., & Zidek, A. (2019). A matrix for bridging the epidemiology and risk assessment gap. *Global Epidemiology*, 1, 100005.
- Chen, C., Zhang, J., & Delaurentis, T. (2014). Quality control in food supply chain
- Chen, M.-F. (2017). Modeling an extended theory of planned behavior model to predict intention to take precautions to avoid consuming food with additives. *Food Cheng*, J. H., Yeh, C. H., & Tu, C. W. (2008). Trust and knowledge sharing in green supply chains. *Supply Chain Management*, 13(4), 283–295. *Quality and Preference*, 58, 24–33.
- China. *International Journal of Production Economics*, 152, 188–199.
- Dinçoğlu, A. H., & Rugji, J. (2020). COVID-19 and Food Safety Management Systems.
- Donthu, N., & Gustafsson, A. (2020). Effects of COVID-19 on business and research, *Journal of Business Research*, 117, 284.
- Eody.gov.gr. 2021. [online] Available at: <<https://eody.gov.gr/covid-19-odigies-gia-choroys-parochis-ypiresion-ygeias/>> [Accessed 20 September 2021].
- European Centre for Disease Prevention and Control. 2021. Poster: Effective hand-washing. [online] Available at: <<https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/poster-effective-hand-washing>> [Accessed 24 September 2021].
- Fishbein, Ajzen (1975) *Belief, attitude, intention, and behavior: An introduction to theory and research* Addison-Wesley, Boston
- Flatters, P., & Willmott, M. (2009). Understanding the post-recession consumer. *Harvard Business Review*, 7 (8), 106–112.

- Garmaise, M., Levi, Y., & Lustig, H. (2020). Spending Less After (Seemingly) Bad News. No. w27010. National Bureau of Economic Research.
- Garvin D., 1988, *Managing Quality*, The Free Press.
- Gossner, C. M., Schlundt, J., Ben Embarek, P., Hird, S., Lo-Fo-Wong, D., Beltran, J. J., et al. (2009). The melamine incident: Implications for international food and feed safety. *Environmental Health Perspectives*, 117(12), 1803–1808.
- Guan, Y., Zheng, B.J., He, Y.Q., Liu, X.L., Zhuang, Z.X., Cheung, C.L., et al., 2003.
- Hassan S, Sheikh F N, Jamal S, et al (2020) Coronavirus (COVID-19): A Review of Clinical Features, Diagnosis, and Treatment. *Cureus* 12(3): e7355. doi:10.7759/cureus.7355.
- Hirneisen, K. A., Black, E. P., Cascarino, J. L., Fino, V. R., Hoover, D. G., & Kniel, K. E. (2010). Viral inactivation in foods: a review of traditional and novel food-processing technologies. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 9(1), 3-20.
- Hlee, S., Lee, J., Yang, S. B., & Koo, C. (2019). The moderating effect of restaurant type on hedonic versus utilitarian review evaluations. *International Journal of Hospitality Management*, 77, 195-206.
- Isolation and characterization of viruses related to the SARS coronavirus from animals in southern China. *Science* 302 (5643), 276–278.
- Jawed, I., Tareen, F. R., Cauchan, K., & Nayeem, M. (2020). Food safety and COVID-19: Limitations of HACCP and the way forward. *The Pharma Innovation Journal*, 9(5), 01-04.
- Ji, W., Wang, W., Zhao, X., Zai, J., Li, X., 2020. Homologous recombination within the spike glycoprotein of the newly identified coronavirus may boost cross: pecies transmission from snake to human. *J. Med. Virol.* 92 (4), 433–440.
- Knowles, T., Moody, R., McEachern, M. G. (2007, Ιανουάριος). European food scares and their impact on EU food policy. *British Food Journal*. doi: 10.1108/00070700710718507
- Kumar, Reinartz. (2016) Creating enduring customer value. *Journal of Marketing*, 80 (6), pp. 36-68
- LaKind, J. S., Naiman, J., & Burns, C. J. (2020). Translation of exposure and epidemiology for risk assessment: a shifting paradigm.

- Leathers, R. (2014). Guideline no. 72. TACCP Threat assessment and critical control point: a practical guide. Chipping Campden: Campden BRI. p, 1-96.
- Lu, R., Zhao, X., Li, J., Niu, P., Yang, B., Wu, H., Bi, Y., 2020. Genomic characterization and epidemiology of 2019 novel coronavirus: implications for virus origins and receptor binding. *Lancet*. <https://sciencedirect.xilesou.top/science/article/pii/S0140673620302518>.
- Manning, L., Baines, R. N., & Chadd, S. A. (2005). Deliberate contamination of the food supply chain. *British Food Journal*.
- Marsh, K. (2015). BRC Newsletter 10. TACCP and VACCP demystified. http://techni-k.co.uk/Newsletter_10
- PaulJames, (1996), «Οι τρεις όψεις της ποιότητας», Μάνατζμεντ Ολικής Ποιότητας –Μια εισαγωγή, p.p 112:121.
- Pirsig, R. M. 1974. *Zen and the art of motorcycle maintenance*. NewYork: BantamBooks.
- Porta, M. (Ed.). (2014). *A dictionary of epidemiology*. Oxford university press.
- Rothman, K. J. (2012). *Epidemiology: an introduction*. Oxford university press.
- Sabat, A. J., Budimir, A., Nashev, D., Sá-Leão, R., Van Dijn, J. M., Laurent, F., & ESCMID Study Group of Epidemiological Markers (ESGEM. (2013). Overview of molecular typing methods for outbreak detection and epidemiological surveillance. *Eurosurveillance*, 18(4), 20380.
- Scharff, R. L., Besser, J., Sharp, D. J., Jones, T. F., Peter, G. S., & Hedberg, C. W. (2016). An economic evaluation of PulseNet: a network for foodborne disease surveillance. *American journal of preventive medicine*, 50(5), S66-S73.
- Schiffman, L. G., Kanuk, L. L., & Wisenblit, J. L. (2010). *Consumer Behavior*, global ed. London: Pearson Higher Education.
- Schoenherr, T., Narasimhan, R., & Bandyopadhyay, P. (2015). The assurance of food safety in supply chains via relational networking. *International Journal of Operations & Production Management*, 35(12), 1662–1687.
- Schroeder, T. C., Tonsor, G. T., Pennings, J. M. E., & Mintert, J. (2007). Consumer food safety risk perceptions and attitudes: Impacts on beef consumption across countries. *The B.E. Journal of Economic Analysis & Policy*, 7(1), 1–29

- Slovic, P. (1987). Perception of risk. *Science*, 236(4799), 280–285.
- Spink, J., & Moyer, D. C. (2011). Defining the public health threat of food fraud. *Journal of food science*, 76(9), R157-R163.
- Stefani, G., Cavicchi, A., Romano, D., & Lobb, A. E. (2008). Determinants of intention to purchase chicken in Italy: The role of consumer risk perception and trust in different information sources. *Agribusiness*, 24(4), 523–537.
- Taboada, E. N., Graham, M. R., Carriço, J. A., & Van Domselaar, G. (2017). Food safety in the age of next generation sequencing, bioinformatics, and open data access. *Frontiers in microbiology*, 8, 909.
- Tonsor, G. T., Schroeder, T. C., & Pennings, J. M. E. (2009). Factors impacting food safety risk perceptions. *Journal of Agricultural Economics*, 60(3), 625–644.
- Ulpiano J. Vázquez-Martínez, Javier Morales-Mediano, Antonio L. Leal-Rodríguez, (2021). The Impact of the COVID-19 Crisis on Consumer Purchasing Motivation and Behavior, *European Research on Management and Business Economics*.
- U.S. Food and Drug Administration. 2017. HACCP Principles & Application Guidelines. [online] Available at: <<https://www.fda.gov/food/hazard-analysis-critical-control-point-haccp/haccp-principles-application-guidelines>> [Accessed 3 December 2021].
- U.S. Food and Drug Administration. 2020. Tracking and Tracing of Food. [online] Available at: <<https://www.fda.gov/food/new-era-smarter-food-safety/tracking-and-tracing-food>> [Accessed 3 December 2021].
- Verbeke, W., Frewer, L. J., Scholderer, J., & de Brabander, H. F. (2007). Why consumers behave as they do with respect to food safety and risk information. *AnalyticaChimicaActa*, 586(1–2), 2–7
- Windle, M., Lee, H. D., Cherng, S. T., Lesko, C. R., Hanrahan, C., Jackson, J. W., ... & Dowdy, D. W. (2019). From epidemiologic knowledge to improved health: a vision for translational epidemiology. *American journal of epidemiology*, 188(12), 2049-2060.
- Who.int. 2021. Classification of Omicron (B.1.1.529): SARS-CoV-2 Variant of Concern. [online] Available at: <[https://www.who.int/news/item/26-11-2021-classification-of-omicron-\(b.1.1.529\)-sars-cov-2-variant-of-concern](https://www.who.int/news/item/26-11-2021-classification-of-omicron-(b.1.1.529)-sars-cov-2-variant-of-concern)> [Accessed 2 December 2021].

Zhang, T., Wu, Q., Zhang, Z., 2020. Probable pangolin origin of SARS-CoV-2 associated with the COVID-19 outbreak. *Curr. Biol.* 30 (7), 1346–1351.

Zhou, P., Yang, X.L., Wang, X.G., Hu, B., Zhang, L., Zhang, W., Chen, H.D., 2020. A pneumonia outbreak associated with a new coronavirus of probable bat origin. *Nature* 579 (7798), 270–273.

Παράρτημα 1

Ασφάλεια των τροφίμων και Covid19

Το παρακάτω ερωτηματολόγιο έχει στόχο να διερευνήσει την σχέση μεταξύ της ασφάλειας των τροφίμων με τον νέο παράγοντα της πανδημίας εξαιτίας του νέου κορονοϊού Covid19. Το ερωτηματολόγιο θα εξεταστεί στο πλαίσιο της εργασίας "Αντίληψη και συμπεριφοράς των καταναλωτών κατά την περίοδο του covid19 με τιτλικές τροφίμων".

Σας ευχαριστώ πολύ

***Απαιτείται**

Ποιό είναι το φύλο σας;

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

Γυναίκα

Άνδρας

Τηλικιά έχετε;

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

18-30

31-50

51-70

Ποίο είναι το μηνιαίο εισόδημα σας;

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

0-600

601-1200

1201-1800

1801-2400

2400 και πάνω

Πόσο είναι το επίπεδο μόρφωσής σας;

Να επισημαίνεται η μονομία έλλειψης.

- Πρωτοβάθμια
- Δευτεροβάθμια
- Τριτοβάθμια

Πόσα μέλη έχει η οικογένειά σας;

Να επισημαίνεται η μονομία έλλειψης.

- κανένα
- +1
- +2
- +3
- +4
- +5
- +6

Πόσο εμπιστοσύνη έχετε στο Κράτος όσον αφορά τη διαφύλαξη των κανονισμών για την ασφάλεια των τροφίμων;

Να επισημαίνεται η μονομία έλλειψης.

1 2 3 4 5

Πόσο εμπιστοσύνη έχετε στις εταιρίες που είναι κομμάτι της αλυσίδας τροφίμων;

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

1 2 3 4 5

Πόσο εμπιστοσύνη έχετε στις μη-κερδοσκοπικές κυβερνητικές οργανώσεις (ιδρύματα) που σκοπός της προστασίας των πολιτών σε σχέση με την ασφάλεια των τροφίμων;

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

1 2 3 4 5

Πόσο εμπιστοσύνη έχετε στους ειδικούς (ερευνητές, χημικούς, τροφίμων, τεχνολόγους κλπ) που εξειδικεύονται στην ασφάλεια των τροφίμων;

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

1 2 3 4 5

Πόσο εμπιστεύεστε την κοινή γνώμη;

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

1 2 3 4 5

Πόσο εμπιστεύεστε τα ΜΜΕ;

Να επισημαίνεται μόνο μία έλλειψη.

1 2 3 4 5

Πόσο επηρεάζεστε για την αγορά κάποιου τροφίμου από (πριν ή μετά την πανδημία Covid19):*

Επιλέξτε ολόσπαισχύνουν.

| | καθόλου | λίγο | ούτε λίγο ούτε πολύ | αρκετά | πολύ |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Τη διασφάλιση (π.χ. αγορά βιο λογικών) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Τη διατροφική του αξία Την ημερομηνία λήξης της ημερομηνίας αιτηγέυση | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| την εμφάνιση των τροφίμων | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| την παρουσία πρόσθετων ουσιών E | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| την σύσταση των τροφίμων σε αλά τι | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| την εμφάνιση της συσκευασίας | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| την αναλυτική πληροφόρηση για τους τρόπους χρήσης | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| την ευκολία του ανοίγματος της συσκευασίας | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| το υλικό της συσκευασίας την ύπα ρξη της συσκευασίας | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| την δυνατότητα ανακ ύκλωσης της συσκευ ασίας | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| τον τρόπο συντήρησης | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

ωγής

τηντημμή



| | | | | | |
|------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Τηδιατροφική | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ουςαξίαΤηνημε | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ρομηνιάλήξηστ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ημέθοδοεπεξε | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ργασίαστηνοσμ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ήκαιτηγγεύση | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| τηνεμφάνισητωντροφίμων | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| τηνπαρουσίαπρόσθ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ετωνουσιώνΕ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| τηνσύστασητωντρ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| οφίμωνσεαλάτι | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| τηνεμφ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| άνισητ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ηςουσ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| κευασί | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ας | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| τηναναλυτικήπληρ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| οφόρησηγιατουςτρ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| όπουςχρήσης | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| τηνευκολίατουανοί | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| γματοςσυσκευασία | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ς | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| τουλικότητασκευ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ασίαςτηνύπαρξησυ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| σκευασίας | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| τηνδυν | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ατότητ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| αανακ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ύκλωσ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

ηστησ
υσκευ
ασίας

τοντρόποσυντήρησης

| | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

τηνεπωνυμία
ονάδαςπαραγω
γής

| | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

τηντη

| | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|