



Εντατικούς ελέγχους και διερευνητικές δειγματοληψίες σε όλα τα σημεία παραγωγής, τυποποίησης και εμπορίας τροφίμων που την περίοδο της Σαρακοστής, παρουσιάζουν αυξημένη ζήτηση, πραγματοποιεί η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της Περιφερειακής Ενότητας Πειραιά, με στόχο την διασφάλιση της δημόσιας υγείας και την προστασία του καταναλωτή. Την περίοδο της Σαρακοστής καταναλώνουμε edέσματα τα οποία ανήκουν στα λεγόμενα ευαλλοίωτα τρόφιμα.

Με την ευκαιρία, η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Πειραιά εφιστά την προσοχή των καταναλωτών στα παρακάτω:

Όταν αγοράζουμε κεφαλόποδα, δηλαδή χταπόδια, καλαμάρια, σουπιές, θράψαλα κλπ τα βρίσκουμε στην αγορά ως νωπά είτε ως κατεψυγμένα.

Για τα νωπά πρέπει να προσέχουμε:

Η οσμή θα πρέπει να είναι η οσμή της θάλασσας και όχι οσμή αμμωνίας ή οποιαδήποτε άλλη οσμή, ξένη προς το προϊόν.

Η επιφάνεια του σώματος θα πρέπει να είναι υγρή και γυαλιστερή.

Τα πλοκάμια – βεντούζες θα πρέπει να είναι ανθεκτικά στο τράβηγμα.

Η σάρκα θα πρέπει να είναι συμπαγής, ελαστική και γυαλιστερή.

Τα μάτια θα πρέπει να είναι γυαλιστερά, ζωηρά και χωρίς κηλίδες.

Συχνότερη αλλοίωση ο ροζ χρωματισμός της επιφάνειας της σάρκας τους

Για τα κατεψυγμένα πρέπει να γνωρίζουμε ότι όταν πωλούνται να διατίθενται χωρίς παραμορφώσεις και με ένα απαλό στρώμα πάγου επάνω τους. Όταν γίνεται απόψυξη το κατεψυγμένο πρέπει να φέρει το χρώμα και την οσμή των νωπών.

Για τα δίθυρα οστρακοειδή, δηλαδή μύδια, στρείδια, κυδώνια, γυαλιστερές, αχιβάδες, χτένια κλπ, εφόσον πωλούνται με κέλυφος θα πρέπει να είναι ζωντανά.

Το κέλυφος θα πρέπει να είναι κλειστό και να ανοίγει πολύ δύσκολα, ή αν είναι μερικώς ανοιχτό με την ελάχιστη πίεση πάνω του, αυτό να κλείνει μόνο του ερμητικά.

Το περιεχόμενο πρέπει να είναι υγρό, καθαρό και άοσμο.

Η σάρκα πρέπει να είναι υγρή, δυνατά προσκολλημένη στο κέλυφος (συστολή του σώματος με τσίμπημα καρφίτσας ή σταγόνων λεμονιού).

Για τα μαλακόστρακα, δηλαδή γαρίδες, караβίδες, αστακοί, καβούρια κλπ

Η οσμή να είναι η ευχάριστη οσμή της θάλασσας.

Τα πόδια τους να είναι σκληρά και στερεά κολλημένα στο σώμα.

Η μεμβράνη του θώρακα να είναι τεντωμένη, ανθεκτική και διαφανής.

Οι οφθαλμοί να γεμίζουν την κόγχη των ματιών.

Το κεφάλι και ο θώρακας να είναι ανοιχτόχρωμα, όχι μελανού χρώματος και να μην έχουν μαύρες κηλίδες.

Να παρουσιάζουν αντανάκλαστικές κινήσεις στα μάτια, στις κεραίες και στα πόδια όταν είναι ζωντανά.

Γενικά να γνωρίζουμε ότι, οι φρέσκοι γαρίδες γλιστρούν εύκολα από το χέρι, ενώ οι αλλοιωμένες δίνουν την αίσθηση ζέστης, όταν βυθίζουμε τα χέρια μας στο κιβώτιο που τις περιέχει.

Ο ταραμάς πρέπει να έχει χρώμα ομοιόμορφο, σύσταση μαλθακή και η γεύση του να μην είναι πικρή ή όξινη. Για τον ταραμά η αλλοίωση φαίνεται από την μούχλα, την ξήρανση και την τάγγιση.

Όλα τα αλιευτικά προϊόντα όταν πωλούνται συσκευασμένα πρέπει να φέρουν τις προβλεπόμενες σημάνσεις από την κτηνιατρική νομοθεσία δηλαδή, αναγνωριστικό σήμα-είδος αλιεύματος-ημερομηνίες συσκευασίας & λήξης. Για τα αλιευτικά προϊόντα που πωλούνται «χύμα», οι προβλεπόμενες σημάνσεις πρέπει να φυλάσσονται από τους λιανοπωλητές μέχρι εξάντλησης των αποθεμάτων.