



Με εντατικούς ρυθμούς συνεχίζει ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) τους ελέγχους στην αγορά των τροφίμων κατά τη διάρκεια των εορτώ ν, με κύριο γνώ μονα τη διασφάλιση της υγείας των καταναλωτώ ν, όπως επισημαίνεται σε σχετική ανακοίνωση.

Για την καλύτερη ενημέρωση των καταναλωτών, ειδικότερα κατά την εορταστική περίοδο των Χριστουγέννων, ο ΕΦΕΤ υπενθυμίζει τα εξής:

Για την προμήθεια κρέατος (αρνιά, κατσίκια κλπ)

- Το κρέας πρέπει πάντα να διατίθεται υπό ψύξη 2-5C για το νωπό, και σε θερμοκρασία - 18C ή και χαμηλότερη για το κατεψυγμένο κρέας. Το κρέας δεν πρέπει ποτέ να διατίθεται από ανοιχτούς μη ψυχόμενους χώρους.
- Ο καταναλωτής πρέπει πάντα να συγκρίνει την τιμή με την ποιότητα του κρέατος και να αναζητεί τις σφραγίδες υγειονομικών ελέγχων, που δείχνουν ότι οι αρμόδιες κτηνιατρικές υπηρεσίες έχουν κάνει τον απαιτούμενο έλεγχο.

- Για όλα τα σφάγια αμνοεριφίων εγχώριας παραγωγής, η σφραγίδα καταλληλότητας είναι χρώματος «τιρκουάζ» («λαμπρό κυανούν», χρωστική E 133) και έχει σχήμα ωοειδές ή στρογγυλό, όπου αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου. Σε σφραγίδα ορθογώνιου παραλληλόγραμμου θα πρέπει να αναγράφεται η χώρα προέλευσης, «ELLAS» ή «EL».

- Για τα σφάγια αμνοεριφίων που προέρχονται από κοινοτικές χώρες, η σφραγίδα καταλληλότητας είναι χρώματος «τυρκουάζ» («λαμπρό κυανούν», χρωστική E133) ή «ερυθρό» («ερυθρό Allura», χρωστική E 129) και έχει σχήμα ωοειδές ή στρογγυλό, όπου αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου. Σε σφραγίδα ορθογώνιου παραλληλόγραμμου θα πρέπει να αναγράφονται τα αρχικά του ονόματος της κοινοτικής χώρας προέλευσης.

- Τα σφάγια αμνοεριφίων εισαγωγής από τρίτες χώρες, ελληνικής ή όχι σφαγής, φέρουν υποχρεωτικά όλες τις σφραγίδες σε χρώμα «καστανό» (χρωστική E155), δηλαδή τη σφραγίδα καταλληλότητας (ωοειδή ή στρογγυλή) και σφραγίδα ορθογώνιου παραλληλόγραμμου, στο εσωτερικό της οποίας αναγράφεται το όνομα της τρίτης χώρας.

- Τα σφάγια βοοειδή θα πρέπει, πέραν της σφραγίδας καταλληλότητας, να συνοδεύονται από πρόσθετη επισήμανση με τη μορφή ειδικής αδιάβροχης ετικέτας, σταθερά προσαρτημένης επί του σφάγιου. Η πρόσθετη αυτή επισήμανση των βοοειδών θα πρέπει να περιλαμβάνει τον κωδικό αναγνώρισης του ζώου, την ημερομηνία σφαγής, τη χώρα γέννησης, τη χώρα εκτροφής και τη χώρα σφαγής του ζώου. Στην περίπτωση δε κρέατος βοοειδών προερχόμενων από ζώα τα οποία γεννήθηκαν, εκτράφηκαν και σφάχτηκαν στην Ελλάδα, θα πρέπει να αναγράφεται «χώρα καταγωγής Ελλάδα» στην ετικέτα, η οποία θα έχει πλαίσιο χρώματος «μπλε του ουρανού».

Για την προμήθεια πουλερικών (γαλοπούλες-κοτόπουλα) και προϊόντων πτηνοτροφίας.

- Οι γαλοπούλες διατίθενται προς πώληση είτε ως νωπές (συσκευασμένες ή μη) είτε ως καταψυγμένες.

- Οι νωπές γαλοπούλες πρέπει να διατηρούνται υπό ψύξη 2-4C και ποτέ σε ανοιχτούς μη ψυχόμενους χώρους. Οι κατεψυγμένες πρέπει να διατηρούνται σε κατάψυξη - 18C ή και

χαμηλότερη θερμοκρασία.

- Οι νωπές εγχώριες μη συσκευασμένες γαλοπούλες πρέπει να είναι εκσπλαχνισμένες (απεντερωμένες), χωρίς πούπουλα και να φέρουν σήμανση καταλληλότητας (είτε με τη μορφή σφραγίδας, είτε, συνηθέστερα, σε καρτελάκι μιας χρήσης, κατάλληλα τοποθετημένο επάνω στο κρέας).
- Οι συσκευασμένες νωπές ή κατεψυγμένες γαλοπούλες πρέπει να φέρουν τη σήμανση καταλληλότητας της χώρας προέλευσης και την ημερομηνία ανάλωσης (τοποθετημένη επάνω ή κάτω από τη συσκευασία ή το περιτύλιγμα, κατά τρόπο ευανάγνωστο).
- Τα κατεψυγμένα πουλερικά, τα οποία προέρχονται από ομαδική συσκευασία και πωλούνται ασυσκευάστα, μπορούν να πωλούνται χωρίς ατομική ένδειξη, με την προϋπόθεση, ότι οι ενδείξεις της δεύτερης συσκευασίας θα έχουν μεταφερθεί στην προθήκη του καταψύκτη πώλησης.
- Η διάθεση στην αγορά πτηνοτροφικών προϊόντων (πουλερικά, αυγά) με ενδείξεις περί ειδικού τρόπου παραγωγής τους (πχ «ελευθέρας βοσκής», «βιολογικής εκτροφής») πρέπει να συνοδεύεται και από το ειδικό, κατά περίπτωση, σήμα που χορηγεί ο ΟΠΕΓΕΠ-AGROCERT σε πιστοποιημένες εκτροφές ή εγκαταστάσεις.

Για την προμήθεια θηραμάτων

Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δοθεί στην αγορά σφάγιων άγριων ή εκτρεφόμενων θηραμάτων. Αυτά που διατίθενται ολόκληρα πρέπει να είναι γδαρμένα και εκσπλαχνισμένα και να φέρουν σφραγίδα καταλληλότητας. Τυποποιημένα εισαγόμενα ή εγχώρια θηράματα πρέπει να φέρουν, επίσης, σήμανση καταλληλότητας και αναγραφή ημερομηνίας συσκευασίας και ανάλωσης.

Για την προμήθεια γαλακτοκομικών

- Τα συσκευασμένα τυριά θα πρέπει να φέρουν σήμανση αναγνώρισης (οβάλ σφραγίδα) με τα αρχικά της χώρας παραγωγής και τον αριθμό έγκρισης του παρασκευαστή. Επίσης, η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας θα πρέπει να αναγράφεται επάνω στη συσκευασία.
- Τα τυριά πρέπει να συντηρούνται στο ψυγείο.
- Τα προϊόντα που περιέχουν φυτικά λιπαρά (αντί ζωικού λίπους) είναι μη γαλακτοκομικά προϊόντα και πρέπει να διατίθενται προς πώληση σε διακριτούς χώρους από αυτούς των γαλακτοκομικών.

Για την προμήθεια αβγών

- Η καταλληλότητα του αβγού διαπιστώνεται από την ορθότητα των παραμέτρων που αναγράφονται στη συσκευασία -στην περίπτωση των συσκευασμένων αβγών -ή στην ενδεικτική πινακίδα πώλησης -στην περίπτωση των αβγών που πωλούνται χύμα -δηλαδή: α)στην ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, β)στην κατηγορία ποιότητας, γ)στην κατηγορία βάρους, δ)στη μέθοδο εκτροφής. Τα αβγά, επίσης, σημαίνονται με τον κωδικό του παραγωγού.
- Το χρώμα του κελύφους συνδέεται με τη ράτσα της κότας και δεν έχει σχέση με την ποιότητά του.
- Ο χρωματισμός του κρόκου εξαρτάται από τη διατροφή και δεν επηρεάζει τη θρεπτική και βιολογική αξία του αβγού.
- Αποφεύγετε να αγοράζετε αβγά με ακάθαρτο, ραγισμένο και μη φυσιολογικό κέλυφος.
- Αποφεύγετε να καταναλώνετε αβγά με κηλίδες αίματος, με ασπράδι θρομβώδες, χρωματισμένο, ανακατεμένο με τον κρόκο και με δυσάρεστη οσμή.

- Για τη καλή συντήρηση των αβγών που αγοράζετε μην τα πλένετε αλλά διατηρήστε τα σε δροσερό χώρο.
- Μετά το βρασμό τους τα αβγά διατηρούνται υποχρεωτικά στο ψυγείο.

Για την προμήθεια προϊόντων ζαχαροπλαστικής

- Για την ασφάλεια και την υγιεινή των προϊόντων ζαχαροπλαστικής θα πρέπει να διατηρούνται στο ψυγείο, με τις σωστές θερμοκρασίες συντήρησης, λόγω του ευαλοίωτου χαρακτήρα τους.
- Εξετάζετε προσεχτικά την επισήμανση στα προϊόντα ζαχαροπλαστικής, και ιδιαίτερα σε εκείνα που περιέχουν σοκολάτα, προκειμένου να διαπιστώσετε εάν πρόκειται για πραγματική ή «απομίμηση σοκολάτας», κυρίως, για την αποφυγή παραπλάνησης και κερδοσκοπίας και όχι για λόγους ασφάλειας.

Ο ΕΦΕΤ συνιστά στους καταναλωτές:

- Να αγοράζουν τρόφιμα από επίσημα και ελεγχόμενα σημεία της αγοράς. Οι αγορές τροφίμων από πλανόδιους περιστασιακούς πωλητές θα πρέπει να αποφεύγονται συστηματικά, διότι αποτελούν πηγή διάθεσης μη ελεγχόμενων τροφίμων, τα οποία μπορεί να παραπλανήσουν τον καταναλωτή και να προκαλέσουν μικρά ή μεγάλα προβλήματα στην υγεία του.
- Να αγοράζουν πουλερικά και κρεατικά που είναι τοποθετημένα σε ψυγεία ή προθήκες - ψυγεία και όχι αυτά που βρίσκονται εκτός ψυγείου, κρέμονται από τσιγκέλια και είναι εκτεθειμένα σε σκόνη και μικρόβια.

- Να δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στους χειρισμούς των τροφίμων από το προσωπικό, στις συνθήκες καθαριότητας του προσωπικού, του εξοπλισμού και του χώρου από όπου προμηθεύονται τα πουλερικά, τα κρεατικά και άλλα ευαλοίωτα προϊόντα (γαλακτοκομικά, αυγά).
- Τα μαγειρεμένα φαγητά να μη μένουν εκτός ψυγείου περισσότερο από δύο ώρες. Η δε αποθήκευσή τους να γίνεται πάντοτε σε κλειστούς περιέκτες μακριά από νωπά τρόφιμα.
- Η διατροφή των ημερών να στηρίζεται στην ποικιλία και το μέτρο, όπως παραδοσιακά αρμόζει, και να συνοδεύεται με φυσική άσκηση, ενώ, η κατανάλωση αλκοόλ να γίνεται με μέτρο.

ΑΠΕ-ΜΠΕ