



Χρήσιμες οδηγίες για την προμήθεια και την συντήρηση των προϊόντων για το σαρακοστιανό τραπέζι έδωσε ο Διευθυντής του ΕΦΕΤ, Παναγιώτης Βασιλόπουλος

«Έχουμε τώρα μια εποχή με ιδιαίτερα προϊόντα για τα οποία ο καταναλωτής θα θέλαμε εμείς να συστήσουμε να είναι όσο το δυνατόν πιο ενημερωμένος μπορεί. Αυτά που πρέπει να προσέχουμε σε ό,τι αφορά τις γενικές μας οδηγίες είναι πως: η επιλογή καθ' αυτή των τροφίμων, η μεταφορά τους η αποθήκευση τους στο σπίτι, η αποθήκευση τους στο ψυγείο μας και οι προσεκτικοί χειρισμοί για την προετοιμασία τους αποτελούν βασικά σημεία της διασφάλισης της ασφάλειας μας και υπάρχουν και ειδικά θέματα. Για παράδειγμα: Ειδικά για αυτά τα προϊόντα θα πρέπει να ξέρουμε πάρα πολύ καλά: Να προσέχουμε αν έχουμε κάποια αλλεργία, να δίνουμε μεγάλη προσοχή στην ένδειξη αλλεργιογόνων.

Σε ό,τι αφορά την αποθήκευση των τροφίμων : θα πρέπει να πούμε ότι θα πρέπει τα αποθηκεύουμε με ασφάλεια. Εάν πρόκειται να τα καταναλώσουμε μέχρι δύο μέρες (σε 48 ώρες), να τα αποθηκεύουμε στο ψυγείο, ειδάλλως σε σακούλες τροφίμων πρέπει να αποθηκευτούν στην κατάψυξη για μεγαλύτερο διάστημα.

- Να διατηρούμε τα ωμά αλιεύματα, τα οστρακοειδή και τα αλιεύματα γενικότερα, μακριά από φρέσκα φρούτα, λαχανικά και τρόφιμα που καταναλώνονται ωμά για να αποφύγουμε μια διασταυρούμενη επιμόλυνση.
- Κατά τη διάρκεια του χειρισμού, δηλαδή της παρασκευής των γευμάτων μας, πρέπει να διατηρούμε καθαρά όλα τα σκεύη μας, να χρησιμοποιούμε διαφορετικό εξοπλισμό μαχαίρια, σανίδες κοπής για τα θαλασσινά ή τα ωμά κρέατα και πουλερικά, ώστε να μην έρθουν σε επαφή με τα υπόλοιπα τρόφιμα.
- Και κυρίως να μαγειρεύουμε καλά και πάντα σύμφωνα με τις οδηγίες του προμηθευτή μας,

ώστε να αποφύγουμε γαστρεντερίτιδες κτλ » είπε ο Γενικός Διευθυντής του ΕΦΕΤ, Παναγιώτης Βασιλόπουλος μιλώντας στην τηλεοπτική εκπομπή της ΕΡΤ" Συνδέσεις". «Καλό θα είναι οι καταναλωτές να προμηθεύονται τα τρόφιμα τους από επίσημους προμηθευτές, δηλαδή από επίσημες εγκαταστάσεις, όπως είναι και η Βαρβάκειος, η οποία είναι μια αγορά με εμπόρους υπεύθυνους και εμείς βρισκόμαστε σε όλες αυτές τις αγορές με ελέγχους για να διασφαλίσουμε την σωστή διακίνηση αυτών των προϊόντων. Πάντως η επιλογή του προμηθευτή είναι ένα πολύ κομβικό σημείο και η αποφυγή προμήθειας από πλανόδιους εμπόρους» είπε μεταξύ άλλων.