



Αθήνα 3 Απριλίου 2019

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Ενημέρωση των καταναλωτών για τα αυγά

Επιδιώκοντας συνεχή επικοινωνία με κάθε πρόσφορο μέσο για την ενημέρωση των καταναλωτών σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, καθώς και σε θέματα προστασίας από πρακτικές παραπλάνησης, ο ΕΦΕΤ συμβουλεύει τους καταναλωτές τι να προσέχουν όταν αγοράζουν αυγά.

1. Τα αυγά πρέπει να είναι Α' κατηγορίας, να έχουν ωοσκοπηθεί και σημανθεί ανάλογα.
2. Όσον αφορά τα συσκευασμένα αυγά, η συσκευασία πρέπει να φέρει τις εξής πληροφορίες :
 - Ονομασία πώλησης.
 - Όνομα, εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του υπεύθυνου της εγκατάστασης.
 - Κατηγορία ποιότητας (είτε "κατηγορία Α" είτε "Α", σε συνδυασμό ή όχι με τη λέξη "φρέσκο").
 - Κατηγορία βάρους.
 - Ημερομηνία ελάχιστης διατήρησης.
 - Τον αριθμό των αυγών ανά συσκευασία.
 - Κωδικός με τη μορφή AA / BB / KK / XXX :
AA : μέθοδος εκτροφής (0 : βιολογικά, 1 : ελευθέρως βοσκής, 2 : αχυρώνα ή δαπέδου με στρωμνή, 3 : κλωβοστοιχίας).
BB : χώρα προέλευσης.
KK : κωδικός αριθμός που αντιστοιχεί στην κάθε Περιφερειακή Ενότητα.
XXX : αριθμός ταυτοποίησης μονάδας ωοπαραγωγών ορνίθων.
3. Τα αυγά που φέρουν την ένδειξη "extra" ή "extra φρέσκα" μπορούν να πωλούνται μόνο μέχρι την έβδομη μέρα από τη συσκευασία τους ή την ένατη μέρα από την ωοτοκία.

4. Όσον αφορά τα αυγά που πωλούνται χύμα, είναι απαραίτητες οι παρακάτω ενδείξεις :
 - Κατηγορία ποιότητας (είτε "κατηγορία Α" είτε "Α", σε συνδυασμό ή όχι με τη λέξη "φρέσκο").
 - Κατηγορία βάρους.
 - Ένδειξη της μεθόδου εκτροφής.
 - Κωδικός παραγωγού.
 - Ημερομηνία ελάχιστης διατήρησης.
5. Όσον αφορά τα αυγά που πωλούνται χύμα στις λαϊκές αγορές, δίνεται η δυνατότητα σε παραγωγούς με μικρό αριθμό ωοπαραγωγών ορνίθων να πωλούν τα αυγά χωρίς υποχρέωση σήμανσης. Σε αυτή την περίπτωση, στο σημείο πώλησης πρέπει να αναγράφεται ευκρινώς η επωνυμία και η διεύθυνση του παραγωγού.
6. Δεν επιτρέπεται η πώληση αυγών με ραγισμένο, σπασμένο ή λερωμένο κέλυφος.
7. Τα αυγά πρέπει να παραμένουν καθαρά, στεγνά, και να προστατεύονται από την απευθείας έκθεσή τους στον ήλιο.
8. Τα αυγά είναι προτιμότερο να φυλάσσονται εκτός ψυγείου, σε σκιερό και δροσερό χώρο. Σε περίπτωση που φυλάσσονται σε θερμοκρασία ψύξης, πρέπει να διατηρείται η αλυσίδα ψύξης μέχρι την κατανάλωσή τους.
9. Για λόγους ασφάλειας, τα αυγά πρέπει να αποθηκεύονται με τέτοιο τρόπο ώστε να μην έρχονται σε επαφή με άλλα εκτεθειμένα τρόφιμα για την αποφυγή επιμολύνσεων (κυρίως αποτροπή επιμόλυνσης με σαλμονέλα).
10. Το πλύσιμο των χεριών είναι απαραίτητο πριν και μετά τη χρήση αυγών.

Ο ΕΦΕΤ, ενόψει και της εορτής του Πάσχα, έχει εντατικοποιήσει ακόμα περισσότερο τους ελέγχους, ενώ επισημαίνει για μία ακόμα φορά στους καταναλωτές να είναι ιδιαίτερα προσεκτικοί, να διεκδικούν τα δικαιώματά τους και σε περίπτωση υποψίας παραπλάνησης να επικοινωνούν με τον πενταψήφιο αριθμό 11717. Οι δε επιχειρηματίες που δραστηριοποιούνται στην αγορά των τροφίμων θα πρέπει να γνωρίζουν ότι φέρουν την απόλυτη ευθύνη σε περίπτωση μη εφαρμογής της νομοθεσίας, γεγονός που επισύρει αυστηρές κυρώσεις.