

Αθήνα 29.04.2024

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Ενημέρωση των καταναλωτών για την εορταστική περίοδο του Πάσχα

Καθώς πλησιάζει το Πάσχα ξεκινούν σε όλη την χώρα οι προετοιμασίες για τις γιορτές, που συνοδεύονται από παραδόσεις, αγαπημένες συνήθειες και εορταστικά γεύματα, που με τη σειρά τους συνδέονται με αυξημένη κατανάλωση κρέατος, τυριών, αυγών και γλυκών. Ωστόσο, μέσα στον ενθουσιασμό της προετοιμασίας των εορταστικών γευμάτων, της βαφής των αυγών και της παρασκευής ψουρεκιών και άλλων γλυκών, είναι σημαντικό να δίνουμε προτεραιότητα στην **ασφάλεια των τροφίμων** για να **ελαχιστοποιούμε την επικινδυνότητα των τροφιμογενών νοσημάτων** και τη **σπατάλη των τροφίμων**.

Ο προγραμματισμός των αγορών μας, η συνειδητή επιλογή τροφίμων και ο σωστός χειρισμός και αποθήκευση των πρώτων υλών μας βοηθάνε σ' αυτή την κατεύθυνση κι επιπλέον μας συμφέρουν οικονομικά.

Γενικά, ως καταναλωτές, είναι σημαντικό να έχουμε πάντα στο μυαλό μας τη σημασία που έχει:

- Να προμηθευόμαστε τρόφιμα μόνο από **επίσημα, άρα κι ελεγχόμενα** σημεία πώλησης.
- Να ανατρέχουμε στις ενδείξεις της συσκευασίας στα προσυσκευασμένα τρόφιμα. Η **ετικέτα** μας παρέχει χρήσιμες πληροφορίες, όπως την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος, τις ορθές συνθήκες αποθήκευσης, τα διατροφικά στοιχεία. Αν έχουμε κάποια αλλεργία, δίνουμε ιδιαίτερη προσοχή στην ένδειξη αλλεργιογόνων συστατικών, τα οποία αναγράφονται υποχρεωτικά.
- Να δίνουμε προσοχή στην **καθαριότητα** του εξοπλισμού και του χώρου του καταστήματος που επιλέγουμε για την αγορά τροφίμων.
- Όταν αγοράζουμε κρέας, να διαπιστώνουμε με απλή παρατήρηση ότι είναι τοποθετημένο **μέσα σε ψυγεία ή σε ψυχόμενες προθήκες που λειτουργούν**. Όταν επιλέγουμε κατεψυγμένα κρέατα, πρέπει να εξετάζουμε την **ημερομηνία κατάψυξης και την ημερομηνία ανάλωσης του προϊόντος** (π.χ. ένδειξη: «ΑΝΑΛΩΣΗ ΕΩΣ», «ΑΝΑΛΩΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ»)
- Να τοποθετούμε σε διαφορετικές σακούλες τα τρόφιμα που αγοράζουμε ωμά και χρειάζονται μαγείρεμα (π.χ. κρέας, παρασκευάσματα κρέατος), από αυτά που είναι έτοιμα προς κατανάλωση (π.χ. σαλάτες), για να αποφύγουμε πιθανή διασταυρούμενη μικροβιακή επιμόλυνση. Να αγοράζουμε τελευταία τα προϊόντα που χρειάζονται ψύξη ή κατάψυξη, ώστε να τα τοποθετήσουμε στο ψυγείο του σπιτιού μας το συντομότερο δυνατό.
- Να φροντίζουμε για τη σωστή αποθήκευση των τροφίμων στα ντουλάπια, στο ψυγείο ή στην κατάψυξη, ώστε να διατηρούνται στη βέλτιστη δυνατή κατάσταση μέχρι να τα χρησιμοποιήσουμε.
- Να προσέχουμε τις θερμοκρασίες! Φροντίζουμε να τοποθετήσουμε **στο ψυγείο το συντομότερο δυνατό** τα ευαλλοίωτα τρόφιμα (για παράδειγμα γάλα, κρέας) μετά την αγορά τους. Ελέγχουμε ότι το ψυγείο μας λειτουργεί σωστά. Διατηρούμε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό (πάνω από 60°C) πριν από το σερβίρισμα. Δεν αφήνουμε το μαγειρεμένο φαγητό σε θερμοκρασία δωματίου για περισσότερο από 2 ώρες.



- Να προετοιμάζουμε το κρέας για μαγείρεμα ακολουθώντας τις ορθές πρακτικές για την υγιεινή τροφίμων, ώστε να αποφύγουμε επιμολύνσεις μαγειρεμένου κρέατος με ωμά τρόφιμα και να φροντίζουμε για την καθαριότητα των επιφανειών.

Ας δούμε μερικές πρακτικές συμβουλές ειδικότερα τώρα για το Πάσχα.

Για τα αμνοερίφια:

Αν επιλέξουμε αγορά ολόκληρου σφαγίου ή ενός ημιμορίου από ένα σφάγιο, προσέχουμε να υπάρχει οπωσδήποτε σφραγίδα σε σχήμα αυγού, η οποία δείχνει ότι έχει γίνει ο απαιτούμενος κρεοσκοπικός έλεγχος.

Συγκεκριμένα, υπάρχουν τρεις κατηγορίες υποχρεωτικών σφραγίδων:

- Τα σφάγια που έχουν σφαγεί **στη χώρα μας και που έχουν εκτραφεί στην Ελλάδα ή σε Κράτος Μέλος της Ε.Ε.** έχουν σφραγίδα καταλληλότητας χρώματος «**λαμπρού κυανού**» δηλαδή **τυρκουάζ**, στο κέντρο της οποίας αναγράφεται ο κωδικός αριθμός κτηνιατρικής έγκρισης του σφαγείου και περιφερειακά τα αρχικά **GR** και τα διακριτικά της Ε.Ε.
- Τα σφάγια που έχουν σφαγεί **σε άλλα Κράτη Μέλη της Ε.Ε.** και διακινούνται προς τη χώρα μας έχουν σφραγίδα καταλληλότητας με **χρώμα επιλογής του κάθε Κράτους Μέλους της Ε.Ε.** και τα χαρακτηριστικά στοιχεία (κωδικός αριθμός έγκρισης σφαγείου, χώρας και διακριτικών της Ε.Ε.) τα οποία εφαρμόζονται στη χώρα σφαγής τους.
- Τα σφάγια που έχουν σφαγεί σε **τρίτες χώρες** και εισάγονται στη χώρα μας έχουν σφραγίδα καταλληλότητας με χρώμα **καστανό** και τα στοιχεία της χώρας προέλευσης.



Για τα σπλάχνα και το κρέας:

- Προσέχουμε να βρίσκονται υπό ψύξη μέσα σε προστατευμένους χώρους (π.χ. ψυχόμενες προθήκες). Όταν επιλέγουμε κατεψυγμένα σπλάχνα, πρέπει να εξετάζουμε την **ημερομηνία κατάψυξης και την ημερομηνία ανάλωσης του προϊόντος** (π.χ. ένδειξη: «ΑΝΑΛΩΣΗ ΕΩΣ», «ΑΝΑΛΩΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ»).

Για τα αυγά:

Τα αυγά βρίσκονται στο επίκεντρο των γιορτών του Πάσχα, είτε βαμμένα για «τσούγκρισμα», είτε ενσωματωμένα σε πιάτα ή σε γλυκά. Ο κατάλληλος χειρισμός τους μας προστατεύει από μόλυνση από σαλμονέλα, ένα βακτήριο που προκαλεί τροφιμογενή νοσήματα.



- Για να κάνουμε την επιλογή μας, εξετάζουμε τις προβλεπόμενες ενδείξεις στη συσκευασία, όπως την **κατηγορία ποιότητας, βάρους και την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.**
- **Δεν πλένουμε τα αυγά** πριν τα αποθηκεύσουμε στο ψυγείο.
- Για την καλή συντήρησή τους διατηρούμε τα φρέσκα αυγά σε **δροσερό** χώρο ή στο ψυγείο.
- Τοποθετούμε τα βρασμένα αυγά, σε ξεχωριστό χώρο, από τα φρέσκα, στο ψυγείο μέσα σε 2 ώρες από την παρασκευή τους και τα καταναλώνουμε εντός μιας εβδομάδας.
- Για τη βαφή των αυγών αγοράζουμε μόνο **εγκεκριμένες βαφές** κι ακολουθούμε προσεκτικά τις οδηγίες που αναγράφονται στις συσκευασίες. Βάφουμε μόνο τα αυγά που δεν έχουν σπάσει κατά το βρασμό.

Αν διαπιστώσουμε στην αγορά υποβαθμισμένα, ακατάλληλα, αλλοιωμένα τρόφιμα ή αντιμετωπίσουμε φαινόμενα εξαπάτησης ή παραπλάνησης, υπάρχει πάντα ο πενταψήφιος τηλεφωνικός αριθμός **11717** για καταγγελίες.

Ο Ε.Φ.Ε.Τ. εύχεται σε όλους τους καταναλωτές Καλό Πάσχα!