

Αθήνα, 10/04/2023

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Ενημέρωση των καταναλωτών για την περίοδο του Πάσχα

Η προετοιμασία παραδοσιακών γευμάτων κατά την περίοδο των εορτών του Πάσχα έχει συνδεθεί με αυξημένη κατανάλωση κρέατος, τυριών, αυγών αλλά και γλυκών, όπως τα σοκολατένια αυγά.

Ο προγραμματισμός των αγορών μας, η συνειδητή επιλογή τροφίμων και ο σωστός χειρισμός και αποθήκευσή τους, μας προστατεύει από τροφιμογενή νοσήματα, συμφέρει οικονομικά και βοηθά στην αποφυγή της σπατάλης των τροφίμων.

Ως καταναλωτές είναι σημαντικό:


- Να προμηθευόμαστε τρόφιμα μόνο από **επίσημα, άρα και ελεγχόμενα** σημεία πώλησης.
- Να ανατρέχουμε στις ενδείξεις της συσκευασίας στα προσσκευασμένα 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 στις **συνθήκες υγιεινής**, στην **καθαριότητα** του εξοπλισμού και του χώρου του καταστήματος που επιλέγουμε για την αγορά τροφίμων.
- Να δίνουμε προσοχή στις **συνθήκες υγιεινής**, στην **καθαριότητα** της οικιακής κουζίνας μας και στην **τήρηση ορθής υγιεινής πρακτικής**, όταν προετοιμάζουμε τα γεύματά μας.
- 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.
- Όταν αγοράζουμε κρέας, να διαπιστώνουμε με απλή παρατήρηση ότι είναι τοποθετημένο **μέσα σε ψυγεία ή σε ψυχόμενες προθήκες που λειτουργούν διατηρώντας την ψύξη**.
- 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 προσέχουμε τις θερμοκρασίες! Φροντίζουμε να τοποθετούμε **στο ψυγείο το συντομότερο δυνατό** τα ευαλλοίωτα τρόφιμα (για παράδειγμα γάλα, κρέας) μετά την αγορά τους. Ελέγχουμε ότι το ψυγείο μας λειτουργεί σωστά, δηλαδή ότι η θερμοκρασία συντήρησης κυμαίνεται από **+1°C έως +4°C**, ενώ η θερμοκρασία κατάψυξης είναι μικρότερη ή ίση με **-18°C (π.χ. -20°C)**. 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.

Ειδικότερα για το Πάσχα:

Όταν αγοράζουμε αμνοερίφια:

Προσέχουμε σε κάθε σφάγιο **να υπάρχουν οπωσδήποτε σφραγίδες, σχήματος ωοειδούς και στα δύο ημιμόριά του**, οι οποίες δείχνουν ότι έχει γίνει ο απαιτούμενος υγειονομικός έλεγχος.


Συγκεκριμένα, υπάρχουν τρεις κατηγορίες υποχρεωτικών σφραγίδων:

- Τα σφάγια που έχουν σφαγεί **στη χώρα μας είτε 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.

Όταν αγοράζουμε σπλάχνα και κρέας:

Προσέχουμε να βρίσκονται υπό ψύξη μέσα σε προστατευμένους χώρους (π.χ. ψυχόμενες προθήκες) και παρατηρούμε να μην υπάρχουν πάνω τους οζίδια ή/και κύστες, ούτε να φαίνονται πάνω τους μεταβολές στο χρώμα. Όταν επιλέγουμε κατεψυγμένα σπλάχνα, πρέπει να εξετάζουμε την **ημερομηνία κατάψυξης και την ημερομηνία ανάλωσης του προϊόντος** (π.χ. ένδειξη: «ΑΝΑΛΩΣΗ ΕΩΣ», «ΑΝΑΛΩΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ»).

Όταν αγοράζουμε αυγά:

- 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 μαγειρέψουμε.
 - 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.

Όταν αγοράζουμε σοκολατένια αυγά:

Επειδή στα σοκολατένια αυγά περιέχονται συνήθως παιχνίδια μικρών διαστάσεων, προσέχουμε να μην τα δίνουμε σε παιδιά μικρής ηλικίας που μπορεί να πνιγούν. Προσέχουμε την υποχρεωτική αναγραφή της σύνθεσης (π.χ. «σοκολάτα γάλακτος», «σοκολάτα υγείας») και την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (π.χ. ένδειξη: «ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ»).

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

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