

Αθήνα 13 Ιουλίου 2011

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Ενημέρωση σχετικά με ανάκληση προϊόντων

Ο Ε.Φ.Ε.Τ., μέσω του Συστήματος Έγκαιρης Προειδοποίησης για τα Τρόφιμα και τις Ζωοτροφές, ενημερώθηκε σχετικά με τη διακίνηση βοδινού κρέατος στο οποίο ανιχνεύτηκε ο παθογόνος μικροοργανισμός O157:H7 (eae⁺, stx1⁺). Συγκεκριμένα, οι βελγικές αρχές αναφέρουν ότι ανίχνευσαν τον συγκεκριμένο παθογόνο μικροοργανισμό σε βοδινό κρέας, του οποίου η πρώτη ύλη προέρχεται από το σφαγείο «Group Bigard» (κωδικός έγκρισης FR 59 225 104 CE) στη Γαλλία.

Οι γαλλικές αρχές αναφέρουν για διακίνηση του συγκεκριμένου βοδινού κρέατος, σε τέσσερις ελληνικές επιχειρήσεις, ως εξής :

- «ΣΩΤΗΡΙΑΔΗΣ ΣΙΑ Α.Ε.» (Κεντρική Κρεαταγορά Θεσσαλονίκης) : αρ. παρτίδας 071878, (AV5: ωμοπλάτη με στήθος), ημερομηνία παραλαβής 16.06.2011, συνολική ποσότητα 173,8 κιλά.
- «ΕΔΕΣΜΑ Α.Ε.» (Σίνδος, Θεσσαλονίκη) : Αρ. παρτίδας 071862 (AV5), ημ. παραλαβής 15.06.2011, συνολική ποσότητα 214,6 κιλά.
- «ΠΑΤΕΡΑΚΗΣ Α.Ε.» (Στέρνες Ακρωτηρίου, Χανιά Κρήτης) : α) Αρ. παρτίδας 071887 (Plat de cote: μεσοπλεύριο κρέας, στηθοπλευρές), ημ. παραλαβής 16.06.2011, συνολική ποσότητα 49,7 κιλά και β) Αρ. παρτίδας 071862 (Plat de cote), ημ. παραλαβής 16.06.2011, συνολική ποσότητα 45,7 κιλά.
- «ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΚΡΕΑΤΩΝ Α.Ε.» (Τρίκλινο, Κέρκυρα) : α) Αρ. παρτίδας 072135 (Plat de cote), ημ. παραλαβής 15.06.2011, συνολική ποσότητα 49,9 κιλά και β) Αρ. παρτίδας 072135 (AV5), ημ. παραλαβής 15.06.2011, συνολική ποσότητα 190 κιλά.

Ο Ε.Φ.Ε.Τ. απαίτησε την άμεση ανάκληση / απόσυρση του συνόλου των παραπάνω προϊόντων από την ελληνική αγορά και ήδη βρίσκονται σε εξέλιξη οι σχετικοί έλεγχοι.

Σημειώνεται ότι σε συνέχεια επικοινωνίας με το Κέντρο Ελέγχου & Πρόληψης Νοσημάτων (ΚΕΕΛΠΝΟ), δεν έχουν παρατηρηθεί κρούσματα που να συνδέονται με το συγκεκριμένο στέλεχος στις εν λόγω περιοχές όπου διακινήθηκαν τα αναφερόμενα προϊόντα το τελευταίο χρονικό διάστημα.

Συνιστάται στους καταναλωτές να ακολουθούν ορθές πρακτικές υγιεινής και σωστό χειρισμό των τροφίμων στο σπίτι, ήτοι :

- Σωστό πλύσιμο των χεριών με σαπούνι, καλό ξέβγαλμα και στέγνωμα.
- Το κρέας, συμπεριλαμβανομένου του κιμά, θα πρέπει να μαγειρεύεται καλά.
- Αποφυγή διασταυρούμενης επιμόλυνσης. Για παράδειγμα, χρήση διαφορετικής επιφάνειας κοπής για το ωμό κρέας, διαφορετική για το μαγειρεμένο ή για τα φρέσκα λαχανικά. Εναλλακτικά θα πρέπει να πλένεται η επιφάνεια κοπής με σαπούνι μεταξύ των διαφόρων χρήσεων μίας επιφάνειας.