

Αθήνα 13 Δεκεμβρίου 2011

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Ενημέρωση των καταναλωτών για την εορταστική περίοδο των Χριστουγέννων.

Οι έλεγχοι που διενεργεί ο Ε.Φ.Ε.Τ. στην αγορά των τροφίμων, κατά τη διάρκεια των εορτών, θα εντατικοποιηθούν σε μεγάλο βαθμό με κύριο γνώμονα να διασφαλισθεί η υγεία των καταναλωτών αλλά και τα συμφέροντά τους από οποιοδήποτε κίνδυνο ή πρακτική υπονόμευσή τους.

Για τους λόγους αυτούς ο Ε.Φ.Ε.Τ. συνιστά στους καταναλωτές :

- Να αγοράζουν από επίσημα και ελεγχόμενα σημεία της αγοράς. Οι αγορές τροφίμων από πλανόδιους περιστασιακούς πωλητές θα πρέπει να αποφεύγονται συστηματικά, διότι αποτελούν πηγή διάθεσης μη ελεγχόμενων τροφίμων που μπορεί να παραπλανήσουν τον καταναλωτή και να προκαλέσουν μικρά ή μεγάλα προβλήματα στην υγεία του.
- Να αγοράζουν πουλερικά και κρεατικά που είναι τοποθετημένα σε ψυγεία ή προθήκες – ψυγεία και όχι αυτά που βρίσκονται εκτός ψυγείου, κρέμονται από τσιγκέλια και είναι εκτεθειμένα σε σκόνη και μικρόβια.
- Να δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στους χειρισμούς των τροφίμων από το προσωπικό, στις συνθήκες καθαριότητας του προσωπικού, του εξοπλισμού και του χώρου απ' όπου προμηθεύονται τα πουλερικά, τα κρεατικά και άλλα ευαλοίωτα προϊόντα (γαλακτοκομικά, αυγά κλπ).

Για την καλύτερη ενημέρωση των καταναλωτών και την υποβοήθηση των επιλογών τους, θεωρούμε σκόπιμο να υπενθυμίσουμε τις παρακάτω **ΑΠΛΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**:

➤ **Για την προμήθεια Κρέατος – Ζώα Κτηνοτροφίας (αρνιά, κασίκια κλπ) :**

- Το κρέας πρέπει πάντα να διατίθεται υπό ψύξη⁰2 – 5° C για το νωπό και σε θερμοκρασία – 18° C ή και χαμηλότερη για το κατεψυγμένο κρέας. Το κρέας δεν πρέπει ποτέ να διατίθεται από ανοιχτούς μη ψυχόμενους χώρους.
- Ο καταναλωτής πρέπει πάντα να συγκρίνει την τιμή με την ποιότητα του κρέατος και να αναζητεί τις σφραγίδες υγειονομικών ελέγχων που δείχνουν ότι οι αρμόδιες κτηνιατρικές υπηρεσίες έχουν κάνει τον απαιτούμενο έλεγχο.
- Για όλα τα σφάγια αμνοεριφίων εγχώριας παραγωγής, η σφραγίδα καταλληλότητας είναι χρώματος «τυρκουάζ» («λαμπρό κυανούν», χρωστική E 133) και έχει σχήμα ωοειδές ή στρογγυλό, όπου αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου. Σε σφραγίδα ορθογώνιου παραλληλόγραμμου θα πρέπει να αναγράφεται η χώρα προέλευσης, «ELLAS» ή «EL».
- Για τα σφάγια αμνοεριφίων που προέρχονται από κοινοτικές χώρες, η σφραγίδα καταλληλότητας είναι χρώματος «τυρκουάζ» («λαμπρό κυανούν», χρωστική E 133) ή «ερυθρό» («ερυθρό Allura», χρωστική E 129) και έχει σχήμα ωοειδές ή στρογγυλό, όπου αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου. Σε σφραγίδα ορθογώνιου παραλληλόγραμμου θα πρέπει να αναγράφονται τα αρχικά του ονόματος της κοινοτικής χώρας προέλευσης.
- Τα σφάγια αμνοεριφίων εισαγωγής από τρίτες χώρες, ελληνικής ή όχι σφαγής, φέρουν υποχρεωτικά όλες τις σφραγίδες σε χρώμα «καστανό» (χρωστική E 155), δηλαδή τη σφραγίδα καταλληλότητας (ωοειδή ή στρογγυλή) και σφραγίδα ορθογώνιου παραλληλόγραμμου στο εσωτερικό της οποίας αναγράφεται το όνομα της τρίτης χώρας.
- Τα σφάγια βοοειδή θα πρέπει, πέραν της σφραγίδας καταλληλότητας, να συνοδεύονται από πρόσθετη επισήμανση με τη μορφή ειδικής αδιάβροχης ετικέτας η οποία να είναι σταθερά προσαρτημένη επί του σφάγιου. Η πρόσθετη αυτή επισήμανση των βοοειδών θα πρέπει να περιλαμβάνει τον κωδικό αναγνώρισης του ζώου, την ημερομηνία σφαγής, τη χώρα γέννησης, τη χώρα εκτροφής και τη χώρα σφαγής του ζώου. Στην περίπτωση δε κρέατος βοοειδών που προέρχεται από ζώα που γεννήθηκαν, εκτράφηκαν και σφάγηκαν στην Ελλάδα θα πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα «χώρα καταγωγής Ελλάδα» και η ετικέτα να έχει πλαίσιο χρώματος «μπλε του ουρανού».

➤ **Για την προμήθεια Πουλερικών (Γαλοπούλες – Κοτόπουλα κλπ) και προϊόντων πτηνοτροφίας :**

- Οι γαλοπούλες διατίθενται προς πώληση είτε ως νωπές (συσκευασμένες ή μη) είτε ως κατεψυγμένες.
- Οι νωπές γαλοπούλες πρέπει να διατηρούνται υπό ψύξη 2° – 4° C και ποτέ σε ανοιχτούς μη ψυχόμενους χώρους. Οι κατεψυγμένες πρέπει να διατηρούνται σε κατάψυξη – 18° C ή και χαμηλότερη θερμοκρασία.
- Οι νωπές εγχώριες μη συσκευασμένες γαλοπούλες πρέπει να είναι εκσπλαχνισμένες (απεντερωμένες), χωρίς πούπουλα και να φέρουν σήμανση καταλληλότητας (είτε με τη μορφή σφραγίδας είτε, συνηθέστερα, σε καρτελάκι μιας χρήσης, κατάλληλα τοποθετημένο επάνω στο κρέας).
- Οι συσκευασμένες νωπές ή κατεψυγμένες γαλοπούλες πρέπει να φέρουν τη σήμανση καταλληλότητας της χώρας προέλευσης και την ημερομηνία ανάλωσης (τοποθετημένη επάνω ή κάτω από τη συσκευασία ή το περιτύλιγμα, κατά τρόπο ευανάγνωστο).
- Τα κατεψυγμένα πουλερικά, τα οποία προέρχονται από ομαδική συσκευασία και πωλούνται ασυσκευάστα, μπορούν να πωλούνται χωρίς ατομική ένδειξη, με την προϋπόθεση ότι οι ενδείξεις της δεύτερης συσκευασίας θα έχουν μεταφερθεί στην προθήκη του καταψύκτη πώλησης.
- Η διάθεση στην αγορά πτηνοτροφικών προϊόντων (πουλερικά, αυγά κλπ) με ενδείξεις περί ειδικού τρόπου παραγωγής τους (π.χ. «ελευθέρας βοσκής», «βιολογικής εκτροφής» κλπ) πρέπει να συνοδεύεται και από το ειδικό, κατά περίπτωση, σήμα που χορηγεί ο Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π. – AGROCERT σε πιστοποιημένες εκτροφές ή εγκαταστάσεις.

➤ **Για την προμήθεια Θηραμάτων :**

Τις ημέρες αυτές συνηθίζεται η πώληση σφάγιων άγριων ή εκτρεφόμενων θηραμάτων. Κατά την αγορά τους θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα τα θηράματα που διατίθενται ολόκληρα να είναι γδαρμένα και εκσπλαχνισμένα και να φέρουν σφραγίδα καταλληλότητας. Τυποποιημένα εισαγόμενα ή εγχώρια θηράματα πρέπει να φέρουν, επίσης, σήμανση καταλληλότητας και αναγραφή ημερομηνίας συσκευασίας και ανάλωσης.

➤ **Για την προμήθεια Γαλακτοκομικών Προϊόντων :**

- Τα συσκευασμένα τυριά θα πρέπει να φέρουν σήμανση αναγνώρισης (οβάλ σφραγίδα) με τα αρχικά της χώρας παραγωγής και τον αριθμό έγκρισης του παρασκευαστή. Επίσης, η ημερομηνία ανάλωσης (λήξης) θα πρέπει να αναγράφεται επάνω στη συσκευασία.
- Η κοπή των τυριών (σε φέτες, κομμάτι κλπ) θα πρέπει να γίνεται παρουσία του πελάτη.
- Τα τυριά πρέπει να συντηρούνται στο ψυγείο.
- Τα προϊόντα που περιέχουν φυτικά λιπαρά (αντί ζωικού λίπους) είναι ΜΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ και πρέπει να διατίθενται προς πώληση σε διακριτούς χώρους από αυτούς των γαλακτοκομικών.

➤ **Για την προμήθεια Αβγών :**

- Η καταλληλότητα του αβγού διαπιστώνεται από την ορθότητα των παραμέτρων που αναγράφονται στη συσκευασία – στην περίπτωση των συσκευασμένων αβγών – ή στην ενδεικτική πινακίδα πώλησης – στην περίπτωση των αβγών που πωλούνται χύμα – δηλαδή : (α) στην ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, (β) στην κατηγορία ποιότητας, (γ) στην κατηγορία βάρους και (δ) στη μέθοδος εκτροφής. Τα αβγά, επίσης, σημαίνονται με τον κωδικό του παραγωγού.
- Το χρώμα του κελύφους συνδέεται με τη ράτσα της κότας και δεν έχει σχέση με την ποιότητά του.
- Ο χρωματισμός του κρόκου εξαρτάται από τη διατροφή και δεν επηρεάζει τη θρεπτική και βιολογική αξία του αβγού.
- Αποφεύγετε να αγοράζετε αβγά με ακάθαρτο, ραγισμένο και μη φυσιολογικό κέλυφος.
- Αποφεύγετε να καταναλώνετε αβγά με κηλίδες αίματος, με ασπράδι θρομβώδες, χρωματισμένο, ανακατεμένο με τον κρόκο και με δυσάρεστη οσμή.
- Για τη καλή συντήρηση των αβγών που αγοράζετε μην τα πλένετε αλλά διατηρήστε τα σε δροσερό χώρο.
- Μετά το βρασμό τους τα αβγά διατηρούνται υποχρεωτικά στο ψυγείο.

➤ **Για την προμήθεια Προϊόντων Ζαχαροπλαστικής :**

- Για την ασφάλεια και την υγιεινή των προϊόντων ζαχαροπλαστικής θα πρέπει τα προϊόντα αυτά να διατηρούνται στο ψυγείο, με τις σωστές θερμοκρασίες συντήρησης, λόγω του ευαλοίωτου χαρακτήρα αυτών των προϊόντων.
- Εξετάζετε προσεχτικά την επισήμανση στα προϊόντα ζαχαροπλαστικής και ιδιαίτερα σε εκείνα που περιέχουν σοκολάτα για να διαπιστώσετε εάν πρόκειται για πραγματική ή για «απομίμηση σοκολάτας», κυρίως για αποφυγή παραπλάνησης και κερδοσκοπίας και όχι για λόγους υγιεινής.

Επειδή τις ημέρες αυτές παρασκευάζονται και μαγειρεύονται περισσότερα τρόφιμα από αυτά που άμεσα καταναλώνονται, συνιστάται τα μαγειρεμένα φαγητά να μην μένουν εκτός ψυγείου περισσότερο από 2 ώρες. Η δε αποθήκευσή τους να γίνεται πάντοτε σε κλειστούς περιέκτες μακριά από νωπά τρόφιμα.

Ο Ε.Φ.Ε.Τ. συνιστά τις ημέρες των εορτών προσοχή στην κατανάλωση αλκοόλ, η παραδοσιακή διατροφή των ημερών να στηρίζεται στην ποικιλία και στο μέτρο και να συνοδεύεται με φυσική άσκηση.

Σε δηλώσεις του ο Πρόεδρος του ΕΦΕΤ Γιάννης Μίχας τόνισε ότι : **«Ολόκληρο το επιστημονικό προσωπικό του ΕΦΕΤ εργάζεται καθημερινά, μεθοδικά και συστηματικά, για την προστασία του καταναλωτή, για να φτάνουν στο πιάτο της οικογένειας, του κάθε νοικοκυριού, τρόφιμα που έχουν ελεγχθεί και είναι ασφαλή. Οι έλεγχοι από την πλευρά του Ε.Φ.Ε.Τ. θα συνεχίσουν να είναι εντατικοί, προς κάθε κατεύθυνση και αυστηροί».**

Ο Ε.Φ.Ε.Τ. σας εύχεται ΚΑΛΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ.