

Αθήνα 18 Δεκεμβρίου 2013

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Ενημέρωση των καταναλωτών εν όψει της εορταστικής περιόδου των Χριστουγέννων

Ο Ε.Φ.Ε.Τ. συνεχίζει με εντατικούς ρυθμούς τους ελέγχους στην αγορά των τροφίμων και κατά τη διάρκεια των εορτών, με κύριο γνώμονα τη διασφάλιση της υγείας των καταναλωτών, αλλά και την προστασία των συμφερόντων τους από οποιοδήποτε κίνδυνο ή πρακτική υπονόμεισής τους.

Για την καλύτερη ενημέρωση των καταναλωτών, ειδικότερα κατά την εορταστική περίοδο των Χριστουγέννων, υπενθυμίζονται τα παρακάτω :

ΑΠΛΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- **Για την προμήθεια Κρέατος**
 - Το κρέας πρέπει πάντα να διατίθεται υπό ψύξη 2° – 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 να αναζητεί τις σφραγίδες υγειονομικών ελέγχων που δείχνουν ότι οι αρμόδιες κτηνιατρικές υπηρεσίες έχουν κάνει τον απαιτούμενο έλεγχο.
- **Για την προμήθεια Πουλερικών (Γαλοπούλες – Κοτόπουλα κλπ) και προϊόντων πτηνοτροφίας :**
 - Οι γαλοπούλες διατίθενται προς πώληση είτε ως νωπές (συσκευασμένες ή μη) είτε ως καταψυγμένες.
 - 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), αποπτιλωμένες 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 :**

Κατά την αγορά σφάγιων άγριων ή εκτρεφόμενων θηραμάτων θα πρέπει να προσεχθεί ιδιαίτερα τα θηράματα που διατίθενται ολόκληρα να είναι εκσπλαχνισμένα και να φέρουν σφραγίδα καταλληλότητας. Τυποποιημένα εισαγόμενα ή εγχώρια θηράματα πρέπει να φέρουν, επίσης, σήμανση καταλληλότητας και αναγραφή ημερομηνίας 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 θα πρέπει να αναγράφεται επάνω στη συσκευασία.
- 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 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 ασφάλειας.

Ο Ε.Φ.Ε.Τ. επίσης συνιστά στους καταναλωτές :

- Να αγοράζουν τρόφιμα 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).
- 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.
- Η διατροφή των ημερών να στηρίζεται στην ποικιλία και στο μέτρο όπως παραδοσιακά αρμόζει και να συνοδεύεται με φυσική άσκηση, ενώ η κατανάλωση αλκοόλ να γίνεται με μέτρο.

Δείτε επίσης την παρακάτω έκδοση του Ε.Φ.Ε.Τ. για περισσότερες πληροφορίες :

http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/library/consumers_info?cat=CONSUMERS

Το επιστημονικό προσωπικό του ΕΦΕΤ εντείνει ακόμη περισσότερο τις εργασίες του ειδικότερα κατά την περίοδο των εορτών για την προστασία της υγείας των καταναλωτών αλλά και των συμφερόντων τους. Οι έλεγχοι του Ε.Φ.Ε.Τ. είναι εντατικοί, προς κάθε κατεύθυνση και ιδιαιτέρως αυστηροί σε επιχειρήσεις που δεν συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας ιδιαίτερα την εορταστική αυτή περίοδο.

Ο Ε.Φ.Ε.Τ. σας εύχεται ΚΑΛΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ