

Αθήνα 13 Δεκεμβρίου 2018

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Ενημέρωση των καταναλωτών εν όψει της εορταστικής περιόδου των Χριστουγέννων

Με δεδομένη την αύξηση της ζήτησης συγκεκριμένων ειδών τροφίμων, κυρίως ζωικής προέλευσης, κατά την περίοδο των εορτών των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς, ο ΕΦΕΤ είναι παρών στο πλευρό του καταναλωτή, εντατικοποιώντας τους ελέγχους του στην αγορά των τροφίμων και επιδιώκοντας συνεχή επικοινωνία με κάθε πρόσφορο μέσο για την ενημέρωση των καταναλωτών σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, καθώς και σε θέματα προστασίας από πρακτικές παραπλάνησης. Στο πλαίσιο αυτής της επικοινωνίας, ο ΕΦΕΤ συμβουλεύει για τα ακόλουθα :

ΑΠΛΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- **Αγορά τροφίμων στην εορταστική περίοδο :**
 - Στα σημεία λιανικής πώλησης τροφίμων (αγορές, σούπερ μάρκετ), προτείνεται ο διαχωρισμός σε διαφορετικές σακούλες κατά την αγορά και μεταφορά των τροφίμων που αγοράζονται ωμά και χρειάζονται θερμική επεξεργασία πριν καταναλωθούν (π.χ. κρέας και προϊόντα του που χρειάζονται ψήσιμο) από τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα (π.χ. σαλάτες). Έτσι, αποφεύγεται πιθανή διασταυρούμενη μικροβιακή επιμόλυνση. Προτείνεται, επίσης, τα προϊόντα υπό ψύξη και τα κατεψυγμένα τρόφιμα να αγοράζονται τελευταία και η επιστροφή στο σπίτι να γίνεται το συντομότερο δυνατό, ώστε να τοποθετούνται το συντομότερο δυνατό και με ορθή πρακτική διαχωρισμού μέσα σε συσκευασίες κατάλληλες για τρόφιμα στο οικιακό ψυγείο.

- **Προμήθεια κρέατος :**

- Η διάθεση του νωπού κρέατος πρέπει να γίνεται υπό ψύξη μεταξύ +2°C και +5°C, ενώ η διάθεση του κατεψυγμένου σε θερμοκρασία από -18°C και κάτω. Το κρέας δεν πρέπει να διατίθεται εκτός ψύξης.
- Ο καταναλωτής πρέπει να αναζητά τις σφραγίδες υγειονομικών ελέγχων που αποδεικνύουν ότι οι αρμόδιες κτηνιατρικές υπηρεσίες έχουν πραγματοποιήσει τον απαιτούμενο έλεγχο.
- Στα σημεία πώλησης πρέπει να τηρούνται πινακίδες για την καταγωγή-προέλευση του κρέατος, πληροφορία που περιέχεται και στην αυτοκόλλητη ετικέτα που εκδίδεται από την ταμειακή μηχανή.

➤ **Προμήθεια κρέατος πουλερικών (όπως γαλοπούλες και κοτόπουλα) ή προϊόντων πτηνοτροφίας :**

- Οι γαλοπούλες διατίθενται προς πώληση είτε νωπές (συσκευασμένες ή μη) είτε κατεψυγμένες.
- Οι νωπές γαλοπούλες πρέπει να διατηρούνται υπό ψύξη μεταξύ +2°C και +4°C και ποτέ σε ανοιχτούς μη ψυχόμενους χώρους. Οι κατεψυγμένες πρέπει να διατηρούνται σε κατάψυξη στους -18°C ή σε χαμηλότερη θερμοκρασία.
- Οι νωπές εγχώριες μη συσκευασμένες γαλοπούλες πρέπει να είναι εκσπλαχνισμένες (απεντερωμένες), αποπτιλωμένες (δίχως πούπουλα) και να φέρουν σήμανση καταλληλότητας (είτε με τη μορφή σφραγίδας είτε, συνηθέστερα, σε καρτελάκι μιας χρήσης, κατάλληλα τοποθετημένο πάνω 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 (όπως πουλερικά ή αυγά ορνίθων), με ενδείξεις περί ειδικού τρόπου παραγωγής τους (π.χ. ελευθέρως βοσκής, εκτατικής εκτροφής, κ.ά.), πρέπει να συνοδεύεται και από το ειδικό, κατά περίπτωση, σήμα που χορηγεί ο Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π. – AGROCERT για τις Ειδικές Πτηνοτροφικές Εκτροφές.

➤ **Προμήθεια κρέατος θηραμάτων :**

Κατά την αγορά σφαγίων άγριων ή εκτρεφόμενων θηραμάτων θα πρέπει να προσεχθεί ιδιαίτερα να είναι εκσπλαχνισμένα και να φέρουν σφραγίδα καταλληλότητας τα θηράματα που διατίθενται ολόκληρα. Τυποποιημένα εισαγόμενα ή εγχώρια θηράματα πρέπει να φέρουν, επίσης, σήμανση καταλληλότητας και αναγραφή ημερομηνίας ανάλωσης.

➤ **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 γαλακτοκομικά προϊόντα και πρέπει να διατίθενται προς πώληση σε διακριτούς χώρους από αυτούς των γαλακτοκομικών.

➤ **Προμήθεια προϊόντων ζαχαροπλαστικής :**

- Για την ασφάλεια ορισμένων προϊόντων ζαχαροπλαστικής, όταν αυτό απαιτείται, θα πρέπει τα προϊόντα αυτά να διατηρούνται στο ψυγείο στις ορθές θερμοκρασίες συντήρησης, για τις οποίες ο παρασκευαστής πρέπει να ενημερώνει τον καταναλωτή.
- Ο παρασκευαστής πρέπει να ενημερώνει τον καταναλωτή για την ύπαρξη αλλεργιογόνων σε προϊόντα ζαχαροπλαστικής.

Ο ΕΦΕΤ, επίσης, συνιστά στους καταναλωτές :

- Να αγοράζουν τρόφιμα από ελεγχόμενα σημεία της αγοράς.
- Να αποφεύγουν τις αγορές τροφίμων από πλανόδιους πωλητές που δεν διαθέτουν τις σχετικές άδειες.
- Να αγοράζουν κάθε είδος κρέατος ή προϊόντων του που επιλέγουν για το τραπέζι των Χριστουγέννων (π.χ. σφάγια πουλερικών) μόνο εφόσον είναι τοποθετημένα σε ψυγεία ή ψυχόμενες προθήκες (προθήκες – ψυγεία).

- Να δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στους χειρισμούς των τροφίμων από το προσωπικό, στις συνθήκες καθαριότητας του προσωπικού, του εξοπλισμού και του χώρου από όπου προμηθεύονται κάθε είδος κρέατος ή προϊόντων του ή άλλα ευαλλοίωτα προϊόντα (γαλακτοκομικά, αυγά κ.ά.).
- Η διατροφή κατά την εορταστική περίοδο να στηρίζεται στην ποικιλία και στο μέτρο, όπως παραδοσιακά αρμόζει και να συνοδεύεται με φυσική άσκηση, ενώ η κατανάλωση αλκοόλ να γίνεται με μέτρο.
- Όταν πραγματοποιούν αγορές τροφίμων να αγοράζουν τελευταία τα προϊόντα που χρειάζονται ψύξη ή κατάψυξη και να τα τοποθετούν το συντομότερο δυνατό στο οικιακό ψυγείο ή στην οικιακή κατάψυξη.
- Να πραγματοποιούν πλήρη απόψυξη του κατεψυγμένου κρέατος πριν από το μαγείρεμα (π.χ. κατεψυγμένη γαλοπούλα, κατεψυγμένο κοτόπουλο), τοποθετώντας το (κατά προτίμηση) εντός της συντήρησης του οικιακού ψυγείου, καλυμμένο με προστατευτική μεμβράνη συσκευασίας κατάλληλη για τρόφιμα και μέσα σε δοχείο κατάλληλο για τρόφιμα, το οποίο να κρατάει τα υγρά από την απόψυξη. Για το χρόνο πλήρους απόψυξης, ανάλογα με το βάρος του προϊόντος, υπάρχουν προτεινόμενοι χρόνοι από τους προμηθευτές.
- Κατά το ψήσιμο της γαλοπούλας να τηρείται ο χρόνος και η θερμοκρασία ψήσιματος που προτείνεται στη συσκευασία.

Υπενθυμίζεται η ειδική γραμμή επικοινωνίας 11717 του ΕΦΕΤ, η οποία είναι στη διάθεση των καταναλωτών και στην οποία μπορούν να αναφέρουν ή να καταγγείλουν βάσει στοιχείων κάποια μη συμμόρφωση ή παράβαση της νομοθεσίας που μπορεί να υποπέσει στην αντίληψή τους.

Για περισσότερες πληροφορίες δείτε, επίσης, τον παρακάτω σύνδεσμο του ΕΦΕΤ :

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

Με αίσθημα ευθύνης για την αποστολή του και αξιοποιώντας όλους τους διαθέσιμους πόρους του, ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων, με τις δράσεις του κατά την εορταστική περίοδο των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς, στοχεύει στην προστασία της υγείας και των συμφερόντων των καταναλωτών. Οι έλεγχοι του ΕΦΕΤ συνεχίζονται απρόσκοπτα, συστηματικά και αδιάλειπτα. Οι υπηρεσίες του ΕΦΕΤ συνεργάζονται όποτε χρειαστεί με αυτές των Περιφερειών και των

Περιφερειακών Ενοτήτων για την αποτελεσματική οργάνωση των ελέγχων σε όλη τη χώρα. Όταν ανακαλύπτονται μη συμμορφώσεις με δόλο κατά των καταναλωτών σε πρακτικές επιχειρήσεων τροφίμων, τα διοικητικά μέτρα λαμβάνονται άμεσα και οι κυρώσεις είναι αυστηρές.

Ο ΕΦΕΤ σας εύχεται χαρούμενα Χριστούγεννα με υγεία κι ευτυχία για το νέο έτος.