

Αθήνα 10 Δεκεμβρίου 2019

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Εντατικοί έλεγχοι στα τρόφιμα λόγω των Χριστουγέννων

Κατά την περίοδο των εορτών του Χριστουγέννων ο ΕΦΕΤ προχωρά στην **εντατικοποίηση των ελέγχων** που διενεργούνται στην αγορά των τροφίμων με κύριο γνώμονα την **προστασία της υγείας των καταναλωτών**.

Προς την κατεύθυνση αυτή προωθεί παράλληλα τη συνεργασία και το συντονισμό στους ελέγχους με άλλες αρμόδιες ελεγκτικές υπηρεσίες, ώστε η προστασία των καταναλωτών να γίνεται με αποτελεσματικότερο τρόπο.

Στο πλαίσιο αυτό ο ΕΦΕΤ εφιστά την προσοχή των καταναλωτών στα εξής :

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 +5°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, εκτακτικής 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.).
- 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 ψησίματος που προτείνεται στη συσκευασία.

Παρακαλούνται, τέλος, οι καταναλωτές να είναι ιδιαίτερα προσεκτικοί στις αγορές τους και στην περίπτωση που διαπιστώσουν διάθεση υποβαθμισμένων, ακατάλληλων, αλλοιωμένων τροφίμων ή πέσουν θύμα παραπλάνησης, να απευθύνονται στον ΕΦΕΤ και στο πενταψήφιο νούμερο 11717.

Ο ΕΦΕΤ ΕΥΧΕΤΑΙ ΣΕ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ ΚΑΛΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ