

Τι πρέπει να προσέξουμε στα κρεατικά που αγοράζουμε.

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτο:thestival.gr

Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας-Θράκης,, έχοντας υπόψη την αυξημένη ζήτηση τροφίμων ζωικής προέλευσης κατά τις ημέρες των εορτών, θα ήθελε να ενημερώσει το καταναλωτικό κοινό για τα εξής:

1.Τα ζώα που προορίζονται για σφαγή και παραγωγή κρέατος,, υπόκεινται υποχρεωτικά σε πολλαπλούς κτηνιατρικούς ελέγχους πού αφορούν την προστασία της υγείας τους στην εκτροφή , τη μεταφορά, την προ σφαγής εξέταση των ζώων και τη διαδικασία σφαγής τους.

2.Τα ζώα σφάζονται σε εγκεκριμένα σφαγεία, υπό την επίβλεψη επίσημων κτηνιάτρων και πρέπει να φέρουν σήμανση καταλληλότητας, (σφραγίδα) ωοειδούς σχήματος και χρώματος μπλε για τα εντός Ευρωπαϊκής Κοινότητας και καστανό για τα εισαγόμενα από τρίτες χώρες.

3.Επίσης πρέπει να φέρουν επισήμανση της χώρας προέλευσης των ζώων με σφραγίδα παραλληλόγραμμου σχήματος (π.χ. ΕΛΛΑΔΑ) και ως προς το είδος του σφάγιου (π.χ. ΑΜΝΟΣ, ΕΡΙΦΙΟ κ.λ.π.).

4.Απαγορεύεται να δοθεί στην κατανάλωση κρέας στο οποίο δεν έχουν διενεργηθεί οι παραπάνω έλεγχοι και το οποίο δεν φέρει σήμανση καταλληλότητας (ζώα που

σφάγηκαν μέσα σε κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις με σκοπό την εμπορία τους).

Ιδιαίτερα εφιστούμε την προσοχή των καταναλωτών στα εξής:

1. Όλα τα θηράματα, εκτρεφόμενα ή άγρια (ημιάγριοι χοίροι , λαγοί, κουνέλια κλ.π.) θα πρέπει να διατίθενται στην αγορά έχοντας υποστεί πλήρη εκδορά (γδάρισμα) σε εγκεκριμένη εγκατάσταση δίχως να υπάρχουν τεμάχια δέρματος σε αυτά και να φέρουν σήμα καταλληλότητας της εγκατάστασης παραγωγής τους, ωοειδούς σχήματος.

2. Στα σφάγια γαλοπούλας δεν πρέπει να υπάρχουν φτερά, πούπουλα και εντόσθια και πρέπει να φέρουν σήμα αναγνώρισης της εγκατάστασης παραγωγής τους, ωοειδούς σχήματος σε καρτελάκι ή ετικέτα.

3. Όλα τα κρέατα διατίθενται στον καταναλωτή υπό ψύξη (2ο – 4ο C) ή πωλούνται κατεψυγμένα, συντηρούμενα σε θερμοκρασία μικρότερη των -18ο C

4. Τα σπλάχνα (έντερα, συκώτια) διατίθενται στην αγορά ως νωπά ή κατεψυγμένα, τα έντερα επιπλέον διατίθενται και ως αλατισμένα. Όλα τα παραπάνω προϊόντα πρέπει να διατίθενται προς πώληση υπό ψύξη (2ο – 3ο C) ή και κατάψυξη (-18οC). Τα κατεψυγμένα πρέπει να διατίθενται σε κλειστή άθικτη συσκευασία , η οποία φέρει τον κωδικό του εργαστηρίου επεξεργασίας και της χώρας προέλευσης.

5. Τα αυγά πρέπει να διατίθενται στην αγορά έχοντας τις παρακάτω πληροφορίες (στη συσκευασία ή σε πινακίδα): κωδικό Παραγωγού, μέθοδο εκτροφής, ελάχιστος χρόνος διατήρησης, ποιότητα και βάρος. Αποφεύγουμε να αγοράζουμε αυγά με μη φυσιολογικό κέλυφος (σπασμένο, λερωμένο κλπ.). Δεν καταναλώνουμε αυγά τα οποία παρουσιάζουν στο εσωτερικό αλλοιώσεις όπως αιμορραγικές κηλίδες, οσμές, αλλαγή χρώματος κλπ.

Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής με αίσθημα ευθύνης προς τους καταναλωτές και κύριο μέλημα την προστασία της Δημόσιας Υγείας προτρέπει τους καταναλωτές να είναι προσεκτικοί και να προμηθεύονται τρόφιμα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, τα οποία φέρουν τις απαραίτητες ενδείξεις και σήμανση καταλληλότητας. Επίσης, καλεί τους υπευθύνους των επιχειρήσεων τροφίμων να τηρούν την κείμενη νομοθεσία, όσον αφορά την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.

Παράλληλα διαβεβαιώνει τους καταναλωτές ότι οι έλεγχοι συνεχίζονται συστηματικά.

Από την Διεύθυνση Κτηνιατρικής

Πηγή: thrakitoday.com