30 Δεκεμβρίου 2015

Τι πρέπει να προσέξουμε στο γιορτινό τραπέζι - Συμβουλές από ΕΦΕΤ

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Συμβουλές στους καταναλωτές για την αγορά τροφίμων εν όψει των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς δίνει ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων.

-Γενικά για την προμήθεια κρέατος:

- Το νωπό κρέας πρέπει πάντα να διατίθεται υπό ψύξη μεταξύ +2ºC και +5ºC, ενώ το κατεψυγμένο σε θερμοκρασία –18ºC ή χαμηλότερη. Το κρέας δεν πρέπει ποτέ να διατίθεται σε ανοιχτούς μη ψυχόμενους χώρους.
- Ο καταναλωτής πρέπει να αναζητά τις σφραγίδες υγειονομικών ελέγχων που αποδεικνύουν ότι οι αρμόδιες κτηνιατρικές υπηρεσίες έχουν πραγματοποιήσει τον απαιτούμενο έλεγχο.
- Ειδικότερα για την 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 +2ºC και +4ºC και ποτέ σε ανοιχτούς μη ψυχόμενους χώρους. Οι κατεψυγμένες πρέπει να διατηρούνται σε κατάψυξη στους –18ºC ή σε 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 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 ασυσκεύαστα, 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. «ελευθέρας 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.

-Για την 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.

-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 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 αδειοδοτημένες επιχειρήσεις και ελεγχόμενα σημεία της αγοράς.

Να αγοράζουν κάθε είδος κρέατος ή κρεατοσκευάσματος που επιλέγουν για το τραπέζι των Χριστουγέννων (π.χ. σφάγια πουλερικών) μόνο εφόσον είναι τοποθετημένα σε ψυγεία ή ψυχόμενες προθήκες (προθήκες – ψυγεία) και όχι τεμάχια κρέατος που βρίσκονται εκτός ψυγείου κρεμασμένα από τσιγκέλια και εκτεθειμένα σε σκόνη και μικρόβια.
Να δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στους χειρισμούς των τροφίμων από το προσωπικό, στις συνθήκες καθαριότητος του προσωπικού, του εξοπλισμού και του χώρου απ' όπου προμηθεύονται κάθε είδος κρέατος ή κρεατοσκευάσματος 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 πριν από το μαγείρεμα πλήρη απόψυξη του κατεψυγμένου κρέατος (π.χ. κατεψυγμένη γαλοπούλα, κατεψυγμένο κοτόπουλο), κατά προτίμηση εντός της συντήρησης του οικιακού ψυγείου.

Τέλος ο ΕΦΕΤ υπενθυμίζει την ειδική γραμμή επικοινωνίας 11717, η οποία είναι στη διάθεση όλων των καταναλωτών και στην οποία μπορούν να αναφέρουν/καταγγέλλουν οιαδήποτε μη συμμόρφωση ή παράβαση της νομοθεσίας που μπορεί να υποπέσει στην αντίληψή τους.
Παράλληλα, ο φορέας διαβεβαιώνει ότι εντείνονται κατά το μέγιστο δυνατό οι εργασίες των κλιμακίων κατά την περίοδο των εορτών για την προστασία της υγείας και των συμφερόντων των καταναλωτών.

Πηγή: iefimerida.gr