

Συμβουλές στους καταναλωτές για την αγορά κρέατος και αυγών το Πάσχα από την



Διεύθυνση Κτηνιατρικής της Περιφέρειας ΑΜΘ, ενόψει των εορτών του Πάσχα και λόγω της αυξημένης ζήτησης τροφίμων ζωικής προέλευσης, ενημερώνει το καταναλωτικό κοινό για τα παρακάτω:

Όσον αφορά το κρέας και τα προϊόντα του:

1. Τα ζώα που προορίζονται για την παραγωγή κρέατος σφάζονται σε εγκεκριμένα σφαγεία , υπόκεινται υποχρεωτικά σε κτηνιατρικούς ελέγχους σε όλα τα στάδια της παραγωγής (προ της σφαγής, κατά την διαδικασία της σφαγής και κρεοσκοπικό έλεγχο του παραγόμενου κρέατος).
2. Απαγορεύεται από την εθνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία η σφαγή ζώων εντός των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων με σκοπό την εμπορία.
3. Όλα τα αμνοερίφια φέρουν υποχρεωτικά σφραγίδες και στα δύο ημιμόρια του σφάγιου. Οι οποίες υποδηλώνουν:
 - α) καταλληλότητα του κρέατος και είναι σχήματος ωσειδούς
 - β) την χώρα προέλευσης και το είδος του σφάγιου (αμνός, ερίφιο), σχήματος ορθογώνιου παραλληλόγραμμου

4. Τα αμνοερίφια εγχώριας παραγωγής, ή αυτά που προέρχονται από χώρες της κοινότητας, φέρουν σφραγίδες χρώματος μπλε.
5. Τα αμνοερίφια εισαγωγής από τρίτες χώρες, ελληνικής ή όχι σφαγής φέρουν σφραγίδες χρώματος καστανού .
6. Απαγορεύεται να δοθεί στην κατανάλωση κρέας στο οποίο δεν έχουν διενεργηθεί οι παραπάνω έλεγχοι και το οποίο δεν φέρει σήμανση καταλληλότητας.
7. Το κρέας πρέπει να πωλείται μόνο μέσα από ψυγεία ή ψυχόμενες προθήκες και δεν εκτίθεται σε κινδύνους επιμόλυνσης.
8. Επιστούμε την προσοχή των καταναλωτών ως προς την πώληση παραπροϊόντων σφάγιων (έντερα, συκωταριές, πνεύμονες, καρδιά, νεφροί) τα οποία θα πρέπει, εάν είναι νωπά, είτε να συνοδεύουν τα σφάγια είτε να εκτίθενται προς πώληση νωπά συσκευασμένα ή μη.
9. Τα κατεψυγμένα εντόσθια θα πρέπει να διατηρούνται κατεψυγμένα και να προσφέρονται στον καταναλωτή με την συσκευασία τους η οποία θα φέρει όλες τις προβλεπόμενες από την νομοθεσία ενδείξεις (ημερομηνία παραγωγής , λήξης , επωνυμία παρασκευάστριας εταιρείας και σήμανση της εγκατάστασης παραγωγής). Τα κατεψυγμένα προϊόντα απαγορεύεται να αποψύχονται και να διατίθενται ως νωπά.

Όσον αφορά τα αυγά:

1. Όλα τα αυγά προς πώληση που διατίθενται στο εμπόριο θα πρέπει να φέρουν πάνω στο κέλυφος σφραγίδα με το διακριτικό αριθμό του παραγωγού (π.χ. 3 EL 72041)
2. Τα αυγά πρέπει να προέρχονται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και αυτό θα πρέπει να αποτυπώνεται στην συσκευασία τους
3. Όσον αφορά τις λαϊκές αγορές στις οποίες πωλούνται αυγά χύμα, πρέπει στο σημείο πώλησης να αναγράφεται η επωνυμία και η διεύθυνση του παραγωγού
4. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας των αυγών είναι 28 ημέρες όταν διατηρούνται σε δροσερό μέρος

Η Δνση Κτηνιατρικής της Περιφέρειας ΑΜΘ συστήνει σε όλους τους καταναλωτές, να είναι ιδιαίτερα προσεκτικοί και να προμηθεύονται τρόφιμα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, τα οποία φέρουν ενδείξεις και σήμανση καταλληλότητας. Επίσης καλεί τους υπευθύνους των επιχειρήσεων τροφίμων να τηρούν την κείμενη νομοθεσία, όσον αφορά την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων.

Τέλος ενημερώνουμε πως οι έλεγχοι συνεχίζονται συστηματικά και με μεγαλύτερη ένταση.

Διεύθυνση Κτηνιατρικής Περιφέρειας ΑΜΘ

Πηγή: thrakitoday.com