|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ** **ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ Π.Ε. ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ** **Τμήμα Κτηνιατρικής** |  |  |
| **Ταχ. Διεύθυνση****Ταχ. Κώδικας****Πληροφορίες****Τηλέφωνο****Email** | ::::: | **Λακωνικής 89****24133, Καλαμάτα****Κωταντούλα Μαρία****2721366401****vetermess@pe-messinias.gr** |

**ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ**

**ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟ ΤΩΝ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ**

Το Τμήμα Κτηνιατρικής της Δ.Α.Ο.Κ. Μεσσηνίας διενεργεί συνεχόμενους ελέγχους στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης με σκοπό την διασφάλιση της Δημόσιας Υγείας.

Απευθύνει στους καταναλωτές τις παρακάτω συστάσεις **για την αγορά τροφίμων την περίοδο των εορτών**:

**ΓΕΝΙΚΑ:**

Αγοράστε από επίσημα και ελεγχόμενα σημεία αγοράς που διαθέτουν σχετικές άδειες λειτουργίας

Αγορές από περιστασιακούς πωλητές ή δήθεν παραγωγούς μπορεί να προκαλέσουν μικρά ή μεγάλα προβλήματα υγείας.

Δίνετε προσοχή στους χειρισμούς των τροφίμων από το προσωπικό , τηρώντας τις συνθήκες καθαριότητας εξοπλισμού και του χώρου.

Ξεχωρίστε τα τρόφιμα που αγοράζετε σε διαφορετικές σακούλες όπως για παράδειγμα κρέας και σαλάτες.

Εξετάστε τις ενδείξεις στην ετικέτα , ιδιαίτερα αυτές που αναφέρονται στην ημερομηνία λήξης.

Τα προϊόντα που χρειάζονται ψύξη ή κατάψυξη να αγοράζονται τελευταία **και να τα** αποθηκεύετε στο ψυγείο ή καταψύκτη όσο το δυνατόν γρηγορότερα .

Το μαγείρεμα του κατεψυγμένου κρέατος να πραγματοποιείται μετά από πλήρη απόψυξή του ,κατά προτίμηση εντός της συντήρησης του οικιακού ψυγείου.

**Αγορά κρεάτων – πουλερικών-θηραμάτων**

**1.**Επιλέγετε κρέας μόνο ***από κρεοπωλεία* που λειτουργούν νόμιμα**.

**2.**Επιλέγετε ***κρεοπωλεία στα οποία τηρούνται οι κανόνες υγιεινής*** (καθαροί χώροι, καθαρά και τακτοποιημένα ψυγεία και ψυχόμενες προθήκες συντήρησης του κρέατος, καθαρά ρούχα προσωπικού).

**3.**Βεβαιωθείτε ότι το κρέας προέρχεται από σφάγιο το οποίο ***έχει σφαγεί σε******εγκεκριμένο σφαγείο***και έχει υποστεί τον προβλεπόμενο κτηνιατρικό έλεγχο .Αυτό το βεβαιώνουν οι ***σφραγίδες υγειονομικού ελέγχου.***

***Λαμπρού κυανού χρώματος*** *με αναγραφή**του σφαγείου που έχει σφαγεί και των αρχικών GR και Ε.Ε. για τα ζώα που έχουν γεννηθεί και σφαγεί στην Ελλάδα. Το ίδιο και αυτά της Ε.Ε. που έχουν σφαγεί σε ελληνικά σφαγεία.*

*Ζώα από τρίτες χώρες φέρουν σφραγίδες καταλληλότητας καστανου χρώματος (κεραμιδί) και σφραγίδες προέλευσης ίδιου χρώματος.*

*Ζώα που έχουν σφαγεί σε κοινοτική χρα και εισάγονται στην Ελλάδα φέρουν την παραπάνω ωοειδή σφραγίδα με χρώμα επικλογής του κάθε κράτους μέλους.*

**4.**Η διάθεση νωπού κρέατος να γίνεται ***υπό ψύξη 2-5ο C*** και ποτέ σε ανοιχτούς μη ψυχόμενους χώρους. Τα κατεψυγμένα κρέατα πρέπει να διατηρούνται σε **κατάψυξη -18ο C ή και χαμηλότερη**.

**5.**.Στα σημεία πώλησης του κρέατος πρέπει να υπάρχουν πινακίδες για την καταγωγή-προέλευση του κρέατος.

**6.** Αγοράστε πουλερικά και κρεατικά *που είναι τοποθετημένα* ***σε ψυγεία ή σε προθήκες******ψυγεία*** και όχι αυτά που είναι εκτός ψυγείου, κρέμονται από τσιγκέλια και είναι εκτεθειμένα σε σκόνες και μικρόβια.

 **6.** Τα νωπά εγχώρια μη συσκευασμένα πουλερικά όπως γαλοπούλες πρέπει να είναι ***εκσπλαχνισμένα*** , χωρίς πούπουλα και να φέρουν ***σήμανση καταλληλότητας με σφραγίδα ή καρτελάκι*** μιας χρήσης κατάλληλα τοποθετημένο πάνω στο κρέας.Να μην διατηρούνται ποτέ σε ανοιχτούς μη ψυχόμενους χώρους, αλλά υπό ψύξη μεταξύ ***2-4ο C.***

**7.**Τα συσκευασμένα νωπά ή κατεψυγμένα πουλερικά πρέπει να φέρουν ***την σήμανση*** ***καταλληλότητας*** της χώρας προέλευσης και την ημερομηνία ανάλωσης(τοποθετημένη επάνω ή κάτω από τη συσκευασία ή το περιτύλιγμα, κατά τρόπο ευανάγνωστο).

**8**. H διάθεση στην αγορά πτηνοτροφικών προϊόντων (πουλερικά ή αυγά) με ενδείξεις για τον τρόπο παραγωγής τους ( ελευθερας βοσκής, εκτατικης εκτροφής , κτ.λ.) πρέπει να συνοδεύονται από το ειδικό σήμα του Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π. AGROCERT

8. Τα σφάγια αγρίων ή εκτρεφόμενων θηραμάτων θα πρέπει **να είναι εκσπλαχνισμένα με σφραγίδα καταλληλότητας.**Τα τυποποιημένα να φέρουν και ημερομηνία ανάλωσης.

**Αγορά Γαλακτοκομικών Προϊόντων**

**1.**Τα τυριά θα πρέπει να παρασκευάζονται μόνο ***σε τυροκομεία που λειτουργούν*** ***νόμιμα*** . Μην αγοράζετε ποτέ “φρέσκα τυριά” από παραγωγούς που τυροκομούν οι ίδιοι .

2..Τα συσκευασμένα τυριά θα πρέπει να φέρουν ***τη σήμανση καταλληλότητας*** με τα αρχικά της χώρας και τον αριθμό έγκρισης του παρασκευαστή καθώς και την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

3. Να συντηρούνται στο ψυγείο.

Τα προϊόντα που περιέχουν φυτικά λιπαρά είναι μη γαλακτοκομικά προϊόντα και πωλούνται σε διακριτούς χώρους από αυτούς των γαλακτοκομικών.

**Αγορά αυγών**

**1.**Τα αυγά πρέπει να φέρουν πάνω στο κέλυφος τους τον διακριτικό αριθμό του παραγωγού και όσα είναι συσκευασμένα τον κωδικό αριθμό του ωοσκοπικού κέντρου, την κατηγορία ποιότητας και βάρους και την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

**2**.Δε πλένουμε τα αυγά

**3**. Δεν καταναλώνουμε τα αυγά ωμά

**4**.Δεν επιλέγουμε ακάθαρτα , ραγισμένα αυγά.

**ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

* Στο ψυγείο ,τοποθετούμε στα πάνω ράφια τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα και στα κάτω ράφια τα ωμά τρόφιμα μέσα σε κατάλληλες θήκες για τρόφιμα. Η θερμοκρασία του ψυγείου δεν πρέπει να ξεπερνά τους 5˚C, ώστε τα τρόφιμα να είναι ασφαλή μέχρι την ημερομηνία ανάλωσή τους.
* Αποψύχουμε το κατεψυγμένο κρέας τοποθετώντας το στη συντήρηση του ψυγείου, σε κατάλληλο δοχείο και καλύπτοντας το με προστατευτική μεμβράνη κατάλληλη για τρόφιμα . Ο χρόνος πλήρους απόψυξης εξαρτάται από το βάρος του προϊόντος.
* Χρησιμοποιούμε διαφορετικά μαχαίρια για τον τεμαχισμό των ωμών κρεάτων από τα υπόλοιπα τρόφιμα.
* Πλένουμε σχολαστικά με σαπούνι την επιφάνεια κοπής πριν την χρησιμοποιήσουμε για διαφορετικό είδος τροφίμων ή εναλλακτικά χρησιμοποιούμε διαφορετικές επιφάνειες κοπής.
* Πλένουμε σχολαστικά τα χέρια μας με σαπούνι μετά από κάθε χειρισμό ωμών κρεάτων και τροφίμων.
* Κατά την προετοιμασία του κρέατος για μαγείρεμα , οι χειρισμοί πρέπει να είναι τέτοιοι ώστε να αποφευχθούν οι επιμολύνσεις του μαγειρεμένου κρέατος με ωμά τρόφιμα.
* Τα περισσεύματα των τροφίμων τα βάζουμε τα ψυγείο ή στην κατάψυξη εντός δύο ωρών κατάλληλα σκεπασμένα.

 Δεκέμβριος 2024

ΤΜΗΜΑ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

 

 **ΕΥΧΕΣ ΓΙΑ ΚΑΛΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ**