



Περιφέρεια Θεσσαλίας
Νομός Καρδίτσας
Δήμος Παλαμά
Αριθμ.πρωτ:4064/14.04.2025

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟ ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΕΝΤΥΠΟ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ ΕΝΟΨΕΙ ΤΩΝ ΕΟΡΤΩΝ ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ



Ο Δήμος Παλαμά, μέσω του τμήματος Κοινωνικής Προστασίας, Παιδείας & Πολιτισμού **με αρμοδιότητα σε θέματα Προάσπισης της Δημόσιας Υγείας**, με γνώμονα την πληρέστερη ενημέρωση και προστασία του καταναλωτικού κοινού, θέτει υπόψη των καταναλωτών, ορισμένες χρήσιμες συμβουλές και βασικές οδηγίες για την ασφάλεια των τροφίμων που προτίθενται να καταναλώσουν ενόψει της εορτής του Πάσχα.

ΒΑΣΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Οι καταναλωτές θα πρέπει να προσέξουν τα εξής:

- η προμήθεια των τροφίμων να γίνεται από επίσημα και ελεγχόμενα σημεία της αγοράς
- το κρέας που θα προμηθευτούν να είναι τοποθετημένο μέσα σε ψυγεία και να τηρούνται οι θερμοκρασίες ψύξης
- τα ευαλλοίωτα τρόφιμα μετά την αγορά τους, θα πρέπει να τοποθετηθούν στο ψυγείο το συντομότερο δυνατό **θερμοκρασία συντήρησης : από +1° C έως και +4° C , θερμοκρασία κατάψυξης : μικρότερη ή το πολύ ίση με -18° C**
- να δοθεί έμφαση στις συνθήκες υγιεινής του προσωπικού καθώς και στην καθαρότητα του εξοπλισμού του καταστήματος

ΣΦΡΑΓΙΔΕΣ-ΕΠΙΣΗΜΑΣΗ (ΑΜΝΟΕΡΙΦΙΑ,ΣΥΚΩΤΑΡΙΕΣ,ΕΝΤΕΡΑ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΟΤΕΡΑ ΚΡΕΑΣ)



➤ τα αμνοερίφια **εγχώριας παραγωγής** (που εκτράφηκαν στην Ελλάδα ή σε χώρες Ε.Ε. κι έχουν σφαγεί στη χώρα μας) σφραγίδα **χρώματος**

“**λαμπρού κυανού**” δηλ τουρκουάζ και **ωσειδούς σχήματος** (σχήμα αυγού) στο κέντρο της οποίας αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου και περιφερειακά τα **αρχικά GR** και τα διακριτικά της Ε.Ε.

- σφάγια αμνοεριφίων που έχουν σφαγεί σε άλλες χώρες της Ε.Ε. και διακινούνται προς τη χώρα μας , πρέπει να έχουν την παραπάνω **ωσειδή σφραγίδα χρώματος επιλογής του κάθε κράτους μέλους της Ε.Ε.** και τα χαρακτηριστικά στοιχεία (αριθ.έγκρισης σφαγείου , χώρας και διακριτικών της Ε.Ε.) τα οποία εφαρμόζονται στη χώρα σφαγής τους.
- σφάγια αμνοεριφίων που έχουν σφαγεί σε τρίτες χώρες και εισάγονται στη χώρα μας , πρέπει να έχουν σφραγίδα καταλληλότητας **χρώματος καστανού**
- σε όλα τα σφάγια πρέπει υποχρεωτικά να υπάρχουν **σφραγίδες και στα δυο ημιμόριά του**
- στα κατεψυγμένα κρέατα πρέπει να εξετάζονται η ημ/νια κατάψυξης και ημ/νια λήξης του προϊόντος
- τα σπλάχνα , το συκώτι, οι πνεύμονες , η καρδιά, οι νεφροί να μην φέρουν οζίδια και κύστες
- αν αγοράσετε συκωταριά και έντερα για το παραδοσιακό κοκορέτσι και τη μαγειρίτσα, αυτά δεν πρέπει να παρουσιάζουν μεταβολές του χρωματισμού και να μην είναι εκτεθειμένα στο περιβάλλον , τη σκόνη και τα έντομα
- αν προμηθευτείτε κατεψυγμένη συκωταριά, **ΠΡΟΣΟΧΗ** στην αναγραφή ημ/νίας κατάψυξης και λήξης του προϊόντος

ΑΥΓΑ -ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΕΞΕΤΕ

Κατά την προμήθεια αυγών θα πρέπει:

- να φέρουν πάνω στο κέλυφος με καθαρά γράμματα το διακριτικό **αριθμό του παραγωγού**
- ημ/νια ελάχιστης διατηρησιμότητας (**28 ημέρες** μετά την ημ/νια ωοτοκίας είναι το μέγιστο επιτρεπτό χρονικό διάστημα)
- αποφεύγετε να αγοράσετε αυγά με ακάθαρτο , ραγισμένο ή μη φυσιολογικό κέλυφος
- αποφύγετε να αγοράσετε αυγά με κηλίδες αίματος ή με ασπράδι θρομβώδες, χρωματισμένο, ανακατεμένο με τον κρόκο και με δυσάρεστη οσμή
- η νωπότητα του αυγού διαπιστώνεται από το μέγεθος του αεροθαλάμου του. Τα φρέσκα έχουν πολύ μικρό θάλαμο
- διατηρήστε τα αυγά σε δροσερό μέρος
- εξετάζουμε πάντα τις προβλεπόμενες ενδείξεις στη συσκευασία (ημ/νια ωοτοκίας, ημ/νια συσκευασίας, ή ωοσκόπησης, ημ/νια λήξης)



ΒΑΦΗ ΑΥΓΩΝ

- ακολουθούμε προσεκτικά τις οδηγίες που αναγράφονται στις συσκευασίες βαφής αυγών
- οι χρησιμοποιούμενες διακοσμητικές βαφές αυγών είναι οι επιτρεπόμενες από τον **Κώδικα Τροφίμων και Ποτών**

- να βράφονται μόνο τα αυγά που έχουν παραμείνει ακέραια κατά το βράσιμο



- αφού ολοκληρωθεί ο βρασμός, τα αυγά αφήνονται μέχρι η θερμοκρασία τους να πλησιάσει τη θερμοκρασία περιβάλλοντος και θα πρέπει να επιθεωρούνται για πιθανά σπασίματα
- τοποθετούμε τα βρασμένα αυγά σε ξεχωριστό χώρο από τα φρέσκα , στο ψυγείο **μέσα σε 2΄ώρες** από την παρασκευή τους και τα καταναλώνουμε **εντός μιας εβδομάδας**

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΑΥΓΑ

Τι πρέπει να προσέξετε κατά την προμήθεια σοκολατένιων αυγών



- ισχύουν οι γενικοί κανόνες υγιεινής κατά τη συντήρηση , την έκθεση και τη διάθεση από σταθερά και επώνυμα σημεία πώλησης τροφίμων
- προσοχή από τους γονείς στο περιεχόμενο , αν αυτά περιέχουν παιχνίδια μικρών διαστάσεων , μπορεί να προκληθεί πνιγμός σε παιδιά μικρής ηλικίας
- προσοχή στην υποχρεωτική αναγραφή της σύνθεσης (π.χ. σοκολάτα γάλακτος, σοκολάτα υγείας) και στην ημ/νια ανάλωσης
- δεν επιτρέπουμε την αλόγιστη κατανάλωση τους από παιδιά, καθώς περιέχουν πολλές θερμίδες



Ο ΔΗΜΟΣ ΠΑΛΑΜΑ ΕΥΧΕΤΑΙ ΣΕ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ ΚΑΛΟ ΠΑΣΧΑ

ΧΡΗΣΙΜΑ ΤΗΛΕΦΩΝΑ:

Συνήγορος του καταναλωτή

τηλ:2106460862,2106460814,2106460737,2106460458

Αναφορές /καταγγελίες μπορούν να υποβληθούν στον **ΕΝΙΑΙΟ ΦΟΡΕΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Ε.Φ.Ε.Τ.):**

- ✓ τηλ:2132145800
- ✓ ηλεκτρονικά
- ✓ ταχυδρομικά
- ✓ τηλεφωνικά στη γραμμή εξυπηρέτησης πολιτών **11717**

Τμήμα Κοινωνικής Προστασίας , Παιδείας και Πολιτισμού Δήμου Παλαμά

ΠΗΓΕΣ:

- 1. ΕΦΕΤ (ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ)**
- 2. ΕΟΔΥ (ΕΘΝΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ)**