



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
Π.Ε ΠΙΕΡΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΕΜΠΟΡΙΟΥ ΚΑΙ ΑΝΩΝΥΜΩΝ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ
Ταχ. Δ/ση : 28^η Οκτωβρίου 40
Ταχ. Κωδ.: 60132
Πληροφορίες: Χρυσάνθη Καζαντζίδου
Τηλέφωνο : 2351351130**

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ & ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΤΗΣ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ ΤΩΝ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ ΚΑΙ ΤΗΣ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ

Το Τμήμα Εμπορίου & Ανωνύμων Εταιρειών, της Διεύθυνση Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος της Περιφερειακής Ενότητας Πιερίας θα εντείνει τους ελέγχους κατά την εορταστική περίοδο για να διαφυλάξει την ασφάλεια του καταναλωτικού κοινού. Οι έλεγχοι του τμήματος Εμπορίου και Α.Ε. της Δ/σης Ανάπτυξης της Περιφερειακής Ενότητας Πιερίας θα διεξάγονται απρόσκοπτα, συστηματικά και αδιάλειπτα. Τα διοικητικά μέτρα λαμβάνονται άμεσα και οι κυρώσεις είναι αυστηρές σε επιχειρήσεις τροφίμων που δεν συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας

Συνεπώς οι επαγγελματίες οφείλουν να τηρούν το υφιστάμενο νομοθετικό πλαίσιο που διέπει τη λειτουργία την αγορά:

α) Ν. 4235/2014 (ΦΕΚ Α΄ 32/11-2.-2014), β) Ν. 4177/06-08-2013 (ΦΕΚ Α΄173/08-08-2013), γ) Ν. 4497/2017 (ΦΕΚ Α΄171/13-11-2017), δ) Α2 – 91354/17(ΦΕΚ Β΄3983/30-8-2017), ε) 56885/2014 (ΦΕΚ Β΄3107)

Ενημερώνει επίσης ότι η ειδική γραμμή επικοινωνίας 11717, του Ε.Φ.Ε.Τ. είναι στη διάθεση όλων των καταναλωτών και στην οποία μπορούν να αναφέρουν / καταγγέλλουν οιαδήποτε μη συμμόρφωση ή παράβαση της νομοθεσίας που μπορεί να υποπείσει στην αντίληψή τους.

Ενημερώνει επίσης τους πολίτες καταναλωτές με χρήσιμες συμβουλές και βασικές οδηγίες του ΕΦΕΤ (Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων) για τις αγορές που θα πραγματοποιήσουν ενόψει των εορτών των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς.

ΑΠΛΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Κύρια σημεία προσοχής κατά την προμήθεια κρέατος :

- Η διάθεση του νωπού κρέατος πρέπει να γίνεται υπό ψύξη μεταξύ +2°C και +5°C, ενώ η διάθεση του κατεψυγμένου σε θερμοκρασία από -18°C και κάτω. Το κρέας δεν πρέπει να διατίθεται εκτός ψύξης.

- Ο καταναλωτής πρέπει να αναζητά τις σφραγίδες υγειονομικών ελέγχων που αποδεικνύουν ότι οι αρμόδιες κτηνιατρικές υπηρεσίες έχουν πραγματοποιήσει τον απαιτούμενο έλεγχο. Σημεία προσοχής κατά 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 +2°C και +4°C και ποτέ σε ανοιχτούς μη ψυχόμενους χώρους. Οι κατεψυγμένες πρέπει να διατηρούνται σε κατάψυξη στους -18°C 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 ασυσκευάστα, 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.

Σημεία προσοχής κατά 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.

Σημεία προσοχής κατά την προμήθεια γαλακτοκομικών προϊόντων :

- Τα συσκευασμένα τυριά θα πρέπει να φέρουν σήμανση αναγνώρισης («οβάλ» σφραγίδα) με τα αρχικά αυτούς χώρας παραγωγής και τον αριθμό έγκρισης του παρασκευαστή. Αυτούς, 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 αυτούς πώληση σε διακριτούς χώρους από αυτούς των γαλακτοκομικών.

Σημεία προσοχής κατά 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.

Συνιστάτε στους καταναλωτές :

Να αγοράζουν τρόφιμα από επιχειρήσεις που διαθέτουν τις σχετικές άδειες λειτουργίας ή έχουν γνωστοποιήσει τη λειτουργία τους στις αρμόδιες αρχές, καθώς και ελεγχόμενα σημεία της αγοράς.

Να αποφεύγουν τις αγορές τροφίμων από πλανόδιους πωλητές που δεν διαθέτουν τις σχετικές άδειες ή από δήθεν παραγωγούς που μπορεί να τους παραπλανήσουν ή ακόμη και επιφέρουν αρνητικές επιπτώσεις στην υγεία τους.

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 καθαριότητας του προσωπικού, του εξοπλισμού και του χώρου από 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.

**ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΕΜΠΟΡΙΟΥ ΚΑΙ Α. Ε, ΤΗΣ Δ/ΝΣΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗΣ ΕΝΟΤΗΤΑΣ ΠΙΕΡΙΑΣ ΕΥΧΕΤΑΙ ΣΕ ΟΛΟΥΣ ΚΑΛΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ
ΚΑΙ ΜΙΑ ΕΥΤΥΧΙΣΜΕΝΗ ΝΕΑ ΧΡΟΝΙΑ**