



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ & ΘΡΑΚΗΣ

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής της Περιφέρειας ΑΜΘ, ενόψει της περιόδου της σαρακοστής, συστήνει στους καταναλωτές να λάβουν υπόψη τους τα παρακάτω κριτήρια καταλληλότητας για τα τρόφιμα που θα αγοράσουν:

A. Μαλακόστρακα (γαρίδες, γάμπαρι, καραβίδες, καβούρια, αστακοί κ.α)

Τα νωπά μαλακόστρακα φέρουν κέλυφος γυαλιστερό και υγρό, τα πόδια τους είναι στερεά προσκολλημένα στο σώμα, τα μάτια τους είναι διαυγή, το κρέας τους είναι κυρίως λευκό και συμπαγές και η οσμή τους είναι ευχάριστη. Τα αλλοιωμένα μαλακόστρακα έχουν κέλυφος ξηρό και γλοιώδες, τα πόδια τους αποσπώνται εύκολα, τα μάτια τους είναι βυθισμένα, η κοιλιά τους μαλακή και γλοιώδης, το κρέας τους είναι μαλακό, με κηλίδες κίτρινες ή μελανές και παρουσιάζουν δυσάρεστη οσμή.

B. Μαλάκια (Κεφαλόποδα, Οστρακοειδή)

• **Κεφαλόποδα (χταπόδια, μοσχοί, καλαμάρια, θράψαλα, σουπιές)**

Τα νωπά κεφαλόποδα πρέπει να έχουν οσμή ευχάριστη, σάρκα συμπαγή και ελαστική, πλοκάμια και βεντούζες σταθερά στην έλξη και η επιφάνεια τους να είναι υγρή και γυαλιστερή, με τα μάτια γυαλιστερά και ζωηρά χωρίς κηλίδες. Τα αλλοιωμένα κεφαλόποδα έχουν μάτια αποχρωματισμένα, σάρκα ξηρή, θολή, μυρίζουν δυσάρεστα και η εξωτερική τους επιφάνεια καλύπτεται από βλέννα.

• **Οστρακοειδή (μύδια, στρείδια, κυδώνια, χτένια, αχιβάδες, γυαλιστερές κλπ)**

Τα οστρακοειδή, εφόσον πωλούνται με κέλυφος, πρέπει να είναι ζωντανά. Το κέλυφος τους πρέπει να είναι κλειστό και να ανοίγει δύσκολα, ενώ το υγρό που περιέχει να είναι άοσμο και διαυγές. Η σάρκα του οστράκου πρέπει να αντιδρά σε κάθε εξωτερικό ερέθισμα. Τα νεκρά όστρακα έχουν κέλυφος ανοιχτό που δεν αντιδρά στην πίεση, ενώ έχουν οσμή δυσάρεστη.

Τα μύδια που πωλούνται χωρίς κέλυφος συσκευάζονται σε πλαστικό σακουλάκι που περιέχει ποσότητα νερού. Συντηρούνται σε ψύξη ή τοποθετούνται πάνω σε πάγο. Στην συσκευασία επάνω πρέπει να είναι ευανάγνωστος ο κωδικός της εγκατάστασης αποκελύφωσης, η διατηρησιμότητα (πέντε περίπου ημέρες από την αποκελύφωση), καθώς και η προέλευσή τους.

Γ. Εχινόδερμα

Οι αχινοί πωλούνται ζωντανοί. Η αναγνώριση των ζωντανών βασίζεται στα αγκάθια τους που μένουν όρθια και κινούνται όταν μένουν σε ηρεμία. Το εσωτερικό υγρό είναι διαυγές, άχρωμο και άοσμο. Δεν αναδύουν δυσάρεστη οσμή.

Δ. Άλλα σαρακοστιανά εδέσματα

Για τις κονσέρβες θαλασσινών θα πρέπει να προσέχουμε να μην είναι διογκωμένες, να μην φέρουν σκουριά, να μην υπάρχει έξοδος υγρού περιεχομένου, και να αναγράφονται στην ετικέτα η ημερομηνία παραγωγής, η επωνυμία του παρασκευαστή και ο κωδικός αριθμός Ε.Ε. της επιχείρησης. Κατά το άνοιγμα θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στο κανονικό χρώμα του περιεχομένου και των εσωτερικών τοιχωμάτων του περιέκτη καθώς και στην οσμή.

Η απόψυξη των αλιευμάτων επιτρέπεται μόνο από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις. Αυτά διατίθενται συσκευασμένα με την ένδειξη «αποψυχθέντα» και φέρουν τον κωδικό της εγκατάστασης απόψυξης. **Δεν επιτρέπεται** η απόψυξη στα σημεία πώλησης ακόμη και εάν αυτά επισημαίνονται ως «αποψυχθέντα».

Αλατισμένος μπακαλιάρος, λακέρδα: δεν επιτρέπεται κόκκινο χρώμα (αλλοίωση) και δυσσομία.

Παστά και καπνιστά αλιεύματα: δεν πρέπει να υπάρχει δυσσομία και γλοιώδης σάρκα.

Χαβιάρι και μπρικ: δεν πρέπει να υπάρχει δυσσομία.

Αυγοτάραχο: το χρώμα του είναι συνήθως καστανό, με την εξωτερική μεμβράνη να προσφύεται καλά στα αυγά. Η σύστασή του είναι σκληρή, η οσμή του ευχάριστη και η γεύση του αλμυρή. Όταν είναι αλλοιωμένο η οσμή του είναι δυσάρεστη, η γεύση του πικρή και η σύσταση του μαλακή.

Ταραμάς: το χρώμα του πρέπει να είναι ομοιόμορφο θολό ερυθρό ή λευκό ανάλογα με το είδος ψαριού, η σύσταση του μαλακή, και η οσμή του θυμίζει εκείνη της ρέγκας, η γεύση του είναι αλμυρή και ποτέ δεν πρέπει να είναι πικρή ή όξινη. Δεν επιτρέπεται επιφανειακή ξήρανση (αφυδάτωση), μούχλα και τάγγιση.

Χαλβάς: οι καταναλωτές πρέπει να είναι προσεκτικοί για την παρουσία αλλεργιογόνων (π.χ. ξηροί καρποί), τα οποία είναι υποχρεωτικό να αναγράφονται στην ετικέτα.

Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής της Περιφέρειας ΑΜΘ, καλεί τους υπευθύνους των επιχειρήσεων τροφίμων να τηρούν την κείμενη νομοθεσία, όσον αφορά την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων. Επίσης, συστήνει σε όλους τους καταναλωτές **να προμηθεύονται τρόφιμα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, τα οποία φέρουν τις απαραίτητες ενδείξεις (προέλευση, χρόνος αλίευσης – παρασκευής κ.λπ.) και σήμανση καταλληλότητας (ωοειδής)**. Οι καταναλωτές, σε περίπτωση που διαπιστώσουν απουσία των προβλεπόμενων ενδείξεων ή ακατάλληλα τρόφιμα μπορούν να απευθύνονται στις αρμόδιες αρχές.

Τέλος, ενημερώνουμε πως οι έλεγχοι συνεχίζονται συστηματικά.

Κομοτηνή 03/03/2021

Διεύθυνση Κτηνιατρικής Περιφέρειας ΑΜΘ