

Ενόψει της εορταστικής περιόδου, η Γενική Διεύθυνση Ανάπτυξης της Περιφέρειας Ηπείρου ανακοινώνει τα εξής για το πλαίσιο λειτουργίας της αγοράς:

Επειδή κατά τις πασχαλινές γιορτές η ζήτηση των αγαθών που εθιμικά συνδέονται με το εορταστικό κλίμα των εορτών, είναι αυξημένη, επιβάλλεται να καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια ώστε η λειτουργία της αγοράς να είναι ομαλή και σύμφωνη με το υφιστάμενο νομοθετικό πλαίσιο που διέπει τη λειτουργία της αγοράς και συγκεκριμένα:

Ειδικότερα ελέγχονται οι επιτηδευματίες ως προς:

Την ανάρτηση πινακίδων με τις προβλεπόμενες ενδείξεις.

Την επισήμανση των τροφίμων (προσσκευασμένων και μη) ως προς τις ενδείξεις.

Την είσπραξη αντίτιμου, μεγαλύτερου του αναγραφόμενου επί των πινακίδων ή τιμοκαταλόγων.

Την έκδοση νομίμων παραστατικών στοιχείων.

Την ελλιπή στάθμιση ή ζύγιση.

Κάθε άλλη παράβαση που αναφέρεται στον νόμο 4177/2013 και στην Α2-718/14 Υπουργική απόφαση.

Συνιστάται στο καταναλωτικό κοινό ενόψει των εορτών:

- Να κάνει έρευνα στην αγορά, ελέγχοντας και συγκρίνοντας σε περισσότερα του ενός καταστήματος τα ομοειδή είδη, κερδίζοντας έτσι χρήματα και ποιότητα.
- Όταν αγοράζει είδη με μακρά καταναλωτική διάρκεια να ζητεί εγγύηση και οδηγίες χρήσης στα ελληνικά.
- Σε όλες τις αγορές σας να ζητάτε την νόμιμη απόδειξη, γιατί η παράβαση αυτή βαρύνει και σας.
- Ιδιαίτερη προσοχή στην ημερομηνία ανάλωσης ορισμένων ευαλωτών τροφίμων (όπως νωπό βούτυρο, γιαούρτι, κρέμα γάλακτος, ταραμοσαλάτες, μελιτζανοσαλάτες, τζατζίκι, σοκολάτες, αρτοσκευάσματα, πασχαλινά τσουρέκια κ.α.)
- Οι καταναλωτές μπορούν να εμπιστευτούν για την αγορά κρέατος, σταθερά και επώνυμα σημεία πώλησης της αγοράς (παραδοσιακά κρεοπωλεία καθώς και νόμιμα κρεοπωλεία που λειτουργούν εντός μεγάλων καταστημάτων), αναζητώντας τις σφραγίδες κτηνιατρικού ελέγχου και προέλευσης, ώστε να μην παραπλανούνται και να αποφεύγουν να αγοράζουν κρέατα από ζώα που σφάζονται σε χώρους που δεν ελέγχονται από κτηνιατρικής πλευράς, γιατί πιθανά εφόσον δεν έχουν υποστεί τον κρεοσκοπικό έλεγχο να έχουν πρόβλημα.
- Τα σφάγια αμνοεριφίων, τα εγχώρια καθώς και αυτά που εισάγονται και είναι προέλευσης κοινοτικών χωρών, αναγράφουν με κεφαλαία γράμματα το όνομα της χώρας προέλευσης, η σφραγίδα καταλληλότητας έχει χρώμα "τιρκουάζ" (λαμπρό κυανούν) και ωοειδές σχήμα
- Τα αμνοερίφια εισαγωγής από τρίτες χώρες ελληνικής ή όχι σφαγής, φέρουν υποχρεωτικά όλες τις σφραγίδες σε χρώμα καστανό δηλαδή την ωοειδή σφραγίδα καταλληλότητας και σφραγίδα ορθογωνίου παραλληλογράμμου, στο εσωτερικό της οποίας αναγράφεται το όνομα της τρίτης χώρας.
- Επισημαίνεται η υποχρέωση της τήρησης της κοινής υπουργικής απόφασης σχετικά με την επισήμανση του βοείου κρέατος με την τοποθέτηση των ετικετών με το εξωτερικό μπλε περίγραμμα για τα βοοειδή τα οποία γεννήθηκαν, εκτράφηκαν και σφάχτηκαν στην Ελλάδα (Ελληνικό βόειο κρέας) και την ετικέτα χωρίς μπλε εξωτερικό περίγραμμα για τα βοοειδή τα οποία δεν γεννήθηκαν στην Ελλάδα αλλά εκτράφηκαν και σφάχτηκαν στην Ελλάδα.
- Στις συσκευασμένες συκωταριές θα πρέπει ο καταναλωτής να αναζητά την σφραγίδα καταλληλότητας, όπου αναφέρεται η προέλευσή τους από συγκεκριμένη εγκατάσταση, η ημερομηνία λήξης και για τις κατεψυγμένες και η ημερομηνία κατάψυξης.
- Σε περίπτωση προμήθειας κατεψυγμένων ειδών, ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στην αναγραφή ημερομηνία κατάψυξης και λήξης του προϊόντα. Σε καμία περίπτωση οι καταναλωτές δεν θα πρέπει να προμηθεύονται εντόσθια αποψυγμένα.
- Τα "εντεράκια" για το παραδοσιακό κοκορέτσι και τη μαγειρίτσα, δεν πρέπει να παρουσιάζουν μεταβολές του χρωματισμού και να μην είναι εκτεθειμένα στο περιβάλλον, στην σκόνη και τα έντομα και πρέπει να καθαριστούν πολύ καλά.
- Ο κιμάς πρέπει να κόβεται παρουσία του πελάτη από τεμάχιο της αρεσκείας του, πλην του τυποποιημένου κιμά που εφόσον προσφέρεται τέτοιος με ειδική κτηνιατρική άδεια, θα πρέπει να είναι σε πακέτο με τις προβλεπόμενες ενδείξεις που περιγράφονται

στην ετικέτα του βοείου κρέατος και επί πλέον η χώρα παρασκευής(κοπής) του κιμά και η ημερομηνία παρασκευής του.

- Το κοτόπουλο πρέπει να έχει το καρτελάκι του κρεοσκοπικού ελέγχου από την κτηνιατρική υπηρεσία και τα τεμαχισμένα να πωλούνται συσκευασμένα με τις ενδείξεις του εργαστηρίου.

- Τα αυγά πρέπει να είναι ωοσκοπημένα και με καθαρό κέλυφος και δεν πρέπει να πλένονται όταν πρόκειται να διατηρηθούν στο ψυγείο, γιατί έτσι αφαιρείται το εξωτερικό υμενίδιο τους και επιταχύνεται η αλλοίωσή τους.

- Προσοχή στις τοξικές βαφές. Πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο οι εγκεκριμένες και ασφαλείς βαφές που καθορίζονται από αντίστοιχη διάταξη του Κ.Τ.Π.

- Στα τυριά πρέπει να αναγράφεται στην συσκευασία η ημερομηνία παραγωγής και ανάλωσης με τα αρχικά χώρα παραγωγής και τον αριθμό έγκρισης του παρασκευαστή. Η κοπή των τυριών σε φέτες θα πρέπει να γίνεται παρουσία του πελάτη. Οι καταναλωτές καλό θα είναι να ζητούν να τους επιδεικνύεται η επισήμανση της αρχικής συσκευασίας.

- Τα αλλαντικά πρέπει να έχουν καθαρό, στεγνό, γυαλιστερό περίβλημα. Να μην έχουν δυσάρεστη οσμή και γεύση και να μην υπάρχει αλλαγή χρώματος.

- Τα ρούχα θα πρέπει να έχουν την ετικέτα που θα πληροφορεί για την σύνθεσή τους και τα παπούτσια για το υλικό που είναι κατασκευασμένα.

- Τα παιχνίδια πρέπει να έχουν την σήμανση “CE” που σημαίνει ότι έχουν τηρηθεί οι προδιαγραφές προστασίας της ασφάλειας και της υγείας των παιδιών.

Δεν παραλείπουμε να σημειώσουμε ότι αρμόδιοι υπάλληλοι όλων των Περιφερειακών Ενοτήτων, προβαίνουν καθημερινά σε ελέγχους αναφορικά με την εφαρμογή των διατάξεων και λοιπών Υπουργικών Αποφάσεων καθώς και σε δειγματοληψίες ειδών τροφίμων-ποτών και καυσίμων για την ποιοτική τους εξέταση από τις Χημικές Υπηρεσίες του Γενικού Χημείου του Κράτους.

Έλεγχοι επίσης γίνονται και από μικτά κλιμάκια (Ε.Φ.Ε.Τ., Δ/νση Κτηνιατρικής , Δ/νση Υγείας) με ειδικότερη έμφαση στους ελέγχους που θα γίνουν για την τήρηση των κανόνων υγιεινής των κρεάτων και την αποτροπή περιπτώσεων σφαγής σε μη νόμιμα λειτουργούντα σφαγεία.

Μέχρι στιγμής η κατάσταση διαμορφώνεται ομαλά και χωρίς ιδιαίτερα προβλήματα.