

Από τον Προϊστάμενο της Γενικής Δ/σης Ανάπτυξης της Περιφέρειας Ηπείρου κ. Ευάγγελο Βαγενά, ανακοινώνονται τα εξής:

Οι καταναλωτές για τα είδη που καταναλώνονται την Καθαρά Δευτέρα και γενικότερα την περίοδο της Σαρακοστής πρέπει να επιδεικνύουν:

α) Προσοχή στις πληροφορίες που δίνονται από τον παρασκευαστή στις ενδείξεις των τυποποιημένων προϊόντων.

β) Προσοχή στην οποιαδήποτε αλλαγή των συνήθων χαρακτηριστικών των τροφίμων (οσμή, χρώμα, σύσταση κ.λ.π.).

ΛΑΓΑΝΑ: Λόγω της μεγάλης ζήτησης που έχει την Καθαρή Δευτέρα, συνιστάται στους καταναλωτές να προσέχουν ιδιαίτερα το ψήσιμό της. Γιατί μια άψητη και όχι καλής κατεργασίας λαγόνα προκαλεί στομαχικές διαταραχές.

ΧΑΛΒΑΣ: Τα συστατικά του ταχίνι, ζάχαρη, σοκολάτα, βανίλια, κακάο, ξηροί καρποί κ.λ.π. πρέπει να αναγράφονται επί της συσκευασίας. Άρρηκτα συνδεδεμένος με την παράδοση και τις διατροφικές συνήθειες του λαού μας, είναι άριστος συνδυασμός πρωτεϊνών, υδατανθράκων και ακόρεστων λιπαρών, σε αναλογίες ιδανικές για την διατροφή μας. Προτίμηση στον τυποποιημένο και επώνυμο χαλβά. Χωρίς ποσοτικές υπερβολές.

ΤΑΡΑΜΑΣ: Προϊόν πλήρες συνθετικών χρωμάτων από διατηρημένα αυγά ψαριών. Στην αγορά διατίθεται χύμα ή τυποποιημένος. Πρέπει να έχει χρώμα ομοιόμορφο. Η γεύση του πρέπει να είναι ευχάριστη και όχι ξινή και να μη προκαλεί δυσοσμία.

ΤΟΥΡΣΙΑ: Είναι λαχανικά διατηρημένα σε λάδι, ξύδι και άλμη. Κατά προτίμηση στα τυποποιημένα όπου αναγράφεται ο τρόπος συντήρησης, το βάρος και η κατηγορία του λαχανικού.

ΕΛΙΕΣ: Κυκλοφορούν χύμα ή συσκευασμένες σε διάφορα είδη όπως τσακιστές, θρούμπες, Αμφίσσης, Καλαμών κ.α.. Απαγορεύεται η ανάμιξη ελιών διαφόρου είδους. Διατηρούνται σε άλμη, ξύδι ή σε λάδι. Καλό πλύσιμο στις χύμα.

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ: Σ' αυτή την κατηγορία αναφερόμαστε κυρίως σε κεφαλόποδα (χταπόδια, καλαμαράκια, σουπιές, θράψαλα κ.λ.π.), σε οστρακοειδή (μύδια, κυδώνια, γυαλιστερές, στρείδια, αχινάδες κ.λ.π.) μαλακόστρατα (γαρίδες, καραβίδες, αστακοί, καβούρια κ.λ.π.)

Για τα νωπά θαλασσινά ως καταναλωτές πρέπει να προσέχουμε:

- Την οσμή η οποία πρέπει να είναι η οσμή της θάλασσας και όχι η οσμή αμμωνίας ή οποιαδήποτε άλλη οσμή ξένη προς το προϊόν.
- Την επιφάνεια του σώματος η οποία πρέπει να είναι υγρή και γυαλιστερή.
- Τα πλοκάμια-βεντούζες να είναι ανθεκτικά στο τράβηγμα.
- Τα μάτια να είναι γυαλιστερά, ζωντανά, χωρίς κηλίδες.
- Το ρόζ χρώμα της επιφάνειας της σάρκας είναι η συχνότερη εμφανής αλλοίωση.

Τα κατεψυγμένα θαλασσινά πωλούνται και συσκευασμένα χωρίς παραμορφώσεις του περιεχομένου και με ένα απλό στρώμα πάγου επάνω τους. Όταν γίνεται η απόψυξη το περιεχόμενο πρέπει να φέρει το χρώμα και την οσμή των νωπών.

Όταν επιλέγουμε κονσέρβες ιχθυηρών που διατηρούνται στο ψυγείο ή εκτός ψυγείου, θα πρέπει να προσέχουμε να μην είναι διογκωμένες, να μην παρουσιάζουν εξωτερική σκουριά και να μην υπάρχει διαρροή του υγρού περιεχομένου. Προσοχή στην ημερομηνία λήξης .

ΑΛΚΟΟΛ: Την καθαρή Δευτέρα πολλοί αρχίζουν με τσίπουρο ή ούζο και μετά πάνε σε μπίρα ή κρασί. Αυτό είναι λάθος. Μείνετε σε ένα τύπο ποτού και από λίγο. Προσοχή στην οδήγηση. Υπολογίζετε το πιθανό λάθος των άλλων.

ΧΑΡΤΑΕΤΟΙ: Το πέταγμα του χαρταετού είναι ένα έθιμο του τόπου μας που απολαμβάνουν

μικροί και μεγάλοι. Κρύβει ωστόσο και κάποιους κινδύνους.

- Επιλέγουμε με προσοχή τον χώρο που θα πετάξουμε τον χαρταετό μας, να είναι ανοιχτός χώρος, μακριά από γκρεμούς και όχι πέταγμα από ταρατσες.
- Δεν πετάμε τον χαρταετό κοντά σε ηλεκτροφόρα σύρματα γιατί σε περίπτωση που ο χαρταετός μπλεχτεί σε αυτά στην προσπάθεια να τον ξεμπλέξουμε, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

Για όλα τα τυποποιημένα είδη τροφίμων, έχουν εφαρμογή οι διατάξεις περί αναγραφής ενδείξεων(είδος, τιμή, προέλευση κ.α.) και ειδικότερα σε είδη ευαλοίωτα τυποποιημένα (εδέσματα όπως σαλάτες, ταραμοσαλάτες, μελιτζανοσαλάτες κ.α.) και η ημερομηνία ανάλωσης.

Γίνονται έλεγχοι από τον Ε.Φ.Ε.Τ για την εφαρμογή των κανονισμών υγιεινής που καθορίζονται από την ελληνική και κοινοτική νομοθεσία αναφορικά με την προμήθεια, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία όλων των προϊόντων που περιλαμβάνονται στην διατροφική αλυσίδα.