

ΕΦΕΤ: Συστάσεις για την προστασία της ασφάλειας των τροφίμων το καλοκαίρι

Συστάσεις για την προστασία της ασφάλειας των τροφίμων το καλοκαίρι δίνει ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) με σχετική ανακοίνωση που εξέδωσε.



Συστάσεις για την προστασία της ασφάλειας των τροφίμων το καλοκαίρι δίνει ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) με σχετική ανακοίνωση που εξέδωσε.

Σύμφωνα με τον ΕΦΕΤ, «η αύξηση της θερμοκρασίας η οποία επιταχύνει την αλλοίωση των τροφίμων, η εποχιακή λειτουργία ορισμένων επιχειρήσεων μαζικής εστίασης και η αυξημένη ζήτηση, λόγω μεγάλου αριθμού τουριστών, αποτελούν καθοριστικούς παράγοντες για την ασφάλεια των τροφίμων.

Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, ιδίως στις τουριστικές περιοχές, υπάρχει η πιθανότητα εκδήλωσης τροφικής δηλητηρίασης, η οποία συνήθως οφείλεται στην κατανάλωση τροφίμων που προετοιμάζονται, διατηρούνται ή διατίθενται, χωρίς την τήρηση των απαραίτητων όρων υγιεινής.

Η εκδήλωση της ασθένειας εξαρτάται από τον παράγοντα που την προκαλεί και μπορεί να εμφανιστεί, μετά από μισή ώρα από την κατανάλωση των τροφίμων ή μετά από λίγες ώρες ή ακόμα και ημέρες και οφείλεται στην επιμόλυνση των τροφίμων με μικροοργανισμούς, τοξίνες ή χημικές ουσίες» επισημαίνει ο ΕΦΕΤ.

Συγκεκριμένα, για την αποφυγή πιθανών τροφικών δηλητηριάσεων από αλλοιωμένα τρόφιμα, ο ΕΦΕΤ συνιστά:

«Στους καταναλωτές που αγοράζουν τρόφιμα:

– Να ελέγχουν τα βασικά χαρακτηριστικά των τροφίμων (χρώμα, οσμή, γεύση, συσκευασία και ημερομηνία λήξης).

– Να ελέγχουν τις συνθήκες διατήρησης των τροφίμων.

– Να μην επιλέγουν προϊόντα ψύξης ή κατάψυξης για τα οποία υπάρχουν υποψίες ότι δεν συντηρούνται σωστά. Υπενθυμίζεται ότι τα προϊόντα ψύξης πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασίες μικρότερες των 7ο C και τα προϊόντα κατάψυξης σε θερμοκρασίες μικρότερες των -18ο C (δηλαδή -19ο C, -20ο C, κλπ).

– Τα ψυγεία και οι καταψύκτες από όπου προμηθεύονται τα τρόφιμα να μην εκτίθενται στον ήλιο.

– Να μην επιλέγουν τρόφιμα εκτεθειμένα στον ήλιο.

– Να τοποθετούν τρόφιμα στο ψυγείο, όσο γίνεται πιο σύντομα, μετά την αγορά τους.

– Να μην επιλέγουν τρόφιμα εκτεθειμένα σε έντομα, σκόνη, κλπ.

– Ιδιαίτερα, το εμφιαλωμένο νερό να διατηρείται σε σκιερό μέρος και να μην επαναχρησιμοποιούνται οι άδειες φιάλες, οι οποίες στο τέλος της χρήσης τους θα πρέπει να οδηγούνται στους αντίστοιχους κάδους ανακύκλωσης.

Στους καταναλωτές που ετοιμάζουν οι ίδιοι το γεύμα τους:

– Να φροντίζουν για την προσωπική καθαριότητά τους, κατά την ετοιμασία του φαγητού και για την καθαριότητα του χώρου.

– Να αποφεύγουν να πίνουν νωπά τρόφιμα και αμέσως μετά έτοιμα φαγητά, χωρίς να πλύνουν τα χέρια τους.

– Να μην χρησιμοποιούν τα ίδια εργαλεία στα νωπά τρόφιμα και στα έτοιμα φαγητά.

– Να μην καπνίζουν, τρώνε ή πίνουν, όταν προετοιμάζουν νωπά προϊόντα κρέατος, πουλερικών και ψαριών.

– Να ψήνουν τα προϊόντα κρέατος, πουλερικών και ψαριών κανονικά.

– Να μην διατηρούν τα έτοιμα φαγητά περισσότερο από τον χρόνο που προβλέπει ο παρασκευαστής.

– Εάν πρόκειται να σερβίρουν ζεστό το φαγητό, τότε θα πρέπει να το διατηρούν σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 65ο C έως την ώρα του σερβιρίσματος.

– Εάν πρόκειται να ξαναζεστάνουν φαγητό που διατηρείται με ψύξη, τότε θα πρέπει να το θερμαίνουν στους 800 C.

Στους καταναλωτές που επισκέπτονται εστιατόρια:

– Να επιλέγουν εστιατόρια που εφαρμόζουν μέτρα υγιεινής τα οποία είναι απαραίτητα για την προστασία των τροφίμων.

– Να μην καταναλώνουν φαγητά που έχουν ύποπτο χρώμα, οσμή και γεύση.

– Να μην καταναλώνουν λαχανικά που δεν έχουν πλυθεί καλά.

Στους καταναλωτές που αγοράζουν τρόφιμα από επιχειρήσεις γρήγορης εξυπηρέτησης:

– Να επιλέγουν καταστήματα που εφαρμόζουν μέτρα υγιεινής τα οποία είναι απαραίτητα για την προστασία των τροφίμων.

– Έτοιμα σάντουιτς τα οποία δεν διατίθενται αμέσως μετά την παρασκευή τους, πρέπει να διατηρούνται στο ψυγείο.

– Έτοιμα γεύματα τα οποία σερβίρονται ζεστά, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασίες μεγαλύτερες των 65ο C.

– Σαλάτες που διατηρούνται σε salad bar, πρέπει να διατηρούνται με ψύξη και να είναι προφυλαγμένες από έντομα, σκόνη, κλπ.

– Τα χύμα παγωτά θα πρέπει να έχουν κατάλληλη ψύξη, να είναι σκληρά, να μην είναι εκτεθειμένα σε έντομα, σκόνη, κλπ και να σερβίρονται με καθαρά εργαλεία.

– Τα ψυγεία με αναψυκτικά και νερό να μην είναι εκτεθειμένα στον ήλιο.

– Έτοιμα φαγητά τα οποία δεν καταναλώθηκαν εντός δύο ωρών από την αγορά τους και δεν διατηρήθηκαν στο ψυγείο, πρέπει να απορρίπτονται».

Τέλος, ο ΕΦΕΤ συνιστά την προσοχή των καταναλωτών κατά την αγορά και τη διατήρηση των τροφίμων, αλλά και κατά την επίσκεψη σε εστιατόρια κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού.