



Οι παραδοσιακές διατροφικές συνήθειες τις ημέρες του Πάσχα οδηγούν τους καταναλωτές σε αγορά και κατα-νάλωση συγκεκριμένων κατηγοριών τροφίμων. ...

Μία από αυτές είναι και τα αυγά. Η σωστή επιλογή τους και η προσεκτική διαχείριση στο σπίτι (μαγείρεμα, συντήρηση) βοηθούν στη διατήρηση των πλεονεκτημάτων της παραδοσιακής μας διατροφής, καθώς και στην αποφυγή των αρνητικών επιπτώσεων στην υγεία και στα οικονομικά συμφέροντα του καταναλωτή.

Προς την κατεύθυνση αυτή, ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) εξέδωσε οδηγίες προς τους καταναλωτές, για το τι πρέπει να προσέχουν με τα αυγά που θα προμηθευτούν τις επόμενες εβδομάδες, λόγω Πάσχα.

Πάσχα: Τι οδηγίες έβγαλε ο ΕΦΕΤ για τα αυγά

1. Τα αυγά πρέπει να είναι Α' κατηγορίας, να έχουν ωοσκοπηθεί και σημανθεί ανάλογα.

2. Όσον αφορά τα συσκευασμένα αυγά, η συσκευασία πρέπει να φέρει τις εξής πληροφορίες :

- Ονομασία πώλησης.
- Όνομα, εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του υπεύθυνου της εγκατάστασης.
- Κατηγορία ποιότητας (είτε "κατηγορία Α" είτε "Α", σε συνδυασμό ή όχι με τη λέξη "φρέσκο").
- Κατηγορία βάρους.
- Ημερομηνία ελάχιστης διατήρησης.
- Τον αριθμό των αυγών ανά συσκευασία.
- Κωδικός με τη μορφή AA / BB / KK / XXX :

---AA : μέθοδος εκτροφής (0 : βιολογικά, 1 : ελευθέρως βοσκής, 2 : αχυρώνα ή δαπέδου με στρωμένη, 3 : κλωβοστοιχίας).

---BB : χώ ρα προέλευσης.

---KK : κωδικός αριθμός που αντιστοιχεί στην κάθε Περιφερειακή Ενότητα.

---XXX : αριθμός ταυτοποίησης μονάδας ωοπαραγωγώ ν ορνίθων.

3. Τα αυγά που φέρουν την ένδειξη "extra" ή "extra φρέσκα" μπορούν να πωλούνται μόνο μέχρι την έβδομη μέρα από τη συσκευασία τους, ή την ένατη μέρα από την ωοτοκία.

4. Όσον αφορά τα αυγά που πωλούνται χύμα, είναι απαραίτητες οι παρακάτω ενδείξεις :

- Κατηγορία ποιότητας (είτε "κατηγορία Α" είτε "Α", σε συνδυασμό ή όχι με τη λέξη "φρέσκο").
- Κατηγορία βάρους.
- Ένδειξη της μεθόδου εκτροφής.
- Κωδικός παραγωγού.
- Ημερομηνία ελάχιστης διατήρησης.

5. Όσον αφορά τα αυγά που πωλούνται χύμα στις λαϊκές αγορές, δίνεται η δυνατότητα σε παραγωγούς με μικρό αριθμό ωοπαραγωγώ ν ορνίθων να πωλούν τα αυγά χωρίς υποχρέωση σήμανσης. Σε αυτή την περίπτωση, στο σημείο πώ λησης πρέπει να αναγράφεται ευκρινώ ς η επωνυμία και η διεύθυνση του παραγωγού.

6. Δεν επιτρέπεται η πώ ληση αυγώ ν με ραγισμένο, σπασμένο ή λερωμένο κέλυφος.

7. Τα αυγά πρέπει να παραμένουν καθαρά, στεγνά, και να προστατεύονται από την απευθείας έκθεσή τους στον ήλιο.

8. Τα αυγά είναι προτιμότερο να φυλάσσονται εκτός ψυγείου, σε σκιερό και δροσερό χώ ρο. Σε περίπτωση που φυλάσσονται σε θερμοκρασία ψύξης, πρέπει να διατηρείται η αλυσίδα ψύξης μέχρι την κατανάλωσή τους.

9. Για λόγους ασφάλειας, τα αυγά πρέπει να αποθηκεύονται με τέτοιο τρόπο ώ στε να μην έρχονται σε επαφή με άλλα εκτεθειμένα τρόφιμα για την αποφυγή επιμολύνσεων (κυρίως αποτροπή επιμόλυνσης με σαλμονέλα).

10. Το πλύσιμο των χεριώ ν είναι απαραίτητο πριν και μετά τη χρήση αυγώ ν.

Μιχάλης Θερμόπουλος