



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ & ΘΡΑΚΗΣ

**ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ**

Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής της Περιφέρειας ΑΜΘ, ενόψει της περιόδου της σαρακοστής, επισημαίνει στους καταναλωτές τα βασικότερα κριτήρια υγιεινής και αλλοιώσεων των αλιευμάτων:

**Α. Όσον αφορά τα Μαλακόστρακα ( γαρίδες, γάμπερι, караβίδες, καβούρια αστακοί κ.α.):**

Τα νωπά μαλακόστρακα φέρουν όστρακο γυαλιστερό και υγρό, τα πόδια τους είναι στερεά προσκολλημένα στο σώμα και δύσκαμπτα, τα μάτια τους είναι διαυγή, το κρέας τους είναι κυρίως λευκό ή λευκοκίτρινο και συμπαγές, και η οσμή τους ευχάριστη.

Τα αλλοιωμένα μαλακόστρακα έχουν συνήθως όστρακο ξηρό και γλοιώδες, τα πόδια τους αποσπώνται εύκολα, τα μάτια τους είναι βυθισμένα, η κοιλιά τους μαλακή και γλοιώδης, το κρέας τους είναι μαλακό και με κηλίδες κίτρινές ή μελανές και παρουσιάζουν δυσάρεστη οσμή.

**Β. Όσον αφορά τα Μαλάκια (Κεφαλόποδα, Οστρακοειδή).**

**• Κεφαλόποδα (χαπόδια, μοσχοί, καλαμάρια, θράψαλα, σουπιές):**

Τα νωπά κεφαλόποδα πρέπει να έχουν οσμή ευχάριστη τόσο εξωτερικά όσο και εσωτερικά στην κοιλότητα, σάρκα συμπαγή και ελαστική με όψη μαρμάρου, πλοκάμια και βεντούζες σταθερά στην έλξη, και η επιφάνεια τους να είναι υγρή και γυαλιστερή, τα μάτια να είναι γυαλιστερά και ζωηρά χωρίς κηλίδες.

Συνηθέστερες μεταβολές στα αλλοιωμένα κεφαλόποδα: Έχουν μάτια σβησμένα, σάρκα ξηρή, θολή, μυρίζουν δυσάρεστα και η εξωτερική τους επιφάνεια καλύπτεται από βλέννα. Συνήθως το ροζ χρώμα στην επιφάνεια είναι η συχνότερη εμφανής αλλοίωση.

Για την νοθεία: οι μοσχοί φέρουν οκτώ πλοκάμια με μία σειρά βεντούζες, ενώ στα χαπόδια υπάρχουν δύο σειρές βεντούζες. Στα καλαμάρια τα τριγωνικά πτερύγια καταλαμβάνουν τα 2/3 του σώματος ενώ στα θράψαλα τα ίδια πτερύγια καταλαμβάνουν το 1/3 του σώματος.

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

Τα δίθυρα μαλάκια, εφόσον πωλούνται με κέλυφος, πρέπει να είναι ζωντανά. Το κέλυφος τους είναι κλειστό και ανοίγει δύσκολα με μαχαίρι ενώ αν παραμένει ανοιχτό με μία ελαφρά πίεση με τα δάκτυλα πρέπει να κλείσει ερμητικά. Το υγρό που περιέχει είναι άοσμο και διαυγές. Η σάρκα είναι σταθερά προσκολλημένη στο κέλυφος, υγρή, γυαλιστερή και το χρώμα της είναι χαρακτηριστικό για κάθε είδος. Η σάρκα του συσπάται μετά από ένα μικρό τσίμπημα με καρφίτσα ή αν ρίζουμε μερικές σταγόνες λεμονιού.

Τα νεκρά δίθυρα έχουν κέλυφος ανοιχτό που δεν αντιδρά στην πίεση, ενώ έχουν οσμή δυσάρεστη.

Όλα τα δίθυρα μαλάκια πρέπει να προέρχονται από περιοχές υγειονομικά ελεγχόμενες από την κτηνιατρική υπηρεσία. Προς πώληση διατίθενται μόνο αφού διέλθουν από το Κέντρο Αποστολής (ΚΑ), εκεί συσκευάζονται σε δίχτυ, και στο εσωτερικό του τοποθετείται αδιάβροχη καρτέλα, όπου αναγράφονται υποχρεωτικά ο κωδικός του κέντρου αποστολής, η ημερομηνία συλλογής και η προέλευσή των διθύρων.

Τα μύδια που πωλούνται χωρίς κέλυφος συσκευάζονται σε πλαστικό σακουλάκι που περιέχει ποσότητα νερού. Στην συσκευασία επάνω πρέπει να είναι ευανάγνωστος ο κωδικός της εγκατάστασης αποκελύφωσης καθώς και η προέλευσή τους. Η ημερομηνία ανάλωσης ορίζεται με ευθύνη του παραγωγού, καλό είναι όμως να μην υπερβαίνει τις πέντε ημέρες από την ημέρα αποκελύφωσης.

Τα κατεψυγμένα διατηρούνται στο κατάστημα πώλησης στους  $-18^{\circ}\text{C}$  και διατίθενται μόνο συσκευασμένα χωρίς ενδείξεις απόψυξης (παραμόρφωση συσκευασίας). Εξωτερικά της συσκευασίας τους φέρουν το υγειονομικό σήμα της επιχείρησης, η ημερομηνία κατάψυξης και η προέλευσή των διθύρων.

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

**Γ. Όσον αφορά τα 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.

**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 καθώς και στην οσμή.

**Ταραμάς:** Το χρώμα του πρέπει να είναι ομοιόμορφα θολό ερυθρό, η σύσταση του μαλακή, και η οσμή του θυμίζει εκείνη της ρέγγας, η γεύση του είναι αλμυρή και ποτέ δεν πρέπει να είναι πικρή ή όξινη.

**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.

Η Δνση Κτηνιατρικής της Περιφέρειας ΑΜΘ συστήνει σε όλους τους καταναλωτές, **να είναι προσεκτικοί και να προμηθεύονται τρόφιμα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, τα οποία φέρουν ενδείξεις και σήμανση καταλληλότητας.** Επίσης καλεί τους υπευθύνους των επιχειρήσεων τροφίμων να τηρούν την κείμενη νομοθεσία, όσον αφορά την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων.

Τέλος ενημερώνουμε πως οι έλεγχοι συνεχίζονται συστηματικά και με μεγαλύτερη ένταση.