

# ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΕΧΟΥΜΕ όταν αγοράζουμε κρέας

- ▶ **ΤΟ ΧΡΩΜΑ ΤΟΥ ΥΓΙΟΥΣ ΧΟΙΡΙΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ** πρέπει να είναι κατά κανόνα ανοικτό ερυθρό
- ▶ **ΤΟ ΧΡΩΜΑ ΤΟΥ ΥΓΙΟΥΣ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ** πρέπει να είναι κατά κανόνα έντονο ερυθρό
- ▶ **ΤΟ ΧΡΩΜΑ ΤΟΥ ΥΓΙΟΥΣ ΒΟΕΙΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ** πρέπει να είναι κατά κανόνα έντονο ερυθρό (νεαρά ζώα) ή σκούρο ερυθρό (ηλικιωμένα ζώα)
- ▶ **ΤΟ ΧΡΩΜΑ ΤΩΝ ΥΓΙΩΝ ΜΟΣΧΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΑΜΝΟΕΡΙΦΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ και ΧΟΙΡΙΔΙΩΝ** είναι λευκο-ερυθρό
- ▶ **ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΥΓΙΩΝ ΘΥΡΑΜΑΤΩΝ** είναι ερυθρο-καστανό
- ▶ **ΤΟ ΑΛΛΟΙΩΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ** παρουσιάζει αλλαγή του χρώματος (χρώμα σκοτεινό και φαιό), κηλίδες διαφόρων χρωμάτων στην επιφάνειά του, γλοιώδες επίστρωμα, πράσινη χροιά, κολλώδη υφή και δυσάρεστη οσμή
- ▶ **Χρήσιμες καθημερινές συμβουλές:**
- ▶ **ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΕΧΟΥΜΕ ΠΑΝΤΑ ΤΙΣ ΣΦΡΑΓΙΔΕΣ.** Όλα τα σφάγια ζώα πρέπει να φέρουν τις νόμιμες σφραγίδες που πιστοποιούν ότι προέρχονται από εγκεκριμένα σφαγεία και έχουν υποστεί τον απαραίτητο κτηνιατρικό και υγειονομικό έλεγχο
- ▶ **ΚΑΛΥΤΕΡΑ** είναι να αγοράζουμε, τόσο νωπό κρέας, όσο θα καταναλώσουμε μέσα σε διάστημα δυο ή το πολύ τριών ημερών, ώστε να το τοποθετήσουμε στη συντήρηση του ψυγείου μας (σε θερμοκρασία 0° - 4° C)
- ▶ **Όταν αγοράζουμε ασυσκευαστο ΚΙΜΑ** (π.χ. από το κρεπωλείο της γειτονιάς μας) θα πρέπει ο κιμάς να κόβεται μπροστά μας, αφού έχουμε διαλέξει εμείς οι ίδιοι το κομμάτι κρέατος που θέλουμε να μας κόψει ο κρεπωλός. Προσέχουμε να έχουμε οπτική επαφή με τη μηχανή κοπής, ώστε να είμαστε βέβαιοι ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα κιμά από άλλα τεμάχια κρέατος
- ▶ **ΤΗΝ ΤΡΥΦΕΡΟΤΗΤΑ** του κρέατος μπορούμε να την ελέγξουμε με την πίεση των δακτύλων - εάν το κρέας έχει ωριμάσει (είναι δηλαδή τρυφερό) το αποτύπωμα των δακτύλων παραμένει
- ▶ **ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ** σε κατάψυξη προτιμούμε άπαχα κρέατα ή αφαιρούμε προηγουμένως το λίπος

Η Νομαρχία Αθηνών καταβάλλει μεγάλη προσπάθεια με τους ελέγχους που διενεργεί στην αγορά, παρά τις σοβαρές ελλείψεις σε ανθρώπινο δυναμικό και μέσα.

Στον αγώνα που δίνουμε καθημερινά από το 2003 για την προστασία των καταναλωτών, μπορούμε όλοι να συνεισφέρουμε, εφόσον γνωρίζουμε τι πρέπει να προσέχουμε πριν αγοράσουμε ή καταναλώσουμε τα διάφορα προϊόντα.

Μόνο από το 2007 και μέχρι το α' εξάμηνο του 2008 κατασχέθηκαν συνολικά 334 τόνοι ακατάλληλων προϊόντων.

Ειδικότερα όμως, για το κρέας που ανήκει στα τρόφιμα υψηλού κινδύνου, καλό είναι να έχουμε όλοι υπόψη μας τα βασικά χαρακτηριστικά που πρέπει να προσέχουμε, όπως και μερικές χρήσιμες συμβουλές για την κατανάλωσή του.

**Μη διστάσετε να καταγγείλετε την αυθαιρεσία ορισμένων.**

Κάθε μέρα από τις 8 το πρωί έως τις 8 το βράδυ καλέστε τον τετραψήφιο αριθμό 1539, ώστε να παρέμβουν άμεσα οι Υπηρεσίες μας

**Γιάννης Σγουρός**  
Νομάρχης Αθηνών

Για οποιαδήποτε ΚΑΤΑΓΓΕΛΙΑ καλέστε στο

**1539**

Δευτέρα έως Παρασκευή 8 π.μ. - 8 μ.μ.