

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ



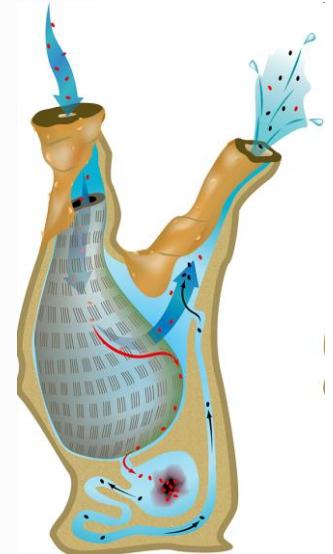
Σάββας Γενάρης
Κτηνιατρικός Λειτουργός
Κτηνιατρικές Υπηρεσίες
Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος
sgennaris@vs.moa.gov.cy

ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ

- Τα αλιεύματα αποτελούν τροφή με υψηλή θρεπτική αξία (πρωτεΐνες, λίπος, βιταμίνες A και D).
- Πηγή σιδήρου, σεληνίου, ιωδίου και ασβεστίου.
- Πηγή πολυακόρεστων λιπαρών οξέων ω-3.
- Οι ειδικοί διευκρινίζουν ότι χρειαζόμαστε περίπου 300-400 γραμμάρια ψάρι εβδομαδιαίως.

ΒΡΩΣΙΜΑ ΕΙΔΗ

- Δίθυρα Μαλάκια (μύδι, στρείδι)
- Γαστερόποδα (θαλάσσιο σαλιγκάρι)
- Κεφαλόποδα (χταπόδι, σουπιά, καλαμάρι)
- Μαλακόστρακα (γαρίδα, караβίδα, κάβουρας)
- Εχινόδερμα (αχινός)
- Χιτωνοζωα-Χιτινόζωα
- Ιχθείς

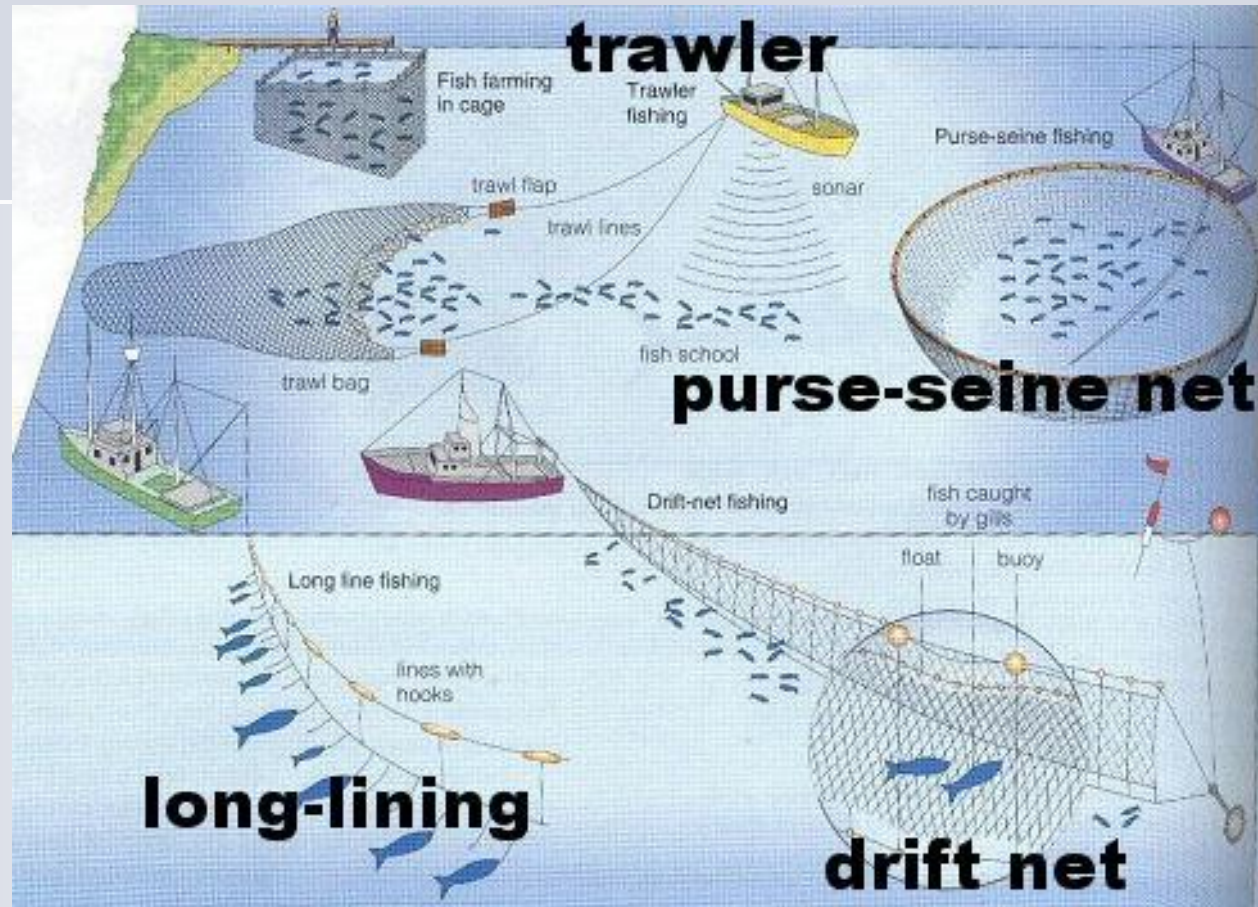


ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

- ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ (ΕΕ και Τρίτες Χώρες)
- ΘΑΛΑΣΣΙΑ ΑΛΙΕΙΑ (Παράκτια ή Πελαγική)
- ΥΔΑΤΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ (πέστροφα, λαβράκι, τσιπούρα, γαρίδες, κ.α.)

ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΛΙΕΙΑΣ

- **Δίκτυα**
(κυκλικά, συρόμενα, παρασυρόμενα και στατικά)
- **Αγκίστρια**
(παραγάδι, συρτή)
- **Παγίδες**
(καλάθια, κλουβιά-σκαρκές)
- **Δίκτυα-αποχές**
(υδατοκαλλιέργεια)



Αλιευτικές πρακτικές που τραυματίζουν και ταλαιπωρούν τα αλιεύματα ευνοούν περισσότερο την διείσδυση των διαφόρων μικροοργανισμών στη σάρκα τους.

ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ

- Παθογόνοι μικροοργανισμοί
 - Ιοί (Norovirus)
 - Βακτήρια (*V. Parahaemolyticus*, *E. coli*)
 - Παράσιτα (*Anisakis spp.*)
(Κίνδυνος προσβολής από την κατανάλωση ωμών ψαριών που δεν έχουν υποστεί καμία διεργασία εξυγίανσης)



ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ

■ Ισταμίνη (Scombroid food poisoning)

- Παράγεται σε ορισμένα είδη αλιευμάτων (τόνος, ρέγγα, σαρδέλα κ.α.) από την αποδόμηση της ιστιδίνης (αμινοξύ) από βακτήρια λόγω μη σωστής συντήρησή τους
- Κατανάλωση της σε μεγάλες ποσότητες προκαλεί αλλεργική αντίδραση

■ Κατάλοιπα και προσμίξεις

Φυτοφάρμακα/ αντιμικροβιακές ουσίες/
ραδιενέργεια/ βαρέα μέταλλα (μόλυβδος, κάδμιο,
υδράργυρος)/ διοξίνες και παρόμοια με διοξίνες
PCBs, βενζο[α]πυρένιο

Επισφαλέστερα τα ψάρια που
βρίσκονται στην κορυφή της τροφικής αλυσίδας

Εθνικό Πρόγραμμα Ελέγχου Καταλοίπων



ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ

- Δηλητηριώδη αλιευτικά προϊόντα



- Θαλάσσιες βιοτοξίνες

-Παράγονται από διάφορα είδη φυτοπλαγκτού και βακτήρια κάτω από ιδανικές συνθήκες .Συσσωρεύονται σε οργανισμούς που διηθούν μεγάλες ποσότητες νερού όπως τα δίθυρα (5 λίτρα/ώρα)
-Τα συμπτώματα ποικίλουν από διάρροια και απώλεια μνήμης μέχρι παράλυση και θάνατο

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΦΡΕΣΚΟΤΗΤΑΣ

- Γίνεται με την συνεκτίμηση διαφόρων χαρακτηριστικών ανάλογα με τον τύπο του αλιεύματος.
- Χρησιμοποιούνται οι αισθήσεις της όρασης, αφής και όσφρησης.
- Περιορισμένες σε χρησιμότητα και αριθμό οι εργαστηριακές δόκιμες (χημικές/βιοχημικές και μικροβιολογικές).



ΦΡΕΣΚΟΤΗΤΑ ΝΩΠΩΝ ΨΑΡΙΩΝ

- **Γενική εμφάνιση:** Λαμπερή με μεταλλική λάμψη και ανταύγεια ίριδας. Χρώματα ζωντανά και ωραία, χαρακτηριστικά του είδους. Πλήρης ή μερική κατάσταση νεκρικής ακαμψίας.
- **Επιφάνεια σώματος:** Λαμπερή και υγρή, απουσία οποιασδήποτε έκκρισης, ελαφρό στρώμα καθαρής και άοσμης βλέννης.
- **Οσμή:** (διαπιστώνεται καλύτερα στην κοιλιακή κοιλότητα και στα βράγχια): Τα νωπά ψάρια έχουν ιδιάζουσα, ελαφρά ευχάριστη οσμή, χαρακτηριστική των φυκιών της θάλασσας ή λάσπης του γλυκού νερού ανάλογα με την προέλευση τους.
- **Σώμα:** Στο στάδιο της νεκρικής ακαμψίας (10 λεπτά ως λίγες ώρες) το σώμα είναι δύσκαμπτο, η σάρκα συμπαγής και δεν διατηρεί τα αποτυπώματα των δακτύλων μετά πίεση. Τα φρεσκοαλιευμένα ψάρια πριν την έναρξη νεκρικής ακαμψίας δεν έχουν ανθεκτική και ελαστική σάρκα.

Η **νεκρική ακαμψία** αρχίζει 10-14 λεπτά της ώρας μετά την σύλληψη των ψαριών και διαρκεί 15 έως 17 ώρες ανάλογα με την υγιεινή κατάσταση, το είδος των ψαριών, το στρες, τη θερμοκρασία κ.α. Κατά τη διάρκεια της νεκρικής ακαμψίας η σάρκα των ψαριών είναι συμπαγής ενώ μετά τη λύση της γίνεται μαλακή και όταν συμπιέζεται μεταξύ δακτύλων υποχωρεί.

- **Δέρμα:** Μεταλλικού χρώματος, τεταμένο, γυαλιστερό και υγρό. Καλά προσκολλημένο στον υποκείμενο ιστό, χωρίς πτυχές ή ρήξεις, με χρώματα ανάλογα με το είδος του ψαριού.
- **Κοιλιακή χώρα:** Η κοιλιά είναι κυλινδρική ή ελαφρά πιεσμένη πλευρικά με λείπια γυαλιστερά, λευκωπά ή αργυρόχρωα. Δεν παρουσιάζει οποιαδήποτε αλλοίωση σε ότι αφορά το χρωματισμό και τη συνεκτικότητα και δεν παρουσιάζει τυμπανισμό, ρωγμές ή κηλίδες. Η έδρα είναι καλώς κλειστή και δεν παρουσιάζεται έξοδος κοπράνων.

ΝΕΚΡΙΚΗ ΑΚΑΜΨΙΑ



ΕΝΤΟΝΑ ΚΥΡΤΟΙ ΟΦΘΑΛΜΟΙ



ΕΡΥΘΡΟΣ ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΣ ΣΤΑ ΒΡΑΓΧΙΑ



ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΙ





- **Λέπια και πτερύγια:** Προσκολλημένα ισχυρά στο υποκείμενο δέρμα, υγρά και γυαλιστερά, δύσκολη η απόσπασή τους. Τα πτερύγια επίσης είναι καλώς προσκολλημένα στο σώμα. Όταν ανοιχθούν (εκταθούν) επανέρχονται αμέσως στη θέση τους.
- **Μάτια:** Ζωντανά λαμπερά. Καταλαμβάνουν ολόκληρο τον οφθαλμικό κόγχο Έντονα κυρτά ή προεξέχοντα. Ο κερατοειδής χιτώνας κυρτός, διαυγής και η κόρη διευρυμένη και μελανή. Η ίριδα είναι χρυσίζουσα και χωρίς οποιεσδήποτε κηλίδες.
- **Βραγχιοκαλύμματα:** Καλώς προσκολλημένα στο κεφάλι και χωρίς κηλίδες, τόσο στην εσωτερική όσο και στην εξωτερική επιφάνεια. Παντελής απουσία αιματώματος στο ελεύθερο άνοιγμα.
- **Βράγχια:** Χρώμα ζωηρό κόκκινο, ρόδινο ή σκοτεινό ερυθρό. Υγρά και λαμπερά με ευχάριστη θαλασσινή οσμή και απουσία βλέννης.
- **Σπλάγγνα/ Περιτόναιο:** Σπλάγγνα λεία, καθαρά λαμπερού χρώματος, ακέραια και άοσμα ή με ελαφρά οσμή (του ψαριού). Περιτόναιο καλά προσκολλημένο στα κοιλιακά τοιχώματα και λαμπερό.
- **Σάρκα:** Λευκή ή ελαφρά ροδαλή, ελαστική χωρίς άλλο χρώμα κατά μήκος της σπονδυλικής στήλης. Ανθεκτική στην πίεση με τα δάχτυλα. Η σπονδυλική στήλη αποχωρίζεται δύσκολα από τους γύρω μυς.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΛΛΟΙΩΜΕΝΩΝ ΥΠΟΒΑΘΜΙΣΜΕΝΩΝ ΨΑΡΙΩΝ

- **Οσμή:** Έντονη, δυσάρεστη, συχνά αμμωνιακή.
- **Εξωτερική όψη:** Επιφάνεια του σώματος γλοιώδης. Το ψάρι τοποθετούμενο στην παλάμη γλιστράει. Δερματική βλέννη θολή.
- **Επιφάνεια:** Αποχρωματισμένη. Όψη ξεθωριασμένη και θαμπή.
- **Σώμα:** Το σώμα γενικά χαρακτηρίζεται από πλαδαρότητα και λυγίζει όταν το ψάρι κρατηθεί με τα δάχτυλα σε οριζόντια θέση.
- **Δέρμα:** Ρυτιδώνεται, αφυδατώνεται και σχίζεται εύκολα, κυρίως στην κοιλιά. Χρώμα όχι λαμπερό.
- **Κοιλιακή χώρα:** Κοιλιά συχνά διογκωμένη από αέρια τοιχώματα έντονα πλαδαρά που εύκολα σχίζονται. Έδρα ανοιχτή και συνήθως λερωμένη από εκκρίματα.
- **Λέπια και πτερύγια:** Λέπια και πτερύγια χαλαρωμένα που εύκολα αποσπώνται. Πτερύγια γλοιώδη.
- **Μάτια:** Ζαρωμένα ή βυθισμένα μέσα στις οφθαλμικές κόγχες, χρώματος λευκοφαίου-γκρίζου. Ο κερατοειδής είναι θολός.
- **Βραγχοκαλύμματα:** Χαλαρά με καστανωπές κηλίδες, κυρίως στην εσωτερική επιφάνεια.
- **Βράγχια:** Φαιά ή μολυβδόχροα. Σκεπάζονται με παχιά αδιαφανή βλέννη. Αναδίδουν δυσάρεστη οσμή, συνήθως αμμωνιακή.
- **Σπλάγχνα:** Σκοτεινού χρώματος, δύσοσμα, συχνά σχισμένα.
- **Περιτόναιο**(στα εκσπλαχνισμένα ψάρια): Κηλιδωτό αποσπάται εύκολα από τη σάρκα.
- **Σάρκα:** Μαλακή, εύθρυπτη ή πολτώδης. Η πίεση με τα δάχτυλα αφήνει αποτυπώματα. Χωρίζει εύκολα από τη σπονδυλική στήλη. Κατά μήκος της η σάρκα έχει χρώμα ερυθροκαστανό.

ΑΛΛΟΙΩΣΕΙΣ ΣΤΑ ΒΡΑΓΙΟΚΑΛΥΜΜΑΤΑ



ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ



ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ



**ΒΥΘΙΣΜΕΝΟΙ
ΟΦΘΑΛΜΟΙ**



ΑΠΟΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΣ-ΔΙΟΓΚΩΣΗ ΚΟΙΛΙΑΣ



ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ

ΑΠΟΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΣ-ΘΟΛΩΣΗ ΜΑΤΙΟΥ



ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ

ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ



ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΕΝΤΕΡΙΚΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ



ΑΠΟΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΣ-ΒΥΘΙΣΜΕΝΟΙ ΟΦΘΑΛΜΟΙ



ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ



ΑΛΛΟΙΩΣΕΙΣ ΣΤΑ ΒΡΑΓΧΙΑ

ΦΡΕΣΚΟΤΗΤΑ ΚΕΦΑΛΟΠΟΔΩΝ (χταπόδι, καλαμάρια, σουπιές κ.ά.)

- **Επιφάνεια σώματος:** Έφυγρη, με ζωηρούς και στιλπνούς χρωματισμούς .
- **Πλοκάμια-βεντούζες:** Ανθεκτικά στην έλξη.
- **Σάρκα:** Συμπαγής, ελαστική, με όψη μαρμάρου.
- **Μάτια:** Γυαλιστερά, ζωηρά, χωρίς κηλίδες.
- **Οσμή:** Ευχάριστη, διαπιστούμενη τόσο εξωτερικά όσο και στην μανδουακή κοιλότητα.

Αλλοίωση

Σάρκα ξηρή, θολή και κάκοσμη.

Συχνό γνώρισμα αλλοίωσης στα κεφαλόποδα είναι το ροζ-κίτρινο χρώμα που παίρνει η επιφάνεια της σάρκας τους.



ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ



ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ



ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ

ΦΡΕΣΚΟΤΗΤΑ ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ (γαρίδες, καραβίδες, αστακοί, καβούρια)

- **Κέλυφος:** Γυαλιστερό και υγρό.
- **Βολβός του οφθαλμού:** Πλήρης, μελανός και στιλπνός.
- **Κοιλιά:** Ελαφρώς τεταμένη συμπαγής και έφυγρη.
- **Σάρκα:** Λευκή – λευκοκίτρινη, συμπαγής και με ευχάριστη οσμή.
- **Άρθρα:** Στερεά, προσκολλημένα στο σώμα και δύσκαμπτα.

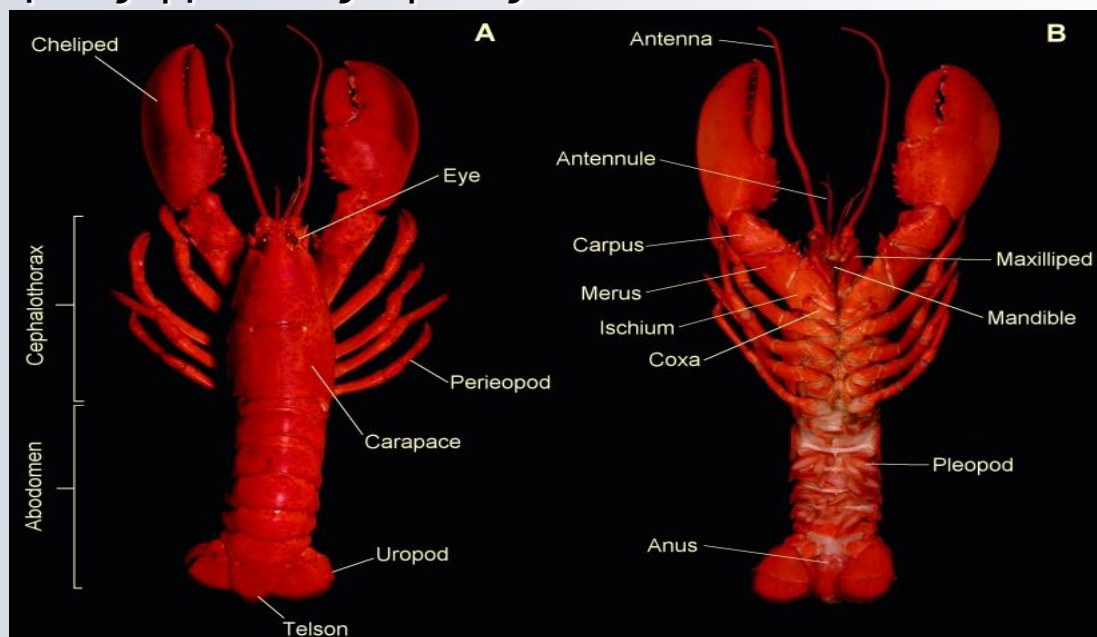


- **Θωρακοκοιλιακή μεμβράνη** (συνδέει το κεφάλι με το υπόλοιπο μέρος του σώματος): Ισχυρά τεταμένη, ανθεκτική, διαφανής, που δεν αφήνει να πέσει χαμηλά το κοιλιακό τμήμα του σώματος.
- **Κεφαλικό τμήμα** (κεφαλοθώρακας): Ανοιχτόχρωμο, όχι με μαύρες κηλίδες ή μελανιασμένο.
- **Κοιλία:** Ελαφρώς τεταμένη συμπαγής και έφυγρη.

Ανακλαστικές κινήσεις στα μάτια, στις κεραιές και στα άκρα όταν είναι αυτά είναι ακόμη ζωντανά.

Αλλοίωση

Οι φρέσκιες γαρίδες γλιστρούν εύκολα μέσα στο χέρι και πέφτουν χωριστά όταν μεταφέρονται από ένα δοχείο σε άλλο ενώ οι αλλοιωμένες δίνουν την αίσθηση ζέστης όταν βυθίσουμε το χέρι μας στο δοχείο που περιέχονται. Τα αλλοιωμένα μαλακόστρακα έχουν κέλυφος ξηρό και γλοιώδες, τα άκρα τους αποσπώνται εύκολα, τα ματιά τους είναι βυθισμένα και η σάρκα τους είναι μαλακή με κίτρινες ή μελανές κηλίδες.



ΦΡΕΣΚΟΤΗΤΑ ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΩΝ (μύδια, στρείδια, κτένια)

Εφόσον τα οστρακοειδή πωλούνται με το κέλυφος, πρέπει να είναι ζωντανά. Αυτό διαπιστώνεται παρατηρώντας τα πιο κάτω χαρακτηριστικά:

■ Κελύφη:

-Κλειστά που δύσκολα χωρίζουν μεταξύ τους απαλλαγμένα από ακαθαρσίες.

-Αντιδρούν δεόντως την επίκρουση. Εάν το κέλυφος παραμείνει λίγο ανοικτό και συμπιεστεί με τα δάχτυλα τότε κλείνει ερμητικά.



- **Περιεχόμενο/ Ενδοθυρικό υγρό:** Υγρό, καθαρό, άοσμο και φυσιολογικής ποσότητας.
- **Σάρκα:** Γερά προσκολλημένη στο κέλυφος και υγρή με το φυσιολογικό για το είδος χρώμα. Για να επιβεβαιωθεί ότι το οστρακοειδές ζει μπορεί να παρακεντηθεί ο μανδύας του με καρφίδα οπότε η σάρκα συμπύσσεται.
- **Καρδιά:** Πάλλεται κυρίως στα μύδια, όταν αφαιρεθεί προσεκτικά τμήμα του αντίστοιχου κελύφους.

Αλλοίωση

Τα αλλοιωμένα ή νεκρά δίθυρα έχουν κέλυφος ανοικτό ή αυτό ανοίγει με λίγη προσπάθεια και είναι ξηρό. Η σάρκα είναι μαλακή με μελανές ή κίτρινες κηλίδες και δύσοσμη.



ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ



ΑΛΛΟΙΩΣΕΙΣ- ΚΙΤΡΙΝΟ ΔΥΣΟΣΜΟ ΠΕΡΕΙΧΟΜΕΝΟ

Συγκάλυψη των χαρακτηριστικών υποβαθμισμένων ή αλλοιωμένων αλιευτικών προϊόντων

- Συχνό **πλύσιμο-βρέξιμο με άφθονο νερό**, για την εξάλειψη της κακοσμίας και της αφυδάτωσης σε συνδυασμό με τεχνητό φωτισμό.
- Συγκάλυψη της **κακοσμίας με πλύση** ή προσθήκη οσμηρών θαλάσσιων φυκιών.
- Χρησιμοποίηση πρόσθετων στο νερό με τα οποία καταβρέχονται τα αλιευτικά προϊόντα και τα οποία προσδίνουν γυαλάδα στα μάτια των ψαριών, διατηρούν κόκκινα τα βράγχια και γενικώς προσδίδουν πλασματικά καλή εμφάνιση σε αυτά.
- Τοποθέτηση **των ψαριών σε ψυγείο σε χαμηλή θερμοκρασία** για να γίνουν και πάλι σφιχτά και δύσκαμπτα οπότε να προσομοιάζουν με το στάδιο της νεκρικής ακαμψίας.
- **Ανακάτεμα νωπών ψαριών με μπαγιάτικα.**
- Απόψυξη κατεψυγμένων αλιευτικών προϊόντων σε θαλασσινό νερό.
- Αφαίρεση των αλλοιωμένων και χαλαρών λεπιών όπως και χρωματισμός των αποχρωματισμένων βραγχίων.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ

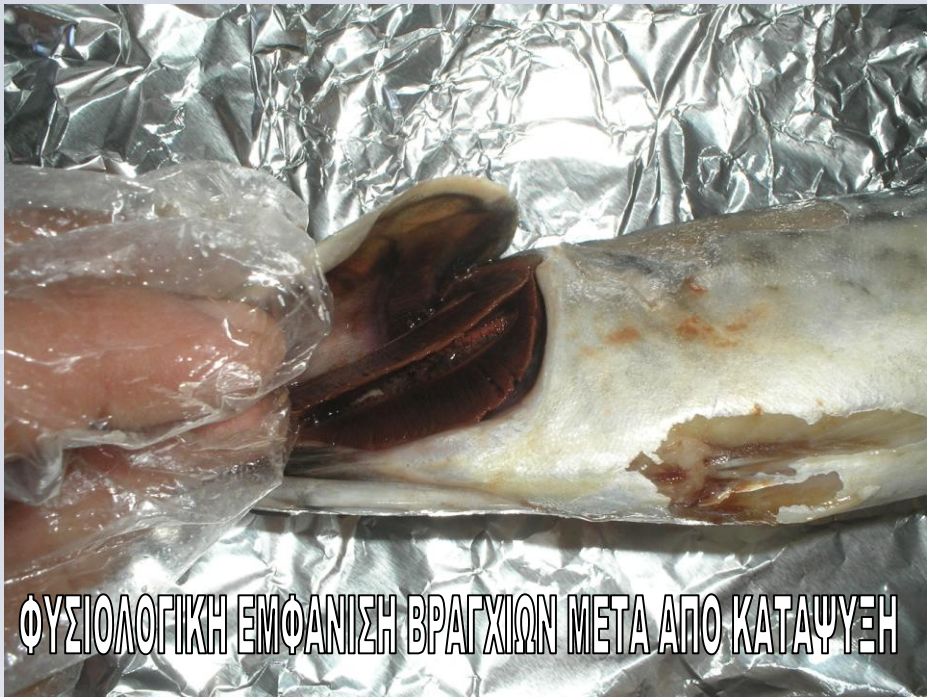
- Η κατάψυξη είναι μια απλή, γρήγορη και υγιεινή μέθοδος συντήρησης για πολύ χρόνο χωρίς τη χρήση συντηρητικών.

Ταχεία κατάψυξη

- Γίνεται το συντομότερο μετά το ψάρεμα, με την βοήθεια του κατάλληλου τεχνικού εξοπλισμού σε θερμοκρασία τουλάχιστον -36°C (τούνελ κατάψυξης με την χρήση ψυχρού ρεύματος αέρα ή άλλου κρυογόνου μέσου όπως αζώτου ή διοξειδίου του άνθρακα).
- Στη συνέχεια τα προϊόντα συντηρούνται στην θερμοκρασία των -18°C .

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

- Να υπάρχει καλό προστατευτικό εξωτερικό στρώμα πάγου (λεπτό και ομοιόμορφο). Υπερβολική ποσότητα πάγου ή παγοκρυστάλλων γύρω από το κατεψυγμένο προϊόν αποτελεί ένδειξη ότι αποθηκεύτηκε για μεγάλο χρονικό διάστημα ή αποψύχθηκε και επανακαταψύχθηκε.
 - Το δέρμα είναι στυλπνό και με έντονο ζωηρό χρώμα.
 - Η σύσταση της σάρκας είναι χυμώδης και μαλακή (έλεγχος μετά από απόψυξη).
- Τα μάτια είναι λευκά (θόλωση κρυσταλλοειδούς φακού), προεξέχοντα και όχι βαθουλωμένα.
- Τα βράγχια είναι σκούρου κόκκινου ή καστανού-καφέ χρώματος.



ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΒΡΑΓΧΙΩΝ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΤΑΨΥΞΗ



ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ



ΒΥΘΙΣΜΕΝΟΣ ΟΦΘΑΛΜΟΣ ΣΕ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΨΑΡΙ



ΣΗΜΕΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗΣ



ΑΝΙΧΝΕΥΣΙΜΟΤΗΤΑ/ΙΧΝΗΛΑΣΙ ΜΟΤΗΤΑ

- Η δυνατότητα ανίχνευσης και παρακολούθησης τροφίμων, ζωοτροφών, ζώων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων ή ουσιών που πρόκειται ή αναμένεται να ενσωματωθούν σε τρόφιμα ή σε ζωοτροφές, σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής τους



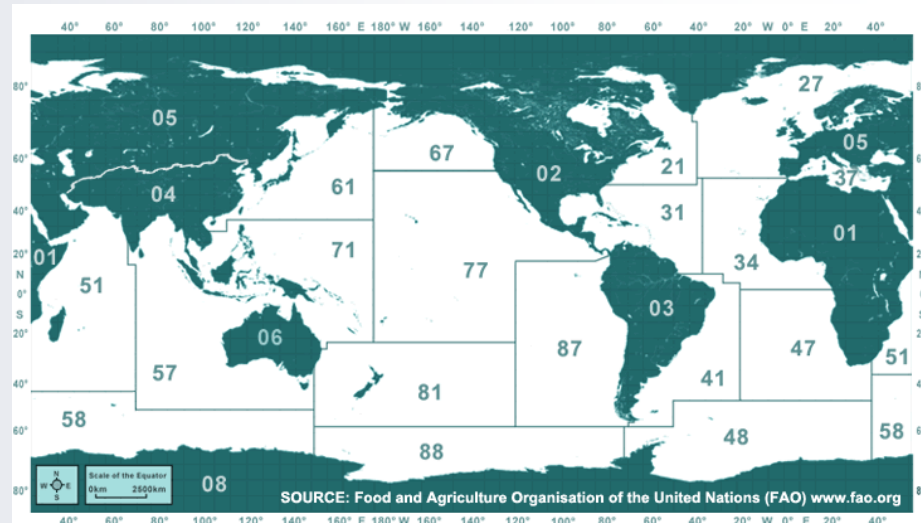
ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ

- ΙΧΘΥΟΤΡΟΦΕΣ
- ΙΧΘΥΔΙΑ/ΑΥΓΑ
- ΙΧΘΥΟΚΛΩΒΟΙ-ΔΕΞΑΜΕΝΕΣ
- ΣΥΛΛΟΓΗ/ΜΕΤΑΓΟΡΑ
- ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ
- ΖΩΝΗ/ ΠΕΡΙΟΧΗ ΑΛΙΕΥΣΗΣ
(θαλάσσια αλιεία)
- ΔΙΑΝΟΜΗ/ΛΙΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΧΟΝΔΡΙΚΗ ΠΩΛΗΣΗ



-ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ ΣΗΜΑΝΣΗ (νωπά)

1. Εμπορική ονομασία(επιστημονικό όνομα)
 2. Μέθοδο παραγωγής
 3. Περιοχή αλίευσης(Ζώνη FAO ή χώρα)
- Κατεψυγμένα επιπλέον
-αρ έγκρισης εγκατάστασης και
-ημερ.ανάλωσης κατά προτίμηση πριν





ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

[Συνήθειες Ερωτήσεις](#) | [Χάρτης Πλοήγησης](#) | [Συνδέσεις](#) | [Επικοινωνία](#)

English

Αναζήτηση:

[Ειδική Αναζήτηση](#)

- Υπηρεσία
- Υγεία και Ευημερία Ζώων
- Κτηνιατρική Υγεία (ΚΔΥ)
- Εργαστήρια Υπηρεσιών
- Κλάδος Κτηνιατρικών Προϊόντων (ΚΚΠ)
- Φαρμακευτικά Προϊόντων (ΦΠ)
- Δημόσιες Συστάσεις Νομοθεσίες Ασφάλεια και Ενδημίες Κενές Θέσεις Τέλη Κτηνίατροι / Επάγγελμα Τελευταία Νέα

▲ ΚΑΛΩΣ ΗΛΘΑΤΕ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΟ ΜΑΣ ΤΟΠΟ

Εκτύπωση



Food Safety - From the Farm to the Fork

Important leg

EUROPA > European Commission > DG Health and Consumers > Overview > Food and Feed Safety

[Site Map](#) | [What's New](#) | [A to Z Index](#)

[General Food Law](#) | [Animal Nutrition](#) | [Labelling & Nutrition](#) | [Biotechnology](#) | [Novel Food](#) | [Chemical Safety](#) | [Biological Safety](#) | [Official controls](#)

Approved establishments - Lists of approved food establishments

Topics

- [Introduction](#)
- [Food sector](#)

[printable version](#)



Third Country Establishments List per Country

EU Member States



AT
[Österreich](#)



DE
[Deutschland](#)



Introduction

Please click on a country located on the right to see the documents associated.

- | | | |
|--|---|--|
| Albania | Algeria | Angola |
| Antigua And Barbuda | Argentina | Armenia |
| Australia | Azerbaijan | Bahamas |
| Bahrain | Bangladesh | Belarus |
| Belize | Benin | Bosnia And Herzegovina |
| Botswana | Brazil | Canada |
| Cape Verde | Chile | China |
| Colombia | Congo, People's Republic Of | Costa Rica |
| Croatia (Local Name: Hrvatska) | Cuba | Cote D'Ivoire |
| Eritrea | Egypt | Ecuador |
| Gabon | Falkland Islands (Malvinas) | El Salvador |
| Greenland | Gambia | French Polynesia |
| Guinea | Grenada | Ghana |
| Hong Kong | Guyana | Guatemala |
| | Iceland | Honduras |
| | | India |
| | | Israel |

8/10/2010

Ευρωπαϊκή Επιτροπή Υγείας και Καταναλωτή

Τμήμα Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων

11



ΜΕΤΑΠΟΙΣΗ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

- Κάπνιση (φαινόλες)
- Αλάτιση (μείωση διαθέσιμου νερού a_w)
- Αποξηράνση (μείωση διαθέσιμου νερού a_w)
- Θερμική επεξεργασία-κονσερβοποίηση (καταστροφή μικροοργανισμών)
- Άλεση και προσθήκη συντηρητικών *Surimi*
- Ωρίμανση/ Ζύμωση (μείωση του pH) *Sushi*

Σκοπός να περιοριστεί/ανασταλεί η ανάπτυξη μικροοργανισμών και να βελτιωθούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά



ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ

- ❖ Συσσκευασία υπό μειωμένο οξυγόνο (reduced oxygen packaging - ROP)
- Συσσκευασία υπό κενό
- Τροποποιημένη ατμόσφαιρα(μείγμα O_2 , CO_2 και N_2) ΟΔΗΓΙΑ 95/2/ΕΚ
- CO(;) [συγκάλυψη αλλοιώσεων και παραγωγής ισταμίνης(0,3%-0,5% στο κρέας EC 2001)]
- Sous vide*
- Ψήσιμο -Ψύξη (Cook-chill)
- ❖ Υπερψύξη - Superchilling(-2/-1 °C)
- ❖ Θειώδη E220-228 πλην E225 (νωπά, κατεψυγμένα ή μαγειρευμένα καρκινοειδή και κεφαλόποδα)



ΠΑΓΟΣ

■ Σημασία

- Να ανανεώνεται με την απαιτούμενη συχνότητα.
- Να καλύπτει ικανοποιητικά τα αλιευτικά προϊόντα.
- Τυχόν νερό προερχόμενο από την τήξη του να μην παραμένει σε επαφή με τα αλιευτικά προϊόντα.

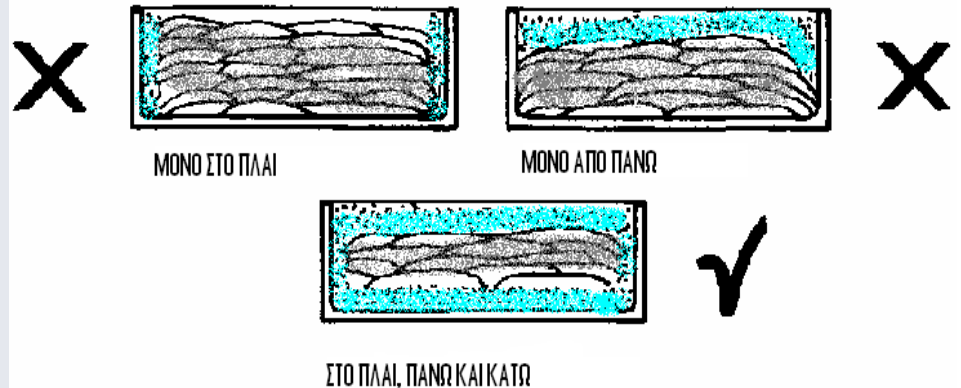
■ Ποιότητα

- Κατάλληλος (Από πόσιμο ή καθαρό θαλάσσιο νερό).
- Θρυμματισμένος και επαρκής σε ποσότητα (2 μέρη αλιευμάτων - 1 μέρος πάγου).
- Σωστά αποθηκευμένος και συντηρημένος

■ Ρόλος

- Επιβράδυνση πολλαπλασιασμού μικροοργανισμών (θερμικό σοκ) και ενζυμικών διεργασιών(παραγωγή ισταμίνης).

- Δυνατή η προσθήκη αλατιού - 2%



ΟΡΘΟΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ

■ ΝΩΠΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ

- Αποφυγή σύνθλιψης και τραυματισμού της σάρκας.
- Αποθήκευση ασυσκευάστων αλιευμάτων σε πάγο και συσκευασμένων με θερμοκρασίες παραπλήσιες με το σημείο τήξης του πάγου (0 - +2 °C).

■ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ

- Απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη μετά την απόψυξη.
- Σωστή αποθήκευση στις κατάλληλες θερμοκρασίες -18°C.
- Σύντομες διακυμάνσεις προς τα πάνω κατά την μεταφορά όχι περισσότερο από 3 °C.

ΟΡΘΟΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ

- Ορθή επιλογή και προμήθεια από αξιόπιστες πηγές
- Ορθοί χειρισμοί και διατήρηση στις σωστές θερμοκρασίες κατά τη μεταφορά και συντήρηση στο σπίτι
- Δυνατή η κατάψυξη στο σπίτι (υπό κενό)
- Αποκεφαλισμός ή/και απεντέρωση το συντομότερο
- Μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το σωστό συνδυασμό χρόνου και θερμοκρασίας (οδηγίες παρασκευαστή ή εμπειρικά)

Ερωτήσεις...



- http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_en.htm
- http://www.moa.gov.cy/moa/vs/vs.nsf/index_gr/index_gr?opendocument
- http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/list_en.htm