

פינת ווטרינר המועצה

קניית מוצרים (המשך).

כפי שראינו בשבוע שעבר, לכל מוצר ישנם חיי מדף מוגבלים שלאחריהן ניתן הן באמצעות החושים (צבע טעם ריח ומישוש) והן באמצעות בדיקות מעבדה, להראות שאינם ראויים עוד לשימוש.

הקפידו כי מוצרים קפואים שהנכם קונים יהיו בצבע המוכר לכם- סימני **קרח ודם** מתחת לאריזה מעידים כי המוצר הופשר והוקפא שנית. במוצר זה עלתה רמת הזיהום ורצוי מאוד להימנע מקנייתו.

בחרו רק במוצרים העטופים באריזה מקורית עליה מצוינים שם המוצר, תאור המוצר, כתובת היצרן, הוראות אחסנה, רכיבים לפי סדר יורד, משקל המוצר והסימון התזונתי המספק לנו מידע על הערך התזונתי של המוצר וכולל את הרכיבים הבאים: אנרגיה, חלבונים, פחמימות, נתרן ושומנים.

בשר ועופות טריים (מצוננים) וחלקיהם משווקים בשתי צורות

א. בתפזורת באמצעות קצביות.

ב. ארוזים מראש במקררים מיוחדים כ- עוף שלם, כבד, טחול, לבבות, כרעיים ושוקיים. מוצרים אלו ראויים לשיווק כ- 4 ימים מיום הייצור- שחיטה. חל איסור להעביר מוצרים טריים ארוזים מראש למכירה בתפזורת.

ג. ניתן לרכוש עופות טריים וחלקיהם באופן שוטף ואין לקנותם לצורך הקפאה שכן הקפאה במשחטה עמוקה יותר, מהירה וטובה בהרבה בהשוואה למקפיא הביתי או במרכול. בקצביות ואטליזים חל איסור להקפיא בשר ועופות טריים.

ד. בשר או עוף טחון: אחד מהמוצרים הרגישים ביותר מבחינת זיהום. דירשו שהבשר יטחן **בנוכחותכם בלבד** ובמטחנה נפרדת לעוף ולבשר, כאשר אין שאריות מטחינה קודמת.

ה. שימורי בשר ודגים- יש להמנע מקניית קופסאות חלודות, נפוחות ומחוצות. ישנה סכנה להיווצרות חורים שדרכם יחדרו ויתפתחו חיידקים. את השימורים יש לאחסן במקום קריר ויבש. לאחר פתיחתם יש לשמור את תוכנם במכלי פלסטיק. חיי מדף של מוצרים אלו הנו שנה- שנתיים ולא בילתי מוגבל.

זכרו: לבשר, דגים, עופות וביצים ברמה טובה יש מחיר וכאשר מוצרים אלו

נמכרים במחיר זול באופן בלתי סביר החשד גדל.