ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΔΙΟΙΚΗΣΗ 2ης ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ
ΠΕΙΡΑΙΩΣ & ΑΙΓΑΙΟΥ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΣΑΜΟΥ
« ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΩΝ »
ΤΜΗΜΑ : ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ
ΤΗΛ : 22730 83150
Πληρ. Α. Μπακούλας

ΣΑΜΟΣ : 17/08/2020
ΑΡ. ΠΡΩΤ.:12783

ΠΡΟΣ ΚΑΘΕ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΜΕΝΟ

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ

Σας ανακοινώνουμε ότι στον υπ΄αριθμ 22/2020 Συνοπτικό διαγωνισμό του Γενικού Νοσοκομείο Σάμου «ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΩΝ», που αφορούσε την προμήθεια διαφόρων ειδών διατροφής, ο οποίος θα διεξαχθεί στις 20-08-2020 και συγκεκριμένα στο είδος 7. Γαλοπούλα αναρτήθηκαν εκ παραδρομής τεχνικές προδιαγραφές που αφορούσε το είδος ζαμπόν, αντί του ορθού που είναι :

Τα προϊόντα να είναι Α ποιότητας και να πληρούνται οι όροι του άρθρου 91 του ΚΤΠ (91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1 / Μάρτιος 2014) και οι ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Προϊόντα αλλαντοποιίας χαρακτηρίζονται τα προϊόντα στα οποία η διαδικασία (επεξεργασία) εξυγίανσης επιτυγχάνεται με τη θερμική τους επεξεργασία. Η θέρμανση τους έχει επίσης ως αποτέλεσμα τη μετουσίωση των πρωτεϊνών του κρέατος, με συνέπεια τη σταθεροποίηση της δομής τους και την ικανότητα των προϊόντων της κατηγορίας αυτής να κόβονται σε φέτες. Η θερμική επεξεργασία μπορεί να είναι υγρή, ξηρή ή και συνδυασμός αυτών των δύο η/και να συνδυάζεται και με άλλες επεξεργασίες.

1α Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από αυτοτελή τεμάχια κρέατος

Φιλέτο ή στήθος γαλοπούλας: Στα προϊόντα αυτά επιτρέπεται η παρουσία, λόγω επεξεργασίας, λειοτριβέντος κρέατος σε μικρό ποσοστό (10% max) σε προϊόντα του εδαφίου αυτού που έχουν υποστεί μάλαξη (tumbling) κατά τη διαδικασία παρασκευής τους. Το ελάχιστο ποσοστό μυϊκών πρωτεϊνών να είναι 12%.

Η συσκευασία των παραπάνω προϊόντων να γίνεται σε περιέκτες η και περιβλήματα από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα που να κλείνουν κατά τρόπο ώστε να παρεμποδίζουν οποιαδήποτε επαφή του προϊόντος με το εξωτερικό περιβάλλον και έτσι ώστε το περιεχόμενο να μη μπορεί να θιγεί χωρίς να υποστεί και η συσκευασία άνοιγμα ή μετατροπή (άρθρο 89 του ΚΤΠ 91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1 / Μάρτιος 2014).

Επί της συσκευασίας των προϊόντων και πλησίον του καταλόγου των συστατικών θα πρέπει να αναγράφεται σχετική ένδειξη η οποία να προσδιορίζει την υποκατηγορία προϊόντων στην οποία ανήκει.

Επισήμανση των προϊόντων αλλαντοποιίας

Στο περίβλημα ή τη συσκευασία των προϊόντων αλλαντοποιίας πρέπει να αναγράφονται κατά τρόπο σαφή, ευκρινή, ανεξίτηλο και αναμφισβήτητο, εκτός από τις άλλες ενδείξεις που προβλέπονται και οι εξής:

Α) Η ονομασία της βασικής κατηγορίας του προϊόντος που θα είναι μια από αυτές που αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων, όπως παρακάτω:

1. Προϊόν ωμό (ενδεχομένως καπνιστό)
2. Προϊόν ωρίμανσης ξηρό (αέρος)
3. Προϊόν ωρίμανσης ημίξηρο
4. Προϊόν βραστό
5. Τεμάχιο κρέατος ωρίμανσης αλατισμένο
6. Τεμάχιο κρέατος αλατισμένο ξηράς θερμικής επεξεργασίας ή και καπνιστής (ξηρό)
7. Τεμάχιο κρέατος αλατισμένο υγρής θερμικής επεξεργασίας (βραστό)
8. Πηκτή

Β) Το είδος του προϊόντος με την προβλεπόμενη από τον Κώδικα Τροφίμων ονομασία. Η παραπάνω ονομασία θα συμπληρώνεται από τον παραγωγό με τη χρησιμοποιούμενη ειδική ονομασία, εφόσον χρησιμοποιείται τέτοια.

Γ) Η λέξη «ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ» ακολουθούμενη από την ονομασία όλων των συστατικών του προϊόντος, δηλαδή, είδος του κρέατος, είδος του λίπους, πρόσθετες ύλες, συνδετικές, αρτυματικές και άλλες ύλες κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας κατά τη στιγμή της χρησιμοποίησης τους στην παραγωγή του προϊόντος αλλαντοποιίας.

Δ) Χρονικές ενδείξεις, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις του Υπουργείου Γεωργίας.

Η αναγραφή αυτών θα γίνεται μόνο εκεί όπου υπάρχει συσκευασία του προϊόντος (δεύτερος περιέκτης) και όχι στα προϊόντα που διατίθενται μόνο με το φυσικό ή τεχνητό τους περίβλημα (έντερο).

Ε) Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.

Στα εισαγόμενα προϊόντα αλλαντοποιίας οι ενδείξεις θα αναγράφονται και στην ελληνική γλώσσα πάνω στη συσκευασία τους.

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ

ΝΙΚΟΛΑΟΣ Α ΣΤΕΦΑΝΗΣ