**ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ**

**ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗΣ ΕΥΘΥΝΗΣ**

**ΤΟΜΕΑ ΨΥΧΙΚΗΣ ΥΓΕΙΑΣ ΝΟΜΟΥ ΚΑΒΑΛΑΣ (ΚΟΙ.Σ.Π.Ε. Καβάλας)**

Τηλ: 2510 211063, Φαξ: 2510 211064 Ε-mail: koispekavalas@gmail.com

**Ενημερωτικό δελτίο του ΚΟΙ.Σ.Π.Ε. Καβάλας για το γεύμα με βραστό κοτόπουλο**

Το κοτόπουλο αγοράστηκε από τον Κοι.Σ.Π.Ε. Καβάλας στις **23/01/2017**. Κατά την παραλαβή του προϊόντος από τον προμηθευτή, έγινε ο προβλεπόμενος επιτόπιος έλεγχος με βάση τις προδιαγραφές και κατά τα πρότυπα τήρησης του πρωτοκόλλου ποιότητας

**HACCP**.

Η ημερομηνία παραγωγής που δηλώνεται από την εταιρία και αναγράφεται στη συσκευασία, ήταν 20/01/2017 και 21/01/2017. Το προϊόν αγοράστηκε **νωπό και ΑΟ (Άνευ** **Οστού)**. Η πτηνοπαραγωγική εταιρεία από την οποία παραλάβαμε το προϊόν είναι ελληνικήκαι το ποσοστό της εγχώριας αγοράς κοτόπουλου που κατέχει ανέρχεται περίπου στο 30%, γεγονός που δημιουργεί στον προμηθευόμενο και στον καταναλωτή αίσθημα ποιότητας και υπευθυνότητας.

Τα γεύματα παρασκευάζονται με βάση το πρόγραμμα διατροφής που συνέστησε το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, σε υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις, σύμφωνα με τα απαιτούμενα συστήματα υγιεινής και ασφάλειας για την παρασκευή και τη μεταφορά τροφίμων, με όλα τα απαιτούμενα πιστοποιητικά (**ISO:22000, HACCP και ΕΦΕΤ**) καθώς και με την φροντίδα τριών αναγνωρισμένων μαγείρων (σεφ) με πολυετή εμπειρία.

Οι Σεφ και οι εργαζόμενοι (βοηθοί μάγειρα) του Κοι.Σ.Π.Ε. Καβάλας ανέλαβαν το ξεψάχνισμα των κοτόπουλων. Κατά την διαδικασία αυτή **ήλεγξαν τα κοτόπουλα και δεν** **διαπιστώθηκε κανένα πρόβλημα ή ανησυχητικό χαρακτηριστικό στην υφή ή την εμφάνιση του κοτόπουλου.** Η συντήρηση του έγινε στα ειδικά επαγγελματικά ψυγεία τωνεγκαταστάσεων, ώστε να διατηρηθεί νωπό και φρέσκο. Στη συνέχεια, το κοτόπουλο έβρασε μαζί με το ζωμό του και το λίπος του στις κατσαρόλες και έπειτα τοποθετήθηκε στα ειδικά σκεύη. Αυτά στη συνέχεια έκλεισαν και επανατοποθετήθηκαν στο φούρνο για **να βράσουν** **μέχρι τους 250οC** γεγονός που εξασφαλίζει την αποφυγή δημιουργίας βακτηρίων καιπιθανών άλλων βλαπτικών ουσιών για τον ανθρώπινο οργανισμό.

Η **οσμή** που παρατηρήθηκε σε ορισμένες περιπτώσεις, **οφείλεται κατά κύριο λόγο στη** **φυσική και χαρακτηριστική μυρωδιά του φρέσκου μη κατεψυγμένου** κοτόπουλου, **δεν σημαίνει ότι επρόκειτο για χαλασμένο προϊόν**. Η ύπαρξη οσμής του βρασμένου νωπούκοτόπουλου σημειώθηκε καθώς δεν ήταν ανοιχτό για αρκετό χρονικό διάστημα ώστε να διαχυθεί η οσμή στην ατμόσφαιρα, όπως συμβαίνει με το **κατεψυγμένο, ξεψαχνισμένο** **κοτόπουλο** (ονομαζόμενο ως μαλλί αγγέλου) που κυκλοφορεί στην αγορά και σταπερισσότερα καταστήματα εστίασης.

Μετά την αναφορά του θέματος, το βραστό κοτόπουλο όταν υπάρχει στο εβδομαδιαίο ή μηνιαίο πρόγραμμα των Σχολικών Γευμάτων, θα μαγειρεύεται ψητό, αφού ήδη, κατά τις προηγούμενες ημέρες, απεδείχθη εύληπτος και περισσότερο νόστιμος τρόπος παρασκευής.

Καλόδεχτη κάθε υπόδειξή σας στη συνέχεια του έργου. Άλλωστε, πιστεύουμε ότι τις ημέρες που μας πέρασαν, τα γεύματα έγιναν αποδεκτά και καταναλώθηκαν με όρεξη, χαρά, ομαδικότητα από τις μαθήτριες και τους μαθητές των σχολείων.

**Μιχαήλ Σωτηρίου Συντονιστής – Διευθυντής Ψυχίατρος Πρόεδρος .Σ. ΚΟΙΣΠΕ Καβάλας**