**Όσον αφορά τα αυγά η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Περιφέρειας ΑΜΘ συστήνει:**

**:**

1. Τα αυγά πρέπει να προέρχονται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και αυτό θα πρέπει να αποτυπώνεται τόσο στη συσκευασία τους όσο και στο κέλυφος. Στο κέλυφος τίθεται **σφραγίδα** με το διακριτικό αριθμό του παραγωγού (π.χ. **1EL 72095**). Ο αριθμός αυτός από αποτελείται από τρία τμήματα:
   * **μονοψήφιο αριθμό**, που υποδηλώνει τη μέθοδο εκτροφής (**0** Βιολογική Παραγωγή, **1** Ελευθέρας Βοσκής, **2** Δάπεδο με Στρωμνή, **3** Εμπλουτισμένοι Κλωβοί)
   * **κωδικό χώρας** παραγωγής (π.χ. **EL**= Ελλάδα, **BG** = Βουλγαρία)
   * **κωδικό** αριθμό ταυτοποίησης της **εκτροφής** (π.χ. 720**95**)
2. Στις λαϊκές αγορές, όταν πωλούνται αυγά χύμα, πρέπει απαραίτητα στο σημείο πώλησης, να αναγράφεται η επωνυμία και η διεύθυνση του παραγωγού.
3. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας των αυγών είναι **28 ημέρες**από την ημέρα της γέννησηςτους ,όταν διατηρούνται σε δροσερό μέρος.
4. Συστήνεται να αποφεύγεται το πλύσιμο των αυγών πριν την αποθήκευσή τους (σε θερμοκρασία δωματίου ή ψυγείο), γιατί το νερό καταστρέφει τη βιολογική μεμβράνη μεταξύ των πόρων του κελύφους, καθιστώντας τα αυγά ευάλωτα σε βακτηριακές επιμολύνσεις.
5. Τα αυγά δεν πρέπει να έχουν ακάθαρτο, ραγισμένο και μη φυσιολογικό κέλυφος.

Η Δ/νση Κτηνιατρικής της Περιφέρειας ΑΜΘ συστήνει σε όλους τους καταναλωτές, **να είναι ιδιαίτερα προσεκτικοίκαι να προμηθεύονται τρόφιμα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, τα οποία φέρουν σήμανση καταλληλότητας.**