

Где покупать?

Покупать плодоовощную продукцию, в том числе бахчевые культуры, следует только в установленных местах торговли, в местах организованной торговли - магазины, супермаркеты, розничные и оптовые рынки.

ВНИМАНИЕ

Не рекомендуется приобретать плодоовощную продукцию у частных лиц, торгующих с земли и на обочинах дорог.

Обращаем внимание:

- 1). на санитарно-техническое и гигиеническое состояние торговой точки;
- 2). продавец (владелец) овощей и фруктов должен содержать рабочее место и окружающую территорию в чистоте
- 3). должен строго соблюдать правила личной гигиены, быть опрятно одетым, носить чистую санитарную одежду (включая специальный головной убор), нагрудный фирменный знак организации, его наименование, адрес (местонахождение), ФИО продавца"

ПОМНИТЕ

До сведения покупателей обязательно должна быть доведена информация о реализуемой плодоовощной продукции, а именно:

- ✓ ее наименование, количество, год урожая (год сбора), срок годности, условия хранения;
- ✓ наименование и место нахождения изготовителя реализуемой продукции, единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза (ЕАС).

В случае возникновения сомнений в качестве плодоовощной продукции Вы вправе запросить у продавца документы, подтверждающие качество и безопасность приобретаемой продукции.



Получить бесплатную юридическую консультацию юрисконсульта, помощь в подготовке проекта претензии, искового заявления Вы можете

г. Курске, ул. Почтовая, д.3
адрес электронной почты:
bykov_mv@46.rosпотребнадzor.ru

8 (4712)
51-26-34 или
22-33-01

г. Суджа, ул. К. Либкнехта, 34,
адрес электронной почты
Gigiena_Sudza@mail.ru

8 (471-43)
2-22-79

г. Железногорск, ул. Гагарина, д. 31/2.
адрес электронной почты
ses.filial@mail.ru

8 (471-48)
3-55-11

г. Льгов, ул. М. Горького, д. 9,
адрес электронной почты
cgsn_lgov@mail.ru

8 (471-40)
2-40-14

г. Щигры, ул. Красная, д. 81, адрес
электронной почты
Mitrakova_IS@46.rosпотребнадzor.ru

8 (471-45)
4-20-65

Консультационный центр
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Курской области»

Выбираем плодоовощную продукцию



г. Льгов
2019 г

На что обратить внимание!

Покупая овощи, фрукты и ягоды необходимо обращать внимание на внешний вид, запах, цвет и консистенцию продукта. Окрас плодов должен быть свойственный данному виду, не иметь признаков порчи и гниения, без повреждений кожуры.

Поверхность свежих плодов и овощей должна быть сухой и чистой, сами плоды и овощи должны быть целыми, с отсутствием механических повреждений.



ОСТОРОЖНО, рекомендуется воздержаться от приобретения.

Явные признаки недоброкачественной продукции товара - наличие подавленных, битых, червивых плодов, повреждение кожуры, наличие плесени, признаков гниения.

Недостаточная окраска может свидетельствовать о недозревшем состоянии плода, а значит, недостаточном количестве питательных веществ. У перезревших плодов и овощей наблюдается потемнение окраски и ухудшение потребительских свойств.

ВАЖНО

На поверхности овощей и фруктов могут оставаться возбудители инфекционных болезней, в частности вирусных инфекций, поэтому купленную продукцию нужно мыть.

Профилактика заболеваний:

- 1). соблюдение правил личной гигиены (мытьё рук перед едой и приготовлением пищи, после возвращения с улицы, посещения туалета, контакта с больными людьми и т.д.);
- 2). соблюдение условий хранения фруктов, овощей, зелени и ягод.
- 3). тщательное мытьё плодов и зелени - обязательное условие для употребления и мера профилактики инфекционных заболеваний.

Как правильно мыть?

- Корнеплоды (картофель, редис, морковь, свеклу и т.п.) нужно немного подержать в теплой воде. Затем

тщательно очистить щеткой и хорошо промыть.

- Капусту (белокочанную, пекинскую и др. листовые виды) перед промыванием прохладной водой нужно очистить от верхнего слоя листьев.

- Цветную капусту перед споласкиванием прохладной водой лучше разделить на соцветия и освободить от потемневших участков.



- Зеленый лук, укроп, петрушку, кинзу, щавель, салатную зелень нужно перебрать, удалить корни, пожелтевшие и поврежденные листья. Далее зелень замочить в прохладной воде на 15 минут, периодически меняя воду и разбирая зелень



по отдельным листочкам и веточкам, пока на дно не осядет вся грязь, и вода не станет чистой. После этого зелень нужно тщательно ополоснуть проточной водой. Для лучшего очищения зелени от патогенных бактерий и микробов можно подержать ее в течение получаса в солевом — уксусном растворе (по 1 столовой ложке соли и уксуса на 1 литр воды).

- Виноград надо промывать под "душем" из-под крана. После мытья — дать воде стечь. Если гроздья тугие, то их нужно разделить с помощью ножниц, но не отрывать ягоды.

- Для промывания клубники, вишни, черешни, малины, смородины и других ягод рекомендуется следующее: выложить ягоды в дуршлаг в один слой и промывать под проточной водой 5 минут. Так с поверхности сойдет земля или пыль. Потом для ягод нужно устроить контрастные "ванны": попеременно окунать дуршлаг в емкость с горячей (но не кипятком!) и холодной водой; 2-3 такие процедуры достаточно для удаления всех микробов.

- Непосредственно перед мытьем следует отобрать все "лишние" ягоды: мягкие, перезревшие, недозревшие, загнившие, поврежденные.