

Несколько советов о выборе плодовоовощной продукции!!!!

В летний период очень важно и необходимо употреблять в пищу свежие фрукты и овощи, которые, наряду с ценными и питательными веществами, к сожалению, могут содержать опасные концентрации вредных веществ. Поэтому важно знать, как правильно выбрать овощи, фрукты и ягоды и на что следует обратить внимание в первую очередь.



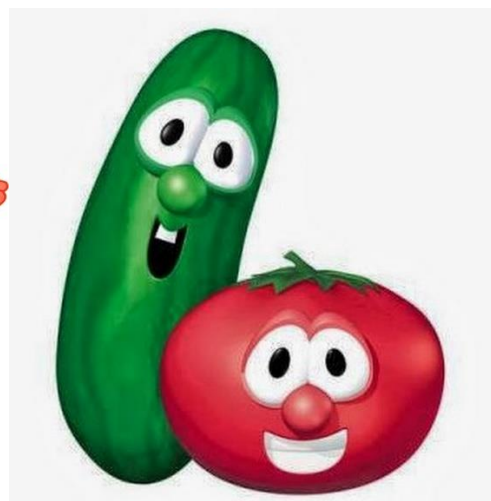
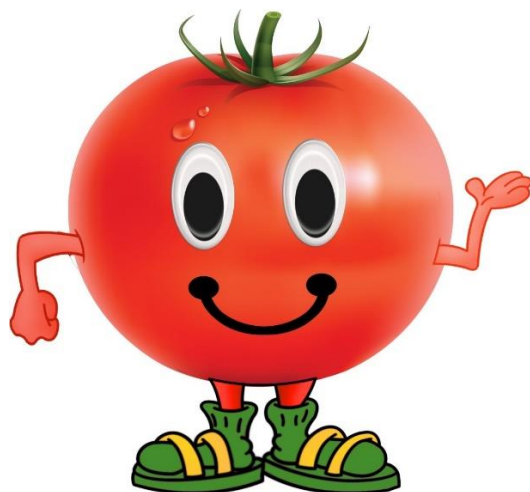
В соответствии с санитарными правилами реализация бахчевых культур может осуществляться в продовольственных магазинах, на рынках, в палатках, с торговых лотков оборудованных навесами (при наличии разрешения органа муниципального образования); — оборот бахчевых культур (транспортировка, хранение и реализация) допускается только при наличии документов, подтверждающих их происхождение, качество, безопасность;

— бахчевые культуры непрямого производства, реализуемые на рынках, лотках, подлежат продаже после проведения санитарно-ветеринарной экспертизы с выдачей в установленном порядке ветеринарного свидетельства (справки) установленного образца; — реализуемая продукция должна соответствовать ГОСТу, согласно которому плоды должны быть свежими, целыми, чистыми, здоровыми, зрелыми.

Зрелость арбузов определяется по высохшей плодоножке, блестящей поверхности и чистому звонкому звуку при постукивании. Стандартные плоды должны быть свежими, зрелыми, целыми, здоровыми. Форма плодов, окраска коры – свойственные хозяйственно-ботаническому сорту, без признаков заболеваний. Мякоть плода зрелая, но не перезревшая, окраска и семена – свойственные сорту. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру для ранних – не менее 13 см, для поздних – не менее 17 см.



Зрелость дынь определяют по изменению окраски коры, консистенции мякоти, появлению аромата, отделению семян. Стандартные дыни должны быть свежими, целыми, здоровыми, без признаков заболеваний. Окраска коры и форма плодов – свойственные хозяйственно-ботаническому сорту. Размер по наибольшему поперечному диаметру плодов раннеспелых и мелкоплодных сортов – не менее 10 см, средне- и позднеспелых с круглыми и овальными плодами – не менее 15 см. Не допускаются в продажу дыни раздавленные, треснувшие, помятые, пораженные болезнями, загнившие.



По внешнему виду плоды огурцов должны быть свежими, целыми, правильной формы, здоровыми, незагрязненными, без механических повреждений, с плодоножкой или без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Мякоть плотная, с недоразвитыми семенами, водянистыми, не кожистыми.

По качеству томаты подразделяют на три класса: экстра, первый и второй; по форме на типы: округлые, плоские, удлиненные, вишневидные. По

внешнему виду плоды должны быть свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без нее, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, неперезрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов. Допускаются плоды с незначительными дефектами формы и окраски, с легкими нажимами от тары, незначительной помятостью и зарубцевавшимися трещинами для первого класса не более 1%, второго – не более 3%. Степень зрелости должна быть красная, розовая; для первого и второго класса допускаются плоды бурые, которые реализуют отдельно.

Согласно ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» маркировка упакованной плодоовощной продукции должна содержать следующие сведения:

- наименование;
- состав (допускается не указывать состав свежих фруктов, ягод и овощей, которые не очищены от кожуры, не нарезаны или не обработаны подобным способом);
- количество;
- дата изготовления (год урожая или год сбора);
- срок годности;
- условия хранения;
- наименование и место нахождения изготовителя и(или) уполномоченного изготовителем лица и(или) импортера;
- рекомендации и (или) ограничения по использованию;
- сведения о наличии компонентов, полученных с применением генно — модифицированных организмов;
- единый знак обращения продукции на рынке государств — членов Таможенного союза.

Информация о продуктах должна быть представлена на русском языке, должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение, при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

В соответствии с ФЗ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» пищевые продукты, не имеющие маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или государственным стандартом; установленных сроков годности (для пищевых продуктов, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли; документов, подтверждающих их качество и безопасность, признаются некачественными и не подлежат реализации.

В соответствии с п. 12 Правил продажи отдельных видов товаров (утв. постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 г. № 55) продавец по требованию покупателя должен ознакомить потребителя с одним из следующих документов о подтверждении соответствия товаров установленным требованиям:

- сертификат или декларация о соответствии;
- копия сертификата, заверенная держателем подлинника сертификата, нотариусом или органом по сертификации товаров, выдавшим сертификат;

Эти документы должны быть заверены подписью и печатью изготовителя (поставщика, продавца) с указанием его адреса и телефона.

Декларация

[illegible][illegible]

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области»