

1. Можно ли приобретать арбузы и дыни вдоль трасс?



Ответ: Делать этого не стоит. Употребление такой продукции может причинить вред жизни и здоровью и привести возникновению и распространению инфекционных заболеваний. Обращайте пристальное внимание на места покупки сельхозпродукции. Рекомендуется приобретать овощи, фрукты, бахчевые в специализированных местах торговли: сельскохозяйственных рынках, магазинах, павильонах, где реализуются товары, прошедшие санитарно – ветеринарную экспертизу в лабораториях, подведомственных органам ветеринарного надзора, что гарантирует безопасность сельскохозяйственной продукции.

2. На что нужно обращать внимание при покупке овощей?

Ответ: При покупке помидоров на веточке нужно обратить внимание на саму ветку, если она упругая, свежая, имеет однотонный зеленый цвет, значит, помидоры были сорваны не так давно и они свежие. А если ветка высохшая, неровная, то плоды несвежие;



Приобретая картофель, обратите внимание на цвет клубней. Не следует делать покупку, если плоды имеют зеленые пятна. Они появляются при неправильном хранении, если картофель в течение долгого времени пролежал под солнцем. Из-за этого в нем образуется опасное для здоровья вещество соланин;

При выборе моркови обратите внимание на ее цвет. Он должен быть однородным, без желтых и зеленых вкраплений.



8. Как правильно выбрать ягоды?

Ответ: Начните с осмотра ягоды на предмет механических повреждений, дефектов. Помятость может быть признаком долгого хранения и, соответственно, несвежести. Обязательно попробуйте на ощупь - должна быть пухлой и упругой одновременно. Руководствоваться правилом «чем больше, тем слаще и сочнее» при выборе ягод не следует. Напротив, очень часто - чем меньше, тем слаще.

При выборе ягод обращайте внимание на то, в каких условиях их продают. Они не должны быть чрезмерно влажными либо сухими. Для каждого вида ягод свои оптимальные условия хранения. Например, смородина обязательно должна быть сухой, а вот клюква может быть чуть влажной, но не сухой.

Будьте осторожны при покупке ягод не в сезон созревания, т.к. они в основном выращены в теплицах или привезены издалека. Кроме того, как и большинство фруктов, могут обрабатываться пестицидами и другими токсичными препаратами.

9. Я очень люблю салатно-шпинатные овощи. Как правильно их выбрать?

Ответ: Салат, шпинат и щавель должны быть свежими, чистыми, с неогрубевшими листьями зеленого цвета. Длина листьев должна быть (в см, не менее): у салата кочанного и Романа — 12, щавель — 5, шпината — 6. Допускается не более 2% овощей увядших, огрубевших, запаренных.

10. Могу ли я потребовать у продавца личную медицинскую книжку?

Ответ: Нет, вы не можете этого сделать. На это есть уполномоченные должностные лица при проведении ими надзорных мероприятий.



ФБУЗ "ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И
ЭПИДЕМИОЛОГИИ В БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ"

ПЛОДОВООЩЕВАЯ

ПРОДУКЦИЯ



Вопросы и ответы

3. Как правильно выбрать яблоки?

Ответ: - обратите внимание на их кожуру. Если она скользкая и липкая, значит, фрукт обрабатывался дифенилом (пищевой консервант). Удалить его водой невозможно. Поэтому лучше вымыть яблоки с мылом, при этом тщательно промыть его водой. Можно удалить с такого яблока кожуру.



4. Какие требования предъявляются к арбузам и дыням

Ответ: Арбузы. 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. Нельзя покупать арбузы помятые, треснувшие или раздавленные, недозрелые, перезрелые, пораженные вредителями, заболеваниями, загнившие.

Дыни. 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.

5. Какие документы, подтверждающие качество и безопасность, я как покупатель могу потребовать у продавца?

Ответ: 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;
- товарно-сопроводительные документы, оформленные изготовителем или поставщиком (продавцом) и содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший).

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

6. Какие условия должен обеспечить продавец при продаже плодоовощной продукции?

Ответ: При покупке продукции обращайте внимание на санитарно-техническое и гигиеническое состояние торговой точки, условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом (наличие рукомойника, емкости для сбора отработанной воды, мыла, дезинфицирующих средств, полотенца), а также наличия полного комплекта санитарной одежды.

7. Какие требования предъявляются к огурцам и помидорам?

Ответ: Требования к качеству свежих огурцов. 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 водянистыми, нежесткими семенами. Не допускаются к реализации огурцы загнившие, запаренные, подмороженные, увядшие, морщинистые, желтые, с грубыми жесткими семенами.

Требования к качеству томатов. 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. Стандартом нормируется размер плодов (экстра — не менее 4 см); первого и второго — не менее 3 см); Не допускаются плоды томатов с зарубцевавшимися трещинами, зеленые, мятые, перезрелые, загнившие, пораженные болезнями, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, увядшие, подмороженные, с прилипшей землей.