Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Кировской области в Слободском районе с 01.08.2022 года по 12.08.2022 года проведена «горячая линия» по вопросам качества, безопасности и срокам годности плодоовощной продукции.

Рассматривались вопросы, касающиеся реализации плодоовощной продукции, требований ее маркировки, к качеству, безопасности и срокам годности, даны консультации.

Итоги проведения «горячей линии» по вопросам качества и безопасности плодоовощной продукции

Вопрос : 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. N 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.

Вопрос: Какие условия должен обеспечить продавец при продаже плодоовощной продукции?  
  
Ответ:   Покупать овощи и фрукты следует в местах санкционированной торговли, где осуществляется контроль за качеством и безопасностью реализуемой продукции. При необходимости требовать документы, подтверждающие качество и безопасность приобретаемых пищевых продуктов. 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. Продавец должен соблюдать правила личной гигиены, носить чистую санитарную одежду, содержать место торговли в чистоте.

 Вопрос: 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.

 Вопрос : Где установлены требования к маркировке плодоовощной продукции?

Ответ: Основные обязательные  требования  к маркировке плодоовощной продукции установлены Техническим регламентом Таможенного Союза 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» «Пищевая продукция в части ее маркировкие маркировки».

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

 Маркировка пищевой продукции должна быть нанесена на русском языке и на государственном (ых) языке (ах) государства - члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в) - члена(ов) Таможенного союза.

Информацию о наименовании и месте нахождения изготовителя пищевой продукции, поставляемой из третьих стран, допускается указывать буквами латинского алфавита и арабскими цифрами или на государственном(ых) языке(ах) страны по месту нахождения изготовителя пищевой продукции при условии указания наименования страны на русском языке.

 Помните, что перед употреблением овощи и фрукты следует тщательно промыть под проточной водой руками или при помощи щетки. Не рекомендуется использовать для мытья плодоовощной продукции бытовые средства для мытья посуды или мыло.Технология мытья всех овощей и фруктов различна, и зависит от характеристик этих плодов.

* Корнеплоды, которые могут быть покрыты землей (картофель, редис, морковь, свеклу), нужно немного подержать в теплой воде. Затем землю тщательно очистить щеткой, а сами овощи хорошо промыть: сначала теплой, а потом холодной водой. После этого овощи почистить, желательно используя нож из нержавеющей стали — так полезные свойства продукта сохраняются лучше. Если под кожурой обнаружены пятна желтого цвета, такие плоды лучше в пищу не употреблять: содержание нитратов в овощах очень велико. Пренебрегать промыванием овощей, которые Вы потом будете очищать, не стоит, иначе под кожуру можно занести вредные бактерии.
* Помидоры, огурцы, баклажаны, патиссоны, кабачки, перец, тыкву, фасоль нужно тщательно мыть проточной водой руками или при помощи щетки.
* Перед мытьем репчатого лука, нужно срезать у него донце, потом очистить и промыть холодной водой из-под крана. Лук-порей следует очистить от испортившихся листьев, разрезать вдоль и промыть прохладной водой во вместительной посуде.
* Кочанные овощи(капусту) перед промыванием прохладной водой нужно очистить от внешних листов — они, как и кочерыжка, являются источником нитратов. Цветную капусту перед споласкиванием прохладной водой лучше разделить на соцветия и освободить от потемневших участков.
* Зеленый лук, укроп, петрушку, салатную зеленьсначала переберите, удалите корни, пожелтевшие и поврежденные листья. Затем мойте зелень в емкости с прохладной водой, периодически меняя воду, пока на дно не осядет вся грязь, и вода в емкости не станет чистой. После этого ополосните овощи под краном. Бабушки и прабабушки для лучшего очищения зелени от патогенных бактерий и микробов, выдерживали ее в течение получаса в солево-уксусном растворе (по 1 столовой ложке соли и уксуса на 1 литр воды).
* Яблоки, груши, бананы, гранатынужно тщательно промывать теплой проточной водой при помощи щетки или губки (можно с применением хозяйственного мыла). Если фрукты импортного производства, с них обязательно нужно снять кожуру. А перед тем как давать такие фрукты ребенку, нужно вымочить в емкости с прохладной водой — она заберет значительную часть вредных веществ.
* Цитрусовые(апельсины, мандарины, лимоны, помело, грейпфруты) перед мытьем в теплой проточной воде нужно ошпарить кипятком — это поможет избавиться от поверхностных консервантов.
* Виноград надо промывать под проточной водой, желательно, разделив на гроздья.

Соблюдая элементарные правила гигиены, вы убережете себя и своих близких от возможных инфекционных и паразитарных заболеваний и насладитесь вкусными фруктами, ягодами и овощами.