

Рекомендации по выбору плодоовощной продукции.

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах обращает внимание на соблюдение рекомендаций по выбору плодоовощной продукции.

Эти ценные продукты, содержат необходимые для жизнедеятельности организма витамины, минеральные вещества, клетчатку, которые полезны для людей любого возраста.

Вместе с тем при покупке и употреблении такой продукции необходимо знать и соблюдать элементарные правила гигиены в целях недопущения инфекционных, паразитарных заболеваний, пищевых отравлений:

- не покупать овощи, ягоды и фрукты в неустановленных и необорудованных местах торговли, с земли, особенно расположенных вдоль автомобильных и железнодорожных магистралей;

- всю плодоовощную продукцию следует приобретать в специально оборудованных местах - на рынках, магазинах, летних палатках;

- на объекте торговли должна быть информация о наименовании юридического лица с указанием юридического адреса или индивидуального предпринимателя и органа его зарегистрировавшем а также единообразно и четко оформленные ценники на реализуемые товары. Продавцы должны иметь при себе личные медицинские книжки и быть одеты в чистую санитарную одежду;

- покупателю в любой наглядной и доступной форме должна быть доведена информация о товаре, которая содержит наименование товара, дату сбора продукции, наименование товароизготовителя, подтверждение безопасности продукции.

- не приобретать овощи, ягоды, фрукты с признаками порчи, нарушением целостности кожуры.

В первые летние месяцы открывается сезон клубники. Выбирать клубнику необходимо по следующим признакам: ягоды должны быть сухими, без признаков гниения; цвет однородный; листики «чашечки» без признаков увядания; поверхность ягод упругая, блестящая, гладкая, без повреждений. Если между зелеными листиками и ягодой есть расстояние, то клубника будет сладкой, а если листики плотно прилегают к ягоде, то она скорее всего будет кислить.

У клубники короткий срок хранения. Если вы хотите сохранить клубнику на более длительный срок, заморозьте ее в герметичном пакете или емкости для заморозки продуктов.

Во избежание острых кишечных паразитарных заболеваний перед употреблением, овощи, фрукты и ягоды необходимо тщательно промыть под проточной водой. Перед мытьем ягод не надо удалять зеленые листики чашечки; промойте ягоды в дуршлаге под струей чистой воды.

Замачивать ягоды на длительное время не рекомендуется, в результате они теряют вкус и аромат, быстрее портятся.

Будьте внимательны при выборе плодоовощной продукции и ягод.