

Нормативные требования к плодоовощным продуктам

Для сведения юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

Плодоовощная продукция, находящаяся в обращении, должна отвечать обязательным требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по показателям безопасности и сопровождаться декларацией о соответствии и товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

При хранении плодоовощной продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Плодоовощная продукция, находящаяся на хранении и в реализации, должна сопровождаться информацией об условиях хранения и сроке годности. В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку, или часть информации о которой размещена на листах-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

Требования к маркировке плодоовощной продукции, помещенной в потребительскую упаковку или реализуемую из транспортной тары:

Маркировка продукции должна содержать следующие сведения:

- 1) наименование продукции;
- 2) количество продукции;
- 3) дату изготовления продукции;
- 4) срок годности продукции;

5) условия хранения продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;

6) наименование и место нахождения изготовителя, а также в случае реализации импортной плодоовощной продукции - наименование и место нахождения импортера;

7) рекомендации и (или) ограничения по использованию, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

8) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генетически модифицированных организмов (ГМО).

9) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза; Предусмотренная и нанесенная в виде надписей маркировка плодоовощной продукции должна быть нанесена на русском языке.

При выявлении некачественной продукции, в том числе плодоовощной, потребители могут направить письменное обращение на почтовый адрес или адрес электронной почты Управления Роспотребнадзора по Вологодской области (160012, г. Вологда, ул. Яшина, д. 1-а, E-mail: tu-grn@vologda.ru), территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах (162130, Вологодская область, г. Сокол, ул. Набережная Свободы, д. 38, E-mail: to-sok@vologda.ru). Также обращение можно разместить на официальном сайте Управления Роспотребнадзора по Вологодской области по адресу <http://35.rospotrebnadzor.ru> в разделе «Обращения граждан».

Рекомендации по выбору фруктов и овощей

Для граждан (потребителей)

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

Покупать плодоовощную продукцию, в том числе бахчевые культуры, следует только в установленных местах торговли. Продавец (владелец) должен строго соблюдать правила личной гигиены, быть опрятно одетым, носить чистую санитарную одежду (включая специальный головной убор, маску, перчатки), нагрудный фирменный знак организации, его

наименование, адрес (местонахождение), ФИО продавца. Продавец (владелец) овощей и фруктов должен содержать рабочее место и окружающую территорию в чистоте. При необходимости покупатель может требовать документы, подтверждающие качество и безопасность приобретаемой продукции.

Покупая овощи, фрукты и ягоды, необходимо обращать внимание на внешний вид, запах, цвет и консистенцию продукта, также следует отдавать предпочтение сезонным овощам и фруктам. Плоды должны иметь соответствующую окраску без признаков порчи и гниения, повреждений кожуры. Спелые плоды можно отличить по сильному приятному запаху.

Для профилактики инфекционных заболеваний следует придерживаться правил личной гигиены, соблюдать условия хранения фруктов, овощей, зелени и ягод, а также тщательно мыть плоды и зелень. Согласно рекомендации корнеплоды (картофель, редис, морковь, свеклу и т.п.), нужно немного подержать в теплой воде, а 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 Роспотребнадзор рекомендует подержать ее в течение получаса в солевом и уксусном растворе.

Виноград следует промывать под "душем" из-под крана, а после мытья давать воде стечь. Для промывания клубники, вишни, черешни, малины, смородины и других ягод нужно выложить ягоды на дуршлаг в один слой и промывать под проточной водой пять минут, чтобы с них сошла земля или пыль. Потом для ягод нужно устроить контрастные «ванны» попеременно окунать дуршлаг в емкость с горячей (но не кипятком) и холодной водой; двух-трех таких процедур достаточно для удаления всех микробов.