

О качестве и безопасности плодоовощной продукции



В пищевом рационе человека овощи и фрукты занимают особое место. Плодоовощная продукция является важным источником витаминов, минеральных веществ, органических кислот, пектиновых веществ, так необходимых для жизнедеятельности организма.

При покупке плодоовощной продукции следует обратить внимание на следующее:

Продажа плодоовощной продукции производится в специализированных плодоовощных магазинах, отделах и секциях, специально предназначенных для этих целей;

Окрас плодов должен быть свойственный данному виду, не иметь признаков порчи и гниения, без повреждённой кожуры. Спелые плоды отличает сильный приятный запах. Обратите внимание, что продажа загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры и овощей и фруктов запрещена.

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. При необходимости покупатель может требовать документы, подтверждающие качество и безопасность приобретаемой продукции. Изготовитель (продавец) обязан предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о пищевых продуктах, обеспечивающую возможность их правильного выбора.

Информацию для потребителя представляют непосредственно с пищевым продуктом в виде текста, условных обозначений и рисунков на потребительской таре, этикетке, контрэтикетке, ярлыке, пробке, листе-вкладыше способом, принятым для отдельных видов пищевых продуктов.

Текст информации для потребителя наносят на русском языке. Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям.

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.

Маркировка продукции должна содержать следующие сведения:

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

- 8) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО);
- 9) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

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, так как они могут связываться с пестицидами или гербицидами и образовывать еще более опасные вещества.

Для каждого продукта существует свой подход:

- капусту необходимо очистить от верхних слоёв, а после промыть под прохладной проточной водой;
 - корнеплоды необходимо очистить от земли, для этого надо залить их теплой водой, подождать минут 10, а затем землю очистить щеткой и тщательно промыть;
 - зелень необходимо перебрать и удалить корни, пожелтевшие листья, затем на 15 минут поместить в глубокую посуду с холодной водой. После промыть зелень под холодной водой;
 - помидоры, огурцы, перец, баклажаны нужно мыть под проточной водой руками или при помощи щетки;
 - перед мытьем репчатого лука необходимо удалить его донце, очистить от сухой шелухи и помыть под холодной проточной водой;
 - фрукты рекомендуется тщательно промывать под холодной проточной водой. Цитрусовые можно сначала ошпарить кипятком, а после промыть под холодной проточной водой.
- *Гроздья винограда, не отрывая ягоды, разделить и промыть под проточной водой. Затем дать воде стечь.
- *Ягоды, как и другие плоды, требуют тщательного мытья перед употреблением, рекомендуется выложить их на дуршлаг в один слой и промывать под проточной водой.