

Рекомендации по выбору плодовоовощной продукции в летний период

Лето – сезон фруктов и овощей, Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области обращает внимание потребителей на необходимость соблюдения следующих мер.

Никогда не покупайте плодовоовощную продукцию в неустановленных местах торговли, на обочинах дорог, во дворах домов. Покупать овощи и фрукты следует в местах санкционированной торговли, где осуществляется контроль за качеством и безопасностью реализуемой продукции. При покупке стоит обращать внимание на внешний вид фруктов и овощей, на условия их хранения, маркировку предприятия производителя.

Плодовоовощная продукция реализуемая на продовольственных рынках, подлежат продаже после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы с выдачей в установленном порядке ветеринарного свидетельства (справки) установленного образца, которое должно быть предъявлено покупателю по его требованию.

Ягоды – скоропортящийся продукты, поэтому не покупайте их впрок.

Абрикосы, персики, яблоки, помидоры могут спокойно дозреть, будучи уже сорванными, а вот арбузы, виноград, сливы, груши и инжир слаще уже не станут. Их надо выбирать особенно тщательно.

Специалистами Роспотребнадзора разработаны памятки с рекомендациями по выбору клубники и черешни:

РОСПОТРЕБНАДЗОР

ЕДИНЫЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43



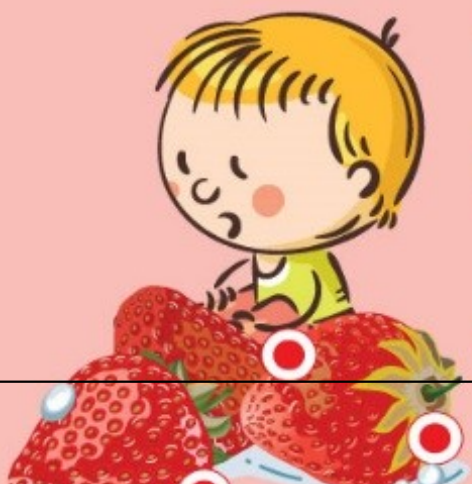
СПЕЛЫЕ, КАЧЕСТВЕННЫЕ ПЛОДЫ



- Ягоды сухие, без признаков гниения
- Цвет однородный, насыщенный.
- Листики «чашечки», обрамляющие ягоду зеленые, без признаков увядания.
- Поверхность ягод упругая, блестящая, гладкая, без вмятин и повреждений.
- Запах насыщенный, ягодный



ПРИЗНАКИ ЯГОД, ОТ УПОТРЕБЛЕНИЯ КОТОРЫХ СТОИТ ВОЗДЕРЖАТЬСЯ



- Ягоды влажные, на поверхности есть пятна.
- Отсутствует аромат
- Мягкие ягоды (быстро испортятся, возможно, процесс гниения уже начался).
- Листики «чашечки» сухие, пожелтевшие.
- Окраска не однородная, есть

Р
ПО В



ВСЕ

Аллергия н
для ее упо

Не рекомен
заболевани
болезнью,

Клубника м
усугубляя

Лучший сп
качества –
2 (по 150-20
не подлежа

РОСПОТРЕБНАДЗОР

ЕДИНЫЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43



ГДЕ ПОКУПАТЬ

- Покупайте черешню только в местах, где проводится регулярный контроль качества ягод

НЕ ДЕГУСТИРУЙТЕ НЕМЫТЫЕ ЯГОДЫ!



КАКИЕ ЯГОДЫ ВЫБИРАТЬ

- У хорошей черешни кожица чистая, гладкая, с глянцевым блеском, без вмятин и трещин. Матовая поверхность, отсутствие отблеска, говорит о том, что ягода сорвана давно.
- Мякоть качественной ягоды плотная, упругая. Если черешня наощупь мягкая, скорее всего, она перезрела, или начала портиться.

- **ПЛОДОНОЖКА ДОЛЖНА БЫТЬ!**

Если ее нет, то в месте ее прикрепления к ягоде образуются входные ворота для попадания грязи и микробов. Плодоножка свежей ягоды эластичная, зеленого цвета. Сухая, потемневшая плодоножка бывает у долго хранившихся ягод.

- Вкус зависит от сорта и окраски ягод.
- Самые вкусные ягоды доступны только в разгар сезона (с конца июня до середины июля).

ХРАНЕНИЕ

Хранить надо
отдельно от фруктов,



Р
ПО В



ВСЕ

Плюс

Низкокалорийный
продукт – 50 ккал/100 г.
Содержит витамин С,
калий, магний, железо,
клетчатку, каротин,
красных и белых
ягод больше,
и железа, в
витамина С,