Рекомендации по выбору фруктов и овощей в летний период

Лето - сезон фруктов и овощей, Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области обращает внимание потребителей на необходимость соблюдения следующих мер. Никогда не покупайте плодово-ягодную продукцию в неустановленных местах торговли, на обочинах дорог, во дворах домов. Как правило, и зачастую, на такую продукцию отсутствуют документы, подтверждающие ее качество и безопасность. Реализация должна осуществляться в местах санкционированной торговли, на рынках и торговых комплексах, с оборудованных торговых лотков, палаток. У продавцов должны быть личные медицинские книжки с пройденным медицинским осмотром и гигиенической подготовкой.

Требуйте у продавцов документы, подтверждающие качество и безопасность продукции. Согласно Правилам продажи отдельных видов товаров, утвержденных Постановлением Правительства Российской Федерации от 19.01.1998 № 55 продавец обязан по требованию потребителя ознакомить его с товарно-сопроводительной документацией на товар, содержащей по каждому наименованию товара сведения об обязательном подтверждении соответствия (декларация о соответствии). Эти документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика или продавца с указанием его места нахождения (адреса) и телефона.

Пищевые продукты непромышленного изготовления, реализуемые 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, персики, абрикосы - скоропортящиейся продукты, поэтому не покупайте их большое количество, если не собираетесь из них что-либо готовить. С запасом можно взять те фрукты, которые хранятся долго: например, нектарины, яблоки, груши.

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.

Фрукты, овощи и ягоды следует мыть исключительно перед тем, как съесть. При этом следует отобрать мятые, перезревшие, недозревшие, загнившие, поврежденные ягоды.