

Овощи и фрукты считаются по праву наиболее полезными продуктами питания. Они содержат огромное количество витаминов, минеральных веществ и микроэлементов, способствуют укреплению иммунитета и являются отличной профилактикой различных заболеваний. Но для того, чтобы овощи и фрукты принесли максимум пользы, важно знать, как их правильно выбрать и на что следует обратить внимание в первую очередь.

Продажа плодоовощной продукции регулируется Законом РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-1 «О защите прав потребителей», ФЗ от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Правилами продажи отдельных видов товаров, утв. Постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 г., Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", Техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности упаковки" ТР ТС 005/2011, Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов" и другими законами и нормативно-правовыми актами.

Выбирая продукты, обращайте внимание на:

• торговое место. Оно должно быть санкционированным (желательно покупать продукты в магазинах, сельскохозяйственных рынках) и содержаться в чистоте;

• соблюдение продавцом правил личной гигиены, его внешний вид (чистая санитарная одежда, головной убор);

• соблюдение продавцом правил личной гигиены, его внешний вид (чистая санитарная одежда, головной убор);

• запах, внешний вид (цвет, сухость и отсутствие признаков гниения), плотность.

Перед покупкой необходимо тщательно осмотреть овощи или фрукты на предмет нарушения целостности кожуры, признаков порчи, проверить, есть ли проколы, признаки деформации и вмятин.

При возникновении сомнений в качестве продуктов, потребитель вправе попросить продавца предъявить документы, подтверждающие

безопасность и качество реализуемой продукции.

В случае обнаружения некачественного продукта в магазине или на торговой точке, в случае отказа в выполнении продавцом законных требований потребителя, нарушении потребительских прав, возможной опасности для здоровья граждан, потребитель вправе обратиться в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора в Алтайском крае в городе Заринске по адресу: 659100 Алтайский край г.Заринск ул. Горького 16. Телефон: 8 (38595) 22756. Электронная почта: to-zarin@22.rospotrebnadzor.ru.

В соответствии со ст. 24 [ФЗ от 02.01.2000 N 29-ФЗ \(ред. от 23.04.2018\) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"](#) некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия подлежат изъятию из оборота. Владелец некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий обязан изъять их из оборота самостоятельно или на основании предписания органов государственного надзора и контроля.

Так же потребителю следует знать, о том, что на портале Роспотребнадзора «Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей» (ГИС ЗПП, <https://zpp.rospotrebnadzor.ru/>) предоставлена возможность ознакомиться с информацией по фальсифицированным продуктам. Кроме того, на портале

потребитель может изучить памятки для потребителей, советы по здоровому питанию, нормативно-правовые акты в сфере защиты прав потребителей.

Предлагаем ознакомиться с общепринятыми профилактическими мерами, необходимыми для безопасного употребления приобретённых овощей и фруктов

1. Соблюдение правил личной гигиены (мытьё рук перед едой и приготовлением пищи, после возвращения с улицы, посещения туалета, контакта с больными людьми и т.д.);

2. Соблюдение условий хранения фруктов, овощей, зелени;

3. Тщательное мытьё плодов и зелени является обязательным условием их употребления и мерой профилактики инфекционных заболеваний. Помните, что перед употреблением овощи и фрукты следует тщательно промыть под проточной водой руками или при помощи щётки;

- корнеплоды (картофель, редис, морковь, свеклу и т.п.), нужно немного подержать в тёплой воде. Затем тщательно очистить щёткой, и хорошо промыть;

- капусту (белокочанную, пекинскую и др. листовые виды) перед промыванием прохладной водой нужно очистить от верхнего слоя листьев;

- особого внимания требует зелень, зелёный 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 можно подержать ее в течение получаса в солевом - уксусном растворе (по 1 столовой ложке соли и уксуса на 1 литр воды);

- виноград надо промывать под «душем» из-под крана. После мытья - дать воде стечь.

**Телефон Единого консультационного центра
Роспотребнадзора
8 800 555 49 43 (звонок по России
бесплатный)**

**Учебно-консультационный пункт
Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Алтайском крае
в городе Заринске, Заринском, Залесовском, Кытмановском
и Тогольском районах»
Наш адрес: 659100 Алтайский край г.Заринск ул. 25
Партсъезда д. 14 корп. 2 каб. № 8
Тел.: 8 (38595) 99027 E-mail: zarinsk@altce.ru
Октябрь 2019г.**

*Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Алтайском крае в городе Заринске, Заринском,
Залесовском, Кытмановском и Тогольском районах»*

ПАМЯТКА ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ

2019 г.