

## **ВНИМАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЯ: Плодоовощная продукция. Вопросы и ответы**

### **1. На что нужно обращать внимание при покупке овощей?**

**Ответ:** - при покупке томатов на веточке нужно обратить внимание на саму ветку, если она упругая, свежая, имеет однотонный зеленый цвет, значит, томаты были сорваны не так давно и они свежие. А если ветка высохшая, неровная, то плоды несвежие;

- приобретая картофель, обратите внимание на цвет клубней. Не следует делать покупку, если плоды имеют зеленые пятна. Они появляются при неправильном хранении, если картофель в течение долгого времени пролежал под солнцем. Из-за этого в нем образуется опасное для здоровья вещество соланин;

- при выборе моркови обратите внимание на ее цвет. Он должен быть однородным, без желтых и зеленых вкраплений

### **2. Как правильно выбрать яблоки?**

**Ответ:** - обратите внимание на их кожуру. Если она скользкая и липкая, значит, фрукт обрабатывался дифенилом (пищевой консервант). Удалить его водой невозможно. Поэтому лучше вымыть яблоки с мылом, при этом тщательно промыть его водой. Можно удалить с такого яблока кожуру.

### **3. Какие документы, подтверждающие качество и безопасность, я как покупатель могу потребовать у продавца?**

**Ответ:** В соответствии с п. 12 Правил продажи отдельных видов товаров (утв. постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 г. N 55) продавец по требованию покупателя должен ознакомить потребителя с одним из следующих документов о подтверждении соответствия товаров установленным требованиям:

- сертификат или декларация о соответствии;

- копия сертификата, заверенная держателем подлинника сертификата, нотариусом или органом по сертификации товаров, выдавшим сертификат;

- товарно-сопроводительные документы, оформленные изготовителем или поставщиком (продавцом) и содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший).

Эти документы должны быть заверены подписью и печатью изготовителя (поставщика, продавца) с указанием его адреса и телефона.

### **4. Какие условия должен обеспечить продавец при продаже плодоовощной продукции?**

**Ответ:** При покупке продукции обращайте внимание на санитарно-техническое и гигиеническое состояние торговой точки, условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом (наличие рукомойника, емкости для сбора отработанной воды, мыла, дезинфицирующих средств, полотенца), а также наличия полного комплекта санитарной одежды.

### **5. Какие требования предъявляются к огурцам и помидорам?**

**Ответ:** *Требования к качеству свежих огурцов.* По внешнему виду плоды огурцов должны быть свежими, целыми, правильной формы, здоровыми, незагрязненными, без механических повреждений, с плодоножкой или без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами. Не допускаются к реализации огурцы загнившие, запаренные, подмороженные, увядшие, морщинистые, желтые, с грубыми кожистыми семенами.

*Требования к качеству томатов.* По качеству томаты подразделяют на три класса: экстра, первый и второй; по форме на типы: округлые, плоские, удлиненные, вишневидные. По внешнему виду плоды должны быть свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без нее, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, неперезрелые, без механических повреждений и

солнечных ожогов. Допускаются плоды с незначительными дефектами формы и окраски, с легкими нажимами от тары, незначительной помятостью и зарубцевавшимися трещинами для первого класса не более 1%, второго — не более 3%. Степень зрелости должна быть красная, розовая; для первого и второго класса допускаются плоды бурые, которые реализуют отдельно. Стандартом нормируется размер плодов (экстра — не менее 4 см); первого и второго — не менее 3 см);

Не допускаются плоды томатов с не зарубцевавшимися трещинами, зеленые, мятые, перезрелые, загнившие, пораженные болезнями, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, увядшие, подмороженные, с прилипшей землей.

#### **6. Как правильно выбрать ягоды?**

**Ответ:** Начните с осмотра ягоды на предмет механических повреждений, дефектов. Помятость может быть признаком долгого хранения и, соответственно, несвежести. Обязательно попробуйте на ощупь - должна быть пухлой и упругой одновременно. Руководствоваться правилу «чем больше, тем слаще и сочнее» при выборе ягод не следует. Напротив, очень часто - чем меньше, тем слаще.

При выборе ягод обращайте внимание на то, в каких условиях их продают. Они не должны быть чрезмерно влажными либо сухими. Для каждого вида ягод свои оптимальные условия хранения. Например, смородина обязательно должна быть сухой, а вот клюква может быть чуть влажной, но не сухой.

Будьте осторожны при покупке ягод не в сезон созревания, т.к.они в основном выращены в теплицах или привезены издалека. Кроме того, как и большинство фруктов, могут обрабатываться пестицидами и другими токсичными препаратами.

#### **7. Я очень люблю салатно-шпинатные овощи.Как правильно их выбрать?**

**Ответ:** Салат, шпинат и щавель должны быть свежими, чистыми, с неогрубевшими листьями зеленого цвета. Длина листьев должна быть (в см, не менее): у салата кочанного и Романа — 12, щавеля — 5, шпината — 6. Допускается не более 2% овощей увядших, огрубевших, запаренных.

#### **8. Могу ли я потребовать у продавца личную медицинскую книжку?**

**Ответ:** Нет, вы не можете этого сделать. На это есть уполномоченные должностные лица при проведении ими надзорных мероприятий.

Ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике-Чувашии в г.Новочебоксарск Петрова Наталия Александровна