**«Горячая линия» по качеству и безопасности плодовоовощной продукции до 15 мая 2020 года**

**Вопросы можно задать по телефону 8-84366-3-18-30, 8-84365-3-15-04**

**ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ» в Арском, Высокогорском районах.**

Высокая биологическая ценность, приятный вкус, возбуждающий аппетит аромат делают плоды и овощи обязательной составной частью ежедневного рациона человека. Необходимые биологически активные вещества содержатся в плодах и овощах в легкоусвояемой форме, а употребление в сыром виде делает возможным практически полностью использовать содержащиеся в них витамины, микроэлементы, ферментные вещества.

В летний период очень важно употреблять в пищу свежие фрукты и овощи, которые, наряду с ценными и питательными веществами, к сожалению, могут содержать опасные концентрации вредных веществ. Поэтому важно знать, как правильно выбрать овощи, фрукты и ягоды и на что следует обратить внимание в первую очередь.

При продаже плодоовощной продукции встречаются такие дефекты, как механические повреждения, повреждения сельхозвредителями, признаки порчи и т.д.

Кроме того, потребителю стоит задуматься о качестве и безопасности любой реализуемой плодоовощной продукции, если в торговой точке отмечено:

- отсутствие вывески с указанием реквизитов хозяйствующего субъекта, реализующего плодоовощную продукцию;

- отсутствие ярлыков-этикеток на упаковке или транспортной таре пищевых продуктов, на этикетке содержится неполная информация о реализуемых продуктах;

- отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих  соответствие требованиям нормативным документам, а также прослеживаемость от изготовителя  пищевой продукции,  отказ продавца предъявить документы;

- неопрятный вид продавца на рабочем месте;

- нарушение правил хранения и реализации пищевых продуктов, в том числе реализация картофеля и свежей плодоовощной продукции, включая бахчевых навалом на земле;

 - продажа бахчевых культур частями и с надрезами;

 - наличие плодоовощной продукции с признаками порчи и гнили;

- изменение органолептических свойств пищевого продукта (внешний вид, цвет, консистенция, запах);

- реализация пищевых продуктов возле автомобильных трасс, возле крупных торговых центров и магазинов, на внутридомовых территориях, в т.ч.,  на детских прогулочных площадках.

Реализация продукции частными лицами в местах неустановленной торговли несет реальную угрозу здоровью, жизни покупателей.

Качество и безопасность плодоовощной продукции нормируется согласно ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции и СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов по общим показателям: токсичные элементы (мышьяк, ртуть, свинец, кадмий), нитраты, микробиологические показатели (бактерии групп кишечной палочки, патогенные организмы, в том числе сальмонеллы, дрожжи, плесени), паразитологические исследования.

При покупке следует обращать внимание: на внешний вид фруктов и овощей, на условия их хранения. Продажа плодоовощной продукции производится в специализированных плодоовощных магазинах, отделах и секциях, специально предназначенных для этих целей; где осуществляется контроль качества и безопасности реализуемой продукции. Запрещается реализация загнивших, испорченных, с нарушением целостности овощей и фруктов; Не допускается реализация картофеля, свежей плодоовощной продукции навалом. - перевозка плодоовощной продукции должна осуществляться автотранспортом, имеющем санитарный паспорт;

Придя в магазин, Вы имеет право узнать информацию о товаре, которая должна быть на этикетке транспортной тары, ценнике, где именно были выращены фрукты и овощи. Если на витрине нет такой информации, потребитель вправе потребовать у продавца товаросопроводительные документы, в том числе декларацию о соответствии, в которой указана страна-производитель.

В целях реализации положений Соглашения таможенного союза по санитарным мерам разработано положение о порядке осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора (контроля). Ввоз товаров осуществляется при наличии документа, подтверждающего безопасность и качество продукции, выданного по результатам лабораторных исследований (испытаний). Вся плодоовощная продукция проходит обязательные лабораторные испытания с учетом требований качества и безопасности, (проводятся исследования на соли тяжелых металлов, пестициды, радионуклеиды, нитраты) Без азота вообще невозможно формирование и получение полноценного урожая любой овощной культуры, обеспечивающий интенсивность роста и развития растений. Нитраты, поступившие в организм человека в высоких дозах, становятся токсичными. Разрушая гемоглобин, витамины, ферменты - вызывают отравление. Гигиеническими нормами установлены такие допустимые концентрации нитратов, которые не оказывают вредного воздействия на здоровье человека. По результатам лабораторных исследований оформляется декларация о соответствии или несоответствии, поступившей продукции санитарным правилам и нормативам. На упаковке плодовоовощных продуктов в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Общие требования» предоставляется информация для потребителя:

* наименование продукта;
* страна производитель товарный знак изготовителя (при наличии);
* условия хранения (при необходимости) информация о подтверждении соответствия, информация о наличии ГМО.

В качестве профилактики кишечных инфекций рекомендуется купленные овощи и фрукты перед употреблением непременно подвергнуть тщательной промывке проточной водой, и ни в коем случае не поддаваться соблазну полакомиться тут же, не отходя от прилавка.

**Как мыть овощи и фрукты?**

Глянцевые и скользкие плоды необходимо освободить; от воска, промыть щёткой в холодной проточной воде, затем их необходимо ошпарить кипятком. Клубневые овощи, прежде чем мыть, нужно замочить в обычной воде, чтобы отмокла земля и осталась на дне емкости. Затем специальной щеткой смывают оставшийся слой земли , промывают проточной теплой водой, а затем холодной. К клубневым овощам относится морковь, редис, картофель и прочие. Мыть плоды необходимо непосредственно перед употреблением. Во время обработки повреждается поверхностный слой и продукт начинает портиться. Столовую зелень рекомендуется мыть, разбирая по отдельным листочкам и веточкам, предварительно рекомендуется выдерживать в 3-процентном растворе уксусной кислоты или 10-процентном растворе поваренной соли в течение 10 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Кушайте и Будьте здоровы! Врач-эпидемиолог Шайхуллина Э.Г.