# О контроле за качеством и безопасностью плодоовощной продукции,

# рекомендации для населения

 Качество и безопасность плодоовощной продукции нормируется согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по следующим показателям: токсичные элементы (мышьяк, ртуть, свинец, кадмий), нитраты, пестициды (ГХЦГ, ДДТ) микробиологические показатели (бактерии группы кишечной палочки, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, дрожжи, плесени), паразитологические показатели (яйца гельминтов и цисты кишечных патогенных простейших).

Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике – Чувашии в Цивильском районе» в 2022 г. были исследованы пробы **плодоовощной продукции** (капуста белокочанная свежая, морковь столовая свежая, картофель продовольственный свежий, свекла столовая свежая, лук репчатый свежий, томаты и огурцы свежие защищенного грунта), 98 проб - по санитарно-химическим показателям (нитраты, пестициды, токсичные элементы), 193 пробы - по паразитологическим показателям. Все пробы соответствовали санитарно-гигиеническим требованиям.

В плодоовощной продукции содержится большое количество витаминов, микроэлементов, и других необходимых, особенно в зимний период, человеку веществ. Поэтому овощи и фрукты разного цвета необходимо употреблять человеку ежедневно не менее 400 грамм.

При покупке плодоовощной продукции следует обратить внимание на следующее:

* на место продажи продукции — ее рекомендуется приобретать в специализированных местах торговли (сельскохозяйственные рынки, магазины, павильоны), где реализуются товары, имеющие документы, подтверждающие безопасность (декларация о соответствии) или прошедшие экспертизу в лабораториях, что гарантирует безопасность продукции;
* не стоит приобретать продукты в местах несанкционированной торговли, особенно вдоль трасс, на стихийных рынках. Ягоды, плоды, овощи могут впитывать в себя тяжелые металлы, содержащиеся в выхлопных газах автомобилей, дополнительно загрязняться мелкодисперсной пылью;
* на санитарно-техническое и гигиеническое состояние торговой точки. Плодовоовощная продукция должна храниться на специальных стеллажах, а не на полу торгового предприятия и тем более не на земле. Продавец должен быть опрятно одетым, носить чистую санитарную одежду (включая специальный головной убор), нагрудный фирменный знак организации, с указанием ее наименования, адреса (местонахождение), ФИО продавца;
* отдавайте предпочтение приобретению овощей и фруктов, реализуемых в сезон их массового созревания, в раннем периоде велика вероятность приобретения незрелых плодов и даже с повышенным уровнем нитратов. Визуально определить продукт с превышением допустимых уровней нитратов невозможно, только используя лабораторное оборудование можно достоверно установить их количество;
* на состояние их поверхности. Запрещается реализация загнивших, плесневелых, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей, ягод и фруктов;
* запрещена реализация бахчевых культур (дыни, арбузы, тыквы) частями и с надрезами, так как микроорганизмы, содержащиеся на поверхности данных ягод, попадают внутрь и накапливаются до количеств, способных вызвать пищевое отравление или инфекционное заболевание. Разрезанные дома арбузы и дыни храните только в холодильнике;
* при проведении заготовок плодовоовощной продукции впрок, при невозможности длительного хранения в свежем виде, предпочтение отдавайте замораживанию.

На упаковке плодовоовощных продуктов в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» должна содержаться следующая информация:

1. наименование продукции;
2. количество продукции;
3. дату изготовления продукции;
4. срок годности продукции;
5. условия хранения продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
6. наименование и место нахождения изготовителя, а также в случае реализации импортной плодоовощной продукции - наименование и место нахождения импортера;
7. рекомендации и (или) ограничения по использованию, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
8. сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО);
9. единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Предусмотренная и нанесенная в виде надписей маркировка плодоовощной продукции должна быть нанесена на русском языке.

Потребитель вправе потребовать у продавца (для ознакомления) товарно-сопроводительную документацию на товар, содержащую по каждому наименованию сведения об обязательном подтверждении соответствия (сведения о декларации соответствия с указанием органа, выдавшего документ, его номера и срока действия).

***Будьте внимательны при выборе плодоовощной продукции и помните, что Ваше здоровье находится в Ваших руках!!!***

*Статья*

**Заказ еды и товаров через интернет**

**Доставка готовых блюд по заказу** потребителя осуществляется через интернет или по телефону. Со всей информацией о меню конкретного кафе или ресторана и изображением блюд можно ознакомиться на интернет-сайтах или в мобильных приложениях.

**Поставщик услуг.** В большинстве случаев реализация продукции общественного питания осуществляется через специальные сервисы владельцев агрегатора, поэтому владелец агрегатора обязан в соответствии с п. 1.2 ст. 9 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» довести до сведения потребителей информацию о себе и о продавце, разместить на своем сайте. Не менее важна информация о предлагаемой продукции общественного питания, которая также подлежит размещению на сайте.

**Курьеры.**Люди которые доставляют еду должны соблюдать правила личной гигиены: надевать медицинские маски, перчатки, использовать дезинфицирующие салфетки и кожные антисептики для обработки рук, а также приезжать к заказчику в чистой форменной одежде, с чистыми продезинфицированными емкостями для транспортировки готовых блюд, с личной медицинской книжкой, оформленной в установленном порядке.

**При получении заказа обратите внимание** на наличие информации на блюдах:

– фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;

– сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия);

– сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);

– обозначение нормативных или технических документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция;

**Для продукции, которая не изготавливается по индивидуальному заказу:**

– дата и час изготовления;

– срок годности, условия хранения;

— наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции;

– рекомендации заказчику по приготовлению (при необходимости).

**При получении заказа соблюдайте правила безопасности**:

- осуществляйте бесконтактную оплату заказа с помощью онлайн-оплаты и выбирайте бесконтактную доставку заказа;

- при оплате через мобильный терминал используйте перчатки или после оплаты вымойте руки с мылом и протрите их дезинфицирующим средством;

- при вручении заказа курьер по доставке готовых блюд должен поставить емкость (короб) у двери, отойти от двери на расстояние около 1,5 метров и сообщить вам о доставке по телефону.

Не все так просто и с заказом товаров через интернет. Чтобы обезопасить себя от некачественных услуг воспользуйтесь следующими советами.

**Совет №1** Перед оформлением заказа в интернет-магазине проверьте, есть ли на сайте информация о реквизитах продавца: фирменное наименование (наименование), место нахождения (адрес), режим работы, ОГРН/ОГРИП.

**Совет № 2** Будьте бдительны, если сайт (или страница сайта) в Интернете привлекает «самыми низкими» ценами, однако, оплата товаров возможна только одним способом - безналичным расчетом.

**Совет № 3:** Не переводите деньги за покупку на банковскую карту некоего физического лица. Поинтересуйтесь, придет ли вам на почту электронный чек. Электронный чек должен направляться на указанный покупателем адрес электронной почты или абонентский номер. В чеке должен быть указан адрес сайта продавца.

**Совет № 4:** Покупатель вправе отказаться от товара в любое время до его передачи, а после передачи товара - в течение 7 дней.

В случае если информация о порядке и сроках возврата товара надлежащего качества не была предоставлена в письменной форме в момент доставки товара, покупатель вправе отказаться от товара в течение 3 месяцев с момента передачи товара (пункт 21 Правил продажи товаров дистанционным способом», утвержденных постановлением Правительства РФ от 27.09.2007 № 612).

**Совет № 5.** Если товар куплен через сайт владельца агрегатора информации о товарах, то претензию можно предъявить такому владельцу агрегатора:

- в случае предоставления потребителю недостоверной или неполной информации о товаре или продавце, на основании которой потребителем был заключен договор купли продажи с продавцом;

- если товар не передан в срок.

*Признаки сайта-агрегатора: на таком сайте размещена информация о товаре, там же происходит выбор и оформление заказа, денежные средства поступают на банковский счет такого посредника.*

Также рекомендуем ознакомиться с материалами, размещенными на государственном ресурсе для потребителей (http://zpp.rospotrebnadzor.ru/), где в режиме онлайн можно получить ответы на следующие вопросы: что должен знать потребитель, приобретая товары для детей посредством трансграничной интернет-торговли или 5 советов покупателю приобретенного в Интернет-магазине, оплаченного, но не доставленного товара. Помимо этого, на ресурсе функционирует виртуальная приемная, размещены памятки, которые касаются самых разных сфер, представлены образцы необходимых документов и ответы на часто задаваемые вопросы.

Среди мобильных сервисов хотелось бы отметить появление такого приложения как «Проверка маркировки товаров» в GooglePlay и в AppStore, которое позволяет проверить легальность приобретаемого (приобретенного) товара, а также сообщить о нарушении. В настоящее время приложение доступно для проверки маркировки изделий из натурального меха и лекарственных препаратов. Также потребителям уже доступно приложение от Федеральной налоговой службы «Проверка кассового чека», которое позволит получать и хранить кассовые чеки в электронном виде, а также проверить их легальность, добросовестность продавца или сообщить о нарушении.