

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 простей-

ших).

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 плодоовощной продукции впрок, при невозможности длительного хранения в свежем виде, предпочтение отдавайте замораживанию.

На упаковке плодоовощных 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!!!