

Памятка по горячей линии по качеству и безопасности плодоовощной продукции и срокам годности с 26 октября по 9 ноября 2020г.

Плодоовощные товары (овощи, плоды, ягоды, грибы и продукты их переработки) обладают низкой энергетической ценностью, но высокими вкусовыми достоинствами и большим содержанием витаминов, сахаров, пищевых волокон и минеральных веществ.

Плодоовощные товары подразделяют на две группы: свежие и переработанные.

Плодоовощные товары бывают следующего ассортимента: замороженные плоды и овощи, консервы овощные, консервы плодово-ягодные, маслины, оливки, разные, свежие овощи и зелень, свежие плоды, сушеные плоды и овощи.

Сырьем для производства плодоовощных товаров служат свежие плоды и овощи. На пищевую ценность и сохраняемость плодов и овощей влияют их физические свойства, такие как размер, масса, форма, окраска а так же свойства, приобретаемые при проведении уборочных, погрузочно-разгрузочных работ, товарной обработке и хранении продукции (загрязненность, поврежденность механическая, поврежденность микроорганизмами порчи и т. д).

При оценке качества свежих плодов и овощей особое внимание необходимо обращать на внешний вид и величину плодов и овощей.

Внешний вид включает следующие свойства: форму, окраску, зрелость, свежесть, целость, загрязненность, поврежденность механическую и сельскохозяйственными вредителями. Форма должна быть типичной для каждого сорта. Не допускаются плоды и овощи уродливой формы. Окраска обуславливает достоинства внешнего вида и зрелость плодов и овощей. Различают основную и покровную окраску.

Основная окраска может быть зеленой, желтой, оранжевой, а покровная – красной и фиолетовой. Наиболее высоко ценится ярко окрашенные плоды и овощи.

Все плоды должны быть свежими, сочными. Слабое увядание допускается в ограниченном количестве у некоторых плодов (у яблок поздних 1-го сорта).

Целость характеризует степень повреждения отдельных экземпляров плодов, наличие на их поверхности порезов, царапин, пятен от ушибов и других механических повреждений или повреждений сельхозвредителями, а также поражение фитопатологическими и физиологическими болезнями. К дефектам плодов относят повреждения механические, поражения сельскохозяйственными вредителями, микробиологические и физиологические.

Механические повреждения ухудшают внешний вид плодов, облегчают доступ к их тканям микроорганизмов, усиливают интенсивность дыхания и испарение влаги при хранении.

Плоды, пораженные многими вредителями, бракуются, так как значительно ухудшается их товарный вид, снижается пищевая ценность и сохраняемость.

К наиболее распространенным болезням плодов относятся парша, плодовая гниль, голубая и зеленая плесени, серая гниль.

Плодоовощная продукция, находящаяся в обращении, должна отвечать обязательным требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по показателям безопасности и сопровождаться декларацией о соответствии и товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

Маркировка продукции должна содержать следующие сведения:

- наименование продукции;
- масса нетто, объем;
- дату изготовления продукции;
- срок годности продукции;
- 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; .
- наименование и место нахождения изготовителя, а также в случае реализации импортной плодоовощной продукции - наименование и место нахождения импортера;--рекомендации и (или) ограничения по использованию, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений

Материал подготовлен филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ЯНАО в городах Ноябрьск, Муравленко» при использовании материалов из открытых источников, контактное лицо: помощник врача по общей гигиене Видякина Марианна Михайловна, тел. приемная 320001

затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО).

- единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза; маркировка плодоовощной продукции должна быть нанесена на русском языке.

Продажа недоброкачественных плодоовощных товаров запрещается, а работники, виновные в этом, должны привлекаться к ответственности.

**Для консультации по данным вопросам обращаться:
г. Ноябрьск, ул. Республики д.1, тел. 8(3496)32-00-01,
г. Муравленко, ул. Муравленко, д. 25, тел. 8(34938)26992
или по электронной почте nbr@cgsen89.ru**