Управлением Роспотребнадзора по Республике Алтай продолжается мониторинг за качеством и безопасностью плодоовощной продукции, находящейся в обороте на потребительском рынке республики.

В ходе контрольно-надзорной деятельности и в рамках проверок в 2018 года исследовано более 400 проб плодоовощной продукции по показателям качества и безопасности.

За анализируемый период удельный вес нестандартных проб продукции по санитарно-химическим показателям составил менее 3 %.

Вместе с тем, в исследованных образцах плодов, ягод, бахчевых культур (180 проб на паразитологические показатели, 50 проб на радиоактивные вещества) не были обнаружены токсичные элементы, пестициды, генно-модифицированные организмы (ГМО), радионуклиды, не выявлены патогенные микроорганизмы и возбудители паразитарных заболеваний.

По результатам надзорной деятельности и лабораторных исследований Управлением в 3 квартале 2018г. изъято из оборота 4 партии плодоовощной продукции объемом 85 кг в связи с отсутствием полной и достоверной информации о реализуемом товаре.

Мероприятия по контролю за качеством и безопасность плодоовощной продукции Управлением продолжаются.

Для того, чтобы свежие фрукты, ягоды и овощи принесли максимум пользы, необходимо:

- покупать плодоовощную продукцию, в том числе бахчевые культуры, только в установленных местах торговли;

- при необходимости требовать документы, подтверждающие качество и безопасность приобретаемых пищевых продуктов;

- продавец (владелец) должен строго соблюдать правила личной гигиены, должен быть опрятно одетым, носить чистую санитарную одежду (включая специальный головной убор), нагрудный фирменный знак организации, его наименование, адрес (местонахождение), ФИО продавца;

- продавец (владелец) должен содержать помещение, палатку, киоск, автофургон, тележку, лоток, а также окружающую территорию в чистоте.

Покупая овощи, фрукты и ягоды необходимо обращать внимание на внешний вид, запах, цвет и консистенцию продукта. Окрас плодов должен быть свойственный данному виду, не иметь признаков порчи и гниения, без повреждений кожуры. Спелые плоды отличает сильный приятый запах.

Обращаем внимание, что продажа загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей, бахчевых культур и фруктов в нарезку запрещена.

Для предупреждения возникновения признаков инфекционных заболеваний вследствие употребления плодоовощной продукции важно:

- соблюдение правил личной гигиены (мытьё рук перед едой и при приготовлении пищи, после возвращения с улицы, посещения туалета, контакта с больными людьми и т.д.);
- соблюдение условий хранения фруктов, овощей, зелени и ягод.
- тщательное мытьё плодов и зелени является обязательным условием их употребления и мерой профилактики инфекционных заболеваний. Овощи и фрукты следует мыть под проточной водой руками или при помощи щётки. Не рекомендуется использовать для мытья плодоовощной продукции бытовые средства для мытья посуды или мыло.

Как правильно мыть?

Корнеплоды (картофель, редис, морковь, свеклу и т.п.), нужно немного подержать в тёплой воде. Затем тщательно очистить щёткой, и хорошо промыть.

Капусту (белокочанную, пекинскую и др. листовые виды) перед промыванием прохладной водой нужно очистить от верхнего слоя листьев.

Цветную капусту перед споласкиванием прохладной водой лучше разделить на соцветия и освободить от потемневших участков.

Особого внимания требует зелень. Зелёный лук, укроп, петрушку, кинзу, щавель, салатную зелень нужно перебрать, удалить корни, пожелтевшие и поврежденные листья. Далее зелень замочить в прохладной воде на 15 минут, периодически меняя воду и разбирая зелень по отдельным листочкам и веточкам, пока на дно не осядет вся грязь и вода не станет чистой.

После этого зелень нужно тщательно ополоснуть проточной водой. Для лучшего очищения зелени от патогенных бактерий и микробов можно подержать ее в течение получаса в солевом - уксусном растворе (по 1 столовой ложке соли и уксуса на 1 литр воды).

Виноград надо промывать под «душем» из-под крана. После мытья - дать воде стечь. Если гроздья тугие, то их нужно разделить с помощью ножниц, но не отрывать ягоды.

Ягоды, как и другие плоды, требуют тщательного мытья перед употреблением. Непосредственно перед мытьем следует отобрать все «лишние» ягоды: мятые, перезревшие, недозревшие, загнившие, поврежденные экземпляры. Не следует мыть и держать ягоды в воде дольше необходимого времени.

Для промывания клубники, вишни, черешни, малины, смородины и других ягод рекомендуется следующее: выложить ягоды на дуршлаг в один слой и промывать под проточной водой 5 минут. Так с поверхности сойдет земля или пыль. Потом для ягод нужно устроить контрастные «ванны»: попеременно окунать дуршлаг в емкость с горячей (но не кипятком!) и холодной водой; 2-3 такие процедуры достаточно для удаления всех микробов.