

В сезон сбора урожая число торговых точек по реализации овощей и фруктов увеличивается в несколько раз. В сочетании с жаркой погодой и обилием насекомых все становится при. В целях профилактики возникновения и распространения пищевых отравлений и инфекционных заболеваний, нужно обращать внимание на следующие вопросы:

Корнеплоды - картофель, морковь, свекла должны храниться и продаваться отдельно от овощей, фруктов, ягод. Продавец обязан даже взвешивать эти продукты на разных весах и в разной мерной таре.

Зачастую виновники отравлений - сами покупатели. К примеру, вся торговля так называемым "нестандартом" является незаконной. Однако, люди охотно раскупают подпорченные фрукты, соблазнившись низкой ценой. Употребление таких овощей и фруктов может иметь весьма негативные последствия для здоровья. Согласно правилам торговли и санитарным правилам, такая продукция снимается с реализации и уничтожается. Делая покупки в магазине или на рынке, обращайте внимание на внешний вид, цвет и запах продуктов. Придирчивый взгляд на продавца тоже не помешает. Лучше покупать продукты в специализированных магазинах, где созданы все необходимые условия для хранения и реализации овощей и фруктов, где есть контрольные весы и покупатель может перевесить покупку. Это гарантирует качество и безопасность товара.

Помните, что предприятиям торговли запрещено:

- реализовывать загнившие, испорченные, овощи и фрукты с нарушениями целостности кожуры, с истекшими сроками годности.

- реализовывать продукцию при отсутствии необходимых условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения.

- реализовывать картофель, свежую плодоовощную продукцию, в т.ч. бахчевые навалом, с земли. Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается!