**Горячая линия по качеству и безопасности плодоовощной продукции и срокам годности.**

**Нормативные требования к плодоовощной продукции, рекомендации по выбору фруктов и овощей в осенний период.**

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

**1)** особое внимание необходимо обращать на места продажи сельхозпродукции — рекомендуется приобретать овощи, фрукты, бахчевые в специализированных местах торговли (сельскохозяйственные рынки, магазины, павильоны), где реализуются товары, прошедшие санитарно-ветеринарную экспертизу в лабораториях, подведомственных органам ветеринарного надзора, что гарантирует безопасность сельскохозяйственной продукции.

**2)** не стоит приобретать продукты в местах несанкционированной торговли, вдоль трасс, на стихийных рынках.

**3)** при покупке продукции обращайте внимание на санитарно-техническое и гигиеническое состояние торговой точки, наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом, обеспеченность санитарной одеждой.

**4)**  отдавайте предпочтение приобретению сезонных овощей и фруктов, в ранних велика вероятность повышенного содержания нитратов.

**5)** при выборе овощей и фруктов обращайте внимание на целостность их кожуры, не приобретайте бахчевые культуры частями и с надрезами (в организациях торговли запрещается реализация загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов, а также не допускается продажа бахчевых культур частями и с надрезами).

**6)**  температура хранения овощей и плодов в зависимости от их вида колеблется от +3 до +12°С при относительной влажности воздуха от 70 до 95%;
**7)** картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капуста — на отдельных стеллажах либо в ларях. В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза овощи в процессе хранения периодически проверяются и подвергаются переборке и очистке.
**8)** овощи урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды) после 1 марта рекомендуется использовать только после термической обработки и это требование обязательно при организации питания в детских коллективах.
**10)** в пищу не используются: овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили, позеленевший картофель.

**11)** во избежание кишечных инфекций фрукты и овощи перед употреблением необходимо тщательно мыть.

Наиболее часто встречающиеся нарушения:

· отсутствие полной и достоверной информации о реализуемом товаре;

· реализация товаров с истекшим сроком годности;

· отсутствие документов, подтверждающих качество и безопасность плодоовощной продукции (декларации о соответствии, сертификаты соответствия);

· отсутствие ценников на реализуемые продукты питания

Управление Роспотребнадзора по Республике Северная Осетия – Алания напоминает:

— не допускается реализация обезличенной продукции, без наличия документов, удостоверяющих её происхождение, качество и безопасность.

— реализация продукции должна осуществляться лицами с медицинскими книжками, имеющими полные данные о прохождении медицинских осмотров и гигиенической аттестации, с соблюдением правил личной гигиены.

Ситуация по надзору за плодоовощной продукцией остается на контроле Управления Роспотребнадзора по Республике Северная Осетия – Алания.

Валиева Р.Я.