

**Памятка
по горячей линии по качеству и безопасности плодоовощной продукции и
срокам годности**



Флодоовощные 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. Флодоовощные товары подразделяют на две группы: свежие и переработанные.

Флодоовощные 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.

При оценке качества свежих плодов и овощей особое внимание необходимо обращать на внешний вид и величину плодов и овощей. 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). Механические повреждения ухудшают внешний вид плодов, облегчают доступ к их тканям микроорганизмов, усиливают интенсивность дыхания и испарение влаги при хранении.

Флодоовощная 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 плодовоовощной продукции - наименование и место нахождения импортера;--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;
- 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 плодовоовощной продукции должна быть нанесена на русском языке.

Продажа недоброкачественных плодовоовощных товаров запрещается, а работники, виновные в этом, должны привлекаться к ответственности. Употребление необработанной плодовоовощной продукции может привести к заболеванию кишечными инфекциями, в том числе гепатитом А.

**Материал подготовлен филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ЯНАО в городах
Ноябрьск, Муравленко» при использовании материалов из открытых источников
г. Ноябрьск, ул. Республики д.1, тел. 8(3496)33-43-32,
г. Муравленко, ул. Муравленко, д. 25, тел. 8(34938)26992
или по электронной почте nbr@cgsen89.ru**