

«Плодоовощная продукция, качество и безопасность»

Свежие плоды и овощи должны занимать существенное место в рационе человека. В плодоовощной продукции много витаминов. В организме они синтезируются в очень незначительных количествах. В плодах и овощах особо много витаминов С, Р, А, Е, К, В9 и другие, кроме В12 и D. Богаты продукты также и минеральными веществами, органическими кислотами, углеводами, пектиновыми веществами и активной клетчаткой. Содержащиеся в них макро- и микроэлементы являются важными веществами для человека.

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.

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, целостность, 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.

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. Чтобы убедиться в безопасности продукции, потребитель вправе потребовать продавца ознакомить его с товарно-сопроводительной документацией на товар, содержащей по каждому наименованию сведения об обязательном подтверждении соответствия (декларацию о соответствии, либо сведения о декларации соответствия с указанием органа, выдавшего документ, его номер и срока действия).

Плодоовощная продукция, находящаяся на хранении и в реализации, должна сопровождаться информацией об условиях хранения и сроке годности. В случае, если осуществляется реализация пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку, или часть информации о которой размещена на листах-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

Маркировка продукции должна содержать следующие сведения:

- 1) наименование продукции;
- 2) количество продукции;
- 3) дату сбора и упаковки;
- 4) срок годности продукции;
- 5) помологический (для плодово-ягодных культур), ботанический (для овощных культур и картофеля) или ампелографический (для винограда) сорт;
- 6) помологический (для плодово-ягодных культур), ботанический (для овощных культур и картофеля) или ампелографический (для винограда) сорт;

7) указание на особые способы обработки продукта (при необходимости);

8) выращено в защищенном грунте (для соответствующей продукции);

9) 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;

10) наименование и место нахождения изготовителя, а также в случае реализации импортной плодоовощной продукции - наименование и место нахождения импортера;

11) 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;

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

13) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. Предусмотренная и нанесенная в виде надписей маркировка плодоовощной продукции должна быть нанесена на русском языке.

Напоминаем, что покупать плодоовощную продукцию следует в местах санкционированной торговли, где осуществляется контроль за качеством и безопасностью реализуемой продукции. Не допускается реализация картофеля, свежей плодоовощной продукции, в т.ч. бахчевых навалом, с земли, в местах несанкционированной торговли, трасс, на стихийных рынках.

Употребление такой продукции может привести к причинению вреда жизни и здоровью, возникновению и распространению инфекционных заболеваний.

Покупая овощи и фрукты необходимо обращать внимание на их внешний вид, запах, цвет и консистенцию продукта, на условия их хранения. Окрас плодов должен быть свойственный данному виду, не иметь признаков порчи и гниения, без поврежденной кожуры. Спелые плоды отличает сильный приятный запах. Запрещается реализация бахчевых культур частями и с надрезами, загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов.

Будьте внимательны при выборе плодоовощной продукции!!!