

- Как определить качество, убедиться в безопасности и проверить срок годности плодоовощной продукции?
- Сколько может храниться такая продукция и в каких условиях?
- Нормативные документы и действующие САНПиНы, что о них нужно знать?
- Куда обращаться потребителю, если ему продали некачественный товар?

Сотрудники Плесецкого территориального отдела Управления Роспотребнадзора дадут разъяснения по правилам покупки и продажи плодоовощной продукции, условиям хранения и срокам годности, нормативным требованиям, предъявляемым к качеству и безопасности, куда направить обращение потребителю в случае обнаружения некачественного продукта в магазине, а также рекомендации по правильному питанию.

Звонки принимаются по телефону: 8(81832)71227. Консультации специалистами территориального отдела проводятся в соответствии с режимом работы по будням (с 09:00 до 17:15).

Единый консультационный центр Роспотребнадзора: 8 (800) 555 49 43 (звонок бесплатный).

Операторы Единого консультационного центра принимают звонки круглосуточно. По отдельным вопросам звонки перенаправляются в территориальные органы и организации Роспотребнадзора.

Роспотребнадзор напоминает, что в помощь потребителям создан и действует Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей, где размещена вся необходимая информация, в том числе о предприятиях, производящих и реализующих фальсифицированную пищевую продукцию.

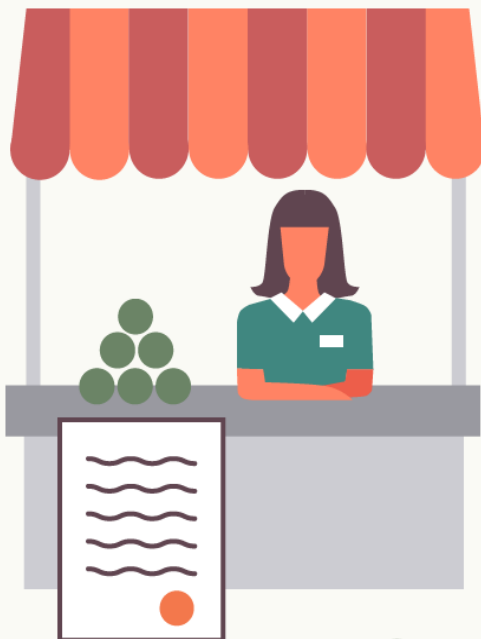
Ситуация по надзору за плодоовощной продукцией остается на контроле Роспотребнадзора.

# Как правильно выбрать овощи и фрукты

→ Отдавайте предпочтение сезонным овощам и фруктам.

→ Покупайте только в магазинах, павильонах и на сельскохозяйственных рынках.

→ Требуйте документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов.



→ Обращайте внимание, соблюдает ли персонал правила личной гигиены, носит ли санитарную одежду.



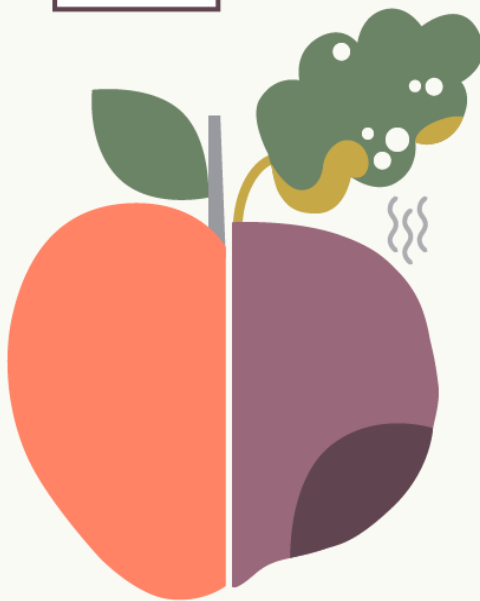
✗ Не покупайте в местах несанкционированной торговли.

## Плоды и корнеплоды

→ Без повреждений.

→ Однородный цвет.

→ Свойственная виду окраска.



✗ Посторонние запахи.

✗ Поврежденная кожура.

✗ Темные пятна.

## Признаки несвежих овощей и фруктов

✗ Высохшая, неровная ветка.

✗ Зеленые пятна.

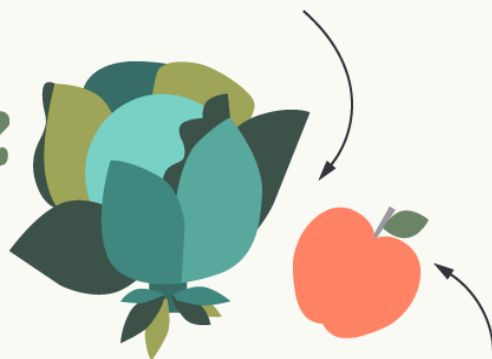
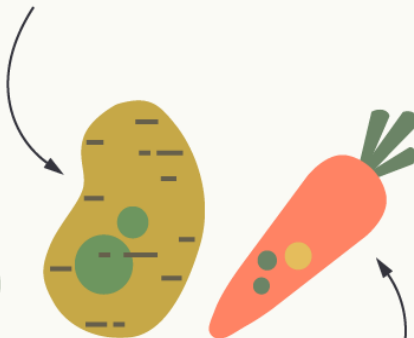
✗ Проросшие кочаны.



✗ Неупругий хвостик.

✗ Желтые и зеленые вкрапления.

✗ Мягкий плод.



✗ Скользящая и липкая кожура\*.

\*Обработка дифенилом (пищевой консервант) — можно удалить, тщательно промыв плоды с мылом

