

Роспотребнадзором по Республике Алтай в целях сохранения здоровья потребителей ведется контроль за качеством и безопасностью плодоовощной продукции. Контроль осуществлялся на стадиях хранения, транспортировки, переработки и реализации продукции.

За 9 месяцев года специалистами Управления Роспотребнадзора по Республике Алтай в ходе проведения надзорных действий проверена деятельность 67 объектов, осуществляющих оборот плодоовощной продукции с отбором проб для проведения лабораторных исследований.

175 проб плодоовощной продукции исследовались на санитарно-химические показатели (из них 139 - на нитраты, 1 - на пестициды, 131 - на соли тяжелых металлов). 8 проб исследовано на микробиологические показатели, 96 проб - на содержание радионуклидов. Все проведенные исследования не установили отклонений от гигиенических нормативов.

В ходе надзорных действий осмотрено 97 партий плодоовощной продукции общим весом 10 т, из них забраковано и снято с реализации 5 партий общим весом 112 кг по причине наличия признаков порчи.

Основные выявленные нарушения в ходе проверок это- отсутствие товарно-сопроводительных документов, отсутствие маркировки или нанесение маркировки с нарушениями, не соблюдение условий хранения (допускается хранение на земле, на полу, не соблюдается товарное соседство и т.д.), реализация с признаками порчи. Также в оптовых базах по реализации плодоовощной продукции установлены факты неудовлетворительного санитарно-технического состояния санитарно-бытовых и вспомогательных помещений организаций, проведения производственного лабораторного контроля.

За совершение выявленных нарушений в отношении виновных лиц вынесено 18 постановлений о наложении административных взысканий в виде штрафов.

Контроль за качеством и безопасностью плодоовощной продукции Управлением Роспотребнадзора по Республике Алтай продолжается.

Далее, предлагаем потребителям ознакомиться с некоторыми рекомендациями по приобретению овощей и фруктов, чтобы сохранить и укрепить здоровье.

- При покупке следует избегать неестественно больших и ровных овощей.
- Не покупайте овощи слишком ярких цветов, с толстыми листьями.
- Овощи и фрукты должны пахнуть. Хотя бы слабо. Овощи и фрукты, которые ничем не пахнут – обрабатывались «химией».
- Лучше покупать местную сезонную продукцию. Овощи, выращенные рядом с вашим городом, не нуждаются в сильной химической обработке, чтобы пережить транспортировку и долгое хранение. Да и собирают их более зрелыми.
- Обязательно требуйте у продавца документы на продукцию, где должно быть написано, где выращивались фрукты и овощи, когда были собраны и сколько лежат на прилавке. Это поможет избежать покупки импортной клубники, выдаваемой за крымскую, к примеру.
- При выборе между овощами разных производителей, например, в супермаркете, взвесьте примерно равные по размеру плоды на ладони и берите тот, что тяжелее. В нем меньше химии.

Картофель

Этот овощ очень хорошо впитывает вредные вещества, поэтому лучше всего покупать картошку с известного вам, расположенного не около дороги огорода. Если приходится выбирать картофель в магазине, то надо ногтем проткнуть кожуру: услышите звонкий хруст – все в порядке, картошка свободна от пестицидов.

Морковь

На ней не должно быть странных пятен. А еще лучше выбрать ту морковку, что менее яркая и не слишком большая. Морковки-переростки – на 100 процентов выращены на химических удобрениях.

Помидоры

У правильных помидоров должна быть тонкая кожица, пластиковый твердый помидор лучше не брать. Еще при разрезе нужно смотреть на плодоножку: она должна быть небольшой, и в мякоти не должно быть белых прожилок – это также признак использования нитратов.

Капуста

Капусту, выращенную без вредных удобрений, отличают тонкие листья и их ровная окраска. Не должно быть темных пятен (это грибок, который обожает селиться именно на пестицидных кочанах).

Огурцы

Если вы покупаете огурцы не в сезон, то они наверняка обработаны парафином. Такие огурцы надо чистить. Если в огурце нет семян, то он не годится в пищу, в нем много вредных веществ. Также надо обращать внимание на хвостик огурца – он должен быть упругий. Если огурец мягкий, тоже лучше его не покупать.

Яблоки

Один из самых нитратных плодов, особенно этим отличаются яблоки импортные. Их обязательно надо чистить. Имейте в виду, что без химобработки яблоки в подвале хранятся до февраля, так что покупая российские яблоки весной – будьте внимательны.

Простая проверка: яблоко надо залить кипятком, если на поверхности появится масляная пленка, то яблоко обработали парафином с добавлением вредных веществ.

Тыква

Тыква с высоким содержанием пестицидов выдаст себя неровными волокнистыми полосками на кожице.