

Анонс о тематической «горячей» линии по качеству и безопасности плодоовощной продукции и срокам годности

В период с 1 по 12 августа 2022 г. в Филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Катав-Ивановске» пройдет «горячая» линия по теме качества и безопасности плодоовощной продукции и срокам годности. В режиме рабочего времени можно получить консультацию специалистом и задать интересующие вопросы на соответствующую тематику по телефону: - в рабочие дни - 8(35147) 2-02-04.

Аналогичные «горячие» линии пройдут во всех субъектах РФ.

Качество и безопасность плодоовощной продукции, сроки годности



Плодоовощная продукция – источник витаминов, ценных питательных веществ, микроэлементов, которые очень необходимы человеку для грядущей зимы. Чтобы свежие фрукты и овощи принесли пользу, рекомендуем придерживаться следующих советов при выборе плодоовощной продукции:

— Покупать овощи и фрукты следует в местах санкционированной торговли, где осуществляется контроль за качеством и безопасностью реализуемой продукции.

— При необходимости требовать документы, подтверждающие качество

и безопасность приобретаемых пищевых продуктов.

— Продавец должен соблюдать правила личной гигиены, носить чистую санитарную одежду, нагрудный знак организации с ее наименованием и адресом (местонахождением), ФИО продавца.

— Продавец (владелец) должен содержать место торговли в чистоте.

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.

Обратите внимание, что продажа загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов запрещена.

Помните, что перед употреблением овощи и фрукты следует тщательно промыть под проточной водой руками или при помощи щетки. Не рекомендуется использовать для мытья плодоовощной продукции бытовые средства для мытья посуды или мыло.

Хранение плодоовощной продукции

При хранении в плодах и овощах протекают различные процессы:

1. Испарение влаги,
2. Дыхание – процесс обеспечивает живую клетку энергией, происходит уменьшение массы плодов и овощей,
3. Процессы гидролиза сложных соединений до простых. Плоды становятся более мягкими, съедобными,
4. Синтез таких веществ, как каротин, высокомолекулярных углеводов, в том числе пектина, клетчатки,
5. Микробиологические процессы, приводящие к порче.

Основными факторами сохранения качества плодов и овощей при хранении являются температура, относительная влажность воздуха,

Оптимальным режимом хранения для большинства видов овощей является:

- температура — 0°C (±1°C), относительная влажность воздуха – 90-95%.

Исключение составляют:

- арбузы — при 3...40С и относительной влажности воздуха 85-90%;
- картофель при температуре 4...120С и относительной влажности воздуха 85-90 %;
- тыквы – 8...100С и относительной влажности воздуха 80-85%;
- лук и чеснок – температура -1...-30С и относительная влажность воздуха 70-80%.
- Грибы следует хранить при температуре не выше 4°C не более одних суток. Исключение составляют шампиньоны и вешенки, которые могут храниться до 30 дней.