

ПАМЯТКА ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ.

Рекомендации по выбору плодоовощной продукции

Овощи, фрукты, ягоды считаются по праву наиболее полезными продуктами питания. Они содержат огромное количество витаминов, минеральных веществ и микроэлементов, способствуют укреплению иммунитета и являются отличной профилактикой различных заболеваний. Для того чтобы свежие овощи и фрукты принесли максимум пользы, важно знать на что следует обратить внимание при их выборе.



Основные правила выбора и безопасного употребления приобретённых овощей и фруктов.

1. При выборе овощей и фруктов, зелени и ягод обратите особое внимание на их внешний вид:

- плоды должны быть свежими, целыми, не перезревшими;
- приобретая фрукты обратите внимание на кожуру. Она должна быть сухой, без трещин и темных пятен, а при нажатии, плод не должен трескаться;
- овощи также должны быть сухими, морковь не больших размеров, капуста с тонкими листьями и равномерной окраски, помидоры с тонкой кожицей. Если овощи и фрукты влажные, то скорее всего были нарушены условия хранения. Откажитесь от приобретения таких продуктов;
- следует избегать неестественно ярких и ровных овощей. Такие овощи, выращенные в теплицах, и имеют более высокий уровень нитратов и пестицидов;
- приобретая свежую зелень обратите внимание на цвет, он должен быть ярко-зеленым;
- спелые ягоды имеют яркий цвет, упругие, не влажные и не сухие.

2. Продавец обязан предоставить потребителю в наглядной и доступной форме достоверную информацию о товаре, которая должна содержать цену товара, наименование и место нахождения изготовителя, вес товара, дату сбора урожая, дату упаковки, условия хранения и другие сведения, обеспечивающие возможность правильного выбора товара.

3. Не приобретайте овощи и фрукты в местах несанкционированной торговли, на стихийных рынках, вдоль дорог. Такая продукция может привести к возникновению инфекционных заболеваний. Реализация картофеля, свежей плодоовощной продукции, в т.ч. бахчевых навалом, с земли не осуществляется. Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается.

4. Перед употреблением свежие овощи и фрукты следует тщательно мыть (возможно использование щетки). Абрикосы, виноград, ягоды и зелень, и другие фрукты которые нельзя протереть, промывайте под струей проточной воды в течение нескольких минут.

В случае приобретения некачественных овощей и фруктов, товара с истекшим сроком годности и других нарушениях, свидетельствующих о недоброкачественности товара, потребитель вправе потребовать замены товара на товар надлежащего качества, либо потребовать возврата уплаченной за товар суммы.

Для этого необходимо обратиться к продавцу с письменной претензией с указанием одного из требований. Претензия составляется в двух экземплярах, на одном из которых делается пометка о принятии. В случае отказа в удовлетворении Ваших требований в добровольном порядке, Вы вправе обратиться в суд за защитой своих прав.