

Для размещения на сайтах и в СМИ

Как правильно выбирать клубнику

Лето – это время продажи разнообразия плодоовощной продукции. Именно в это время в продаже появляются свежие ягоды клубники, и часто дачники предлагают урожай с собственных грядок потребителям, продавая его вдоль дорог, у входов в магазины или в других местах неорганизованной торговли. При покупке любых пищевых продуктов, особенно плодоовощных не стоит забывать о простых правилах, которые помогут не просто насладиться прекрасной пищей, но и сохранить свое здоровье.

- не приобретать пищевые продукты, в том числе ягоды, в местах неорганизованной торговли у частных лиц. В соответствии с законодательством Российской Федерации, реализация пищевых продуктов непромышленного изготовления допускается на продовольственных рынках только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

- обращать внимание на внешний вид ягод: они должны быть сухие, без признаков гниения, однородного насыщенного цвета. Листики «чашечки», обрамляющие ягоду, должны быть зелеными, без признаков увядания.

- не приобретать подгнившие, покрытые белым налетом, деформированные ягоды. В плесневых ягодах содержится микотоксин (как правило - папулин), который обладает токсическим действием на организм и может вызвать как острые, так и хронические отравления.

- перед приобретением ознакомиться с информацией о товаре, которая должна содержать сведения о наименовании ягоды, ее количества, годе сбора урожая, сроках годности, условиях хранения, наименовании и месте нахождения изготовителя реализуемой продукции. Кроме того, на этикетку должен быть нанесен единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза (ЕАС). Следует отметить, что для свежих фруктов (включая ягоды) и овощей (включая картофель), которые не очищены от кожуры, не нарезаны, состав и пищевая ценность не указываются.

Если у вас возникли сомнения в качестве ягод продукции Вы вправе запросить у продавца товарно-сопроводительные документы на товар, содержащие сведения об обязательном подтверждении его соответствия согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании (сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший).

Перед употреблением клубники важно правильно промыть плоды. Всем известно, что плоды клубники перед тем, как их сорвут, контактируют с почвой. Даже одна невымытая ягода может стать причиной кишечной инфекции или фактором передачи яиц гельминтов. Ягоды нужно высыпать в дуршлаг и подержать под струей проточной воды, а если ягоды будут кушать дети до трех лет - можно даже обдать кипятком.

Врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике – Чувашии в г. Новочебоксарске» Семенова Лина Владимировна