О сроках годности плодоовощной продукции

Плодоовощная продукция, качество и сроки годности

Свежие плоды и овощи должны занимать существенное место в рационе человека, так как они являются основными источниками витаминов, минеральных элементов, органических кислот, углеводов, пектиновых веществ и активной клетчатки. Содержащиеся в плодоовощной продукции макро и микроэлементы являются важными веществами для человека.

Качество и безопасность плодоовощной продукции нормируется согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» по общим показателям: токсичные элементы (мышьяк, ртуть, свинец, кадмий), нитраты, микробиологические показатели (бактерии групп кишечной палочки, патогенные организмы, в том числе сальмонеллы, дрожжи, плесени), а также СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» .

**При покупке плодоовощной продукции следует обратить внимание на следующее:**

1. Продажа плодоовощной продукции производится в специализированных плодоовощных магазинах, отделах и секциях, специально предназначенных для этих целей;
2. Запрещается реализация загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов;
3. На упаковке плодовоовощных продуктов в соответствии с ТР ТС 022/2011 Техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» должна содержаться следующая информация:

* наименование продукта;
* наименование и местонахождение изготовителя;
* товарный знак изготовителя ( при наличии);
* масса нетто или объем продукта;
* помологический (для плодово-ягодных культур), ботанический (для овощных культур и картофеля) или ампелографический (для винограда) сорт;
* товарный сорт ( при наличии);
* указание на особые способы обработки продукта (при необходимости);
* дата сбора и упаковывания;
* выращено в защищенном грунте ( для соответствующей продукции);
* сведения рекламного характера (при необходимости)
* условия хранения (при необходимости)
* обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт
* информация о подтверждении соответствия
* информация о наличии ГМО ( при превышенном содержании)

1. Не допускается реализация картофеля, свежей плодоовощной продукции, в т.ч. бахчевых навалом, с земли, а также продажа бахчевых культур частями и с надрезами.

При хранении плодоовощной продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Плодоовощная продукция, находящаяся на хранении и в реализации, должна сопровождаться информацией об условиях хранения и сроке годности. В случае, если осуществляется реализация пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку, или часть информации о которой размещена на листах-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

Склады и помещения для хранения свежей плодоовощной продукции должны быть чистыми, сухими, хорошо проветренными, темными и соответствовать карантинным санитарным требованиям.

**Оптимальным режимом хранения для большинства видов овощей является:**

* ***температура — 0°С (±1°С), 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°С не более одних суток. Исключение составляют шампиньоны и вешенки, которые могут храниться до 30 дней.**

Отклонения от оптимального температурно-влажностного режима хранения приводят к росту потерь плодоовощной продукции.

При хранении овощей должны соблюдаться нормы складирования и правила товарного соседства. Все товары в подсобных помещениях, охлаждаемых камерах должны храниться на стеллажах, подтоварниках или поддонах. Запрещается складирование товаров на полу, навалом, в непосредственной близости со стенами и потолком помещения. Товары, отличающиеся повышенной влажностью и имеющие специфический запах, должны храниться отдельно как в подсобных помещениях, так и в торговом зале. Зеленые овощи – лук, салат, петрушку, шпинат, базилик, сельдерей, укроп хранят в ящиках весом не более 10 кг, плотно уложив, черешками или корнеплодами вниз.