

**Перед тем, как купить какой-либо овощ или фрукт постарайтесь учесть следующие правила:**

- **Самое главное всегда спрашивать сертификат на продукцию, если вы сомневаетесь в ее качестве. Помните, что только сертификат, в котором указана страна-производитель и декларация с наименованием товара – это те документы, на которые можно опираться при выборе любой продукции, включая и продукцию агропромышленного производства. Ценники и характеристика продавца продукции могут быть ошибочными;**
- **Если яблоко на ощупь липкое – его лучше промыть под сточной водой с мылом и снять с него кожуру;**
- **Если помидор на вид не совсем зрелый, а при срезе имеет белые прожилки – значит, он выращен с применением опасных химикатов;**
- **При покупке огурцов, потрогайте пупырышки на них. Если их можно стереть одним прикосновением – значит, огурец безвреден для здоровья. Если же огурец слишком мягкий – это означает, что он слишком старый и его лучше не брать: ни вкуса, ни запаха такой огурец вашему блюду не прибавит;**
- **Если на картошке есть зеленые пятна, такой картофель опасен для здоровья – он содержит токсин – соланин. Если, при надавливании на картошку ногтем слышен хруст – верный признак того, что картошка не содержит пестицидов;**
- **У капусты листья должны быть плотными и упругими, тогда ее можно считать безвредной для употребления;**
- **Приобретайте овощи и фрукты в специализированных точках, ни в коем случае не на обочине загородной трассы или стихийном рынке;**
- **Надеемся, что данные правила помогут подобрать вам правильные, вкусные, а главное – безопасные для вашего здоровья продукты к вашему столу. Приятного аппетита!**

Отдел карантина растений  
Тулунского МРО Управления  
Россельхознадзора по Иркутской области и  
Республике Бурятия