***Выбираем фрукты и овощи ПРАВИЛЬНО!!!***

* *Лучше отдавать предпочтение сезонным овощам и фруктам – для их выращивания и созревания требуется меньше химикатов;*
* *Выбирать местную плодоовощную продукцию – ее хранение и транспортировка требует меньше дополнительной обработки;*
* *При покупке лучше избегать слишком крупных и ровных овощей очень ярких цветов с толстыми листьями– такая «красота», скорее всего – признак злоупотребления пестицидами.*
* *Обязательно осматривать каждый плод в отдельности на предмет наличия механических повреждений, гнили, потемнения мякоти и т.д.*

***Важно!!!***

* *Фрукты и овощи обязательно должны пахнуть!!! Если плоды абсолютно не имеют запаха – значит, они, скорее всего обрабатывались химикатами.*

***Чтобы еще больше себя обезопасить:***

* *Обязательно мойте все приобретенные овощи и фрукты, лучше – с мылом.*
* *Купленные на рынке или в магазине овощи и фрукты лучше чистить, потолще срезая кожуру.*
* *Подвергайте плоды термической обработке.*

**Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Алейске, Алейском,**

**Калманском, Топчихинском, Усть-Калманском, Усть-Пристанском и Чарышском районах»**

**Группа по защите прав потребителей, гигиенического обучения и воспитания населения**

**658130, Алтайский край, г. Алейск, пр-д. Олимпийский, 7**

**Тел/факс (38553) 66-0-37, 23-3-05, E-mail:** [**aleysk@altcge.ru**](mailto:aleysk@altcge.ru)

Алейск, 31.07.2019