

В преддверии празднования 75-летия победы в Великой Отечественной войне и в целях защиты прав социально незащищенных категорий граждан Консультационным пунктом для потребителей Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» разработана настоящая памятка. По всем возникающим вопросам ветераны Великой Отечественной войны и приравненные к ним лица могут обратиться за консультацией по телефону: 8 (86146) 4-34-15.

Рекомендации потребителям. Как купить самую вкусную, сладкую и полезную морковь и не ошибиться с выбором?

Морковь – не только вкусный, но и очень полезный овощ. Морковку едят сырой, вареной, жареной. Её добавляют практически во все блюда: супы, борщи, салаты, и даже готовят морковные торты. Но как же купить самую вкусную, сладкую и полезную морковь и не ошибиться с выбором?

На что нужно обратить внимание при выборе моркови?

При выборе моркови, в первую очередь, необходимо обратить внимание на внешний вид:

Ботва должна быть зеленого цвета, допускается чуть поникший вид. Такая морковь действительно свежая, с грядки. Морковь, которая уже полежала, теряет сочность и имеет темную, коричневую или желтую ботву. Обязательно обратите внимание на то, какого цвета основание моркови у ботвы. Ободок не должен быть зелёного цвета, так как это верный признак того, что морковь окажется горькой. Чем уже этот ободок, тем лучше.

Обратите внимание **на форму** овоща - морковь с отростками будет перезрелой, а ее вкусовые качества – менее выраженными (наросты также могут свидетельствовать о присутствии нитратов и удобрений или заболеваний корнеплода). Хорошая морковь должна быть ровненькой и твердой. Поверхность должна быть сухой, гладкой, не деформированной и не содержать повреждений или трещин. Если поверхность корнеплода мягкая или легко проминается, то внутри моркови, скорее всего уже

начинаются процессы гниения.

Не стоит выбирать

морковь, на которой имеются черные тонкие полосы, темные пятна или точки – это признаки повреждения моркови вредителями.

Цвет. В отличие от множества других овощей и фруктов морковь в первую очередь оценивается именно по красоте и яркости (чем ярче корнеплод, тем больше в нем полезных витаминов -каротина). Именно цветом определяется её полезность. Лучше всего выбирать морковь ярко-оранжевого цвета.

Размер. Не берите слишком крупную морковку – она переросла, и уже не так вкусна и полезна. Наиболее «витаминизированы» морковки весом около 150 г. Чем крупнее корнеплод, тем интенсивнее он впитывает нитраты.

Если вы все же купили некачественную морковь

В случае покупки товара ненадлежащего качества вы по-своему выбору вправе предъявить продавцу одно из следующих требований:

- потребовать замены некачественного продукта на товар того же наименования либо замены на другой товар с соответствующим перерасчетом покупной цены;
- потребовать соразмерного уменьшения покупной цены;
- отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за такой товар суммы.
- Также, Вы вправе потребовать возмещения понесенных убытков, например, при отравлении.

Претензионное письмо оформляется в письменном виде в двух экземплярах. Один экземпляр для продавца – направляем его на юридический адрес по почте заказным письмом или вручаем лично по его фактическому адресу (место нахождения организации).

В результате на вашем экземпляре останется отметка продавца «принял / дата / ФИО / должность / подпись», а если письмо направили по почте, то квитанция об отправлении.

Уважаемые ветераны, в случае если вам необходима очная консультация по вопросу некачественно приобретенного товара или услуги, просим вас обратиться по телефону 8 (86146) 43415, для согласования даты, времени и места консультации. Специалисты Консультационного пункта для потребителей Красноармейского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» готовы оказать вам бесплатную практическую помощь (по вопросу защиты прав потребителей) по месту вашего жительства.