

День лимонада. Торговля напитками на улице. О требованиях к реализации кваса.

Ежегодно 5 июня празднуется День лимонада, хотя первый лимонад в истории был подан в Париже 20 августа 1630 года. Напиток был настоящим лакомством для аристократов и состоял из лимонного сока с добавлением минеральной воды с пузырьками, взятыми из природного источника. Позже в него стали добавлять натуральный мед.

Лимонад стал более популярен и распространен лишь с 1767 года, когда английский ученый Джозеф Пристли изобрел сатуратор, с помощью которого стало возможно насыщать обычную воду пузырьками углекислого газа.

Появление лимонада в России, как и многие нововведения, связано с Петром Великим. Дипломат петровских времен писал, что за границей «пьют побольше лимонада ...». Но это быстро изменилось. Новый напиток в России сразу полюбился, и император приказал «пить лимонад в собраниях». Поддержав модную тенденцию, в дворянских и купеческих семьях стали готовить безалкогольный напиток, хотя стоил он недешево и хранился всего неделю.

Лимонад - это прежде всего освежающий напиток, который может отлично утолить жажду, особенно в жаркие летние дни. Он помогает поддерживать уровень жидкости в организме и создает приятное ощущение свежести. Хорошая альтернатива сладкой газировке.

Приготовленный на основе свежих лимонов лимонад обладает некоторыми полезными свойствами:

- Витамин С: лимоны богаты витамином С, который поддерживает иммунную систему, помогает в борьбе с простудами и укрепляет организм.
- Антиоксиданты: лимонный сок содержит антиоксиданты, которые могут помочь в борьбе с окислительными процессами, улучшая общее состояние кожи и организма в целом.
- Пищеварение: лимонная кислота может способствовать улучшению пищеварения и метаболизма.

Как выбрать качественный лимонад:

1. Обратите внимание на срок годности: в среднем срок годности, установленный изготовителем, варьируется от 6 до 12 месяцев и напрямую зависит от состава напитка.
2. Изучите состав напитка (этикетку). Надписи «с ароматом» или «со вкусом» свидетельствуют о наличии в составе ароматизаторов, вкусовых добавок и красителей. Именно им стоит уделить пристальное внимание, потому что некоторые из них способны вызвать аллергические реакции.

Синтетические красители – вырабатываются путем органического синтеза и способны сорбироваться на различные материалы, придавая характерную окраску. К таким красителям стоит относиться осторожно, они способны вызвать тяжелые реакции иммунитета и привести к отравлению при неограниченном употреблении. При содержании в составе отдельных компонентов, таких как фенилаланин или аспартам, на этикетке должна быть дополнительная маркировка «Содержит источник ...».

Преимуществом будет, если напиток имеет наиболее короткий состав, включающий помимо воды и сахара натуральный сок, либопряно-ароматическое сырье.

Лучше всего в жаркую погоду отдать предпочтение чистой воде: она отлично утоляет жажду, не содержит сахара и полезна для организма. Но если, все-таки хочется сладкого напитка, то рекомендуется попробовать приготовить домашний лимонад из свежих фруктов, ягод, трав - мяты, тимьяна, базилика.

Для приготовления домашнего лимонада приобретайте фрукты только в санкционированных торговых точках.

Избегайте покупок в неустановленных и необорудованных местах торговли, особенно вдоль автомобильных магистралей.

У продавца должны быть документы, подтверждающие качество и безопасность реализуемой продукции. Помните, что фрукты должны быть спелыми, с неповрежденной кожицей, без признаков гниения и пятен.

Во избежание кишечных инфекционных заболеваний и пищевых отравлений перед употреблением фрукты обязательно нужно тщательно мыть.

Ещё один из традиционных славянских напитков – квас. Квас – это напиток с объёмной долей этилового спирта не более 1,2 %, изготовленный в результате незавершённого спиртового и молочнокислого брожения суслу.

Квас хорошо утоляет жажду благодаря содержащимся в нём кислотам - молочной и отчасти уксусной. Он имеет высокую энергетическую ценность, способствует пищеварению благодаря содержащейся в нем углекислоте, которая облегчает переваривание пищи, её всасывание и повышает аппетит.

О требованиях к реализации кваса.

В соответствии с действующим законодательством места размещения нестационарных торговых объектов, в т.ч. торговли квасом из изотермических ёмкостей в розлив, утверждаются органами местного самоуправления.

Индивидуальный предприниматель, юридическое лицо (изготовитель, продавец) обязан:

1. довести до сведения потребителя: информацию об изготовителе (наименование и местонахождение, адрес производства); наименование и состав продукта (наименование основных ингредиентов, а также пищевые добавки, информацию о наличии ГМО); информацию о пищевой ценности продукта; дату изготовления, дату разлива, срок годности, условия хранения; наименование нормативного документа, информацию о подтверждении соответствия; цену в рублях (обеспечив наличие правильно оформленных ценников на реализуемые товары с указанием наименования товара, сорта (при его наличии)).

2. по требованию покупателя продавец должен представить документы, подтверждающие качество и безопасность продукции.

3. обеспечить соблюдение санитарных требований на рабочем месте продавца (торговой точки) по реализации разливного кваса: наличие защиты от воздействия прямых солнечных лучей сотрудника, осуществляющего продажу, и ёмкости с квасом с целью сохранения на период реализации потребительских, физико-химических показателей продукта; наличие достаточного количества посуды однократного применения для реализации кваса, помещенной в специальные упаковки (пакеты) на специальных подтоварниках (поддонах); запрещается хранение упаковок с посудой непосредственно на земле, на асфальтовом покрытии; наличие специальной емкости с крышкой для сбора.

Срок годности разливного кваса устанавливает изготовитель на основании нормативной и технической документации (ТУ или ГОСТ).

Продажа кваса на разлив должна осуществляться продавцом в специальной чистой санитарной одежде, включая головной убор, у продавца должна быть оформлена личная медицинская книжка с результатами медицинского осмотра, вакцинации и гигиенической аттестации.

Специалист-эксперт Ковалева С.В.

* Информация подготовлена с использованием материалов сайта федерального проекта «Санитарный Щит страны – безопасность для здоровья» коммуникационной стратегии «Санпросвет» <https://здоровое-питание.рф>