

Mida peab teadma värskes puu- ja köögivilja müüja?

Kui Teie sooviks on müüja tarbijale värsket puu- ja köögivilja, siis pöörake tähelepanu järgnevale:

- Te peate olema terve. Te ei tohi põdeda viirus- ja nakkushaigusi;
- Teil peavad olema võimalused isikliku hügieeni tagamiseks, sh hügieeniliseks kätepesuks. Enne kui hakkate näiteks puuvilju tükeldama/poolitama, peske käed puhtaks, et tagada toiduohutus;
- kui Teil on vaja ka päeva jooksul puhastada töövahendeid (näiteks nuga ja lõikelaud puuviljade tükeldamiseks/poolitamiseks) või pesta toitu, siis mõelge läbi, kuidas saate seda teha hügieeniliselt. Kui kaubandusekorraldaja ei paku joogivee nõuetele vastavat vett kasutamiseks, siis on vaja võtta joogivesi ise kaasa. Võib kasutada näiteks joogiveevillija poolt pudelitesse või veeanumatesse villitud vett;
- müügil olev toit peab olema jälgitav. Jälgitavus tähendab seda, et Te olete võimeline tõendama, mis ettevõttest (talust, laost jne) on pärit värskes puu- ja köögivilja, mida müüte.

Turustatavate puu- ja köögivilja kohta peavad olema saatedokumendid (välja arvatud isikul, kes müüb turu- või tänavakaubanduse korras müügipileti alusel enda poolt kasvatatud aiasaadusi) millel peavad olema märgitud:

- dokumendi nimetus ja number
 - koostamise kuupäev
 - kauba nimetus
 - päritoluriik
 - kogus (massiühikutes, kg)
 - tehingu osapoolte nimed
- Tarbijale tuleb esitada TOODETE NIMETUS JA PÄRITOLURIIK.

Toodete nimetus ja päritoluriik peavad olema loetavalt ja selgelt nähtavalt kirjas kõikide müügil olevate toodete juures.

- Jälgige, et turustatavad puu- ja köögiviljad oleksid:
 - terved (tarbimiseks kõlbmatud, mädanenud või riknenud tooted ei ole lubatud)
 - veatud
 - puhtad
 - taimekahjuruteta ja nende tekitatud kahjustusteta
 - võõrlõhna ja maitseta