



ИНСТРУКЦИЯ

по сбору, хранению, транспортировке и сдаче дикорастущих лесных ягод и грибов

Сбор ягод и грибов должен осуществляться в соответствии со следующими требованиями:

- Не ближе 50м от дороги и железнодорожных путей.
- Вдали от химических складов, заводов, поселений, не ближе 1 км.
- Вдали от с/х производств, не ближе 100м.
- Только в чистую емкость.
- Ягоды не должны быть сорваны вместе с кустом и корнем.
- Не собирать более 50% урожая на участке, оставив остальные ягоды в качестве корма для диких животных.
- Территория сбора не должна быть засорена и выжжена кострами.
- Сбор не должен вестись в районах, опыляемых пестицидами.

Хранение и транспортировка свежих ягод и грибов с места сбора до приёмного пункта:

- Хранение дикоросов до заморозки должно осуществляться в прохладном помещении, соответствующем санитарным нормативам.
- Хранение ягод с момента сбора до сдачи на приёмный пункт и последующей шоковой заморозки не должно превышать 24 часа, грибов – 8 часов.
- Транспортировка ягод и грибов с места сбора должна осуществляться силами сборщиков с соблюдением санитарных норм перевозки. В месте перевозки ягод и грибов (багажник автомобиля, прицеп и др.) не должно быть посторонних загрязняющих сырые предметы, таких как: химикаты или удобрения для сельского хозяйства, канистры для бензина, загрязнённая тара и прочее.

Сдача излишков свежих ягод и грибов на приёмном пункте:

Закупка дикоросов происходит через мобильное приложение «Ягоды Карелии» с выплатой вознаграждения только в безналичной форме, при этом сборщику для идентификации платежа необходимо сообщить приёмщику следующие данные:

- Фамилия, имя, отчество.
- Адрес проживания.
- Номер телефона.
- Дату рождения.

**Данная инструкция должна быть вывешена на каждом закупочном пункте.
Все пункты должны руководствоваться данными правилами.**

УТВЕРЖДАЮ
01.07.2026

Председатель
М.И. Самохвалов

Правила контроля качества при сборе ягод

1. СБОР

Чистота

- Про сборе ягод пользуйтесь посудой и комбайнами, пригодными для пищевых продуктов. Модели комбайнов приведены на сайте.
- Убедитесь, что используемые вами посуда и комбайны являются целыми, чистыми и сухими. В собранных ягодах не должно быть посторонних запахов и вкусов. От используемых вами посуды и приспособлений не должно отделяться и попадать в ягоды красок и других посторонних предметов.
- После сбора и хранения ягод посуду необходимо вымыть вручную. Не забывайте промыть крышки вёдер и комбайны. Посуду можно мыть и в посудомоечной машине, не считая комбайнов, а так же посуды, имеющей металлические и деревянные части а так же ткани.
- Тщательно ополосните посуду проточной горячей водой и дайте стечь насухо.
- Не рекомендуется использовать тряпку или полотенце и прикасаться к внутренней части посуды. Сушить посуду можно одноразовым полотенцем либо дать воде стечь.
- Посуду не рекомендуется сушить на полу и складывать мокрые вёдра одно на другое.
- Проверьте, что ёмкости чисты и сухи, проверьте так же дно посуды.
- Закройте ёмкости крышкой на время транспортировки в лес. Возьмите с собой дезинфицирующие салфетки для очищения рук.
- Полиэтиленовые пакеты не подходят для сбора и перевозки ягод, так как мягкие ягоды в них повреждаются.
- Повреждённая и непригодная для пищевых продуктов посуда так же не пригодна для сбора и перевозки ягод.
- Садовые перчатки не пригодны для сбора ягод.

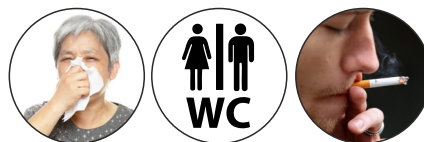


Мойте руки

- Тщательно промойте руки перед походом в лес и перед началом работы. Используйте тёплую воду и мыло, хорошо прополощите и высушите руки чистым полотенцем. Промойте особенно тщательно кожу под ногтями, между пальцами и тыльную сторону ладони. Снимите украшения, часы и подстригите ногти.



- Обязательно промойте руки после туалета, если кашляете, курите или сморкаетесь. После перерыва так же следует вымыть руки.



- Обработайте руки дезинфицирующей салфеткой, если нет другой возможности для мытья рук.



- На руках не должно быть кремов, средств от насекомых и лака для ногтей.

- Если на руках имеются раны или пластырь, используйте защитные перчатки. Меняйте перчатки периодически.



- Во время сбора не прикасайтесь к волосам, носу и коже.
- Избегайте влаги.
- Не ходите за ягодами если вы не здоровы.

- Пользуйтесь защитной одеждой.

- При сборе ягод пользуйтесь курткой с длинным рукавом, одевайте длинные брюки, на голову шапку или капюшон, чтобы защититься от насекомых. Пользуясь средствами от насекомых, обратите внимание, что средства не должны попадать на руки, ёмкости с ягодами и комбайны.
- Держите карманы закрытыми, чтобы мелкие посторонние предметы не попадали в ягоды.

- Выбирайте чистые места для сбора ягод.

- Ягоды нельзя собирать по краям дорог, вблизи жилых, промышленных и земельных зон. Прежде чем начать сбор, отойдите в сторону леса 50 шагов (25 м) от малой грунтовой дороги и 100 шагов (50 м) от трассы с большим движением. Место сбора должно находиться за пределами жилых районов.
- Ягоды нельзя собирать на удобренных участках из-за повышенного содержания нитратов.
- Ягоды нельзя собирать на участках, обработанных средствами для борьбы с насекомыми из-за содержания вредных химикатов.
- Позаботьтесь о чистоте окружающей природы, всё, что приносите с собой в лес, должно уноситься обратно.



Собирайте спелые ягоды и проверяйте чистоту сбора

- Научитесь распознавать собираемые ягоды и отличать их от похожих ядовитых ягод, например, многие ядовитые ягоды напоминают бруснику волчье лыко и т.д. Чернику напоминают вороника и некоторые ядовитые ягоды.
- Собирайте спелые ягоды, они выдерживают сбор лучше, чем неспелые и отличаются лучшими вкусовыми качествами.
- Собирайте только один сорт ягод за раз.
- Развивайте спокойный стиль сбора, при котором ягоды набираются быстро, а мусора мало. Собирайте при сухой солнечной погоде. К сырым ягодам пристает много мусора и они портятся быстрее. Подождите, чтобы ягодники высохли после дождя.
- В ягоды не должны попадать камешки, песок, ветки, помет животных или грибы. Особенно при сборе с помощью граблики нужно быть внимательным и осторожным.
 - Ставьте ведро на защищенное место и осторожно собирайте ягоды вокруг него. Чем меньше вы передвигаетесь с ведром, тем лучше сохраняются ягоды от повреждений.
 - Не пересыпайте зря ягоды из ёмкости в другую во избежание повреждений.
 - Ягоды должны оставаться сухими и целыми, ягоды не выдерживают давления.



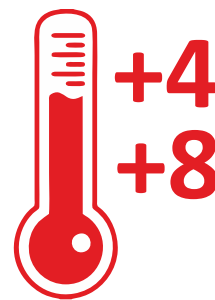
2. УДОСТОВЕРЬТЕСЬ В ЧИСТОТЕ ТРАНСПОРТА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ ЯГОД И ПЕРЕВОЗИТЕ ЯГОДЫ НА МЕСТО СДАЧИ КАК МОЖНО БЫСТРЕЕ

- Ягоды можно перевозить только в крытом транспорте, например прицеп должен быть с крышей.
- Все покрытия транспорта должны быть неповрежденными.
- Ягоды должны быть хорошо защищены во время перевозки.
- Перевозите ягоды немедленно в пункты приема в ёмкостях, накрытых чистыми крышками на время перевозки. Ягоды нельзя долгое время держать под крышкой, так как ягоды плохо хранятся в закрытой посуде без воздуха. Транспорт должен быть чистым и без посторонних запахов.
- В транспорте, где перевозят ягоды не должно храниться канистр с бензином, маслами, бензопилы и других предметов и веществ от которых посторонние запахи могут пристать к ягодам.
 - В транспорте, где перевозят ягоды не должно находиться продуктов с сильным запахом.
 - Вместе с ягодами нельзя перевозить животных.
 - Для перевозки хорошо подходят ящики для пищевых продуктов с крышкой.
 - Проверьте что ведра стоят прочно и не опрокинутся при перевозке.
 - Ведите транспорт осторожно, чтобы ягоды сохранились целыми и не опрокинулись.



3. НА НОЧЬ ЯГОДЫ СЛЕДУЕТ ОСТАВЛЯТЬ В ПРОХЛАДНОМ ПРОВЕТРИВАЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ

- После сбора ягоды следует сбыть как можно быстрее.
- Если нет возможности сдать ягоды сразу, храните их в погребе или холодильнике при температуре +4 - +8 градусов. Храните ягоды в чистой сухой таре не закрывая плотной крышкой. Лучше всего ягоды хранятся в низких ящиках тонким слоем.
- Защитите ягоды от грязи, влажности и механических повреждений.
- Предназначенные для сдачи ягоды нельзя замораживать. Замороженная в домашних условиях ягода непригодна для сбыта.
- Вблизи ягод не следует хранить продуктов с сильными запахами.



Храните ягоды в проветриваемых условиях при температуре +4 - +8 С
Проверьте, что вблизи с ягодами нет предметов или продуктов, которые могут дать ягодам посторонний вкус или запах.



СЕЗОННАЯ РАБОТА:
СБОР ЯГОД В КАРЕЛИИ
до 20 000 ₽ в день
до 1 500 000 ₽ за сезон

SBOR.YAGODY.RU