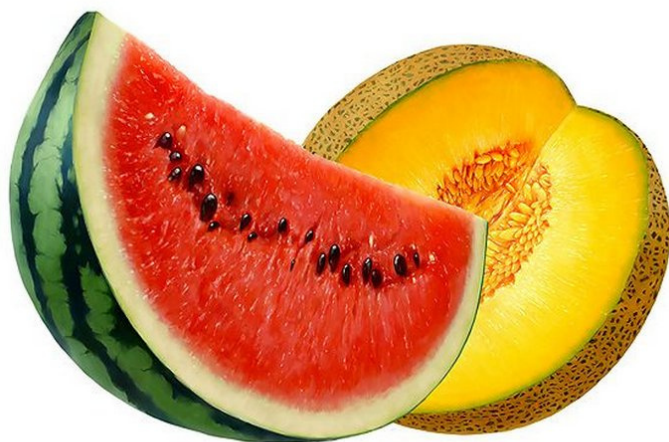


Роспотребнадзор напоминает о правилах выбора и покупки бахчевых культур



С началом сезона продаж бахчевых культур Роспотребнадзор призывает потребителей обратить внимание на важные правила выбора и покупки арбузов и дынь, чтобы избежать возможных рисков для здоровья.

Убедительно рекомендуем избегать покупки бахчевых культур вдоль дорог и в необорудованных местах, так как продукция, реализуемая в таких условиях, может не пройти необходимую санитарную экспертизу. Кроме того, арбузы имеют свойство впитывать тяжелые металлы, содержащиеся в выхлопных газах автомобилей. При покупке арбузов и дынь на санкционированных точках реализации обязательно проверьте наличие полного пакета сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продукции. Это может быть сертификат или декларация о соответствии, а также удостоверение о качестве от организации, вырастившей арбузы. У продавца также должна быть информация о юридическом лице, реализующем продукцию, вывеска с указанием времени работы, а также весы и ценник.

Потребители имеют полное право требовать у продавца документы на продукцию. Владельцы мелкорозничных организаций обязаны следовать общим гигиеническим требованиям: поддерживать чистоту, как на торговой территории, так и в самих торговых помещениях, осуществлять своевременный вывоз мусора и пищевых отходов. Продавцы должны иметь личные медицинские книжки, проходить медицинские осмотры и гигиеническую подготовку, работать в чистой одежде и соблюдать правила личной гигиены.

Место торговли должно быть оборудовано ограждением и находиться под навесом, арбузы – накрытыми тентом и храниться на специальных стеллажах, а не на земле. В конце рабочего дня их следует убирать с улицы.

Отметим, что вырезание кусочков на пробу или разрезание арбузов на части строго запрещено, так как в месте разреза быстро размножаются вредные микроорганизмы.

При выборе зрелого арбуза обратите внимание на целостность покрова и яркий цвет корки. Светлое пятно на боку должно быть максимально желтым или оранжевым. Зрелый арбуз издает звонкий звук при постукивании и обладает плотной блестящей коркой. Мякоть должна быть красной, сочной и нежной, семена вызревшими и темного цвета.

Важно тщательно мыть арбуз перед его разрезанием, а разрезанные плоды хранить только в холодильнике. Если после разреза арбуз издает кислый запах, есть его нельзя — это свидетельствует о начавшихся процессах микробиологической порчи, что может привести к пищевому отравлению.

Дыни, как и арбузы, выбирают по тем же правилам, но есть и небольшие различия. У дыни противоположная сторона от хвостика должна быть чуть мягкой, если твердая, то это признак того, что дыня незрелая. Если щелкнуть по дыне, звук должен быть глухим. От дыни обязательно должен исходить аромат, если запаха нет, этот плод покупать не стоит.

Роспотребнадзор призывает граждан соблюдать указанные рекомендации, чтобы избежать неприятностей и насладиться сладким вкусом арбузов и дынь.