

Советы потребителю при покупке бахчевых.

Начался сезон активной продажи бахчевых культур. Чтобы избежать неблагоприятных последствий покупки этих ягод, Красноуфимский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» информирует об основных требованиях при их продаже.

Продавцы бахчевых культур обязаны также соблюдать требования действующих правил продажи отдельных видов товаров, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 19.01.1998 № 55.

На санкционированном месте реализации бахчевых культур в наличии должны быть товаросопроводительные документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

Должны быть: информация о лице, реализующем бахчевые культуры (арбузы, дыни) – наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя, адрес, вывеска с указанием времени работы предприятия торговли, весы. Стихийная торговля бахчевыми культурами в неорганизованных (несанкционированных) местах запрещена.

Запрещена реализация бахчевых культур навалом, с земли. Бахчевые культуры должны быть накрыты тентом, храниться на специальных поддонах или стеллажах. Продажа арбузов и дынь частями и с надрезами не допускается!

Продавец обеспечивает содержание палатки, киоска, автофургона, тележки, лотка, а также окружающей территории в чистоте. Должны строго соблюдаться правила личной гигиены, продавец должен быть опрятно одетым, носить чистую санитарную одежду (включая специальный головной убор). Обязательно наличие личной медицинской книжки установленного образца.

Арбуз содержит много легкоусвояемых сахаров (фруктозы) и фолиевой кислоты, богат микроэлементами, такими как магний, калий и природным антиоксидантом - ликопеном.

Хороший, зрелый арбуз, имеет целостный покров, цвет корки яркий и контрастный, светлое (желтое или оранжевое) пятно на боку, на котором лежал арбуз. У спелого арбуза корка твердая и блестящая. Плодоножка у зрелого арбуза сухая. Мякоть красная различных оттенков, семена вызревшие, чёрного или коричневого цвета. Консистенция мякоти плодов сочная, нежная, без ослизнений, сладкая на вкус.

Аналогичным образом необходимо подходить к выбору дыни, но есть небольшие различия. У дыни противоположная сторона от хвостика должна быть чуть мягкой, если твердая, то это признак того, что дыня незрелая. От дыни обязательно должен исходить приятный аромат.

Уважаемые потребители, внимательно подходите к выбору вкусных продуктов лета, этим вы обезопасите себя и своих близких от неприятных ситуаций, связанных с ухудшением здоровья. При выборе, не забывайте, что соблюдение простых правил позволит получить пользу и удовольствие от их употребления.

Правильно подходите к выбору торговой точки, где собираетесь приобрести арбуз или дыню: лучше всего покупать бахчевые в стационарных предприятиях торговли, рынках и ярмарках сезонных овощей и фруктов. Следует воздержаться от приобретения бахчевых вдоль дорог, в местах несанкционированной торговли. Не покупайте арбуз (дыню) с надрезами, с целью определения их спелости, так как есть большая вероятность бактериального обсеменения.

Жара и наличие питательной среды (сладкой мякоти) - условия, способствующие быстрому росту и размножению бактерий. Перед тем, как разрезать плоды, необходимо тщательно вымыть их поверхность горячей водой с мылом и по возможности обдать их кипятком с целью профилактики кишечных инфекций. Разрезанные арбузы и дыни хранят только в холодильнике. При обнаружении плодов с признаками порчи (кислым вкусом и запахом) употребление его не допустимо.

Главный врач Красноуфимского филиала
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Свердловской области»

_____ А. В. Поздеев

Исп.: Шевелев И.В.