

В разгаре сезон реализации бахчевых культур. Обращаем внимание потребителей на некоторые правила и требования, предъявляемые к реализации арбузов и дынь.

Согласно требований санитарных правил, запрещается реализация бахчевых культур с земли (навалом). Реализация дынь и арбузов должна производиться в стационарных предприятиях торговли, на специализированных рынках, где имеются необходимые условия для хранения, проводится контроль качества. Места для хранения дынь и арбузов должны быть оборудованы поддонами, контейнерами, подтоварниками. Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается. Реализация бахчевых культур должна осуществляться лицами с медицинскими книжками, имеющими полные данные о прохождении медицинских осмотров и гигиенической аттестации. Продавцы обязаны иметь документы о происхождении продукции, сертификат соответствия или декларацию о соответствии.

Не допускается реализация пищевой продукции в местах несанкционированной уличной торговли: на остановках транспорта, вдоль автодорог, автотрасс, во дворах жилых домов. Такая продукция представляет угрозу для здоровья и жизни потребителей.

Опасность, которая может таиться в арбузе, а также на его поверхности — это микробы. Зреет плод на земле, затем транспортируется, хранится — и все это далеко не в стерильных условиях. Если во время погрузки-разгрузки арбуз трескается, то вытекающий сок не только привлекает известных переносчиков разнокалиберной заразы — мух — но и становится прекрасной средой размножения для широкого спектра микроорганизмов, которые любят человеческий организм, но довольно странною любовью, вызывая острые кишечные инфекции.

Распространенный прием продавцов — для доказательства спелости арбуза вырезать из него небольшую пирамидку, показывать покупателю и вставлять ее обратно в арбуз (продажа «на вырез»), ничего хорошего не сулит. Во-первых, неизвестно, что тем самым ножом резали, и мыли ли его когда-нибудь. А во-вторых, даже если внутри арбуза не было возбудителей туалетной лихорадки, то теперь с большой долей вероятности можно будет утверждать, что они там появились. И уж совсем зверский способ продажи арбуза (с точки зрения желудка потенциального потребителя) — это продажа дольками. Можно сложить все вышеперечисленные недостатки и возвести в квадрат, или даже в куб. Осталось только съесть такой десерт сразу же на рынке — и можно отправляться в больницу. Не ешьте арбуз сразу же на рынке или на улице. Дома

тщательно вымойте его, можно даже с мылом, и сполосните кипяченой водой. Во время мытья можно еще раз проверить арбуз на спелость — созревший плод будет плавать в воде, а зеленый утонет. Нарезать арбуз нужно чистым ножом. Кстати, спелый плод будет с характерным треском «расходиться» под ножом, а семечки будут темно-коричневыми или даже черными (а не белыми). Хранение бахчевых культур производится в холодильнике, в чистой закрытой емкости, отдельно от сырой продукции.

Лучше выбрать по величине арбуз, который возможно съесть, не оставляя его до следующего дня, а если все-таки арбуз остался, закройте срез пищевой пленкой и храните в холодильнике. Условия хранения должны исключить контакт с сырыми, не подвергшимися термической обработке продуктами (яйцом, мясом, птицей).

Уважаемые потребители, внимательно подходите к выбору пищевых продуктов, этим вы обезопасите себя и своих близких от неприятных ситуаций, связанных с ухудшением здоровья.

По вопросам выполнения требования санитарного законодательства при реализации пищевой продукции со специалистами Роспотребнадзора по Республике Алтай можно проконсультироваться по будням по телефону: (38822)64384 с 9-00 до 13-00 и с 14-00 до 18-00.