Рекомендации при покупке бахчевых культур

Лучшим временем для покупки бахчевых культур считается август и сентябрь, это период их естественного созревания.

При выборе арбузов и дынь Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю рекомендует придерживаться некоторых простых правил:

- не стоит приобретать бахчевые культуры в торговых точках, расположенных у проезжей части дорог, так как арбузы, дыни очень легко впитывают пыль и вредные вещества, выделяющиеся от выхлопных газов проезжающих автомобилей. Кроме этого, как правило, в таких торговых точках эта продукция реализуется без документов, подтверждающих ее качество и безопасность. Приобретать арбузы и дыни рекомендуется в магазинах, на рынках, ярмарках выходного дня либо в предприятиях мелкорозничной торговли: палатки, киоски, расположенных в непосредственной близости со стационарными предприятиями. Торговые точки должны быть оборудованы навесами, стеллажами и подтоварниками;

- реализация арбузов, дынь частями и с надрезами запрещена санитарными правилами. При разрезании продукта микробы с поверхности продукта легко попадают внутрь, а сладкая мякоть – отличная питательная среда для размножения бактерий. Поэтому если продавец предлагает сделать надрез арбуза для определения его спелости, от такой услуги лучше отказаться;

- не допускайте покупку арбузов и дынь с признаками порчи, с нарушением целостности кожуры, трещинами. Если во время разгрузки-погрузки арбуз трескается, то вытекающий сок становится прекрасной средой для размножения широко спектра микроорганизмов, вызывающих острые кишечные инфекции. Плоды не должны быть неестественно большого размера;

- перед тем, как разрезать плоды, не забывайте тщательно их вымыть теплой водой с мылом, так как частички почвы, пыли, микроорганизмы, находящиеся на кожуре, попав внутрь плода, могут привести к кишечной инфекции. Разрезанные арбузы и дыни храните только в холодильнике. Если после разреза обнаружится, что купленный вами арбуз имеет кислый запах, то ни в коем случае нельзя его есть – можно получить пищевое отравление.

В соответствии с требованиями санитарных правил не допускается хранение плодов бахчевых культур непосредственно на земле.

Продавцы (владельцы) организаций мелкорозничной сети должны соблюдать общие гигиенические требования: содержать организацию торговли и прилегающую территорию в чистоте, работать в чистой санитарной одежде, соблюдать правила личной гигиены. Продавец должен иметь при себе личную медицинскую книжку, товаросопроводительные документы на реализуемую пищевую продукцию, обеспечивающие ее прослеживаемость.