

Требования к реализации бахчевых культур



- Никогда не покупайте бахчевые культуры в неустановленных местах торговли, на обочинах дорог, во дворах домов. Как правило, и зачастую, такая продукция реализуется без сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;
- Реализация бахчевых культур должна осуществляться в местах санкционированной торговли, на рынках и торговых комплексах, с оборудованных торговых лотков, палаток. Торговые точки по продаже бахчевых культур должны быть оборудованы навесом или зонтом, подтоварниками для хранения бахчевых культур;
- В удобном для ознакомления потребителя месте должна быть размещена информация о продавце;
- продавцы должны быть в чистой санитарной одежде и иметь в наличии личные медицинские книжки с пройденным медицинским осмотром и гигиенической подготовкой;
- Потребителю в наглядной и доступной форме должна быть доведена информация о товаре, которая содержит наименование товара, дату сбора продукции, наименование изготовителя и его местонахождение, сведения о пищевой и энергетической ценности;
- Требуйте у продавца документы, подтверждающие качество и безопасность бахчевой продукции;
- Никогда не приобретайте надрезанные арбузы и дыни, не берите их дольками;
- Перед употреблением бахчевых культур, необходимо тщательно вымыть под проточной водой, так как микроорганизмы с загрязненной поверхности коры при разрезании арбуза или дыни попадают внутрь и размножаются в питательной среде мякоти. Разрезанные продукты должны храниться в холодильнике.

Как выбрать хороший арбуз?

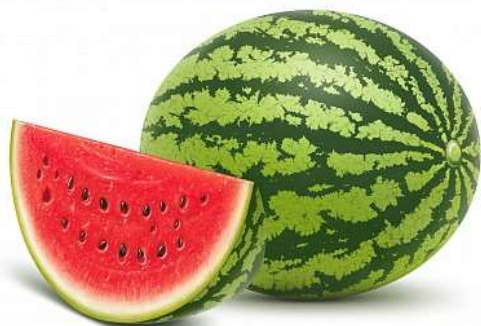
Зрелый арбуз крупный, имеет целостный покров, цвет корки яркий и контрастный, светлое пятно на боку, должно быть максимально желтым, даже оранжевым.

Спелый арбуз обязательно покрыт твердой блестящей коркой, если ноготь легко протыкает арбузную кожу – значит, арбуз неспелый.

Усик и плодоножка у зрелого арбуза сухие.

При ударе ладонью зрелый арбуз вибрирует, при ударе согнутым пальцем издает умеренно звонкий звук, при сжатии вдоль продольной оси – слабый хруст.

Мякоть – красная различных оттенков, семена вызревшие, черного или коричневого цвета. Консистенция мякоти плодов сочная, нежная, без ослизнений, сладкая на вкус.



Лучше всего выбирать арбузы среднего размера.

Как выбрать хорошую дыню

Противоположная от хвостика дыни сторона должна быть чуть мягкой, если она твердая, то это признак незрелости.

Если щелкнуть по дыне, звук должен быть глухим.

От дыни обязательно должен исходить аромат, если запаха нет, этот плод покупать не стоит.



2024 год

100 экземпляров

Помощник врача-гигиениста
санитарно-эпидемиологического отдела

А.И.Щербак