

Выбираем бахчевые культуры



Чтобы обезопасить себя при покупке и потреблении бахчевых культур, обращаем внимание потребителей на необходимость соблюдения следующих мер:

- Не следует приобретать бахчевые в неустановленных местах торговли (на остановочных пунктах городского наземного пассажирского транспорта, во дворах домов, на прилегающей к рынкам территории, на газонах, обочинах дорог).

Реализация бахчевых культур должна осуществляться в местах санкционированной торговли – на рынках, в продовольственных магазинах, в палатках по продаже овощей и фруктов, оборудованных навесами и других установленных местах размещения.

- Бахчевые культуры, реализуемые на рынках, подлежат продаже после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы с выдачей ветеринарной справки установленного образца.
- Арбузы и дыни должны складироваться на поддонах и подтоварниках, запрещается реализация бахчевых культур с земли, а также их реализация частями и с надрезами.
- Не следует требовать от продавца разрезания арбузов, дынь, так как в не стационарных объектах мелкорозничной торговой сети отсутствуют условия для обработки торгового инвентаря. С грязной поверхности арбуза микробы попадают внутрь, быстро размножаются и могут вызвать инфекционное заболевание.
- Продавцы, осуществляющие реализацию бахчевых культур, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, содержать торговое место в чистоте.
- При покупке обращайте внимание на то, чтобы плоды были целыми, без трещин.
- Перед употреблением бахчевых культур необходимо обязательно их вымыть проточной водой с мылом и ошпарить кипятком.
- Разрезанный арбуз или дыню необходимо есть сразу или хранить в холодильнике не более суток.

При соблюдении данных рекомендаций покупателями и неукоснительном выполнении требований санитарно-эпидемиологического законодательства продавцами, покупая бахчевые культуры можно избежать пищевых отравлений.

Врач-гигиенист
(заведующий отделом) отдела общественного здоровья
Дервеедова Екатерина Васильевна