

Начался сезон торговли бахчевыми. Насколько безопасна продукция на бахчевых развалах сообщает Роспотребнадзор.

«Обращаем ваше внимание на соблюдение правил при выборе арбузов и дынь.

Схема размещения нестационарных торговых объектов, в том числе по реализации бахчевых, разрабатывается и утверждается органами местного самоуправления.

Это унифицированные палатки, в каждой из которых должен быть документ, подтверждающий, что именно это торговое место утверждено в мэрии. Продукция ни в коем случае не должна храниться на земле, а только на специальных лотках.

Чтобы удостовериться, что точка продажи арбузов легальная, покупатель вправе ознакомиться с сертификатом качества продукции, где должна стоять отметка о лабораторных испытаниях. Должна быть у торговца и личная медкнижка с прививками и отметками о прохождении осмотра.

Должны быть: информация о лице, реализующем арбузы (наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя, адрес), вывеска с указанием времени работы предприятия торговли, весы. Продавец должен быть опрятно одетым, носить чистую санитарную одежду (включая специальный головной убор), нагрудный фирменный знак организации, его наименование, адрес (местонахождение), ФИО продавца.

Продавец обязан по требованию потребителя ознакомить его с товарно-сопроводительной документацией на товар, содержащей сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании (сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший). Эти документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика или продавца (при наличии печати) с указанием его места нахождения (адреса) и телефона.

Реализация бахчевых вдоль автодорог, из необорудованных торговых мест не допускается.

Бахчевые культуры (арбузы, дыни) должны быть накрыты тентом, храниться на специальных поддонах или стеллажах, а не на земле навалом. Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается.

Хороший, зрелый арбуз крупный, имеет целостный покров, цвет корки яркий и контрастный, светлое пятно на боку, на котором лежал арбуз. У спелого арбуза корка твердая и блестящая. Если ноготь легко протыкает арбузную кожу – значит, арбуз незрелый. 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.

Не стоит выбирать ни самый крупный, ни самый маленький среди остальных арбузов: ягоды одной степени зрелости не слишком отличаются размерами. Лучше всего выбирать арбузы среднего размера.

Дыни, как и арбузы, выбирают по тем же правилам, но есть и небольшие различия. У дыни противоположная сторона от хвостика должна быть чуть мягкой, если твердая, то это признак того, что дыня незрелая. А если щелкнуть по дыне, звук должен быть глухим. От дыни обязательно должен исходить аромат, если запаха нет, этот плод

покупать не стоит.

Из-за быстрого размножения микроорганизмов, в том числе патогенных, на поверхности продукта, не рекомендуется приобретать разрезанные арбузы или дыни.

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.

Наслаждаясь любимым продуктом, знайте меру, особенно когда угощаете им маленьких детей.

(www.41.rospotrebnadzor.ru)