

Роспотребнадзор: рекомендации при покупке бахчевых культур

Управление Роспотребнадзора по Московской области рекомендует потребителям совершать покупку арбузов или дынь только в специально отведённых местах торговли, которые утверждаются органами местного самоуправления. Не следует покупать бахчевые в неустановленных местах торговли, вдоль автодорог, где хранение продукции осуществляется навалом, бахчевые свалены в кучу на земле. Как правило, на такую продукцию отсутствуют документы, подтверждающие ее происхождение и безопасность, и качество такой продукции не гарантировано.

При покупке бахчевых культур в санкционированных местах торговли необходимо обращать внимание на условия их реализации:

- объект торговли должен иметь вывеску с полной информацией о наименовании юридического лица или индивидуального предпринимателя, с указанием юридического адреса, а также режима работы торговой точки;

- место продажи должно быть огорожено, находиться под навесом, арбузы и дыни должны храниться на специальных стеллажах, высота которых не менее 15 см над уровнем земли;

- на объекте торговли должны быть документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продукта. Потребитель вправе потребовать у продавца документы на продукцию;

- продажа бахчевых культур осуществляется при наличии ценников с информацией о наименовании товара и его стоимости;

- продавцы (владельцы) организаций мелкорозничной сети должны соблюдать все общие гигиенические требования: содержание организации торговли и прилегающей территории в чистоте, своевременный вывоз мусора и пищевых отходов. Продавцы обязаны иметь личные медицинские книжки, проходить в установленном порядке медицинские осмотры и гигиеническую подготовку, работать в чистой санитарной одежде, соблюдать правила личной гигиены.

- не допускается реализация бахчевых частями, с разрезами, с трещинами, повреждениями оболочки, так как при разрезании и последующем хранении есть вероятность бактериального загрязнения. Жара и наличие питательной среды (сладкой мякоти) - условия, способствующие быстрому росту и размножению бактерий, способных вызывать различные пищевые бактериальные отравления и острые кишечные инфекции.

При выборе арбуза необходимо обращать внимание на внешний вид: хороший, зрелый арбуз обязательно покрыт твердой блестящей коркой. Усик и плодоножка у зрелого арбуза сухие, говоритесь в материале. Если немного сдавить спелый арбуз руками, можно услышать хруст. Желтое или белое пятно на боку ягоды тоже хороший знак, но оно не должно быть слишком большим. В таком случае арбуз будет несладкий, потому что ему не хватало солнечного света. Выбирая дыню, прежде всего, надо посмотреть на плодоножку, которая у зрелых плодов всегда сухая. От спелой дыни исходит сильный приятный запах, а если по ней похлопать, то звук должен быть звонким.

Лучшим временем для покупки дынь и арбузов считается август и сентябрь, это период их естественного созревания, в этот период наименьшая вероятность того, что в бахчевых культурах содержатся нитраты.

Достоверно определить содержание в бахчевых нитратов и пестицидов можно только лабораторными методами. Лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» проводятся исследования бахчевых культур на санитарно-химические показатели, в том числе на содержание нитратов.

Управлением Роспотребнадзора по Московской области контроль за качеством плодоовощной и бахчевой продукции будет продолжен.