Правила покупки бахчевых культур

Август - период естественного созревания и месяц массовой реализации бахчевых культур.

При покупке бахчевых культур необходимо обращать внимание на условия их хранения.

Объект торговли должен быть оборудован навесом и зонтом. Реализация бахчевых вдоль автодорог, из необорудованных торговых мест запрещена. Бахчевые культуры должны хранится на подтоварниках. Запрещается хранение непосредственно на земле (навалом).

Транспортировка, хранение и реализация бахчевых культур должны осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранность, качество и безопасность продукции.

Торговое место, окружающая территории должны содержаться в чистоте. Торговые точки по продаже бахчевых культур должны иметь вывеску с полной информацией о наименовании юридического лица, имени предпринимателя, с указанием юридического адреса, а также режима работы торговой точки.

Продавец обязан обеспечить наличие единообразных и четко оформленных ценников на реализуемые товары.

Продукция должна сопровождаться документами, удостоверяющими ее происхождение, качество и безопасность. Потребитель вправе потребовать у продавца документы на продукцию.

Работники организаций торговли, осуществляющие работы по транспортировке, погрузке-разгрузке, хранению и реализации бахчевых культур должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, проходить в установленном порядке

медицинские осмотры и гигиеническую подготовку. Персонал должен быть обеспечен санитарной одеждой и строго соблюдать правила личной гигиены.

При покупке бахчевых культур следует обратить особое внимание на целостность поверхности. Перед покупкой внимательно осмотрите арбуз, дыню - на корке не должно быть трещин, вмятин, признаков порчи. Продажа бахчевых культур частями, с надрезами для демонстрации спелости плода, не допускается. Вырезать кусочек на пробу или разрезать арбуз на части строго запрещено, т. к. в месте разреза быстро размножаются вредные микроорганизмы.

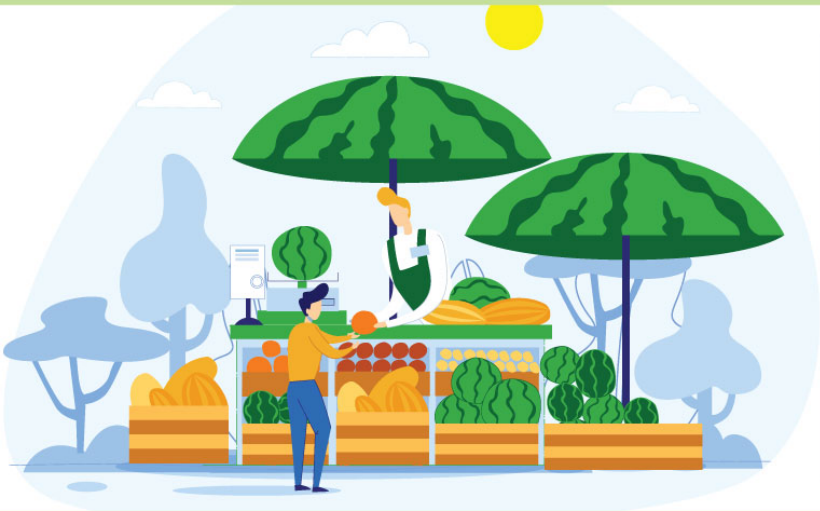
Хороший, зрелый арбуз имеет целостный покров, цвет корки яркий и контрастный. Светлое пятно на боку, которое отлежал арбуз, должно быть максимально желтым, даже оранжевым. Спелый арбуз обязательно покрыт твердой блестящей коркой. Усик и плодоножка у него сухие. При ударе ладонью зрелый арбуз вибрирует, при ударе согнутым пальцем издаёт умеренно звонкий звук, при сжатии вдоль продольной оси – слабый хруст. Мякоть красная различных оттенков, семена вызревшие, чёрного или коричневого цвета. Консистенция мякоти плодов сочная, нежная, без ослизнений, сладкая на вкус. Поверхность среза должна искриться крупинками.

Перед тем, как разрезать плоды, нужно тщательно вымыть их теплой водой с мылом. Разрезанные арбузы и дыни следует хранить только в холодильнике. Если после разреза обнаружится, что купленный арбуз имеет кислый запах, есть его нельзя – в нем уже начались процессы микробиологической порчи.

Дыни 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). Если щелкнуть по дыне, звук должен быть глухим. От дыни обязательно должен исходить аромат, если его нет, этот плод покупать не стоит. За июль на территории Ростовской области на содержание нитратов, пестицидов, содержание тяжелых металлов было исследовано 5 проб бахчевых культур. Все пробы соответствовали гигиеническим нормативам.

РОСПОТРЕБНАДЗОР
ЕДИНЫЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

АРБУЗЫ И ДЫНИ. РЕКОМ



Арбуз – ценный продукт, содержит много легкоусвояемых
микроэлементами, такими как магний, калий и природным
противоопухолевым действием

Арбуз – исключительное мочегонное средство, снимающее
почек, печени, сердца и сосудов, а также цистите
Помните – основные вредные вещества, если они в арбузе

Дыни, как и арбузы, выбирают по тем же правилам, но есть
от хвостика должна быть чуть мягкой, если твердая, то это
звук должен быть глухим. От дыни обязательно должен ис

Арбузы и дыни содержат много клетчатки и сахара и употр
желудочно-кишечного тракта и поджелудочной железы над
100 грамм за один прием пищи

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

• Реализация бахчевых вдоль автодорог, из необорудованных торговых мест запрещена, арбузы могут впитывать в себя тяжелые металлы, содержащиеся в выхлопных газах автомобилей

• На санкционированном месте реализации бахчевых культур в наличии должен быть полный пакет сопроводительных документов

• Потребитель вправе потребовать у продавца документы на продукцию. Продавцы (владельцы) организаций мелкорозничной сети должны соблюдать все общие гигиенические требования

• По правилам место торговли должно быть огорожено и находиться под навесом

• Вырезать кусочек на пробу или разрезать арбуз на части строго запрещено – в месте разреза очень быстро размножаются вредные микроорганизмы

• Хороший, зрелый арбуз крупный, имеет целостный покров, цвет корки яркий и контрастный, светлое пятно на боку, которое отлежал арбуз, должно быть максимально желтым, даже оранжевым

• 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 издаёт умеренно звонкий звук

• Лучше всего выбирать арбузы среднего размера

• Пе
вым

• Ра

• Ес
запа
пищ

• До
лабо
след
инте
воло
поло
арбу
она

Подробнее на www.rospotrebnadzor.ru