Роспотребнадзор напоминает о важности выбора безопасных бахчевых культур

Роспотребнадзор напоминает о важности правильного выбора и покупки бахчевых культур. С началом продаж арбузов и дынь, необходимо придерживаться нескольких простых правил. Важно помнить, что продукты, продаваемые вдоль дорог или на неофициальных точках продажи, могут быть небезопасными, так как не прошли необходимую санитарную экспертизу.  
  
На санкционированных точках продажи бахчевых культур должен быть полный пакет документов, подтверждающих качество и безопасность продукции. Это включает в себя сертификат или декларацию о соответствии, удостоверение о качестве, а также информацию о юридическом лице, реализующем продукцию. Продавец также должен иметь вывеску с указанием времени работы, весы и ценник.  
  
Потребитель имеет право требовать у продавца предоставления всех необходимых документов на продукцию. Продавцы обязаны соблюдать гигиенические требования, включая чистоту торговых площадок, своевременный вывоз мусора и соблюдение правил личной гигиены.  
  
Места продажи бахчевых культур должны быть огорожены и находиться под навесом. Арбузы должны храниться на специальных стеллажах, а не на земле, и быть накрыты тентом. Важно не разрезать арбузы на части перед покупкой, так как это способствует размножению вредных микроорганизмов.  
  
При выборе арбуза следует обращать внимание на его внешние признаки. Зрелый арбуз имеет целостный покров, яркую корку и желто-оранжевое пятно на боку. Мякоть зрелого арбуза должна быть красной, сочной и без ослизнений, семена - чёрного или коричневого цвета.  
  
После разрезания арбуз следует хранить в холодильнике, а перед употреблением тщательно вымыть. Если арбуз имеет кислый запах после разреза, его не следует употреблять, так как это может привести к пищевому отравлению. Следуя этим простым правилам, можно избежать неприятных последствий и насладиться свежими и безопасными бахчевыми культурами.