

Роспотребнадзор напоминает о важности выбора безопасных плодов бахчевых культур

Роспотребнадзор напоминает о важности правильного выбора плодов бахчевых культур при покупке.

С началом сезона продаж арбузов и дынь необходимо придерживаться нескольких простых правил. Важно помнить, что продукты, продаваемые вдоль дорог или на несанкционированных точках продаж, могут быть опасными, так как не прошли необходимую санитарную экспертизу.

На санкционированных точках продажи плодов бахчевых культур должны быть в наличии товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продукции, включающие в себя в том числе декларацию о соответствии.

Потребитель вправе потребовать предоставления необходимой и достоверной информации о реализуемой продукции, в том числе декларацию о соответствии.

Продавец обязан своевременно предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о реализуемых плодах бахчевых культур, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация, доводится до сведения потребителей в технической документации, прилагаемой к реализуемым плодам бахчевых культур.

Также до сведения потребителей продавцом в наглядной и доступной форме должна быть доведена информация о продавце (на вывеске: - о наименовании; - о месте нахождения (адресе); - о режиме работы), номере ИНН, наименовании юридического лица (фамилии, имени и отчестве – для индивидуального предпринимателя).

Места продажи плодов бахчевых культур должны быть огорожены и находиться под навесом. Плоды бахчевых культур должны храниться на специальных стеллажах. Допускается продажа плодов бахчевых культур с лотков, тележек и на открытых, специально оборудованных для этих целей площадках. Не допускается хранение плодов бахчевых культур непосредственно на земле.

Продавцы обязаны соблюдать гигиенические требования, включая чистоту торговых площадок, своевременный вывоз мусора и соблюдение правил личной гигиены.

Важно приобретать целостные плоды бахчевых культур (не разрезанные на части арбузы и дыни перед продажей (покупкой)), так как это способствует размножению вредных микроорганизмов в пищевой продукции.

Употребление в пищу приобретённой частями плодов бахчевых культур может привести в пищевому отравлению.

Перед употреблением арбуз необходимо тщательно вымыть.

После разрезания арбуз следует хранить в холодильнике.

Если после разрезания арбуз имеет кислый запах, его не следует употреблять в пищу, так как это может привести к пищевому отравлению.

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.

Следуя этим простым правилам, можно избежать пищевых отравлений и насладиться вкусом и пользой свежих и безопасных плодов бахчевых культур.