

Рекомендации при покупке бахчевых культур

Сезон созревания дынь и арбузов в самом разгаре. В жаркие августовские дни ничто так не утоляет жажду, как сочная, бархатистая и сладкая арбузная мякоть или сахарная душистая дыня. Эти сочные плоды не просто очень вкусны, но и полезны. Помимо освежающего эффекта, эти плоды являются источником витамина С, железа, фолиевой кислоты, калия, магния, пектина и клетчатки, содержат много легкоусвояемых сахаров и природный антиоксидант ликопен, обладающий противоопухолевым действием.



Арбуз — исключительное мочегонное средство, снимающее отёки, и помогает в этом качестве при заболеваниях почек, печени, сердца и сосудов, а также цистите. А в мякоти дынь содержится полезное вещество каротин (провитамин А) — именно оно придаёт плодам насыщенность в цвете.

Продажа дынь и арбузов должна осуществляться через стационарные торговые точки, занятые оборотом плодоовощной продукции и в соответствующих отделах предприятий продовольственной торговли (в специализированных предприятиях мелкорозничной и розничной торговли, в специализированных отделах предприятий розничной торговли), на рынках и ярмарках с организацией торговых мест по типу развозной, разносной торговли и выносной торговли. Продажа арбузов и дынь в условиях нестационарной торговой сети должна осуществляться из крытых (огороженных) навесов с лотков, столов, тележек. Также разрешается торговля бахчевыми культурами из специально оборудованных автотранспортных средств (автолавки, автофургоны). Автотранспорт должен иметь соответствующую маркировку, быть чистым, в исправном состоянии.



Работники организаций торговли, осуществляющие работы по транспортировке, погрузке-разгрузке, хранению и реализации бахчевых культур должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены данные о результатах медицинского обследования, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подго-

товки и аттестации. Кроме того, персонал должен быть обеспечен специальной и санитарной одеждой, быть опрятно одетым, иметь нагрудный знак организации, ФИО продавца и строго соблюдать правила личной гигиены.

При продаже бахчевых культур обязательно исполнение санитарных требований к реализации пищевых продуктов:

- не допускается продажа битых, порченных, надрезанных арбузов и дынь;
- объект торговли должен быть оборудован навесом или зонтом;
- реализуемые бахчевые должны храниться на подтоварниках - запрещается хранение бахчевых непосредственно на земле, т.к. это способствует появлению микротрещин, в которые проникает грязь и болезнетворные микробы;
- транспортировка, хранение и реализация бахчевых культур должны осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранность, качество и безопасность продукции;
- торговое место, а также окружающая территория, должны содержаться в чистоте.

При реализации бахчевых культур в наличии должен быть полный пакет сопроводительных документов, подтверждающий их качество и безопасность для потребителя (сертификат, декларация о соответствии); у продавца на рабочем месте должна быть личная медицинская книжка, а также информация о субъекте предпринимательства, реализующем арбузы и дыни. Потребитель вправе для ознакомления потребовать у продавца товарно-сопроводительные документы.

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.



Покупая арбуз, нужно сначала его осмотреть на предмет целостности и твердости блестящей корки. Не стоит брать самый крупный или самый маленький среди остальных арбузов, лучше всего купить арбуз среднего размера. Мнение, что арбуз надо выбирать по засохшему хвостику, не совсем верно: он может засохнуть при длительной транспортировке. Важнее приглядеться к тому месту, откуда хвостик растет. Если оно выпуклое с посветлевшими краями, это более верный признак спелого арбуза.



Светлое пятно на боку арбуза должно быть максимально желтым. Спелый арбуз можно легко поцарапать — проведя по нему ноготком, вы без труда снимете верхний слой кожуры. Постучав по такому арбузу, мы услышим

не глухой, а чистый звук. Покупая дыню, первое, на что стоит обратить внимание, — это запах. От спелой дыни исходит сильный приятный аромат. Ее насыщенный цвет говорит о высоком содержании витамина А.



Достоверно определить наличие в бахчевых культурах нитратов можно только лабораторным методом, но следует обратить внимание на следующие моменты. Цвет мякоти «нитратного» арбуза ярко-красный с

небольшим фиолетовым оттенком; волокна, идущие от сердцевины к корочке, не белые, как положено, а со всеми оттенками желтого. Причиной неприятных последствий употребления арбузов и дыни, в основном, становится неосмотрительность самих покупателей. Часто при покупке для доказательства спелости арбуза продавец вырезает маленькую пирамидку (сладкий сок — идеальное место для быстрого размножения микробов). Никто не обращает внимания ни на руки продавца, ни на то, что арбуз грязный, а нож, которым пользуются, находится в антисанитарных условиях.

Порой покупатели покупают половинку арбуза, а вторая остается в целлофановом пакете под палящим солнцем. Санитарными правилами торговля бахчевыми культурами частями и с надрезами запрещена.



На коже арбуза и дыни сохраняются частички почвы, поэтому перед употреблением их обязательно надо помыть водой с мылом и обтереть салфеткой. Только после этого продукт готов к употреблению. Арбуз и дыню желательно съесть сразу. Разрезанные арбузы и дыни необходимо хранить только в холодильнике.