

Где купить и как выбрать арбуз или дыню?

12.08.2020

В самом разгаре сезон продажи бахчевых культур. Трудно найти более популярные продукты питания в летний жаркий период. Их любят все: как дети за их приятный вкус, так и взрослые за их полезные свойства.

Зеленоградский отдел столичного управления Роспотребнадзора рекомендует населению соблюдать некоторые простые правила, которые позволят избежать неблагоприятных последствий покупки и употребления этих ягод.

Приобретать арбузы и дыни рекомендуется в магазинах, на рынках, ярмарках выходного дня и специализированных бахчевых развалах. Не следует приобретать бахчевые культуры у случайных лиц, на стихийных рынках, в непосредственной близости автомобильных дорог. Как правило, на таких торговых точках продается продукция без документов, подтверждающих их качество и происхождение, не проводятся лабораторные исследования арбузов и дынь по показателям безопасности.

Реализацию бахчевых культур должны осуществлять из крытых (огороженных) навесов. Арбузы и дыни не допускается хранить навалом на земле без подтоварников. Продавцы должны иметь личные медицинские книжки установленного образца с данными о прохождении медицинских осмотров и гигиенической аттестации, работать в чистой санитарной одежде включая маску и перчатки, строго соблюдать правила личной гигиены, иметь нагрудный фирменный знак с указанием фамилии, имени и отчества продавца, наименования юридического лица или индивидуального предпринимателя и его юридического адреса.

Торговые точки по продаже бахчевых культур, а также прилегающую к ним территорию необходимо содержать в чистоте.

Потребителю в наглядной и доступной форме должна быть доведена информация о товаре: наименование, дата сбора, товаропроизводитель, цена. Как потребитель, вы имеете право запросить документы, подтверждающие качество и безопасность реализуемой продукции (декларацию о соответствии).

Арбузы и дыни не должны продаваться частями. При разрезании на грязном разделочном инвентаре и последующем хранении в ненадлежащих гигиенических условиях, при повышенной температуре воздуха, с загрязненной поверхности кожуры, с рук продавцов, с частицами пыли, летающими насекомыми, в толщу мякоти могут быть занесены микроорганизмы, в том числе условно-патогенные и патогенные, способные вызывать различные инфекционные заболевания и пищевые отравления.

Категорически не рекомендуется покупать бахчевые с надрезами и просить продавца сделать надрез для определения его спелости. Это запрещено санитарными правилами, так как есть вероятность бактериального обсеменения. Жара и наличие питательной среды (сладкой мякоти) – условия, способствующие быстрому росту и размножению бактерий.

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. Спелый арбуз обязательно покрыт твердой блестящей коркой, 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 издает умеренно звонкий звук, при сжатии вдоль продольной оси – слабый хруст. Мякоть красная различных оттенков, семена вызревшие, черного или коричневого цвета. Консистенция мякоти плодов сочная, нежная, без ослизнений, сладкая на вкус.

Дыни, как и арбузы, 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 запаха нет, этот плод покупать не стоит.

Не забывайте перед употреблением тщательно промыть поверхность арбуза (дыни), так как велик риск попадания микробов с грязной поверхности в мякоть ягоды при разрезании.

Лучше выбрать по величине арбуз, который возможно съесть, не оставляя его до следующего дня, а если все-таки арбуз остался, закройте срез пищевой пленкой и храните в холодильнике. Условия хранения должны исключить контакт с сырыми, не подвергшимися термической обработке продуктами (яйцом, мясом, птицей).

Кроме того, необходимо помнить, что арбузы и дыни содержат много клетчатки и сахара и употреблять их маленьким детям и людям с заболеванием желудочно-кишечного тракта и поджелудочной железы надо с осторожностью и в небольших количествах – не более 100 грамм за

один прием пищи.

По всем фактам нарушения прав потребителей и правил торговли бахчевыми культурами в соответствии с действующим законодательством следует предъявлять претензии к продавцу (юридическому лицу, индивидуальному предпринимателю) по месту приобретения товара. В случае, если продавцом не удовлетворены ваши требования, необходимо обратиться в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по г. Москве в Зеленоградском административном округе города Москвы по адресу: **г. Москва, г. Зеленоград, Каштановая аллея, д. 6, стр. 1**. Оставить обращение можно в форме электронного документа на адресе электронной почты zelto@mail.ru.

Для оперативного принятия мер по обращению необходимо изложить существо вашей претензии, факты нарушения санитарных требований, представляющих угрозу здоровью и жизни, указать наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя, осуществляющего торговую деятельность, и фактический адрес объекта торговли, где была совершена покупка.

Наслаждаясь любимым продуктом, знайте меру, особенно когда угощаете им маленьких детей.

Адрес страницы: <http://zelao.mos.ru/presscenter/news/detail/9128488.html>

[Префектура Зеленоградского административного округа города Москвы](#)