

Начало сезона по продаже бахчевых культур



«Посмотри, какой арбуз!!! Только-только с грядки, вкус медово-сладкий...»

С 1 августа традиционно начинается сезон арбузов, это самое подходящее время для покупки этой сладкой, сочной и вкусной ягоды! На рынках уже начали продавать бахчевые культуры (арбузы, дыни Колхозницы и Торпеда), однако часто покупателей настигает разочарование, блеклая, безвкусная, неспелая мякоть, незрелые косточки...

Есть куда более серьезные проблемы, которые могут настигнуть покупателей, это дисбактериоз, диарея, пищевое отравление из-за некачественного арбуза. Как же не отравиться арбузом?

Во-первых, приобретая арбуз или дыню в магазине или навесной палатке обратите внимание, как они хранятся. Бахчевые должны находиться на настиле, высота которого не менее 15 см над уровнем земли. Если это правило нарушено, то бактериям проще проникнуть в плоды.

Бактерии могут попасть и сквозь трещины, поэтому всегда следует осматривать как арбузы, так и дыни, и не приобретать потрескавшиеся, битые или просто примятые.

Во-вторых, не покупайте бахчевые с надрезами и сами не просите 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. Если кусок арбуза накрыт пленкой, да еще и находится на солнце – покупать его крайне опасно.

Никогда не покупайте арбузы и дыни при дороге, так как на таких распродажах часто предлагают забракованный или «нелегальный товар».

Согласно санитарным правилам СП 2.3.6. 1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов", место торговли бахчевыми должно соответствовать следующим требованиям:

- продавец (владелец) обеспечивает содержание палатки, киоска, автофургона, тележки, лотка, а также окружающей территории в чистоте

- осуществляет прием и реализацию продукции с документами, подтверждающими ее происхождение, качество и безопасность; обеспечивает контроль за соблюдением сроков годности и правил отпуска пищевых продуктов
- продавец (владелец) строго соблюдает правила личной гигиены, должен быть опрятно одетым, носить чистую санитарную одежду (включая специальный головной убор), нагрудный фирменный знак организации с указанием ее наименования, адреса, ФИО продавца
- продавец (владелец) должен иметь при себе и предъявлять должностным лицам государственной санитарно-эпидемиологической службы личную медицинскую книжку установленного образца, документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность реализуемой продукции
- запрещена реализация бахчевых навалом, с земли. Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается.

Арбуз

Выбирайте арбуз, прежде всего посмотрите на его хвостик. Если он будет ссохшийся, значит, арбуз созрел естественным путем, т.е. ему не помогали созревать с помощью азотосодержащих добавок.

Посмотрите на земляное пятно (то место которым арбуз лежал на земле), если оно желто-оранжевое, а не белое, то плод зрелый.

Лучше всего выбирать не очень крупный, но и не маленький арбуз. Оптимальный - средний, хороший арбуз всегда достаточно тяжел для своего веса.

Семечко в спелом арбузе коричневое, хорошо лежит в своей ячейке. Если арбуз разрезан, обратите внимание, есть ли в местах крепления семечек узловатые нарости. Они могут быть признаком того, что арбузу помогали расти, а значит, вы рискуете съесть плод с повышенным содержанием нитратов. Допустимая норма содержания нитратов 60 мг/кг.
Разрезанный арбуз храните только в холодильнике.

Дыня

У спелой дыни аромат тонкий, напоминающий аромат меда, но ни в коем случае она не должна пахнуть зеленью. Если хлопнуть ладошкой по плоду, раздается глухой звук. При нажатии на корку с противоположной стороны от стебля, корка спелой ягоды прогнется, в противном случае, дозреть дыне не дали.

Чтобы дыня не была во вред, тщательно вымойте кожуру дыни перед употреблением, так как ее неровная поверхность скрывает землю и пыль. **Не храните разрезанную дыню в холодильнике**, потому что избыток сахаров в сочной мякоти делает ее питательной средой для бактерий, вызывающих пищевые токсикоинфекции.

Помните, что Вы имеете полное право попросить у продавца сопровождающие продукцию документы (сертификат соответствия, его номер, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший). Эти документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика или продавца с указанием его места нахождения (адреса) и телефона.

Не стесняйтесь это делать! Если документов нет, значит торговля является несанкционированной, а продукты опасны для употребления.

Если Вы все же купили подозрительный арбуз и, разрезав его почувствовали кисловатый запах, то ягоду есть нельзя. Отравление в таком случае гарантировано.

Основные признаки отравления: боли в области желудка или кишечника, рвота, диарея, повышение температуры. Почувствовав такие симптомы через какое-то время после еды, лучше не заниматься самолечением, а немедленно обратиться к врачу. До приезда медиков окажите себе первую помощь: промойте желудок слабым раствором марганцовки и выпейте несколько таблеток активированного угля.

Купленный арбуз или дыню перед употреблением в пищу необходимо тщательно вымыть теплой проточной водой с применением разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и посудой моющих средств.

В жару нет ничего приятнее, чем утолить жажду сочным сахарным прохладным арбузом или дыней. Соблюдайте правила покупки продукции, тогда Вы и члены Вашей семьи получат большое удовольствие от употребления сезонного продукта.