

В преддверии периода активной реализации бахчевых культур Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай обращает внимание потребителей на некоторые правила и требования, предъявляемые к реализации арбузов и дынь.

Согласно пункту 9.7. Санитарных правил 3.2.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» запрещается реализация бахчевых культур с земли (навалом). Реализация дынь и арбузов должна производиться в стационарных предприятиях торговли, на специализированных рынках, где имеются необходимые условия для хранения, проводится контроль качества. Места для хранения дынь и арбузов должны быть оборудованы поддонами, контейнерами, подтоварниками. Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается. Реализация бахчевых культур должна осуществляться лицами с медицинскими книжками, имеющими полные данные о прохождении медицинских осмотров и гигиенической аттестации. Продавцы обязаны иметь документы о происхождении продукции, сертификат соответствия или декларацию о соответствии.

Не допускается реализация пищевой продукции в местах несанкционированной уличной торговли: на остановках транспорта, вдоль автодорог, автотрасс, во дворах жилых домов. Такая продукция представляет угрозу для здоровья и жизни потребителей.

Опасность, которая может таиться в арбузе, а также на его поверхности — это микробы. Зреет плод на земле, затем транспортируется, хранится — и все это далеко не в стерильных условиях. Если во время погрузки-разгрузки арбуз трескается, то вытекающий сок не только привлекает известных переносчиков разнокалиберной заразы — мух — но и становится прекрасной средой размножения для широкого спектра микроорганизмов, которые любят человеческий организм, но довольно странною любовью, вызывая острые кишечные инфекции.

Распространенный прием продавцов — для доказательства спелости арбуза вырезать из него небольшую пирамидку, показывать покупателю и вставлять ее обратно в арбуз (продажа «на вырез»), ничего хорошего не сулит. Во-первых, неизвестно, что тем самым ножом резали, и мыли ли его когда-нибудь. А во-вторых, даже если внутри арбуза не было возбудителей туалетной лихорадки, то теперь с большой долей вероятности можно будет утверждать, что они там появились. И уж совсем зверский способ продажи арбуза (с точки зрения желудка потенциального потребителя) — это продажа

дольками. Можно сложить все вышеперечисленные недостатки и возвести в квадрат, или даже в куб. Осталось только съесть такой десерт сразу же на рынке — и можно отправляться в больницу. Никогда не берите арбузы «на вырез» или дольками, проще выкинуть дома оказавшийся неспелым арбуз, чем маяться животом от вроде бы спелого, но заселенного как микробиологическая лаборатория «полосатика». Не ешьте арбуз сразу же на рынке или на улице. Дома тщательно вымойте его, можно даже с мылом, и сполосните кипяченой водой. Во время мытья можно еще раз проверить арбуз на спелость — созревший плод будет плавать в воде, а зеленый утонет. Нарезать арбуз нужно чистым ножом. Кстати, спелый плод будет с характерным треском «расходиться» под ножом, а семечки будут темно-коричневыми или даже черными (а не белыми). Хранение бахчевых культур производится в холодильнике, в чистой закрытой емкости, отдельно от сырой продукции.

Самые популярные в России арбузы, безусловно, астраханские. Продавцы это прекрасно знают и зачастую пользуются доверчивостью неискушенных покупателей. Откуда простым гражданам знать, что арбузы растут не только в Астрахани, но и в Волгограде, на Северном Кавказе, на юге Украины и Молдовы, в республиках Закавказья и Средней Азии? Скороспелые сорта часто везут из других регионов России и ближнего зарубежья. Никакой угрозы здоровью такие арбузы в себе не таят. Среднеспелые же сорта (традиционный астраханский арбуз), выращенные на азотных удобрениях и, прежде всего, на аммиачной селитре вовсе не безобидны для здоровья. К сожалению, на глаз отличить «накачанный» арбуз от нормального практически невозможно. Под действием нитратов арбузы растут ускоренными темпами и очень быстро набирают внушительный вес и объем плода. Отведав такого «лакомства» очень легко получить острое отравление нитратами, которое особенно тяжело протекает у детей. Поскольку в крови нитраты конкурируют с кислородом за гемоглобин, и вместо переносчика кислорода он (в виде метгемоглобина) становится причиной серьезных проблем с клеточным дыханием. Нитраты имеют свойство накапливаться в организме (кумулятивный эффект), вызывая хроническую интоксикацию. Перегруженные нитратами дети растут хуже, чаще болеют, взрослые становятся раздражительными, хуже спят.

На самом деле в Астрахани пробный съём арбузов производят в начале августа, выборочный — в середине месяца, а массовый начинается приблизительно с 25-го числа, поэтому настоящие «астраханцы» должны появиться на прилавках только к сентябрю.

Уважаемые потребители, внимательно подходите к выбору пищевых продуктов, этим вы обезопасите себя и своих близких от неприятных ситуаций, связанных с ухудшением здоровья.

По вопросам выполнения требования санитарного законодательства при реализации пищевой продукции со специалистами Роспотребнадзора можно проконсультироваться по будням по телефону: (38822)64384 с 9-00 до 13-00 и с 14-00 до 18-00.