

В магазинах и торговых точках Республики Алтай началась реализация бахчевых культур, которые поступают к нам в основном из стран ближнего зарубежья, так как массовый сезон созревания и продажи арбузов и дынь, выращенных в южных регионах Российской Федерации, приходится на август-сентябрь.

При употреблении бахчевых культур в пищу, потребителя могут поджидать две неприятности: отравление нитратами и риск заражения острыми кишечными инфекциями.

Нитраты – это соли азотной кислоты, содержащиеся в минеральных удобрениях. Для роста и развития растения азот из этой соли просто необходим. Избыточное поступление в организм человека нитратов способствует уже в ротовой полости восстановлению их до нитритов, обладающих в 100 раз более токсичными свойствами (поражаются желудочно-кишечный тракт, сердечнососудистая, центральная и нервная системы), которые в свою очередь под действием ферментов желудочного сока переходят в нитрозамины - вещества обладающие канцерогенным, мутагенным и эмбрионотоксическим действием. Первыми признаками отравления нитратами являются тошнота, рвота, понос, сопровождающийся гнилостным запахом, синюшность ногтей, губ, лица, головная боль.

Чтобы избежать отравления нитратами, стоит обратить внимание на внешний вид покупаемого арбуза (дыни). У перекормленного нитратами арбуза корка имеет интенсивные тёмно-зелёные полосы; после разреза арбуз внутри имеет размягченную консистенцию, мякоть интенсивно красного цвета с небольшим фиолетовым оттенком. У богатой нитратами дыни в мякоти видны прожилки, расстояние между кожурой и самой мякотью дыни (полоска 2-3 мм) будет желтоватого цвета.

Острые кишечные инфекции вызываются, как известно микробами, которые в нашем случае могут притаиться как в самом арбузе или дыне, так и на их поверхности.

Зреет плод на земле, затем транспортируется, хранится - и все это далеко не в стерильных условиях. Если во время погрузки-разгрузки арбуз трескается, а нежная кожура дыни повреждается, то вытекающий сок не только привлекает известных переносчиков инфекции — мух — но и становится прекрасной средой размножения для широкого спектра микроорганизмов, вызывающих острые кишечные инфекции.

Чтобы максимально обезопасить себя от заражения острыми кишечными инфекциями, необходимо соблюдать ряд рекомендаций.

1. Торговая точка, где собираетесь приобрести арбуз или дыню не должна находиться в непосредственной близости проезжей части, должна быть оборудована навесом (ограждением), стеллажами (подтоварниками), вывеской с наименованием предприятия, которое осуществляет торговлю, так как обычно торговые места для реализации бахчевых культур определяются органами местного самоуправления (администрацией). Продавец должен иметь опрятный вид и спецодежду.

2. Вы вправе запросить документы, подтверждающие качество и безопасность реализуемой продукции (декларация соответствия). У предпринимателя сопроводительные документы на товар должны быть в полном порядке. Обязательно должна быть информация о лице, осуществляющем торговую деятельность и органе его зарегистрировавшем. Продавец должен иметь медицинскую книжку.

3. Бахчевые не должны лежать навалом и продаваться частями. При разрезании и последующем хранении в ненадлежащих гигиенических условиях, повышенной температуре воздуха, с загрязнённой поверхности кожуры, с грязного разделочного инвентаря, рук продавцов, с частицами пыли, летающими насекомыми, в толщу мякоти могут быть занесены микроорганизмы, в том числе условно-патогенные и патогенные, способные вызывать различные пищевые бактериальные отравления и острые кишечные инфекционные заболевания.

4. Не просите продавца сделать надрез арбуза 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.

5. Перед употреблением тщательно мойте водой с мылом поверхность арбуза (дыни), так как велик риск попадания микробов с поверхности в мякоть ягоды.

6. Выбирайте плод, который возможно съесть, не оставляя до следующего дня, а если все-таки арбуз остался, закройте срез пищевой пленкой и поместите его в холодильнике таким образом, чтобы исключить контакт с сырыми, не подвергшимися термической обработке продуктами (яйцом, мясом, птицей). Дыню не рекомендуется хранить вообще, лучше съесть её сразу.