**1 августа - начало сезона реализации бахчевых культур!**

Все знают, что летом наступает сезон продажи бахчевых культур, но уже сейчас в городе открыто множество точек, в которых можно приобрести арбузы и дыни.

 Официальный сезон продажи бахчевых культур  обычно начинается с 1 августа.  К бахчевым культурам относятся  одно -  или многолетние растения семейства тыквенных: арбуз, дыня, тыква, кабачок, патиссон и другие.

 Наибольшей популярностью, по понятным причинам, пользуются арбузы и дыни, т.к. обладают  ценными диетическими, вкусовыми и питательным свойствам. В них содержится большое количество сахарозы и фруктозы, различные полезные аминокислоты, макро- и микроэлементы, включая антиоксиданты, клетчатку, кальций, железо, магний, калий, серу, фолиевую кислоту и натрий.

 Арбузы и дыни  употребляют в пищу в основном в свежем виде, поэтому  важно знать,  как  выбрать безопасную продукцию, и в то же врем вкусную и сладкую.

 Чтобы избежать неблагоприятных последствий покупки согласно санитарным правилам СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические   требования к организации торговле и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, место торговли должно соответствовать требованиям:

Ø  продавец должен обеспечить содержание торгового места (палатки, киоска, тележки, лотка, автофургона), а также окружающей территории в чистоте;

Ø  должен осуществлять прием и реализацию продукции с документами , подтверждающими ее происхождение, качество и безопасность.

Ø  должен обеспечить контроль, за соблюдением сроков годности и правил отпуска пищевых продуктов,

Ø  должен строго соблюдать правила личной гигиены, должен быть опрятно одет, должен носить чистую санитарную одежду (включая специальный головной убор), нагрудный фирменный знак организации с указанием ее наименования, адреса, ФИО продавца.

Ø  должен иметь при себе и предъявить должностным лицам государственной санитарно-эпидемиологической службе личную медицинскую книжку установленного образца, документы, подтверждающие происхождение, качество, и безопасность реализованной продукции.

Ø  запрещена реализация бахчевых - навалом, с земли,

Ø  продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается.

Ø  арбузы и дыни должны быть накрыты тентом, храниться на специальных поддонах или стеллажах. Арбуз содержит много легко усваиваемых сахаров (фруктоза) и фолиевой кислоты, богат микроэлементами, такими как магний, калий и природным антиоксидантом – ликопеном. Хороший зрелый арбуз имеет целостный покров, цвет корки яркий и контрастный, светлое пятно на боку, на котором лежал арбуз. У спелого арбуза корка твердая и блестящая. Плодоножка сухая Мякоть плодов сочная, без ослизнений, сладкая и вкусная.

Ø  аналогичным образом надо подходить и к выбору дыни, есть только одно небольшое отличие, у дыни противоположная сторона от хвостика должна быть чуть мягкой, если твердая – это признак того, что она не зрелая. От дыни обязательно должен исходить приятный аромат.

**Уважаемые потребители!**

Подходите к выбору летних продуктов очень внимательно. Этим вы обезопасите себя и своих близких от неприятных ситуаций, связанных со здоровьем.

При выборе, не забывайте, что соблюдение простых правил позволит получить пользу от их употребления. Правильно подходить к выбору торговой точки, где собираетесь приобрести арбуз или дыню, лучше всего покупать в стационарных предприятиях торговли, рынках и ярмарках, сезонных овощей и фруктов. Следует воздержаться от покупки вдоль дороги, в местах несанкционированной торговли, не покупать дыни и арбузы с надрезами, так как есть большая вероятность бактериологического обсеменения. Жара и наличие питательной среды (мякоть) – это условия способствующие быстрому росту и развитию бактерий.

Перед тем, как разрезать плод, тщательно вымойте его с мылом под горячей водой. при возможности обдайте кипятком, с целью профилактики кишечной инфекции.

Разрезанные арбузы и дыни хранить только в холодильнике. При появлении кислого вкуса или запаха следует незамедлительно выкинуть продукт.

ИСТОЧНИК: <https://fbuz24.ru/News/Get/5146>