



Безопасный арбуз

С наступлением августа, бахчевые культуры – арбузы и дыни, становятся одним из самых популярных товаров. Однако, стремясь к удобству или желая приобрести меньшую по весу порцию, некоторые покупатели просят продать нарезанные части арбузов и дынь.

Знайте, приобретение заранее разрезанного на половинки или четвертинки арбуза (дыни) - может оказаться опасным для здоровья. Кожура арбуза или дыни служит естественным и надежным барьером, защищающим их сочную и питательную мякоть от воздействия окружающей среды. На поверхности плода могут находиться частицы почвы, пыль, а также микроорганизмы, включая патогенные, вызывающие сальмонеллез, дизентерия, эшерихиоз, ротавирусные инфекции и другие. При разрезании микробы могут попасть на мякоть, которая является идеальной питательной средой для быстрого размножения патогенных микроорганизмов, особенно в условиях повышенной температуры. Употребление такого продукта представляет серьезную угрозу для здоровья, вызывая острые кишечные расстройства, пищевые отравления и другие заболевания.

Уважаемые покупатели!

1. Приобретайте арбузы и дыни только целиком, без надрезов и повреждений кожуры.
2. Выбирайте плоды с целой, блестящей, без трещин и вмятин кожурой. Перед употреблением тщательно вымойте арбуз или дыню теплой водой с мылом или щеткой.
3. Покупайте бахчевые культуры только в магазинах, официальных рынках, специально оборудованных палатках, где соблюдаются санитарные нормы и есть условия для хранения продукции. Избегайте покупок вдоль дорог и на стихийных рынках.
4. После разрезания арбуза или дыни - храните их в холодильнике, обернув пищевой пленкой, и употребите в течение 24 часов.