**О реализации бахчевых**

На территории нашего города в самом разгаре активная продажа бахчевых культур– арбузов и дынь. Как же выбрать безопасный плод, который не навредит, а принесет Вашему здоровью только пользу?

1. Никогда не покупайте бахчевые культуры в неустановленных местах торговли, на обочинах дорог, во дворах домов. Зачастую, такая продукция реализуется без сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;
2. Реализация бахчевых культур должна осуществляться в местах санкционированной торговли, на рынках и торговых павильонах, с оборудованных торговых лотков. Торговые точки по продаже бахчевых культур должны быть оборудованы подтоварниками для хранения бахчевых культур;
3. Продавцы должны быть в чистой санитарной одежде и иметь в наличии личные медицинские книжки с пройденным медицинским осмотром и гигиенической обучением;
4. Потребителю в доступной форме должна быть доведена информация о товаре, которая содержит наименование товара, дату сбора продукции, наименование  изготовителя и его местонахождение, сведения о пищевой и энергетической ценности;
5. Требуйте у продавца документы, подтверждающие качество и безопасность бахчевой продукции;
6. Никогда не приобретайте надрезанные арбузы и дыни, не берите их дольками;
7. Перед употреблением бахчевых культур, необходимо тщательно вымыть их под проточной водой, так как микроорганизмы с загрязненной поверхности коры при разрезании арбуза или дыни попадают внутрь и размножаются в питательной среде мякоти. Разрезанные продукты должны храниться в холодильнике.

Соблюдение правил покупки бахчевых культур и их употребление позволит обезопасить себя и своих близких от неприятных ситуаций и сохранить Ваше здоровье.

Врач-гигиенист Бервячонок Е.Ю.