

Сезон бахчевых культур (арбузов, дынь).

Лето – сезон бахчевых культур, и нередко причиной отравления является употребление ранних арбузов.

Август – традиционно арбузный месяц. Несмотря на то, что первые арбузы появились в продаже уже в начале июля, истинные гурманы предпочитают дождаться конца лета, полагая, что в это время вероятность купить недоспелый товар ниже.



Зато сейчас невозможно буквально шага ступить, чтобы не наткнуться на полосатую королеву ягод. Ей завалены прилавки крупных супермаркетов и мелких магазинчиков шаговой доступности, ей торгуют на рынках и ярмарках, с машин и «с земли», устраивая бахчевые развалы на обочинах оживленных трасс. Но изобилие – вовсе не гарантия годного продукта.

Выбрать качественный арбуз – полдела. Важно, чтобы он был безопасным. Чтобы уберечь себя от кишечных расстройств и отравления, достаточно соблюдать элементарные правила.

Покупайте арбуз только в местах санкционированной торговли. Весь товар, который туда попадает, сопровождается документами, подтверждающими его безопасность. У продавцов арбузов на стихийных рынках у обочин дорог, на остановках общественного транспорта, в подземных переходах таких документов может и не быть. И медицинская справка, подтверждающая отсутствие заболеваний у продавца, не у каждого найдется.

Откажитесь от покупки арбуза с видимыми повреждениями.

Обратите внимание на внешний вид продавца: он должен быть чист, опрятен, иметь головной убор. Чистым должно быть и торговое место.

Воздержитесь от покупки половинки или четвертинки арбуза. Безопаснее купить целиком.

Перед употреблением тщательно промойте арбуз под горячей проточной водой с мылом. Еще лучше – ошпарьте кипятком.

Хранить разрезанный арбуз следует не больше суток в холодильнике, прикрыв пищевой пленкой.

Если после хранения у мякоти появился кисловатый запах или она изменила цвет – выбрасывайте, не жалея. Есть такой арбуз уже нельзя.

Берегите себя и своё здоровье!

Информации подготовила помощник врача-гигиениста СЭО Луня О.И.