

О реализации бахчевых культур. Что нужно знать

12.08.2026

Арбуз - безусловно, символ лета. Причем он не только вкусный, но и полезный, богатый ценными питательными веществами. В Беларуси плоды начали продавать уже в мае.



Что нужно знать, покупая бахчевые культуры, в том числе арбузы и дыни:

- Реализация бахчевых культур допускается только в местах санкционированной торговли – на рынках, в продовольственных магазинах, с торговых лотков, палатках, оборудованных стеллажами, столами, поддонами, подтоварниками, навесами и др.;
- Должна быть указана информация о наименовании товара, в том числе сорт, стране происхождения (изготовитель), дате изготовления (упаковывания), сроке годности;
- Плоды должны быть целыми, без трещин и признаков порчи.

Продавец должен:

- содержать торговое место (объект) и оборудование в чистоте и исправном состоянии;
- предохранять продукцию от загрязнения;
- соблюдать правила личной гигиены;
- иметь медицинскую справку о состоянии здоровья;
- иметь документ, удостоверяющий качество и безопасность реализуемой продукции.

Запрещается продажа:

- ✓ - бахчевых культур навалом с земли, в местах несанкционированной торговли;
- ✓ - без документов, удостоверяющих качество и безопасность.
- ✓ - разрезанных арбузов и дынь (частями, дольками и с надрезами для демонстрации спелости плода);

Если покупатели не будем приобретать резаные арбузы и дыни, то их и не будут резать! Выбор за вами!

Избежать отравления бахчевыми культурами поможет соблюдение элементарных правил:

- перед употреблением арбуз или дыню тщательно вымойте проточной водой с мылом и ошпарьте кипятком, используйте чистые ножи и разделочные доски;
- разрезанный арбуз или дыню необходимо есть сразу или оставшуюся часть продукта хранить в холодильнике в чистой упаковке не более суток;
- если у мякоти разрезанного арбуза появился кисловатый запах, есть его нельзя – в нем уже начались процессы микробиологической порчи.

Соблюдение всех перечисленных рекомендаций поможет Вам наслаждаться свежими арбузами и дынями и избежать заболевания острыми кишечными инфекциями.

Берегите себя и своё здоровье!

Информацию подготовил:
врач-гигиенист Старук В.А.
помощник врача-гигиениста Луня О.И.

И.о. главного врача

В.А. Старук