**Памятка потребителю при покупке бахчевых культур**

 **Реализация бахчевых культур в местах неорганизованной торговли запрещена, а покупать продукты в таких местах опасно для здоровья, так как данные продукты могут представлять непосредственную угрозу жизни и здоровью человека, а также опасность возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний.**

**При покупке бахчевых культур необходимо неукоснительно соблюдать простые и легко выполнимые правила:**

 -никогда не покупайте бахчевые в неустановленных местах торговли, на обочинах дорог, во дворах домов. Как правило, и зачастую, на такую продукцию отсутствуют документы, подтверждающие ее качество и безопасность;
 -реализация бахчевых должна осуществляться в местах санкционированной торговли, на рынках и торговых комплексах, оборудованных торговых лотках, палатках. У продавцов должны быть личные медицинские книжки с пройденным медицинским осмотром и гигиенической подготовкой;

 - на все точки выносной торговли должны быть оформлены соответствующие документы, а также должны быть документы подтверждающие происхождение, качество и безопасность реализуемых продуктов. Запрещается реализация загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры бахчевых культур;

 - продажа бахчевых с земли, а также вдоль автомобильных дорог не разрешается. Также не допускается продажа бахчевых частями и с надрезами;
 -требуйте у продавцов документы, подтверждающие качество и безопасность продукции;
 -перед употреблением тщательно вымойте арбуз или дыню под проточной водой с мылом;

 -никогда не приобретайте надрезанные арбузы и дыни, не берите их дольками, ведь при разрезании плода грязным ножом (а за частую в несанкционированных  торговых точках по реализации бахчевых культур нет условий для качественной обработки инвентаря), в мякоть вносится большое количество различных микроорганизмов, которые при высокой температуре, высокой влажности и высоком содержании сахаров прекрасно размножаются и могут вызвать пищевое отравление. Кроме того, арбузы разрезаются в грязном виде, и помыть половину плода перед едой качественно невозможно, а значит, имеется большая доля вероятности при употреблении внести в организм возбудителей кишечных инфекций, в том числе дизентерии.

 - бахчевые не рекомендуются для питания детей младше 3 лет. Чем младше ребенок, тем более уязвим его организм для нитратов, микробов, токсинов, тем тяжелее последствия их действия.

**Если содержание нитратов в арбузе превышает норму, это можно определить по следующим признакам:**

 - интенсивный красный цвет мякоти с небольшим фиолетовым оттенком;
 - волокна, которые идут от сердцевины к корке, не белые, как положено, а со всеми оттенками желтого цвета;

 - у «неправильного» арбуза поверхность среза гладкая и глянцевая. А в «правильном» арбузе она искрится крупинками

 - разотрите кусочек арбузной мякоти в стакане воды. Если в арбузе содержатся нитраты, вода станет красной или розовой.
 Дыни выбирают, как и арбузы, по тем же признакам. Но есть и небольшие различия. У дыни противоположная сторона от хвостика должна быть чуть мягкой. Но если она сильно мягкая, значит, перезрела. Если твердая - то дыня зеленая. А если щелкнуть по дыне, звук должен быть не звонким, как у арбуза, а глухим. От дыни обязательно должен исходить аромат. Если запаха нет, этот плод покупать не стоит.