

Что необходимо знать для предупреждения острых кишечных заболеваний, связанных с употреблением бахчевых?



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 лотков, палаток.

У продавцов должны быть личные медицинские книжки с пройденным медицинским осмотром и гигиенической подготовкой;

- 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, в т. ч. патогенных, 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 т. ч. дизентерии.

КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ ДЫНЮ?



На что обратить внимание, покупая арбуз

Внешние признаки качества



- Среднего размера, но не тяжелый.
- Без надразов и трещин.
- Сухие усик и плодоножка.
- Полосатая корка — яркая и контрастная, твердая и блестящая.
- Пятно на боку от земли ярко-желтое или оранжевое.