



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области**

в городе Асбест и Белоярском районе

(Асбестовский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области)

г. Асбест, ул. им. А. П. Ладыженского, д. 17, Свердловская область, 624269, тел./факс: 8 (34365) 2-48-18, E-mail:
mail_03@66.rospotrebnadzor.ru

№ 66-03-14/14- -2023
От 08.08.2023

**В СМИ,
сайты Администраций ГО,
Руководителям юридических лиц по
реализации пищевой продукции,
гражданам**

О качестве и безопасности бахчевой продукции

В летне-осенний период осуществляется сезонная торговля бахчевой продукцией.

При реализации бахчевой продукции с соответствии с действующим законодательством не требуется оформление санитарно-эпидемиологического заключения на лотки на рынках, ярмарках и в местах торговли, установленных администрациями городов или районов.

Однако, **подать уведомление** о новом виде деятельности или новом адресе осуществления деятельности **необходимо** - для этого можно обратиться в МФЦ, Госуслуги или непосредственно в Асбестовский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.

Как правило, места сезонной торговли указаны в Распоряжениях Главы городского округа по организации сезонной торговли.

В соответствии с СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» **запрещается реализация продукции:**

- без сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность (декларация о соответствии, удостоверение о качестве, выданное организацией, вырастившей арбузы);
- загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры, бахчевые культуры частями и с надрезами.
- **строго запрещена реализация бахчевых, если вырезан кусочек на пробу или разрезан арбуз на части, т.к. в месте разреза очень быстро размножаются вредные микроорганизмы!**
- Реализация бахчевых вдоль автодорог, из необорудованных торговых мест. В таких местах продаются арбузы и дыни, не прошедшие необходимую экспертизу, кроме того - арбузы могут впитывать в себя тяжелые металлы, содержащиеся в выхлопных газах автомобилей.

Обратите внимание на оборудование места продажи бахчевой продукции:

- Допускается продажа овощей и фруктов, бахчевых культур с лотков, тележек и на открытых, специально оборудованных для этих целей площадках. Не допускается хранение плодов бахчевых культур непосредственно на земле.
- Место торговли должно быть огорожено и находиться под навесом, арбузы должны быть накрыты тентом и храниться на специальных стеллажах, в конце рабочего дня их должны убирать с улицы.
- Продавец обязан работать в чистой санитарной одежде, иметь нагрудный фирменный знак организации, ее наименование, адрес (местонахождение), ФИО продавца; иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца.

Правила выбора качественного продукта.

- Хороший, зрелый арбуз крупный, имеет целостный покров, цвет корки яркий и контрастный. Усик и плодоножка у зрелого арбуза сухие.
- У арбуза должно быть большое светлое пятно на боку, свидетельствующее о том, что он созрел на бахче, а не был снят недозрелым. У дыни, наоборот, не допускается на поверхности никаких пятен.
- Спелая дыня имеет интенсивный приятный запах, а вот запаха от арбуза быть не должно, если вы его ощущаете – возможно арбуз лопнул и в нем начались процессы микробиологической порчи.
- Взвесьте 2 арбуза одинакового размера и покупайте тот, что тяжелее – он более спелый.
- Спелый арбуз обязательно покрыт твердой блестящей коркой, если ноготь легко протыкает арбузную кожу - значит, арбуз незрелый или уже подгнивший. При ударе ладонью зрелый арбуз вибрирует, при ударе согнутым пальцем издаёт умеренно звонкий звук.

Где бы Вы не купили арбузы и дыни перед употреблением их надо обязательно вымыть теплой водой с мылом, желательно щеткой, чтобы убрать всю грязь, накопившуюся на корке и при разрезании не занести грязь в мякоть.

Разрезанные арбузы и дыни храните только в холодильнике. Если после разреза обнаружится, что купленный вами арбуз имеет кислый запах, то ни в коем случае нельзя его есть – можно получить пищевое отравление.

Помните – основные вредные вещества, если они в арбузе есть, находятся около корки.

Достоверно определить наличие нитратов можно только лабораторным методом, но следует обратить внимание на следующие моменты:

- цвет мякоти «плохого» арбуза интенсивно ярко-красный с небольшим фиолетовым оттенком;
- волокна, идущие от сердцевины к корочке, не белые, как положено, а со всеми оттенками желтого;
- у «неправильного» арбуза поверхность среза гладкая, глянцевая, тогда как в норме она должна искривляться крупинками.

Арбуз - ценный продукт, содержит много легкоусвояемых сахаров (фруктозы) и фолиевой кислоты, богат микроэлементами, такими как магний, калий и природным антиоксидантом - ликопеном, обладающим противоопухолевым действием

Необходимо помнить, что арбузы и дыни содержат много клетчатки и сахара и употреблять их людям с заболеванием желудочно-кишечного тракта и поджелудочной железы надо с осторожностью и в небольших количествах – не более 100 грамм за один прием пищи.

Асбестовским отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области проводится контроль за качеством и безопасностью завозимой и реализуемой плодоовощной продукции.

Начальник Асбестовского отдела
Управления Роспотребнадзора по
Свердловской области



Е.А. Брагина