

## *О реализации бахчевых культур*

Самые известные представители бахчевых культур - арбузы и дыни, пользуются у жителей Брестчины особой популярностью. Эти культуры не только вкусные, но и полезные, их плоды богаты жизненно важными для организма витаминами, макро - и микроэлементами.

Арбузы являются хорошей питательной средой для микроорганизмов, так как в основной массе своей они состоят из сахаров и влаги. Поэтому при загрязнении мякоти арбуза микроорганизмы очень хорошо развиваются в этой естественной питательной среде, что может явиться причиной пищевой интоксикации.

При покупке и употреблении в пищу бахчевых культур стоит быть внимательным.

Чтобы обезопасить себя и своих близких необходимо:

обращать внимание на внешний вид приобретаемых бахчевых культур – плоды не должны быть поврежденными;

не приобретать бахчевые культуры частями или с надрезами - так как в мякоти плода создаются благоприятные условия для размножения бактерий;

не совершать покупку бахчевых культур, реализация которых происходит непосредственно с земли;

не покупать бахчевые культуры в местах неустановленной торговли, вдоль автомобильных дорог, во дворах - как правило, данная продукция реализуется без сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность;

обращать внимание на санитарное состояние торгового объекта, соблюдение продавцами правил личной гигиены;

бахчевые культуры (арбузы, дыни, тыквы) - мойте под горячей проточной водой с применением щетки.

Разрезанный арбуз или дыню необходимо есть сразу или хранить в холодильнике не более суток.

**Помните!** Во избежание пищевого расстройства покупателям и продавцам необходимо неукоснительно соблюдать данные рекомендации.