

## О РЕАЛИЗАЦИИ АРБУЗОВ



В настоящее время в продаже на прилавках магазинов и у уличных торговцев уже появляются арбузы;

Просим Вас уважаемые покупатели обращать внимание на то что, для более быстрого созревания арбузов могут использовать различные удобрения, в том числе азотные, от избытка которых в почве образуются нитраты, способные накапливаться в их мякоти.

Признаки «нитратного» арбуза-

- постучите по арбузу - ощущение, словно бьете по приспущенному мячу;
- срез гладкий и даже глянцевый на вид, хотя должен светиться сахарными крупинками;
- если раскрошить мякоть в стакан с водой, то вода станет розовой или красной, здоровый арбуз сделает жидкость просто мутной; мякоть бледная с толстыми прожилками;
- если при сжатии арбуз не трещит, но на вид зрелый, значит, созрел он не без чужой "помощи".

**При покупке бахчевых** рекомендуется обращать внимание на соблюдение следующих правил:

- реализация бахчевых должна осуществляться в местах санкционированной торговли: на рынках и в торговых комплексах, с оборудованных торговых лотков, палаток; на вывеске должно быть указано наименование предприятия и его юридический адрес;
- у продавцов должны быть личные медицинские книжки с пройденным медицинским осмотром и гигиенической подготовкой; продавец обязан иметь нагрудный фирменный знак с указанием своей фамилии, имени и отчества.
- у продавцов на торговой точке должны быть документы, подтверждающие качество и безопасность продукции;
- информация о товаре должна быть доведена до покупателя в наглядной и доступной форме и содержать наименование товара, дату сбора продукции,

наименование поставщика и документы, подтверждающие качество и безопасность;

- никогда не покупайте бахчевые в неустановленных местах торговли, на обочинах дорог, во дворах домов.

Во избежание негативных последствий для Вашего здоровья:

- никогда не приобретайте надрезанные арбузы и дыни, не берите их дольками;
- перед употреблением тщательно вымойте арбуз или дыню под проточной водой с мылом;
- не оставляйте ягоду до следующего дня, а если она все-таки осталась, то закройте срез пищевой пленкой и разместите ее в холодильнике таким образом, чтобы исключить контакт с сырыми, не подвергавшимися термической обработке продуктами.

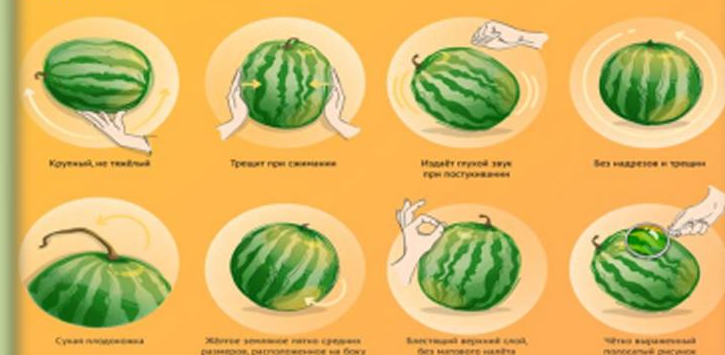
**Первые признаки отравления нитратами:** тошнота, рвота, синюшность ногтей, губ, лица, головные боли. При ухудшении самочувствия нужно немедленно обратиться к врачу.

Желаем Вам удачных покупок и приятного аппетита!

#### Как правильно выбрать арбуз

На что стоит обратить внимание при покупке арбуза

##### ВНЕШНИЕ ПРИЗНАКИ



##### МЕСТА ПРОДАЖ

Арбузы должны продаваться в специально отведённых для этих целей местах, тёмная плодоножка находится под навесом

Обязательно спрашивайте у продавца документы, подтверждающие качество арбузов

Не покупайте арбузы с повреждённой коркой или разрезанные



Арбузы должны лежать в специально-выделенной зоне не менее 20 см

Выносите арбуз садовой, а затем тщательно промойте под проточной водой