

Стоит-ли покупать бахчевые в разрез?

Полным ходом идет сезон арбузов и дынь. Услужливые продавцы разрезают арбузы «для образца», предлагают их попробовать. Да и сами покупатели нередко просят продать половину или четвертину. Вроде все верно – пока не попробуешь арбуз, не узнаешь его вкуса. Но стоит ли это делать на месте продажи? Или все же арбузы лучше резать дома?

Разрез арбуза или дыни для продажи или для демонстрации можно делать только когда у продавца есть возможность вымыть руки, нож и поверхности самого продукта. Как правило, на рынках, а тем более на нестационарных торговых объектах таких условий нет. Хорошо, если нож и руки сполоснули водой из пластиковой бутылки, а может и этого не было!

При нарушении целостности кожуры в разы увеличивается вероятность загрязнения среза микроорганизмами, в т.ч. болезнетворными. Если надрез сделан, в сладкой и сочной мякоти бактерии начинают активно размножаться, а если половинку сверху покрыть плёнкой и оставить в тепле (на важно, на прилавке, или в пакете по дороге домой) – создается великолепная среда для быстрого увеличения их количества, и как следствие – возрастает вероятность «подхватить» кишечную инфекцию.

Разрезанный арбуз невозможно вымыть перед употреблением, от бактерий в мякоти уже не избавиться, даже если выбросить первые отрезанные кусочки арбуза. К тому же, при разрезании существенно меняется срок хранения продукта, а проконтролировать этот момент сложно.

Важно! Никогда не покупайте половину арбуза или дыни, не просите продавца вырезать «треугольники» для проверки цвета арбуза. Перед покупкой арбуза или дыни обратите внимание на их целостность: на корке не должно быть трещин, вмятин, подгнивших участков. А дома тщательно вымойте арбуз, даже лучше со специальным средством.

Берегите свое здоровье и здоровье близких Вам людей!!!

Врач-гигиенист отделения гигиены питания
УЗ «Могилевский зональный центр
гигиены и эпидемиологии»

_____ О.Е. Шпак