|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\ezhgurova_eyu\Desktop\Эмблема РПН.png  ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  **Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области**  **в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»**  Советская ул. 13, г. Красноуфимск, Свердловская обл., 623300  **тел.:** (34394) 7-59-43  **факс:** (34394) 7-59-43  **e-mail:** [mail\_07@66.rospotrebnadzor.ru](file:///C:\Users\к82\Desktop\О%20корректировке%20бланков\mail_07@66.rospotrebnadzor.ru)  **http:\\** [fbuz66.ru](file:///C:\Users\к82\Desktop\О%20корректировке%20бланков\fbuz66.ru)  ОКПО 01944619 , ОГРН 1056603530510  ИНН/КПП 6670081969/661943001 | |
| **от 06.08.2025** | **№ 66-20-007-07/19-2065-2025** |

Статья в СМИ

**КАК ПРАВИЛЬНО ПРОДАВАТЬ И ВЫБИРАТЬ БАХЧЕВЫЕ?**

СОГЛАСОВАНО:

Главный врач филиала ФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии в

Свердловской области в городе Красноуфимск,

Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В. Шевелев

**КАК ПРАВИЛЬНО ПРОДАВАТЬ И ВЫБИРАТЬ БАХЧЕВЫЕ?**

В связи с началом продаж бахчевых культур обращаем Ваше внимание на соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к этому виду деятельности.

Арбузы и дыни можно реализовать в специализированных предприятиях или отделах мелкорозничной и розничной торговли, на рынках и ярмарках с организацией торговых мест по типу развозной и разносной торговли. Торговля должна производиться с соблюдением требований действующих санитарных правил [СП 2.3.6.3668-20](https://docs.cntd.ru/document/573140192) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию».

При перевозке арбузов и дынь должны соблюдаться требования [ТР ТС 021/2011](https://docs.cntd.ru/document/902320560) «О безопасности пищевой продукции».

Перевозка осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителями продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем продукции.

При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств.

Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции. Также, должна быть обеспечена возможность поддержания условий перевозки и (или) хранения пищевой продукции.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы они не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде.

Лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования, выполняющие погрузку и выгрузку, имеющие с ней непосредственный контакт, должны использовать санитарную одежду, проходить медицинские осмотры с отметкой о результатах их прохождения в личных медицинских книжках.

Оборот бахчевых культур (транспортировка, хранение и реализация) допускается только при наличии необходимых сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность.

Бахчевые можно продавать с лотков, тележек и на открытых, специально оборудованных для этих целей площадках. При этом не допускается хранение плодов бахчевых культур непосредственно на земле.

Не допускаются для реализации населению бахчевые культуры частями и с надрезами.

Арбузы и дыни, реализуемые на рынках, ярмарках подлежат продаже после проведения санитарно-ветеринарной экспертизы с выдачей в установленном порядке ветеринарного свидетельства (справки) установленного образца, которое должно быть предъявлено покупателю по его требованию.

**Как выбрать хороший арбуз ?**

Зрелый арбуз крупный, имеет целостный покров, цвет корки яркий и контрастный, светлое пятно на боку, должно быть максимально желтым, даже оранжевым.

Спелый арбуз обязательно покрыт твердой блестящей коркой, если ноготь легко протыкает арбузную кожу – значит, арбуз неспелый.

Усик и плодоножка у зрелого арбуза сухие.

При ударе ладонью зрелый арбуз вибрирует, при ударе согнутым пальцем издает умеренно звонкий звук, при сжатии вдоль продольной оси – слабый хруст.

Мякоть - красная различных оттенков, семена вызревшие, черного или коричневого цвета. Консистенция мякоти плодов сочная, нежная, без ослизнений, сладкая на вкус.

Лучше всего выбирать арбузы среднего размера.

**Как выбрать хорошую дыню?**

Противоположная от хвостика дыни сторона должна быть чуть мягкой, если она твердая, то это признак незрелости.

Если щелкнуть по дыне, звук должен быть глухим.

От дыни обязательно должен исходить аромат, если запаха нет, этот плод покупать не стоит.

Желаем Вам вкусных покупок!