

Можно ли отравиться купленным на обочине дороги арбузом – специалист

11.08.2022



Для новосибирцев давно стала привычной картина – вдоль дорог, особенно ведущих за город, стоят машины, а рядом – выложенные пирамидой арбузы. Врач-диетолог Артур Моисеенко рассказал на сайте МИР24, можно ли покупать арбуз на обочине дороги и как им не отравиться.

«Отравления арбузом нередки. Это связано с несоблюдением банальных норм гигиены. Такие симптомы, как тошнота, диарея, боль в животе чаще всего сопровождают кишечную инфекцию, симптомы которой возникают при попадании в организм бактерий, живущих на поверхности арбуза или фруктов и овощей, выращенных в открытом грунте», – пояснил Артур Моисеенко.

Перед приемом в пищу арбуз необходимо тщательно промыть. Так болезнетворные бактерии не попадут в мякоть, а вместе с ней в желудок.

«На обочине дороги, под слоем пыли, в тумане выхлопных газов никто не даст вам гарантию безопасности и качества, а значит, риски для здоровья выше. На организованных рынках и бахчевых развалах риск получить пищевое отравление ниже ввиду того, что у продавцов имеются

документы, подтверждающие качество и безопасность продукции: декларация о соответствии, протокол испытания партии продукции; у продавцов будут санитарные книжки, и они официально допущены к реализации плодовоовощной продукции», – пояснил диетолог.

Рекомендации от эксперта:

- Не хранить разрезанный арбуз дольше пяти дней.
- Тщательно промыть арбуз после покупки.
- Неразрезанный арбуз хранить в прохладном и темном месте. В таких условиях ягода сохранится до двух-трех недель.

Как выбрать правильный арбуз – узнаете [здесь](#)