

Специалисты рекомендуют покупать арбузы в магазинах и на рынках и избегать бахчевые, которые сутками хранятся на улице на жаре. Арбузы, которые продаются в несанкционированных местах, особенно вдоль дорог, не проходят необходимых проверок.

«Там на арбузы оседает большое количество грязи и пыли, которые содержат токсичные элементы от выхлопов автотранспорта, они попадают внутрь арбуза», — отметила начальник отдела надзора за питанием управления Роспотребнадзора по Московской области Надежда Раева.

По ее словам, продавцы арбузов должны обладать необходимыми документами, в

частности, разрешением на продажу, медицинской книжкой, документами, подтверждающими происхождение и качество товара. Она отметила, что по ночам арбузы должны храниться при температуре около 15 градусов.

Она добавила, что после приобретения арбуза его нужно дважды вымыть щеткой, чтобы исключить попадание пыли и грязи внутрь.

# Как выбрать арбуз

## 7 признаков спелого арбуза



Крупный, но не излишне тяжелый



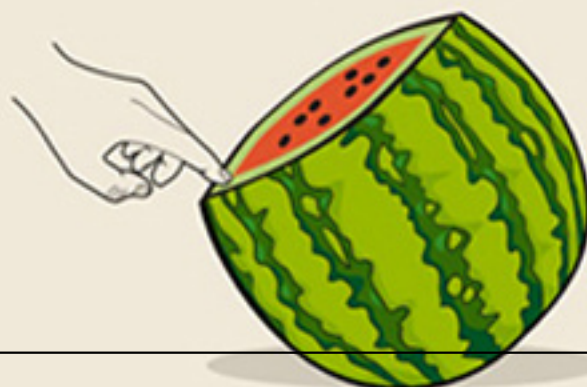
При сжимании трещит



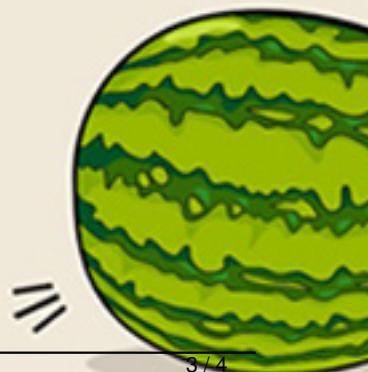
Светлые полосы арбуза сильно выделяются на темно-зеленом фоне



Желтое пятно на боку (чем темнее, тем лучше). При этом оно не должно быть очень большим



Трещит при ударе



Глухой звук при ударе

Теги: [на по](#), [которые](#), [что](#), [она](#), [арбузы](#), [грязи](#), [должны](#), [документами](#), [попад](#)  
[, выбор](#)