



INFORMACJA DLA ROLNIKÓW - PRODUCENTÓW OWOCÓW I WARZYW



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wieruszowie informuje, iż w związku ze zbliżającym się sezonem zbiorów warzyw i owoców, w tym owoców miękkich należy pamiętać o obowiązku zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności na etapie produkcji pierwotnej w Polsce. Wobec powyższego przypomina się o spełnianiu odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych na etapie produkcji pierwotnej i etapie zbioru owoców i warzyw. Obowiązkiem producenta produkcji podstawowej jest wprowadzenie takich działań zapobiegawczych, które zapewnią, że surowiec, który wprowadzają do obrotu będzie wolny od zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Prawidłowa ocena zagrożeń środowiskowych na etapie produkcji pierwotnej oraz zbioru jest szczególnie ważna, gdyż następująca potem kontrola poszczególnych etapów podczas produkcji nie jest w stanie wyeliminować pierwotnych zanieczyszczeń, pochodzących głównie z wody, gleby, nawozów oraz ścieków.

Na etapie zbioru powinny być przestrzegane co najmniej następujące wymagania:

- Odpowiednia jakość wody stosowanej do podlewania (nie może być ona zanieczyszczona przez zwierzęta domowe, dzikie, odchody ptasie). Należy zwrócić uwagę na źródło pochodzenia wody oraz sposoby i warunki jej dostarczania. Woda do upraw powinna spełniać następujące kryteria mikrobiologiczne: grupa coli poniżej 50 000 w 100ml, gr. coli termotolerancyjne poniżej 20 000 w 100ml, paciorkowce kałowe poniżej 10 000 w 100ml, Salmonella nieobecne,
- Odpowiednie nawożenie płodów rolnych (nie wolno stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy),
- Zapewnienie dostępu wszystkim pracownikom do toalet w pobliżu plantacji oraz do czystej wody do mycia rąk i środków do ich osuszania.
- **W tym celu należy zapewnić toalety (stałe lub przenośne) które byłyby:**

- umieszczone blisko powierzchni plantacji, w zamkniętym obszarze pola, gdzie pracuje personel,

- w wystarczającej ilości do zatrudnionego personelu,

- tak zaprojektowane, by zapewniały higieniczne usuwanie ścieków oraz gwarantowały brak możliwości przecieków do wód gruntowych,

- utrzymywane w odpowiednim stanie sanitarnym i technicznym (wyposażone w mydło, ręczniki jednorazowe oraz instrukcje),
- myte i dezynfekowane zgodnie z przyjętymi procedurami,
- oddzielne dla gości i personelu (o ile to możliwe).

Ponadto należy:

- egzekwować mycie rąk przed każdorazowym wejściem na pole. Zalecane jest stosowanie rękawiczek jednorazowych,
- przestrzegać zakazu pracy osób z objawami chorobowymi takimi jak: biegunka, wymioty, wysoka temperatura, kaszel lub żółtaczką,
- posiadać czystą odzież przy wykonywaniu pracy,
- przeprowadzać szkolenia pracowników w zakresie prawidłowej higieny przy zbiorze owoców i warzyw,
- posiadać procedury dotyczące mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni,
- przeprowadzać kontrolę czystości i jakości stosowanych pojemników, skrzynek, naczyń do zbioru,
- przestrzegać stosowania zasad dobrych praktyk higienicznych (GHP) oraz dobrych praktyk rolniczych (GAP),
- sprawdzać zakaz wejścia osób nieupoważnionych w tym dzieci, które nie powinny znajdować się w obszarze zbioru,
- przestrzegać obowiązku identyfikowalności/śledzenia produktów według zasady: „*krok w przód*” (np. lista odbiorców) oraz stosowanie odpowiednich procedur w tym zakresie.
- posiadać aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wieruszowie informuje, że dobrym narzędziem edukacyjnym są wytyczne Komisji Europejskiej z 2017r. dotyczące ograniczenia ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2017.163.01.0001.01.POL&toc=OJ:C:2017:163:TOC).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wieruszowie przypomina, iż zgodnie z art. 19 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. U L 31 z 01.02.2002r str. 1-24) za jakość zdrowotną środka spożywczego wprowadzanego do obrotu oraz treść informacji umieszczonych na jego opakowaniu lub prezentacji i reklamy **ponosi producent bądź przedsiębiorca wprowadzający środek spożywczy do obrotu.**

Jednocześnie podmioty działające na rynku spożywczym, prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej i sprzedaży bezpośredniej **obowiązane są do złożenia wniosku** o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieruszowie celem uzyskania zaświadczenia o wpisie do rejestru zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. *art. 61 i art. 63 ust. 2 pkt 1, pkt 12 ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2018r., poz. 1541 ze zm.)*.