



19-500 Gołdap ul. Wolności 11 tel.: 87/ 615-15-47 tel/fax: 87/ 615-06-77

e -mail: psse.goldap@sanepid.olsztyn.pl

psse_goldap@visacom.pl

ZALECENIA DLA ROLNIKÓW I PLANTATORÓW

Wytyczne dla rolników i plantatorów (podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną) jakie należy spełnić podczas zbioru owoców miękkich w celu zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności - ograniczenia ryzyka zanieczyszczenia owoców miękkich wirusami.

Etap zbioru – należy zapewnić:

- **właściwą jakość wody stosowanej do podlewania** - woda nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiotami ludzkimi,
- **prawidłowe nawożenie płodów rolnych** - nie wolno stosować odchodów ludzkich, ponieważ mogą być źródłem zanieczyszczenia chorobotwórczymi wirusami, wirusy mogą utrzymywać się w kale nawet przez kilka miesięcy,
- **dostęp dla wszystkich pracowników do toalet w pobliżu plantacji oraz do czystej, bieżącej wody do mycia rąk i możliwości osuszenia rąk po umyciu.**

W tym celu należy zapewnić, aby toalety (stałe lub przenośne) były:

- umieszczone blisko powierzchni plantacji, w zamkniętym obszarze pola, gdzie pracuje personel,
- w wystarczającej ilości dla zatrudnionego personelu,
- tak zaprojektowane, żeby zapewniały higieniczne usuwanie odpadów i zanieczyszczeń,
- tak zaprojektowane, żeby gwarantowały brak możliwości przeciekań do wód gruntowych,
- utrzymywane w odpowiednich warunkach sanitarnych i dobrym stanie (zapewnione mydło oraz instrukcje),
- myte i dezynfekowane zgodnie z przyjętymi procedurami.

Ponadto należy:

- egzekwować mycie rąk przed każdorazowym wejściem na pole (instrukcja), zaleca się stosowanie rękawiczek jednorazowych,
- przestrzegać zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub żółtaczka,
- zapewnić posiadanie czystej odzieży przy wykonywaniu pracy,
- zapewnić czystość i odpowiednią jakość stosowanych pojemników, naczyń do zbioru,
- przeprowadzać szkolenia pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym,
- opracować procedury dotyczące mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni,
- przestrzegać zakazu wejścia osób nieupoważnionych w tym dzieci, które nie powinny znajdować się w obszarze zbioru,
- przestrzegać stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i Rolniczej
- przestrzegać obowiązku identyfikowalności/śledzenia produktów

Należy podkreślić, że zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, konieczne jest przyjęcie wszystkich możliwych środków w celu zapewnienia konsumenta, że żywność znajdująca się w sprzedaży jest bezpieczna dla zdrowia.

Przestrzeganie zasad higienicznych przy zbiorze może być na bieżąco weryfikowane przez kierownictwo przetwórci lub punktów skupu, a w przypadku zastrzeżeń co do spełniania przez plantatorów/dostawców właściwych warunków higienicznych i sanitarnych, przetwórcy mogą zastrzec w umowach handlowych, że nie będą przyjmować owoców i warzyw, które mogą być zagrożone skażeniem patogennymi wirusami.

(na podstawie wytycznych NIZP-PZH w Warszawie)

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Gołdapi

mgr Halina Karpińska



19-500 Gołdap ul. Wolności 11 tel.: 87/ 615-15-47 tel/fax: 87/ 615-06-77

e -mail: psse.goldap@sanepid.olsztyn.pl
psse_goldap@visacom.pl

W związku z rozpoczętym sezonem **zbioru owoców i warzyw** Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gołdapi przypomina, że zgodnie z aktualnie obowiązującym stanem prawnym gospodarstwa działające na rynku spożywczym, tj. **podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią oraz podmioty prowadzące produkcję pierwotną obowiązane są złożyć wnioski o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej** w myśl art. 61 i 63 ust. 2 i 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.). Podmioty posiadające wpis do rejestru właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności PPIS obowiązane są poinformować o wszelkich zmianach dotyczących prowadzonej działalności, w szczególności gdy zmianie ulega profil produkcji.

Jednocześnie PPIS w Gołdapi przypomina iż:

Produkcja pierwotna żywności pochodzenia roślinnego oznacza uprawę zbóż, owoców, warzyw ziół i grzybów hodowlanych. Oznacza także zbieranie runa leśnego. Działaniem towarzyszącym produkcji pierwotnej jest transport, składowanie i obróbka surowców (produktów pierwotnych) w miejscu produkcji pod warunkiem, że nie zmienia to znacznie ich charakteru (np. mycie warzyw, usuwanie liści, sortowanie owoców, suszenie zbóż).

Dostawy bezpośrednie to sprzedaż małych ilości surowców, czyli produktów produkcji pierwotnej do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego. Z chwilą uzyskania wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, producenci małych ilości produktów produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego takich jak owoce, warzywa, zioła, zboża, grzyby uprawne oraz pozostałych surowców pochodzących z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego mogą je sprzedawać konsumentowi finalnemu np. na targowiskach, placach targowych, w bramach własnych gospodarstw rolnych, jak również sklepom i zakładom gastronomicznym. Dostawy bezpośrednie nie dotyczą produktów pierwotnych wprowadzanych do obrotu przez podmioty działające na rynku spożywczym w ramach prowadzonej działalności gospodarczej w rozumieniu przepisów o swobodzie działalności gospodarczej.

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Gołdapi
mgr Halina Karpińska