

UWAGA

Spożycie produktów zakażonych patogennymi mikroorganizmami może prowadzić do zatruc pokarmowych, a także poważnych komplikacji zdrowotnych.

Główne źródła patogennych mikroorganizmów w owocach i warzywach to stosowane w trakcie uprawy: zanieczyszczona woda, gleba, nawozy, ścieki, a także ludzie, którzy pracując w styczności z owocami i warzywami, jednocześnie są nosicielami patogenów.



**Powiatowa Stacja Sanitarno -
Epidemiologiczna w Opatowie**
ul. Stefanii Sempołowskiej 3
27-500 Opatów

 15 868 21 49

 sekretariat.psse.opatow@sanepid.gov.pl

 www.gov.pl/psse-opatow

Opr. Zespół Sekcji Bezpieczeństwa Żywności, PSSE w Opatowie

INFORMACJA DLA PRODUCENTÓW PRODUKCJI PIERWOTNEJ

Producenci pierwotni – plantatorzy, osoby uprawiające produkty roślinne (**OWOCE, WARZYWA ORAZ ZBOŻA**) z przeznaczeniem dla wprowadzania do obrotu, sprzedaży, przetwórstwa podlegają jedynie rejestracji w siedzibie właściwej terenowo Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzące produkcję podstawową/pierwotną produktów pochodzenia roślinnego oraz podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią tych produktów obowiązane są złożyć wnioski o wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej **zgodnie z art. 61 i art. 63 ust. 2 i 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.**

W przypadku niedopełnienia przez producenta produkcji pierwotnej obowiązku rejestracji podlega on karze pieniężnej. Wymagania higieniczne dla przedsiębiorców sektora spożywczego w zakresie produkcji pierwotnej/podstawowej w sposób ogólny reguluje Rozporządzenie 852/2004 – w szczególności załącznik 1. Wsparciem we wdrażaniu tych wymagań są **Wytyczne dotyczące ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny (2017/C 163/01).**

W trakcie uprawy, zbioru, magazynowania i transportu owoce i warzywa narażone są na pojawiające się zagrożenia, którym każdy musi zapobiegać, kto produkuje, skupuje lub przetwarza te produkty. Szczególnie niebezpieczne są zagrożenia mikrobiologiczne (takie jak patogenne bakterie i wirusy), gdyż owoce i warzywa często spożywane są na surowo, bez obróbki cieplnej odpowiedniej do wyeliminowania zagrożenia.

Podstawowe zasady zapobiegania zakażeniom mikrobiologicznym owoców i warzyw obejmują:

- ściśle przestrzeganie zasad higieny wśród osób zajmujących się pozyskiwaniem i przetwarzaniem owoców i warzyw;
- zapewnienie wszystkim pracownikom produkcji
- i przetwórstwa owoców i warzyw dostępu do toalet stałych lub przenośnych odpowiednio zaprojektowanych w celu zapewnienia higienicznego usuwania odpadów
- i zanieczyszczeń, gwarantujących brak możliwości przeciekań do wód gruntowych w pobliżu plantacji;
- stosowanie do uprawy, w tym nawadniania i rozcieńczania środków ochrony roślin (pestycydów) oraz nawozów wyłącznie wody wolnej od patogennych mikroorganizmów (nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiotami). Należy zwrócić uwagę na źródło pochodzenia wody oraz sposoby i warunki jej dostarczania; Można skorzystać w tym zakresie z zaleceń zawartych w ww. Wytycznych;
- egzekwowanie obowiązku mycia rąk przed przystąpieniem do pracy, zawsze po skorzystaniu z toalety oraz w innych sytuacjach, gdy mogło dojść do zanieczyszczenia rąk;
- zalecane jest stosowanie czystych rękawiczek jednorazowych oraz odzieży ochronnej ograniczających do minimum bezpośredni kontakt człowieka z produktem;
- bezwzględne przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel, żółtaczką;
- zapewnienie czystości i odpowiedniej jakości stosowanych pojemników, naczyń do zbioru;
- opracowanie procedury dotyczącej mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni;
- przeprowadzanie systematycznych szkoleń dla pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym.