



Informacja dla plantatorów i punktów skupu owoców i warzyw

Podmioty prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego oraz podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią tych produktów obowiązane są złożyć wniosek 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 trakcie uprawy, zbioru, magazynowania i transportu owoce i warzywa narażone są na pojawiające się zagrożenia, które musi brać pod uwagę i im zapobiegać każdy, 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. 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.

Podstawowe zasady zapobiegania zakażeniom mikrobiologicznym owoców i warzyw obejmują:

- ścisłe 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 przecieków do wód gruntowych w pobliżu plantacji;
- stosowanie do uprawy, w tym nawadniania i rozcieńczenia 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 dostarczenia;
- 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;



Ponadto, należy pamiętać, że każdy pomiot działający na rynku spożywczym musi potrafić zidentyfikować odbiorcę swoich produktów, a także dostawcę, od którego otrzymał środek spożywczy. Istotne jest zachowanie dokumentów, na podstawie których identyfikacja dostawców i odbiorców będzie możliwa. Informacje dotyczące dostawców i odbiorców muszą zostać przekazane na żądanie właściwych władz.

