

# ZALECENIA DLA PLANTATORÓW



CHRONIMY ZDROWIE  
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



dotyczące ograniczenia zanieczyszczeń mikrobiologicznych  
na etapie produkcji podstawowej

## Kontrola czynników środowiskowych i lokalizacja obszaru uprawy:

- należy utrzymywać uprawy w odpowiednim stanie poprzez usuwanie nieczystości, odpadów, chwastów, resztek poźniwnych,
- zaleca się stosowanie odstraszaczy np. generujących hałas lub odgłosy, strachów na wróble, taśm odblaskowych celem ograniczenia aktywności zwierząt.



## Kontrola nawozów (organicznych tj. nawóz naturalny, gnojowica):

- należy wykorzystywać nawozy organicznie (obornik, gnojowice) dopiero po okresie ich obróbki np. kompostowania,
- należy stosować nawozy w umiarkowanych ilościach, z dala od cieków wodnych, stawów, rzek czy studni oraz przed zasadzeniem roślin,
- wszelkie urządzenia mające kontakt z obornikiem lub innymi nawozami organicznymi należy dokładnie wyczyścić i/lub odkazić.



## Jakość wody wykorzystywana do podlewania upraw:

- nie należy wykorzystywać nieoczyszczonych ścieków (komunalnych),
- ważne jest źródło pozyskiwania wody i systemy jej dostarczania, które powinny być odpowiednio konserwowane i czyszczone,
- zwierzęta gospodarskie jak i dzięki nie powinny mieć dostępu do źródeł wody oraz instalacji wodnych.



# ZALECENIA DLA PLANTATORÓW



CHRONIMY ZDROWIE  
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



## Higiena i stan zdrowia pracowników rolnych:

- należy myć i osuszać ręce przed każdorazowym wejściem na plantację,
- dobrą praktyką jest stosowanie rękawiczek jednorazowych, które należy wymieniać gdy się zniszczą lub zabrudzą,
- należy zakazać wykonywania prac osobom z objawami choroby tj. wymioty, biegunka, gorączka,
- toalety powinny znajdować się w bliskiej odległości od miejsca zbioru, być wyposażone w urządzenia do mycia i osuszania rąk,
- toalety muszą być utrzymane w dobrym stanie sanitarnym i technicznym,
- skaleczenia i rany na rękach należy zakryć (np. plastrem wodoodpornym, rękawiczkami gumowymi) lub przenieść pracownika na inne stanowisko gdzie nie ma się kontaktu z płodami rolnymi,
- należy przeszkolić personel z zakresu higieny.



## Pojemniki do zbiorów oraz narzędzia do zbierania plonów:

- owoce i warzywa należy zbierać do czystych i w odpowiednim stanie technicznym pojemników i naczyń,
- narzędzia wykorzystywane do zbierania należy myć czystą wodą i osuszyć,
- należy unikać stawiania pojemników na plony bezpośrednio na ziemi podczas zbioru lub po nim.



## PAMIĘTAJ!!!

To Ty jesteś odpowiedzialny za bezpieczeństwo, żywności, którą produkujesz. Rolnik (podmiot prowadzący produkcję pierwotną), który uprawia produkty roślinne, powinien się zarejestrować we właściwej terenowo Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Rejestracja jest bezpłatna.