



ZALECENIA DLA PUNKTÓW SKUPU

W celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności poprzez utrzymanie właściwego poziomu higieny w punktach skupu owoców i warzyw.

Przedsiębiorca zobowiązany jest do zapewnienia identyfikacji i śledzenia pochodzenia owoców i warzyw zgodnie z zasadą "krok wstecz - krok naprzód", tj. do ustalenia pochodzenia skupowanych produktów oraz miejsca ich wysyłki.

Higiena i stan zdrowia personelu

Personel powinien:

- posiadać aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- przestrzegać zasad higieny osobistej,
- myć i dezynfekować ręce:
 - przed rozpoczęciem pracy,
 - po skorzystaniu z toalety,
 - po kontakcie z odpadami lub zabrudzonym sprzętem,
- używać czystej odzieży roboczej i nakryć głowy,
- zabezpieczać skaleczenia wodoodpornymi opatrunkami,
- odsunąć od pracy osoby z objawami chorobowymi (gorączka, biegunka, wymioty, infekcje skóry).



UWAGA!

Każdy podmiot działający na rynku spożywczym ma prawny obowiązek rejestracji lub zatwierdzenia zakładu w Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Sanepidzie) przed rozpoczęciem działalności. Dotyczy to wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji.

Stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia

Sprzęt oraz powierzchnie mające kontakt z żywnością powinny:

- być utrzymywane w czystości i dobrym stanie technicznym,
- być regularnie myte i dezynfekowane,
- być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,
- być zabezpieczone przed korozją i uszkodzeniami.

BEZPIECZEŃSTWO

JAKOŚĆ

CZYSTOŚĆ

STRATEGIA



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI

