



Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna
w Puławach
Al. Królewska 19
24-100 Puławy

Zalecenia dla plantatorów

w celu ograniczenia zanieczyszczenia owoców i warzyw drobnoustrojami chorobotwórczymi na etapie uprawy, zbioru i działań powiązanych.

Jakość wody do produkcji pierwotnej i działań powiązanych.

Źródła wody winny być kontrolowane i badane.

Wpływ na zagrożenie mikrobiologiczne pochodzące z wody dla świeżych owoców i warzyw ma:

- jej źródło pozyskiwania (woda gruntowa, własna studnia, deszczówka, staw itp.)
- metoda nawadniania (kropelkowe, deszczownia itp.)
- czas nawadniania w stosunku do czasu zbioru (etap wegetacji)
- dostęp zwierząt do źródła
- przeznaczenie owoców i warzyw (konsumpcja na surowo, czy po przygotowaniu).

Nawożenie upraw nawozami organicznymi.

Gospodarstwa stosujące obornik do nawożenia upraw owoców i warzyw muszą poddawać go przetworzeniu (np. kompostowaniu, suszeniu, pasteryzacji itp.) przed jego zastosowaniem w celu użycia gleby - szczegóły w Zawiadomieniu Komisji Europejskiej –2017/C163/01 dostępnego na stronie internetowej www.gov.pl/web/psse-pulawy

W przypadku stosowania obornika lub innych nawozów organicznych należy je wymieszać z ziemią przed siewem i sadzeniem świeżych warzyw i owoców.

Warunki higieniczne w tym w trakcie zbioru a także transportu i składowania świeżych owoców i warzyw.

- pomieszczenia oraz sprzęt, pojemniki na owoce muszą być w dobrym stanie technicznym oraz higienicznym,
- należy zapewnić wszystkim pracownikom dostęp do toalet w pobliżu plantacji,
- toalety powinny być tak zaprojektowane, aby zapewnić higieniczne usuwanie ścieków i uniknąć zanieczyszczenia obszarów uprawy świeżych owoców i warzyw.
- pracownicy, którzy mają bezpośredni kontakt ze świeżymi owocami i warzywami, powinni utrzymywać wysoki poziom higieny osobistej. Powinni oni dokładnie myć i osuszać ręce (np. na początku zbioru, podczas zbioru i obróbki po zbiorze, po jedzeniu, skorzystaniu z toalety itd.),
- każda osoba ze zmianami ropnymi na skórze lub chora w szczególności z objawami takimi jak: wymioty, biegunka, temperatura, żółtaczką, kaszel powinna niezwłocznie zgłosić chorobę lub jej symptomy producentowi/przełożonemu i nie może pracować na stanowisku wymagającym kontaktu ze świeżymi owocami lub warzywami,
- pracownicy powinni powstrzymać się od zachowań, które mogłyby, spowodować zanieczyszczenie świeżych owoców i warzyw, takich jak: palenie, spożywanie posiłków, używanie na plantacji dezodorantów, preparatów odstraszających komary, kichanie na świeże produkty,
- należy zapewnić dostęp do bieżącej wody pitnej, mydła, papieru toaletowego lub jego odpowiedników i jednorazowych ręczników papierowych.

