



**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wysokiem Mazowieckiem**, w związku z cieszącą się coraz większym zainteresowaniem usługą oferowaną przez rolników **tj. sprzedażą owoców i warzyw prosto z pola, zbieranych własnoręcznie przez klientów**, zwraca uwagę podmiotom produkcji pierwotnej na sposób organizacji samozbiorów i konieczność przestrzeganie zasad higieny.

**Rolnik**, organizując tzw. **samozbiory**, staje się podmiotem odpowiedzialnym za bezpieczeństwo oferowanej żywności. Wobec powyższego, ma obowiązek tak zorganizować zbiory przez klientów i wdrożyć zasady GHP, aby zminimalizować ryzyko wtórnego zanieczyszczenia żywności, która pozostaje nadal na krzakach/polu.

Szczególne znaczenie ma to w przypadku samozbiorów owoców miękkich oraz innych owoców i warzyw jedzonych na surowo. Obecność na polu/w sadzie wielu osób (klientów) i nieprzestrzeganie podstawowych zasad higieny stwarza ryzyko nieumyślnego zanieczyszczenia owoców i warzyw na polu, które w konsekwencji mogą być zebrane przez następnych klientów odwiedzających pole/sad i być przyczyną zatrucia pokarmowego.

Wskazano jest, aby rolnik organizujący taki model zbiorów określił na ten czas podstawowe zasady higieny celem ich przestrzegania przez klientów. Jednym z rozwiązań na ich wyegzekwowanie może być stworzenie krótkiego, czytelnego dokumentu tj. regulaminu/instrukcji samozbiorów i umieszczenie go przy wejściu na plantację. Dokument ten przykładowo może zawierać informacje odnośnie:

- ❖ obowiązku umycia rąk przed wejściem na pole oraz po skorzystaniu z toalety (zapewnienie przez rolnika stanowiska do mycia rąk i dostępu do toalety z możliwością umycia rąk);
- ❖ zakazu wprowadzania zwierząt
- ❖ t należących do klientów (psy, koty, inne);
- ❖ zakazu zbiorów przez klientów z widocznymi oznakami chorób układu pokarmowego i oddechowego lub niedawnego przechorowania (np. podwyższona temperatura, dolegliwości żołądkowo-jelitowe, kaszel, żółtaczka);
- ❖ zalecenia zrywania owoców w czystym ubraniu i ewentualnie w jednorazowych rękawiczkach (np. dostarczanych przez rolnika);
- ❖ konieczności zabezpieczenia wszelkich ran/otarć wodoszczelnym opatrunkiem, dodatkowo rękawiczką jednorazową;
- ❖ ustalonych zasad poruszania się po polu/sadzie, zakazu śmiecenia i niszczenia upraw;
- ❖ zasad korzystania z opakowań tj. łubianki/wiaderka/pojemniki (czyste i suche, w dobrym stanie, nieuszkodzone, czy udostępnia rolnik – z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością);
- ❖ inne, adekwatne do danej sytuacji.

**Osoba oferująca ten sposób wprowadzania do obrotu owoców/warzyw odpowiada za kontrolę przestrzegania przez klientów zasad określonych w opracowanym przez siebie „regulaminie”.**