



KOMUNIKAT DLA ROLNIKÓW

/PODMIOTÓW PROWADZĄCYCH PRODUKCJĘ PIERWOTNĄ ŻYWNOŚCI POCHODZENIA ROŚLINNEGO/
W SPRAWIE WARUNKÓW SANITARNO-HIGIENICZNYCH

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łowiczu

informuje podmioty działające na rynku spożywczym (operatorów żywności), w tym rolników prowadzących produkcję pierwotną żywności pochodzenia roślinnego typu: owoce, warzywa, zboża, zioła, grzyby

o obowiązku **zapewnienia odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych** na wszystkich etapach produkcji żywności: uprawy, zbioru, skupu, transportu, przechowywania i przetwórstwa, przestrzegając zasad bezpieczeństwa żywności „**od pola do stołu**” . Producenci żywności zobowiązani są do:

- zapewnienia odpowiedniej jakości wody stosowanej do podlewania (nie może być ona zanieczyszczona fekaliami lub wymiocinami ludzkimi). Należy zwracać uwagę na źródło pochodzenia wody oraz sposoby i warunki jej dostarczania. Woda do podlewania upraw powinna spełniać następujące kryteria mikrobiologiczne: grupa coli poniżej 50 000 w 100ml, grupa coli termotolerancyjnych poniżej 20 000 w 100ml, paciorkowce kałowe poniżej 10 000 w 100ml, Salmonella nieobecne.
- odpowiedniego nawożenia płodów rolnych (nie wolno stosować odchodów ludzkich, ponieważ mogą być one zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy);
- bezwzględnego przestrzegania okresów karencji dla zastosowanych środków ochrony roślin dopuszczonych do stosowania w Polsce;
- zapewnienia wszystkim pracownikom dostępu do toalet stałych lub przenośnych oraz zapewnienie dostępu do czystej, bieżącej wody do mycia rąk. Toalety powinny być:
 - umieszczone blisko powierzchni plantacji, w zamkniętym obszarze pola, gdzie pracuje personel, umieszczone blisko powierzchni plantacji, w zamkniętym obszarze pola, gdzie pracuje personel,
 - ulokowane w miejscach w pobliżu powierzchni produkcyjnej, ale bez bezpośredniego dostępu do nich,
 - w wystarczającej ilości dla zatrudnionego personelu,
 - tak zaprojektowane, że zapewniają higieniczne usuwanie odpadów i zanieczyszczeń,
 - tak zaprojektowane, że gwarantują brak możliwości przecieków do wód gruntowych,
 - są utrzymywane w odpowiednich warunkach sanitarnych i dobrym stanie (zapewnione mydło, ręczniki jednorazowe oraz instrukcje),
 - myte i dezynfekowane zgodnie z przyjętymi procedurami,

- egzekwowania od personelu mycia rąk przed każdorazowym wejściem na pole, czy po skorzystaniu z toalety. Zaleca się stosowanie rękawiczek jednorazowych podczas ręcznego zbioru owoców, szczególnie owoców miękkich (maliny, truskawki);
- bezwzględnego przestrzegania zakazu, pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub żółtaczka;
- przestrzegania zakazu wejścia w obszar zbioru osób nieupoważnionych w tym dzieci;
- zapewnienia szkolenia pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym;
- posiadania czystej odzieży przy wykonywaniu pracy;
- zapewnienia czystych i odpowiedniej jakości pojemników, naczyń do zbioru;
- zapewnienia czystego i odpowiedniej jakości stosowanego sprzętu, opakowań oraz higienicznych warunków transportu;
- sprawdzania czystości i jakości pojemników, naczyń do zbioru, sprzętu, opakowań , środków transportu;
- posiadanie procedur dotyczących mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni;
- przestrzegania obowiązku identyfikowalności, śledzenia surowców i produktów zgodnie z zasadą „krok w przód krok w tył” (np. lista odbiorców);
- przestrzegania zasad dobrej praktyki rolniczej (GAP), higienicznej (GHP).

Łowicz, maj 2015 r.