

ZALECENIA DLA PUNKTÓW SKUPU

Opakowania

- powinny być czyste, suche i nieuszkodzone,
- nie mogą stanowić źródła zanieczyszczeń,
- powinny być przechowywane w sposób zabezpieczający przed kurzem, wilgocią, szkodnikami i dostępem zwierząt.

Należy regularnie:

- usuwać odpady i resztki organiczne,
- kontrolować obecność szkodników,
- prowadzić dokumentację mycia i dezynfekcji.

Warunki transportu

Środki transportu żywności powinny:

- być utrzymywane w czystości i dobrym stanie sanitarnym,
- zabezpieczać produkty przed zanieczyszczeniem,
- nie transportować środków spożywczych z innymi materiałami,
- warunki transportu dostosować do rodzaju przewożonych produktów.

Podczas transportu należy:

- chronić owoce i warzywa przed uszkodzeniem mechanicznym,
- unikać kontaktu z substancjami chemicznymi,
- stosować czyste pojemniki i palety,
- regularnie myć przestrzeń ładunkową pojazdów.

Przestrzegaj zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej (GMP, GHP)

Utrzymuj porządek na terenie punktu skupu. Zapewnij dostęp do ciepłej i zimnej wody bieżącej oraz do środków myjących i dezynfekcyjnych. Kontroluj jakość przyjmowanych produktów. Nie dopuszczaj do kontaktu żywności z odpadami. Stosuj zasadę „czyste – brudne” w organizacji pracy. Regularnie przeprowadzaj szkolenia personelu z zasad higieny.



**CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI**

