

dotyczące ograniczenia zanieczyszczeń mikrobiologicznych na etapie produkcji podstawowej

Kontrola czynników środowiskowych i lokalizacja obszaru uprawy:

- utrzymywanie upraw w odpowiednim stanie poprzez usuwanie nieczystości, odpadów, chwastów, resztek poźniwnych
- zaleca się stosowanie odstraszaczy np. generujących hałas lub odgłosy, strachów na wróble, taśm odblaskowych celem ograniczenia aktywności zwierząt

Kontrola nawozów (organicznych tj. nawóz naturalny, gnojowica, osad ściekowy)

- nie wolno stosować odchodów ludzkich
- należy stosować w umiarkowanych ilościach, z dala od cieków wodnych, stawów, rzek czy studni
- należy jak najszybciej wymieszać je dokładnie z glebą, co pozwoli zmniejszyć ryzyko zanieczyszczenia owoców i warzyw oraz ograniczy nieprzyjemny zapach
- wszelkie urządzenia mające kontakt z obornikiem lub innymi nawozami organicznymi należy dokładnie wyczyścić i/lub odkazić
- wykorzystywać nawozy organicznie (obornik, gnojowice) dopiero po okresie ich kompostowania, który powinien trwać minimum 3 miesiące

Jakość wody wykorzystywana do podlewania upraw:

- nie może być wykorzystywana woda zanieczyszczona pałeczkami Salmonelli, fekaliami, wymiocinami
- ważne jest źródło pozyskiwania wody i systemy jej dostarczania, które powinny być odpowiednio konserwowane i czyszczone



Higiena i stan zdrowia pracowników rolnych:

- należy myć i osuszać ręce przed każdorazowym wejściem na plantacje, zalecane jest stosowanie rękawiczek jednorazowych i posiadanie czystej odzieży ochronnej,
- zakaz wykonywania prac osobom z objawami tj. wymioty, biegunka, gorączka, kaszel, żółtaczka,
- toalety powinny znajdować się w bliskiej odległości od miejsca zbioru, być wyposażone w urządzenia do mycia i osuszania rąk,
- toalety muszą być utrzymane w dobrym stanie sanitarnym i technicznym,
- skaleczenia i rany na rękach należy zakryć (np. plastrem wodoodpornym, rękawiczkami gumowymi) lub przenieść pracownika na inne stanowisko gdzie nie ma się kontaktu z płodami rolnymi
- należy przeszkolić personel z zakresu higieny

Pojemniki i naczynia do zbiorów:

- owoce i warzywa należy zbierać do czystych i w odpowiednim stanie technicznym pojemników i naczyń

Prowadzenie dokumentacji:

- należy prowadzić dokumentację umożliwiającą prześledzenie produktu wychodzącego z gospodarstwa

PAMIĘTAJ!!!

To Ty jesteś odpowiedzialny za bezpieczeństwo żywności, którą produkujesz. Rolnik (podmiot prowadzący produkcję pierwotną), który uprawia produkty roślinne, powinien się zarejestrować we właściwej terenowo Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Rejestracja jest bezpłatna.

