

Informacja w sprawie wytycznych dotyczących ograniczenia ryzyka mikrobiologicznego

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmie informuje, że w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej C 163 z dnia 23 maja 2017r. ukazało się „Zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących ograniczenia ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny (2017/C/163/01).

Powyższe wytyczne powstały aby udzielić producentom na poziomie produkcji podstawowej wskazówek w poprawnym i jednolitym stosowaniu wymogów dotyczących higieny w odniesieniu do produkcji i obróbki świeżych owoców i warzyw. Dokument zawiera wytyczne dla producentów dotyczące sposobu eliminowania zagrożeń dla bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności poprzez przestrzeganie dobrych praktyk rolniczych oraz higienicznych w produkcji podstawowej, na etapie wzrostu zbioru a także po zbiorze.

W ww. dokumencie znajdują się listy kontrolne ilustrujące obowiązki w zakresie higieny w danej kategorii ryzyka, które każdy producent może wykorzystać do sprawdzenia, czy spełnia wymogi UE w zakresie higieny.

Zgodnie z art. 1 ust. 1 lit. a i b Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L z dnia 30 kwietnia 2004r) główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na podmiocie prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze, w tym również gospodarstwo rolne, a z zatem niezbędne jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w ramach całego łańcucha produkcji żywności, począwszy od produkcji podstawowej.

Diagram nr 1

6. LISTY KONTROLNE DO STOSOWANIA W TRAKCIE KONTROLI SANITARNYCH DOTYCZĄCYCH ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW NA POZIOMIE PRODUKCJI PODSTAWOWEJ

Poniższe listy kontrolne (nr 1-7) ilustrują obowiązki w zakresie higieny w danej kategorii ryzyka (określone w opiniach EFSA), które każdy producent może wykorzystać do sprawdzenia, czy spełnia wymogi UE w zakresie higieny. Ponadto takie listy kontrolne mogą pomóc producentom we wdrożeniu stosownych zaleceń określonych w rozdziałach 6 i 7 niniejszych wytycznych.

Lista kontrolna nr 1: Wynik kontroli urzędowych i właściwe działania naprawcze

Obszar kontrolny	Ustalenia	Podstawa prawna
Data ostatniej kontroli urzędowej		Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A pkt II.6
Czy w przypadku wykrycia niezgodności podjęto odpowiednie działania naprawcze (wynikające z ostatniej kontroli urzędowej)?		

Lista kontrolna nr 2: Czynniki środowiskowe i lokalizacja miejsca produkcji

Czynniki środowiskowe, w tym zwierzęta będące rezerwuarami, są potencjalnym źródłem zanieczyszczenia świeżych owoców i warzyw, dlatego tego rodzaju zagrożeniom należy zapobiegać lub przynajmniej starać się je ograniczać. W przypadku gdy analiza wykazała zanieczyszczenie użytków, lista kontrolna nr 2 może pomóc producentom w zidentyfikowaniu źródła zanieczyszczenia i w podjęciu odpowiednich działań w celu spełnienia unijnych wymogów i wdrożenia odpowiednich zaleceń.

Obszar kontrolny	Ustalenia	Podstawa prawna
Czy zidentyfikowano źródła zanieczyszczenia użytków wykorzystywanych do uprawy świeżych warzyw i owoców?		Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A pkt II.2, II.3, pkt II.5 lit. e)
Jeżeli źródła zanieczyszczenia zostały zidentyfikowane, należy podać je w tym miejscu i pominąć pytania zawarte w poniższych podpunktach. Jeśli NIE zostały zidentyfikowane, odpowiedzi na poniższe pytania powinny pomóc w zidentyfikowaniu źródła zanieczyszczenia.		
- Czy do użytków rolnych mają dostęp zwierzęta (gospodarskie lub dzikie)?		
- Czy zwierzęta (domowe lub dzikie) mają dostęp do źródeł wody wykorzystywanych w produkcji podstawowej i działaniach powiązanych?		
- Czy w pobliżu obszarów uprawy znajdują się nieszczelne lub przepelnione strefy składowania obornika, lub strefy składowania obornika, z których jest on wypłukiwany?		

- Czy w pobliżu obszarów uprawy znajdują się lub znajdowały składowiska odpadów niebezpiecznych?		
- Czy w pobliżu obszarów uprawy znajdują się lub znajdowały oczyszczalnie ścieków?		
- Czy w pobliżu obszarów uprawy znajdują się lub znajdowały instalacje przemysłowe lub kopalnie?		
- Czy możliwe jest występowanie spływu powierzchniowego z pobliskich pól?		
- Czy możliwe jest zalewanie użytków rolnych zanieczyszczoną wodą?		
- Czy w pobliżu użytków rolnych znajdują się jakiegokolwiek wody powierzchniowe?		
- Czy występują inne źródła zanieczyszczenia?		
Czy produkty podstawowe są przetwarzane jakąkolwiek metodą umożliwiającą usunięcie zanieczyszczenia lub jego zmniejszenie do dopuszczalnego poziomu?	Tak/Nie	Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A pkt II.2 i II.3.
Jeśli nie, należy poddać produkty przetwarzaniu w celu usunięcia lub zmniejszenia zanieczyszczenia do dopuszczalnego poziomu; należy przy tym bezwzględnie przestrzegać GHP opisanych w rozdziale 6 niniejszych wytycznych.		
Jeśli zidentyfikowano źródło zanieczyszczenia, należy rozważyć, czy świeże owoce i warzywa powinny być uprawiane na tym obszarze, biorąc pod uwagę, czy wdrożono zapobiegawcze lub naprawcze środki kontroli (zob. przykłady środków zaproponowane w rozdziale 6 niniejszych wytycznych).		

Lista kontrolna nr 3: Nawozy

Obszar kontrolny	Ustalenia	Podstawa prawna
Jeżeli stosuje się nawozy, należy określić ich rodzaj (tj. organiczne lub nieorganiczne) ⁽¹⁾		Rozp.(WE) nr 852/2004, załącznik I część A pkt II.3 lit. a) i prawodawstwo krajowe Rozp.(WE) nr 1069/2009 (rozporządzenie w sprawie produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego) ⁽²⁾ Dyr. 86/278/EWG ⁽³⁾ w sprawie ochrony środowiska, w szczególności gleby,
Czy nawozy są odpowiednio przechowywane?		
Czy wprowadzono środki zapobiegające zanieczyszczeniu nawozami organicznymi?		
Proszę wskazać, które z poniższych środków wprowadzono w celu uniknięcia zanieczyszczenia nawozami organicznymi: zabiegi fizyczne, chemiczne lub biologiczne.		

<p>Jeżeli stosuje się nawozy organiczne powstałe w wyniku kompostowania, czy dostępny jest certyfikat opisujący "proces kompostowania"?</p>		<p>w przypadku wykorzystywania osadów ściekowych w rolnictwie.</p>
<p>Czy w razie stosowania kompostowania prowadzi się je zgodnie z wytycznymi przedstawionymi w niniejszym dokumencie (co najmniej 90 dni)?</p>		
<p>Czy zachowywany jest odpowiedni odstęp czasu (okres karencji) między zastosowaniem nieprzetworzonego obornika a zbiorem świeżych owoców i warzyw?</p> <p>UWAGA: zależy on od typu świeżych owoców i warzyw oraz od tego, czy są one przeznaczone do spożycia na surowo - zob. tabela 1 (np. minimum 60 dni w przypadku świeżych zielonych warzyw liściastych spożywanych na surowo).</p>		
<p>Czy w przypadku stosowania osadu ściekowego wprowadzono środki kontroli i środki naprawcze w celu uniknięcia zanieczyszczenia mikrobiologicznego? (zob. tabela 1)</p>		
<p>Czy wprowadzono środki mające na celu zminimalizowanie zanieczyszczenia obornikiem i innymi nawozami naturalnymi z przyległych pól (np. staranne stosowanie i kontrola spływu powierzchniowego)? Jeśli tak, proszę odpowiedzieć na następujące pytanie.</p>		
<p>Proszę wyszczególnić środki wprowadzone w celu zabezpieczenia stref przetwarzania i składowania obornika i innych</p>		

nawozów naturalnych oraz w celu zapobieżenia skażeniu krzyżowemu w wyniku spływu powierzchniowego lub wypłukiwania do gleby (np. odpowiednie bariery do ogrodzenia strefy składowania obornika i zapobieżenia wyciekowi).	
Czy sprzęt, który ma kontakt z obornikiem, jest w miarę możliwości myty i dezynfekowany przed powtórny użyciem?	

⁽¹⁾ Uwaga: Jeżeli stosowane są nawozy nieorganiczne, nie ma potrzeby udzielania odpowiedzi na pozostałe pytania z niniejszej listy kontrolnej, ponieważ nie są one przedmiotem niniejszych wytycznych.

⁽²⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (Dz.U. L 300 z 14.11.2009, s. 1).

⁽³⁾ Dyrektywa Rady 86/278/EWG z dnia 12 czerwca 1986 r. w sprawie ochrony środowiska, w szczególności gleby, w przypadku wykorzystywania osadów ściekowych w rolnictwie (Dz.U. L 181 z 4.7.1986, s. 6).

Lista kontrolna nr 4: Woda do produkcji podstawowej i działań powiązanych stosowana w miejscu produkcji

Obszar kontrolny	Ustalenia	Podstawa prawna
Czy zidentyfikowane zostały wszystkie źródła wody, którą stosują Państwo w swoich praktykach rolniczych? Proszę określić źródła wody (np. studnia, rzeka/strumień, zbiorniki/bagna/staw, woda odzyskana) do wszystkich zastosowań (np. do nawadniania, mycia, czyszczenia sprzętu itp.)		Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A pkt II.2, II.3 i pkt II.5 lit. c)
Czy zidentyfikowane zostały wszystkie systemy dystrybucji i magazynowania wody, którą stosują Państwo w swoich praktykach rolniczych?		
Czy źródła wody oraz systemy jej dystrybucji i magazynowania są chronione przed zanieczyszczeniem (zwierzęta domowe i dzikie, odchody ptasie...)?		Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A II.2, II.3, pkt II.5 lit. e)

		i pkt II.5 lit. c)
Czy źródła i systemy dystrybucji wody stosowanej do produkcji są zabezpieczone przed dostaniem się do nich obornika lub przed ewentualnym spływem powierzchniowym?		Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A pkt II.2, II.3 i pkt II.5 lit. b)
Czy źródła wody oraz systemy jej dystrybucji i magazynowania są chronione przed spływem powierzchniowym w razie intensywnych opadów deszczu?		
Czy źródła wody oraz systemy jej dystrybucji i magazynowania, którą stosują Państwo w swoich praktykach rolniczych, są regularnie kontrolowane? (np. kontrola wzrokowa, ocena mikrobiologiczna). Jeśli tak, to z jaką częstotliwością?		
Jakie metody nawadniania są stosowane (np. nawadnianie zalewowe, zraszanie, nawadnianie kropłowe)?		
Jaki jest odstęp czasu między ostatnim nawadnianiem a zbiorem?		
Czy woda stosowana do nawadniania ma kontakt z jadalnymi częściami świeżych owoców i warzyw?		
Czy świeże owoce i warzywa mają cechy fizyczne, które ułatwiają gromadzenie się wody (np. zielone sałaty liściaste o szorstkich liściach, na których może gromadzić się woda)? Jeśli tak, jakie działania podjęli Państwo w tym zakresie?		Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A pkt II.2, II.3 i pkt II.5 lit. c)
Czy świeże owoce i warzywa po zbiorze są myte zanim zostaną zapakowane?		Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A pkt II.2, II.3 i pkt II.5 lit. b)
Jeżeli świeże owoce i warzywa po zbiorze są myte zanim zostaną zapakowane, proszę pamiętać, że do końcowego płukania należy obowiązkowo używać wody pitnej; na etapie płukania wstępnego można stosować czystą wodę.		
Czy system produkcji umożliwia bezpośredni kontakt jadalnych części roślin uprawnych z glebą?		Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A pkt II.2, II.3 i pkt II.5 lit. c) i g)
Czy przeprowadzono ocenę ryzyka w celu określenia czynników ryzyka dotyczących źródeł wody? Jeżeli tak, czy ocenę przeprowadzono dla produkcji roślinnej czy też dla zabiegów po zbiorze?		

W szczególności należy rozpatrzyć, czy konieczne jest badanie mikrobiologiczne wody używanej w Państwa praktykach rolniczych, biorąc pod uwagę rodzaje ryzyka (więcej informacji w rozdziale 6.3 niniejszych wytycznych oraz w załącznikach II i III).

Jeżeli przeprowadza się badanie mikrobiologiczne wody: Proszę odpowiedzieć: - Czy ma ono na celu wykrycie patogenów czy mikroorganizmów wskaźnikowych? - Jak często przeprowadza się badania? - Czy uzyskane dane wykorzystuje się do opracowania tła historycznego w celu określenia punktów pobierania próbek/czasu pobierania próbek, które są obciążone największym ryzykiem?		Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A pkt II.2, II.3 i pkt II.5 lit. g)
Czy wyniki badania wody są zadowalające?		
Jeśli powyższe wyniki nie są zadowalające, czy podjęto środki naprawcze?		Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A pkt II.2, II.3 i pkt II.5 lit. c)
Czy w odniesieniu do każdego ze zidentyfikowanych czynników ryzyka wprowadzono szczególne środki kontroli?		

Lista kontrolna nr 5: Higiena i stan zdrowia pracowników rolnych

Obszar kontrolny	Ustalenia	Podstawa prawna
Czy zorganizowano szkolenia dla personelu dotyczące higieny osobistej i bezpiecznego postępowania z żywnością (w tym dla nowych pracowników lub dla pracowników tymczasowych)?		
Czy znaki przypominające pracownikom o obowiązku mycia rąk są umieszczone w sposób widoczny i w odpowiednich miejscach?		Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A pkt II.5 lit. d)
Jeżeli stosuje się wyposażenie ochronne, czy jest ono w należyłym stanie i czyste?		
Czy istnieje ustalony sposób postępowania w razie choroby pracownika? Jeśli tak, proszę odpowiedzieć na następujące pytania:		
- Czy pracownicy są świadomi, że nie powinni mieć kontaktu z produktami, jeśli źle się czują, zwłaszcza jeśli mają takie objawy, jak biegunka lub wymioty?		
- Czy pracownicy powiadamiają personel zarządzający o wszelkich chorobach i zranieniach?		
- Czy skaleczenia i rany są opatrywane i chronione, jeśli zezwala się pracownikom na kontynuowanie pracy?		

Czy zapewnia się pracownikom miejsca, w których mogą spędzać przerwy od pracy i jeść posiłki, z dala od pól i linii pakujących?		
Czy osobom postronnym, przypadkowym odwiedzającym itd. uniemożliwia się dostęp do obszarów uprawy i innych stref produkcji żywności?		

Lista kontrolna nr 6: Warunki higieniczne w trakcie działań powiązanych na poziomie gospodarstwa

Obszar kontrolny	Ustalenia	Podstawa prawna
Czy w gospodarstwie utrzymuje się dobre warunki sanitarne i czy dba się o jego dobry stan techniczny?		Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A pkt II.5 lit. a) i b)
Czy liczba ustępów i pomieszczeń sanitarnych jest zgodna z zaleceniami ⁽¹⁾ (stosunek liczby ustępów do liczby pracowników) i czy są one oddzielone od obszarów uprawy i stref produkcji żywności?		
Czy ustępy i pomieszczenia sanitarne są rozmieszczone w taki sposób, aby zapobiec spływowi powierzchniowemu?		
Czy w ustępach i pomieszczeniach sanitarnych zapewnia się dostęp do czystej wody, mydła oraz możliwość osuszenia rąk?		
Czy w pobliżu umywalek i w innych właściwych miejscach znajdują się pojemniki z żelem odkażającym?		
Czy w budynkach znajduje się odpowiedni system odprowadzania wody, aby zapobiec zanieczyszczeniu stojącą wodą materiałów i sprzętu przeznaczonych do kontaktu z żywnością?		
Czy odpady są przechowywane z dala od stref przechowywania produktów, aby zapobiec pojawieniu się agrofagów?		
Czy kontenery na śmieci są regularnie opróżniane?		
Czy woda niezdatna do picia jest rozprowadzana odrębnym systemem? Czy woda niezdatna do picia jest wyraźnie oznakowana?		Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A pkt II.5 lit. c)
Czy urządzenia wykorzystywane w trakcie zbioru są czyste? Czy wszystkie urządzenia i narzędzia, które mają bezpośredni kontakt ze świeżymi owocami i warzywami, są regularnie czyszczone i w razie potrzeby odkażane?		Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A pkt II.5 lit. a) i b)
Czy skrzynki używane w trakcie zbioru i pojemniki do przechowywania produktów są regularnie czyszczone?		

Czy pojemniki na produkty są wykonane z materiałów dostosowanych do kontaktu z żywnością?		
Czy pojemniki i sprzęt są przechowywane w odpowiednich warunkach, aby uniknąć zanieczyszczenia i uszkodzenia produktu?		
Czy produkty w trakcie zbioru chroni się przed wiatrem, deszczem i słońcem i czy przenosi się je jak najszybciej do miejsca przetwarzania lub pakowania?		
Czy zebrane świeże owoce i warzywa przechowuje się z dala od substancji chemicznych, zwierząt i innych źródeł zanieczyszczenia?		
Czy świeże owoce i warzywa nienadające się do spożycia przez ludzi oddziela się przed rozpoczęciem składowania lub transportu?		
Czy budynki, w których pakuje się produkty, i urządzenia do tego przeznaczone są utrzymywane w czystości?		
Czy istnieje możliwość regulowania temperatury?		
Czy sprzęt i pojemniki do transportu są utrzymywane w czystości?		
Czy zebrane świeże owoce i warzywa są chronione przed zanieczyszczeniem podczas transportu?		
Czy załadunek i transport odbywają się w taki sposób, aby zminimalizować ewentualne uszkodzenia i zanieczyszczenie świeżych owoców i warzyw?		
Czy czyszczenie i dezynfekcja są przeprowadzane w taki sposób i w takich miejscach, aby nie spowodować zanieczyszczenia świeżych owoców i warzyw?		
Czy skuteczność czyszczenia i dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością sprawdza się okresowo przez pobieranie wymazów ⁽²⁾ ?		
Czy wyniki pobierania wymazów są zadowalające?		
Czy z chemikaliami do czyszczenia postępuje się w sposób zgodny z zaleceniami producenta? Czy stosuje się je zgodnie z tymi zaleceniami?		

⁽¹⁾ Jak określono w rozdziale 7.4 (pkt 7.4.3).

⁽²⁾ Jak określono w pkt 7.5.4.2.

Lista kontrolna nr 7: Prowadzenie dokumentacji oraz procedury wycofania/zwrotu

Obszar kontrolny	Ustalenia	Podstawa prawna
------------------	-----------	-----------------

Czy istnieje precyzyjny system prowadzenia dokumentacji? Jeśli tak, proszę odpowiedzieć na następujące pytanie(-a).		Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A pkt III.9 lit. a), b) i c)
- Czy prowadzi się dokumentację dotyczącą stosowania pestycydów (środków ochrony roślin i produktów biobójczych) zgodnie z art. 67 rozporządzenia (WE) nr 1107/2009 ⁽¹⁾ (dokumentacja wymagana przepisami)?		
- Czy prowadzi się dokumentację dotyczącą występowania agrofagów lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia roślinnego (dokumentacja wymagana przepisami)?		
- Czy przechowuje się wyniki wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach, istotnych ze względu na zdrowie ludzkie (np. badanie jakości wody, analizy mikrobiologiczne produktów...) (dokumentacja wymagana przepisami)?		
- Czy prowadzi się dokumentację dotyczącą zastosowanych nawozów, obejmującą m.in. informacje o pochodzeniu nawozów?		
- Czy prowadzi się dokumentację dotyczącą czyszczenia i dezynfekcji obiektów i sprzętu?		
- Czy prowadzi się dokumentację dotyczącą szkolenia personelu w zakresie produkcji bezpiecznej żywności?		
- Czy prowadzi się dokumentację dotyczącą pracowników powracających do pracy po chorobie? Czy ustalono sposób postępowania w stosunku do pracowników powracających do pracy po chorobie?		
- Czy prowadzi się dokumentację dotyczącą kontroli temperatury i kalibracji urządzeń monitorujących?		
- Czy prowadzi się dokumentację działań w zakresie kontroli produkcji (pochodzenie nasion, dane dotyczące kontroli produkcji świeżych owoców i warzyw itd.)?		
Czy prowadzi się dokumentację w zakresie identyfikacji, umożliwiającą prześledzenie		Art. 18 rozp. (WE) nr 178/2002

świeżych owoców i warzyw jeden krok w tył i jeden krok w przód?		
Czy wprowadzono procedury dotyczące wycofania i odbioru?		Art. 19 rozp. (WE) nr 178/2002
Czy dokumentacja jest udostępniana do wglądu na wniosek właściwego organu lub podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze będących odbiorcami?		Rozp. (WE) nr 852/2004, załącznik I część A pkt III.7
