

# Zalecenia dla przetwórców

## w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego owoców i warzyw



Każdy przedsiębiorca jest zobowiązany do zapewnienia identyfikowalności / śledzenia surowców (np. lista dostawców surowców, lista odbiorców produktów) - aby w każdej chwili można było ustalić od kogo zostały zakupione surowce użyte do produkcji oraz komu zostały sprzedane produkty.

### JAKOŚĆ WODY UŻYWANEJ PODCZAS PRODUKCJI

- ⇒ Stosowana woda powinna spełniać wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.



### HIGIENA I STAN ZDROWIA PERSONELU

- ⇒ Zapewnienie dostępu wszystkim pracownikom do toalet i urządzeń wyposażonych w odpowiednie środki do mycia i osuszania rąk.
- ⇒ Egzekwowanie przestrzegania przez personel podstawowych zasad higieny.
- ⇒ Zapewnienie czystej odzieży ochronnej.
- ⇒ Egzekwowanie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, wysoka temperatura, kaszel lub ostra żółtaczka.
- ⇒ Zapewnienie odbycia przez personel odpowiednich szkoleń w zakresie utrzymania właściwej higieny osobistej oraz higieny produkcji.



### HIGIENA PRODUKCJI

- ✓ Zabiegi mycia i dezynfekcji powinny odbywać się zgodnie z ustalonymi procedurami.
- ✓ Zapobieganie krzyżowaniu się "dróg brudnych i czystych" (surowiec / produkt).
- ✓ Utrzymywanie w czystości stosowanego sprzętu oraz stanowisk pracy.
- ✓ Stosowanie czystych opakowań.
- ✓ Stosowanie właściwych środków dezynfekcyjnych, w tym o działaniu przeciwwirusowym.
- ✓ Egzekwowanie przestrzegania przez personel wdrożonych zasad "Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej".
- ✓ Zapewnienie odpowiednich warunków higieniczno - sanitarnych oraz termicznych przechowywania produktów.

