INFORMACJA
dla rolników producentów żywności pochodzenia roślinnego

działających na rynku spożywczym oraz rolników realizujących dostawy bezpośrednie żywności

 Przypomina się o konieczności rejestracji u właściwych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych gospodarstw rolnych działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną lub prowadzących dostawy bezpośrednie płodów rolnych. Obowiązek wynika z przepisów art. 63 ust. 1 i 2 , pkt. 1 i 12 oraz art. 64 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.).

Produkty pochodzenia roślinne obejmują zboża, owoce warzywa, zioła, grzyby hodowlane, które są wprowadzane na rynek spożywczy.

W związku z powyższym producent zobowiązany jest co najmniej na 14 dni przed dniem rozpoczęcia tej działalności złożyć do właściwego, ze względu na miejsce prowadzenia działalności (lokalizacji plantacji), Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wniosek o wpisie do rejestru zakładów. We wniosku należy określić m.in. rodzaj i zakres działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaj żywności, która ma być przedmiotem produkcji lub obrotu. Należy również dołączyć zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych.

Wzory wniosków określone są w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r.
w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r. nr 106, poz. 730), dostępne na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Piszu.

Wpis zakładu do rejestru nie podlega opłacie, natomiast zgodnie z art. 103 ust. 4 ustawy
o bezpieczeństwie żywności i żywienia, kto prowadzi działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów, podlega karze pieniężnej.

 **Obowiązki producentów żywności na etapie produkcji podstawowej**

Rolnicy działający na rynku spożywczym prowadzący produkcje pierwotną, a także działających w ramach dostaw bezpośrednich podlegają nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Nadzór obejmuje m.in. obowiązek rejestracji działalności, proporcjonalnie
do zagrożeń i skali dokumentowania produkcji, przestrzegania zasad higieny, poświadczenia stanu zdrowia i jakości używanej wody.

Wszystkie podmioty działające na rynku spożywczym, prowadzące produkcje pierwotną żywności pochodzenia roślinnego, zobowiązane są do przestrzegania przepisów:

* Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w spawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139.1 z 30.04.2004 r. ) w szczególności Załącznika I dotyczącego produkcji podstawowej.
* Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa żywności i ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 031 z dnia 01.02.2002 r.) w szczególności art. 17 – 19, w których zapisany jest obowiązek identyfikowalności i śledzenia produktów i surowców, zgodnie z zasadą „krok w przód i krok w tył”.

 **Podstawowe zasady**

 **Zapobiegania zakażeniom mikrobiologicznym owoców i warzyw obejmują**:

* ścisłe przestrzeganie zasad higieny wśród osób zajmujących się pozyskiwaniem i przetwarzaniem owoców i warzyw,
* zapewnienie wszystkim pracownikom produkcji i przetwórstwa owoców i warzyw dostępu do toalet stałych lub przenośnych odpowiednio zaprojektowanych w celu zapewnienia higienicznego usuwania odpadów i zanieczyszczeń, gwarantujących brak możliwości przecieków do wód gruntowych w pobliżu plantacji,
* stosowanie do uprawy, w tym nawadniania i rozcieńczania środków ochrony roślin (pestycydów) oraz nawozów wyłącznie wody wolnej od patogennych mikroorganizmów (nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiotami). Należy zwrócić uwagę na źródło pochodzenia wody oraz sposoby i warunki jej dostarczania. Woda do upraw powinna spełniać kryteria mikrobiologiczne wody przeznaczonej do spożycia dla ludzi tj. Escherichia coli – 0 jednostek tworzących kolonie w 100 ml wody, enterokoki – 0 jednostek tworzących kolonie w 100 ml wody.
* egzekwowanie obowiązku mycia rąk przed przystąpieniem do pracy, zawsze po skorzystaniu z toalety oraz w innych sytuacjach, gdy mogło dojść do zanieczyszczenia rąk,
* zalecane jest stosowanie czystych rękawiczek jednorazowego użytku oraz odzieży ochronnej ograniczającej do minimum bezpośredni kontakt człowieka z produktem,
* bezwzględne przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, powyższona temperatura, kaszel, żółtaczka,
* zapewnienia czystości i odpowiedniej jakości stosowanych pojemników, naczyń do zbioru,
* opracowanie procedury dotyczącej mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni,
* przeprowadzanie systematycznych szkoleń dla pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym.

Ponadto, należy pamiętać, że każdy podmiot działający na rynku spożywczym jest zobowiązany do identyfikacji odbiorców swoich produktów, a także dostawców, od których otrzymał środek spożywczy. Istotne jest zachowanie dokumentów, na podstawie ww. identyfikacja będzie możliwa.