

ZALECENIA W CELU OGRANICZENIA RYZYKA ZANIECZYSZCZENIA OWOCÓW MIĘKKICH WIRUSAMI

Według FAO/WHO należy wymienić trzy główne źródła zanieczyszczenia wirusami żywności:

- fekalia i nieczystości pochodzące od ludzi,
- chore osoby związane ze zbieraniem owoców oraz ich przetwórstwem,
- zwierzęta będące siedliskiem zoonotycznych wirusów.

Etap zbioru:

Prawidłowa ocena zagrożeń środowiskowych jest szczególnie ważna, gdyż następująca potem kontrola poszczególnych etapów podczas produkcji nie jest w stanie wyeliminować pierwotnych zanieczyszczeń.

Główne źródła wirusów w żywności, mogące pojawić się podczas pierwotnej produkcji, obejmując wodę, glebę, nawozy, ścieki. Mogą być one zanieczyszczone fekaliami pochodzącymi od ludzi lub zwierząt podczas np. powodzi, wylewów.

Nadzór nad wdrożeniem odpowiednich warunków sanitarno- higienicznych przez wzmożenie kontroli zewnętrznych i audytów na plantacjach powinien polegać na:

- kontroli jakości wody stosowanej do podlewania (nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiotami ludzkimi).

Należy zwrócić uwagę na źródło pochodzenia wody oraz sposoby i warunki jej dostarczania.

Woda do upraw powinna spełniać następujące kryteria mikrobiologiczne:

- grupa coli poniżej 50 000 w 100ml,
- gr. coli termotolerancyjne poniżej 20 000 w 100ml,
- paciorkowce kałowe poniżej 10 000 w 100ml,
- *Salmonella* nieobecne.

Nadzór nad wdrożeniem odpowiednich warunków sanitarno- higienicznych przez wzmożenie kontroli zewnętrznych i audytów na plantacjach powinien polegać na:

- kontroli nawożenia płodów rolnych (nie wolno stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy),
- kontroli czy zabiegi akwakultury nie są stosowane na powierzchniach podejrzanych o zanieczyszczenia osadami dennymi,
- sprawdzaniu czy jest zapewniony dostęp wszystkich pracowników do toalet poblizu plantacji oraz dostęp do czystej, bieżącej wody do mycia i suszenia rąk.
- egzekwować mycie rąk przed każdorazowym wejściem na pole (instrukcja). Zalecane jest stosowanie rękawiczek jednorazowych,
- przestrzegać zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub ostra żółtaczką,
- sprawdzać posiadanie czystej odzieży przy wykonywaniu pracy,
- przeprowadzać kontrolę szkoleń pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym,
- egzekwować zakaz palenia i plucia podczas wykonywania zajęć,
- sprawdzać posiadanie procedur dotyczących mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni,
- przeprowadzać kontrolę czystości i jakości stosowanych pojemników, naczyń do zbioru,

- przestrzegać stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i Rolniczej oraz Standardowych Procedur Operacyjnych Sanitacji przez pracowników,
- sprawdzać zakaz wejścia osób nieupoważnionych w tym dzieci, które nie powinny znajdować się w obszarze zbioru,
- sprawdzać przestrzeganie przez przedsiębiorców obowiązku identyfikalności/ śledzenia surowców i produktów według zasady:
- „krok w tył, krok w przód” (np. lista dostawców i odbiorców) oraz stosowanie przez nich odpowiednich procedur w tym zakresie

Etap skupu:

Przeprowadzanie regularnych kontroli, mających na celu sprawdzenie czy jest:

- zapewniony dostęp wszystkim pracownikom do toalet (stałych lub przenośnych) i urządzeń do mycia rąk pod bieżącą wodą,
- zapewniona czysta odzież przy wykonywaniu pracy,
- przeprowadzana kontrola czystości i jakości stosowanego sprzętu, opakowań, oraz warunków transportu,
- respektowany zakaz pracy dla osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, lub ostrej żółtaczki,
- sprawdzany zakaz wejścia osób nieupoważnionych w tym dzieci,
- przestrzegane stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej przez pracowników,
- przestrzegane przez przedsiębiorców obowiązku identyfikalności/ śledzenia surowców i produktów według zasady: „krok w tył, krok w przód” (np. lista dostawców i odbiorców) oraz stosowane przez nich odpowiednich procedur w tym zakresie

Etap produkcji żywności

W trakcie rutynowej kontroli zwrócenie szczególnej uwagi na:

- jakość wody stosowanej podczas produkcji,
- zapewnienie dostępu wszystkim pracownikom do toalet i urządzeń do mycia rąk w bieżącej wodzie,
- higienę zatrudnionego personelu (np. czysta odzież robocza),
- czystość i jakość stosowanego sprzętu i stanowisk pracy,
- kontrolę czystości opakowań, krzyżowanie się „dróg brudnych i czystych” ,
- przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura lub ostrej żółtaczki,
- mycie i dezynfekcję, które powinny odbywać się zgodnie z ustalonymi, zatwierdzonymi procedurami,
- sprawdzanie prawidłowego zakupu i stosowania środków dezynfekcyjnych, z uwzględnieniem działania przeciwwirusowego,
- kontrolę odbycia odpowiednich szkoleń przez personel w zakresie higieny personelu i produkcji oraz kontrolę ich realizacji,
- przestrzeganie przez przedsiębiorców obowiązku identyfikalności/ śledzenia surowców i produktów według zasady: „krok w przód” (np. lista dostawców i odbiorców) oraz stosowanie przez nich odpowiednich procedur w tym zakresie,
- przestrzegania stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej przez pracowników.

Etap transportu i przechowywania

Organy PIS powinny podejmować działania w zakresie:

- przeprowadzania dokładnej kontroli czystości i jakości stosowanego sprzętu i urządzeń,
- sprawdzania warunków i sposobu przechowywania produktów,
- sprawdzania posiadania czystej odzieży przez personel przy wykonywaniu pracy,
- przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura lub ostrej żółtaczki,
- przestrzegania stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej Produkcyjnej przez pracowników
- sprawdzanie zakazu wejścia osób nieupoważnionych, w tym dzieci

Podczas kontroli na wszystkich etapach produkcji owoców miękkich należy sprawdzać szkolenia pracowników ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień

- możliwość przenoszenia i zanieczyszczenia wirusami
- potencjalnych źródeł i dróg przekazywania ludzkich wirusów jelitowych.
- środków ochronnych dla zapobiegania zanieczyszczenia fekaliami wody stosowanej w produkcji pierwotnej
- ryzyka związanego ze stosowaniem ludzkich odchodów jako nawozów
- odporność wirusów na warunki środowiskowe
- możliwość przetrwania chorobotwórczych w żywności i podczas jej przetwarzania
- okresy inkubacji wirusów pokarmowych, szczególnie NoV i HAV
- okresy nosicielstwa po zakończonej chorobie, nawet po ustąpieniu objawów klinicznych
- zakaźność wymiocin i odchodów
- procedury czyszczenia i dezynfekcji skażonych powierzchni
- higieny osobistej poprzez właściwe praktyki mycia rąk i ścisłego przestrzegania instrukcji mycia rąk w każdym czasie, zwłaszcza po kontakcie z odchodami lub wymiocinami. Jeśli jeden pracownik lub członek gospodarstwa domowego jest chory na chorobę wirusową, to inni mogą być również zainfekowani.