

Kontrola sanepidu u rolnika

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem, gospodarstwa działające na rynku spożywczym, tj. podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią oraz podmioty prowadzące produkcję pierwotną, obowiązane są złożyć do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wniosek o wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Produkcja pierwotna (lub podstawowa) oznacza uprawę roślin lub chów i hodowlę zwierząt w celu pozyskania tzw. produktów pierwotnych. Zaliczamy do nich produkty:

- pochodzenia roślinnego, czyli: zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby hodowlane
- pochodzenia zwierzęcego, czyli: jaja, mleko surowe, miód, produkty rybołówstwa
- zbierane w ich naturalnym środowisku (grzyby, jagody, ślimaki).

Jaką działalność rolnik powinien zarejestrować w sanepidzie?

Rolnik prowadzący działalność związaną z żywnością pochodzenia niezwierzęcego ma obowiązek zarejestrowania jej w Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Obejmuje to:

- produkcję pierwotną zbóż
- produkcję owoców, warzyw, ziół i grzybów hodowlanych
- sprzedaż bezpośrednią czy rolniczy handel detaliczny.

Sprzedaż bezpośrednia to sprzedaż małych ilości surowców, czyli produktów produkcji pierwotnej do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego zaopatrującego konsumenta końcowego. Dostawcami bezpośrednimi są więc producenci małej ilości żywności nieprzetworzonej pochodzenia roślinnego, sprzedawanej na targach, w bramach własnych gospodarstw rolnych, lokalnym sklepom i zakładom gastronomicznym.

Na podstawie wniosku rolnika (obowiązuje formularz urzędowy), następuje wpisanie ww. działalności do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Regulują to przepisy ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r., poz. 2021).

Co kontroluje u rolnika Inspekcja Sanitarna?

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór sanitarny. Bada, czy żywność pochodzenia niezwierzęcego spełnia warunki zdrowotne. Wszystkie kontrole ze strony sanepidu mają na celu wyeliminowanie potencjalnych zagrożeń, które mogłyby wpłynąć na bezpieczeństwo zdrowotne żywności, a finalnie na zdrowie konsumentów.

Głównym przedmiotem działań podejmowanych przez Inspekcję Sanitarną w stosunku do rolnika jest:

- wyeliminowanie:
 - ryzyka zagrożeń mikrobiologicznych i epidemiologicznych – szczególnie pod kątem stanu, czystości obiektów, wyposażenia i higieny personelu
 - potencjalnego zagrożenia zdrowia z powodu ewentualnej obecności zanieczyszczeń mikrobiologicznych, np. w produkcji owoców miękkich (maliny, truskawki, borówki, porzeczki, agrest i jeżyny), kielków przeznaczonych do bezpośredniego spożycia oraz warzyw liściastych jedzonych na surowo (np. sałata, szpinak, rukola)
- sprawdzenie:
 - prawidłowego stosowania nawozów w uprawie warzyw liściastych (sałata, szpinak, rukola), dla których są wyznaczone najwyższe dopuszczalne poziomy (NDP) dla azotanów
 - czy produkt finalny nie zawiera pozostałości środków ochrony roślin (np. w owocach miękkich oraz jabłkach).

Rolnicy są zobowiązani do prowadzenia dokumentacji wszystkich etapów własnej działalności (produkcji, przetwarzania i dystrybucji do klienta), w tym do zapisywania, np.:

- prowadzonych oprysków, nazw preparatów, terminów
- danych pracowników, mających kontakt z każdym etapem produkcji.

Koniecznym jest zadbać o zaświadczenia o dobrym stanie zdrowia pracowników i o egzekwowanie przestrzegania zasad higieny. Najważniejsze jest, aby żywność, która trafia do konsumenta, była bezpieczna,

co jest podstawowym obowiązkiem rolnika – producenta żywności.

Których rolników kontroluje sanepid?

Kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej podlegają gospodarstwa rolne, produkcyjne, hodowlane, prowadzące uprawę roślin, a także te, które zajmują się transportem produktów, magazynują je czy przetwarzają.

Mali producenci żywności pochodzenia roślinnego najczęściej sprzedają swoje produkty klientom indywidualnym na targowiskach, *rynczkach*, dostarczają je do małych sklepów osiedlowych lub do lokalnych firm gastronomicznych. Stąd też kontrole mogą także dotyczyć owoców i warzyw znajdujących się w miejscach handlu.

Jak przebiega kontrola sanepidu?

Kontrola może być zapowiedziana lub niezapowiedziana i obejmuje:

- warunki sanitarne w gospodarstwie
- warunki socjalne dla pracowników – szczególnie dostęp do umywalki i toalety (w tym na plantacji) w odległości nie większej niż 500 m
- warunki panujące w magazynie środków ochrony roślin i ich opakowania (atesty)
- stan opakowań na owoce/warzywa oraz ich czystość i atest
- szczelność szamba i regularność odprowadzania ścieków (czego udokumentowaniem są posiadane rachunki za ww. usługę)
- areał upraw i ich lokalizacje

- pobranie do kontroli próbki owoców/warzyw/ziaren
- o ile w gospodarstwie prowadzona jest hodowla zwierząt – sprawdzenie, czy jest zastosowana odpowiednia bariera uniemożliwiająca kontakt zwierząt z owocami lub z warzywami.

Z prowadzonego postępowania jest przygotowywany protokół, który podpisują obie strony kontroli – rolnik i osoba kontrolująca.

Jakie kary może nałożyć na rolnika sanepid?

Za niedopełnienie obowiązku zgłoszenia działalności do sanepidu może być nałożona kara finansowa w wysokości od 1.000 zł do 5.000 zł. W przypadku stwierdzenia znacznych nieprawidłowości, na gospodarstwo może zostać nałożony mandat karny w wysokości określonej w odrębnych przepisach. Sankcją może być także nakaz zawieszenia działalności do czasu usunięcia nieprawidłowości.

W wielu przypadkach, jeśli stwierdzone nieprawidłowości są niewielkie, inspektorzy ograniczają się do wydania zaleceń, jakie działania należy podjąć, aby nie dochodziło do podobnych sytuacji w przyszłości.

Anita Maj-Kaldońska