



PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W SUCHEJ BESKIDZKIEJ

Aktualizacja 15-07-2022

WYTYCZNE DLA ROLNIKÓW I PLANTATORÓW (podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną) jakie należy spełnić podczas zbioru owoców miękkich w celu zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności

Etap zbioru – należy zapewnić:

- **właściwą jakość wody stosowanej do podlewania** - woda nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiotami ludzkimi,
- **prawidłowe nawożenie płodów rolnych** - nie wolno stosować odchodów ludzkich, ponieważ mogą być źródłem zanieczyszczenia chorobotwórczymi wirusami, wirusy mogą utrzymywać się w kale nawet przez kilka miesięcy,
- **dostęp dla wszystkich pracowników do toalet w pobliżu plantacji oraz do czystej, bieżącej wody do mycia rąk i możliwości osuszenia rąk po umyciu.**

W tym celu należy zapewnić, aby toalety (stałe lub przenośne) były:

- umieszczone blisko powierzchni plantacji, w zamkniętym obszarze pola, gdzie pracuje personel,
- w wystarczającej ilości dla zatrudnionego personelu,
- tak zaprojektowane, żeby zapewniały higieniczne usuwanie odpadów i zanieczyszczeń,
- tak zaprojektowane, żeby gwarantowały brak możliwości przeciekań do wód gruntowych,
- utrzymywane w odpowiednich warunkach sanitarnych i dobrym stanie (zapewnione mydło oraz instrukcje),
- myte i dezynfekowane zgodnie z przyjętymi procedurami.

Ponadto należy:

- egzekwować mycie rąk przed każdorazowym wejściem na pole (instrukcja), zaleca się stosowanie rękawiczek jednorazowych,
- przestrzegać zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub żółtaczką,
- zapewnić posiadanie czystej odzieży przy wykonywaniu pracy,
- zapewnić czystość i odpowiednią jakość stosowanych pojemników, naczyń do zbioru,
- przeprowadzać szkolenia pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym,
- opracować procedury dotyczące mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni,
- przestrzegać zakazu wejścia osób nieupoważnionych w tym dzieci, które nie powinny znajdować się w obszarze zbioru,
- przestrzegać stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i Rolniczej
- przestrzegać obowiązku identyfikowalności/śledzenia produktów według zasady: „krok w przód” (np.: lista odbiorców) oraz opracować i stosować odpowiednie procedury w tym zakresie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Suchej Beskidzkiej informuje, że w gospodarstwach zajmujących się uprawą i zbiorem owoców miękkich w szczególności truskawek musi być prowadzona ścisła kontrola stanu sanitarnego używanych powtórnie łubianek. W przypadku stwierdzenia zabrudzeń, zapleśnień na opakowaniu łubianki nie mogą być powtórnie stosowane.

Należy podkreślić, że zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, konieczne jest przyjęcie wszystkich możliwych środków w celu zapewnienia konsumenta, że żywność znajdująca się w sprzedaży jest bezpieczna dla zdrowia.

Przestrzeganie zasad higienicznych przy zbiorze może być na bieżąco weryfikowane przez kierownictwo przetwórci lub punktów skupu, a w przypadku zastrzeżeń, co do spełniania przez plantatorów/dostawców właściwych warunków higienicznych i sanitarnych, przetwórcy mogą zastrzec w umowach handlowych, że nie będą przyjmować owoców i warzyw, które mogą być zagrożone skażeniem patogennymi wirusami.