



KOMUNIKAT DLA ROLNIKÓW

PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE

UPRAWY PRODUKTÓW ROŚLINNYCH

Państwowa Inspekcja Sanitarna przypomina, że zgodnie z aktualnie obowiązującym stanem prawnym gospodarstwa działające na rynku spożywczym, tj. podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią oraz podmioty prowadzące produkcję pierwotną t.j. działalność na poziomie gospodarstw obejmująca między innymi produkcję, hodowlę, uprawy produktów roślinnych takich jak zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby obowiązane są złożyć do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wniosek o wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej – art. 61 i 63 ust. 2 i 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r., poz. 2021 z późn. zm.).

Produkcja pierwotna obejmuje działalność na **poziomie gospodarstw** lub na podobnym poziomie obejmującą m.in. produkcję, uprawę produktów roślinnych, takich jak zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby, jak również ich transport wewnętrzny, magazynowanie i postępowanie z produktami (bez znaczącej zmiany ich charakteru np. np. mycie warzyw, usuwanie liści, sortowanie owoców, suszenie zbóż) w gospodarstwie i ich dalszy transport do zakładu przetwórczego oraz zbieranie runa leśnego na przykład zbieranie grzybów i jagód w naturalnym środowisku i ich transport do zakładu.

Sprzedaż **bezpośrednia** to sprzedaż małych ilości surowców, czyli produktów produkcji pierwotnej do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego. Dostawy bezpośrednie obejmują również środki spożywcze pochodzące z produktów lub surowców, o których mowa w postaci kiszonej lub suszonej. Dostawcami bezpośrednimi są zatem producenci małych ilości żywności nieprzetworzonej pochodzenia roślinnego, sprzedawanej konsumentowi finalnemu, tj. osobom indywidualnym, np. na targowiskach, placach targowych, w bramach własnych gospodarstw rolnych, handlu obwoźnym, jak również lokalnym sklepom i zakładom gastronomicznym (restauracje, bary, stołówki szkolne i inne).

Wpis do rejestru zostanie dokonany bezpłatnie po złożeniu do **Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świdniku, Al. Lotników Polskich 1, 21-040 Świdnik**, wniosku o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Brak wpisu do rejestru grozi karą finansową.

Wniosek powinien zawierać:

- imię i nazwisko i numer PESEL, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy, numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych
- określenie rodzaju i zakresu działalności, w tym rodzaj żywności, która ma być przedmiotem produkcji i obrotu (rodzaj produkcji, uprawy produktów roślinnych takich jak zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby)
- określenie lokalizacji gospodarstwa, lokalizacji i wielkości plantacji, numer telefonu

Dodatkowe informacje w powyższym zakresie można uzyskać pod nr telefonu 81 745 56 10 od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:30 do 15:05.

Formularz przedmiotowego wniosku jest dostępny w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdniku, Al. Lotników Polskich 1, 21-040 Świdnik w oraz na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/psse-swidnik/sekcja-zywienia-zywnosci-i-przedmiotow-uzytku>.



WYMAGANIA HIGIENICZNO – SANITARNE OBOWIĄZUJĄCE NA ETAPIE PRODUKCJI PIERWOTNEJ

(UPRAWA ORAZ ZBIÓR OWOCÓW I WARZYW).

Występowanie **zatruc pokarmowych** u ludzi może być związane z obecnością wirusów w żywności i wodzie. Żywność zarówno pochodzenia zwierzęcego jak i roślinnego może zostać zanieczyszczona przez kontakt z osobami chorymi, jak również przez skażoną wodę, glebę, urządzenia lub opakowania.

Środki spożywcze najczęściej mogą być zanieczyszczone odpowiedzialnym za biegunki gronkowcem złocistym, powodującym zakażenia skóry i zatrucia pokarmowe, pałeczkami Salmonelli, Shigelli, patogennymi Escherichii coli, norowirusami i wirusem zapalenia wątroby typu A. Inne wirusy takie jak: rotawirusy, wirus zapalenia wątroby typu E, wirus Aichi, astrowirusy, sapowirusy, enterowirusy, koronawirusy, parwowirusy oraz adenowirusy mogą być również przenoszone przez żywność. Wirusy te nie mogą namnażać się w środkach spożywczych, ale mogą przez długi czas pozostawać w środowisku i wywoływać zatrucia pokarmowe u ludzi. **Do zachorowań dochodzi po spożyciu żywności pochodzenia roślinnego jak świeże owoce jagodowe (truskawki, porzeczki, maliny) i warzywa.** W większości krajów Unii Europejskiej stwierdzono w ostatnich latach wzrost zachorowań wywołanych spożyciem żywności zanieczyszczonej wirusami.

W celu zapewnienia **bezpieczeństwa mikrobiologicznego** żywności pochodzenia roślinnego niezbędne jest bezwzględne przestrzeganie określonych wymogów higieniczno – sanitarnych już na etapie produkcji pierwotnej owoców i warzyw (uprawa, zbiór).

W związku z powyższym przedsiębiorcy zajmujący się produkcją pierwotną (plantatorzy owoców i warzyw) powinni:

- eliminować przypadki nawożenia płodów rolnych fekaliami, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami, mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy,
- stosować do upraw wodę spełniającą odpowiednie kryteria mikrobiologiczne,
- zapewnić osobom pracującym przy zbiorze dostęp do toalet w odpowiedniej ilości w stosunku do zatrudnionego personelu,
- zapewnić pracownikom dostęp do wody do mycia rąk,
- dokonywać mycia rąk przed każdorazowym wejściem na pole,
- zapewnić czystą odzież przy wykonywaniu pracy,
- nie dopuszczać do pracy przy zbiorze owoców i warzyw osób, u których występują takie objawy jak: biegunka, wymioty, kaszel, temperatura,
- zapewnić odpowiednią czystość pojemników i naczyń do zbioru owoców i warzyw,
- bezwzględnie egzekwować zakaz wstępu do obszaru zbioru osób nieupoważnionych (w tym dzieci),
- zapewnić stosowanie procedury identyfikacji/ śledzenia surowców według zasady ” krok w przód” (lista odbiorców),
- przestrzegać zasad dobrej praktyki rolniczej (GAP),
- uczestniczyć w szkoleniach dla osób pracujących przy zbiorze owoców i warzyw w zakresie, podstawowych zasad higieny,
- jeżeli zbiór odbywa się maszynowo, dbać o prawidłowy stan techniczno-sanitarny urządzeń do zbioru,
- posiadanie procedur dotyczących mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni,
- przeprowadzać kontrolę czystości i jakości stosowanych pojemników, naczyń do zbioru.

Nieprzestrzeganie warunków higieniczno-sanitarnych na plantacjach jest kryterium dyskwalifikującym surowiec, dlatego też nie może być on przyjęty np. do PUNKTU SKUPU, czy bezpośrednio do zakładu produkcyjnego.

Szczególnie dotyczy to **owoców i warzyw** oferowanych do sprzedaży jako świeże lub przetworzone w nieznacznym stopniu (np. mrożonek), których z uwagi na ich cechy gatunkowe nie można poddać, np. obieraniu, czy efektywnemu myciu (np. maliny, jeżyny, truskawki).

W przypadku tych owoców istnieje duże ryzyko, że ewentualne **zanieczyszczenia biologiczne** pochodzące od np. osób pracujących przy uprawie, zbiorze, czy też innych czynnościach związanych z ich pozyskaniem i oferowaniem konsumentowi nie zostaną w pełni usunięte.

W myśl obowiązującego prawa to podmioty działające na rynku spożywczym są w pierwszym rzędzie odpowiedzialne za bezpieczeństwo zdrowotne żywności.