

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI NA ETAPIE PRODUKCJI PIERWOTNEJ (dot. działalności rolniczej)

W związku z corocznym sezonem zbiorów owoców miękkich (truskawki, maliny, porzeczki, borówki) należy zwrócić szczególną uwagę na obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności na etapie produkcji pierwotnej.

W ostatnim roku zaobserwowano na terenie woj. wielkopolskiego problem rozprzestrzeniającego się ogniska wirusowego zapalenia wątroby typu A (WZW A). Produkty żywnościowe mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi dla ludzi wirusami na wszystkich etapach przetwórstwa i przechowywania. Podstawowym elementem zapobiegania zjawisku rozprzestrzeniania się wirusów w żywności jest określenie źródeł zagrożeń, ustalenie wymagań sanitarnych dla poszczególnych etapów produkcji (w tym produkcji pierwotnej), a także przeszkolenie osób związanych z produkcją żywności.

Za miejsce głównego ryzyka zanieczyszczenia owoców miękkich wirusem WZW A uznawane są w pierwszej kolejności miejsca produkcji i zbioru.

NADZÓR NAD BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI W OBSZARZE OWOCÓW MIĘKKICH:

POMIESZCZENIA

Pomieszczenia należy zabezpieczyć przed dostępem szkodników. Ściany, posadzki, sufity, drzwi i okna powinny być w dobrym stanie technicznym oraz łatwe do czyszczenia i dezynfekcji. Okna i drzwi powinny być szczelne. W miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej należy zapewnić wyodrębnione miejsce na sprzęt i środki do czyszczenia i dezynfekcji; co najmniej jedną umywalkę przeznaczoną do mycia rąk, z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzoną w środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia; toaletę spłukiwaną wodą, której drzwi wejściowe nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczenia, w którym znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego, wyposażoną w naturalną lub mechaniczną wentylację; toaletę spłukiwaną wodą, zlokalizowaną w pobliżu miejsca produkcji lub miejsca prowadzenia sprzedaży bezpośredniej oraz wyposażoną w naturalną lub mechaniczną wentylację.

MYCIE, DEZYNFEKCJA, SPRZĘT

Miejsca prowadzenia sprzedaży bezpośredniej wymagają starannego czyszczenia i dezynfekcji. Stanowiska do mycia i przygotowania produktów do sprzedaży powinny się znajdować w miejscu wydzielonym i oddalonym od umywarek do mycia rąk. Dezynfekcja drobnego sprzętu, w tym noży, powinna być przeprowadzana w wodzie, w temperaturze nie niższej niż 82 °C lub przy użyciu innej metody zapewniającej podobny skutek. Instalacje, urządzenia i sprzęty mające kontakt z produktami żywnościowymi powinny być wykonane z materiałów wykluczających możliwość zanieczyszczenia tych produktów oraz utrzymywane w dobrym stanie technicznym.

ZALECENIA HIGIENICZNE dla podmiotów zajmujących się produkcją pierwotną owoców miękkich w celu ograniczenia ryzyka zanieczyszczenia mikrobiologicznego na etapie zbioru

1. Jakość wody stosowanej do podlewania

Należy stosować wodę o właściwych parametrach mikrobiologicznych (nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiotami ludzkimi).

Woda do upraw powinna spełniać następujące kryteria mikrobiologiczne: grupa coli poniżej 50 000 w 100 ml, grupa coli termotolerancyjne liczba poniżej 20 000 w 100 ml, paciorkowce kałowe liczba poniżej 10 000 w 100 ml, Salmonella nieobecne.

2. Nawożenie płodów rolnych

Nie należy stosować odchodów ludzkich, które mogą być źródłem zanieczyszczenia chorobotwórczymi wirusami (wirusy mogą utrzymywać się w kale nawet przez kilka miesięcy).

3. Zapewnienie dostępu dla wszystkich pracowników do toalet w pobliżu plantacji oraz do czystej, bieżącej wody do mycia rąk i możliwości higienicznego osuszenia rąk po umyciu

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

- zlokalizowane blisko powierzchni plantacji, w zamkniętym obszarze pola, gdzie pracują ludzie
- w wystarczającej ilości dla zatrudnionych osób, 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.

4. Stosowanie zasad dobrych praktyk higieny przez pracowników:

- egzekwowanie mycia rąk przed każdorazowym wejściem na pole (instruktaż przed rozpoczęciem pracy); zaleca się stosowanie rękawiczek jednorazowych,
- przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub żółte zabarwienie skóry,
- posiadanie czystej odzieży przy wykonywaniu pracy

5. Przestrzeganie zakazu wejścia osób nieupoważnionych w tym dzieci, które mogą być nosicielami wirusów.

6. Zapewnienie czystości i odpowiedniej jakości stosowanych pojemników, naczyń do zbioru owoców.

7. Przeprowadzanie szkolenia/instruktażu pracownikom w zakresie stosowania dobrych praktyk higienicznych.

Opracowane przez:

mgr inż. Jessica Zapór

Oddział Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

Wojewódzka Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Poznaniu

Źródło:

„Strategia nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w obszarze owoców miękkich” opracowane przez Państwowy Zakład Higieny Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego