**Produkcja pierwotna (podstawowa) żywności pochodzenia roślinnego – obowiązki plantatorów w zakresie rejestracji i wymagań higienicznych**

**Podstawowe definicje**

**„produkcja podstawowa (pierwotna)” oznacza produkcję, uprawę lub hodowlę produktów podstawowych, w tym zbiory, dojenie i hodowlę zwierząt gospodarskich przed ubojem. Oznacza także łowiectwo i rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego „surowiec” oznacza produkty produkcji pierwotnej, w tym produkty ziemi, pochodzące z hodowli,  polowań i połowów**

Rejestracja producenta pierwotnego – plantatora, osoby uprawiającej produkty roślinne   
z przeznaczeniem dla wprowadzania do obrotu, sprzedaży, przetwórstwa **nie wymaga zatwierdzania. Wyjątek stanowią producenci kiełków.**

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzące produkcję podstawową/pierwotną produktów pochodzenia roślinnego oraz podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią tych produktów obowiązane są złożyć wniosek **o wpis do Rejestru zakładów podlegających** urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z art. 61 i art. 63 ust. 2 i 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r.   
o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Wzór wniosku o rejestrację, który należy złożyć do terenowo właściwej powiatowej lub granicznej stacji sanitarno-epidemiologicznej, określa załącznik nr 2 *rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29.05.2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. Nr 106, poz. 730).*

W przypadku producentów kiełków – podmiot, który zamierza podjąć działalność w zakresie produkcji i obrotu kiełków jest obowiązany do złożenia wniosku o rejestrację i zatwierdzenie zakładu do właściwego państwowego powiatowego lub granicznego inspektora sanitarnego, zgodnie z art.  61 – 64 ww. ww. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Zatwierdzenie zakładu dokonywane jest na podstawie kontroli przeprowadzonej w zakładzie przez przedstawiciela Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w trakcie której sprawdzane jest spełnianie m.in. wymagań higienicznych. Na tej podstawie dany zakład wpisywany jest do rejestru zakładów nadzorowanych przez Inspekcję.  Zatwierdzany zakład musi spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu nr 210/2013 w sprawie zatwierdzania zakładów produkujących kiełki zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/200. Ponadto, wobec tego typu produkcji zastosowanie ma Rozporządzenie nr 209/2013 zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w odniesieniu do kryteriów mikrobiologicznych dotyczących kiełków i zasad pobierania próbek z tusz drobiowych i świeżego mięsa drobiowego. Ponadto w roku 2017 opublikowany został Przewodnik ESSA w zakresie higieny produkcji kiełków i nasion do kiełkowania(2017/C 220/03).

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XX0708(01)&from=EN>

Celem  niniejszego  przewodnika, opracowanego przez Europejskie Stowarzyszenie ds. Skiełkowanych  Nasion (ESSA), jest przedstawienie wyczerpujących instrukcji dotyczących praktyk w zakresie higieny do celów bezpiecznej produkcji kiełków i nasion do kiełkowania oraz udostępnienie tych informacji producentom kiełków w państwach europejskich i innych krajach.

Wymagania higieniczne dla przedsiębiorców sektora spożywczego w zakresie produkcji pierwotnej/podstawowej w sposób ogólny reguluje Rozporządzenie 852/2004 – w szczególności załącznik 1. Wsparciem we wdrażaniu tych wymagań są  **Wytyczne dotyczące ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny (2017/C 163/01):**

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0523(03)&from=PL>

W trakcie uprawy, zbioru, magazynowania i transportu owoce i warzywa narażone są na pojawiające się zagrożenia, które musi brać pod uwagę i im zapobiegać każdy, kto produkuje, skupuje lub przetwarza te produkty. Szczególnie niebezpieczne są zagrożenia mikrobiologiczne (takie jak patogenne bakterie i wirusy), gdyż owoce i warzywa często spożywane są na surowo, bez obróbki cieplnej odpowiedniej do wyeliminowania zagrożenia. Spożycie produktów zakażonych patogennymi mikroorganizmami może prowadzić do zatruć pokarmowych, a także poważnych komplikacji zdrowotnych.

Główne źródła patogennych mikroorganizmów w owocach i warzywach to stosowane w trakcie uprawy: zanieczyszczona woda, gleba, nawozy, ścieki, a także ludzie, którzy pracując w styczności z owocami i warzywami, jednocześnie są nosicielami patogenów.

Podstawowe zasady zapobiegania zakażeniom mikrobiologicznym owoców i warzyw obejmują:

* ścisłe przestrzeganie zasad higieny wśród osób zajmujących się pozyskiwaniem i przetwarzaniem owoców i warzyw;
* zapewnienie wszystkim pracownikom produkcji i przetwórstwa owoców i warzyw dostępu do toalet stałych lub przenośnych odpowiednio zaprojektowanych w celu zapewnienia higienicznego usuwania odpadów i zanieczyszczeń, gwarantujących brak możliwości przeciekań do wód gruntowych w pobliżu plantacji;
* stosowanie do uprawy, w tym nawadniania i rozcieńczania środków ochrony roślin (pestycydów) oraz nawozów wyłącznie wody wolnej od patogennych mikroorganizmów (nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiotami). Należy zwrócić uwagę na źródło pochodzenia wody oraz sposoby i warunki jej dostarczania; Można skorzystać w tym zakresie z zaleceń zawartych w ww. Wytycznych;
* egzekwowanie obowiązku mycia rąk przed przystąpieniem do pracy, zawsze po skorzystaniu z toalety oraz w innych sytuacjach, gdy mogło dojść do zanieczyszczenia rąk;
* zalecane jest stosowanie czystych rękawiczek jednorazowych oraz odzieży ochronnej ograniczających do minimum bezpośredni kontakt człowieka z produktem;
* bezwzględne przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel, żółtaczka;
* zapewnienie czystości i odpowiedniej jakości stosowanych pojemników, naczyń do zbioru;
* opracowanie procedury dotyczącej mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni;
* przeprowadzanie systematycznych szkoleń dla pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym;

**Ponadto, należy pamiętać, że każdy podmiot działający na rynku spożywczym musi potrafić zidentyfikować odbiorcę swoich produktów, a także dostawcę, od którego otrzymał środek spożywczy. Istotne jest zachowanie dokumentów, na podstawie których identyfikacja dostawców i odbiorców będzie możliwa. Informacje dotyczące dostawców i odbiorców muszą być udostępniane organom kontrolnym w ramach rutynowych działań jak również w przypadku wycofywania produktów z obrotu.**

Źródło: https://www.gov.pl/web/gis/produkcja-pierwotna-podstawowa-zywnosci-pochodzenia-roslinnego-obowiazki-plantatorow-w-zakresie-rejestracji-i-wymagan-higienicznych