



PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY w CHEŁMIE

22-100 CHEŁM, ul. Szpitalna 48
Tel. centr.: (082) 565 34 21, 565 34 22, FAX (082) 565 30 13
Tel. dyr: (082) 565 42 21
e-mail: psse.chelm@pis.gov.pl

WYMAGANIA SANITARNE DLA PLANTATORÓW OWOCÓW JAGODOWYCH MIĘKKICH

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmie ostrzega, że owoce uprawiane i zebrane w niewłaściwych warunkach higieniczno – sanitarnych mogą być przyczyną groźnych zatruc pokarmowych u konsumentów. Dlatego też, podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej owoców jagodowych miękkich (maliny, jeżyny, truskawki, borówka amerykańska, porzeczki) powinny na etapie produkcji (uprawy i zbioru) przestrzegać następujących wymagań sanitarnych:

- stosować do podlewania upraw wodę o odpowiedniej jakości mikrobiologicznej,
- stosować odpowiednie metody nawożenia (wyeliminować nawożenie fekaliami, które mogą zanieczyścić owoce chorobotwórczymi wirusami)
- stosować odpowiednie środki ochrony roślin i przestrzegać okresów karencji,
- przestrzegać zasad higieny podczas zbioru i transportu owoców, w tym:
 - ➔ zapewnić na plantacji warunki do higienicznego mycia i suszenia rąk osób pracujących przy zbiorze (czysta woda bieżąca, woda butelkowa, beczkowitzy, pojemniki, rękawiczki jednorazowego użycia),
 - ➔ rygorystycznie przestrzegać mycia rąk przed przystąpieniem do zbioru oraz każdorazowo po skorzystaniu z ubikacji,
 - ➔ nie dopuszczać do zbioru owoców osób z takimi objawami jak: biegunka, wymioty, podwyższona temperatura, kaszel,
 - ➔ zachować czystość odzieży osób zatrudnionych przy zbiorze,
 - ➔ zapewnić możliwość korzystania z toalety (stałej lub przenośnej), gwarantującej higieniczne usuwanie zanieczyszczeń oraz brak możliwości przeciekań do wód gruntowych, utrzymywanej w odpowiednich warunkach sanitarnych, mytej i dezynfekowanej,
- przeprowadzać szkolenia zatrudnionych pracowników w zakresie wymagań higieniczno – sanitarnych,
- utrzymywać w czystości i dobrym stanie pojemniki wykorzystywane do zbioru i transportu owoców,
- opracować i stosować procedury oparte na zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i Rolniczej, w tym dotyczące mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni.