

JAK ZAPOBIEC ZAKAŻENIU ŚWIEŻYCH I MROŻONYCH OWOCÓW I WARZYW WIRUSAMI, KTÓRE POWODUJĄ ZATRUCIA POKARMOWE.



W przypadku spożywania świeżych lub mrożonych (jedzonych po rozmrożeniu) owoców i warzyw, istnieje ryzyko ich zanieczyszczenia wirusami powodującymi zaburzenia żołądkowo-jelitowe (tzw. grypa żołądkowa wywołwana przez norowirusy) lub też groźniejsze choroby tj. żółtaczkę zakaźną.

Głównym źródłem zakażenia na etapie uprawy jest gleba lub woda zanieczyszczona fekaliami. Najlepszą metodą wyeliminowania potencjalnego zakażenia norowirusem, jest stosowanie Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP) oraz dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) już na etapie uprawy i zbioru.

Na dalszych etapach produkcji (zakładach produkcyjnych i pakujących mrożonki, sałatki itp. oraz w zakładach żywienia zbiorowego) muszą zostać wyeliminowane źródła zakażeń fekaliami, brudną wodą oraz kontakt osób chorych z żywnością. Przedsiębiorstwa te muszą stosować zasady systemu HACCP i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP).



W szczególności:

- Osoby, które mają objawy chorobowe (m. in. biegunkę, wymioty), nie powinny mieć kontaktu z żywnością (nie mogą prowadzić zbioru, produkcji, sprzedaży żywności, przygotowywać posiłków, itp.). Osoby te powinny zgłosić się do lekarza.
- Należy zapewnić pracownikom dostęp do czystej toalety.
- Pracownicy muszą każdorazowo myć ręce przed rozpoczęciem pracy, w przerwie, po skorzystaniu z toalety, itp.
- Woda i gleba na obszarach upraw rolniczych nie mogą być zanieczyszczone fekaliami.
- Woda stosowana do podlewania owoców i warzyw musi spełniać wymagania jakościowe i nie może być skażona fekaliami ludzkimi.
- Uprawy nie mogą być nawożone fekaliami ludzkimi.
- Do mycia żywności należy stosować wodę przeznaczoną do spożycia spełniającą wszystkie wymagania jakościowe.
- Sprzęt używany do zbioru, transportu, przechowywania, sprzedaży i przetwórstwa owoców i warzyw powinien być myty – zgodnie z wdrożonymi procedurami mycia i dezynfekcji.
- Przedsiębiorca na każdym etapie produkcji ma obowiązek zapewnić możliwość prześledzenia drogi surowców i produktów „krok w tył, krok w przód” – aby w każdej chwili można było ustalić od kogo kupił surowce, które użył do produkcji i komu sprzedał swoje produkty.

Także konsument powinien zawsze stosować zasady higieny.

PAMIĘTAJ:

PODSTAWOWE ZNACZENIE DLA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI MA ZACHOWANIE ZASAD HIGIENY „OD POLA DO STOŁU”. A WIĘC W CZASIE CAŁEJ DROGI JAKĄ PRZEBYWAJĄ PRODUKTY SPOŻYWCZE, ZANIM TRAFIĄ NA STÓŁ KONSUMENTA – W CZASIE ZBIORU SKUPU, PRODUKCJI I PRZETWARZANIA W ZAKŁADZIE, W CZASIE TRANSPORTU, SPRZEDAŻY KONSUMENTOWI ORAZ PRZYRZĄDZANIA POSIŁKÓW.

Konsumenti powinni zawsze myć owoce i warzywa przed spożyciem.