|  |  |
| --- | --- |
| logo_0 | **POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W SIEMIATYCZACH**  **17-300 Siemiatycze ul. Kościuszki 35**  **tel./fax. (85) 656 04 36,, tel. (85) 656 04 36,**  **e-mail: psse.siemiatycze@sanepid.gov.pl** |

**KOMUNIKAT DLA ROLNIKÓW**

**PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE**

**UPRAWY PRODUKTÓW ROŚLINNYCH**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Siemiatyczach ponownie 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 obejmującą między innymi produkcję, 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** – zgodnie z art. 61 i 63 ust. 2 i 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022r., poz. 2132 z późn. zm.) oraz w związku z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319)

**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 Siemiatyczach ul. Kościuszki 35 , **wniosku o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.**

**Wnioski można składać**:

● osobiście od poniedziałku do piątku  w godzinach 7.30 -15.00,

● drogą elektroniczną (skan wypełnionego wniosku) na adres e-mailowy : psse.siemiatycze@sanepid.gov.pl

● tradycyjnie przesłać pocztą na adres:

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Siemiatyczach

17-300 Siemiatycze

Ul. Kościuszki 35

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 ARMiR

• 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 od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:30 do 15:00.

Formularz przedmiotowego wniosku jest dostępny w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Siemiatyczach w oraz na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/psse-siemiatycze/>

WYMAGANIA HIGIENICZNO – SANITARNE OBOWIĄZUJĄCE

NA ETAPIE PRODUKCJI PIERWOTNEJ

( UPRAWA ORAZ ZBIÓR OWOCÓW I WARZYW )

**Występowanie zatruć 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, koronowirusy, parvowirusy 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 identyfikalności/ 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.