

# INFORMACJA DLA PRODUCENTÓW PIERWOTNYCH



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Końskich przypomina, że zgodnie z art. 63 ust. 2, pkt. 12, 13 i ust. 3 oraz art. 64 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.) **podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną oraz działalność w zakresie dostaw bezpośrednich** mają prawny obowiązek dokonania wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. **Wpis zakładu do rejestru nie podlega opłacie.**

Wpis zostanie dokonany po złożeniu do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na miejsce zamieszkania producenta pierwotnego, **wniosku o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej**. Do wniosku należy dołączyć kopie zaświadczenia o nadaniu numeru identyfikacyjnego wydanego przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Dodatkowe informacje w powyższym zakresie można uzyskać w Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Końskich (telefon 41 372 30 22, pokój nr 3) od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:25 do 15:00 oraz w każdej powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej.

Formularz przedmiotowego wniosku jest dostępny w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Końskich oraz na stronie internetowej stacji <http://pssekonskie.pis.gov.pl/?onas=51>



## ***Obowiązki producentów żywności na etapie produkcji podstawowej***

- 1. Stosowanie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i Rolniczej**
- 2. Zapewnienie właściwych warunków sanitarno-higienicznych w trakcie produkcji, przechowywania oraz transportu.**
- 3. Zapewnienie dostępu wszystkich pracowników do toalet w pobliżu plantacji oraz dostęp do czystej, bieżącej wody do mycia i suszenia rąk.**
- 4. Używanie wody o prawidłowej jakości zdrowotnej.**
- 5. Przestrzeganie zasad prawidłowego nawożenia płodów rolnych.**
  - stosowanie wyłącznie dozwolonych środków ochrony roślin - **nie wolno stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami, bakteriami, pasożytami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy**
  - stosowanie nawozów sztucznych / środków ochrony roślin zgodnie z zasadami dobrej praktyki rolniczej. Niestosowanie się do w/w zasad może być przyczyną obecności w płodach rolnych pozostałości różnych związków chemicznych (pestycydów, azotanów, azotynów i innych)
  - prowadzenie ewidencji zakupu środków ochrony roślin
  - prowadzenie ewidencji prowadzonych zabiegów agrotechnicznych
  - zapewnienie odpowiednich warunków przechowywania środków ochrony roślin (wydzielona szafa/osobne pomieszczenie)
- 6. Prawidłowe składowanie, przechowywanie i usuwanie odpadów**
- 7. Kontrola pracowników**
  - egzekwowanie mycia rąk przed każdorazowym wejściem na pole
  - przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub ostra żółtaczka
  - zapewnienie posiadania czystej odzieży przy wykonywaniu pracy
  - egzekwowanie zakazu palenia i płucia podczas wykonywania zajęć
  - przestrzeganie zakazu wejścia osób nieupoważnionych w tym dzieci, które nie powinny znajdować się w obszarze zbioru,
  - przeprowadzanie szkoleń pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym,
- 8. Przestrzeganie obowiązku identyfikalności/ śledzenia surowców i produktów według zasady: „krok w tył, krok w przód” (np. lista dostawców i odbiorców) oraz stosowanie odpowiednich procedur w tym zakresie co wynika z art. 17 – 19 rozporządzenia nr 178/2002.**
- 9. Stosowanie pojemników/ naczyń do zbioru o odpowiedniej jakości i kontrola ich czystości.**
- 10. Transport i przechowywanie zbiorów w odpowiednich warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie.**
  - zachowanie odpowiednich warunków transportu i składowania produktów roślinnych zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej tj. utrzymanie w czystości oraz, w miarę potrzeby dezynfekowanie, we właściwy sposób obiektów, wyposażenia, pojemników, skrzyń czy pojazdów,
  - zabezpieczenie pomieszczeń powiązanych z produkcją pierwotną przed dostępem szkodników i zwierząt.

**Nieprzestrzeganie powyższych zasad i obowiązków może spowodować zanieczyszczenie owoców i warzyw, którego nie będzie można wyeliminować bądź ograniczyć do zadowalającego poziomu.** Dotyczy to szczególnie owoców i warzyw oferowanych do sprzedaży jako świeże lub przetworzone w nieznacznym stopniu (np. mrożonek), których z uwagi na cechy gatunkowe nie można poddać zabiegom np. obierania czy efektywnego mycia (np. maliny, truskawki, jeżyny itp.).