**Informacja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego
w Zawierciu**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zawierciu informuje, iż w związku ze zbliżającym się sezonem produkcji i zbioru warzyw oraz owoców prowadzonych przez rolników – producentów pierwotnych, koniecznym jest wdrażanie wymogów higienicznych na etapie produkcji pierwotnej określonych w:

 Załączniku I część A  Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004), który zawiera ogólne przepisy higieny, które muszą być spełnione przez podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej (produkcji podstawowej) raz  działań  powiązanych, a ponadto zawiera on zalecenia do wytycznych dobrej praktyki higienicznej.

**W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności należy:**

* stosować odpowiednie metody nawożenia oraz zapewnić właściwe używanie środków ochrony roślin i biocydów, zgodnie z instrukcjami,
* przestrzegać okresów karencji,
* stosować do uprawy i mycia owoców wodę o odpowiedniej jakości zdrowotnej,
* zapewnić dostęp wszystkim pracownikom do toalet  stałych lub przenośnych,
* zapewnić urządzenia do mycia rąk pod bieżącą wodą przez pracowników,
* zapewnić czystą odzież podczas wykonywania pracy,
* zapewnić czysty sprzęt i opakowania do zbioru owoców,
* utrzymywać transportery i/lub kontenery  do przewozu owoców w czystości i dobrej kondycji technicznej, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem,
* respektować zakaz pracy przez osoby z objawami chorobowymi, głównie takimi jak:  biegunka, wymioty,
* przestrzegać zakazu wejścia osób nieupoważnionych na teren plantacji
* przestrzegać stosowania zasad higieny w ramach Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej ( GMP ) i Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP)

Rolnicy produkujący lub zbierający produkty roślinne powinni prowadzić dokumentację dotyczącą stosowania środków ochrony roślin i biocydów, występowania szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia roślinnego.

**Zachęca się do skorzystania z wytycznych Komisji Europejskiej z 2017 r. dotyczących ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny, które dostępne są na stronie internetowej:**

[**https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=uriserv:OJ.C**](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=uriserv:OJ.C)**.**

**2017.163.01.0001.01.POL&toc =OJ:C:2017:163:TOC**

 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zawierciu przypomina również, iż

podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną 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 pkt 12 i 3 ustawy z dnia  25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz.U. z 2022 r. poz. 2132), w terminie co najmniej na 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności.**

Do wniosku należy dołączyć zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych wydane przez Kierownika Biura Powiatowego Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

Prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów będzie skutkowało wymierzeniem kary pieniężnej przez Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego zgodnie z art. 103 ust.1 i art. 104 ust. ww. ustawy.

Organem właściwym w sprawach rejestracji jest:

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zawierciu
42-400 Zawiercie, ul. 11 Listopada 15**

Wzór wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej można pobrać na stronie internetowej PSSE w Zawierciu w zakładce „Dokumenty” lub w siedzibie stacji.