

# **INFORMACJE DLA ROLNIKÓW I PRODUCENTÓW PRODUKCJI PIERWOTNEJ**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim przypomina, że podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące sprzedaż bezpośrednią oraz podmioty prowadzące produkcję pierwotną - rozumianą jako produkcję, uprawę, zbiory produktów roślinnych takich jak warzywa, owoce, grzyby, zboża

## **ZOBOWIĄZANE SĄ**

do złożenia w siedzibie właściwej powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z art.61 i 63 ust. 2 i 3 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity Dz.U. z 2020r., poz. 2021 z późn. zm.)

Wniosek można pobrać na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej:

<http://www.pssetomaszowlubelski.pis.gov.pl>

lub osobiście w siedzibie PPIS w Tomaszowie Lub. ul. Lwowska 51,

**Wpis zakładu do rejestru jest bezpłatny.**

**Niedokonanie powyższego obowiązku będzie skutkować nakładaniem kar pieniężnych.**

## **Zalecenia dla producentów produkcji pierwotnej dotyczące higieny**

1. Zapewnienie odpowiedniej jakości wody stosowanej do podlewania. Należy zwrócić uwagę na źródło pochodzenia wody oraz sposoby i warunki jej dostarczania. Identyfikacja działań w gospodarstwie, w których jest stosowana woda rolnicza /nawadnianie, stosowanie środków ochrony roślin, mycie urządzeń i sprzętu, mycie opakowań, mycie rąk/. System nawadniania, rodzaj roślin, kontakt wody z owocami. Badania mikrobiologiczne wody.
2. Właściwe nawożenie płodów rolnych (nie wolno stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy), stosowanie sezonowanego obornika.
3. Zakaz pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub żółtaczką.
4. Pracownicy powinni wykonywać prace przy zbiorze w czystej odzieży ochronnej.
5. Szkolenie pracowników zatrudnionych przy zbiorze w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.
6. Zapewnienie dostępu wszystkich pracowników do toalet w pobliżu plantacji oraz dostęp do czystej, bieżącej wody do mycia rąk, środków do mycia, dezynfekcji i suszenia rąk. Należy egzekwować mycie rąk przed każdorazowym wejściem na pole.
7. Toalety (stałe lub przenośne) powinny być umieszczone blisko powierzchni plantacji, w zamkniętym obszarze pola, gdzie pracuje personel, powinny być tak zaprojektowane, aby zapewnione było higieniczne usuwanie odpadów i zanieczyszczeń oraz gwarantowały brak możliwości przeciekań fekaliów do wód gruntowych. Toalety powinny być utrzymywane w odpowiednich warunkach sanitarnych i dobrym stanie technicznym.
8. Pojemniki i naczynia do zbioru powinny być utrzymane w dostatecznym stanie sanitarno-technicznym.

9. Zapewnienie odpowiednich warunków do mycia, osuszania i przechowywania pojemników do zbioru i pojemników transportowych. Pojemniki powinny być zabezpieczone przed zanieczyszczeniem, przed dostępem zwierząt oraz ptaków.
10. Zapewnienie właściwych warunków do przechowywania owoców /warzyw, chroniąc je przed wtórnym zanieczyszczeniem.
11. Zapewnienie należytych warunków transportu owoców/warzyw do punktu odbioru.
12. Zapewnienie identyfikowalności/śledzenia produktów według zasady: „krok w przód” tzn. wskazanie odbiorcy owoców.
13. Prawidłowe stosowanie środków ochrony roślin, zachowywanie okresów karencji, prowadzenie dokumentacji z przeprowadzonych zabiegów.
14. Właściwe zagospodarowanie odpadów, dbanie o czystość obszarów produkcyjnych / usuwanie śmieci, odpadów, usuwanie chwastów/.

Ogólne przepisy higieny dla produkcji podstawowej i powiązanych działań określa *Załącznik Nr I Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 853/2004 z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE nr L 139 z 30.04.2004r. str.1 z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz.13 t. 34, str. 319)*