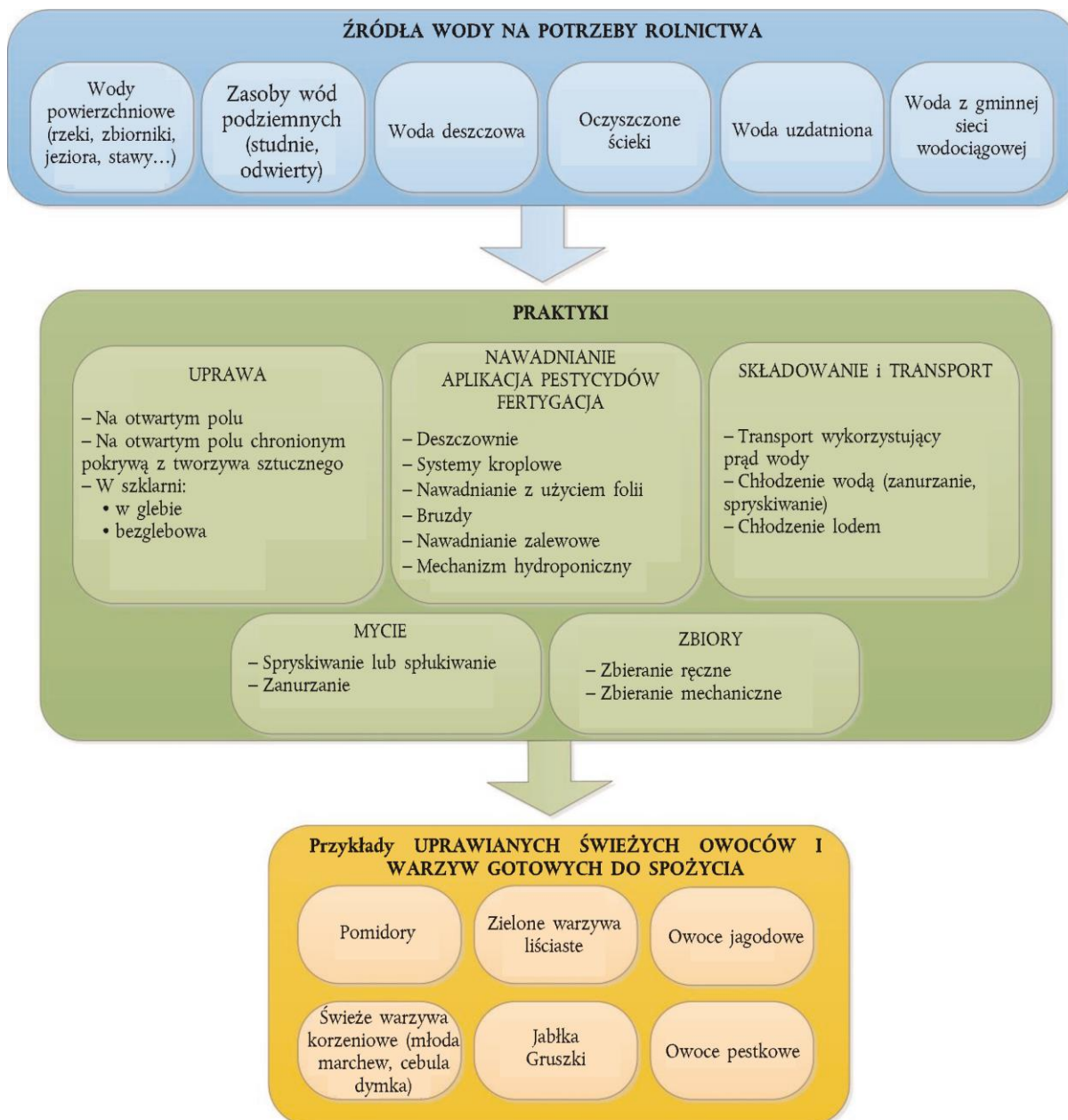


Woda w produkcji podstawowej

Wpływ na zagrożenie mikrobiologicznym zanieczyszczeniem świeżych owoców i warzyw może mieć szereg czynników związanych z wykorzystaniem wody w rolnictwie, takich jak: źródło wody, metody nawadniania (kroplowe, przy użyciu deszczowni itp.), czy część jadalna świeżych owoców i warzyw ma bezpośredni kontakt z wodą do nawadniania, metody wykonywania nawadniania przez producenta, czas nawadniania w stosunku do czasu zbioru, ewentualny dostęp zwierząt do źródła itd. Inną istotną kwestią jest etap w łańcuchu żywnościowym: np. czy ewentualne zanieczyszczenie może zostać jeszcze wyeliminowane lub ograniczone np. poprzez wysuszenie (promieniowanie słoneczne na polu), mycie itp. Żywność gotowa do spożycia oraz żywność bliższa etapu konsumpcji wymaga użycia wody lepszej jakości.



W praktyce rolniczej do czynności wykonywanych przed zbiorem, w trakcie zbioru i po nim używa się wody z różnych źródeł i różnej jakości (zbiorczo określa się ją jako „wodę na potrzeby rolnictwa”); każda z tych czynności ma odmienny wpływ na mikrobiologiczne zanieczyszczenie świeżych owoców i warzyw. **Woda o niewystarczającej jakości może potencjalnie stać się bezpośrednim źródłem zanieczyszczenia i nośnikiem powodującym rozprzestrzenianie lokalnego zanieczyszczenia na polach, na terenie zakładu produkcji lub podczas transportu.**

Za każdym razem, gdy woda ma kontakt ze świeżymi produktami, **jej jakość ma wpływ na prawdopodobieństwo zanieczyszczenia patogenami**. Jeżeli patogeny przetrwają na produktach, mogą wywołać choroby przenoszone przez żywność.

Patogeny, które są najczęściej przenoszone przez wodę niskiej jakości, to bakterie jelitowe, np. Salmonella spp., Campylobacter spp., VTEC oraz wirusy, np. Norovirus.

PRZYKŁADOWY SCHEMAT PODEJMOWANIA DECYZJI O BADANIU WODY – POMOC W OCENIE RYZYKA MIKROBIOLOGICZNEGO DOTYCZĄCEGO WODY NA POTRZEBY ROLNICTWA

