

Zalecenia dla prowadzących punkty skupu

w zakresie bezpieczeństwa mikrobiologicznego owoców i warzyw



HIGIENA I STAN ZDROWIA PERSONELU

- ⇒ Zapewniony dostęp wszystkim pracownikom do toalet (stałych lub przenośnych) oraz urządzeń wyposażonych w odpowiednie środki do mycia i osuszania rąk.
- ⇒ Zapewniona czysta odzież przy wykonywaniu pracy.
- ⇒ Egzekwowanie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, wysoka temperatura, kaszel lub żółtaczką.
- ⇒ Egzekwowanie zakazu wejścia dla osób nieupoważnionych, w tym dzieci.
- ⇒ Egzekwowanie przestrzegania przez pracowników zasad "Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej".



STAN SANITARNY STOSOWANEGO SPRZĘTU, OPAKOWAŃ ORAZ WARUNKÓW TRANSPORTU

- ⇒ Skupowane owoce i warzywa powinny być umieszczone w czystych i w dobrym stanie technicznym naczyniach i pojemnikach.
- ⇒ Zakupione surowce (owoce, warzywa) do czasu przekazania ich do zakładu przetwórczego powinny być przechowywane w odpowiednich warunkach higieniczno - sanitarnych.
- ⇒ Transport owoców i warzyw do zakładu przetwórczego powinien odbywać się czystymi i utrzymanymi w dobrym stanie technicznym środkami transportu.



Ponadto przedsiębiorca jest zobowiązany do zapewnienia identyfikowalności / śledzenia surowców według zasady "krok w tył, krok w przód" (np. lista dostawców i odbiorców) - aby w każdej chwili można było ustalić od kogo zakupione zostały surowce i do kogo zostały sprzedane dalej.

