



Informacja dla plantatorów i punktów skupu owoców i warzyw

W związku ze zbliżającym się sezonem zbioru owoców i warzyw, Główny Inspektor Sanitarny przypomina:

Podmioty prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego oraz podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią tych produktów obowiązane są złożyć wnioski o wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z art. 61 i art. 63 ust. 2 i 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

W trakcie uprawy, zbioru, magazynowania i transportu owoce i warzywa narażone są na pojawiające się zagrożenia, które musi brać pod uwagę i im zapobiegać każdy, kto produkuje, skupuje lub przetwarza te produkty. Szczególnie niebezpieczne są zagrożenia mikrobiologiczne (takie jak patogenne bakterie i wirusy), gdyż owoce i warzywa często spożywane są na surowo, bez obróbki cieplnej odpowiedniej do wyeliminowania zagrożenia. Spożycie produktów zakażonych patogennymi mikroorganizmami może prowadzić do zatruc pokarmowych, a także poważnych komplikacji zdrowotnych.

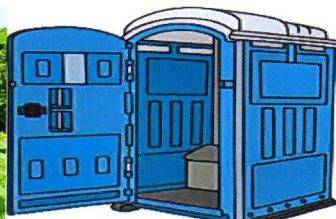
Główne źródła patogennych mikroorganizmów w owocach i warzywach to stosowane w trakcie uprawy: zanieczyszczona woda, gleba, nawozy, ścieki, a także ludzie, którzy pracując w styczności z owocami i warzywami, jednocześnie są nosicielami patogenów.

Podstawowe zasady zapobiegania zakażeniom mikrobiologicznym owoców i warzyw obejmują:

- ścisłe przestrzeganie zasad higieny wśród osób zajmujących się pozyskiwaniem i przetwarzaniem owoców i warzyw;
- zapewnienie wszystkim pracownikom produkcji i przetwórstwa owoców i warzyw dostępu do toalet stałych lub przenośnych odpowiednio zaprojektowanych w celu zapewnienia higienicznego usuwania odpadów i zanieczyszczeń, gwarantujących brak możliwości przecieków do wód gruntowych w pobliżu plantacji;
- stosowanie do uprawy, w tym nawadniania i rozcieńczania środków ochrony roślin (pestycydów) oraz nawozów wyłącznie wody wolnej od patogennych mikroorganizmów (nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiotami). Należy zwrócić uwagę na źródło pochodzenia wody oraz sposoby i warunki jej dostarczania;
- egzekwowanie obowiązku mycia rąk przed przystąpieniem do pracy, zawsze po skorzystaniu z toalety oraz w innych sytuacjach, gdy mogło dojść do zanieczyszczenia rąk;
- zalecane jest stosowanie czystych rękawiczek jednorazowych oraz odzieży ochronnej ograniczających do minimum bezpośredni kontakt człowieka z produktem;
- bezwzględne przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel, żółtaczka;
- zapewnienie czystości i odpowiedniej jakości stosowanych pojemników, naczyń do zbioru;
- opracowanie procedury dotyczącej mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni;
- przeprowadzanie systematycznych szkoleń dla pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym;



Ponadto, należy pamiętać, że każdy pomiot działający na rynku spożywczym musi potrafić zidentyfikować odbiorcę swoich produktów, a także dostawcę, od którego otrzymał środek spożywczy. Istotne jest zachowanie dokumentów, na podstawie których identyfikacja dostawców i odbiorców będzie możliwa. Informacje dotyczące dostawców i odbiorców muszą zostać przekazane na żądanie właściwych władz.





NOROWIRUSY W ŻYWNOŚCI

(informacja dla plantatorów i punktów skupu)

W związku z kolejnymi przypadkami wykrywania norowirusów w mrożonych malinach pochodzących z Polski i zgłaszania ich przez Komisję Europejską w ramach funkcjonowania systemu RASFF (System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Paszach) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łęcznej informuje:

Skażenie malin norowirusami najprawdopodobniej następuje na etapach:

- ✓ **wytwarzania:** nawadnianie, nawożenie pól zanieczyszczoną wodą
- ✓ **pozyskiwania:** brak higieny podczas zbioru, transportu, zbiór ręczny, niezachowanie okresów karencji,
- ✓ **przetwarzania, pakowania.**

Norowirusy powodują zatrucia pokarmowe.

Do zakażenia człowieka może dojść bezpośrednio poprzez kontakt z chorymi osobami lub pośrednio z przedmiotami, powierzchniami zanieczyszczonymi wymiocinami, fekaliami, albo przez spożycie skażonej żywności lub wody.

Najskuteczniejszą formą zapobiegania wirusowym infekcjom pokarmowym przenoszonym przez żywność jest ściśle przestrzeganie zasad higieny wśród osób zajmujących się pozyskiwaniem i przetwarzaniem żywności.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łęcznej przypomina o obowiązkach ciążyących na plantatorach i punktach skupu owoców miękkich w tym malin w zakresie stosowania zasad higieny w ramach Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP).

Ponadto PPIS w Łęcznej informuje, że zgodnie z art. 63 ust. 2 pkt 1 i 12 ustawy z dnia 25 sierpnia z 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.) podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcje pierwotną oraz działalność w zakresie dostaw bezpośrednich podlegają obowiązkowi rejestracji przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łęcznej na podstawie złożonego przez podmiot wniosku. We wniosku należy podać zakres i wielkość produkcji oraz rodzaj produktów pochodzenia roślinnego. Do wniosku należy dołączyć zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych.

Jednocześnie nadmieniam, iż prowadzenie w/w działalności bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów będzie skutkowało wymierzeniem kary pieniężnej zgodnie z art. 103 ust. 1 pkt.4 i art. 104 ust. 1 w/w ustawy.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności należy:

- ✓ stosować odpowiednie metody nawożenia oraz zapewnić właściwe używanie środków ochrony roślin i biocydów, zgodnie z wymogami,
- ✓ przestrzegać okresów karencji,
- ✓ stosować do uprawy i mycia owoców wodę o odpowiedniej jakości zdrowotnej,
- ✓ zapewnić dostęp do sanitariatów dla pracowników plantacji,
- ✓ zapewnić bieżącą wodę lub beczkowóz z wodą ze źródła sprawdzonego pod względem mikrobiologicznym do mycia rąk, wymagać od osób zatrudnionych przy zbiorach mycia rąk, przed przystąpieniem do zbioru malin, podnosić świadomość osób na etapie produkcji pierwotnej podczas zbioru.

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.

Egzekwowanie zasad higieny podczas zbioru malin powinno być wymagane na bieżąco!

Nieprzestrzeganie warunków higienicznych na plantacjach jest kryterium dyskwalifikującym towar!



NOROWIRUSY W ŻYWNOŚCI (informacja dla plantatorów i punktów skupu)

Skażenie malin norowirusami najprawdopodobniej następuje na etapach:

- ✓ **wytwarzania:** np. nawadnianie plantacji oraz nawożenie pól zanieczyszczoną wodą
- ✓ **pozyskiwania:** brak higieny podczas zbioru, transportu, zbiór ręczny, niezachowanie okresów karencji, transport
- ✓ **przetwarzania, pakowania.**

Maliny nie podlegają myciu po zbiorze !

Norowirusy powodują zatrucia pokarmowe.

Do zakażenia człowieka może dojść przez spożycie skażonej żywności lub wody (np. świeże lub mrożone owoce nie poddane obróbce termicznej, które mogły ulec skażeniu norowirusami na etapie zbioru, skupu, lub produkcji), a także bezpośrednio poprzez kontakt z chorymi osobami lub pośrednio z przedmiotami, powierzchniami zanieczyszczonymi wymiocinami, fekaliami.

Najskuteczniejszą formą zapobiegania wirusowym infekcjom pokarmowym przenoszonym przez żywność jest **ściśle przestrzeganie zasad higieny wśród osób w czasie zbioru**. Należy pamiętać aby osoby trudniące się zbiorem malin miały dostęp do toalety w pobliżu plantacji oraz możliwość umycia rąk.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności należy:

- ✓ stosować odpowiednie metody nawożenia oraz właściwie używać środki ochrony roślin i biocydów, zgodnie z wymogami,
- ✓ przestrzegać okresów karencji,
- ✓ stosować do uprawy i mycia owoców wodę o odpowiedniej jakości zdrowotnej,
- ✓ dopilnować aby pracownicy przed rozpoczęciem zbioru malin, po skorzystaniu z toalety, każdorazowo myli ręce
- ✓ zapewnić dostęp do sanitariatów dla pracowników plantacji,
- ✓ zapewnić bieżącą wodę lub beczkowóz z wodą ze źródła sprawdzonego pod względem mikrobiologicznym do mycia rąk, podnosić świadomość osób na etapie produkcji pierwotnej podczas zbioru.
- ✓ Osoby które mają objawy chorobowe (m.in. biegunkę, wymioty) nie powinny mieć kontaktu z żywnością (nie mogą prowadzić zbioru, produkcji, skupu, sprzedaży żywności, przygotowywać posiłków i powinny zgłosić się do lekarza.

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.

Egzekwowanie zasad higieny podczas zbioru malin powinno być wymagane na bieżąco!

Nieprzestrzeganie warunków higienicznych na plantacjach jest kryterium dyskwalifikującym towar!



HIGIENA ZBIORU

Bezpieczeństwo żywności związane ze spożywaniem owoców i warzyw rozgrywa się podczas całego trwania ich życia tj:

podczas zbiorów, skupu, magazynowania, transportu, przechowywania itp.

Aby uniknąć przenoszenia zarazków, uszanujmy kilka prostych zasad higieny :

- **Myję ręce przed każdym powrotem na miejsce pracy a przede wszystkim wracając z toalety, po posiłku, po przerwie, po spaleniu papierosa.**
- **Moje paznokcie muszą być krótkie** by nie kaleczyć owoców, czyste i nielakierowane.
- **Nie palę** w miejscu pracy.
- **Moje włosy muszą być związane i/lub okryte.**
- **Każda rana musi być ochroniona plastrem.**
- **Nie pije i nie jem nad wózkami ani w miejscu pracy.**
- **Zabrania się wstępu zwierzętom** na miejsce zbioru.