

WYTYCZNE I ZALECENIA DLA PODMIOTÓW PRODUKCJI PODSTAWOWEJ

Podmioty prowadzące produkcję podstawową produktów pochodzenia roślinnego, dostawy bezpośrednie oraz rolniczy handel zobowiązane są złożyć do właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego 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 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

W trakcie uprawy, zbioru, magazynowania, transportu i przetwórstwa owoców i warzyw istnieje duże ryzyko ich zanieczyszczenia. Szczególnie niebezpieczne są zagrożenia mikrobiologiczne (chorobotwórcze bakterie i wirusy), gdyż owoce i warzywa często spożywane są na surowo, bez obróbki cieplnej eliminującej zagrożenie. Spożycie produktów zakażonych patogennymi mikroorganizmami może prowadzić do zatruc pokarmowych, a także poważnych komplikacji zdrowotnych.

~~Wobec powyższego, ważne jest przestrzeganie zasad higieny na każdym etapie produkcji w celu zapobieżenia zakażeniom mikrobiologicznym owoców i warzyw.~~

- dobra jakość wody stosowanej do podlewania (nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiocinami ludzkimi),
- nie stosować do nawożenia odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy,
- zapewnić dostęp wszystkim pracownikom do toalet w pobliżu plantacji oraz dostęp do czystej wody do mycia i suszenia rąk,
- przestrzegać mycia rąk przed każdorazowym wejściem na pole, zalecane jest stosowanie rękawiczek jednorazowych,
- zakaz pracy dla osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, lub żółtaczka,
- zakaz wejścia osób nieupoważnionych, w tym dzieci które nie powinny znajdować się w obszarze zbioru,
- czysta odzież przy wykonywaniu pracy,
- czystość i właściwa jakość stosowanego sprzętu, opakowań oraz warunków transportu,
- przestrzeganie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i Rolniczej,
- odbycie odpowiednich szkoleń w zakresie higieny personelu i produkcji,
- przestrzeganie przez przedsiębiorców obowiązku identyfikowalności / śledzenia surowców i produktów według zasady: „krok w tył, krok w przód” (np. lista dostawców i odbiorców) oraz stosowanie przez nich odpowiednich procedur w tym zakresie.

Nieprzestrzeganie warunków higienicznych na plantacjach jest kryterium dyskwalifikującym towar, w związku z czym nie powinien być on przyjęty do punktów skupu.

Dobrym narzędziem edukacyjnym są wytyczne Komisji Europejskiej z 2017r.

„Zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny” (Dz.Urz. UE C 163, str. 1 z dnia 23.05.2017 r.)

link: 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

Wytyczne z założenia są praktyczną pomocą dla producentów produkcji pierwotnej świeżych owoców i warzyw, bez względu na wielkość przedsiębiorstwa. Obejmują zasady Dobrej Praktyki Higienicznej GHP oraz Dobrej Praktyki Rolniczej GAP, które należy stosować na poziomie produkcji pierwotnej, w okresie wzrostu, na etapie zbioru i po zbiorze. Dokument zawiera listy kontrolne w zakresie higieny w danej kategorii ryzyka. Każdy producent może wykorzystać je do sprawdzenia, czy spełnia wymogi prawa żywnościowego w zakresie higieny.

Natomiast producenci kiełków mogą posiłkować się dokumentem pt.:

„Poradnik w zakresie higieny produkcji kiełków i nasion do kiełkowania” (Dz. Urz. UE C 220, str. 30 z dnia 08.07.2017 r.)

link: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XX0708\(01\)&from=PL](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XX0708(01)&from=PL)

Przewodnik skierowany jest do producentów nasion do kiełkowania i kiełków uzyskanych w wyniku rozwoju nasion w wodzie lub innym nośniku. Obejmuje minimalne wymagania w zakresie produkcji kiełków w Unii Europejskiej. Celem przewodnika jest zapewnienie wyczerpujących instrukcji dotyczących praktyk w zakresie higieny do celów bezpiecznej produkcji kiełków i nasion do kiełkowania. Niniejszy dokument można wykorzystać do tworzenia list kontrolnych w ramach kontroli wewnętrznej.

Załączniki:

[Zalecenia dla plantatorów](#)

[Zalecenia dla prowadzących punkty skupu](#)

[Zalecenia dla przetwórców](#)