

## Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łęcznej przypomina o obowiązkach ciążyących na plantatorach i punktach skupu

### ZANIECZYSZCZENIA W ŻYWNOSCI (informacja dla plantatorów i punktów skupu)

Zanieczyszczenia płodów ryzykiem zagrzybienia i infekcji następuje na etapach:

- ✓ **wytworzenie** - uszkodzenie - uszkodzenie roślin z nieznanego źródła, nieprzebadanej stacji, upraw (roślin sąsiadów)
- ✓ **przyskiewanie** - brak higieny podczas zbioru, transportu, zbiór ręczny, niezachowanie okresów karencji środków ochrony roślin czy insektów
- ✓ **przetwarzanie, pakowanie**.

Najbardziej niebezpiecznym wirusem infekcji pokarmowych przenoszonym przez żywność jest ściśle przestrzeganie zasad higieny osób zajmujących się przyskiewaniem i przetwarzaniem żywności.

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

Ponadto PPIŚS w Łęcznej informuje, że zgodnie z art. 43 ust. 1 pkt 1 i 12 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 2132 z późn. zm.) podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję 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.

Jednocześnie nadmieniam, iż prowadzenie w/w działalności bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów będzie skutkowało wymierzaniem 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 wytycznymi.
  - ✓ przestrzegać okresów karencji.
  - ✓ stosować do oprawy i oprawy owoców wodę o odpowiedniej jakości zdrowotnej.
  - ✓ zapewnić dostęp do sanitariatów dla pracowników plantacji.
  - ✓ zapewnić bieżącą wodę lub bezchlorow. z wodą ze źródła sprężonego pod względem mikrobiologicznym do mycia rąk, wyznaczi od osób zatrudnionych przy zbiorach upraw rąk, przed przygotowaniem do zbioru, podkaszanie i wyładunek osób na etapie produkcji pierwotnej podczas zbioru.
- Polacy produkujący lub eksportujący 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 powinno być wymagane na bieżąco!

Nieprzebrnięcie warunków higienicznych na plantacjach jest kryterium dyskwalifikującym towary!

[wytyczne dla rolników](#)

[Wniosek o dokonanie zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej](#)

[Wniosek o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej](#)