

WYTYCZNE DLA PRODUCENTÓW PRODUKCJI PIERWOTNEJ

- jakość wody stosowanej do podlewania (nie może być zanieczyszczona fekaliami).
Należy zwrócić uwagę na źródło pochodzenia wody oraz sposoby i warunki jej dostarczenia. Woda do upraw powinna spełniać następujące kryteria mikrobiologiczne: grupa coli poniżej 50 000 w 100ml, gr. coli termotolerancyjne poniżej 20 000 w 100ml, paciorkowce kałowe poniżej 10 000 w 100ml, Salmonella nieobecne.
- nawożenie płodów rolnych (nie wolno stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy),
- czy zabiegi akwakultury nie są stosowane na powierzchniach podejrzanych o zanieczyszczenia osadami dennymi
- stosować zasadę mycia rąk przed każdorazowym wejściem na pole,
- przestrzegać zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub ostra żółtaczka, i w jaki sposób jest realizowany,
- sposób zbioru - czy zbiór odbywa się ręcznie (w rękawiczkach lub bez) czy maszynowo; jeśli maszynowo, czy stan techniczno-sanitarny urządzeń do zbioru jest odpowiedni,
- posiadać czystą odzież przy wykonywaniu pracy,
- przeprowadzać szkolenia pracowników zatrudnionych na plantacjach w zakresie higieniczno-sanitarnym,
- posiadać procedury dotyczące mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni,
- dbać o czystość i jakość stosowanych pojemników do zbioru, skrzyń, łubianek,
- przestrzegać i stosować zasady Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i Rolniczej oraz Standardowych Procedur Operacyjnych przez pracowników,
- przestrzegać obowiązku identyfikowalności/śledzenia surowców i produktów według zasady: „krok w przód” (np. lista odbiorców- punkty skupu, zakłady)
- zapewnić dostęp wszystkim pracownikom do toalet w pobliżu plantacji oraz dostęp do czystej, bieżącej wody do mycia rąk oraz higienicznego suszenia rąk,

W tym celu należy zapewnić toalety (stałe lub przenośne):

- blisko powierzchni plantacji, w zamkniętym obszarze pola, gdzie pracuje personel,
- w wystarczającej ilości dla zatrudnionego personelu,
- tak zaprojektowane, że zapewniają higieniczne usuwanie odpadów i zanieczyszczeń,
- tak zaprojektowane, że gwarantują brak możliwości przecieków do wód gruntowych (bezoptywowy zbiornik na nieczystości),
- tak, aby utrzymać je w odpowiednich warunkach sanitarnych i dobrym stanie (zapewnione mydło oraz instrukcje),
- tak, aby były myte i dezynfekowane zgodnie z przyjętymi procedurami,
- oddzielne dla gości i personelu (o ile to możliwe).



WYTYCZNE DLA PUNKTÓW SKUPU

- zapewnić dostęp wszystkim pracownikom do toalet (stałych lub przenośnych) i urządzeń do mycia rąk pod bieżącą wodą,
- zapewnić czystą odzież przy wykonywaniu pracy,
- przeprowadzać kontrolę czystości i jakości stosowanego sprzętu, opakowań, oraz warunków transportu,
- respektować zakaz pracy dla osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura lub ostrej żółtaczki,
- sprawdzać zakaz wejścia osób nieupoważnionych w tym dzieci, zwierząt domowych,
- przestrzegać stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej przez pracowników,
- przestrzegać 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, egzekwowanie obowiązku rejestracji producentów produkcji pierwotnej (rolników) przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego ze względu na lokalizację działki – pola



WYTYCZNE DLA TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA

- przeprowadzanie dokładnej kontroli czystości i jakości stosowanych środków transportu- części ładunkowej, przyczep,
- dbać o czystość i jakość stosowanych pojemników do zbioru, skrzyń, kistenów, łubianek
- sprawdzanie warunków i sposobu przechowywania produktów,
- sprawdzanie posiadania czystej odzieży przez personel przy wykonywaniu pracy,
- przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura lub ostrej żółtaczki,
- przestrzeganie stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej przez pracowników,
- sprawdzanie zakazu wejścia osób nieupoważnionych, w tym dzieci.

