

Rolnik, który sprzedaje swoje plody rolne pochodzenia roślinnego z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi do punktu skupu, zakładu przetwórczego, bezpośrednio ze swojego gospodarstwa rolnego lub na targowisku, a także, który przetwarza swoje plody rolne w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego podlega obowiązkowi rejestracji



WYTYCZNE DLA PRODUCENTÓW PRODUKCJI PIERWOTNEJ

- woda stosowana do podlewania roślin nie może być zanieczyszczona fekaliami,
- w przypadku wykorzystywania wody ze studni, stawu lub deszczówki do celów higienicznych lub podlewania roślin należy przeprowadzić badanie wody w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych tj. Liczba *Escherichia coli*,
- nie wolno stosować do nawożenia roślin odchodów ludzkich,
- należy stosować zasadę mycia rąk każdorazowo przed kontaktem z owocami lub warzywami,
- należy przestrzegać zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub ostra żółtaczka,
- należy posiadać czystą odzież przy wykonywaniu pracy,
- w przypadku zbioru ręcznego należy stosować rękawice jednorazowe lub używać środka do dezynfekcji rąk,
- w przypadku zbioru maszynowego ocena stanu techniczno-sanitarnego urządzeń do zbioru,
- należy przeprowadzać szkolenia pracowników prowadzących zbiór w zakresie higieniczno-sanitarnym,
- należy dbać o czystość i jakość stosowanych pojemników do zbioru tj. skrzynek, łubianek itp.
- nie należy stosować opakowań drewnianych,
- należy przestrzegać i stosować zasady Dobrej Praktyki Higienicznej,
- należy przestrzegać obowiązku identyfikowalności tj. śledzenia surowców np. prowadzić zapisy dotyczące daty oraz ilości zebranych surowców, a także miejsca sprzedaży,
- należy zapewnić dostęp do wody zdatnej do spożycia przeznaczonej do mycia rąk oraz higienicznego suszenia rąk,
- należy zapewnić dostęp wszystkim pracownikom do toalet w pobliżu plantacji w wystarczającej ilości dla zatrudnionego personelu [toalety powinny być zaprojektowane w sposób zapewniający higieniczne usuwanie odpadów i zanieczyszczeń oraz gwarantujący brak przeciekania nieczystości do wód gruntowych (bezodpływowy zbiornik na nieczystości), ponadto powinny być utrzymane we właściwym stanie sanitarno-technicznym].

**Podmiot lub osoba fizyczna prowadząca
punkt skupu owoców
i warzyw lub zbóż przeznaczonych
do spożycia przez ludzi podlegają
obowiązkowi zatwierdzenia przez
Państwowego Powiatowego Inspektora
Sanitarnego na podstawie złożonego przez
podmiot wniosku**

WYTYCZNE DLA PROWADZĄCYCH PUNKT SKUPU



- należy zapewnić dostęp wszystkim pracownikom do toalet (stałych lub przenośnych) i urządzeń do mycia rąk pod bieżącą wodą zdatną do spożycia,
- należy zapewnić czystą odzież dla pracowników przy wykonywaniu pracy,
- należy przeprowadzać kontrolę czystości i jakości stosowanego sprzętu oraz opakowań (skrzyń, kistenów, łubianek),
- należy przestrzegać zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub ostra żółtaczka,
- należy respektować zakaz wejścia osób nieupoważnionych w tym dzieci oraz zwierząt domowych,
- przestrzegać stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej przez pracowników,
- przestrzegać obowiązku identyfikowalności tj. śledzenia surowców według zasady: „krok w tył, krok w przód” (np. lista dostawców i odbiorców),
- należy prowadzić rejestr dostawców przyjmować surowce wyłącznie od producentów produkcji pierwotnych posiadających zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.



Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Łęcznej
ul. Krasnystawska 52, 21-010 Łęczna tel. 81 752-31-67

**Podmiot lub osoba fizyczna posiadająca
środki transportu przeznaczone m.in.
do przewozu owoców, warzyw lub zbóż
podlegają obowiązkowi zatwierdzania
lub rejestracji przez Państwowego
Powiatowego Inspektora Sanitarnego
na podstawie złożonego przez podmiot
wniosku**



WYTYCZNE DLA PROWADZĄCYCH TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE OWOCÓW I WARZYW

- należy okresowo przeprowadzać kontrole czystości i jakości stosowanych środków transportu tj. części ładunkowej, przyczep,
- należy dbać o czystość i jakość stosowanych pojemników do zbioru m.in. skrzyń, kistenów, łubianek,
- należy monitorować warunki i sposób przechowywania produktów,
- należy zapewnić czystą odzież dla pracowników przy wykonywaniu pracy,
- należy przestrzegać zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub ostra żółtaczka,
- należy przestrzegać i stosować zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.



PROSTE KROKI DO HIGIENY

Wpływ na bezpieczeństwo żywności mają następujące etapy:

- ✓ wzrost roślin,
- ✓ zbiór,
- ✓ skup,
- ✓ magazynowanie,
- ✓ transport,
- ✓ przechowywanie

Aby uniknąć przenoszenia zarazków, stosujemy 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 i czyste** by nie kaleczyć owoców,
- **Nie palę papierosów** w miejscu pracy.
- **Moje włosy muszą być związane** i/lub okryte.
- **Każda rana musi być ochroniona plastrem**.
- **Nie pije i nie jem** w miejscu pracy, nad skrzynkami, koszykami itp.
- **Respektuje zakaz wstępu zwierzętom** na miejsce zbioru.
- **Nie przystępuje do pracy z objawami** takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub ostra żółtaczka,