

Zalecenia dla producentów owoców i warzyw



W ostatnich latach odnotowano wzrost powiadomień dotyczących zakażeń owoców patogennymi wirusami przenoszonymi przez żywność. Główne źródła wirusów w żywności, mogą pojawić się podczas pierwotnej produkcji, obejmując wodę, glebę, nawozy, ścieki. Należy stosować takie działania zapobiegawcze, które zapewnią, że surowiec, który następnie zostanie przetworzony i wprowadzony do obrotu będzie bezpieczny - wolny od zanieczyszczeń mikrobiologicznych.

Zalecenia na etapie zbioru

- **odpowiednia jakość wody do podlewania upraw** – należy prowadzić kontrolę jakości wody. Woda powinna spełniać następujące kryteria mikrobiologiczne:
 - liczba bakterii grupy coli - poniżej 50 000 jtk w 100 ml,
 - liczba bakterii grupy coli termotolerancyjnej - poniżej 20 000 jtk w 100 ml,
 - liczba paciorkowców kałowych - poniżej 10 000 jtk w 100 ml,
 - bakterie z rodzaju Salmonella - nieobecne!
- woda nie może być zanieczyszczona fekaliami ludzkimi. Należy zwrócić szczególną uwagę na źródło pochodzenia wody (woda powierzchniowa, studnie wiercone) warunki jej dostarczenia (beczki, paletokontenery) oraz sposób dystrybucji (stan sanitarny węży rozprowadzających wodę oraz zaworów).
- **prawidłowe nawożenie płodów rolnych** – do nawożenia nie wolno stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami utrzymującymi się nawet przez kilka miesięcy,
- **zapewniony dla wszystkich pracowników dostęp do toalet** w pobliżu plantacji oraz dostęp do czystej, bieżącej wody do mycia i suszenia rąk.

Toalety stałe lub przenośne powinny być:

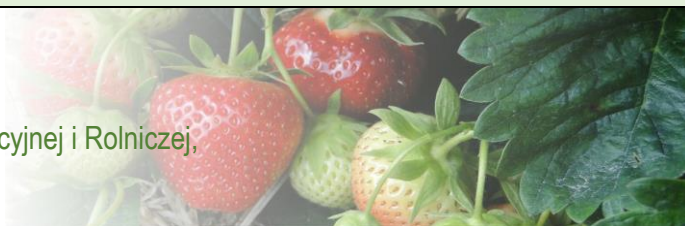
- umieszczone blisko powierzchni plantacji, w zamkniętym obszarze pola, gdzie pracuje personel,
- w wystarczającej ilości dla zatrudnionych osób,
- zaprojektowane w sposób zapewniający higieniczne usuwanie odpadów i zanieczyszczeń oraz gwarantujący brak możliwości przeciekań do wód gruntowych,
- utrzymywane w odpowiednich warunkach sanitarnych i dobrym stanie (zaopatrzone w mydło, ręczniki jednorazowe oraz instrukcję mycia rąk),
- myte i dezynfekowane zgodnie z przyjętymi procedurami.

Zalecenia sanitarne

- mycie rąk przed każdorazowym wejściem na pole, stosowanie rękawiczek jednorazowych,
- zakaz pracy osób z objawami chorobowymi takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub żółtaczka,
- używanie czystej odzieży przy wykonywaniu prac,
- przestrzeganie zakazu palenia i plucia podczas wykonywania zajęć,
- stosowanie czystych pojemników i naczyń do zbioru,
- przestrzeganie zakazu wejścia na pole/plantację osób nieupoważnionych w tym dzieci, które nie powinny znajdować się w obszarze zbioru.

Ponadto producent (rolnik) powinien:

- stosować zasady Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i Rolniczej,
- prowadzić listę odbiorców surowca.



PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY WE WŁOCŁAWKU

87-800 Włocławek, ul. Kilińskiego 16, tel. (54) 4116833

fax (54) 4116840 e-mail: psse.wloclawek@pis.gov.pl www.pssewloclawek.pl