

**WYMAGANIA HIGIENICZNO - SANITARNE OBOWIAZUJĄCE NA ETAPIE  
PRODUKCJI PIERWOTNEJ**

**(UPRAWA ORAZ ZBIÓR OWOCÓW I WARZYW)**

W celu zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności pochodzenia roślinnego niezbędne jest bezwzględne przestrzeganie określonych wymogów higieniczno - sanitarnych już na etapie produkcji pierwotnej owoców i warzyw (uprawa, zbiór).

W związku z powyższym przedsiębiorcy zajmujący się produkcją pierwotną (plantatorzy owoców i warzyw) powinni:

- eliminować przypadki nawożenia płodów rolnych fekaliami, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami, mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy,
- stosować do upraw wodę spełniającą odpowiednie kryteria mikrobiologiczne ( bakterie z grupy coli poniżej 50000 w 100 ml, z grupy coli termo tolerancyjne poniżej 20000 w 100 ml, paciorkowce kałowe poniżej 10000 w 100 ml, salmonella nieobecna)
- zapewnić osobom pracującym przy zbiorze dostęp do toalet w odpowiedniej ilości w stosunku do zatrudnionego personelu:
  - a) toalety ( stałe lub przenośne) powinny być zlokalizowane blisko powierzchni plantacji, w zamkniętym obszarze pola gdzie pracuje personel,
  - b) należy utrzymywać je w należyтым stanie sanitarno-technicznym,
  - c) należy myć je i dezynfekować zgodnie z opracowaną instrukcją z tego zakresu,
  - d) należy zapewnić higieniczne usuwanie nieczystości
  - f) należy zapewnić oddzielne toalety dla personelu i o ile to możliwe dla gości,
- zapewnić pracownikom dostęp do bieżącej wody do mycia rąk,
- dokonywać mycia rąk przed każdorazowym wejściem na pole ( zalecane jest stosowanie jednorazowych rękawiczek)
- zapewnić czystą odzież ochronną przy wykonywaniu pracy,
- nie dopuszczać do pracy przy zbiorze owoców i warzyw osób, u których występują takie objawy jak: biegunka, wymioty, kaszel, temperatura
- zapewnić odpowiednią czystość pojemników i naczyń do zbioru owoców i warzyw,
- bezwzględnie egzekwować zakaz wstępu do obszaru zbioru osób nieupoważnionych (w tym dzieci),

- zapewnić stosowanie procedury identyfikacji/ śledzenia surowców według zasady " krok w przód" (lista odbiorców),

-przestrzegać zasad dobrej praktyki rolniczej ( GAP),

- przeprowadzać dla osób pracujących przy zbiorze owoców i warzyw szkolenia w zakresie podstawowych zasad higieny.

Nieprzestrzeganie warunków higieniczno-sanitarnych na plantacjach jest kryterium dyskwalifikującym surowiec, dlatego też nie może być on przyjęty np. do PUNKTU SKUPU, czy bezpośrednio do zakładu produkcyjnego.

Według opinii ekspertów w dziedzinie epidemiologii poprawa sytuacji w zakresie higieny zbioru owoców i warzyw może nastąpić tylko w przypadku stałego egzekwowania od osób pracujących na plantacjach mycia rąk przed wejściem na pole, zapewnienia pracownikom dostępu do toalet w pobliżu plantacji, a także zapewnienia urządzeń do mycia rąk w bieżącej wodzie po skorzystaniu z toalety.

Państwowa Inspekcja Sanitarna posiada uprawnienia do wstępu na teren plantacji, a w przypadku wystąpienia zagrożenia epidemicznego podejmowania niezbędnych badań w celu jego wyeliminowania.

Poza tym należy także pamiętać, że każdy podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji pierwotnej powinien złożyć do terenowo właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wniosek o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie prowadzonej działalności. Obowiązek powyższy wynika z art. 61 i art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( tj. Dz.U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 z późniejszymi zmianami).

Niedopełnienie ustawowego obowiązku zagrożone jest sankcją w postaci kary pieniężnej nakładanej w trybie postępowania administracyjnego przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego ( art. 103 i art. 104 cytowanej ustawy).