



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Radomiu, w związku ze zbliżającym się sezonem produkcji i zbioru owoców i warzyw w Polsce, **przypomina** producentom pierwotnym jak również skupom owoców i warzyw oraz producentom mrożonych owoców i warzyw, **o konieczności rejestracji u właściwych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych gospodarstw rolnych** działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną i/lub prowadzących dostawy bezpośrednie płodów rolnych. Powyższy obowiązek wynika z przepisów art. 63 ust. 1 i 2, pkt 1 i 12 oraz art. 64 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Produkty pierwotne roślinne obejmują zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby hodowlane, które są wprowadzane na rynek spożywczy.



W związku z powyższym producent zobowiązany jest:

- 
- co najmniej na 14 dni przed dniem rozpoczęcia tej działalności złożyć do właściwego, ze względu na miejsce prowadzenia działalności (lokalizacji plantacji), Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wniosek o wpis do rejestru zakładów. We wniosku należy określić m.in. rodzaj i zakres działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaj żywności, która ma być przedmiotem produkcji lub obrotu. Należy również dołączyć zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych.

Wzory wniosków określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji dostępne są na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Radomiu.



Wpis zakładu do rejestru nie podlega opłacie. Natomiast zgodnie z art. 103 ust. 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, kto prowadzi działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością bez złożenia „wniosku o wpis do rejestru zakładów (...)”, podlega karze pieniężnej.

niepodlega

POLSKA
STULECIE ODZYSKANIA
NIEPODLEGŁOŚCI

WYTYCZNE DLA PRODUCENTÓW OWOCÓW I PUNKTÓW SKUPU

Etap zbioru:

Na plantacjach powinny być wdrożone odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne obejmujące przede wszystkim zapewnienie:

- **dostępu wszystkich pracowników do toalet (stałych lub przenośnych)** w pobliżu plantacji. Toalety powinny być w wystarczającej ilości dla zatrudnionego personelu, oraz tak zaprojektowane, aby zapewniały higieniczne usuwanie odpadów i zanieczyszczeń, a także gwarantowały brak możliwości przeciekań do wód gruntowych. Powinny być utrzymywane w odpowiednich warunkach sanitarnych (myte i dezynfekowane zgodnie z przyjętymi procedurami) i dobrym stanie;
- **dostępu do czystej, bieżącej wody do mycia rąk oraz dostępu do środków umożliwiających higieniczne ich mycie i suszenie (mydła w płynie, ręczników jednorazowego użycia);**
- **właściwego nawożenia płodów rolnych** (nie wolno stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy);
- **odpowiedniej jakości wody stosowanej do podlewania** (nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiotami ludzkimi). Woda do upraw powinna spełniać wymagane kryteria mikrobiologiczne;

**Wszyscy pracownicy wykonujący prace przy zbiorze owoców
powinni:**

- myć ręce przed każdorazowym wejściem na pole i po skorzystaniu z toalety zalecane jest stosowanie rękawiczek jednorazowych;
- przestrzegać zakazu pracy w przypadku wystąpienia objawów takich jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub żółtaczka;
- posiadać czystą odzież przy wykonywaniu pracy;
- uczestniczyć w szkoleniach w zakresie higieniczno-sanitarnym;
- używać do zbioru odpowiedniej czystości i jakości pojemników;

Ponadto producenci produkcji pierwotnej powinni:

- stosować zasady Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i Rolniczej - posiadać odpowiednie procedury dotyczące mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni;
- przestrzegać obowiązku identyfikowalności/śledzenia produktów według zasady: „krok w przód” (np. lista odbiorców);

Etap skupu:

Na etapie skupu owoców powinny być zapewnione właściwe warunki higieniczno-sanitarne, a w szczególności powinny być zapewnione:

- dostęp wszystkich pracowników do toalet (stałych lub przenośnych) i urządzeń do mycia rąk pod bieżącą wodą;
- czysta odzież przy wykonywaniu pracy;
- odpowiedniej czystości i jakości stosowany sprzęt, opakowania oraz właściwe warunki transportu;
- zakaz pracy dla osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub żółtaczka;
- zakaz wejścia osób nieupoważnionych;
- przestrzegane stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej przez pracowników;
- przestrzegane przez przedsiębiorców obowiązku identyfikowalności - śledzenia surowców i produktów według zasady: „krok w tył, krok w przód” (np. lista dostawców i odbiorców) oraz stosowane przez nich odpowiednich procedur w tym zakresie;

W przypadku zastrzeżeń co do spełniania przez dostawców właściwych warunków higienicznych i sanitarnych, przedsiębiorcy prowadzący punkty skupu powinni informować, że nie będą przyjmować owoców, które mogą być zagrożone skażeniem patogennymi wirusami.