



ULOTKA INFORMACYJNA W ZAKRESIE PRODUKCJI PIERWOTNEJ OWOCÓW I WARZYW

Niniejszy materiał ma na celu podniesienie świadomości producentów owoców i warzyw na etapie produkcji pierwotnej w zakresie higieny produkcji żywności oraz obowiązku identyfikowalności środków spożywczych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59) pełni nadzór między innymi nad warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia. Stosowane kompleksowe podejście do bezpieczeństwa żywności opiera się na kontrolowaniu wszystkich etapów łańcucha żywnościowego „od pola do stołu”. Zgodnie z art. 63 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, z późn. zm.) podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną żywności zobowiązane są do złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (wzór wniosku dostępny na stronie ww.psse-konin.pl w folderze „Pliki do pobrania”).

Warunki konieczne do spełnienia przy produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego zostały ustalone w załączniku I do rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L poz. 139 str. 1 z 2004 r.). Szczególne znaczenia dla bezpieczeństwa wprowadzanej do obrotu żywności ma organizacja i warunki stosowane przy uprawie, zbiorze i sprzedaży owoców i warzyw, które spożywane są zarówno w formie przetworzonej jak i na surowo.

Ułatwieniem w zrozumieniu ustalonych wymagań oraz praktyczne wskazówki odnoszące się do produkcji i zbioru owoców i warzyw zostały zawarte w Zawiadomieniu Komisji Europejskiej z 2017 r. dotyczącym ograniczenia ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny.

Powyższe wytyczne dostępne są pod adresem stron internetowych:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=uriserv:OJ.C.2017.163.01.0001.01.POL&toc=OJ:C:2017:163:TOC>.

Wytyczne wskazują na główne czynniki wpływające na występowanie zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji podstawowej owoców i warzyw. Dokument ten zawiera wytyczne dotyczące sposobów niwelowania zagrożeń dla bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności poprzez dobre praktyki rolnicze (GAP) i dobre praktyki higieniczne (GHP) w produkcji podstawowej w okresie wzrostu, na etapie zbioru i po zbiorze świeżych owoców i warzyw sprzedawanych konsumentom w stanie surowym (nieprzetworzonych) lub w minimalnym stopniu przetworzonych (mytych, sortowanych, pakowanych).

Nieprzestrzeganie warunków higienicznych na plantacjach jest kryterium dyskwalifikującym towar, w związku z czym nie powinien być on przyjęty do punktów skupu.

Obszarami, które są kluczowe dla zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej żywności są:

- jakość wody stosowanej do uprawy i mycia owoców i warzyw na wszystkich etapach produkcji pierwotnej
- stosowanie odpowiednich metod nawożenia (wyeliminowanie możliwości nawożenia płodów rolnych fekaliami),
- przestrzeganie podstawowych zasad higieny, w tym mycia rąk przed wejściem na pole w celu zbioru,
- zapewnienie dostępu pracownikom do toalet w pobliżu plantacji i wymagania obecności urządzeń do mycia rąk po skorzystaniu z toalety,
- stan zdrowia osób zatrudnionych przy zbiorze.

Powyższe ma na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się niepożądanych mikroorganizmów mogących wywołać stan chorobowy po zjedzeniu skażonej nimi żywności. Ograniczenie patogenów uzyskuje się poprzez stosowanie odpowiednich zabezpieczeń na wszystkich etapach produkcji żywności. Poniżej wyszczególniono podstawowe zasady konieczne do przestrzegania w trakcie prowadzenia produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.

Etap zbioru:

- woda do podlewania nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiocinami ludzkimi,
- do nawożenia płodów rolnych nie wolno stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi drobnoustrojami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy,
- zapewnić dostęp wszystkim pracownikom do toalet w pobliżu plantacji oraz dostęp do czystej wody do mycia i suszenia rąk oraz przestrzegać mycia rąk przed każdorazowym wejściem na pole,
- zalecane jest stosowanie rękawiczek jednorazowych,
- przestrzegać zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub żółtaczka,
- posiadać czystą odzież przy wykonywaniu pracy,

- szkolić pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym,
- posiadać procedury dotyczące mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni,
- pilnować czystości i jakości stosowanych pojemników, naczyń do zbioru,
- przestrzegać stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i Rolniczej przez pracowników,
- przestrzegać zakazu wejścia osób nieupoważnionych w tym dzieci, które nie powinny znajdować się w obszarze zbioru,
- przestrzegać obowiązku identyfikowalności/śledzenia produktów (np. lista odbiorców) oraz stosowanie przez nich odpowiednich procedur w tym zakresie – producent żywności ma obowiązek posiadania informacji o każdym podmiocie, któremu dostarczył zebrane owoce i warzywa, co wymaga opracowania i wdrożenia stosownych zasad i prowadzenia dokumentacji umożliwiającej identyfikację odbiorcy towaru.

Etap skupu:

- zapewnić dostęp wszystkim pracownikom do toalet (stałych lub przenośnych) i urządzeń do mycia rąk,
- zapewnić czystą odzież przy wykonywaniu pracy,
- zapewnić czystość i jakość stosowanego sprzętu, opakowań, oraz warunków transportu,
- respektować zakaz pracy dla osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura lub żółtaczka,
- zapewnić zakaz wejścia osób nieupoważnionych w tym dzieci,
- przestrzegać stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej przez pracowników,
- przestrzegać obowiązku identyfikowalności/śledzenia surowców i produktów (np. lista dostawców i odbiorców) oraz stosowanie przez nich odpowiednich procedur w tym zakresie.

Etap produkcji żywności:

- przestrzegać jakości wody stosowanej podczas produkcji,
- zapewnić dostęp wszystkim pracownikom do toalet i urządzeń do mycia rąk,
- przestrzegać higienę pracowników (np. czysta odzież robocza),
- przestrzegać czystości i jakości stosowanego sprzętu i stanowisk pracy,
- przestrzegać czystości opakowań,
- przestrzegać krzyżowania się „dróg brudnych i czystych”,
- przestrzegać zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura lub żółtaczka,
- przestrzegać mycia i dezynfekcji, które winny odbywać się zgodnie z ustalonymi, zatwierdzonymi procedurami,
- prawidłowy zakup i stosowanie środków dezynfekcyjnych, z uwzględnieniem działań przeciwwirusowych,
- przestrzegać odbycie odpowiednich szkoleń przez personel w zakresie higieny personelu i produkcji oraz ich realizacji,

- przestrzegać obowiązku identyfikowalności/śledzenia surowców i produktów (np. lista dostawców i odbiorców) oraz stosowanie przez nich odpowiednich procedur w tym zakresie,
- przestrzegać stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej przez pracowników,
- stosowanie odpowiednich środków do mycia i dezynfekcji pozwalających na skuteczne usuwanie patogenów ze środowiska produkcyjnego.

Etap transportu i przechowywania:

- przestrzegać czystości i jakości stosowanego sprzętu i urządzeń,
- przestrzegać warunków i sposobu przechowywania produktów,
- przestrzegać czystej odzieży przez personel przy wykonywaniu pracy, przestrzegać zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura lub żółtaczka,
- przestrzegać zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej przez pracowników,
- przestrzegać zakazu wejścia osób nieupoważnionych, w tym dzieci.

Niezależnie od podanych powyżej zasad obowiązujących przy produkcji pierwotnej, należy szczegółowo zapoznać się ze wskazówkami zawartymi w Zawiadomieniu Komisji Europejskiej z 2017 r., o którym mowa na wstępie.