

Komunikat Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Czarnkowie dla podmiotów prowadzących produkcję pierwotną w odniesieniu do zapewniania właściwych warunków sanitarno-epidemiologicznych na plantacjach podczas zbioru warzyw i owoców



KOMUNIKAT

Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego

w Czarnkowie

dla podmiotów prowadzących **produkcję pierwotną**

w odniesieniu do zapewniania właściwych warunków sanitarno-epidemiologicznych **na
plantacjach podczas zbioru warzyw i owoców.**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Czarńkowie w związku ze zbliżającym się sezonem zbiorów owoców i warzyw uprzejmie przypomina o obowiązkach i wytycznych dla podmiotów prowadzących **produkcję pierwotną owoców i warzyw**, którzy są zobowiązani do zapewniania właściwych warunków sanitarno-higienicznych na plantacjach podczas zbioru tak aby zagwarantować bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności na etapie produkcji pierwotnej.

JAKOŚĆ WODY SŁUŻĄCA DO PODLEWANIA

(nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiotami ludzkimi). Należy zwrócić uwagę na źródło pochodzenia wody oraz sposoby i warunki jej dostarczania. Woda do upraw powinna spełniać następujące kryteria mikrobiologiczne: grupa coli poniżej 50 000 w 100ml, gr. coli termotolerancyjne poniżej 20 000 w 100ml, paciorkowce kałowe poniżej 10 000 w 100ml, Salmonella nieobecne.

NAWOŻENIE PŁODÓW ROLNYCH

(nie wolno stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy)

ZABIEGI AKWAKULTURY

(zabiegi akwakultury należy przeprowadzać tak aby nie były one stosowane na powierzchniach podejrzanych o zanieczyszczenia osadami dennymi)

DOSTĘP DO TOALET

(należy zapewnić dostęp wszystkim pracownikom 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 zatrudnionego personelu,

- tak zaprojektowane, że zapewniają higieniczne usuwanie odpadów i zanieczyszczeń
- tak zaprojektowane, że gwarantują brak możliwości przeciekań do wód gruntowych,
- utrzymywane w odpowiednich warunkach sanitarnych i dobrym stanie (zapewnione mydło oraz instrukcje),
- myte i dezynfekowane zgodnie z przyjętymi procedurami,
- oddzielne dla gości i personelu (o ile to możliwe).

STAN SANITARNY POJEMNIKÓW ORAZ NACZYŃ DO ZBIORÓW

(owoce i warzywa należy zbierać do czystych i o odpowiednim stanie technicznym naczyń i pojemników)

Ponadto podczas zbioru warzyw i owoców należy konsekwentnie egzekwować:

- mycia rąk przed każdorazowym wejściem pracownika na pole. Zalecane jest stosowanie rękawiczek jednorazowych
- posiadania czystej odzieży przy wykonywaniu pracy,
- zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub żółtaczka,
- zakazu wejścia osób nieupoważnionych w tym dzieci, które nie powinny znajdować się w obszarze zbioru

Państwowy Powiatowy

Inspektor Sanitarny

