

POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA w ŁODZI

ul. Przybyszewskiego 10, 93-189 Łódź

ul. Piotrkowska 194, 90-368 Łódź



Centrala (42) 25-39-900
(42) 25-39-902

Centrala (42) 253-90-00
(42) 253-90-10

fax (42) 25-39-901
Dyrektor (42) 25-39-903

fax (42) 253-90-90
Z-ca Dyrektora (42) 253-90-18

Oddział Nadzoru Epidemiologicznego
Oddział Nadzoru Higieny Komunalnej
Oddział Laboratoryjny
Oddział Ekonomiczno-Administracyjny
Sekcja Służb Pracowniczych

Oddział Nadzoru Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku
Graniczny Punkt Kontroli
Oddział Nadzoru Higieny Pracy
Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Dzieci i Młodzieży
Oddział Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia

Informacja dla producentów owoców miękkich

(truskawki, maliny, jeżyny, agrest, porzeczki, borówka amerykańska itp.)

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi, mając na względzie bezpieczeństwo świeżych i mrożonych owoców i warzyw, przypomina o konieczności podejmowania przez producentów, zwłaszcza na etapie produkcji pierwotnej, działań mających na celu zapobieganie zanieczyszczeniom mikrobiologicznym, w tym zanieczyszczeniom wirusami, które powodują zatrucia pokarmowe u konsumentów.

W myśl art. 3 rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, spełnione są właściwe wymagania higieny ustanowione w niniejszym rozporządzeniu. Dla produkcji podstawowej (pierwotnej) i powiązanych z nią działań ogólne przepisy dot. higieny przedstawione zostały w załączniku Nr 1 do przedmiotowego rozporządzenia. Z przepisów tych wynika w szczególności, że przedsiębiorca produkujący lub zbierający produkty roślinne jest zobowiązany do kontroli zagrożeń występujących w produkcji pierwotnej oraz do prowadzenia i przechowywania przez określony okres czasu dokumentacji odnoszącej się do tych działań.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi oczekuje niezwłocznego zapoznania się z tymi przepisami oraz ich realizacji w praktyce.

Na etapie zbioru szczególnie ważna jest identyfikacja i prawidłowa ocena źródeł pierwotnych zanieczyszczeń, których późniejsze etapy produkcji nie są już w stanie wyeliminować.

Główne źródła wirusów w żywności na etapie produkcji pierwotnej obejmują wodę, glebę, nawozy i ścięki.

W ramach kontroli wewnętrznej należy:

- sprawdzać jakość wody stosowanej do podlewania (nie może być zanieczyszczona odchodami ludzi i zwierząt);

Woda do upraw powinna spełniać następujące kryteria mikrobiologiczne:

- bakterie z grupy coli <50 000 jtk/100 ml,
- bakterie z grupy coli termotolerancyjne < 20 000 jtk/100 ml,
- paciorkowce kałowe < 10 000 jtk/100 ml,
- pałeczki Salmonella – nieobecne

- verte -

- stosować prawidłowe metody nawożenia gleby (nie wolno stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy),
- zapewnić wszystkim pracownikom dostęp do toalet (stałych lub przenośnych) w pobliżu plantacji oraz dostęp do czystej bieżącej wody do mycia rąk oraz właściwych środków higienicznych (mydło, ręczniki papierowe);

Toalety powinny być tak zaprojektowane, by zapewniona była możliwość higienicznego usuwania odpadów i zanieczyszczeń oraz ochrona wód gruntowych. Muszą być one utrzymywane we właściwym stanie sanitarno – higienicznym, myte i dezynfekowane zgodnie z przyjętymi procedurami.

- należy bezwzględnie egzekwować od osób zatrudnionych obowiązek mycia rąk przed każdym wejściem na pole (instrukcja);
 - nie wolno dopuszczać do pracy osób z objawami takimi jak biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub żółtaczka;
 - zalecane jest stosowanie podczas zbioru owoców rękawiczek jednorazowego użytku;

zatrudnione przy zbiorach osoby powinny zostać przeszkolone w zakresie wymagań sanitarno – higienicznych, których muszą przestrzegać w czasie pracy oraz posiadać aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych;

- należy również:
 - opracować procedury mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni, kontrolować czystość i jakość pojemników oraz naczyń używanych do zbioru,
 - zakazać wstępu na plantację w trakcie zbioru osobom nieupoważnionym, w tym dzieciom

Zgodnie z art. 59 ust. 1 ustawy z dnia sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu (WE) Nr 852/2004. Podmioty, które nie przestrzegają tych wymagań, popełniają wykroczenie podlegające karze grzywny nakładanej w drodze mandatu karnego oraz narażają się na dyskwalifikację towaru i odmowę jego przyjęcia w punkcie skupu/przetwórnym.