

UWAGA
INFORMACJA DLA OSÓB
PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE
PRODUKCJI PIERWOTNEJ

(np. uprawa owoców, warzyw, ziół, zbóż, zbiór runa leśnego)

Produkcja pierwotna obejmuje działalność na poziomie gospodarstw lub na podobnym poziomie obejmującą m.in. produkcję, hodowlę i uprawę produktów roślinnych, takich jak owoce, warzywa, zioła i zboża, zbiór runa leśnego (grzyby, jagody), jak również ich transport wewnętrzny, magazynowanie i postępowanie z produktami (bez znaczącej zmiany ich charakteru) w gospodarstwie i ich dalszy transport do zakładu (np. do punktów skupu, zakładów przetwórstwa żywności).

Podstawowe wymagania dla produkcji pierwotnej określa Załącznik I Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 852/2004 z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319 z późn. zm.). W treści ww. załącznika określono ogólne przepisy higieny dla produkcji podstawowej i powiązanych działań.

Sprzedaż bezpośrednia

Sprzedaż bezpośrednia to sprzedaż małych ilości surowców, czyli produktów produkcji pierwotnej do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego. Dostawcami bezpośrednimi są zatem producenci małych ilości żywności nieprzetworzonej pochodzenia roślinnego, sprzedawanej konsumentowi finalnemu, tj. osobom indywidualnym, np. na targowiskach, placach targowych, w bramach własnych gospodarstw rolnych, handlu obwoźnym, jak również lokalnym sklepom i zakładom gastronomicznym (restauracje, bary, stołówki szkolne i inne).

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych określa zakres działalności prowadzonej w ramach dostaw bezpośrednich środków spożywczych, w tym wielkość i obszar dostaw bezpośrednich oraz szczegółowe wymagania higieniczne dla działalności prowadzonej w ramach dostaw bezpośrednich żywności.

Podmioty działające na rynku spożywczym

- **prowadzące produkcję pierwotną w zakresie uprawy produktów roślinnych,**
- **działalność w zakresie dostaw bezpośrednich,**
- **prowadzące rolniczy handel detaliczny żywnością pochodzenia niezwierzęcego**

zgodnie z art. 63 ust. 1, ust. 2 pkt 1, pkt 12), pkt 13) ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.)

mogą prowadzić działalność w ww. zakresie po uzyskaniu wpisu do rejestru zakładów, prowadzonego przez właściwego ze względu na siedzibę lub miejsce prowadzenia działalności, Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

Podmiot działający na rynku spożywczym jest obowiązany złożyć wniosek o wpis do rejestru zakładów.

Wniosek o wpis do rejestru zakładów, prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krasnymstawie, można pobrać ze strony internetowej: www.pssekrasnystaw.nbip.pl w zakładce „druki do pobrania” lub bezpośrednio w Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Krasnymstawie, ul. Sikorskiego 3a, 22-300 Krasnystaw.

Wypełniony wniosek można przesłać na podany niżej adres lub złożyć osobiście w Stacji:

e-mail: psse.krasnystaw@pis.gov.pl

lub **Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Krasnymstawie, ul. Sikorskiego 3a, 22 – 300 Krasnystaw**

REJESTRACJA JEST BEZPŁATNA

NIEDOKONANIE W/W OBOWIĄZKU BĘDZIE SKUTKOWAĆ NAKŁADANIEM KAR PIENIĘŻNYCH

Zgodnie z art. 103 ust. 1 pkt 4), ust. 2 pkt 2) w/w ustawy „kto prowadzi działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów lub o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlega karze pieniężnej. Wysokość kary pieniężnej może być wymierzona do 5 000 zł, nie mniej niż 1 000 zł”.

WYTYCZNE DLA PRODUCENTÓW OWOCÓW I PUNKTÓW SKUPU

W związku ze stwierdzanymi przypadkami zakażeń owoców pochodzących z Polski patogennymi wirusami przenoszonymi przez żywność, **Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Krasnymstawie** informuje, że wzmożony zostanie nadzór nad bezpieczeństwem żywności na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji żywności, ze szczególnym uwzględnieniem etapu produkcji pierwotnej tj. etapu zbioru owoców oraz ich skupu.

Główne źródła wirusów w żywności, mogą pojawiać się podczas produkcji pierwotnej (uprawy i zbioru), obejmując wodę, glebę, nawozy, ścieki oraz ludzi dokonujących

zbioru. Owoce mogą być ponadto zanieczyszczone fekaliami pochodzącymi od ludzi lub zwierząt na terenach popowodziowych i wylewowych.

Zgodnie z opinią ekspertów w dziedzinie epidemiologii poprawa sytuacji w zakresie higieny zbioru owoców mogłaby nastąpić tylko w przypadku stałego egzekwowania mycia rąk przed wejściem na pole w celu zbioru oraz zapewnienia dostępu pracownikom do toalet w pobliżu plantacji i mycia rąk w bieżącej wodzie po skorzystaniu z toalety.

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

Efektywne działania w zakresie ograniczania rozprzestrzeniania się wirusów powinno polegać na stosowaniu odpowiednich zabezpieczeń i kontroli na wszystkich etapach produkcji żywności.

Etap zbioru:

Prawidłowa ocena zagrożeń środowiskowych jest szczególnie ważna, gdyż następująca potem kontrola poszczególnych etapów podczas produkcji nie jest w stanie wyeliminować pierwotnych zanieczyszczeń.

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

- **dostępu wszystkich pracowników do toalet** (stałych lub przenośnych) w pobliżu plantacji oraz dostępu do czystej, bieżącej wody do mycia rąk oraz dostępu do środków umożliwiających higieniczne ich suszenie (ręczników jednorazowego użycia).

W tym celu 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 (zapewnione mydło oraz instrukcje),

- **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,
- aby zabiegi akwakultury nie były stosowane na powierzchniach podejrzanych o zanieczyszczenia osadami dennymi,

Wszyscy pracownicy wykonujący prace przy zbiorze owoców powinni:

- myć ręce przed każdorazowym wejściem na pole (instrukcja) 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 oraz naczyń

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:

W punktach skupu owoców może być prowadzona działalność po uzyskaniu zatwierdzenia. Właściwy ze względu na siedzibę lub miejsce prowadzenia działalności, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje decyzję w sprawie zatwierdzenia. Zatwierdzenie jest dokonywane na podstawie wniosku podmiotu działającego na rynku spożywczym prowadzącego zakład, po przeprowadzonej kontroli.

Wniosek o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów, prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krasnymstawie, można pobrać ze strony internetowej: www.pssekrasnystaw.nbip.pl w zakładce „druki do pobrania” lub bezpośrednio w Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej w Krasnymstawie, ul. Sikorskiego 3a, 22-300 Krasnystaw.

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, 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.

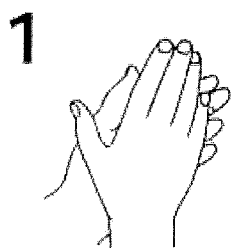
Ponadto przetwórcy żywności (m.in. zakłady produkujące mrożonki) poprzez kontrole zewnętrzne – audyty u dostawców owoców będą sprawdzać spełnienie wymagań higieniczno – sanitarnych, a w przypadkach ich niespełnienia powinni zastrzegać w umowach handlowych, że takie owoce nie będą przyjmowane.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Krasnymstawie informuje, że postępowanie przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych i sanitarnych podczas uprawy, skupu i transportu będzie kontrolowane pod sankcją zamknięcia punktów skupu, odbierających towar od plantatorów, którzy nie przestrzegają odpowiednich warunków uprawy i zbioru.

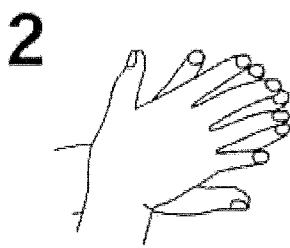
INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI RĄK

MYCIE RĄK

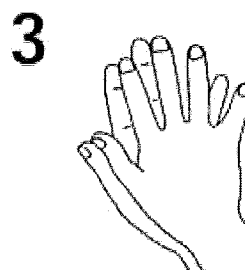
1. Ręce splukać pod bieżącą wodą, z dozownika pobrać porcję Mydła w płynie i zgodnie z podaną poniżej techniką myć przez około 30 sekund. Każdy etap to pięć ruchów „tam i z powrotem”.
 2. Splukać ręce ciepłą wodą
 3. Ręce osuszyć papierowym ręcznikiem jednorazowym.
 5. Zużyty ręcznik umieścić w pojemniku pod umywalką.
- UWAGA: Nie należy dotykać rękoma pojemnika na zużyte ręczniki.



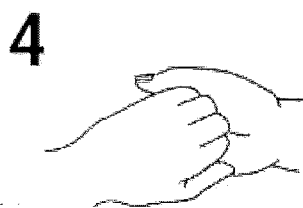
Zacznij od pocierania wewnętrznymi stronami dłoni.



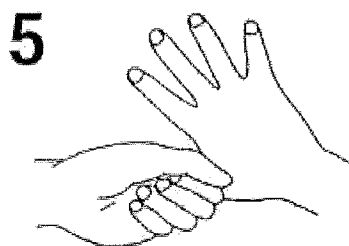
Następnie pocieraj wewnętrzną częścią prawej dłoni o grzbietową część lewej dłoni i odwrotnie.



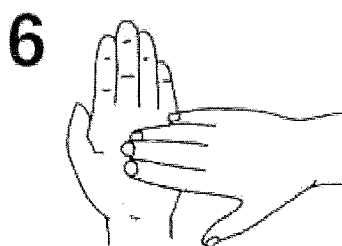
Spieć palce i pocieraj wewnętrzną część dłoni tak aby usunąć brud z przestrzeni międzypalcowych.



Teraz złącz palce prawej dłoni pocieraj ich końce o wewnętrzną część lewej dłoni. Powtórz tę czynność zmieniając układ rąk.



Zaciśnij lewą dłoń na prawym kciuku i pocieraj go obrotowo. Następnie zrób to samo z lewym kciukiem.



Na końcu złącz palce lewej dłoni pocieraj je okrężnym ruchem o wewnętrzną część prawej dłoni i na odwrot.

DEZYNFEKCJA RĄK

Dezynfekcję rąk prowadzić zgodnie z podaną powyżej techniką, przy użyciu odpowiedniego środka do dezynfekcji, stosując się do zaleceń producenta środka dezynfekującego.