



Bezpieczeństwo mikrobiologiczne warzyw i owoców na etapie produkcji pierwotnej

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Krakowie w związku z trwającym sezonem zbiorów warzyw i owoców, a w szczególności owoców miękkich, przypomina, iż wszyscy producenci powinni zwrócić szczególną uwagę na zapewnienie bezpieczeństwa mikrobiologicznego warzyw i owoców na etapie produkcji pierwotnej. Podczas uprawy jak i zbioru na plantacjach należy stosować się do wytycznych ujętych w opracowanej na zlecenie Głównego Inspektora Sanitarnego przez Państwowy Zakład Higieny Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego „Strategii nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w obszarze owoców miękkich”.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Krakowie informuje, iż na plantacjach podczas uprawy jak i zbioru owoców miękkich należy stosować się do następujących wymagań tj.:

Woda Stosowana Podczas Produkcji Pierwotnej:

- przy produkcji żywności należy stosować wyłącznie czystą wodę,
- woda stosowana do podlewania nie może być zanieczyszczona fekaliami ludzkimi,
- do nawożenia nie należy stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy,
- woda powinna być poddawana odpowiedniemu uzdatnianiu, które pozwoli maksymalnie zredukować zanieczyszczenia wirusami;

Higiena Personelu I Warunki Sanitarne:

- pracownicy powinni mieć zapewniony dostęp do toalet zlokalizowanych w pobliżu plantacji oraz czystej i bieżącej wody oraz środków do mycia rąk i higienicznego ich suszenia;
- należy opracować procedury jak również ustalić szczegółowe działania, które należy podjąć każdorazowo celem zminimalizowania potencjalnego rozprzestrzeniania się zanieczyszczeń wirusami;
- przedsiębiorca powinien opracować instrukcje mycia i dezynfekcji powierzchni produkcyjnych, jak i pomieszczeń i urządzeń stosowanych do mycia (w tym także toalet);
- personel powinien bezwzględnie przestrzegać instrukcji mycia rąk przez cały okres produkcji - należy myć ręce każdorazowo przed rozpoczęciem pracy, w przerwie jak



Bezpieczeństwo mikrobiologiczne warzyw i owoców na etapie produkcji pierwotnej

i po skorzystaniu z toalet;

- należy ograniczyć dostęp do plantacji osób nieupoważnionych, w tym dzieci, które mogą być nosicielami wirusów.

Mając na uwadze powyższe, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Krakowie podkreśla istotność wdrożenia i przestrzegania ww. wymagań na etapie produkcji pierwotnej celem zapewnienia bezpieczeństwa produkowanych i wprowadzanych do obrotu warzyw i owoców, a w szczególności owoców miękkich.

