



KOMUNIKAT DO PRODUCENTÓW PRODUKCJI PIERWOTNEJ, PRZETWÓRCÓW ORAZ PUNKTÓW SKUPU OWOCÓW I WARZYW

W trakcie uprawy, zbioru, magazynowania, transportu, skupu i przetwórstwa owoców i warzyw istnieje duże ryzyko ich zanieczyszczenia. Szczególnie niebezpieczne są zagrożenia mikrobiologiczne (chorobotwórcze bakterie i wirusy), gdyż owoce i warzywa często spożywane są na surowo, bez obróbki cieplnej eliminującej zagrożenie. Spożycie produktów zakażonych patogennymi mikroorganizmami może prowadzić do zatruc pokarmowych, a także poważnych komplikacji zdrowotnych. Główne źródła patogennych mikroorganizmów w owocach i warzywach to stosowane w trakcie uprawy: zanieczyszczona woda, gleba, nawozy, ścieki, a także ludzie, którzy pracując w styczności z owocami i warzywami, jednocześnie są nosicielami patogenów.

Dlatego też, podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej owoców miękkich (maliny, jeżyny, truskawki, borówka amerykańska, porzeczki), warzyw spożywanych na surowo (sałata, szczypior, rukola, pomidory, ogórki) powinny na etapie produkcji (uprawy i zbioru) przestrzegać podstawowych zasad zapobiegania zakażeniom mikrobiologicznym owoców i warzyw, które obejmują:

- stosowanie do uprawy, w tym nawadniania i rozcieńczania środków ochrony roślin (pestycydów) oraz nawozów wyłącznie wody wolnej od patogennych mikroorganizmów (nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiocinami ludzkimi). Należy zwrócić uwagę na źródło pochodzenia wody oraz sposoby i warunki jej dostarczania,
- zapewnienie dostępu wszystkim pracownikom do toalet (stałych lub przenośnych) w pobliżu plantacji oraz zapewnienie warunków do higienicznego mycia i suszenia rąk po skorzystaniu z toalety,
- egzekwowanie obowiązku mycia rąk przed przystąpieniem do pracy, zawsze po skorzystaniu z toalety oraz w innych sytuacjach, gdy mogło dojść do zanieczyszczenia rąk,
- zalecane jest stosowanie czystych rękawiczek jednorazowych oraz odzieży ochronnej ograniczających do minimum bezpośredni kontakt człowieka z produktem,
- zakaz pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub żółtaczka,
- szkolenia pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym,
- zapewnienie czystości i odpowiedniej jakości stosowanych pojemników, naczyń do zbioru,
- opracowanie procedury dotyczącej mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni, pojemników, naczyń do zbioru,
- stosowanie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Rolniczej.



Ponadto, należy pamiętać, że każdy pomiot działający na rynku spożywczym musi potrafić zidentyfikować odbiorcę swoich produktów, a także dostawcę, od którego otrzymał środek spożywczy. Istotne jest zachowanie dokumentów, na podstawie których identyfikacja dostawców i odbiorców będzie możliwa. Informacje dotyczące dostawców i odbiorców muszą zostać okazane na żądanie właściwych władz.

Celem zwiększenia świadomości producentów produkcji pierwotnej w zakresie ich obowiązków w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane w dniu 23.05.2017 r. **„Zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny”**.

Wdrożenie wytycznych zawartych w powyższym dokumencie należy traktować priorytetowo w przypadku wszelkich świeżych owoców i warzyw spożywanych na surowo oraz w miarę możliwości starać się o ich wdrożenie w przypadku świeżych owoców i warzyw spożywanych po ugotowaniu.

Powyższe wytyczne mają na celu udzielenie producentom na poziomie produkcji podstawowej pomocy w poprawnym i jednolitym stosowaniu wymogów dotyczących higieny w odniesieniu do produkcji i obróbki świeżych owoców i warzyw. Dokument ten zawiera wytyczne dla producentów dotyczące sposobów niwelowania zagrożeń dla bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności poprzez dobre praktyki rolnicze (GAP) i dobre praktyki higieniczne (GHP) w produkcji podstawowej (tj. w okresie wzrostu, na etapie zbioru i po zbiorze) świeżych owoców i warzyw sprzedawanych konsumentom w stanie surowym (nieprzetworzonych) lub w minimalnym stopniu przetworzonych (tzn. umytych, posortowanych i/lub zapakowanych).

Dokument ten jest dostępny pod adresem internetowym:

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

Ponadto informuję, że na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Białymstoku w artykule „Bezpieczeństwo mikrobiologiczne owoców i warzyw” znajdują się do wykorzystania ulotki:

- ✓ „Zalecenia dla przetwórców w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego owoców i warzyw”,
- ✓ „Zalecenia dla plantatorów w celu ograniczenia zanieczyszczenia owoców i warzyw drobnoustrojami chorobotwórczymi na etapie zbioru”,
- ✓ „Zalecenia dla prowadzących punkty skupu w zakresie bezpieczeństwa mikrobiologicznego owoców i warzyw”,
- ✓ „Zalecenia dla konsumentów w zakresie bezpiecznego spożycia owoców i warzyw”.