

Informacja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zawierciu

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zawierciu informuje, iż w związku ze zbliżającym się sezonem produkcji i zbioru warzyw oraz owoców prowadzonych przez rolników – producentów pierwotnych, koniecznym jest wdrażanie wymogów higienicznych na etapie produkcji pierwotnej określonych w:

Załączniku I część A Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004), który zawiera ogólne przepisy higieny, które muszą być spełnione przez podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej (produkcji podstawowej) raz działań powiązanych, a ponadto zawiera on zalecenia do wytycznych dobrej praktyki higienicznej.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności należy:

- stosować odpowiednie metody nawożenia oraz zapewnić właściwe używanie środków ochrony roślin i biocydów, zgodnie z instrukcjami,
- przestrzegać okresów karencji,
- stosować do uprawy i mycia owoców wodę o odpowiedniej jakości zdrowotnej,
- zapewnić dostęp wszystkim pracownikom do toalet stałych lub przenośnych,
- zapewnić urządzenia do mycia rąk pod bieżącą wodą przez pracowników,
- zapewnić czystą odzież podczas wykonywania pracy,
- zapewnić czysty sprzęt i opakowania do zbioru owoców,
- utrzymywać transportery i/lub kontenery do przewozu owoców w czystości i dobrej kondycji technicznej, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem,
- respektować zakaz pracy przez osoby z objawami chorobowymi, głównie takimi jak: biegunka, wymioty,
- przestrzegać zakazu wejścia osób nieupoważnionych na teren plantacji
- przestrzegać stosowania zasad higieny w ramach Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP)

Rolnicy produkujący lub zbierający produkty roślinne powinni prowadzić dokumentację dotyczącą stosowania środków ochrony roślin i biocydów, występowania szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia roślinnego.

Zachęca się do skorzystania z wytycznych Komisji Europejskiej z 2017 r. dotyczących ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny, które dostępne są na stronie internetowej:

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zawierciu przypomina również, iż podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną obowiązane są złożyć wniosek o wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z art. 61 i art. 63 ust. 2 pkt 12 i 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2018r. poz. 1541 z późn. zm.), w terminie co najmniej na 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności.

Do wniosku należy dołączyć zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych wydane przez Kierownika Biura Powiatowego Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

Prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów będzie skutkowało wymierzeniem kary pieniężnej przez Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego zgodnie z art. 103 ust.1 i art. 104 ust. ww. ustawy.

Organem właściwym w sprawach rejestracji jest:

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zawierciu
42-400 Zawiercie, ul. 11 Listopada 15**

Wzór wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej można pobrać na stronie internetowej PSSE w Zawierciu w zakładce „Dokumenty” lub w siedzibie stacji.

Państwowy
Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Zawierciu

mgr Ewelina Sergiel-Błaszczuk