

INFORMACJA DLA PLANTATORÓW I PUNKTÓW SKUPU OWOCÓW I WARZYW

W trakcie uprawy, zbioru, magazynowania i transportu owoce i warzywa narażone są na pojawiające się zagrożenia, które musi brać pod uwagę i im zapobiegać każdy, kto produkuje, skupuje lub przetwarza te produkty. Szczególnie niebezpieczne są zagrożenia mikrobiologiczne (takie jak patogenne bakterie i wirusy), gdyż owoce i warzywa często spożywane są na surowo, bez obróbki cieplnej odpowiedniej do wyeliminowania zagrożenia. 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. Podstawowe zasady zapobiegania zakażeniom mikrobiologicznym owoców i warzyw obejmują:

- ściśle przestrzeganie zasad higieny wśród osób zajmujących się pozyskiwaniem i przetwarzaniem owoców i warzyw;
- zapewnienie wszystkim pracownikom produkcji i przetwórstwa owoców i warzyw dostępu do toalet stałych lub przenośnych odpowiednio zaprojektowanych w celu zapewnienia higienicznego usuwania odpadów i zanieczyszczeń, gwarantujących brak możliwości przedostawania się do wód gruntowych w pobliżu plantacji;
- 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 wymiotami). Należy zwrócić uwagę na źródło pochodzenia wody oraz sposoby i warunki jej dostarczania. Woda do upraw powinna spełniać kryteria mikrobiologiczne wody przeznaczonej do spożycia dla ludzi tj: *Escherichia coli* - 0/100ml, enterokoki - 0/100ml;
- 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;
- bezwzględne przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel, żółtaczką;
- zapewnienie czystości i odpowiedniej jakości stosowanych pojemników, naczyń do zbioru;
- opracowanie procedury dotyczącej mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni;
- przeprowadzanie systematycznych szkoleń dla pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym;

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 przekazane na żądanie właściwych władz.

.....*10/10*..... wywieszono było
na tablicy ogłoszeń UG Niemce
od dnia *10.05.2014*
do dnia