

PODSTAWOWE ZASADY ZAPOBIEGANIA ZAKAŻENIOM MIKROBIOLOGICZNYM OWOCÓW I WARZYW OBEJMUJĄ:

- ścisłe przestrzeganie zasad higieny wśród osób zajmujących się pozyskiwaniem i przetrwaniem 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 przeciekania 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 zamieszczona fekaliami lub wymiotami). Należy również wyeliminować możliwość nawożenia płodów rolnych fekaliami. Zwrócić uwagę na źródło pochodzenia wody oraz sposób i warunki jej dostarczenia. Woda stosowana do zabiegów mycia rąk, powierzchni w kontakcie z żywnością, w tym opakowań i naczyń służących przy zbiorze musi odpowiadać wymaganiom jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (*Escherichia coli* -0/100 ml, enterokoki - 0/100 ml, bakterie z grupy coli -0/100 ml). Woda wykorzystywana do upraw powinna natomiast spełniać kryteria mikrobiologiczne: grupa coli - poniżej 50 000 w 100ml, grupa coli termotolerancyjne - poniżej 20 000 w 100ml, paciorkowce kałowe - poniżej 10 000 w 100ml, *Salmonella*- nieobecne,
 - 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 odgraniczającej do minimum bezpośredni kontakt z człowiekiem z produktem,
 - bezwzględne przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, gorączka, kaszel, żółtaczka,
 - zapewnienie czystych i odpowiedniej jakości stosowanych pojemników i naczyń do zboru,
 - opracowanie procedur dotyczących mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni,
 - przeprowadzanie systematycznych szkoleń dla pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym.
-