

**Zalecenia i wytyczne dla producentów produkcji
pierwotnej, punktów skupu i zakładów przetwórstwa
owocowo-warzywnego dotyczące ograniczenia ryzyka
zanieczyszczenia mikrobiologicznego w odniesieniu do
świeżych owoców i warzyw**



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubartowie w związku ze zbliżającym się sezonem zbioru owoców i warzyw przypomina rolnikom - producentom produkcji pierwotnej, podmiotom prowadzącym punkty skupu owoców i warzyw oraz właścicielom zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego główne obowiązki i wymagania prawa żywnościowego, które muszą zostać spełnione na każdym z etapów produkcji aby wyprodukować bezpieczne dla zdrowia ludzi owoce i warzywa.

Podstawowe wymagania higieniczno-sanitarne dla etapu produkcji pierwotnej określono w załączniku I, natomiast dla punktów skupu i zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego wymagania te sprecyzowano w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych. Nieprzestrzeganie podstawowych warunków higienicznych na plantacjach jest kryterium dyskwalifikującym towar, w związku z czym nie powinien być on przyjęty do punktów skupu lub zakładu przetwórstwa owocowo-warzywnego.

W celu wyprodukowania bezpiecznej żywności niezbędne jest zachowanie podstawowych zasad higieny na każdym z etapów produkcji „od pola do stołu”. Owoce i warzywa w trakcie uprawy, zbioru, magazynowania i transportu, a także w trakcie przetwarzania są narażone na pojawiające się na każdym z w/w etapów zagrożenia, którym należy zapobiegać i ograniczać do akceptowalnych poziomów. Szczególnie niebezpieczne są zagrożenia mikrobiologiczne (jak bakterie chorobotwórcze i wirusy), gdyż owoce i warzywa

często spożywane są w postaci nieprzetworzonej – na surowo. Spożycie produktów zanieczyszczonych mikroorganizmami może prowadzić do zatruc pokarmowych. Głównym przyczyną zanieczyszczeń owoców i warzyw jest brak zachowania podstawowych zasad higieny, jak np. stosowanie zanieczyszczonej: wody, gleby, nieprawidłowych nawozów, niewłaściwa gospodarka ściekowa, a także ludzie którzy pracują w styczności z owocami i warzywami, jednocześnie będący nosicielami patogenów.

ETAP ZBIORU



Prawidłowa ocena zagrożeń środowiskowych jest szczególnie ważna, gdyż następująca potem kontrola poszczególnych etapów podczas produkcji nie jest w stanie wyeliminować pierwotnych zanieczyszczeń. Główne źródła patogenów w żywności, mogą pojawić się podczas pierwotnej produkcji. Owoce/warzywa mogą być zanieczyszczone fekaliami pochodzącymi od ludzi lub zwierząt podczas np. powodzi i wylewów. Niezbędny jest zatem na tym etapie wzmożony nadzór nad:

- jakością wody stosowanej do podlewania (woda nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiocinami ludzkimi). Należy zwrócić uwagę na źródło pochodzenia wody oraz sposoby i warunki jej dostarczania,
- nawożeniem płodów rolnych, bowiem nie wolno stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy,
- należy również bezwzględnie zapewnić dostęp wszystkim pracownikom do toalet w pobliżu plantacji oraz dostęp do czystej wody do mycia rąk oraz warunki do higienicznego osuszenia rąk. Toalety (stałe lub przenośne) powinny być: umieszczone blisko powierzchni plantacji, w zamkniętym obszarze pola, gdzie pracuje personel lub ulokowane w miejscach w pobliżu powierzchni produkcyjnej, ale bez bezpośredniego

dostępu do nich, w wystarczającej ilości dla zatrudnionego personelu. Toalety powinny być tak zaprojektowane, że zapewniają higieniczne usuwanie odpadów i zanieczyszczeń oraz gwarantują brak możliwości przesiąkania do wód gruntowych. Toalety należy utrzymywać w odpowiednich warunkach sanitarnych i dobrym stanie (zapewnić mydło oraz instrukcje), należy je myć i dezynfekować zgodnie z przyjętymi procedurami. Ponadto na etapie zbioru należy:

- egzekwować mycie rąk przed każdorazowym wejściem na pole (stosować instrukcje). Zalecane jest również stosowanie rękawiczek jednorazowych,
- przestrzegać zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, gorączka, kaszel lub żółtaczka,
- posiadać czystą odzież przy wykonywaniu pracy,
- przeprowadzać szkolenia pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym,
- opracować i wdrożyć procedury dotyczące mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni,
- kontrolować czystości i jakości stosowanych pojemników, naczyń do zbioru,
- przestrzegać zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i Rolniczej,
- przestrzegać zakazu wejścia osób nieupoważnionych w tym dzieci, które nie powinny znajdować się w obszarze zbioru,
- przestrzegać obowiązku identyfikowalności/śledzenia produktów według zasady: „krok w przód” (np. lista odbiorców).

ETAP SKUPU



W celu zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego na etapie skupu należy:

- zapewnić dostęp wszystkim pracownikom do toalet (stałych lub przenośnych) i urządzeń do mycia rąk, w tym higienicznego ich osuszania.

- zapewnić czystą odzież przy wykonywaniu pracy,
- kontrolować czystości i jakości stosowanego sprzętu, opakowań, oraz warunków transportu,
- wprowadzić zakaz pracy dla osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, gorączka, lub żółtaczka,
- zakazać wejścia osobom nieupoważnionych, w tym dzieciom,
- przestrzegać zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej,
- przestrzegać obowiązku identyfikowalności/śledzenia surowców i produktów według zasady: „krok w tył, krok w przód” (np. lista dostawców i odbiorców)

ETAP PRODUKCJI ŻYWNOŚCI



W zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego, w celu zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego przetwarzanych owoców i warzyw szczególną uwagę należy zwrócić na:

- jakość wody stosowanej podczas produkcji i do zachowania higieny,
- zapewnienie dostępu wszystkim pracownikom do toalet i urządzeń do mycia rąk,
- higienę zatrudnionego personelu (czysta odzież robocza, środki ochrony-rękawice jednorazowe),
- czystość i jakość stosowanego sprzętu i stanowisk pracy,
- kontrolować czystości opakowań, m.in. poprzez testy oceny skuteczności prowadzonych zabiegów,
- eliminować krzyżowanie się „dróg brudnych i czystych”,
- przestrzegać zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, gorączka lub żółtaczka,

- zabiegi mycia i dezynfekcji, przeprowadzać zgodnie z ustalonymi, zatwierdzonymi procedurami,
- stosować środki dezynfekcyjne, z uwzględnieniem działania przeciwwirusowego,
- przeprowadzać szkolenia dla personelu w zakresie higieny pracowników i produkcji,
- przestrzegać obowiązku identyfikowalności/śledzenia surowców i produktów według zasady: „krok w tył, krok w przód” (np. lista dostawców i odbiorców),
- przestrzegać zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej oraz systemu opartego na zasadach HACCP,
- stosować odpowiednie środki do mycia i dezynfekcji pozwalające na skuteczne usuwanie patogenów ze środowiska produkcyjnego.

ETAP TRANSPORTU

Ważnym ogniwem łączącym każdy z w/w etapów jest transport, który powinien być przeprowadzony w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie transportowanej żywności. Środki transportu powinny być czyste. Świeżych owoców i warzyw nie można transportować razem z potencjalnym źródłem zanieczyszczenia, takim jak: zwierzęta, produkty chemiczne itp. Jeżeli pojazdy/maszyny rolne były wcześniej wykorzystywane do transportu zwierząt, środków ochrony roślin, produktów biobójczych, smarów, paliwa lub jakichkolwiek odpadów, przed ich wykorzystaniem do transportu świeżych owoców i warzyw należy odpowiednio oczyścić i w razie potrzeby zdezynfekować. Bez względu na okoliczności, pojazdy i maszyny rolne używane do transportu świeżych owoców i warzyw powinny być regularnie czyszczone. Na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania, dystrybucji żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem.

Zgodnie z przedstawionymi wytycznymi, każdy podmiot działający na rynku spożywczym zobowiązany jest do znajomości i przestrzegania obowiązku identyfikowalności/śledzenia produktów i surowców (zgodnie z zasadą „krok w przód” lub „krok w przód i krok w tył”) oraz stosowania odpowiednich procedur w tym zakresie, co wynika z art. 17-19 rozporządzenia nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego,

powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubartowie zaleca również podmiotom powiązanim z produkcją pierwotną zapoznane się z wytycznymi Komisji Europejskiej z 2017 r. dotyczącymi ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny, które dostępne są pod wskazanym poniżej adresem

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubartowie przedstawia również w formie ulotek informacje na temat zagrożeń oraz zaleceń dotyczących bezpieczeństwa mikrobiologicznego owoców i warzyw, zarówno dla plantatorów, punktów skupów jak i przetwórców.

- 1) Podstawowe zasady zapobiegania zakażeniom mikrobiologicznym owoców i warzyw.
- 2) Jak unikać zachorowań wywołanych przez chorobotwórcze *Escherichia coli*.
- 3) Główne czynniki ryzyka mikrobiologicznego dotyczące patogenów w świeżych owocach i warzywach, określone przez EFSA.
- 4) Norowirusy (Podstawowe informacje dotyczące norowirusów. Jak zapobiegać zakażeniu świeżych i mrożonych owoców i warzyw wirusami, które powodują zatrucia pokarmowe.)
- 5) 5 kroków do bezpiecznej żywności.
- 6) Techniki zachowania prawidłowej higieny rąk.