

Informacja dla rolników

KOMUNIKAT DLA ROLNIKÓW

W związku ze zbliżającym się sezonem produkcji płodów rolnych przeznaczonych do bezpośredniego spożycia i przetwórstwa spożywczego, ze szczególnym uwzględnieniem owoców i warzyw, **Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zamościu**, przypomina, że:

wszyscy producenci rolni prowadzący produkcję pierwotną surowców pochodzenia roślinnego na cele spożywcze, w tym prowadzących sprzedaż warzyw i owoców na straganach i/lub w punktach sprzedaży na targowiskach i/lub w miejscach do tego celu wydzielonych

obowiązani są złożyć wniosek o wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej – art. 61 i 63 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 ze zm.).

Na terenie powiatu zamojskiego organem właściwym do dokonania wpisu do rejestru jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zamościu, ul. Peowiaków 96.

Wpis zostanie dokonany **bezpłatnie** po złożeniu wniosku.

Formularz przedmiotowego wniosku jest dostępny w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zamościu pok. Nr 22, lub na stronie BIP: <http://pszezamosc.bip.gov.pl/> numer telefonu kontaktowego 846393691 (do 3), numer wewnętrzny 257.

Produkcja pierwotna obejmuje działalność na **poziomie gospodarstw** lub na podobnym poziomie obejmującą m.in. produkcję, uprawę produktów roślinnych, takich jak zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby i in. przeznaczone na cele spożywcze, jak również ich transport wewnętrzny, magazynowanie i postępowanie z produktami (bez znaczącej zmiany ich charakteru np. mycie warzyw, usuwanie liści, sortowanie owoców, suszenie zbóż) w gospodarstwie i ich dalszy transport do zakładu przetwórczego oraz zbieranie runa leśnego na przykład zbieranie grzybów i jagód w naturalnym środowisku i ich transport do zakładu.

W trakcie uprawy, zbioru, magazynowania i transportu owoce i warzywa narażone są na pojawiające się zagrożenia. 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. Należy zwrócić szczególną uwagę, że produkty (owoce, warzywa) zanieczyszczone patogennymi mikroorganizmami podczas uprawy i zbioru, po zamrożeniu i rozmrożeniu stanowią zagrożenie dla zdrowia człowieka.

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 przecieków 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. Należy zwrócić uwagę na źródło pochodzenia wody oraz sposoby i warunki jej dostarczania;
- 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, żółtaczka;
- 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 wymagań higieniczno-sanitarnych.