

## **ZANIECZYSZCZENIA W ŻYWNOSĆCI** (informacja dla plantatorów i punktów skupu)

Zanieczyszczenia płodów rolnych najprawdopodobniej następuje na etapach:

- ✓ **wytwarzania:** nawadnianie - stosowanie wody z nieznanego źródła, nieprzebadanej studni, stawu (woda stojąca)
- ✓ **pozyskiwania:** brak higieny podczas zbioru, transportu, zbiór ręczny, niezachowanie okresów karencji środków ochrony roślin czy nawozów
- ✓ **przetwarzania, pakowania.**

Najskuteczniejszą formą zapobiegania wirusowym infekcjom pokarmowym przenoszonym przez żywność jest ściśle przestrzeganie zasad higieny wśród osób zajmujących się pozyskiwaniem i przetwarzaniem żywności.

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łęcznej przypomina o obowiązkach ciężących na plantatorach i punktach skupu w zakresie stosowania zasad higieny w ramach Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP).**

**Ponadto PPIS w Łęcznej informuje, że zgodnie z art. 63 ust. 2 pkt 1 i 12 ustawy z dnia 25 sierpnia z 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2022 r. poz. 2132 z późn. Zm.) podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcje pierwotną oraz działalność w zakresie dostaw bezpośrednich podlegają obowiązkowi rejestracji przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łęcznej na podstawie złożonego przez podmiot wniosku. We wniosku należy podać zakres i wielkość produkcji oraz rodzaj produktów pochodzenia roślinnego.**

**Jednocześnie nadmieniam, iż prowadzenie w/w działalności bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów będzie skutkowało wymierzeniem kary pieniężnej zgodnie z art. 103 ust. 1 pkt.4 i art. 104 ust. 1 w/w ustawy.**

W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności należy:

- ✓ stosować odpowiednie metody nawożenia oraz zapewnić właściwe używanie środków ochrony roślin i biocydów, zgodnie z wymogami,
  - ✓ przestrzegać okresów karencji,
  - ✓ stosować do uprawy i mycia owoców wodę o odpowiedniej jakości zdrowotnej,
  - ✓ zapewnić dostęp do sanitariatów dla pracowników plantacji,
  - ✓ zapewnić bieżącą wodę lub beczkowóz z wodą ze źródła sprawdzonego pod względem mikrobiologicznym do mycia rąk, wymagać od osób zatrudnionych przy zbiorach mycia rąk, przed przystąpieniem do zbioru, podnosić świadomość osób na etapie produkcji pierwotnej podczas zbioru. 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.
- Egzekwowanie zasad higieny podczas zbioru powinno być wymagane na bieżąco!

**Nieprzestrzeganie warunków higienicznych na plantacjach jest kryterium dyskwalifikującym towar!**