



Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Łęcznej  
ul. Krasnystawska 52, 21-010 Łęczna tel. 81 752-31-67

## WYTYCZNE DLA PRODUCENTÓW PRODUKCJI PIERWOTNEJ

**Rolnik, który sprzedaje swoje plody rolne pochodzenia roślinnego z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi do Punktu Skupu, Zakładu przetwórczego, bezpośrednio ze swojego Gospodarstwa rolnego lub na targowisku, a także, który przetwarza swoje plody rolne w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego ma obowiązek rejestracji**



- jakość wody stosowanej do podlewania (nie może być zanieczyszczona fekaliami)
- w przypadku wykorzystywania wody ze studni, stawu lub deszczówki do celów higienicznych lub podlewania roślin należy przeprowadzić badanie wody w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych tj. Liczba Escherichia coli
- nawożenie płodów rolnych (nie wolno stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy),
- czy zabiegi akwakultury nie są stosowane na powierzchniach podejrzanych o zanieczyszczenia osadami dennymi
- stosować zasadę mycia rąk przed każdorazowym wejściem na pole,
- przestrzegać zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub ostra żółtaczka, i w jaki sposób jest realizowany,
- sposób zbioru - czy zbiór odbywa się ręcznie (w rękawiczkach lub bez) czy maszynowo; jeśli maszynowo, czy stan techniczno-sanitarny urządzeń do zbioru jest odpowiedni,
- posiadać czystą odzież przy wykonywaniu pracy,
- przeprowadzać szkolenia pracowników zatrudnionych na plantacjach w zakresie higieniczno-sanitarnym,
- posiadać procedury dotyczące mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni,
- dbać o czystość i jakość stosowanych pojemników do zbioru, skrzyń, łubianek,
- przestrzegać i stosować zasady Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i Rolniczej oraz Standardowych Procedur Operacyjnych przez pracowników,
- przestrzegać obowiązku identyfikowalności/śledzenia surowców i produktów według zasady: „krok w przód” (np. lista odbiorców- punkty skupu, zakłady)
- zapewnić dostęp wszystkim pracownikom do toalet w pobliżu plantacji oraz dostęp do czystej, bieżącej wody do mycia rąk oraz higienicznego suszenia rąk,

W tym celu należy zapewnić toalety (stałe lub przenośne):

- blisko powierzchni plantacji, w zamkniętym obszarze pola, gdzie pracuje personel,
- w wystarczającej ilości dla zatrudnionego personelu,
- tak zaprojektowane, że zapewniają higieniczne usuwanie odpadów i zanieczyszczeń,
- tak zaprojektowane, że gwarantują brak możliwości przecieków do wód gruntowych (bezodpływowy zbiornik na nieczystości),
- tak, aby utrzymać je w odpowiednich warunkach sanitarnych i dobrym stanie (zapewnione mydło oraz instrukcje),
- tak, aby były myte i dezynfekowane zgodnie z przyjętymi procedurami,
- oddzielne dla gości i personelu (o ile to możliwe).

## WYTYCZNE DLA PUNKTÓW SKUPU

Osoba prowadząca punkt skupu owoców i warzyw lub zbóż przeznaczonych do spożycia przez ludzi podlegają obowiązkowi zatwierdzenia przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łęcznej na podstawie złożonego przez podmiot wniosku

- zapewnić dostęp wszystkim pracownikom do toalet (stałych lub przenośnych) i urządzeń do mycia rąk pod bieżącą wodą,
- zapewnić czystą odzież przy wykonywaniu pracy,
- przeprowadzać kontrolę czystości i jakości stosowanego sprzętu, opakowań, oraz warunków transportu,
- respektować zakaz pracy dla osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura lub ostrej żółtaczki,
- sprawdzać zakaz wejścia osób nieupoważnionych w tym dzieci, zwierząt domowych,
- przestrzegać stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej przez pracowników,
- przestrzegać obowiązku identyfikowalności/śledzenia surowców i produktów według zasady: „krok w tył, krok w przód” (np. lista dostawców i odbiorców) oraz stosowanie przez nich odpowiednich procedur w tym zakresie, egzekwowanie obowiązku rejestracji producentów produkcji pierwotnej (rolników) przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego ze względu na lokalizację działki – pola





Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Łęcznej  
ul. Krasnystawska 52, 21-010 Łęczna tel. 81 752-31-67

## WYTYCZNE DLA TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA

- przeprowadzanie dokładnej kontroli czystości i jakości stosowanych środków transportu - części ładunkowej, przyczep,
- dbać o czystość i jakość stosowanych pojemników do zbioru, skrzyń, kistenów, łubianek
- sprawdzanie warunków i sposobu przechowywania produktów,
- sprawdzanie posiadania czystej odzieży przez personel przy wykonywaniu pracy,
- przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura lub ostrej żółtaczki,
- przestrzeganie stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej przez pracowników,
- sprawdzanie zakazu wejścia osób nieupoważnionych, w tym dzieci.





## PROSTE KROKI DO HIGIENY

Bezpieczeństwo żywności związane ze spożywaniem owoców i warzyw rozgrywa się podczas całego trwania ich życia tj:

- ✓ podczas zbiorów,
- ✓ skupu,
- ✓ magazynowania,
- ✓ transportu,
- ✓ przechowywania itp.

Aby uniknąć przenoszenia zarazków, uszanujmy kilka prostych zasad higieny :

- **Myję ręce przed każdym powrotem na miejsce pracy,** a przede wszystkim wracając z toalety, po posiłku, po przerwie, po spaleniu papierosa.
- **Moje paznokcie muszą być krótkie** by nie kaleczyć owoców, czyste i nielakierowane.
- **Nie palę** w miejscu pracy.
- **Moje włosy muszą być związane** i/lub okryte.
- **Każda rana musi być ochroniona plastrem.**
- **Nie pije i nie jem** w miejscu pracy, nad skrzynkami, koszykami itp.
- **Zabrania się wstępu zwierzętom** na miejsce zbioru.