PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W KOŚCIERZYNIE

SHŻ.9012.1.2.2021.AG

URZĄD GMINY KOŚCIERZYNA
Wpł. 17. 02. 2021 Wysł.
L.dz. 1172 Z
Podpis

Kościerzyna, dnia 15.02.2021r.

Urząd Gminy Kościerzyna
ul. Strzelecka 9
83-400 Kościerzyna

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kościerzynie uprzejmie przypomina **o obowiązku rejestracji producentów produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.**

W związku z powyższym proszę o przekazanie załączonej informacji nt. obowiązku rejestracji producentów produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego zainteresowanym rolnikom z Państwa terenu.

Rolnicy/ plantatorzy (owoców, warzyw, zbóż) wprowadzający swoje produkty na rynek spożywczy mają obowiązek złożyć wniosek do właściwego powiatowego inspektora sanitarnego o wpis do rejestru nadzorowany zakładów.

Ten sam obowiązek posiadają rolnicy prowadzący działalność w zakresie dostaw bezpośrednich, prowadzący gospodarstwa agroturystyczne oraz rolniczy handel detaliczny.

Obowiązek rejestracji wynika z art. 6 rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139.1 z 30.04.2004r.) oraz przepisów art. 63 ust.1 i ust.2 pkt 1,4,12,13 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020r. poz. 2021 ze zm.)

Brak złożenia wniosku zagrożony jest karą pieniężną z art. 103 ust.1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

Zalecenia higieniczne dla producentów owoców miękkich i warzyw liściastych w sprawie ograniczenia ryzyka zanieczyszczenia mikrobiologicznego żywności, dostępne są na stronie Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Kościerzynie pod adresem **https://www.gov.pl/web/psse-koscierzyna/produkcja-pierwotna**

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Kościerzynie
Grażyna Greinke

W załączeniu

1. Obowiązki i wytyczne dotyczące zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności na etapie produkcji pierwotnej

Obowiązki i wytyczne dotyczące zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności na etapie produkcji pierwotnej

Państwowa Inspekcja Sanitarna prowadzi **nadzór w zakresie wdrożenia i przestrzegania zasad dobrych praktyk higienicznych na etapie produkcji pierwotnej obejmującej zbiór, przechowywanie i transport oraz na etapie skupu produktów pierwotnych (roślinnych).**

Przepisy prawne

- ✓ Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020r., poz. 2021 ze zm.)
- ✓ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774)
- ✓ Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30 kwietnia 2004 r., str. 1)
- ✓ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- ✓ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz.U. Z 2015, poz.1703)

SZCZEGÓLNIE WAŻNA jest OCENA ZAGROŻEŃ ŚRODOWISKOWYCH ze względu na to, iż późniejsza kontrola poszczególnych etapów produkcji nie jest w stanie wyeliminować pierwotnych zanieczyszczeń.

Zanieczyszczenie owoców i warzyw np. fekaliami

Zanieczyszczenie owoców i warzyw wirusami (chorzy ludzie, zanieczyszczona woda gleba)

Wymagania na plantacjach:

- ✓ stosowanie wody do podlewania spełniającej odpowiednie kryteria mikrobiologiczne - nie może być zanieczyszczona fekaliami;
- ✓ nawożenie płodów rolnych - nie wolno stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy;
- ✓ nie stosownie zabiegów akwakultury na powierzchniach podejrzanych o zanieczyszczenia osadami dennymi;
- ✓ zapewnienie dostępu wszystkim pracownikom do toalet w pobliżu plantacji;
- ✓ umożliwienie pracownikom utrzymanie higieny rąk poprzez zapewnienie dostępu do pitnej, czystej wody oraz do wyposażenia (mydło, ręcznik 1-razowego użytku); egzekwowanie mycia rąk przed każdorazowym wejściem na pole; podczas zbioru zaleca się stosowanie rękawiczek 1-razowych;
- ✓ przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub żółtaczka,
- ✓ zapewnienie czystej odzieży

- ✓ zapewnienie czystych, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, pojemników i naczyń do zbioru (posiadanie procedur dotyczących ich mycia i dezynfekcji),
- ✓ **zapewnienie dokumentacji** (procedury, instrukcje, informacje) i wdrożenie do stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej;
- ✓ ograniczenie możliwości wejścia na plantację osobom nieupoważnionym oraz dzieciom;
- ✓ przestrzeganie obowiązku identyfikowalności/śledzenia produktów według zasady: „krok w przód" (np. lista odbiorców).

Etap skupu:

Wymagania w punktach skupu:

- ✓ zapewnienie dostępu wszystkim pracownikom do toalet;
- ✓ umożliwienie pracownikom utrzymanie higieny rąk poprzez zapewnienie dostępu do bieżącej wody oraz do wyposażenia (mydło, ręcznik 1-razowego użytku);
- ✓ przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub żółtaczka,
- ✓ zapewnienie czystej odzieży przy wykonywaniu pracy,
- ✓ zapewnienie czystych, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowań i sprzętu,
- ✓ kontrolowanie warunków transportu;
- ✓ **zapewnienie dokumentacji** (procedury, instrukcje, informacje) i wdrożenie do stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej;
- ✓ ograniczenie możliwości wejścia osobom nieupoważnionym oraz dzieciom;
- ✓ przestrzeganie obowiązku identyfikowalności/śledzenia produktów według zasady: „krok w tył, krok w przód" (np. lista dostawców i lista odbiorców).

Etap transportu i przechowywania:

Wymagania w transporcie i przechowywaniu:

- ✓ zapewnienie czystego, odpowiedniej jakości sprzętu i urządzeń;
- ✓ zapewnienie właściwych warunków i sposobu przechowywania produktów;
- ✓ zapewnienie czystej odzieży przy wykonywaniu pracy,
- ✓ przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub żółtaczka,
- ✓ **zapewnienie dokumentacji** (procedury, instrukcje, informacje) i wdrożenie do stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej;
- ✓ ograniczenie możliwości wejścia osobom nieupoważnionym.