



## **WYMAGANIA HIGIENICZNO – SANITARNE OBOWIĄZUJĄCE NA ETAPIE PRODUKCJI PIERWOTNEJ**

### **( UPRAWA ORAZ ZBIÓR OWOCÓW I WARZYW ).**

Występowanie **zatruc pokarmowych** u ludzi może być związane z obecnością wirusów w żywności i wodzie. Żywność zarówno pochodzenia zwierzęcego jak i roślinnego może zostać zanieczyszczona przez kontakt z osobami chorymi, jak również przez skażoną wodę, glebę, urządzenia lub opakowania.

**Środki spożywcze najczęściej mogą być zanieczyszczone** odpowiedzialnym za biegunki gronkowcem złocistym, powodującym zakażenia skóry i zatrucia pokarmowe, pałeczkami Salmonelli, Shigelli, patogennymi Escherichii coli, norowirusami i wirusem zapalenia wątroby typu A. Inne wirusy takie jak: rotawirusy, wirus zapalenia wątroby typu E, wirus Aichi, astrowirusy, sapowirusy, enterowirusy, koronowirusy, parwovirusy oraz adenowirusy mogą być również przenoszone przez żywność. Wirusy te nie mogą namnażać się w środkach spożywczych, ale mogą przez długi czas pozostawać w środowisku i wywoływać zatrucia pokarmowe u ludzi. **Do zachorowań dochodzi po spożyciu żywności pochodzenia roślinnego jak świeże owoce jagodowe ( truskawki, porzeczki, maliny) i warzywa.** W większości krajów Unii Europejskiej stwierdzono w ostatnich latach wzrost zachorowań wywołanych spożyciem żywności zanieczyszczonej wirusami.

W celu zapewnienia **bezpieczeństwa mikrobiologicznego** żywności pochodzenia roślinnego niezbędne jest bezwzględne przestrzeganie określonych wymogów higieniczno – sanitarnych już na etapie produkcji pierwotnej owoców i warzyw (uprawa, zbiór).

**W związku z powyższym przedsiębiorcy zajmujący się produkcją pierwotną ( plantatorzy owoców i warzyw) powinni:**

- eliminować przypadki nawożenia płodów rolnych fekaliami, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami, mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy,
- stosować do upraw wodę spełniającą odpowiednie kryteria mikrobiologiczne,
- zapewnić osobom pracującym przy zbiorze dostęp do toalet w odpowiedniej ilości w stosunku do zatrudnionego personelu,
- zapewnić pracownikom dostęp do wody do mycia rąk,
- dokonywać mycia rąk przed każdorazowym wejściem na pole,
- zapewnić czystą odzież przy wykonywaniu pracy,
- nie dopuszczać do pracy przy zbiorze owoców i warzyw osób, u których występują takie objawy jak: biegunka, wymioty, kaszel, temperatura,
- zapewnić odpowiednią czystość pojemników i naczyń do zbioru owoców i warzyw,
- bezwzględnie egzekwować zakaz wstępu do obszaru zbioru osób nieupoważnionych (w tym dzieci),
- zapewnić stosowanie procedury identyfikacji/ śledzenia surowców według zasady ” krok w przód” (lista odbiorców),
- przestrzegać zasad dobrej praktyki rolniczej ( GAP),
- uczestniczyć w szkoleniach dla osób pracujących przy zbiorze owoców i warzyw w zakresie, podstawowych zasad higieny,
- jeżeli zbiór odbywa się maszynowo, dbać o prawidłowy stan techniczno-sanitarny urządzeń do zbioru,
- posiadanie procedur dotyczących mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni,
- przeprowadzać kontrolę czystości i jakości stosowanych pojemników, naczyń do zbioru.

**Nieprzestrzeganie warunków higieniczno-sanitarnych na plantacjach jest kryterium dyskwalifikującym surowiec, dlatego też nie może być on przyjęty np. do PUNKTU SKUPU, czy bezpośrednio do zakładu produkcyjnego.**

Szczególnie dotyczy to **owoców i warzyw** oferowanych do sprzedaży jako świeże lub przetworzone w nieznacznym stopniu (np. mrożonek), których z uwagi na ich cechy gatunkowe nie można poddać, np. obieraniu, czy efektywnemu myciu (np. maliny, jeżyny, truskawki).

W przypadku tych owoców istnieje duże ryzyko, że ewentualne **zanieczyszczenia biologiczne** pochodzące od np. osób pracujących przy uprawie, zbiorze, czy też innych czynnościach związanych z ich pozyskaniem i oferowaniem konsumentowi nie zostaną w pełni usunięte.

**W myśl obowiązującego prawa to podmioty działające na rynku spożywczym są w pierwszym rzędzie odpowiedzialne za bezpieczeństwo zdrowotne żywności.**