

INFORMACJA DLA ROLNIKÓW.



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włodawie informuje, że zgodnie z art. 61 i art. 63 ust. 2 pkt 1 i 12 oraz ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.Dz. U. z 2018r. poz. 1541 z późn. zm.) **osoby prowadzące na terenie powiatu włodawskiego działalność** w zakresie:

- skupu warzyw i owoców;
- produkcji pierwotnej (produkcja, uprawa produktów pochodzenia roślinnego, w tym: zbóż, roślin oleistych, warzyw, owoców, ziół itp.);
i/lub
- sprzedaży bezpośredniej (sprzedaż przez producenta np. rolnika, plantatora produktów pochodzenia roślinnego (warzywa, owoce) uzyskanych we własnym gospodarstwie rolnym – prowadzona na targowiskach lub w innych miejscach, do zakładów żywienia zbiorowego – stołówki, restauracje, bary, sklepów i hurtowni);
- produkcji i sprzedaży żywności pochodzenia roślinnego w ramach rolniczego handlu detalicznego;

mają obowiązek zatwierdzenia i rejestracji przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włodawie.

Zatwierdzenie i rejestracja jest bezpłatna!!!

Zatwierdzenie jest dokonywane na podstawie wniosku podmiotu działającego na rynku spożywczym prowadzącego zakład, po przeprowadzonej kontroli. Formularze wniosku w wersji papierowej dostępne są w siedzibie Stacji, w wersji elektronicznej na stronie internetowej www.pssewlodawa.pis.gov.pl

Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna we Włodawie
Al.J. Piłsudskiego 66
(IV piętro, pokój nr 5 - budynek Przychodni Specjalistycznej)

INFORMACJA DLA OSÓB PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE SKUPU WARZYW I OWOCÓW ORAZ ICH TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA

Na etapie skupu, przechowywania i transportu warzyw i owoców powinny być zapewnione właściwe warunki higieniczno - sanitarne, a w szczególności:

- dostęp dla wszystkich pracowników do toalet (stałych lub przenośnych) i urządzeń do higienicznego mycia i suszenia rąk osób pracujących
- czysta odzież personelu przy wykonywaniu pracy,

- odpowiedniej czystości i jakości stosowany sprzęt, opakowania transportowe (opakowania mają być czyste, nieuszkodzone),
- warunki i sposób przechowywania produktów (pomieszczenia łatwe do utrzymania w czystości, zabezpieczone przed zanieczyszczeniem i dostępem obecności szkodników)
- właściwe warunki transportu (skrzynie ładunkowe środków transportu powinny być czyste),
- nie dopuszczanie do pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura lub żółtaczką,
- zakaz wejścia osób nieupoważnionych,
- przestrzeganie stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej przez pracowników,
- przestrzegane przez przedsiębiorców obowiązku identyfikowalności/śledzenia surowców i produktów według zasady: „krok w tył, krok w przód” (np. lista dostawców i odbiorców).

INFORMACJA DLA OSÓB PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE PRODUKCJI PIERWOTNEJ

Owoce i warzywa uprawiane i zebrane w niewłaściwych warunkach higieniczno-sanitarnych mogą być przyczyną groźnych zatruc pokarmowych u konsumentów. Dlatego też, podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej powinny na etapie produkcji (uprawy, zbioru) przestrzegać następujących wymagań sanitarnych:

- stosować do podlewania upraw wodę o odpowiedniej jakości mikrobiologicznej,
- stosować odpowiednie metody nawożenia (wyeliminować nawożenie fekaliami, które mogą zanieczyścić owoce chorobotwórczymi wirusami),
- stosować odpowiednie środki ochrony roślin i przestrzegać okresów karencji,
- przestrzegać zasad higieny podczas zbioru i transportu owoców, w tym:
 - zapewnić na plantacji warunki do higienicznego mycia i suszenia rąk osób pracujących przy zbiorze (czysta woda bieżąca, woda butelkowana, beczkowitzy, pojemniki, ręczniki jednorazowego użytku itp.),
 - rygorystycznie wymagać od pracowników mycia rąk przed przystąpieniem do zbioru oraz każdorazowo po skorzystaniu z ubikacji,
 - zalecana się stosować rękawiczki jednorazowego użytku,
 - nie dopuszczać do zbioru owoców osób z takimi objawami, jak: biegunka, wymioty, podwyższona temperatura, kaszel,
 - zwracać uwagę na czystość odzieży osób zatrudnionych przy zbiorze,
 - zapewnić na plantacji możliwość korzystania z toalety (stałej lub przenośnej), gwarantującej higieniczne usuwanie zanieczyszczeń oraz brak możliwości przecieków do wód gruntowych, utrzymywanej w odpowiednich warunkach sanitarnych, mytej i dezynfekowanej,
- przeprowadzać szkolenia zatrudnionych pracowników w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych,
- utrzymywać w czystości i dobrym stanie pojemniki wykorzystywane do zbioru i transportu owoców,
- opracować i stosować procedury oparte na zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i Rolniczej, w tym dotyczące mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni.
- przestrzegać obowiązku identyfikowalności/śledzenia produktów według zasady: „krok w przód” (np. lista odbiorców)