9 marca 2020

Informacja dla producentów produkcji pierwotnej

INFORMACJA DLA PRODUCENTÓW
PRODUKCJI PIERWOTNEJ

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmie informuje, że zgodnie z obowiązującymi zasadami prawnymi **podmioty prowadzące produkcję pierwotną (uprawy rolniej sprzedające wyprodukowane owoce, warzywa, zioła), działalność w zakresie obrotu hurtowego oraz podmioty prowadzące rolniczy handel detaliczny** żywnością pochodzenia zwierzęcego mają obowiązek złożyć wniosek o wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z art. 63 ust. 2 i 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zmianami).

Wpis do rejestru zakładów nie podlega opłacie.

Przy składaniu wniosku należy posiadać numer gospodarstwa nadany przez ARiMR.

Natomiast zgodnie z art. 161 ust. 6 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, kto prowadzi działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością bez dokonania wniosku o wpis do rejestru zakładów (...), podlega karze pieniężnej (...).

Dodatkowe informacje można uzyskać pod numerem telefonu 82/ 565 74 21 wew. 30 lub bezpośrednio w Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Chełmie.

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
w CHEŁMIE

WYMAGANIA SANITARNE DLA PLANTATORÓW OWOCÓW JAGODOWYCH MIĘKKICH

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Chełmie zaleca, *ze względu na ograniczanie i zebranie w niewłaściwych warunkach higieniczno – sanitarnych stwarza fizyczne, biologiczne i chemiczne zanieczyszczenia owoców, które mogą być przyczyną groźnych zatruć pokarmowych u konsumentów.* Dlatego też, podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej owoców jagodowych miękkich (maliny, jeżyny, truskawki, borówka amerykańska, porzeczki) powinny na etapie produkcji ogólnej i zbioru przestrzegać następujących wymagań sanitarnych:

- stosować do podlewania uprawy wodę o odpowiedniej jakości mikrobiologicznej,
- stosować odpowiednie metody nawożenia (wyeliminować stosowanie fekaliów, które mogą zanieczyścić owoce chorobotwórczymi drobnoustrojami),
- 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 (ciepła woda bieżąca, woda butelkowa, bezdotykowy, pojemniki, ręczniczki jednorazowego użytku),
  - wyposażenie pracownicy mycia rąk przed przystąpieniem do zbioru oraz każdorazowo po skorzystaniu z ubikacji,
  - nie dopuszczać do zbioru owoców osób z takimi objawami jak: biegunka, wymioty, podwyższona temperatura, kaszel,
  - nadzorować czystość odzieży osób zatrudnionych przy zbiorze,
  - zapewnić możliwość korzystania z toalety (stałej lub przenośnej), gwarantującej higieniczne warunki zanieczyszczeń oraz brak możliwości przeniknięcia do wód gruntowych, zlokalizowanej w odpowiednich warunkach sanitarnych, czystej i dezynfekowanej.
- przeprowadzać szkolenia zatrudnionych pracowników w zakresie wymagań higieniczno – sanitarnych,
- zaopatrywać w wystarczającą i dobrym stanie pojemniki wykorzystywane do zbioru i transportu owoców,
- opracować i wdrożyć procedury oparte na zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i Rolniczej, w tym dotyczące mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni.