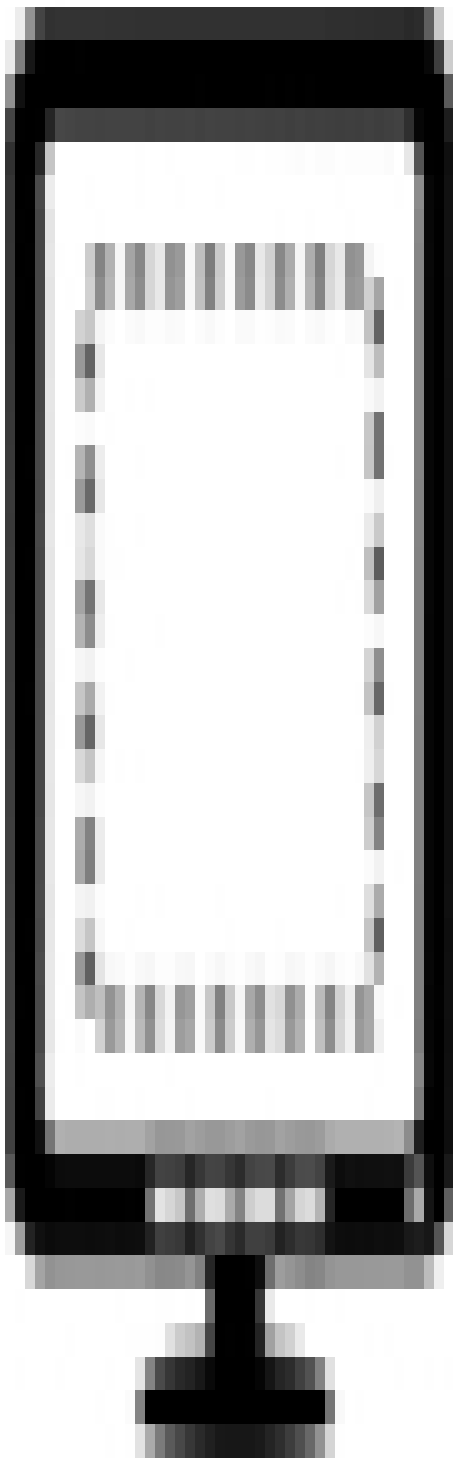


## **Wytyczne i zalecenia dla producentów produkcji pierwotnej owoców i warzyw w celu ograniczenia ryzyka zanieczyszczenia mikrobiologicznego świeżych owoców i warzyw oraz kiełków na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny**

W trakcie uprawy, zbioru, magazynowania, transportu, skupu i przetwórstwa owoców i warzyw istnieje duże ryzyko ich zanieczyszczenia. Szczególnie niebezpieczne są zagrożenia mikrobiologiczne (chorobotwórcze bakterie i wirusy), gdyż owoce i warzywa często spożywane są na surowo, bez obróbki cieplnej eliminującej zagrożenie. Spożycie produktów zakażonych patogennymi mikroorganizmami może prowadzić do zatrucia pokarmowych, a także poważnych komplikacji zdrowotnych.

Wobec powyższego ważne jest przestrzeganie zasad higieny na każdym etapie produkcji w celu zapobieżenia zakażeniom mikrobiologicznym owoców i warzyw.



zawód

Dlatego też podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej owoców miękkich (maliny, jeżyny, truskawki, borówka amerykańska, porzeczki), warzyw spożywanych na surowo (sałata szczypior, rukola, ogórki, pomidory) powinny na etapie produkcji (uprawy i zbioru) przestrzegać następujących wymagań sanitarnych:

- woda stosowana do podlewania nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiocinami ludzkimi, owoce/warzywa mogą zostać zanieczyszczone fekaliami pochodzącymi od ludzi lub zwierząt podczas np. wylewów;
- nawożenie płodów rolnych – nie wolno stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy;
- zapewnić dostęp wszystkim pracownikom do toalet (stałych lub przenośnych) w pobliżu plantacji oraz zapewnić warunki do higienicznego mycia i suszenia rąk po skorzystaniu z toalety;
- mycie rąk przed każdorazowym wejściem na pole, zalecane jest stosowanie rękawiczek jednorazowych;
- zakaz pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub żółtaczka;
- czysta odzież przy wykonywaniu pracy;
- szkolenia pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym;
- posiadanie procedur dotyczących mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni, pojemników, naczyń do zbioru;
- stosowanie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Rolniczej;
- zakaz wejścia osób nieupoważnionych, w tym dzieci, które nie powinny znajdować się w obszarze zbioru;
- obowiązek identyfikowalności / śledzenia produktów według zasady: „krok w przód” (np. stworzenie listy odbiorców) oraz stosowanie odpowiednich procedur w tym zakresie.

Celem zwiększenia świadomości producentów produkcji pierwotnej w zakresie ich obowiązków w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostały opublikowane wytyczne pt.: **„Zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny”** (Dz.Urz. UE C 163, str. 1 z dnia 23.05.2017 r.)

(dostępne pod adresem: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2017.163.01.0001.01.POL&toc=OJ:C:2017:163:TOC](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2017.163.01.0001.01.POL&toc=OJ:C:2017:163:TOC))

Wytyczne z założenia są praktyczną pomocą dla producentów produkcji pierwotnej świeżych owoców i warzyw, bez względu na wielkość przedsiębiorstwa. Obejmują zasady Dobrej Praktyki Higienicznej GHP oraz Dobrej Praktyki Rolniczej GAP, które należy stosować na poziomie produkcji pierwotnej w okresie wzrostu, na etapie zbioru i po zbiorze. Dokument zawiera listy kontrolne w zakresie higieny w danej kategorii ryzyka. Każdy producent może wykorzystać je do sprawdzenia, czy spełnia wymogi prawa żywnościowego w zakresie higieny. Wytyczne nie dotyczą kiełków i nasion do kiełkowania.

Producenci kiełków mogą posłużyć się dokumentem pt.: **„Poradnik w zakresie higieny produkcji kiełków i nasion do kiełkowania”** (Dz. Urz. UE C 220, str. 30 z dnia 08.07.2017 r.)

(dostępny pod adresem: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XX0708\(01\)&from=PL](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XX0708(01)&from=PL))

Poradnik skierowany jest do producentów nasion do kiełkowania i kiełków uzyskanych w wyniku rozwoju nasion w wodzie lub innym nośniku. Obejmuje minimalne wymagania w zakresie produkcji kiełków w Unii Europejskiej. Celem przewodnika jest zapewnienie wyczerpujących instrukcji dotyczących praktyk w zakresie higieny do celów bezpiecznej produkcji kiełków i nasion do kiełkowania. Niniejszy dokument można wykorzystać do tworzenia list kontrolnych w ramach kontroli wewnętrznej.

Ponadto na stronie internetowej PSSE Białostok w artykule „[Bezpieczeństwo mikrobiologiczne owoców i warzyw](#)” znajdują się ulotki:

- „Zalecenia dla przetwórców w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego owoców i warzyw”;
- „Zalecenia dla plantatorów w celu ograniczenia zanieczyszczenia owoców i warzyw drobnoustrojami chorobotwórczymi na etapie zbioru”;
- „Zalecenia dla prowadzących punkty skupu w zakresie bezpieczeństwa mikrobiologicznego owoców i warzyw”;
- „Zalecenia dla konsumentów w zakresie bezpiecznego spożycia owoców i warzyw”.