



Informacje dla prowadzących produkcję pierwotną oraz sprzedaż bezpośrednią żywności pochodzenia roślinnego

Podmioty działające na rynku spożywczym, prowadzące produkcję pierwotną żywności pochodzenia roślinnego, obowiązane są złożyć wniosek o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Produkcja pierwotna obejmuje działalność na poziomie gospodarstw lub na podobnym poziomie obejmującą m.in. produkcję, uprawę produktów roślinnych takich jak zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby jak również ich transport wewnętrzny, magazynowanie i postępowanie z produktami (bez znaczącej zmiany ich charakteru np. np. mycie warzyw, usuwanie liści, sortowanie owoców, suszenie zbóż) w gospodarstwie i ich dalszy transport do zakładu przetwórczego oraz zbieranie runa leśnego na przykład zbieranie grzybów dzikorosnących i jagód w naturalnym środowisku i ich transport do zakładu.

Sprzedaż bezpośrednia to sprzedaż małych ilości surowców, czyli produktów produkcji pierwotnej do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego. Dostawy bezpośrednie obejmują również środki spożywcze pochodzące z produktów lub surowców, o których mowa w postaci kiszzonej lub suszonej. Dostawcami bezpośrednimi są zatem producenci małych ilości żywności nieprzetworzonej pochodzenia roślinnego, sprzedawanej konsumentowi finalnemu, tj. osobom indywidualnym, np. na targowiskach, placach targowych, w bramach własnych gospodarstw rolnych, handlu obwoźnym, jak również lokalnym sklepom i zakładom gastronomicznym (restauracje, bary, stołówki szkolne i inne).

Zakłady prowadzące działalność gospodarczą w zakresie skupu, przechowywania lub sprzedaży grzybów oraz produkcji przetworów grzybowych spełniają obowiązujące wymagania higieniczne oraz muszą zatrudniać klasyfikatorów grzybów lub grzyboznawców.

Wprowadzane do obrotu mogą być jedynie grzyby rosnące w warunkach naturalnych, świeże lub suszone po uzyskaniu atestu klasyfikatora (po ocenie grzybów świeżych) lub grzyboznawcy w przypadku grzybów suszonych, a znajdujące się w wykazie wprowadzonym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikator grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. Nr 115, poz. 672).

Rejestracja

Wpis do rejestru zostanie dokonany po złożeniu do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świdniku, Al. Lotników Polskich 1, 21-045 Świdnik, wniosku o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wpis zakładu do rejestru nie podlega opłacie.

Formularz przedmiotowego wniosku jest dostępny w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Świdniku, Al. Lotników Polskich 1, 21-045 w Świdniku oraz na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/psse-swidnik/sekcja-higieny-zywnosci-i-zywienia>.

Zgodnie z art. 103 ust. 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, kto prowadzi działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów (...), podlega karze pieniężnej. Wysokość kary pieniężnej może być wymierzona do 5000 zł, nie mniej niż 1000 zł.

Zasady bezpieczeństwa żywności

Osoby pracujące przy dostawie i sprzedaży żywności na targowiskach, bazarach / straganach, w sklepikach, stoiskach itp. powinny zweryfikować wprowadzone dobre praktyki higieniczne, tak aby:

- zapewnić właściwe warunki przechowywania produktów – etykiety produktów zawierają wskazówki w jakiej temperaturze należy je przechowywać, co ma kluczowe znaczenie w przypadku żywności nietrwałej mikrobiologicznie jak np. produkty i wyroby mięsne, mleko, jogurty i inne produkty mleczne, sałatki, kiełki, soki jednodniowe etc.),
- weryfikować terminy przydatności do spożycia, ma to szczególne znaczenie w przypadku ww. produktów nietrwałych mikrobiologicznie. Nie wolno oferować (np. przy kasie, na ladzie), bez zapewnienia warunków chłodniczych produktów o krótkim terminie przydatności do spożycia, które powinny być przechowywane w lodówce,
- zapobiegać zakażeniom krzyżowym i niewłaściwym praktykom.

Przykłady:

- jaja nie powinny być przekładane do innych opakowań, niż te w których zostały dostarczone, po kontakcie *dłonie-jaja* należy umyć lub zdezynfekować ręce;
- nie należy kłaść produktów tj. sera, wędlin, mięsa itp.. bezpośrednio na wadze,
- jaja są potencjalnym źródłem zanieczyszczeń mikrobiologicznych, należy zapobiegać ich kontaktowi z żywnością przeznaczoną do bezpośredniego spożycia (np. ser, wędliny). Jest ona spożywana bezpośrednio, bez obróbki cieplnej a więc zanieczyszczenie mikrobiologiczne może być realnym zagrożeniem dla konsumenta,
- stosowanie rękawiczek jednorazowych w sposób higieniczny, gdyż stosowane niewłaściwe mogą być nośnikami groźnych bakterii – np. dotykanie mięsa w rękawiczce jednorazowego użytku, którą następnie pobieramy pieniądze a potem nakładamy na wagę wędlinę powoduje, że bakterie występujące na mięsie i na pieniądzach zostaną przeniesione na wędlinę, podobnie jak w przypadku nie umytych rąk;
- produkty spożywcze muszą być identyfikowalne, mieć określony termin przydatności do spożycia/datę minimalnej trwałości. Nie wolno handlować żywnością niewiadomego pochodzenia, z nielegalnych źródeł.
- należy przestrzegać obowiązku odsunięcia od pracy z żywnością w przypadku złego stanu zdrowia – wszelkich objawów ze strony układu pokarmowego, oddechowego, chorobowych zmian skórnych i innych chorób zakaźnych.
- na straganach i stoiskach z owocami lub/i z warzywami:
 - podawać i pakować produkty przez sprzedającego, tak aby ograniczyć kontakt klienta z żywnością;
 - dezynfekować ręce po każdym kontakcie z pieniędzmi,
 - ograniczyć bliski kontakt z każdą osobą, która ma objawy chorobowe tj.: gorączka, kaszel,
 - nie dopuszczać do kontaktu z surowcem lub produktem osób, które mają objawy zakażenia dróg oddechowych, nawet łagodny kaszel albo gorączkę.



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, koronawirusy, parwowirusy 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 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.



Informacje dla prowadzących produkcję pierwotną oraz sprzedaż bezpośrednią żywności pochodzenia roślinnego

Podmioty działające na rynku spożywczym, prowadzące produkcję pierwotną żywności pochodzenia roślinnego, obowiązane są złożyć wniosek o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Produkcja pierwotna obejmuje działalność na poziomie gospodarstw lub na podobnym poziomie obejmującą m.in. produkcję, uprawę produktów roślinnych takich jak zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby jak również ich transport wewnętrzny, magazynowanie i postępowanie z produktami (bez znaczącej zmiany ich charakteru np. np. mycie warzyw, usuwanie liści, sortowanie owoców, suszenie zbóż) w gospodarstwie i ich dalszy transport do zakładu przetwórczego oraz zbieranie runa leśnego na przykład zbieranie grzybów dzikorosnących i jagód w naturalnym środowisku i ich transport do zakładu.

Sprzedaż bezpośrednia to sprzedaż małych ilości surowców, czyli produktów produkcji pierwotnej do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego. Dostawy bezpośrednie obejmują również środki spożywcze pochodzące z produktów lub surowców, o których mowa w postaci kiszonej lub suszonej. Dostawcami bezpośrednimi są zatem producenci małych ilości żywności nieprzetworzonej pochodzenia roślinnego, sprzedawanej konsumentowi finalnemu, tj. osobom indywidualnym, np. na targowiskach, placach targowych, w bramach własnych gospodarstw rolnych, handlu obwoźnym, jak również lokalnym sklepom i zakładom gastronomicznym (restauracje, bary, stołówki szkolne i inne).

Zakłady prowadzące działalność gospodarczą w zakresie skupu, przechowywania lub sprzedaży grzybów oraz produkcji przetworów grzybowych spełniają obowiązujące wymagania higieniczne oraz muszą zatrudniać klasyfikatorów grzybów lub grzyboznawców.

Wprowadzane do obrotu mogą być jedynie grzyby rosnące w warunkach naturalnych, świeże lub suszone po uzyskaniu atestu klasyfikatora (po ocenie grzybów świeżych) lub grzyboznawcy w przypadku grzybów suszonych, a znajdujące się w wykazie wprowadzonym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikator grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. Nr 115, poz. 672).

Rejestracja

Wpis do rejestru zostanie dokonany po złożeniu do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świdniku, Al. Lotników Polskich 1, 21-045 Świdnik, wniosku o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wpis zakładu do rejestru nie podlega opłacie.

Formularz przedmiotowego wniosku jest dostępny w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdniku, Al. Lotników Polskich 1, 21-045 w Świdniku oraz na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/psse-swidnik/sekcja-higieny-zywnosci-i-zywienia>.

Zgodnie z art. 103 ust. 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, kto prowadzi działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów (...), podlega karze pieniężnej. Wysokość kary pieniężnej może być wymierzona do 5000 zł, nie mniej niż 1000 zł.

Powyższe informacje opracowane zostały przez Sekcję Higieny Żywności i Żywnienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdniku, Al. Lotników Polskich 1, 21-045 Świdnik; tel. kontaktowy: 817455610, adres e-mail: psse.swidnik@sanepid.gov.pl

