

INFORMACJE DLA ROLNIKÓW I PRODUCENTÓW PRODUKCJI PIERWOTNEJ

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim przypomina, że podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące sprzedaż bezpośrednią oraz podmioty prowadzące produkcję pierwotną - rozumianą jako produkcję, uprawę, zbiory produktów roślinnych takich jak warzywa, owoce, grzyby, zboża

ZOBOWIĄZANE SĄ

do złożenia w siedzibie właściwej powiatowej stacji sanitarnoepidemiologicznej wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z art.61 i 63 ust. 2 i 3 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity Dz.U. z 2018r., poz. 1541 z późn. zm.)

Wniosek można pobrać na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej:

<http://www.pssetomaszowlubelski.pis.gov.pl>

lub osobiście w siedzibie PPIS w Tomaszowie Lub. ul. Lwowska 51,

Wpis zakładu do rejestru jest bezpłatny.

Niedokonanie powyższego obowiązku będzie skutkować nakładaniem kar pieniężnych.



Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna
w Tomaszowie Lubelskim

Zalecenia dla plantatorów

w celu ograniczenia zanieczyszczenia
owoców i warzyw drobnoustrojami
chorobotwórczymi na etapie zbioru

Zapewnić odpowiednią jakość wody stosowanej do podlewania.

Należy zwrócić uwagę na naźródło pochodzenia wody, oraz sposoby i warunki jej dostarczania. Woda nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiocinami ludzkimi!

Właściwie nawozić płody rolne. Nie wolno stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy.

Zapewnić dostęp wszystkim pracownikom do toalet w pobliżu plantacji.

Zapewnić dostęp do czystej, bieżącej wody do mycia rąk, środków do mycia, dezynfekcji i suszenia rąk.

Toalety (stałe lub przenośne) powinny być umieszczone blisko powierzchni plantacji, w zamkniętym obszarze pola, gdzie pracuje personel. Powinny być tak zaprojektowane, aby zapewnione było higieniczne usuwanie odpadów i zanieczyszczeń oraz gwarantowały brak możliwości przeciekań fekaliiów do wód gruntowych.

Toalety powinny być utrzymywane w odpowiednich warunkach sanitarnych i dobrym stanie technicznym.

Pracownicy powinni wykonywać prace przy zbiorze w czystej odzieży ochronnej. Zakaz pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub żółtaczka. Należy egzekwować mycie rąk przed każdorazowym wejściem na pole według instrukcji. Zalecane jest stosowanie rękawiczek jednorazowych.

Pojemniki i naczynia do zbioru utrzymywać w dostatecznym stanie sanitarno-technicznym. Należy zapewnić odpowiednie warunki do mycia, osuszania i przechowywania pojemników do zbioru i pojemników transportowych.

Pojemniki powinny być zabezpieczone przed zanieczyszczeniem, przed dostępem zwierząt oraz ptaków.

Szkolić pracowników zatrudnionych przy zbiorze w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.

Wprowadzić zakaz wejścia osób nieupoważnionych w tym dzieci w obszar zbioru.

Prawidłowo stosować środki ochrony roślin, zachowywać okresy karencji, prowadzić dokumentację z przeprowadzonych zabiegów.

Właściwie gospodarować odpadami, dbać o czystość obszarów produkcyjnych.

Zapewnić identyfikowalność/śledzenie produktów według zasady: "krok w przód" tzn. wskazanie odbiorców.

