



Radom, dnia 28.10.2013r.

NOŻ.6132-7-51/13

W P L Y N Ę Ł O
KANCELARIA OGÓLNA

Ilość załączników...

L. dz. 423/2013 dnia 30. PAŹ. 2013

Podpis.....

Centrum Doradztwa Rolniczego
w Brwinowie
Oddział w Radomiu
ul. Chorzowska 16/18
26-600 Radom

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Radomiu w związku z doniesieniami o zachorowaniach na WZW typu A, które wystąpiły na terenie Włoch oraz Irlandii, których potencjalnym źródłem mogły być owoce pochodzące z Polski, jak również w związku ze skażeniem malin z Polski norowirusem prosi o informowanie przedsiębiorców zajmujących się produkcją pierwotną o konieczności wdrożenia zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i Rolniczej na etapie uprawy i zbioru w ramach organizowanych szkoleń.

Szczególnie należy zwrócić uwagę na:

- zachowanie podstawowych zasad higieny przez pracowników /mycie rąk w bieżącej wodzie przed rozpoczęciem pracy, po skorzystaniu z toalety itp./;
- zapewnienie pracownikom dostępu do czystych toalet;
- zapewnienie właściwej jakości wody /nie zanieczyszczonej fekaliami/ używanej do uprawy oraz mycia owoców i warzyw na wszystkich etapach produkcji pierwotnej oraz stosowanie odpowiednich metod nawożenia;
- mycie sprzętu używanego do zbioru, transportu, pakowania i sprzedaży zgodnie z procedurami mycia i dezynfekcji.

Podstawowe znaczenie dla bezpieczeństwa żywności od „pola do stołu” i zapobiegania skażeniom patogennymi wirusami ma zachowanie zasad higieny w czasie całej drogi jaką przebywają produkty świeże w czasie zbioru, skupu, transportu i przetwarzania w zakładzie.

Nieprzestrzeganie warunków higienicznych na plantacjach jest kryterium dyskwalifikującym towar, w związku z czym nie powinien być on przyjęty do punktów skupu.

Osoby, które uczestniczą przy zbiorach winny być zapoznane z podstawowymi zasadami higieny w celu podniesienia wiedzy i świadomości oraz wyeliminowania nieprawidłowości w stosowaniu zasad higieny.

Należy również pamiętać o obowiązku identyfikowalności/śledzenia produktów i surowców (zgodnie z zasadą „krok w przód i krok w tył”) i stosowanie odpowiednich

Centrala:(048) 345 15 89,
345 15 93,
345 17 78**Dyrektor:**tel./fax (048) 345 15 94,
tel./fax (048) 333 20 23,

e-mail:

radom@psse.waw.pl,
www.psse.waw.pl/radom

procedur w tym zakresie - co wynika z art. 17 - 19 rozporządzenia 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Każdy przedsiębiorca na każdym etapie produkcji ma obowiązek zapewnić możliwość prześledzenia drogi surowców i produktów, aby w każdej chwili można było ustalić od kogo kupił surowce, które użył do produkcji i komu sprzedał swoje produkty.

Podstawowe wymagania dla produkcji pierwotnej określa załącznik I Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.). W treści ww. załącznika określono ogólne przepisy higieny dla produkcji podstawowej i powiązanych działań.

Podkreślić należy także, iż w myśl obowiązującego prawa to podmioty działające na rynku spożywczym są odpowiedzialne za bezpieczeństwo zdrowotne żywności, a także za wszelkie szkody i uszczerbki na zdrowiu konsumenta spowodowane niewłaściwą jakością zdrowotną żywności. Producent środków spożywczych musi zapewnić, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji odbywających się pod jego kontrolą spełniane są właściwe wymogi higieny ustanowione przepisami prawa europejskiego i krajowego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Radomiu uprzejmie prosi o informację zwrotną w powyższej sprawie.

Państwowy Powiatowy Inspektor
Sanitarny w Radomiu
z up. *Witold Barwicki*
Zastępca Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego w Radomiu

Otrzymują:

1. Adresat
2. aa.