



REJESTRACJA PRODUKCJI PIERWOTNEJ I SPRZEDAŻY BEZPOŚREDNIEJ

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Suchej Beskidzkiej uprzejmie informuje, że zgodnie z art. 63 ust. 2 pkt 1, pkt 12 *ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.)*, prowadzenie działalności w zakresie produkcji pierwotnej oraz sprzedaży bezpośredniej podlega rejestracji.

Produkcja podstawowa - produkcja pierwotna zgodnie z definicją zawartą w art. 3 pkt 17 *rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. - ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z dnia 1 lutego 2002 roku)* **oznacza produkcję, uprawę lub hodowlę produktów podstawowych, w tym zbiory, dojenie i hodowlę zwierząt gospodarskich przed ubojem. Oznacza także łowiectwo i rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego.**

Sprzedaż bezpośrednia - zgodnie z definicją zawartą w art.1 ust.2 lit c *rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 roku, str. 1 z późn. zm.)*, **oznacza dokonywanie sprzedaży przez producenta, małych ilości surowców do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego.**

Podmioty działające na rynku spożywczym składają wniosek o wpis do rejestru zakładów w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności. Zgodnie z art. 63 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia zakłady mogą rozpocząć działalność po uzyskaniu wpisu do rejestru zakładów.

W przypadku prowadzenia działalności żywnościowo-żywnościowej bez złożenia wniosku o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z art. 103 ust. 1 pkt 4 w/w ustawy karą pieniężną w wysokości do 5000 złotych, nie mniej niż 1000 złotych.

Zgłoszenie prowadzenia działalności w zakresie produkcji pierwotnej oraz sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia roślinnego **należy dokonywać w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Suchej Beskidzkiej ul. M. Konopnickiej 7** na wniosku o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

PAŃSTWOWY
POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
w Suchej Beskidzkiej

lek. med. *4* **Maria Dorosz-Rogozińska**
Specjalista Zdrowia Publicznego



WYTYCZNE DLA ROLNIKÓW I PLANTATORÓW
(podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną)
jakie należy spełnić podczas zbioru owoców miękkich w celu zapewnienia bezpieczeństwa
mikrobiologicznego żywności

Etap zbioru – należy zapewnić:

- **właściwą jakość wody stosowanej do podlewania** - woda nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiotami ludzkimi,
- **prawidłowe nawożenie pól rolnych** - nie wolno stosować odchodów ludzkich, ponieważ mogą być źródłem zanieczyszczenia chorobotwórczymi wirusami, wirusy mogą utrzymywać się w kale nawet przez kilka miesięcy,
- **dostęp dla wszystkich pracowników do toalet w pobliżu plantacji oraz do czystej, bieżącej wody do mycia rąk i możliwości osuszenia rąk po umyciu.**

W tym celu należy zapewnić, aby toalety (stałe lub przenośne) były:

- umieszczone blisko powierzchni plantacji, w zamkniętym obszarze pola, gdzie pracuje personel,
- w wystarczającej ilości dla zatrudnionego personelu,
- tak zaprojektowane, żeby zapewniały higieniczne usuwanie odpadów i zanieczyszczeń,
- tak zaprojektowane, żeby gwarantowały brak możliwości przeciekań do wód gruntowych,
- utrzymywane w odpowiednich warunkach sanitarnych i dobrym stanie (zapewnione mydło oraz instrukcje),
- myte i dezynfekowane zgodnie z przyjętymi procedurami.

Ponadto należy:

- egzekwować mycie rąk przed każdorazowym wejściem na pole (instrukcja), zaleca się stosowanie rękawiczek jednorazowych,
- przestrzegać zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub żółtaczka,
- zapewnić posiadanie czystej odzieży przy wykonywaniu pracy,
- zapewnić czystość i odpowiednią jakość stosowanych pojemników, naczyń do zbioru,
- przeprowadzać szkolenia pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym,
- opracować procedury dotyczące mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni,
- przestrzegać zakazu wejścia osób nieupoważnionych w tym dzieci, które nie powinny znajdować się w obszarze zbioru,
- przestrzegać stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i Rolniczej
- przestrzegać obowiązku identyfikowalności/śledzenia produktów według zasady: „krok w przód” (np.: lista odbiorców) oraz opracować i stosować odpowiednie procedury w tym zakresie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Suchej Beskidzkiej informuje, że w gospodarstwach zajmujących się uprawą i zbiorem owoców miękkich w szczególności truskawek musi być prowadzona ścisła kontrola stanu sanitarnego używanych powtórnie łubianek. W przypadku stwierdzenia zabrudzeń, zapleśnień na opakowaniu łubianki nie mogą być powtórnie stosowane.

Należy podkreślić, że zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, konieczne jest przyjęcie wszystkich możliwych środków w celu zapewnienia konsumenta, że żywność znajdująca się w sprzedaży jest bezpieczna dla zdrowia.

Przestrzeganie zasad higienicznych przy zbiorze może być na bieżąco weryfikowane przez kierownictwo przetwórci lub punktów skupu, a w przypadku zastrzeżeń, co do spełniania przez plantatorów/dostawców właściwych warunków higienicznych i sanitarnych, przetwórcy mogą zastrzec w umowach handlowych, że nie będą przyjmować owoców i warzyw, które mogą być zagrożone skażeniem patogennymi wirusami.

PAŃSTWOWY
POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
w Suchej Beskidzkiej
4
lek. med. Maria Dorosz-Rogosińska
Specjalista Zdrowia Publicznego