

## Informacja dla prowadzących produkcję pierwotną oraz sprzedaż bezpośrednią żywności pochodzenia roślinnego oraz sprzedaż środków spożywczych na targowiskach



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wieruszowie przypomina, że zgodnie z aktualnie obowiązującym stanem prawnym gospodarstwa działające na rynku spożywczym, tj. **podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią oraz podmioty prowadzące produkcję pierwotną obowiązane są złożyć wniosek o wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej** – art. 61 i 63 ust. 2 i 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 t.j.).

**Produkcja pierwotna** to działalność prowadzona przez gospodarstwa obejmująca między innymi produkcję, uprawy produktów roślinnych takich jak: warzywa, owoce, grzyby, zboża oraz zbieranie runa leśnego. Pojęcie produkcji pierwotnej obejmuje też transport wewnętrzny, magazynowanie i wstępne mycie lub sortowanie produktów (bez znaczącej zmiany charakteru) w gospodarstwie i ich dalszy transport do zakładu, zbieranie runa leśnego, na przykład zbieranie grzybów i jagód w naturalnym środowisku i ich transport do zakładu. W zakres produkcji pierwotnej wchodzi zabiegi zapewniające lepszy wygląd zbiorów jak np. mycie warzyw, usuwanie liści z warzyw, sortowanie owoców. Są to zabiegi, które nie wpływają znacząco na zmianę charakteru plonów.

W takim przypadku produkcja pierwotna ma spełniać wymagania **Załącznika I 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 30.04.2014r., str.1 ze zmianami)**, w treści którego określono ogólne przepisy higieny dla produkcji podstawowej i powiązanych działań i podlega rejestracji.

**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 kiszonych lub

suszanej. 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).

### Bezpieczeństwo mikrobiologiczne warzyw i owoców na etapie produkcji pierwotnej:



W związku z trwającym sezonem zbiorów warzyw i owoców, a w szczególności owoców miękkich, wszyscy producenci powinni zwrócić szczególną uwagę na zapewnienie bezpieczeństwa mikrobiologicznego warzyw i owoców na etapie produkcji pierwotnej. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wieruszowie informuje, iż na plantacjach podczas uprawy jak i zbioru owoców miękkich należy stosować się do następujących wymagań:

#### **WODA STOSOWANA PODCZAS PRODUKCJI PIERWOTNEJ:**

- przy produkcji żywności należy stosować wyłącznie czystą wodę,
- woda stosowana do podlewania nie może być zanieczyszczona fekaliami ludzkimi,
- do nawożenia nie należy stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami mogącym i utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy,
- woda powinna być poddawana odpowiedniemu uzdatnianiu, które pozwoli maksymalnie zredukować zanieczyszczenia wirusami;

#### **HIGIENA PERSONELU I WARUNKI SANITARNE:**

- pracownicy powinni mieć zapewniony dostęp do toalet zlokalizowanych w pobliżu plantacji oraz czystej i bieżącej wody oraz środków do mycia rąk i higienicznego ich suszenia;
- należy opracować procedury jak również ustalić szczegółowe działania, które należy podjąć każdorazowo celem zminimalizowania potencjalnego rozprzestrzeniania się zanieczyszczeń wirusami;

- przedsiębiorca powinien opracować instrukcje mycia powierzchni produkcyjnych, jak i pomieszczeń i urządzeń stosowanych do mycia (w tym także toalet);
- personel powinien bezwzględnie przestrzegać instrukcji mycia rąk przez cały okres produkcji – należy myć ręce każdorazowo przed rozpoczęciem pracy, w przerwie jak i po skorzystaniu z toalet;
- należy ograniczyć dostęp do plantacji osób nieupoważnionych, w tym dzieci, które mogą być nosicielami wirusów.

#### Bezpieczeństwo mikrobiologiczne warzyw i owoców na etapie sprzedaży:

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, kielki, 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.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wieruszowie przypomina, iż zgodnie z art. 19 rozporządzenia (WE) nr 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 ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. U L 31 z 01.02.2002r.) za jakość zdrowotną środka spożywczego wprowadzanego do obrotu oraz treść informacji umieszczonych na jego opakowaniu lub prezentacji i reklamy ponosi **producent bądź przedsiębiorca wprowadzający środek spożywczy do obrotu.**