

**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W RADOMIU**  
**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W RADOMIU**

ul. Aleksandrowicza 5, 26-600 Radom, NIP: 796-204-69-77, REGON 670958804



NOŻ.6101-Pp-18/14

Radom, dnia 21.05.2014r.

wpłynęło dn. 26.05.2014  
L. dz. 24659.2014  
Podpis: [Signature]  
wg załącznika

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Radomiu w związku z prowadzonym nadzorem nad przedsiębiorcami produkującymi żywność pochodzenia niezwierzęcego (prowadzącymi produkcję pierwotną – produkującymi owoce, warzywa, ziola, zboża na cele spożywcze, którzy działają na Państwa terenie) przekazuje informacje w sprawie:

Zgodnie z treścią art. 63 ust. 3 ww. ustawy „... podmiot działający na rynku spożywczym lub na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością jest obowiązany złożyć wniosek o wpis do rejestru zakładów.”

Obowiązek powyższy wynika również z Art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, który mówi, że: „W szczególności każde przedsiębiorstwo sektora spożywczego powiadamia właściwy organ, w sposób, jakiego wymaga ten ostatni, o każdym przedsiębiorstwie pod jego kontrolą, które uczestniczy w jakimkolwiek z etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności w celu rejestracji każdego z takich przedsiębiorstw.”

Ponadto w związku z doniesieniami dot. wykrycia norowirusa w mrożonych truskawkach oraz skażeniem malin norowirusem – owoców pochodzących z Polski, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Radomiu 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 spotkań lub szkoleń. Szczególnie należy zwrócić uwagę na:

- zachowanie podstawowych zasad higieny przez pracowników /mycie rąk w bieżącej wodzie przed każdorazowym wejściem na pole, po skorzystaniu z toalety/ itp. Zalecane jest stosowanie rękawiczek jednorazowych, posiadanie czystej odzieży przy wykonywaniu pracy;
- przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak biegunka, wymioty, temperatura, kaszel;
- zapewnienie pracownikom dostępu do czystej, bieżącej wody do mycia i suszenia rąk oraz dostępu do czystych toalet, przy czym toalety muszą być tak zaprojektowane, aby zapewnić higieniczne usuwanie odpadów i zanieczyszczeń, gwarantować brak możliwości

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

przecieknięć do wód gruntowych oraz być utrzymywane w odpowiednich warunkach sanitarnych;

- 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. Należy zwrócić uwagę na źródło pochodzenia wody oraz sposoby i warunki jej dostarczania. Woda do upraw powinna spełniać następujące kryteria mikrobiologiczne: grupa coli poniżej 50 000 w 100ml, gr. Coli termotolerancyjne poniżej 20 000 w 100 ml, paciorkowce kałowe poniżej 10 000 w 100ml, Salmonella nieobecne;

- mycie naczyń, sprzętu używanego do zbioru, transportu, pakowania i sprzedaży zgodnie z procedurami mycia i dezynfekcji;

- przeprowadzanie szkoleń pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym;

- egzekwowanie zakazu palenia i plucia podczas wykonywania zajęć.

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. W myśl obowiązującego prawa to podmioty działające na rynku spożywczym są w pierwszym rzędzie 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 wymagania higieny ustanowione przepisami prawa europejskiego i krajowego.**

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