

**Informacja dla rolników
producentów żywności pochodzenia roślinnego
działających na rynku spożywczym
oraz rolników realizujących dostawy bezpośrednio żywności**

Przypomina się o konieczności rejestracji u właściwych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych gospodarstw rolnych działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną i/lub prowadzących dostawy bezpośrednio płodów rolnych. Powyższy obowiązek wynika z przepisów art. 63 ust. 1 i 2, pkt 1 i 12 oraz art. 64 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn.zm).

**Produkty pierwotne roślinne obejmują zboża, owoce, warzywa, ziola,
grzyby hodowlane, które są wprowadzane na rynek spożywczy.**

W związku z powyższym producent zobowiązany jest: co najmniej na 14 dni przed dniem rozpoczęcia tej działalności złożyć do właściwego, ze względu na miejsce prowadzenia działalności (lokalizacji plantacji), Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wniosek o wpis do rejestru zakładów. We wniosku należy określić m.in. rodzaj i zakres działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaj żywności, która ma być przedmiotem produkcji lub obrotu. Należy również dołączyć zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych.

Wzory wniosków określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r., Nr 106, poz. 730) dostępne są na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Olsztynie.

Wpis zakładu do rejestru nie podlega opłacie. Natomiast zgodnie z art. 103 ust. 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, kto prowadzi działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów (...), podlega karze pieniężnej.



Obowiązki producentów żywności na etapie produkcji podstawowej










Gospodarstwa działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną roślinną, a także działające w ramach dostaw bezpośrednich podlegają nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Nadzór obejmuje m.in. obowiązek rejestracji działalności, proporcjonalnie do zagrożeń i skali dokumentowania produkcji, przestrzegania zasad higieny, poświadczenia stanu zdrowia personelu i jakości używanej wody.

Wszystkie podmioty działające na rynku spożywczym, prowadzące produkcję pierwotną żywności pochodzenia roślinnego, zobowiązane są do przestrzegania przepisów:

- 🍓 Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139.1 z 30.04.2004 r.) w szczególności Załącznika I dotyczącego produkcji podstawowej,
- 🍓 Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.Urz. UE L 031 z dnia 01.02.2002 r.) w szczególności art.17 - 19, w których zapisany jest obowiązek identyfikowalności i śledzenia produktów i surowców, zgodnie z zasadą „ krok w przód i krok w tył”.



Podstawowe zasady zapobiegania zakażeniom mikrobiologicznym owoców i warzyw obejmują:

-  ściśle przestrzeganie zasad higieny wśród osób zajmujących się pozyskiwaniem i przetwarzaniem owoców i warzyw;
-  zapewnienie wszystkim pracownikom produkcji i przetwórstwa owoców i warzyw dostępu do toalet stałych lub przenośnych odpowiednio zaprojektowanych w celu zapewnienia higienicznego usuwania odpadów i zanieczyszczeń, gwarantujących brak możliwości przecieków do wód gruntowych w pobliżu plantacji;
-  stosowanie do uprawy, w tym nawadniania i rozcieńczania środków ochrony roślin (pestycydów) oraz nawozów wyłącznie wody wolnej od patogennych mikroorganizmów (nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiotami). Należy zwrócić uwagę na źródło pochodzenia wody oraz sposoby i warunki jej dostarczenia. Woda do upraw powinna spełniać kryteria mikrobiologiczne wody przeznaczonej do spożycia dla ludzi tj: Escherichia coli – 0 jednostek/100ml, enterokoki – 0 jednostek/100ml;
-  egzekwowanie obowiązku mycia rąk przed przystąpieniem do pracy, zawsze po skorzystaniu z toalety oraz w innych sytuacjach, gdy mogło dojść do zanieczyszczenia rąk;
-  zalecane jest stosowanie czystych rękawiczek jednorazowych oraz odzieży ochronnej ograniczających do minimum bezpośredni kontakt człowieka z produktem;
-  bezwzględne przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel, żółtaczka;
-  zapewnienie czystości i odpowiedniej jakości stosowanych pojemników, naczyń do zbioru;
-  opracowanie procedury dotyczącej mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni;
-  przeprowadzanie systematycznych szkoleń dla pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym.

Ponadto, należy pamiętać, że każdy pomiot działający na rynku spożywczym jest zobowiązany do identyfikacji odbiorców swoich produktów, a także dostawców, od których otrzymał środek spożywczy. Istotne jest zachowanie dokumentów, na podstawie ww. identyfikacja będzie możliwa.