



KOMUNIKAT

Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Płońsku

NOROWIRUSY W ŻYWNOSCI

INFORMACJA DLA PLANTATORÓW I PUNKTÓW SKUPU

W związku ze zbliżającym się sezonem zbioru owoców miękkich oraz znacznym wzrostem powiadomień zgłaszanych do systemu RASFF w związku z zakażeniami owoców (truskawek i malin) pochodzących z Polski, patogennymi wirusami przenoszonymi przez żywność, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Płońsku informuje, że skażenie owoców norowirusami najprawdopodobniej następuje na etapach produkcji pierwotnej:

- uprawy owoców: nawożenie pól fekaliami, nawadnianie zanieczyszczoną wodą,
- pozyskiwania: zbiór ręczny, niezachowanie okresów karencji, transport, przetwarzania, pakowania.

Norowirusy powodują zatrucia pokarmowe.

Do zakażenia człowieka może dojść bezpośrednio poprzez kontakt z chorymi osobami lub pośrednio z przedmiotami, powierzchniami zanieczyszczonymi wymiocinami, fekaliami, albo przez spożycie skażonej żywności lub wody. Najskuteczniejszą formą zapobiegania wirusowym infekcjom pokarmowym przenoszonym przez żywność jest ściśle przestrzeganie zasad higieny wśród osób zajmujących się pozyskiwaniem i przetwarzaniem żywności.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności należy:

- stosować odpowiednie metody nawożenia oraz zapewnić właściwe używanie środków ochrony roślin i biocydów, zgodnie z instrukcjami,
- przestrzegać okresów karencji,
- stosować do uprawy i mycia owoców wodę o odpowiedniej jakości zdrowotnej,
- zapewnić dostęp wszystkim pracownikom do toalet stałych lub przenośnych,
- zapewnić urządzenia do mycia rąk pod bieżącą wodą pracownikom plantacji i skupu,
- zapewnić czystą odzież przy wykonywaniu pracy,
- zapewnić czysty sprzęt i opakowania do zbioru owoców,
- transportery i/lub kontenery do przewozu owoców muszą być utrzymane w czystości i dobrej kondycji technicznej, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem,
- respektowany zakaz pracy dla osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura lub żółtaczka,
- zakaz wejścia osób nieupoważnionych w tym dzieci,
- przestrzegania stosowania zasad GHP i GMP przez pracowników.

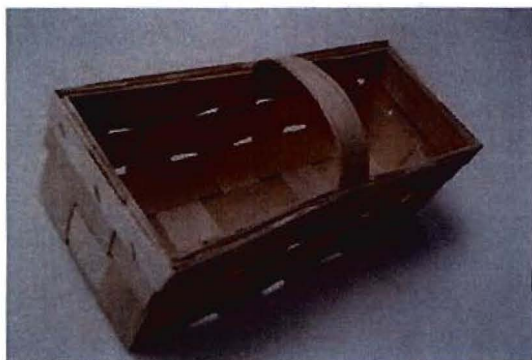
Rolnicy produkujący lub zbierający produkty roślinne powinni prowadzić dokumentację dotyczącą stosowania środków ochrony roślin i biocydów, występowania szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia roślinnego.

Egzekwowanie zasad higieny podczas zbioru truskawek i malin powinno być wymagane na bieżąco. Nieprzestrzeganie warunków higienicznych na plantacjach jest kryterium dyskwalifikującym towar w związku z czym nie powinien być on przyjęty do punktu skupu.

Podmioty prowadzące produkcję pierwotną pochodzenia roślinnego (producenci owoców, warzyw, roślin okopowych i zbóż) oraz podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią tych produktów obowiązane są złożyć wniosek o wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z art. 61 i art. 63 ust. 2 i 3 ustawy bezpieczeństwa dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2018r. poz. 1541 z późn. zm.).

KOMUNIKAT

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Płońsku informuje, że w związku ze zbliżającym się sezonem zbioru owoców miękkich w tym truskawek opakowania powinny być w odpowiednim stanie higienicznym, niewłaściwe jest stosowanie powtórnie przy zbiorze truskawek opakowań brudnych i zapleśniałych.



TAK



NIE

Łubianki z łuszczyki drzewnej przeznaczone do kontaktu z żywnością (owocami) powinny spełniać wymagania rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

Producent łubianek z łuszczyki drzewnej powinien:

- posiadać dokumentację potwierdzającą bezpieczeństwo wyrobu, np. wyniki badań w zakresie oceny organoleptycznej zgodnie z normą DIN 10955: 2004 Analiza sensoryczna – badanie materiałów opakowaniowych i opakowań środków spożywczych,
- udostępnić certyfikat podmiotowi, któremu zbywa wyrób do kontaktu z żywnością.

Zagadnienia odnoszące się do higieny opakowań reguluje Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych załącznik II Rozdział X PRZEPISY ODNOSZĄCE SIĘ DO OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH I OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

1. **Materiał używany do produkcji opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych nie może być źródłem zanieczyszczenia.**
2. **Materiały do produkcji opakowań jednostkowych musi być składowany w taki sposób, aby nie był wystawiony na ryzyko zanieczyszczenia.**
3. **Prace związane z opakowaniami jednostkowymi i opakowaniami zbiorczymi muszą być prowadzone w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu produktów.**