

Wymagania higieniczno-sanitarne, które powinny być spełnione przy produkcji pierwotnej (podstawowej) żywności pochodzenia roślinnego

ETAP ZBIORU

- stosowanie do podlewania wody dobrej jakości (nie może być zanieczyszczona fekaliami),
- prawidłowe nawożenie upraw (nie wolno stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy),
- zapewnienie pracownikom dostępu do toalet (stałych lub przenośnych) w pobliżu plantacji oraz dostępu do czystej wody do mycia rąk i możliwości ich suszenia (np. ręczniki papierowe),

Toalety powinny być:

- usytuowane blisko plantacji, w zamkniętym obszarze pola, gdzie pracuje personel,
- dostępne w ilości wystarczającej dla zatrudnionego personelu,
- zaprojektowane tak aby zapewnić higieniczne usuwanie odpadów i zanieczyszczeń oraz brak możliwości przeciekania do wód gruntowych,
- utrzymywane w odpowiednich warunkach sanitarnych i dobrym stanie,
- myte i dezynfekowane zgodnie z opracowanymi instrukcjami/procedurami.

Ponadto należy:

- myć ręce przed każdorazowym wejściem na pole/plantację; zalecane jest stosowanie rękawiczek jednorazowych,
- przestrzegać zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, podwyższona temperatura, kaszel lub żółtaczka,
- przestrzegać posiadania czystej odzieży przy wykonywaniu pracy,
- stosować do zbioru czyste i dobrej jakości pojemniki i naczynia,
- prowadzić szkolenia pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym,
- opracować i posiadać instrukcje/procedury dotyczące mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni,
- przestrzegać stosowania przez pracowników zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Rolniczej,
- przestrzegać zakazu wejścia osób nieupoważnionych, w tym dzieci, które nie powinny znajdować się w obszarze zbioru,
- zapewnić identyfikowalność/śledzenie produktów wg zasady „krok w przód”.

ETAP SKUPU:

- zapewnienie pracownikom dostępu do toalet (stałych lub przenośnych) oraz urządzeń do mycia rąk,
- zapewnienie czystej odzieży przy wykonywaniu pracy,
- stosowanie czystego i dobrego jakościowo sprzętu, opakowań oraz zapewnienie właściwych warunków transportu,

- przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, podwyższona temperatura lub żółtaczka,
- przestrzeganie zakazu wejścia osób nieupoważnionych, w tym dzieci,
- przestrzeganie stosowania przez pracowników zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej,
- zapewnienie identyfikowalności/śledzenia surowców i produktów wg zasady: „krok w tył, krok w przód” (np. listy dostawców i odbiorców).

ETAP PRODUKCJI ŻYWNOSCI:

- stosowanie podczas produkcji wody dobrej jakości,
- zapewnienie pracownikom dostępu do toalet i urządzeń do mycia rąk,
- higiena zatrudnionego personelu (np. stosowanie czystej odzieży roboczej),
- stosowanie czystego, o właściwej jakości sprzętu oraz opakowań
- zapewnienie czystości na stanowiskach pracy,
- wyeliminowanie krzyżowania się „dróg brudnych i czystych”,
- przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, podwyższona temperatura lub żółtaczka,
- zgodna z opracowanymi procedurami realizacja procesów mycia i dezynfekcji,
- zaopatrzenie zakładu i stosowanie odpowiednich środków dezynfekcyjnych, w tym posiadających właściwości przeciwwirusowe,
- szkolenie pracowników w zakresie higieny personelu i produkcji,
- zapewnienie identyfikowalności/śledzenia surowców i produktów wg zasady: „krok w tył, krok w przód” (np. listy dostawców i odbiorców),
- przestrzeganie stosowania przez pracowników zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej,
- stosowanie do mycia i dezynfekcji środków pozwalających na skuteczne usuwanie patogenów ze środowiska produkcyjnego.

ETAP TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA

- zapewnienie czystości i dobrej jakości stosowanego sprzętu i urządzeń,
- zapewnienie właściwych warunków i sposobu przechowywania produktów,
- zapewnienie czystej odzieży roboczej dla pracowników,
- przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, podwyższona temperatura lub żółtaczka,
- przestrzeganie stosowania przez pracowników zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej,
- przestrzeganie zakazu wejścia osób nieupoważnionych, w tym dzieci.