



KOMUNIKAT

REJESTRACJA PODMIOTÓW DZIAŁAJĄCYCH NA RYNKU SPOŻYWCZYM

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie przypomina, że zgodnie z art. 61 i art. 63 ust. 2 i 3 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.) **wszyscy rolnicy produkujący żywność pochodzenia roślinnego i dostarczający swoje produkty do punktów skupu, zakładów produkcyjnych lub prowadzący sprzedaż bezpośrednią zobowiązani są złożyć wniosek o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.** Niedopełnienie obowiązku uzyskania wpisu do rejestru zgodnie z art. 103 ust. 1 pkt 4 cytowanej wyżej ustawy podlega karze pieniężnej w wysokości do trzydziestokrotnego przeciętnego wynagrodzenia miesięcznego w gospodarce narodowej za poprzedni rok.

Wniosek można pobrać na stronie internetowej PSSE w Głogowie (<http://www.psseglow.pl>) w zakładce: druki do pobrania- Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku oraz w siedzibie PSSE w Głogowie przy ul. Piotra Skargi 4 .

Wpis do rejestru zakładów i wydanie zaświadczenia o wpisie do rejestru są bezpłatne.

WYMAGANIA NA ETAPIE ZBIORU, TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA:

- ✓ używanie wody pitnej lub czystej wody, w każdym przypadku gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczeniu, kontrola jakości wody pod względem parametrów mikrobiologicznych,
- ✓ kontrola nawożenia pól rolnych,
- ✓ personel mający bezpośredni kontakt ze świeżymi owocami i warzywami w czasie zbioru powinien przestrzegać zasad higieny, aby nie doprowadzić do zanieczyszczenia, posiadać czystą odzież,
- ✓ zapewnienia dostępu wszystkich pracowników do toalet i urządzeń do mycia rąk z bieżącą wodą,
- ✓ umywalki muszą być wyposażone w mydło oraz ręczniki jednorazowego użytku do ich osuszania,
- ✓ stałe egzekwowanie mycia rąk przez pracowników przed wejściem na pole w celu zbioru- zgodnie z instrukcją, zalecane jest stosowanie rękawiczek jednorazowego użytku,
- ✓ przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami chorobowymi,
- ✓ bezwzględny zakaz wejścia na obszar zbioru osób nieupoważnionych w tym dzieci,
- ✓ rolnik powinien przygotowywać i zakomunikować pracownikom wytyczne w zakresie stanu zdrowia i dobrych praktyk higienicznych, produkcyjnych i rolniczych - zapewnić szkolenie,
- ✓ pojemniki do zbioru oraz transportu powinny być czyste, w dobrym stanie, a w miarę potrzeby dezynfekowane,
- ✓ przestrzeganie przez przedsiębiorców identyfikowalności/ śledzenia surowców i produktów według zasady „krok w przód” oraz stosowania odpowiednich procedur w tym zakresie,
- ✓ pomieszczenia i urządzenia muszą być utrzymane w czystości oraz w miarę potrzeby dezynfekowane;
- ✓ zapewnienie w miarę potrzeby higienicznych warunków produkcji, transportu i składowania produktów roślinnych,
- ✓ pojazdy do transportu muszą być czyste, a w miarę potrzeby dezynfekowane,
- ✓ sprawdzanie warunków i sposobu przechowywania produktów,
- ✓ budynki, w których przechowywane lub pakowane są świeże owoce i warzywa lub wyposażenie mające kontakt ze zbiorami powinny być umieszczone, zaprojektowane i skonstruowane w ten sposób aby unikać zanieczyszczenia przez owady, gryzonie i ptaki,
- ✓ odpadki powinny być przechowywane z dala od miejsca przechowywania i pakowania aby nie przyciągać szkodników.