

INFORMACJA DLA OSÓB
PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE
PRODUKCJI PIERWOTNEJ

(np. uprawa zbóż, warzyw, owoców, zbiór runa leśnego)

Osoby zajmujące się produkcją pierwotną są zobowiązane do zgłaszania się do siedziby POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W PŁOCKU celem dokonania rejestracji prowadzonej działalności

REJESTRACJA JEST BEZPŁATNA

NIEDOKONANIE WW OBOWIĄZKU MOŻE SKUTKOWAĆ
NAKLADANIEM KAR PIENIĘŻNYCH

PODSTAWA PRAWNA: Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o
bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2010r., Nr 136,
poz. 914 z późn. zm. – art. 63 ust. 2)

Dane kontaktowe:

Powiatowa Stacja Sanitarно Epidemiologiczna w Płocku

ul. Kolegialna 20, 09-400 Płock

tel. 24 367 26 01

Sekcja Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku - tel. 24 367 26 40 do 44

Informacje szczegółowe

W zawiązku z zapewnieniem bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności na poziomie produkcji pierwotnej w Polsce, biorąc pod uwagę doniesienia o zachorowanych na WZW typu A, które wystąpiły na terenie Włoch i Irlandii, a których potencjalnym źródłem mogły być owoce pochodzące z Polski przypomina się o zasadach, które muszą być bezwzględnie przestrzegane celem zapewnienia wytwarzania bezpiecznych produktów produkcji pierwotnej w Polsce.

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, proporcjonalnego do zagrożeń i skali dokumentowania produkcji, przestrzegania zasad higieny, poświadczenia stanu zdrowia personelu i jakości używanej wody.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, konieczne jest przyjęcie wszystkich możliwych środków w celu zapewnienia konsumenta, że żywność znajdująca się w sprzedaży jest bezpieczna dla zdrowia.

Należy pamiętać, że nieprzestrzeganie warunków higienicznych na plantacjach jest kryterium dyskwalifikującym towar, w związku z czym nie powinien być on przyjęty do punktów skupu. Należy również zwrócić uwagę na jakość wody stosowanej do uprawy i mycia owoców i warzyw na wszystkich etapach produkcji pierwotnej oraz na stosowanie odpowiednich metod nawożenia (wyeliminowanie możliwości nawożenia płodów rolnych fekaliami).

Przestrzeganie podstawowych zasad higieny, tj. higiena personelu, mycie surowców i produktów, prawidłowa funkcjonalność obiektów (brak możliwości krzyżowania się dróg „surowiec” i „produkt”), sposób przechowywania żywności itd.

Wdrożenie i stosowanie przez przedsiębiorców zasad: Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP) na etapie produkcji pierwotnej, punktów skupu oraz w czasie transportu.

Konieczność przestrzegania przez przedsiębiorców obowiązku identyfikowalności („śledzenia”) produktów i surowców (zgodnie z zasadą „krok w przód i krok w tył”) i stosowanie przez nich odpowiednich procedur w tym zakresie (powyższe wynika z treści art. 17 – 19 rozporządzenia nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustalającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, ustanawiającego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 31 z 1.02.2002r., str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463 z późn. zm.)