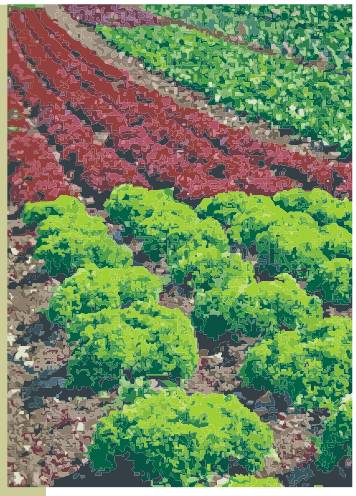
Wojewódzka Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna
w Białymstoku

Zalecenia dla przetwórców

w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego owoców i warzyw



Każdy przedsiębiorca jest zobowiązany do zapewnienia identyfikowalności / śledzenia surowców (np. lista dostawców surowców, lista odbiorców produktów) - aby w każdej chwili można było ustalić od kogo zostały zakupione surowce użyte do produkcji oraz komu zostały sprzedane produkty.

JAKOŚĆ WODY UŻYWANEJ PODCZAS PRODUKCJI

Stosowana woda powinna spełniać wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

HIGIENA I STAN ZDROWIA PERSONELU

- **Zapewnienie dostępu wszystkim pracownikom do toalet i urządzeń wyposażonych w odpowiednie środki do mycia rąk pod bieżącą wodą,**
- **Egzekwowanie przestrzegania przez personel podstawowych zasad higieny,**
- **Egzekwowanie przestrzegania zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, wysoka temperatura lub ostra żółtaczka,**
- **Zapewnienie odbycia przez personel odpowiednich szkoleń w zakresie utrzymania właściwej higieny osobistej oraz higieny produkcji.**

HIGIENA PRODUKCJI

- ⇨ **Zabiegi mycia i dezynfekcji powinny odbywać się zgodnie z ustalonymi procedurami,**
- ⇨ **Zapobieganie krzyżowaniu się „dróg brudnych i czystych” (surowiec / produkt),**
- ⇨ **Utrzymywanie w czystości stosowanego sprzętu oraz stanowisk pracy,**
- ⇨ **Stosowanie czystych opakowań,**
- ⇨ **Stosowanie właściwych środków dezynfekcyjnych w tym o działaniu przeciwwirusowym,**
- ⇨ **Egzekwowanie przestrzegania przez personel wdrożonych zasad „Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej”,**
- ⇨ **Zapewnienie odpowiednich warunków higieniczno - sanitarnych oraz termicznych przechowywania produktów.**

ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU
ODDZIAŁ PROMOCJI ZDROWIA