

Informacje dla plantatorów malin

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy w związku z powiadomieniami alarmowymi przekazywanymi w 2009 roku w ramach funkcjonowania systemu RASFF przez Komisję Europejską dotyczącymi wykrycia norowirusa w mrożonych malinach pochodzących z Polski oraz pojawiającymi się przypadkami zachorowań zaleca wzmoczenie nadzoru w ramach Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP) i Produkcyjnej (GMP) Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) już na etapie uprawy i zbioru malin oraz przestrzeganie instrukcji i procedur opracowanych w ramach systemu HACCP, w szczególności w zakresie:

1. Przestrzegania obowiązku identyfikowalności/śledzenia produktów i surowców (zgodnie z zasadą „krok w przód i krok w tył” i stosowanie odpowiednich procedur w tym zakresie - co wynika z art. 17 - 19 rozporządzenia 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności. Należy pamiętać, że przedsiębiorca na każdym etapie produkcji ma obowiązek zapewnić możliwość prześledzenia drogi surowców i produktów, aby w każdej chwili można było ustalić od kogo kupił surowce, które użył do produkcji i komu sprzedał swoje produkty.
2. Przestrzegania obowiązku wdrożenia i stosowania zasad systemu HACCP przez zakłady przetwórstwa owocowo-warzywnego na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji z uwzględnieniem etapu przyjęcia surowca i wdrożenia przez przetwórców kontroli zewnętrznych – audytów u dostawców malin.
3. Przestrzegania i stosowania zasad higieny w zakładzie (higiena personelu, mycie surowców i produktów, krzyżowanie się dróg produkt/surowiec, sposób przechowywania żywności).
4. Stosowanie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i Rolniczej (GHP, GMP, GAP) przez przedsiębiorców na etapie produkcji pierwotnej (uprawa malin, ich zbiór), w punktach skupu oraz w czasie transportu. Przede wszystkim należy zastosować następujące zasady:
 - Pracownicy plantacji muszą mieć dostęp do czystej, dezynfekowanej toalety.
 - Należy dopilnować, aby pracownicy przed rozpoczęciem zbioru malin, po skorzystaniu z toalety, każdorazowo myli ręce.
 - Woda i gleba na obszarach upraw rolniczych nie mogą być zanieczyszczone fekaliami.

- Woda stosowana do podlewania roślin, musi spełniać wymagania jakościowe i nie może być skażona fekaliami ludzkimi.
 - Plantacje nie mogą być nawożone fekaliami ludzkimi.
 - Sprzęt używany do zbioru, transportu, przechowywania, sprzedaży i przetwórstwa owoców powinien być myty i dezynfekowany zgodnie z wdrożonymi procedurami mycia i dezynfekcji.
5. Wyeliminowanie kontaktu osób chorych z żywnością. Osoby, które mają objawy chorobowe (m.in. biegunkę, wymioty) nie powinny mieć kontaktu z żywnością (nie mogą prowadzić zbioru, produkcji, sprzedaży żywności, przygotowywać posiłków) i powinny zgłosić się do lekarza.

Przedsiębiorcy, w tym rolnicy powinni mieć świadomość, że podstawowe znaczenie dla bezpieczeństwa żywności ma zachowanie zasad higieny “od pola do stołu”, a więc w czasie całej drogi jaką przebywają produkty spożywcze, zanim trafią na stół konsumenta - w czasie zbioru, skupu, produkcji i przetwarzania w zakładzie, w czasie transportu, sprzedaży konsumentowi oraz przyrządzania posiłków.

1. Informacje ogólne:

Norowirusy to grupa wirusów, które są częstą przyczyną nieżytu żołądka i jelit u ludzi, zwłaszcza u dorosłych. W przypadku niemowląt i młodszych dzieci, osób osłabionych innymi chorobami oraz osób w starszym wieku zakażenie tymi wirusami jest szczególnie groźne i może prowadzić do zgonu.

Występowanie zakażeń norowirusowych jest częste zwłaszcza w środowiskach zamkniętych między innymi w szpitalach, domach opieki i przedszkolach.

2. Czynniki etiologiczne:

Norowirusy, zwane wcześniej wirusami Norwalk-like, należą do Caliciviridae. Są to wirusy bezotoczkowe o wybitnie małej dawce zakażającej (10-100 cząsteczek wirusowych). Istnieje wiele typów antygenowych tego wirusa.

Norowirusy są odporne na pasteryzację (do 60°C), stężenia związków chloru poniżej 6,25 mg/l do 30 minut. Temperatura 60°C inaktywuje norowirusy dopiero po 30 minutach. Na powierzchni nieożywionych mogą przetrwać do 7 dni.

3. Okres wylegania wynosi 24-48 godz.

4. Objawy kliniczne zakażenia:

Nudności, wymioty, bóle brzucha, wodnista biegunka wskazujące na ostre zapalenie żołądka i jelita cienkiego oraz gorączka.

Inne niespecyficzne objawy (ból głowy, pogorszenie samopoczucia, dreszcze, bóle mięśniowe, osłabienie).

Średni czas trwania choroby wynosi 2-3 dni (u zdrowych dorosłych choroba trwa 24 do 60 godz., natomiast u dzieci może trwać do tygodnia). Przeciętny czas wydalania wirusa, nawet po ustąpieniu objawów wynosi od 5 do 7 dni.

Uwaga! W szczególnych sytuacjach (np. chorzy z upośledzoną odpornością), wirus może być wydalany z kałem nawet do 14 dni, a u dzieci do 4 tygodni.

5. Źródło zakażenia: człowiek chory lub rekonwalescent.

6. Drogi szerzenia się zakażenia:

Bezpośredni lub pośredni kontakt z zakażoną osobą lub jej wydaliniami (styczność z zanieczyszczoną powierzchnią lub przedmiotami np. toaletą, bielizną, znajdującymi się w otoczeniu chorego).

Spożycie żywności lub wody zanieczyszczonej norowirusami (droga pokarmowa).

Wdychanie cząstek wirusa unoszących się w powietrzu, powstałych np. z wymiocin osoby chorej.

7. Szczepienia: Nie istnieje szczepionka przeciwko norowirusom.

8. Zapobieganie:

Bezwzględne przestrzeganie zasad higieny osobistej.

Systematyczna dezynfekcja skażonych wirusem powierzchni.

Odpowiednia higiena przygotowywania posiłków.