



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy

W związku z licznymi, odnotowanymi w latach 2005-2009 w krajach członkowskich Unii Europejskiej, przypadkami zatruc pokarmowych spowodowanych spożyciem **malin pochodzących z Polski** zakażonych norowirusem Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy informuje, iż został wzmożony nadzór sanitarny nad stosowaniem zasad higieny przez przedsiębiorców, w tym także **Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i Rolniczej (GHP, GMP, GAP)** na etapie produkcji pierwotnej, w punktach skupu oraz warunkami transportu i przetwórstwa malin.

Przedsiębiorcy zajmujący się produkcją pierwotną (plantatorzy malin) są zobowiązani:

- stosować odpowiednie metody nawożenia (wyeliminować nawożenie płodów rolnych fekaliami),
- stosować do uprawy i mycia owoców wodę o odpowiedniej jakości zdrowotnej,
- zapewnić dostęp do sanitariatów dla pracowników plantacji,
- zapewnić bieżącą wodę lub beczkowóz z wodą ze źródła sprawdzonego pod względem mikrobiologicznym do mycia rąk,
- wymagać od osób zatrudnionych przy zbiorach mycia rąk przed przystąpieniem do zbiorów malin.

Nieprzestrzeganie warunków higienicznych na plantacjach jest kryterium dyskwalifikującym towar, w związku z czym nie powinien być on przyjęty do punktów skupu. Egzekwowanie zasad higieny przy zbiorze malin powinno być na bieżąco wymagane przez kierownictwo przetwórci lub skupu, które nie powinny odbierać malin od plantatorów, nieprzestrzegających wymienionych wyżej zasad. Postępowanie kierownictwa przetwórci w zakresie zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych i sanitarnych podczas uprawy, skupu i transportu malin znajduje się **pod sankcją zamknięcia przetwórci lub punktów skupu** odbierających towar od plantatorów nie przestrzegających powyższych zasad.