



INFORMACJA DLA OSÓB PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE PRODUKCJI PIERWOTNEJ I SPRZEDAŻY BEZPOŚREDNIEJ

W związku ze zbliżającym się **sezonem zbiorów owoców i warzyw**, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Krośnie przypomina i informuje, że podmioty działające na rynku spożywczym, prowadzące produkcję pierwotną (podstawową) oraz działalność w zakresie dostaw bezpośrednich zobowiązane są uzyskać wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Obowiązek rejestracji lub zatwierdzenia działalności podmiotów działających na rynku wytwórców żywności wynika z art. 61-67 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594).

Rejestracja jest wymagana między innymi w odniesieniu do:

- działalności w zakresie dostaw bezpośrednich;
- podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną;

Zgłoszenie rejestracji prowadzenia produkcji roślinnej należy dokonać na określonym wniosku (formularzu) dostępnym na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w zakładce dla klienta lub osobiście w pok. 104, Krosno, ul. Kisielewskiego 12.

We wniosku należy określić m.in. rodzaj i zakres działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaj żywności, która ma być przedmiotem produkcji lub obrotu.

REJESTRACJA JEST BEZPŁATNA

**NIEDOPEŁNIENIE WYŻEJ WYMIENIONEGO OBOWIĄZKU BĘDZIE SKUTKOWAĆ KIEROWANIEM DO
PODKARPACKIEGO PAŃSTWOWEGO WOJEWÓDZKIEGO INSPEKTORA SANITARNEGO WNIOSKÓW O
NAŁOŻENIE KAR PIENIĘŻNYCH.**

W celu uzyskania dodatkowych, szczegółowych informacji należy osobiście zgłosić się do pokoju 104 w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Krośnie, ul. Kisielewskiego 12 lub telefonicznie pod nr telefonu 13 432 19 42 (45) wew. 16, 17.

Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Krośnie przypomina o obowiązkach zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności na etapie produkcji pierwotnej w Polsce. Najważniejsze z nich to:

- stosowanie do uprawy i mycia owoców i warzyw na wszystkich etapach produkcji pierwotnej wody spełniającej odpowiednie kryteria mikrobiologiczne,
- stosowanie odpowiednich metod nawożenia (wyeliminowanie możliwości nawożenia płodów rolnych fekaliami),
- zapewnienie dostępu do toalet i urządzeń do mycia rąk w bieżącej wodzie po skorzystaniu z toalety w pobliżu plantacji,
- stałe egzekwowanie mycia rąk przez pracowników przed wejściem na pole w celu zbioru,
- kontrola czystości i jakości stosowanego sprzętu, opakowań oraz warunków transportu, mycie i dezynfekcja powinny odbywać się zgodnie z ustalonymi, zatwierdzonymi procedurami,
- zakaz pracy dla osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura lub żółtaczka, zakaz wejścia osób nieupoważnionych,
- przestrzeganie przez przedsiębiorców identyfikowalności/śledzenia surowców i produktów według zasady: „krok w przód” (np. lista odbiorców) oraz stosowanie odpowiednich procedur w tym zakresie.

W myśl obowiązującego prawa to podmioty działające na rynku spożywczym są w pierwszym rzędzie odpowiedzialne za bezpieczeństwo zdrowotne żywności, a także za wszelkie szkody i uszczerbki na zdrowiu konsumenta spowodowane niewłaściwą jakością zdrowotną żywności. Producent środków spożywczych musi zapewnić, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji odbywających się pod jego kontrolą spełniane są właściwe wymogi higieny ustanowione przepisami prawa europejskiego i krajowego.