



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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Opocznie 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 2022 r., poz. 2132 z późn.zm).

Rejestracja jest wymagana między innymi w odniesieniu do:

- działalności w zakresie dostaw bezpośrednich;
- podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną;
- podmiotów prowadzących rolniczy handel detaliczny żywnością pochodzenia niezwierzęcego

Zgłoszenie rejestracji prowadzenia produkcji roślinnej należy dokonać na określonym wniosku (formularzu) dostępnym na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Opocznie lub w siedzibie Stacji w Opocznie, Pl. Kościuszki 9.

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 SKIEROWANIEM DO
ŁÓDZKIEGO PAŃSTWOWEGO WOJEWÓDZKIEGO INSPEKTORA
SANITARNEGO WNIOSKÓW O
NAŁOŻENIE KARY PIENIĘŻNIEŻNEJ.**

W celu uzyskania dodatkowych informacji należy osobiście zgłosić się do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Opocznie lub telefonicznie pod nr telefonu (44) 755 23 29.

Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Opocznie 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 oraz właściwych środków higienicznych (mydło w płynie, ręczniki jednorazowe,
- stałe egzekwowanie mycia rąk przez pracowników przed wejściem na pole w celu zbioru,
- zalecane jest stosowanie do zbioru owoców rękawiczek jednorazowego użytku
- 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,
- zatrudnione przy zbiorach osoby powinny być przeszkolone w zakresie wymagań sanitarno-higienicznych, które muszą przestrzegać przy zbiorach oraz posiadać aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- przestrzeganie przez przedsiębiorców identyfikowalności/śledzenia surowców i produktów według zasady: „krok w przód” (np. lista odbiorców) oraz stosowanie odpowiednich procedur w tym zakresie.

Zgodnie art.59 ust.1 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia to podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu (WE) Nr 853/2002. Producent środków spożywczych musi zapewnić, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji odbywających się pod jego kontrolą spełniane są właściwe wymagania higieny ustanowione przepisami prawa europejskiego i krajowego.