



## Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Żninie



### PODSTAWOWE ZASADY GHP W PRODUKCJI PIERWOTNEJ



Do podlewania stosować wodę dobrej jakości – nie może być zanieczyszczona fekaliami



Zapewnić wszystkim pracownikom dostęp do toalety oraz czystej, bieżącej wody



Stosować czystą odzież roboczą oraz przestrzegać zakazu pracy przy zbiorach osób z objawami biegunki, wymiotów, żółtaczki



Zapewnić właściwe warunki przechowywania i transportu. Stosować sprzęt i opakowania o należytnym stanie sanitarno - technicznym



Przestrzegać zakazu wstępu  
w obszar zbiorów osób  
nieupoważnionych, w tym  
dzieci



Przestrzegać obowiązku  
identyfikowalności  
surowców – komu, kiedy i ile  
owoców lub warzyw  
dostarczone.  
Przestrzegać Dobrej Praktyki  
Rolniczej i Dobrej Praktyki  
Higienicznej

Zachęcamy do zapoznania się z wytycznymi Komisji Europejskiej z 2017 r. dotyczącymi ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny.

Poniżej link do strony zawierającej wytyczne

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2017.163.01.0001.01.POL&toc=OJ:C:2017:163:TOC](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2017.163.01.0001.01.POL&toc=OJ:C:2017:163:TOC)