



Ostrów Mazowiecka, dn. 14 maja 2019 r.

BŻ. 4401.1.131.2019

- Podmioty prowadzące**
- produkcję pierwotną
  - skup  
owoców i warzyw

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowi Mazowieckiej, w związku z rozpoczętym sezonem produkcji i zbioru owoców i warzyw, przypomina o obowiązku przestrzegania – przez producentów pierwotnych jak również skupów owoców i warzyw – wymagań określonych w załączniku I (PRODUKCJA PODSTAWOWA) do rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. z późn. zm.), oraz o obowiązku identyfikowalności środków spożywczych, o którym mowa w art. 18 rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. L 31 z dn. 01.02.2002r. z późn. zm.).

W świetle art. 18 ww. rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 należy zapewnić możliwość monitorowania żywności (...). Podmioty działające na rynku spożywczym powinny móc zidentyfikować każdą osobę, która dostarczyła im środek spożywczy. W tym celu podmioty te powinny utworzyć systemy i procedury umożliwiające przekazanie takich informacji na żądanie właściwych władz. Podmioty działające na rynku spożywczym (...) powinny utworzyć systemy i procedury identyfikacji innych przedsiębiorstw, którym dostarczyli swoje produkty. Żywność (...) wprowadzana na rynek lub, która może być wprowadzona na ten rynek we Wspólnocie, powinna być etykietowana lub oznakowana zgodnie z obowiązującymi wymogami.

Jednocześnie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowi Mazowieckiej informuje, że w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej C163/1 z dnia 23.05.2017 r. zostały opublikowane wytyczne Komisji Europejskiej dotyczące ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji

**podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny** ([https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0523\(03\)&from=PL](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC0523(03)&from=PL)).

Powyższy dokument ma na celu udzielenie producentom na poziomie produkcji podstawowej (bez względu na wielkość przedsiębiorstwa) pomocy w poprawnym i jednolitym stosowaniu wymogów dotyczących higieny w odniesieniu do produkcji i obróbki świeżych owoców i warzyw. Dokument zawiera wytyczne dla producentów dotyczące sposobów niwelowania zagrożeń dla bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności poprzez dobre praktyki rolnicze (GAP) i dobre praktyki higieniczne (GHP) w produkcji podstawowej świeżych owoców i warzyw.

Jednocześnie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowi Mazowieckiej informuje, że na stronach internetowych Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach dostępne są publikacje/broszury, które mogą być przydatne w państwa działalności związanej z wprowadzaniem do obrotu świeżych owoców bądź warzyw, m.in.:

1. „Poradnik dobrej praktyki higienicznej i wdrażania systemu HACCP dla miejsc sortowania, pakowania i przechowywania świeżych owoców i warzyw”
2. „Zdrowa żywność: mikrobiologiczne bezpieczeństwo w produkcji rolniczej”.

Przedmiotowe materiały prezentowane są na stronach:

- [http://www.inhort.pl/files/program\\_wieloletni/PW\\_2015\\_2020\\_IO/spr\\_2015/3.5\\_2015%20broszura.pdf](http://www.inhort.pl/files/program_wieloletni/PW_2015_2020_IO/spr_2015/3.5_2015%20broszura.pdf)
- [http://www.inhort.pl/files/program\\_wieloletni/wykaz\\_publicacji/obszar4/4.7\\_Broszura\\_1\\_2014.pdf](http://www.inhort.pl/files/program_wieloletni/wykaz_publicacji/obszar4/4.7_Broszura_1_2014.pdf)

Państwowy Powiatowy  
Inspektor Sanitarny  
w Ostrowi Mazowieckiej  
*Magdalena Kaczmarek*