










Podstawowe zasady zapobiegania zakażeniom mikrobiologicznym



-  ściśle przestrzeganie zasad higieny wśród osób zajmujących się pozyskiwaniem i przetwarzaniem owoców i warzyw;
-  zapewnienie wszystkim pracownikom produkcji i przetwórstwa owoców i warzyw dostępu do toalet stałych lub przenośnych odpowiednio zaprojektowanych w celu zapewnienia higienicznego usuwania odpadów i zanieczyszczeń, gwarantujących brak możliwości przecieków do wód gruntowych w pobliżu plantacji;
-  stosowanie do uprawy, w tym nawadniania i rozcieńczania środków ochrony roślin (pestycydów) oraz nawozów wyłącznie wody wolnej od patogennych mikroorganizmów (nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiotami). Należy zwrócić uwagę na źródło pochodzenia wody oraz sposoby i warunki jej dostarczania. Woda do upraw powinna spełniać kryteria mikrobiologiczne wody przeznaczonej do spożycia dla ludzi tj: Escherichia coli – 0 jednostek/100ml, enterokoki – 0 jednostek/100ml;
-  egzekwowanie obowiązku mycia rąk przed przystąpieniem do pracy, zawsze po skorzystaniu z toalety oraz w innych sytuacjach, gdy mogło dojść do zanieczyszczenia rąk;
-  zalecane jest stosowanie czystych rękawiczek jednorazowych oraz odzieży ochronnej ograniczających do minimum bezpośredni kontakt człowieka z produktem;
-  bezwzględne przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel, żółtaczka;
-  zapewnienie czystości i odpowiedniej jakości stosowanych pojemników, naczyń do zbioru;
-  opracowanie procedury dotyczącej mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni;
-  przeprowadzanie systematycznych szkoleń dla pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym.

Ponadto, należy pamiętać, że każdy pomiot działający na rynku spożywczym jest zobowiązany do identyfikacji odbiorców swoich produktów, a także dostawców, od których otrzymał środek spożywczy. Istotne jest zachowanie dokumentów, na podstawie których ww. identyfikacja będzie możliwa.