



**POMORSKI PAŃSTWOWY  
WOJEWÓDZKI  
INSPEKTOR SANITARNY**

**Zalecenia w celu ograniczenia ryzyka zanieczyszczenia owoców miękkich wirusami na etapie zbioru**

**1. Jakość wody stosowanej do podlewania**

Woda nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiotami ludzkimi.

Woda do upraw powinna spełniać następujące kryteria mikrobiologiczne: grupa coli poniżej 50 000 w 100 ml, grupa coli termotolerancyjne poniżej 20 000 w 100 ml, paciorkowce kałowe poniżej 10 000 w 100 ml, *Salmonella* nieobecne.

**2. Nawożenie płodów rolnych**

Nie wolno stosować odchodów ludzkich, ponieważ mogą być źródłem zanieczyszczenia chorobotwórczymi wirusami, wirusy mogą utrzymywać się w kale nawet przez kilka miesięcy.

**3. Zapewnienie dostępu dla wszystkich pracowników do toalet w pobliżu plantacji oraz do czystej, bieżącej wody do mycia rąk i możliwości osuszenia rąk po umyciu**

W tym celu należy zapewnić, aby toalety (stałe lub przenośne) były:

- umieszczone blisko powierzchni plantacji, w zamkniętym obszarze pola, gdzie pracuje personel,
- w wystarczającej ilości dla zatrudnionego personelu,
- tak zaprojektowane, żeby zapewniały higieniczne usuwanie odpadów i zanieczyszczeń,
- tak zaprojektowane, żeby gwarantowały brak możliwości przecieków do wód gruntowych,
- utrzymywane w odpowiednich warunkach sanitarnych i dobrym stanie (zapewnione mydło oraz instrukcje),
- myte i dezynfekowane zgodnie z przyjętymi procedurami.

**Ponadto należy:**

- egzekwować mycie rąk przed każdorazowym wejściem na pole (instrukcja), zaleca się stosowanie rękawiczek jednorazowych,
- przestrzegać zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub żółtaczka,
- zapewnić posiadanie czystej odzieży przy wykonywaniu pracy,
- zapewnić czystość i odpowiednią jakość stosowanych pojemników, naczyń do zbioru,
- przeprowadzać szkolenia pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym,
- opracować procedury dotyczące mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni,
- przestrzegać zakazu wejścia osób nieupoważnionych w tym dzieci, które nie powinny znajdować się w obszarze zbioru
- przestrzegać stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i Rolniczej