

Zalecenia dla prowadzących punkty skupu

w zakresie bezpieczeństwa mikrobiologicznego owoców i warzyw



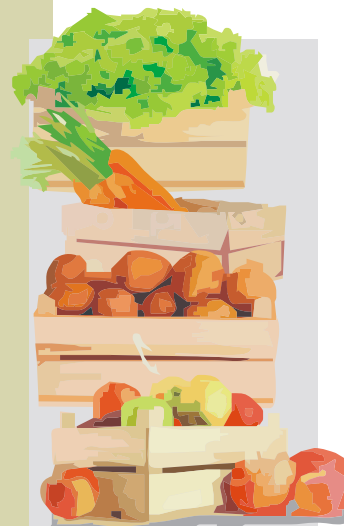
HIGIENA I STAN ZDROWIA PERSONELU

- Zapewniony dostęp wszystkim pracownikom do toalet (stałych lub przenośnych) i urządzeń do mycia rąk pod bieżącą wodą.
- Zapewniona czysta odzież przy wykonywaniu pracy.
- Egzekwowanie zakazu pracy dla osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, wysoka temperatura, kaszel lub żółtaczka.
- Egzekwowanie zakazu wejścia dla osób nieupoważnionych w tym dzieci.
- Egzekwowanie przestrzegania przez pracowników zasad „Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej”.



STAN SANITARNY STOSOWANEGO SPRZĘTU, OPAKOWAŃ ORAZ WARUNKÓW TRANSPORTU

- ☛ Skupowane owoce i warzywa powinny być umieszczone w czystych i w odpowiednim stanie technicznym naczyniach i pojemnikach.
- ☛ Zakupione surowce (owoce, warzywa) do czasu przekazania ich do zakładu przetwórczego powinny być przechowywane w odpowiednich warunkach technicznych i higieniczno - sanitarnych.
- ☛ Transport owoców i warzyw do zakładu przetwórczego powinien odbywać się w czystych i utrzymanych w dobrym stanie technicznym środkach transportu.



Ponadto przedsiębiorca jest zobowiązany do zapewnienia identyfikowalności / śledzenia surowców według zasady „krok w tył, krok w przód” (np. lista dostawców i odbiorców) - aby w każdej chwili można było ustalić od kogo zakupione zostały surowce i do kogo zostały sprzedane dalej.

