

**O G Ł O S Z E N I E**  
PAŃSTWOWEGO POWIATOWEGO INSPEKTORA SANITRANEGO  
w PŁOŃSKU



## **OBOWIĄZEK REJESTRACJI PRODUKCJI PIERWOTNEJ**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Płocku informuje, że podmioty prowadzące produkcję pierwotną pochodzenia roślinnego oraz podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią tych produktów obowiązane są złożyć wniosek o wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z art. 61 i art. 63 ust. 2 i 3 ustawy bezpieczeństwa dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2018r. poz. 1541 z późn. zm. ), w terminie co najmniej na 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności.

We wniosku należy podać zakres i wielkość produkcji, rodzaj produktów pochodzenia roślinnego wraz z dołączonym zaświadczeniem o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych.

Prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów będzie skutkowało wymierzeniem kary pieniężnej zgodnie z art. 103 ust.1 i art. 104 ust. ww. ustawy.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Płocku przypomina o obowiązkach ciężących na plantatorach i punktach skupu owoców miękkich w tym truskawek i malin w zakresie stosowania zasad higieny w ramach Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej ( GMP ) i Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP).

Organem właściwym w sprawach rejestracji jest [Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Płocku, ul. Sienkiewicza 7a , 09-100 Płock](#)

**Do pobrania:**

Wzór wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w siedzibie stacji lub na stronie internetowej [www. plonsk.psse.waw.pl](http://www.plonsk.psse.waw.pl)

Ogólne przepisy higieny dla produkcji podstawowej;

Załącznik I część A Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004) określa ogólne przepisy higieny, które muszą być spełnione przez podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej (produkcji podstawowej) oraz działań powiązanych, a ponadto zawiera zalecenia do wytycznych dobrej praktyki higieny.

**WNIOSEK**  
O WPIS ZAKŁADU DO REJESTRU ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ KONTROLI  
ORGANÓW PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ

.....  
(miejscowość, data)

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Płońsku, ul. Sienkiewicza 7a**

Na podstawie art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. 2019 Dz. U. poz. 1541 z późn. zm. ), w związku z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319):

.....  
(imię, nazwisko / nazwa wnioskodawcy)

.....(adres/siedzib  
a wnioskodawcy wg KRS lub EDG, lub numeru identyfikacyjnego ARMiR) 1)

.....  
(PESEL 2)/ numer identyfikacji podatkowej NIP)

**wnosi o wpis do rejestru zakładów**

.....  
(należy wymienić odrębnie nazwy i siedziby wszystkich zakładów objętych wnioskiem) 3)

.....  
(należy wymienić i opisać zmiany objęte wnioskiem odrębnie dla każdego zakładu)

.....  
Rodzaj i zakres prowadzonej działalności, zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności (PKD), określonej w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG) 4)

.....  
Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu 5):

**REJESTRACJA BEZPŁATNA**

.....  
(pieczęć i podpisy wnioskodawcy  
lub osoby reprezentującej wnioskodawcę)



# KOMUNIKAT

## Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Płońsku

### NOROWIRUSY W ŻYWNOSCI

#### INFORMACJA DLA PLANTATORÓW I PUNKTÓW SKUPU

W związku ze zbliżającym się sezonem zbioru owoców miękkich oraz znacznym wzrostem powiadomień zgłaszanych do systemu RASFF w związku z zakażeniami owoców ( truskawek i malin) pochodzących z Polski, patogennymi wirusami przenoszonymi przez żywność, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Płońsku informuje, że skażenie owoców norowirusami najprawdopodobniej następuje na etapach produkcji pierwotnej:

- uprawy owoców: nawożenie pól fekaliami, nawadnianie zanieczyszczoną wodą,
- pozyskiwania: zbiór ręczny, niezachowanie okresów karencji, transport, przetwarzania, pakowania.

Norowirusy powodują zatrucia pokarmowe.

Do zakażenia człowieka może dojść bezpośrednio poprzez kontakt z chorymi osobami lub pośrednio z przedmiotami, powierzchniami zanieczyszczonymi wymiocinami, fekaliami, albo przez spożycie skażonej żywności lub wody. Najskuteczniejszą formą zapobiegania wirusowym infekcjom pokarmowym przenoszonym przez żywność jest ściśle przestrzeganie zasad higieny wśród osób zajmujących się pozyskiwaniem i przetwarzaniem żywności.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności należy:

- stosować odpowiednie metody nawożenia oraz zapewnić właściwe używanie środków ochrony roślin i biocydów, zgodnie z instrukcjami,
- przestrzegać okresów karencji,
- stosować do uprawy i mycia owoców wodę o odpowiedniej jakości zdrowotnej,
- zapewnić dostęp wszystkim pracownikom do toalet stałych lub przenośnych,
- zapewnić urządzenia do mycia rąk pod bieżącą wodą pracownikom plantacji i skupu,
- zapewnić czystą odzież przy wykonywaniu pracy,
- zapewnić czysty sprzęt i opakowania do zbioru owoców,
- transportery i/lub kontenery do przewozu owoców muszą być utrzymane w czystości i dobrej kondycji technicznej, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem,
- respektowany zakaz pracy dla osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura lub żółtaczką,
- zakaz wejścia osób nieupoważnionych w tym dzieci,
- przestrzegania stosowania zasad GHP i GMP przez pracowników.

Rolnicy produkujący lub zbierający produkty roślinne powinni prowadzić dokumentację dotyczącą stosowania środków ochrony roślin i biocydów, występowania szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów pochodzenia roślinnego.

Egzekwowanie zasad higieny podczas zbioru truskawek i malin powinno być wymagane na bieżąco ! Nieprzestrzeganie warunków higienicznych na plantacjach jest kryterium dyskwalifikującym towar w związku z czym nie powinien być on przyjęty do punktu skupu.

Podmioty prowadzące produkcję pierwotną pochodzenia roślinnego ( producenci owoców, warzyw, roślin okopowych i zbóż) oraz podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią tych produktów obowiązane są złożyć wniosek o wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z art. 61 i art. 63 ust. 2 i 3 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2018r. poz.

## KOMUNIKAT

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Płońsku informuje, że w związku ze zbliżającym się sezonem zbioru owoców miękkich w tym truskawek opakowania powinny być w odpowiednim stanie higienicznym, niewłaściwe jest stosowanie powtórnie przy zbiorze truskawek opakowań brudnych i zapleśniałych.



TAK



NIE

Łubianki z łuszczyki drzewnej przeznaczone do kontaktu z żywnością (owocami) powinny spełniać wymagania rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

Producent łubianek z łuszczyki drzewnej powinien:

- posiadać dokumentację potwierdzającą bezpieczeństwo wyrobu, np. wyniki badań w zakresie oceny organoleptycznej zgodnie z normą DIN 10955: 2004 Analiza sensoryczna – badanie materiałów opakowaniowych i opakowań środków spożywczych,
- udostępnić certyfikat podmiotowi, któremu zbywa wyrób do kontaktu z żywnością.

Zagadnienia odnoszące się do higieny opakowań reguluje Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych załącznik II Rozdział X PRZEPISY ODNOSZĄCE SIĘ DO OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH I OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

1. Materiał używany do produkcji opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych nie może być źródłem zanieczyszczenia.
  2. Materiały do produkcji opakowań jednostkowych musi być składowany w taki sposób, aby nie był wystawiony na ryzyko zanieczyszczenia.
  3. Prace związane z opakowaniami jednostkowymi i opakowaniami zbiorczymi muszą być prowadzone w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu produktów.
-