

Zagrożenia mikrobiologiczne

- WARZYWA I OWOCE SĄ ZDROWE
- WARZYWA I OWOCE MOGĄ BYĆ ŹRÓDŁEM INFEKCJI POKARMOWYCH
- MIKROORGANIZMY (GRZYBY, BAKTERIE I WIRUSY) WYSTĘPUJĄ WSZĘDZIE
- MIKROORGANIZMY SĄ POTRZEBNE (M.IN. DO ROZKŁADANIA LIŚCI I POŻYWIENIA)
- NIEKTÓRE GATUNKI SĄ CHOROBOTWÓRCZE I SZKODLIWE DLA ZDROWIA PUBLICZNEGO
- LUDZIE I ZWIERZĘTA SĄ NATURALNYMI „NOSICIELAMI” (RÓWNIEM CHOROBOTWÓRCZYCH MIKROORGANIZMÓW)
- NIE MA MOŻLIWOŚCI ZNEUTRALIZOWANIA SKAŻENIA (JEDZENIE NA SUROWO) NA WARZYZACH I OWOCAH
- NALEŻY POSTĘPOWAĆ ZGODNIE Z WŁASNĄ ANALIZĄ RYZYKA, REALIZUJĄC ODPOWIEDNIE ŚRODKI KONTROLNE



ŹRÓDŁA

ŚRODKI KONTROLNE

Ludzie

- Mogą być niezauważalnym nosicielem mikroorganizmów chorobotwórczych
- Mają kontakt z produktami
- Monitorowanie i analiza zagrożeń i ryzyka

Woda

- Może być skażona i roznosić skażenie
- W przypadku wszystkich zastosowań wody
- Monitorowanie i analiza zagrożeń i ryzyka

Zwierzęta

- Są nosicielami skażenia
- Monitorowanie i analiza zagrożeń i ryzyka

Nawóz zwierzęcy

- Jest skażony
- Niekiedy ma kontakt z jadalnymi częściami produktów
- Monitorowanie i analiza zagrożeń i ryzyka

Sprzęt, materiały i pomieszczenia

- Mogą być skażone i/lub roznosić skażenie
- Monitorowanie i analiza zagrożeń i ryzyka



Pracownicy nie mogą uskarżać się na bóle brzucha



Należy dokładnie myć ręce



Ubranie nie może być zabrudzone



Włosy powinny być ostonięte siatką



Nie można nosić biżuterii



Nie można palić



Nie używać wody w pobliżu j studzienek kanalizacyjnych



Ptaki nie powinny zbliżać się do źródła wody



Bydło nie powinno zbliżać się do źródła wody



Częste testowanie na podstawie wyników analizy ryzyka



Nie dopuszczać zwierząt (domowych) do produktów



Zapobiegać występowaniu szkodników przy roślinach



Unikać kontaktu nawozu z jadalnymi częściami produktu



Używać przetworzonego nawozu



Narzędzia należy regularnie czyścić i okresowo dezynfekować



Pomieszczenia robocze należy regularnie czyścić i okresowo dezynfekować



Maszyny należy regularnie czyścić i okresowo dezynfekować



Sporządzić plan czyszczenia i działać zgodnie z nim

SKAŻENIE ODBYWA SIĘ W FORMIE ŁAŃCUCHA



Zbiór



Mycie / sortowanie



Pakowanie / przechowywanie



Jedzenie



Chory konsument

DOKŁADNIE MYĆ RĘCE PO:



Kichaniu



Dotknięciu zepsutego produktu



Wizycie w toalecie



Jedzeniu i piciu



Paleniu



Korzystaniu z telefonu komórkowego



1. Namoczyć ręce



2. Użyć mydła



3. Namydlić i myć przez 20 s



4. Płukać przez 10 s



5. Wysuszyć ręce



6. Zakręcić kran

NALEŻY PAMIĘTAĆ O UMYCIU:

- przestrzeni między palcami
- pod paznokciami
- koniuszków palców

STOPKA

Plakat został sporządzony na zlecenie:



Organizacje te współpracują ze sobą w głównym zespole zajmującym się zarządzaniem kryzysowym i ryzykiem. Więcej informacji, narzędzia oraz punkt zgłaszania sytuacji niebezpiecznych można znaleźć na stronie www.TuinbouwAlert.nl.

Informacje podane na tym plakacie są potrzebne do przeprowadzenia analizy ryzyka we własnym zakresie. Dzięki niej można wykryć więcej środków kontrolnych lub środki inne od tych, które ogólnikowo opisano na tym plakacie. Każdy przedsiębiorca działający w sektorze uprawy warzyw i owoców samodzielnie odpowiada za prawidłowe podejście do tych kwestii.