

Wymagania dla podmiotów zajmujących się produkcją pierwotną w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności na wszystkich etapach tej produkcji

Etap zbioru – należy zapewnić:

- właściwą jakość wody stosowanej do podlewania – nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiotami ludzkimi
- prawidłowe nawożenie płodów rolnych – nie wolno stosować odchodów ludzkich, które mogą być zanieczyszczone chorobotwórczymi wirusami mogącymi utrzymywać się nawet przez kilka miesięcy
- dostęp dla wszystkich pracowników do toalet w pobliżu plantacji, do czystej, bieżącej wody do mycia rąk oraz ich higienicznego suszenia

Ponadto należy:

- przestrzegać zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura lub żółtaczka

Etap skupu – należy zapewnić:

- dostęp dla wszystkich pracowników do toalet, do czystej, bieżącej wody do mycia rąk i ich higienicznego suszenia
- czystą odzież przy wykonywaniu pracy
- czysty, właściwej jakości sprzęt, opakowania oraz warunki transportu

Ponadto należy:

- przestrzegać zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura lub żółtaczka oraz wstępu osób nieupoważnionych w tym dzieci

Etap produkcji żywności – należy zapewnić:

- prawidłową jakość wody stosowanej podczas produkcji
- dostęp dla wszystkich pracowników do toalet, do czystej, bieżącej wody do mycia rąk i ich higienicznego suszenia
- czystą odzież przy wykonywaniu pracy
- czystość i właściwą jakość stosowanego sprzętu, opakowań i stanowisk pracy

Ponadto należy:

- przestrzegać zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura lub żółtaczka

Etap transportu i przechowywania – należy zapewnić:

- prawidłowe warunki i sposób przechowywania produktów
- czystość i prawidłową jakość stosowanego sprzętu, opakowań oraz warunków transportu
- czystą odzież przy wykonywaniu pracy

Ponadto należy:

- przestrzegać zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura lub żółtaczka oraz wstępu osób nieupoważnionych w tym dzieci