

Pięć kroków do bezpieczniejszej uprawy owoców i warzyw

Promocja zdrowia poprzez zmniejszenie ryzyka skażenia mikrobiologicznego

Dobre praktyki z zakresu higieny osobistej

- ◆ Zawsze należy myć dłonie po skorzystaniu z toalety, przewinięciu dziecka i kontakcie ze zwierzętami. Po umyciu dłonie należy wytrzeć do sucha czystym ręcznikiem.
- ◆ Należy regularnie się kąpać i zmieniać odzież.
- ◆ Należy opatrywać skaleczenia, zmiany skórne i rany.
- ◆ Potrzeby fizjologiczne należy załatwiać w toalecie lub latrynie.

DLACZEGO?

Ludzkie i zwierzęce odchody oraz zainfekowane rany są miejscem namnażania niebezpiecznych mikroorganizmów, które mogą być przenoszone na owoce i warzywa na dłoniach, odzieży i innych powierzchniach. Dobre praktyki z zakresu higieny osobistej pomagają zapobiegać przenoszeniu niebezpiecznych mikroorganizmów na owoce i warzywa oraz zmniejszają ryzyko wystąpienia chorób przenoszonych drogą pokarmową.

Ochrona ziemi przed zanieczyszczeniem odchodami zwierzęcymi

- ◆ Nie należy puszczać zwierząt wolno na polach uprawnych.
- ◆ Zwierzęta gospodarskie należy trzymać w zagrodach położonych poniżej poziomu terenów uprawnych.
- ◆ Pola uprawne oraz teren wokół nich należy oczyszczać z odpadów.

DLACZEGO?

Niebezpieczne mikroorganizmy w odchodach zwierzęcych mogą przenosić się bezpośrednio na rośliny uprawne - gdy zwierzęta wypróżniają się na uprawianych terenach - lub pośrednio, gdy opadowe skażone takimi mikroorganizmami spływają na pola. Odpady, żywność i woda na polach uprawnych oraz wokół nich przyciągają zwierzęta, w tym dzikie ptactwo.

Wykorzystywanie uzdatnionych odchodów

- ◆ Stosować należy wyłącznie odpowiednio uzdatnione odchody (obornik i odchody ludzkie).
- ◆ Uzdatnione odchody należy rozrzucać na polu przed zasadzeniem roślin.
- ◆ Należy maksymalnie wydłużyć czas pomiędzy rozrzucaeniem odchodów, a zbiorami.

DLACZEGO?

Choć odpowiednio przygotowane odchody (obornik i odchody ludzkie) są skutecznym i bezpiecznym nawozem, niebezpieczne mikroorganizmy mogą przetrwać w nich przez długi czas i zanieczyszczyć owoce i warzywa. Dlatego też odchody należy każdorazowo poddawać odpowiedniemu uzdatnianiu w celu unieszkodliwienia żyjących w nich niebezpiecznych drobnoustrojów.

Ocena ryzyka skażenia wód do nawadniania i zarządzanie nim

- ◆ Należy zidentyfikować wszystkie źródła wód nawadniających pole uprawne.
- ◆ Należy pamiętać o ryzyku skażenia wody przez drobnoustroje.
- ◆ Wodę należy chronić przed zanieczyszczeniem odchodami.
- ◆ W przypadku korzystania z wody zanieczyszczonej lub o niewiadomej jakości należy podjąć odpowiednie środki ostrożności.

DLACZEGO?

Woda jest niezbędna do życia zarówno ludziom, zwierzętom, jak i roślinom uprawnym. Ryzyko skażenia mikrobiologicznego wody różni się w zależności od źródła, z jakiego pochodzi. Niebezpieczne mikroorganizmy znajdujące się w odchodach mogą zanieczyszczyć wodę, która następnie wsiąka w glebę i nawadnia uprawy. Woda używana do nawadniania upraw owoców i warzyw nie może być skażona niebezpiecznymi mikroorganizmami.

Przechowywanie narzędzi do zbierania i składowania plonów

- ◆ Przed użyciem narzędzi do zbierania i składowania plonów należy umyć je czystą wodą i osuszyć.
- ◆ Pojemniki na plony powinny być położone nad ziemią przed zbiorami, w ich trakcie oraz po zbiorach.
- ◆ Z pola należy usunąć wszelkie widoczne zanieczyszczenia oraz resztki owoców i warzyw.
- ◆ Zebrane warzywa i owoce należy szybko przenieść w chłodne miejsce.
- ◆ Należy ograniczyć dostęp zwierząt, dzieci i innych nieupoważnionych osób do miejsc, w których przechowywane są plony.

DLACZEGO?

Owoce i warzywa mogą ulec skażeniu niebezpiecznymi mikroorganizmami podczas zbiorów poprzez kontakt z brudnymi dłońmi, zanieczyszczoną glebą lub nieumytymi narzędziami do zbierania i magazynowania plonów. Mokre lub wilgotne powierzchnie sprzyjają rozwojowi niebezpiecznych mikroorganizmów.



World Health Organization
REGIONAL OFFICE FOR Europe