

INSTRUKCJA

OGRANICZANIE SKAŻEŃ MIKROBIOLOGICZNYCH WARZYW LIŚCIOWYCH

WODA

- **Źródło wody** do podlewania powinno być zabezpieczone przed zanieczyszczeniami (np. ścieki, odchody)
- **Regularnie badaj wodę** stosowaną do podlewania i mycia warzyw
- **Nawadnianie kropelkowe** zmniejsza ryzyko skażeń na powierzchni liści
- **Woda do mycia warzyw** po zbiorach musi spełniać normy wody pitnej

GLEBA

- **Unikaj uprawy warzyw** na polach sąsiadujących z fermami zwierząt hodowlanych lub innymi potencjalnymi źródłami skażeń (np. oczyszczalnie ścieków, składowiska odpadów)
- **Unikaj pól z zastoiskami wody** np. po ulewnych deszczach
- **Nie uprawiaj warzyw na obszarach popowodziowych** oraz często odwiedzanych przez dzikie zwierzęta

NAWOZY ORGANICZNE

- **Unikaj stosowania świeżych, nieprzekompostowanych nawozów naturalnych** (np. kompostowanie obornika powinno trwać min. 6 miesięcy)
- **Podczas kompostowania** utrzymuj w przyście temp. min. 55°C przez kilka dni, aby zniszczyć patogeny
- **Nie stosuj nawozów naturalnych na krótko** przed zbiorem warzyw
- **Stosuj tylko nawozy zatwierdzone** do produkcji żywności
- **Składowanie i kompostowanie** nawozów naturalnych nie powinno się odbywać w pobliżu plantacji i ujęć wody

HIGIENA

- **Wszyscy pracownicy** powinni być przeszkoleni w zakresie higieny
- **Wszyscy pracownicy** muszą mieć dostęp do zaplecza sanitarnego
- **Pracownicy** powinni myć ręce przed pracą i po każdej przerwie
- **Podczas pracy** powinny być stosowane czyste i zdezynfekowane narzędzia oraz pojemniki
- **Osoby chore** nie mogą pracować przy zbiorach ani pakowaniu

TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

- **Pojemniki do transportu** myj i dezynfekuj po każdej partii warzyw
- **Unikaj uszkodzania** warzyw
- **Pojazdy i magazyny** muszą być czyste, zdezynfekowane, o odpowiedniej temperaturze i wilgotności
- **Skróć czas między zbiorem a schłodzeniem** (liściowe warzywa schładzać do temp. 1–4°C w ciągu kilku godzin)
- **Nigdy nie mieszaj świeżych warzyw** z tymi, które zaczynają się psuć oraz z innymi produktami

Materiał powstał w ramach dotacji celowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Obszar 7. Sadownictwo i warzywnictwo metodami ekologicznymi. Zadanie 7.5. Skażenia mikrobiologiczne warzyw liściowych w ekologicznej produkcji pierwotnej – monitoring, strategie minimalizacji zagrożeń ze szczególnym uwzględnieniem metod nawożenia i nawadniania.