

Bezpieczeństwo i kontrola produktów żywnościowych

Tematem mojej pracy jest „Bezpieczeństwo i kontrola produktów żywnościowych”. Dlaczego? Bo każdy z nas spożywa żywność i na co dzień ma z nią kontakt. Ze względu na mnogość, w ostatnim czasie, afer spożywczych postanowiłam przyjrzeć się systemowi bezpieczeństwa i kontroli produktów żywnościowych.

Żywność wprowadzana do obrotu musi być bezpieczna dla życia i zdrowia konsumentów. Wszystkie środki spożywcze znajdujące się w sprzedaży detalicznej powinny być odpowiednio oznakowane tak, aby konsument mógł wybrać produkt według własnych preferencji i potrzeb¹. Dodatkowo znaczna część produktów musi spełniać minimalne standardy jakości handlowej określone na poziomie wspólnotowym i krajowym. Dla wyrobów, dla których nie określono takich standardów parametry jakościowe określa producent, deklarując je przede wszystkim w oznakowaniu.

Przy wprowadzaniu produktów żywnościowych do obrotu należy zwrócić szczególną uwagę na czynniki, które mają podstawowe znaczenie w zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Oczywiście rzeczą jest, że osiągnięcie takiego celu jest niemożliwe przy tradycyjnym podejściu do tworzenia jakości, który polega głównie na kontroli końcowej wyrobów. W związku

¹ *Raport Konsument na rynku Artykułów żywnościowych (w świetle wyników kontroli produktów mlecznych, mięsnych, rybnych i miodu)*, Departament Inspekcji Handlowej i UOKiK, Warszawa 2009, www.uokik.gov.pl/download.php?id=430 [dostęp na 21 kwietnia 2013 r.].

z tym należy zastosować bardziej efektywne metody wytwarzania żywności o gwarantowanej jakości zdrowotnej.

Za najskuteczniejszy sposób zapewnienia bezpieczeństwa żywności uważa się system Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) – Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontroli. System ten wiąże się z założeniem, że potencjalne zagrożenia i nieprawidłowości zostaną zidentyfikowane przed lub podczas procesu przetwórczego, zawsze na czas, tak, aby wyeliminować lub zminimalizować ryzyko zagrożenia. Zapobieganie problemom, zanim one wystąpią jest podstawowym celem metody HACCP². Metodę tą opracowano specjalnie, by wyeliminować zagrożenia pochodzenia mikrobiologicznego, a następnie rozszerzono ją do innych zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych. Powinien regulować podstawowe parametry, które mają wpływ na zdrowie konsumentów.

System HACCP działa w oparciu o 7 podstawowych zasad, które powinny być rozpatrywane nie jako reguły, lecz jako zadania do wykonania w celu wdrażania systemu.

Zgodnie z art. 5 Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych³, należą do nich:

- 1) identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej żywności oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom,
- 2) określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń,
- 3) ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać, i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych),
- 4) ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli,

² D. Kołożyn-Krajewska, T. Sikora, *Zarządzanie bezpieczeństwem żywności*, Warszawa 2010, s. 10.

³ Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r.

- 5) ustalenie działań korygujących, jeżeli krytyczny punkt kontroli nie spełnia wymagań, o których mowa w pkt 3,
- 6) ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny zgodny z planem,
- 7) opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania oraz ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.

Obok systemu HACCP podstawowymi systemami zapewniania jakości zdrowotnej mającymi zastosowanie w przetwórstwie żywności jest Dobra Praktyka Produkcyjna GMP i Dobra Praktyka Higieniczna GHP. Zapewnienie jakości to wszystkie systematyczne działania, które są realizowane w ramach systemu jakości mające na celu wzbudzenie należytego zaufania, że obiekt spełnia wymagania jakościowe.

Zakres Dobrej Praktyki Higienicznej GHP obejmuje: utrzymanie higieny pomieszczeń, maszyn, personelu produkcyjnego, plany szkoleń i badań lekarskich oraz zapisy potwierdzające wykonanie i kontrole działań porządkowych i zapobiegawczych, stosowanych w zakładzie środków myjących, dezynfekujących, dezynsekcyjnych, deratyzacyjnych, a także innych materiałów stosowanych do utrzymania higieny. W każdym zakładzie przemysłu spożywczego powinna zostać opracowana Instrukcja Dobrej Praktyki Higienicznej. Dokumentami związanymi z tą instrukcją są odpowiednie procedury, opisujące, co jest wykonywane i szczegółowe instrukcje wykonania poszczególnych operacji.

Dobra Praktyka Produkcyjna GMP dotyczy podstawowych obszarów działalności przedsiębiorstwa, decydujących o tym, czy produkowana żywność jest odpowiedniej jakości zdrowotnej, a tym samym – bezpieczna dla konsumenta. Rozdzielnie systemów GHP i GMP oraz odrębne wdrażanie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej jest trudne i dlatego należy oba te systemy traktować łącznie, ponieważ ich wymogi łączą się wzajemnie i zależą jedno od drugich.

Europejskim systemem ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych obowiązującym we wszystkich krajach Unii jest system wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach – RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed). Stanowi on narzędzie powiadamiania o niebezpieczeństwach dla zdrowia ludzi, pochodzących z żywności lub paszy. System wspiera działania państw członkowskich, umożliwiając szybką wymianę danych o zagrożeniach, a także o stosownych działaniach zapobiegawczych, które podjęto, lub należy podjąć. Działanie systemu RASFF polega na zbieraniu i szybkim rozpowszechnianiu informacji o produktach żywnościowych materiałach paszach oraz materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, stanowiących zagrożenie dla zdrowia ludzi lub zwierząt⁴.

W celu zapewnienia ochrony zdrowia publicznego i interesów konsumenta, w tym również zagwarantowania rzetelności transakcji handlowych dotyczących żywności, władze publiczne, zarówno na poziomie unijnym, jak i krajowym, ustanawiają przepisy szeroko pojętego prawa żywnościowego, wyznaczającego standardy postępowania uczestników całego łańcucha żywnościowego. Zapewnienie finalnym konsumentom wysokiego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego oraz ekonomicznego „od pola do stołu” jest aktualnie priorytetem władz publicznych, tworzących i wykorzystujących do tego celu systemy urzędowej kontroli żywności⁵.

Kontrola ta odbywa się na dwóch płaszczyznach:

- w dziedzinie bezpieczeństwa czyli ochrony zdrowia i życia konsumentów;
- w zakresie jakości handlowej tj. zgodności produktów z obowiązującymi przepisami ustalającymi standardy w zakresie parametrów fizyczno-chemicznych i organoleptycznych,

⁴ K. Rybińska i in., *Biologiczne zanieczyszczenia żywności – powiadomienia w RASFF*, „Przemysł Spożywczy” 2011, nr 7–8.

⁵ M. Szymaniak, *System bezpieczeństwa żywności w Polsce – ochrona konsumenta przed zafałszowaniem żywności* [w:] *Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji*, red. nauk. S. Kowalczyk, Warszawa 2009, s. 197.

a także mikrobiologicznych, w zakresie dotyczącym technologii produkcji oraz oznakowania produktów.

O ochronę i życie konsumenta dbają – Państwowa Inspekcja Sanitarna, Inspekcja Weterynaryjna i Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa, natomiast ochronę jakości handlowej zapewniają nam Inspekcja Handlowa i Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna działa na podstawie ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej⁶. Zgodnie z art. 1 ww. ustawy, Państwowa Inspekcja Sanitarna jest powołana w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych. Zajmuje się ona realizacją zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie m.in.: nadzoru nad warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku. Do zakresu działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy również inicjowanie, organizowanie, prowadzenie i koordynowanie działalności oświatowo-zdrowotnej m.in. w zakresie bezpieczeństwa żywności i prawidłowego żywienia.

Inspekcja Weterynaryjna działa na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 o Inspekcji Weterynaryjnej⁷. Zgodnie z art. 3 tej ustawy Inspekcja Weterynaryjna realizuje zadania z zakresu ochrony zdrowia zwierząt oraz bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego w celu zapewnienia ochrony zdrowia publicznego.

Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa działa na podstawie Rozdziału 5 ustawy z 18 grudnia 2003 r. o ochronie roślin⁸.

Do zadań Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa należy nadzór nad zdrowiem roślin, obrotem i stosowaniem środ-

⁶ T.j. Dz. U. 2011, nr 212, poz. 1263 z późn. zm.

⁷ T.j. Dz. U. 2010, nr 112, poz. 744 z późn. zm.

⁸ T.j. Dz. U. 2008, nr 133, poz. 849 z późn. zm.

ków ochrony roślin oraz wytwarzaniem, oceną i obrotem materiałem siewnym, a w szczególności⁹:

- ochrona terytorium Polski przed przenikaniem organizmów szkodliwych;
- ochrona upraw przed organizmami szkodliwymi oraz zapobieganie ich rozprzestrzenianiu się wewnątrz kraju;
- nadzór nad prawidłowością obrotu i stosowania środków ochrony roślin;
- kontrola przestrzegania warunków wytwarzania materiału siewnego roślin;
- kontrola obrotu materiałem siewnym, w tym także służące w rolnictwie ekologicznym.

Inspekcja Handlowa działa na podstawie ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej¹⁰. Jest ona wyspecjalizowanym organem kontroli, który jest powołany do ochrony interesów i praw konsumentów, a także interesów gospodarczych państwa. Zgodnie z postanowieniami art. 17 ust. 3 ustawy o Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych¹¹, Inspekcja Handlowa sprawuje nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych w obrocie detalicznym. Jednakże nadzór ten nie obejmuje kontroli jakości artykułów rolno-spożywczych u producentów. Organy Inspekcji Handlowej podejmują działania mające na celu eliminację zafałszowań żywności.

Inspekcja Jakości Artykułów Rolno-Spożywczych działa na podstawie ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych¹². Podstawowym zadaniem IJHARS jest urzędowa kontrola jakości żywności. W ramach realizacji tego zadania IJHARS przeprowadza zarówno kontrole jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych na rynku krajowym, jak

⁹ M. Szymaniak, *System bezpieczeństwa żywności w Polsce – ochrona konsumenta przed zafałszowaniem żywności* [w:] *Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji*, red. nauk. S. Kowalczyk, Warszawa 2009, s. 215.

¹⁰ T.j. Dz. U. 2009, nr 151, poz. 1219 z późn. zm.

¹¹ T.j. Dz. U. 2005, nr 187, poz. 1577 z późn. zm.

¹² T.j. Dz. U. 2005, nr 187, poz. 1577 z późn. zm.

i kontrole artykułów sprowadzanych zagranicą. Celem przeprowadzanych przez IJHARS kontroli jest zapewnienie, aby wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze spełniały wymagania w zakresie jakości handlowej określone w przepisach krajowych i wspólnotowych oraz dodatkowe wymagania, jeśli zadeklarowane przez producenta¹³.

W Polsce system kontroli bezpieczeństwa żywności należy do typowych modeli rozproszonych, z kilkoma instytucjami posiadającymi kompetencje w wybranych obszarach. Łącznie instytucje te zapewniają nadzór nad całością zagadnień dotyczących jakości handlowej i bezpieczeństwa żywności w Polsce. Natomiast poszczególne inspekcje powołane do kontroli żywności i jej bezpieczeństwa posiadają kompetencje ograniczone, co do wybranych obszarów globalnego łańcucha żywnościowego. Rozproszenie tych zagadnień pomiędzy różne instytucje wywołuje potrzebę ścisłej koordynacji w podejmowaniu czynności, zwłaszcza w sytuacjach krytycznych, które wymagają natychmiastowego działania. Trwa dyskusja na temat połączenia form inspekcji.

Ostatnie „afery spożywcze” (sól wypadowa, trujący proszek jajeczny czy skażone mleko w proszku) pokazują, że im bardziej złożony produkt spożywczy lub im dłuższą drogę przebył od wytwórcy do konsumenta, tym większe ryzyko ponosimy spożywając żywność wytworzoną w przemysłowej produkcji masowej.

Przedsiębiorcy dojrzewają jednak do coraz wyższych standardów, które określają ich miejsce na rynku. Muszą budować zaufanie u kontrahentów, a następnie dbać o to, by go nie stracić. Jak pokazuje praktyka, rzetelność działania czasami trzeba wymusić poprzez racjonalnie zaplanowane i ukierunkowane kontrole przestrzegania przepisów prawa żywnościowego w całym łańcuchu dostaw, a w razie potrzeby także stosowanie proporcjonalnych do przewinień, ale także dolegliwych i szybko wymierzanych kar z tytułu naruszeń.

¹³ S. Kowalczyk, *Krajowe systemy kontroli żywności w Unii Europejskiej*, Warszawa 2007, s. 23.