

Warsztaty

Fakty i mity o żywności i żywieniu

Kompendium wiedzy na temat bezpieczeństwa i jakości żywności

Organizatorzy:



Polska Federacja
Producentów Żywności
Związek Pracodawców



Federacja Konsumentów



Krajowa Izba Gospodarcza
Przemysł Rozlewniczy

Agencja ARTIM – Zdrowa Rodzina

Patronat honorowy:



Główny
Inspektor Sanitarny



IJHARS

Główny Inspektor
Jakości Handlowej
Artykułów
Rolno-Spożywczych

Partner strategiczny:



Makro Cash & Carry

Materiał dostępny na stronie www.pfpz.pl w zakładce DLA PRASY.

Bezpieczeństwo żywności

Bezpieczeństwo żywności stanowi jeden z priorytetów polityki żywnościowej i zajmuje centralne miejsce w obszarze ochrony zdrowia publicznego. W Polsce problematykę bezpieczeństwa żywności reguluje *ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz.U z 2006, Nr 171, poz. 1225, z późn. zm). Ustawa ma charakter ramowy, reguluje w sposób kompleksowy warunki konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa żywności na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego „od pola do stołu”. Zgodnie z definicją zawartą w *ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia*:

Bezpieczeństwo żywności to ogół warunków, które muszą być spełniane, dotyczących w szczególności:

- a) stosowanych substancji dodatkowych i aromatów,
 - b) poziomów substancji zanieczyszczających,
 - c) pozostałości pestycydów,
 - d) warunków napromieniania żywności,
 - e) cech organoleptycznych,
- i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością

— w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka

Oprócz postanowień przepisów krajowych, w Rzeczypospolitej Polskiej, tak jak i w pozostałych krajach członkowskich Unii Europejskiej, stosuje się rozporządzenia organów ustawodawczych UE z zakresu bezpieczeństwa żywności. Nadrzędnym aktem prawnym Unii Europejskiej w dziedzinie żywności i żywienia jest *rozporządzenie nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r., ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności*. Celem rozporządzenia jest zapewnienie we wszystkich Państwach Członkowskich wysokiego poziomu ochrony zdrowia i ochrony interesów konsumentów z uwzględnieniem zróżnicowanej podaży żywności.

Rozporządzenie to zapewnia ujednoczenie zasad i procedur prawa żywnościowego, aby wymagania w zakresie bezpieczeństwa żywności i pasz w państwach członkowskich nie różniły się znacząco. Tworzy to podstawę sprawnego rynku wewnętrznego dla przedsiębiorców.

To właśnie rozporządzenie 178/2002 określa, że:

środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny, gdy jest on szkodliwy dla zdrowia oraz nie nadaje się do spożycia przez ludzi.

Środek taki nie może być wprowadzany na rynek.

Rozporządzenie jednoznacznie wskazuje, że całkowita odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na przedsiębiorstwie sektora spożywczego.

Przedsiębiorcy działający na rynku spożywczym zapewniają, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, zgodność żywności z wymogami prawa żywnościowego i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów.

Dodatkowymi aktami prawnymi obowiązującymi we wszystkich państwach członkowskich Unii Europejskiej są obowiązujące od dnia 1 stycznia 2006r **przepisy tzw. „Pakietu Higienicznego”** obejmującego cztery rozporządzenia ustanawiające zasady higieny środków spożywczych, a także zasady postępowania właściwych władz nadzorujących operatorów sektora spożywczego. W skład „Pakietu higienicznego” wchodzi:

- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
 - *ustanawiające ogólne zasady dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych.*
- Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt
 - *ustanawiające ogólne zasady wykonywania kontroli urzędowych mających na celu sprawdzenie zgodności z regułami ukierunkowanymi na:*
 - *zapobieganie, eliminowanie lub ograniczanie dopuszczalnych poziomów zagrożenia ludzi - bezpieczeństwo żywności w całym łańcuchu żywnościowym;*
 - *gwarantowanie uczciwych praktyk w handlu żywnością oraz ochronę interesów konsumenta (wraz z etykietowaniem żywności) – handel z państwami trzecimi i handel wewnątrz Unii.*
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego
 - *ustanawiające przepisy dla przedsiębiorstw sektora spożywczego dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, które stanowią uzupełnienie wymogów zawartych w rozp. 852/2004.*
- Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi
 - *stosuje się do pasz oraz produktów pochodzenia zwierzęcego w zakresie urzędowych kontroli.*

Systemy kontroli wewnętrznej

Bezpieczeństwo żywności zapewnia się głównie przez podejście zapobiegawcze, polegające na wdrażaniu dobrej praktyki higienicznej oraz procedur opartych na zasadach systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (z ang. Hazard Analysis and Critical Control Points określane dalej jako system HACCP). System HACCP jest jednym z systemów kontroli wewnętrznej (obok systemu GMP i GHP), na których wdrożenie prawo żywnościowe kładzie szczególny nacisk.

System HACCP to, zgodnie z definicją zawartą w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia, postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących

Zgodnie z obowiązującymi przepisami, przedsiębiorcy prowadzący produkcję lub obrót żywnością są zobowiązani do opracowania i wdrożenia w zakładzie procedury na podstawie zasad systemu HACCP.

Przedsiębiorcy są zobowiązani do przedstawiania na żądanie organów urzędowej kontroli żywności dowodów potwierdzających opracowanie odpowiednich procedur na podstawie zasad systemu HACCP oraz wdrożenie ich w swoim zakładzie. Potwierdzeniem, że system jest wdrożony i działa skutecznie, jest odpowiednie dokumentowanie czynności dotyczących produkcji i obrotu żywnością. Sposób dokumentowania określa kierujący zakładem, a dokumentacja powinna być dostosowana do wielkości zakładu i rodzaju prowadzonej działalności.

Powyższa procedura jest opracowywana na potrzeby kontroli wewnętrznej i ma zapewnić bezpieczeństwo żywności poprzez przestrzeganie zasad higieny w procesie produkcji i w obrocie żywnością. Przedsiębiorca może sam we własnym zakresie ustalić metody i sposób przeprowadzania kontroli wewnętrznej i przy opracowywaniu procedury korzystać z poradników dla poszczególnych branż przemysłu lub handlu środkami spożywczymi.

system HACCP jest systemem nadzoru nad żywnością i jest ukierunkowany na likwidację bezpośrednich przyczyn zagrożeń zdrowia bezpośrednio w miejscu ich powstania

System HACCP nie może być traktowany jako stała, raz opracowana dla danego zakładu procedura, w tym dokumenty, które z niej wynikają. Powinien zapewnić bezpieczeństwo żywności, poprzez stałe monitorowanie zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych w procesie produkcji, składowania i obrotu żywnością. Istota systemu HACCP w zakładzie polega na tym, że muszą być na bieżąco monitorowane, rejestrowane i aktualizowane wszystkie dane oraz dokumentacja dotyczące jakichkolwiek czynności związanych z żywnością. Należy brać pod uwagę wszelkie zmiany w zakładzie dotyczące np. rozszerzenia produkcji, zmian technologii, rodzaju produkowanej żywności, wyposażenia, urządzeń, przeprowadzanych remontów, czy modernizacji zakładu, które mogą spowodować nowe zagrożenia w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Personel

Jednym z elementów zapewnienia bezpieczeństwa żywności jest obowiązek producenta dotyczący gwarancji, że personel zatrudniony przy produkcji lub w obrocie żywnością spełnia określone wymagania zdrowotne oraz posiada odpowiednią wiedzę w zakresie przestrzegania zasad higieny. Zgodnie z przepisami rozporządzenia 852/2004:

żadna osoba cierpiąca na chorobę, lub będąca jej nosicielką, która może być przenoszona poprzez żywność, nie może uzyskać pozwolenia na pracę z żywnością ani na wejście do obszaru, w którym pracuje się z żywnością w jakimkolwiek charakterze, jeśli występuje jakiegokolwiek prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia.

Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie do celów sanitarno epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Kopie orzeczenia lekarskiego znajdują się w miejscu wykonywania pracy przez osobę, której dotyczy to ocenie.

Znakowanie produktów żywnościowych

Konsumenci są bardzo zainteresowani informacjami podawanymi na opakowaniach żywności, gdyż stanowią one ważny element w podejmowaniu świadomych decyzji o zakupie towaru, dlatego też **obowiązkiem producenta** środków spożywczych jest poznanie i stosowanie **zasad prawidłowego znakowania** wytwarzanych wyrobów. **Wytwórca** znakując swój wyrób **nie może** zamieszczać na opakowaniu informacji fałszywych

wprowadzających konsumenta w błąd, natomiast **musi** podawać te informacje, które są istotne ze względu na zdrowie lub życie konsumenta. Sposób znakowania środków spożywczych został omówiony w kompendium wiedzy opracowanym do pierwszego spotkania z serii warsztatów dla dziennikarzy i jest zamieszczony do pobrania na stronie www.pfpz.pl

Identyfikowalność (traceability)

Jednym z aspektów zapewnienia bezpieczeństwa żywności jest kwestia dotycząca możliwości **śledzenia pochodzenia** (z ang. traceability) wszystkich rodzajów żywności i środków żywienia zwierząt. Monitorowanie ma na celu zapewnienie możliwości zidentyfikowania źródeł pochodzenia zarówno samej żywności, jak i jej składników. System monitorowania obejmuje wszystkie podmioty działające na rynku spożywczym. Przedsiębiorcy na mocy rozporządzenia są zobowiązani do utworzenia systemów i procedur umożliwiających przekazanie takich informacji na żądanie władz, a także do utworzenia systemów i procedur identyfikacji innych przedsiębiorstw, którym dostarczyli swoje produkty.

Identyfikacja i monitorowanie produktu odbywa się na podstawie dokumentacji, w oparciu o utworzone przez podmioty działające na rynku spożywczym systemy i procedury identyfikacji innych przedsiębiorstw. Obowiązek polega na podejściu: „krok wstecz – krok naprzód”, co dla przedsiębiorców oznacza konieczność posiadania systemu umożliwiającego identyfikację bezpośredniego dostawcy (dostawców) oraz bezpośredniego odbiorcy (odbiorców) ich produktów.

Powyższe informacje są udostępniane organom urzędowej kontroli żywności.

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF)

Ważnym instrumentem polityki Unii Europejskiej w zakresie bezpieczeństwa żywności jest System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) zorganizowany na mocy rozporządzenia nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady.

System RASFF pełni rolę zapobiegawczą przeciwko skutkom zdrowotnym, mogącym wystąpić z powodu spożycia żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej i pozwala na szybką i skuteczną wymianę informacji w przypadkach, gdy w łańcuchu żywnościowym stwierdzono obecność czynnika stanowiącego zagrożenie dla zdrowia.

W systemie RASFF uczestniczy każde państwo członkowskie Unii Europejskiej. Obowiązkiem każdego członka sieci powiadamiania jest zawiadomienie Komisji Europejskiej o każdym wiadomym mu bezpośrednim lub pośrednim niebezpieczeństwie grożącym zdrowiu ludzkiemu, pochodzącym z żywności lub pokarmu. Powiadomienie jest przekazywane pozostałym członkom sieci.

W ramach systemu wczesnego ostrzegania państwa członkowskie powiadamiają Komisję Europejską o:

- każdym środkiem, mającym na celu ograniczenie wprowadzania na rynek lub zmuszenie do wycofania z rynku, albo wycofanie żywności;
- każdym zaleceniu, którego celem jest ochrona, ograniczenie lub wprowadzenie specyficznych warunków co do wprowadzania na rynek lub ostatecznego spożycia żywności;
- każdym odrzuceniu, związanym z bezpośrednim lub pośrednim ryzykiem dla zdrowia ludzkiego, partii żywności na posterunku granicznym Unii Europejskiej

Do powiadomienia powinno być dołączone uzasadnienie działań podjętych przez właściwe władze państwa członkowskiego, a następnie informacje uzupełniające, w szczególności, gdy środki, na których oparte jest powiadomienie, są modyfikowane lub wycofywane. Otrzymane powiadomienia wraz z informacjami uzupełniającymi Komisja Europejska niezwłocznie przekazuje do pozostałych członków sieci. W sytuacji, gdy towar był wyeksportowany poza Wspólnotę, powiadamiany zostaje kraj jego docelowego przeznaczenia. W przypadku odrzucenia towaru na posterunku granicznym Unii Europejskiej powiadamiane są wszystkie pozostałe posterunki oraz kraj pochodzenia tego towaru. Państwa członkowskie zobowiązane są do poinformowania Komisji o działaniach podjętych wskutek otrzymanych powiadomień

Organami odpowiedzialnymi za zbieranie i przekazywanie informacji są organy urzędowej kontroli żywności szczebla centralnego oraz ich organy terenowe.

Urzędowa kontrola żywności

Prawo żywnościowe nakłada obowiązek ochrony konsumenta m.in. poprzez prowadzenie urzędowej kontroli żywności na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w celu sprawdzenia przestrzegania przez podmioty branży żywnościowej odpowiednich przepisów.

W Polsce urzędową kontrolę żywności sprawuje pięć wyspecjalizowanych inspekcji:

- **w dziedzinie bezpieczeństwa** (czyli ochrony zdrowia i życia konsumentów) przede wszystkim:
 - Państwowa Inspekcja Sanitarna,
 - Inspekcja Weterynaryjna,
 - Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa,
- **w zakresie jakości handlowej** (tj. zgodności produktów z obowiązującymi przepisami ustalającymi standardy w zakresie parametrów fizyczno-chemicznych i organoleptycznych, a także mikrobiologicznych, w zakresie dotyczącym technologii produkcji oraz oznakowania produktów):
 - Inspekcja Handlowa (w handlu detalicznym),
 - Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (u producentów).

Wszystkie wymienione organy inspekcyjne, obok sprawowanego nadzoru nad przestrzeganiem przepisów prawa żywnościowego, pełnią szereg innych zadań określonych w ustawach kompetencyjnych.

Należy jednak podkreślić, że organy urzędowej kontroli żywności nie ponoszą odpowiedzialności za Bezpieczeństwo produktów. Organ te kontrolują jedynie przestrzeganie prawa przez wszystkich przedsiębiorców działających na rynku żywności.

Jakość żywności

Zgodnie przepisami ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych:

jakość handlowa to cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.

Szczegółowym przepisom w zakresie jakości handlowej, mającym na celu ochronę interesów konsumentów, podlegają między innymi następujące grupy środków spożywczych:

mleko spożywcze, masło, a także w mniejszym zakresie inne przetwory mleczne (przepisy dotyczą tylko ochrony ich oznaczeń, tj. nazwy ser, śmietana, kefir, jogurt, maślanka, serwatka), tłuszcze do smarowania (w tym margaryna), oliwa z oliwek, miód, wyroby czekoladowe, dżemy, marmolady, konfitury, powidła, soki i nektary, cukier, niektóre konserwy rybne, mięso drobiowe, jaja, wyroby winiarskie, ekstrakty kawy, część świeżych owoców i warzyw.

Dla wyżej wymienionych wyrobów, w odrębnych aktach prawnych polskich i wspólnotowych, ustalono minimalne standardy jakości handlowej, co oznacza, że produkty pochodzące z tych grup mogą posiadać różnicowane cechy jakościowe, zawsze musi być jednak zachowany ich minimalny poziom. Producenci mogą we własnym zakresie ustalić wyższy poziom jakości wyrobów dając temu wyraz w odpowiednich deklaracjach w oznakowaniu, np. klasa jakości pierwsza, zadeklarowana norma, zastosowany opis na produkcie.

Kontrolą jakości handlowej artykułów żywnościowych zajmuje się w szczególności Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych działająca na mocy ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych: Zgodnie z przepisami ustawy:

kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz warunków składowania i transportu tych artykułów ma na celu sprawdzenie, czy:

1. artykuły rolno-spożywcze spełniają wymagania w zakresie jakości handlowej określone w przepisach o jakości handlowej oraz deklarowane przez producenta lub wprowadzającego do obrotu,
2. artykuły rolno-spożywcze są składowane lub transportowane w sposób zapewniający zachowanie ich właściwej jakości handlowej.

Kontrola obejmuje co najmniej jedną z następujących czynności:

1. sprawdzenie dokumentów umożliwiających identyfikację artykułu rolno-spożywczego, atestów jakościowych, wyników badań laboratoryjnych oraz innych dokumentów świadczących o jego jakości handlowej,
2. sprawdzenie opakowania, oznakowania, prezentacji artykułu rolno-spożywczego oraz warunków jego przechowywania i transportu,
3. oględziny artykułu rolno-spożywczego,
4. pobranie próbek oraz ich ocenę lub badanie laboratoryjne,
5. ustalenie klasy jakości artykułu rolno-spożywczego,
6. sprawdzanie sposobu produkcji artykułu rolno-spożywczego lub prawidłowości przebiegu procesu technologicznego, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

Producent jest odpowiedzialny za zapewnienie odpowiednich warunków produkcji, tak aby artykuły przez niego wytwarzane były odpowiedniej jakości. Zgodnie z obowiązującymi przepisami o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości wojewódzki inspektor jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, który przeprowadzał kontrolę u danego przedsiębiorcy, ma obowiązek przekazać kontrolowanemu zalecenia pokontrolne, które powinny obejmować w szczególności dokładne wskazanie nieprawidłowości, które zostały wykryte przez organ podczas kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Takie informacje od organu kontroli są pomocne przy opracowywaniu przez przedsiębiorców środków mających na celu zapewnienie wytwarzanym przez nich produktom odpowiedniej jakości handlowej.

W konsekwencji zastosowania się do zaleceń pokontrolnych, maleje znacznie ryzyko pojawienia się nieprawidłowości, zatem ta forma współpracy między służbami urzędowej

kontroli żywności, a jej producentami ma istotne znaczenie w kontekście zapewnienia na rynku spożywczym dobrej jakości żywności.

Na mocy wprowadzonej w dniu 18 grudnia 2008 r. zmiany do ustawy o *jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*, zdefiniowane zostało pojęcie „artykułu zafałszowanego”:

Artykuł rolno-spożywczy zafałszowany to produkt, którego skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych, albo produkt, w którym zostały wprowadzone zmiany, w tym zmiany dotyczące znakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości, jeżeli niezgodności te lub zmiany w istotny sposób naruszają interesy konsumentów, w szczególności jeżeli:

1. a) dokonano zabiegów, które zmieniły lub ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd produktu zgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej,
2. b) w oznakowaniu podano nazwę niezgodną z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych albo niezgodną z prawdą,
3. c) w oznakowaniu podano niezgodne z prawdą dane w zakresie składu, pochodzenia, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, zawartości netto lub klasy jakości handlowej.

Nowelizacja określiła również wysokie sankcje karne za wprowadzanie do obrotu produktów zafałszowanych, w wysokości od 1000 zł do 10% przychodu osiągniętego przez przedsiębiorcę w roku rozliczeniowym poprzedzającym rok nałożenia kary.

Przepisy znowelizowanej ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych mają zastosowanie zarówno do podmiotów krajowych, jak i zagranicznych wprowadzających swoje produkty na polski rynek.

Z przeprowadzanych dotychczas kontroli wynika, że zdecydowana większość żywności wprowadzanej do obrotu spełnia wymagania przewidziane w obowiązujących przepisach i jedynie pewna część producentów żywności narusza przepisy w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych