

Obrót żywnością a zdrowie
– praktyczny poradnik
dla przedsiębiorców

Warszawa 2009

Autorzy:

Prof. dr hab. Mirosław Jarosz

Regina Wierzejska

mgr Urszula Pelzner

doc. Tadeusz Kubiński

dr Katarzyna Stoś

dr Halina Turlejska

mgr inż. Małgorzata Rams-Świętoniowska

mgr Eliza Konecka-Matyjek

dr Iwona Traczyk

mgr Alicja Walkiewicz

Redakcja: Justyna Kulawik

Przygotowanie do druku i druk publikacji zostało współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Ramowego na rzecz Konkurencyjności i Innowacyjności oraz Budżetu Państwa.

Komisja Europejska lub osoby występujące w jej imieniu nie są odpowiedzialne za informacje przedstawione w publikacji. Poglądy wyrażone w publikacji są poglądami autorów i nie muszą się pokrywać z działaniami Komisji Europejskiej.

Publikacja jest dostępna w wersji elektronicznej na stronach internetowych www.parp.gov.pl oraz www.een.org.pl

© Copyright by Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości, Warszawa 2009

ISBN 978-83-7633-068-6

Wydawca:

Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości

ul. Pańska 81/83

00-834 Warszawa

Opracowanie wydawnicze:

Jacek Pacholec, Joanna Fundowicz

Przygotowanie do druku, druk i oprawa:



Wydawnictwo Naukowe Instytutu Technologii Eksploatacji – PIB
ul. K. Pułaskiego 6/10, 26-600 Radom, tel. centr. (48) 364-42-41, fax (48) 3644765
e-mail: instytut@itee.radom.pl <http://www.itee.radom.pl>

Spis treści

Rozdział 1

Aspekty bezpieczeństwa żywności i zdrowia w kontekście obrotu żywnością

(Prof. dr hab. Mirosław Jarosz, Regina Wierzejska) 5

Rozdział 2

Podstawowe wymagania prawne dla produkcji i obrotu żywnością

w zakresie bezpieczeństwa żywności 11

2.1. Wymogi higieniczno-sanitarne dla zakładów (mgr Urszula Pelzner) 11

2.2. Higiena i stan zdrowia pracowników (mgr Urszula Pelzner)..... 15

2.3. Szczególne wymogi dla produktów pochodzenia zwierzęcego (doc. Tadeusz Kubiński) 17

2.4. Regulacje prawne dotyczące wybranych składników odżywczych dodawanych do żywności (dr Katarzyna Stoś) 23

Rozdział 3

Wymagane decyzje administracyjne..... 29

3.1. Decyzja potwierdzająca spełnienie wymagań oraz decyzja dopuszczająca do działalności w zakresie produktów pochodzenia zwierzęcego (doc. Tadeusz Kubiński) 29

3.2. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
– Wymagane decyzje administracyjne – Zgłoszenie do inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, kontrole prowadzone przez IJHARS (dr Halina Turlejska) 35

Rozdział 4

System HACCP 39

4.1. Zasady systemu HACCP (mgr inż. Małgorzata Rams-Świętoniowska) 39

4.2. Opracowanie planu HACCP (mgr inż. Małgorzata Rams-Świętoniowska) 41

4.3. Etapy wdrażania systemu HACCP
(mgr Eliza Konecka-Matyjek, mgr inż. Małgorzata Rams-Świętoniowska) 41

4.4. Weryfikacja systemu HACCP (mgr Eliza Konecka-Matyjek) 47

4.5. Poradniki krajowe HACCP (mgr Eliza Konecka-Matyjek) 51

Rozdział 5

Kontrola 53

5.1. Zasady prowadzenia kontroli wewnętrznej w obrocie żywnością w zakresie GHP i HACCP (dr Halina Turlejska) 53

5.2. Kontrola zewnętrzna – organy i kompetencje urzędowej kontroli (doc. Tadeusz Kubiński) 60

Rozdział 6	
Opakowania żywności (dr Iwona Traczyk, mgr Alicja Walkiewicz)	63
Rozdział 7	
Obrót żywnością z państwami Unii Europejskiej	71
7.1. Świadectwa weterynaryjne (doc. Tadeusz Kubiński).....	71
7.2. Znakowanie żywności (mgr Alicja Walkiewicz)	71
7.3. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne (dr Katarzyna Stoś)	74
Rozdział 8	
Obrót żywnością z krajami trzecimi	79
8.1. Wymagania przy eksporcie do krajów trzecich (doc. Tadeusz Kubiński)	79
8.2. Przywóz z krajów trzecich (mgr Urszula Pelzner)	79
8.3. Listy zatwierdzonych zakładów (doc. Tadeusz Kubiński).....	81
Usługi Enterprise Europe Network	82
Działalność i oferta KUKE S.A.	83
Bibliografia	87
Załącznik II, sekcja III do rozporządzenia nr 853/2004	92
Przykładowe wzory zawiadomienia i decyzji (IJHARS)	93
HACCP – Notatka o niezgodności – przykład	
(opracowanie własne Małgorzata Rams-Świętoniowska)	94
HACCP – Raport z auditu – przykład	
(opracowanie własne Małgorzata Rams-Świętoniowska)	95

Rozdział 1

Aspekty bezpieczeństwa żywności i zdrowia w kontekście obrotu żywnością (Prof. dr hab. Mirosław Jarosz, Regina Wierzejska)

Bezpieczeństwo żywności stanowi jeden z priorytetów polityki żywieniowej i zajmuje centralne miejsce w obszarze ochrony zdrowia publicznego. Organizacja Narodów Zjednoczonych już w początkach swojego istnienia powołała Organizację ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO), której jednym z zadań jest wspieranie w skali globalnej działań poprawiających stan bezpieczeństwa żywnościowego. Również Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) wśród wielu realizowanych programów poprawy stanu zdrowia publicznego aktywnie wspiera podnoszenie stanu bezpieczeństwa żywności.

Zgodnie z językiem prawa żywnościowego bezpieczeństwo żywności to pewność, że żywność nie spowoduje żadnych szkodliwych skutków dla zdrowia konsumenta, o ile jest przygotowana i spożywana zgodnie z przeznaczeniem. Bezpieczeństwo produktu opiera się na wszechstronnym, zintegrowanym podejściu, obejmującym wiele działań. Myśl o bezpieczeństwie finalnego produktu winna zaczynać się już od produkcji surowca, jakości pasz, warunków hodowli zwierząt, poprzez technologię produkcji i sieć obrotu handlowego. Wszystkie te ogniwa są jednakowo ważne dla osiągnięcia optymalnej jakości zdrowotnej środków spożywczych i nie mniej istotne dla ich jakości handlowej.

Płaszczyznę wspólnych działań na rzecz podnoszenia stanu bezpieczeństwa żywności dla FAO i WHO stanowi Kodeks Żywnościowy (Codex Alimentarius). Poprzez zbiór wytycznych i rekomendacji Kodeks Żywnościowy reguluje obszar produkcji pierwotnej żywności, nadzór sanitarny nad procesami produkcyjnymi, stan sanitarny zakładów, higienę pracowników i wiele innych. Do zadań Komisji Kodeksu Żywnościowego należy ochrona zdrowia i interesów konsumentów, poprzez zapewnienie uczciwych praktyk w międzynarodowym handlu żywnością. Normy Kodeksu Żywnościowego wykorzystywane są przy opracowywaniu prawa obowiązującego w Unii Europejskiej.

Nadrzędnym aktem prawnym w dziedzinie żywności i żywienia o zasięgu wspólnotowym 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. 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. Rozporządzenie jednoznacznie wskazuje, że całkowita odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na przedsiębiorstwie sektora spożywczego. Jednocześnie zabezpiecza ono interesy konsumenta, zapobiegając fałszowaniu żywności oraz wszelkim innym działaniom mogącym wprowadzać konsumenta w błąd.

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. Istota bezpieczeństwa środków spożywczych opiera się na analizie ryzyka, a jednym z jej elementów jest ocena ryzyka. Ocena zagrożeń ze strony żywności dokonywana jest przez środowisko naukowe, co zapewnia wszechstronne i niezależne stanowisko, budując zaufanie opinii publicznej. Na szczeblu Wspólnoty Europejskiej takie doradztwo naukowe i naukowo-techniczne

zapewnia Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). Współpracując z ośrodkami naukowymi państw członkowskich, EFSA jest punktem referencyjnym dla całej Wspólnoty Europejskiej.

W Polsce od 1 maja 2004 r. system prawa żywnościowego opiera się o regulacje Unii Europejskiej – dyrektywy i rozporządzenia. Aktualnie większość dyrektyw zostaje zastąpiona rozporządzeniami, co upraszcza stosowanie prawa we wszystkich krajach członkowskich i zapewnia sprawniejsze funkcjonowanie wewnętrznego rynku żywności.

Poza obligatoryjnym prawem wspólnotowym ustawodawstwo UE daje poszczególnym krajom członkowskim możliwość regulacji wewnętrznych. Dotyczy to zagadnień charakterystycznych dla danego państwa, podyktowanych potrzebą ochrony zdrowia publicznego. W polskim systemie prawnym przykładem takich regulacji może być obligatoryjność wzbogacania żywności w wybrane składniki odżywcze.

Podstawowym krajowym aktem prawnym z obszaru żywności jest ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Określa ona wymagania zdrowotne żywności, wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny oraz reguluje zagadnienia urzędowej kontroli żywności.

Zgodnie z kompetencjami kwestie dotyczące bezpieczeństwa i jakości żywności należą w Polsce do Ministerstwa Zdrowia oraz Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Liderem bezpieczeństwa żywności jest minister zdrowia. Do jego zadań należy koordynowanie działań wielosektorowych oraz zarządzanie międzyresortowym zespołem, w którego skład wchodzi:

- Państwowa Inspekcja Sanitarna – podległa ministrowi zdrowia,
- Inspekcja Weterynaryjna, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa – podległe Ministerstwu Rolnictwa,
- Inspekcja Handlowa – podległa Urzędowi Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

Dzięki sukcesywnie wdrażanym przez przedsiębiorców systemom zapewnienia jakości od lat systematycznie poprawia się w Polsce stan sanitarny zakładów produkcji i obrotu żywnością. Według danych Głównego Inspektoratu Sanitarnego w roku 2007 odsetek obiektów żywności i żywienia o stanie niezgodnym z wymaganiami wynosił 2,3%, podczas gdy w 2001 roku stanowiły one 14,5%. Jednocześnie obserwuje się poprawę jakości zdrowotnej żywności produkcji krajowej. Powoduje to, że polscy producenci żywności są konkurencyjni na rynku europejskim, a nasze produkty są coraz częściej poszukiwane przez konsumentów na Zachodzie.

W świetle badań Państwowej Inspekcji Sanitarnej z roku na rok maleje ilość zdyskwalifikowanych próbek żywności z powodu złej jakości zdrowotnej. Przed wejściem Polski do Unii Europejskiej próbki niespełniające obowiązujących wymagań kształtowały się na poziomie ok. 11%. W roku 2007 ich odsetek stanowił 2,8%. Najczęściej kwestionowana jest obecnie żywność z krajów trzecich, czyli krajów spoza Wspólnoty Europejskiej.

Ważnym instrumentem polityki Unii Europejskiej w zakresie bezpieczeństwa żywności jest System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF). Pełni on rolę zapobiegawczą przeciwko skutkom zdrowotnym, mogącym wystąpić z powodu spożycia żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Od 2002 r. na podstawie rozporządzenia Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady system ten objął również aspekty żywienia zwierząt. W systemie RASFF uczestniczy każde państwo członkowskie. Pozwala to na szybką i skuteczną wymianę informacji w przypadkach, gdy w łańcuchu żywnościowym stwierdzono obecność czynnika stanowiącego zagrożenie dla zdrowia. W sytuacji wystąpienia zagrożenia ze strony produktu znajdującego się w obrocie, system – na podstawie powiadomienia alarmowego obliguje do jak najszybszego wycofania go z całej sieci handlowej. Pierwszy raport z funkcjonowania rozszerzonego systemu RASFF za lata 2002–2003 zawierał 454 powiadomienia alarmowe. Ilość takich powiadomień w roku 2008 wyniosła 528, a niemal połowa z nich dotyczyła produktów zatrzy-

many na granicy zewnętrznej Unii Europejskiej. Najczęściej wykrywane zagrożenia dotyczą obecności w żywności lub paszach potencjalnie chorobotwórczych mikroorganizmów, metali ciężkich i mikotoksyn. W Polsce siecią systemu RASFF kieruje Główny Inspektor Sanitarny.

Zanieczyszczenia mikrobiologiczne należą do głównych elementów decydujących o jakości i bezpieczeństwie żywności, stanowiąc źródło zatruć pokarmowych. W świetle wymagań prawnych środki spożywcze nie mogą zawierać mikroorganizmów, ich toksyn ani metabolitów w ilościach stanowiących zagrożenie dla zdrowia ludzkiego. W grupie ustalonych prawnie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych znajdują się drobnoustroje patogenne dla człowieka: salmonella spp., listeria monocytogenes, enterobacter sakazaki i escherichia coli.

Jednym z mierników czystości mikrobiologicznej żywności jest liczba bakteryjnych zatruć i zakażeń pokarmowych. Dane epidemiologiczne w Polsce wykazują korzystną tendencję w tym zakresie. Ilość zatruć bakteryjnych ogółem w ciągu lat 1995–2005 zmniejszyła się wielokrotnie. Nadal głównym czynnikiem etiologicznym zatruć pokarmowych i pilnych hospitalizacji w oddziałach chorób zakaźnych jest salmonella. Czynnikiem zmniejszającym ryzyko zatruć i zakażeń pokarmowych ze strony żywności pochodzenia zwierzęcego są odpowiednie środki zapobiegawcze już na etapie gospodarstw rolnych. Obecnie szeroko zakrojone działania na rzecz zwalczania salmonelloz podejmowane są w obszarze pierwotnej produkcji drobiu.

Wśród mikrobiologicznych czynników ryzyka zagrożeń żywności coraz częściej wymienia się także pałeczki campylobacter sp. Od kilku lat obserwuje się wzrost liczby zakażeń pokarmowych powodowanych tymi bakteriami. Źródłem większości przypadków kampylobakterioz jest żywność pochodzenia zwierzęcego, najczęściej z nieodpowiednio przygotowanego mięsa drobiowego i podrobów. Wprowadzony od 2003 r. system obowiązkowej rejestracji kampylobakterioz pozwoli na coraz dokładniejsze diagnozowanie zakażeń i określenie sytuacji epidemiologicznej.

Do podstawowych czynników wpływających na jakość zdrowotną żywności należą zanieczyszczenia chemiczne. Wśród nich uregulowana przepisami prawnymi jest zawartość metali ciężkich i pozostałość pestycydów. Spośród metali ciężkich największą uwagę zwraca się obecnie na zanieczyszczenia żywności związkami kadmu, ołowiu i rtęci, z uwagi na ich duże rozpowszechnienie w środowisku i dużą toksyczność. Skutki ich działania, obserwowane najpierw na poziomie fizjologicznym lub biochemicznym, w konsekwencji mogą sprzyjać powstawaniu chorób sercowo-naczyniowych, nowotworowych, układu nerwowego, alergii. W Polsce, na podstawie 5-letnich badań monitoringowych, prowadzonych w latach 2004–2008 w zakresie zanieczyszczeń środków spożywczych pierwiastkami szkodliwymi dla zdrowia wykazano, że poziomy metali są na ogół znacznie niższe od limitów ustalonych w ustawodawstwie i nie stwarzają zagrożenia dla zdrowia. W porównaniu z wynikami badań z lat 90. widoczne jest obniżenie zanieczyszczenia żywności ołowiem. Nie ma też istotnych różnic w zanieczyszczeniu metalami ciężkimi pomiędzy produktami krajowymi a pochodzącymi z innych krajów Unii Europejskiej.

W zakresie pozostałości pestycydów w środkach spożywczych Polska od 2004 r. uczestniczy w europejskim systemie monitoringu oraz prowadzi badanie tych substancji w ramach urzędowej kontroli żywności. Badania monitoringowe umożliwiają oszacowanie narażenia konsumentów na pozostałości pestycydów oraz dokonanie oceny ryzyka wynikającego z przekroczenia ich dopuszczalnych poziomów. W ramach systemu RASFF w latach 2003–2007 zgłoszono w Polsce 148 powiadomień o przekroczeniach dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w produktach spożywczych. Stanowi to 2,5% całkowitej liczby próbek poddanych kontroli. Największa liczba powiadomień dotyczyła jabłek i pieczarek. Odsetek stwierdzanych w Polsce przekroczeń jest na ogół niższy niż w innych krajach Unii Europejskiej.

Substancją budzącą w ostatnich latach duże zainteresowanie w kontekście jakości zdrowotnej żywności jest akryloamid – związek powstający w produktach wysokowęglowodanowych, poddawanych

obróbce termicznej. W licznych badaniach wykazano jego działanie neurotoksyczne i kancerogenne. Międzynarodowa Agencja Badań nad Rakiem uznała ten związek za potencjalnie rakotwórczy dla ludzi, stąd Komisja Europejska narzuca na kraje członkowskie obowiązek badań monitoringowych w zakresie zawartości akryloamidu w żywności. Obecnie nie są ustalone dopuszczalne poziomy akryloamidu w środkach spożywczych, ale przypuszcza się, że poziomy takie mogą zostać ustalone po zakończeniu badań monitoringowych. Dlatego już dziś zaleca się podejmowanie działań, mających na celu obniżenie zawartości akryloamidu w produktach. Redukcja tego związku w wyrobach gotowych idzie w kierunku modyfikacji surowców oraz optymalizowania parametrów obróbki termicznej. Równoległe do działań przemysłu spożywczego należy podejmować edukację konsumentów na temat tego, jakie produkty powinni wybierać i jak modelować procesy kulinarne, by pobranie akryloamidu z dietą było jak najniższe.

Poza aspektami bezpieczeństwa żywności w kontekście toksykologicznym niezmiernie ważne jest, aby oferowana w obrocie żywność umożliwiała realizację celów żywieniowych. Takie cele to dzisiaj nie tylko zapewnienie pokrycia zapotrzebowania organizmu na energię i składniki odżywcze, ale także wspieranie prozdrowotnego modelu żywienia, poprzez zapewnienie dostępności produktów bardziej korzystnych dla zdrowia.

Obecnie jednym z priorytetów Światowej Organizacji Zdrowia i najpoważniejszych wyzwań dla zdrowia publicznego jest zwalczanie nadwagi i otyłości. W ciągu ostatnich dwudziestu lat częstość występowania otyłości wzrosła trzykrotnie. Z badań epidemiologicznych wynika, że w większości krajów rozwiniętych 50–70% populacji ma nadmierną masę ciała. Alarmująca sytuacja jest również w Polsce. Prowadzone przez wiele ośrodków ogólnopolskie badania stanu zdrowia ludności wykazały, że ponad połowa Polaków ma nadmierną masę ciała.

Rezolucja 57 Światowego Zgromadzenia Zdrowia o przyjęciu Globalnej Strategii dotyczącej Diety, Aktywności Fizycznej i Zdrowia wzywa kraje członkowskie do zaprogramowania, wdrożenia i ewaluacji działań na rzecz poprawy stanu zdrowia społeczeństw przez promocji właściwej diety i zwiększenia aktywności fizycznej.

W Regionie Europejskim WHO w odpowiedzi na zagrożenie związane z narastaniem epidemii otyłości opracowano Europejską Kartę Walki z Otyłością. Karta ta została przyjęta i podpisana przez ministrów i delegatów 48 krajów rejonu europejskiego WHO, w tym Polski. Sygnatariusze Karty zobowiązują się tym samym do zaangażowania i intensyfikacji działań na rzecz zwalczania otyłości i umieszczenia ich wśród najważniejszych programów rządowych. W ramach tych zadań Minister Zdrowia zatwierdził do realizacji opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia Narodowy Program Zapobiegania Nadwadze i Otyłości oraz Przewlekłym Chorobom Niezakaźnym Poprzez Poprawę Żywienia i Aktywności Fizycznej (POL-HEALTH).

Jednym z zasadniczych elementów programu POL-HEALTH jest edukacja społeczeństwa o roli odżywiania i aktywności fizycznej dla zachowania zdrowia. Zakłada się, że wiedza na temat związków, jakie istnieją między dietą a zdrowiem zaowocuje w przyszłości modyfikacją modelu żywienia populacji w kierunku prozdrowotnym, a w konsekwencji zmniejszeniem rozpowszechnienia żywieniowych czynników ryzyka chorób dietozależnych.

Zasadniczym elementem zakładanej poprawy żywienia jest ograniczenie spożycia żywności o wysokiej gęstości energetycznej, w tym o dużej zawartości tłuszczu, cukru i soli. Działania tych nie osiągnie się bez współpracy przemysłu spożywczego. Dlatego globalna strategia FAO/WHO zaleca, aby sektor żywnościowy podjął zdecydowane kroki w kierunku ograniczenia zawartości tych składników w produktach spożywczych. Jednocześnie wskazuje się na potrzebę zmian wielkości opakowań jednostkowych, polegających na zwiększeniu asortymentu żywności w niewielkich, jednorazowych porcjach. Zwiększenie asortymentu żywności o charakterze prozdrowotnym jest jednym z narzędzi stopniowej zmiany nawyków żywieniowych.

Dla określenia żywności prozdrowotnej od kilku lat używa się pojęcia „żywność funkcjonalna”. Pomimo braku definicji prawnej żywność funkcjonalna rozumiana jest jako żywność o optymalnej zawartości składników korzystnych dla organizmu, przy minimalnej zawartości substancji niepożądanych. Należy przypuszczać, że wraz ze wzrostem świadomości społecznej, dotyczącej związków pomiędzy dietą a zdrowiem popyt na taki rodzaj żywności będzie zdecydowanie narastał. Konsumentom, zależnie od wieku, stanu zdrowia, czy stylu życia wymagać będą, by żywność wspomagała ich w utrzymaniu prawidłowej masy ciała bądź była elementem profilaktyki chorób cywilizacyjnych. Chociaż, jak podają analitycy rynku, żywność funkcjonalna to już dziś znaczący segment żywności, sądzi się, że produkty opracowane z myślą o potrzebach organizmu to przyszłość rynku spożywczego. Z tego powodu przed przemysłem spożywczym stoją nowe wymagania. Coraz powszechniej w technologii żywności używa się terminu „projektowanie produktów”, wskazując na ich ukierunkowane oddziaływanie w organizmie.

Obecnie dominującą rolę na rynku żywności funkcjonalnej odgrywa żywność wzbogacana w witaminy i składniki mineralne. Światowa Organizacja Zdrowia zalicza wzbogacanie żywności do głównych metod postępowania na rzecz wyeliminowania lub ograniczenia deficytu składników odżywczych, których niedostateczna podaż sprzyja zaburzeniom zdrowotnym. Badania nad sposobem żywienia wykazują, że przeciętna dieta w Polsce może być deficytowa w niektóre witaminy i składniki mineralne. W zależności od skali stwierdzanych niedoborów krajowe przepisy prawne narzucają obligatoryjny lub dobrowolny proces wzbogacania żywności. Przykładem obligatoryjności jest wprowadzony od 1997 r. obowiązek jodowania soli kuchennej. Jest to element długoterminowej strategii rządowej eliminacji niedoborów jodu na skalę całej populacji. Obecnie, wobec konieczności powszechnego obniżania spożycia soli, niezbędne jest podjęcie stosownych działań zabezpieczających skuteczność profilaktyki niedoboru jodu, z uwzględnieniem dodatkowych źródeł tego pierwiastka.

Obligatoryjny wymóg wzbogacania dotyczy w Polsce także margaryn o normalnej i obniżonej zawartości tłuszczu, masła o obniżonej zawartości tłuszczu i mieszanin masła i oleju w witaminę A i D.

Najszerzy na naszym rynku asortyment produktów wzbogacanych w witaminy i składniki mineralne jest skutkiem działań podejmowanych dobrowolnie z inicjatywy przedsiębiorców. Zainteresowanie producentów żywności budzi także dodatek błonnika, bakterii probiotycznych, niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych, a także niektórych ekstraktów roślinnych.

W prowadzonej edukacji żywieniowej na rzecz racjonalnego żywienia poza działaniami sektora ochrony zdrowia nie należy pomijać roli promocji i rzetelnej reklamy. Dowiedziono, że reklama i marketing produktów spożywczych ma znaczący wpływ na sposób odżywiania. Wpływ reklamy na zachowania konsumentów daje duże możliwości wykorzystania jej w kształtowaniu racjonalnych postaw żywieniowych i kreowaniu polityki wyżywienia. Przykładem może być ogólnopolska kampania promocji spożycia mleka przez dzieci „Pij mleko – będziesz wielki” czy reklama promująca spożycie ryb.

Mylące oświadczenia przekazywane w reklamie zaburzą kształtowanie prozdrowotnych postaw konsumenta, a duża część konsumentów obawia się manipulowania ich zachowań przez niewłaściwą reklamę. Dlatego coraz powszechniej mówi się o potrzebie wprowadzenia ściślejszych regulacji funkcjonowania reklamy. Wprowadzenie odpowiednich standardów jest niezbędne szczególnie w przypadku żywności przeznaczonej dla dzieci, których preferencje żywieniowe kształtowane są od najmłodszych lat.

Rozdział 2

Podstawowe wymagania prawne dla produkcji i obrotu żywnością w zakresie bezpieczeństwa żywności

2.1. Wymogi higieniczno-sanitarne dla zakładów

(mgr Urszula Pelzner)

Jednym z podstawowych celów prawa żywnościowego, jak określono w Rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 jest dążenie do wysokiego poziomu ochrony życia i zdrowia człowieka. W świetle prawa obowiązuje zakaz wprowadzania do obrotu produktów potencjalnie szkodliwych dla zdrowia lub nienadających się do spożycia przez ludzi. Podmioty działające na rynku spożywczym są odpowiedzialne za zapewnienie zgodności żywności z wymogami prawa żywnościowego. Podmioty te są także obowiązane do utworzenia systemu, umożliwiającego śledzenie (traceability) pochodzenia żywności, jak również do natychmiastowego rozpoczęcia postępowania w celu wycofania z rynku żywności niespełniającej wymogów wraz z powiadomieniem właściwych organów w każdym takim przypadku.

Definicja „żywności”

Jakiegokolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub których spożycia przez ludzi można się spodziewać.

Ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia podkreśla, iż podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny produktów żywnościowych.

Zasady te stanowią wspólną podstawę dla higienicznej produkcji całej żywności, w tym produktów pochodzenia zwierzęcego. Uzupełnienie do tej wspólnej podstawy stanowi Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczegółowe zasady higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 ustanawia ogólne zasady dla przedsiębiorstw sektora spożywczego:

- główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na przedsiębiorstwie sektora spożywczego;
- niezbędne jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w ramach całego łańcucha produkcji żywności, począwszy od produkcji podstawowej;
- istotne jest, w odniesieniu do żywności, która nie może być bezpiecznie przechowywana w temperaturze otoczenia, w szczególności żywności zamrożonej, utrzymanie łańcucha chłodniczego;
- ogólne zastosowanie procedur opartych na zasadach HACCP,
- wytyczne dobrych praktyk są ważnym instrumentem, mającym na celu pomoc przedsiębiorstwom sektora spożywczego na wszystkich szczeblach łańcucha produkcji żywności w zakresie zachowania zgodności z zasadami higieny żywności oraz ze stosowaniem zasad HACCP;

- niezbędne jest ustanowienie kryteriów mikrobiologicznych i wymogów kontroli temperatury opartych na naukowej ocenie ryzyka;
- niezbędne jest zapewnienie, że przywożona żywność podlega przynajmniej takim samym normom higieny jak żywność produkowana we Wspólnocie lub normom równoważnym.

Definicja „higieny żywności”

Środki i warunki niezbędne do kontroli zagrożeń i zapewnienia zdatności do spożycia przez ludzi środków spożywczych, uwzględniając ich zamierzone użycie.

W związku z tym, że bezpieczeństwo żywności odnosi się do całego łańcucha żywnościowego rozporządzenie określa wymagania higieniczne dla produkcji podstawowej, w jak najszerszym stopniu odnoszące się do kontroli zagrożeń, zapewnienia odpowiednich środków do kontroli zanieczyszczeń z powietrza, ziemi, wody, paszy, nawozów, weterynaryjnych produktów leczniczych, środków ochrony roślin oraz biocydów, a także składowania i przetwarzania, unieszkodliwiania odpadów. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące surowce pochodzenia zwierzęcego powinny prowadzić i przechowywać dokumentację w celu udostępnienia właściwym organom, między innymi dotyczącą charakteru i pochodzenia paszy, podawanych zwierzętom weterynaryjnych produktów leczniczych, okresów ich podawania i zaprzestania, wyników wszelkich przeprowadzonych analiz, istotnych ze względu na zdrowie człowieka.

Przedsiębiorstwa sektora produkującego środki roślinne powinny prowadzić dokumentację, dotyczącą w szczególności: użytych środków ochrony roślin i biocydów, występowania szkodników lub chorób, które mogą zagrozić bezpieczeństwu produktów oraz wyników analiz przeprowadzonych na próbkach roślin, istotnych ze względu na zdrowie ludzi.

Sektory spożywcze opracowują krajowe wytyczne dobrej praktyki, uwzględniając zalecenia Kodeksu Żywnościowego. Wytyczne dla poradników odnoszących się do produkcji podstawowej powinny zawierać istotne informacje na temat zagrożeń, które mogą powstawać na tym etapie, kontroli takich zanieczyszczeń, jak mykotoksyny, metale szkodliwe dla zdrowia, substancje radioaktywne. Ponadto poradniki te powinny zawierać informacje na temat wykorzystania wody, odpadów organicznych, nawozów, właściwego używania środków ochrony roślin i biocydów czy weterynaryjnych produktów leczniczych oraz możliwości ich śledzenia (załącznik I do rozporządzenia 852/2004). Natomiast wymagania higieniczne dla produkcji żywności określa załącznik II.

Ogólne wymagania dotyczące pomieszczeń żywnościowych

Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie technicznym. Wyposażenie, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych powinno:

- pozwalać na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza oraz zapewniać odpowiednią przestrzeń roboczą, pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań;
- chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, strząsaniem cząstek brudu do żywności i tworzeniem się kondensacji niepożądanego pleśni na powierzchni;
- umożliwiać dobrą praktykę higieny, włącznie z ochroną przed zanieczyszczeniem oraz dostępem szkodników;
- w miarę potrzeby zapewniać warunki do utrzymania odpowiedniej temperatury podczas przetwarzania i składowania produktów, a także umożliwić monitorowanie i, w razie potrzeby, zapisywanie temperatury.

Musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji splukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością. Należy także zapewnić odpowiednią liczbę umywalk, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Umywalki do mycia rąk powinny mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. W miarę potrzeby należy stworzyć takie warunki, aby stanowiska do mycia żywności były oddzielone od umywalk. Urządzenia kanalizacyjne muszą być zaprojektowane i skonstruowane tak, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia.

Należy zapewnić odpowiednią i skuteczną naturalną lub mechaniczną wentylację. Należy unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszarów zanieczyszczonych do obszarów czystych. Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwić łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.

Pomieszczenia żywnościowe muszą mieć odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.

W miarę potrzeby, należy zapewnić odpowiednie warunki do przebierania się przez personel.

Środki czyszczące i odkażające nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.

Szczególne wymagania dla pomieszczeń, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze

Podłogi muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów.

Ściany muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia oraz tam, gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni aż do wysokości niezbędnej do działania.

Sufity i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz opadanie cząstek.

Okna i inne otwory muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń. Te, które mogą być otwierane na zewnątrz muszą, tam gdzie jest to niezbędne, być wyposażone w siatki, które mogą być łatwo zdejmowane do czyszczenia. W miejscach, gdzie otwarte okna mogą spowodować zanieczyszczenie, okna muszą być zamknięte i unieruchomione podczas produkcji.

Drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to wykorzystania gładkich i niepochłaniających materiałów.

Powierzchnie do kontaktu z żywnością (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów.

W miarę potrzeby muszą być stosowane odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia.

Każdy zlewozmywak lub inne takie urządzenie przeznaczone do mycia żywności musi mieć odpowiednie doprowadzenie ciepłej i/lub zimnej wody pitnej.

Wymagania dotyczące ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń

Pomieszczenia i automaty uliczne powinny być tak usytuowane i skonstruowane, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.

W szczególności należy zapewnić odpowiednie:

- urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu;
- powierzchnie do kontaktu z żywnością, łatwe do czyszczenia, wykonane z gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów;
- warunki do czyszczenia i dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;
- ilości gorącej i/lub zimnej wody pitnej;
- warunki dla higienicznego składowania i usuwania odpadów;
- warunki dla utrzymywania i monitorowania temperatury żywności.

Transport

Transportery i/lub kontenery używane do przewozu środków spożywczych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie technicznym, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem. Muszą być tak zaprojektowane i skonstruowane, by umożliwić właściwe czyszczenie i/lub dezynfekcję. Pojemniki w pojazdach i/lub kontenerach nie mogą być używane do transportowania innych produktów niż środki spożywcze. W przypadku gdy transportery i/lub kontenery są wykorzystywane do przewożenia różnych środków spożywczych jednocześnie, musi być zapewnione skuteczne rozdzielanie produktów.

W przypadku gdy transportery i/lub kontenery zostały użyte do przewożenia czegokolwiek innego poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych, konieczne jest skuteczne czyszczenie między przewożeniem ładunków, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia.

W miarę potrzeby transportery i/lub kontenery wykorzystywane do przewożenia środków spożywczych muszą być przystosowane do utrzymania i kontrolowania właściwej temperatury.

Wymagania dla sprzętu

Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą być:

- skutecznie czyszczone oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane;
- tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym stanie technicznym, aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia;
- instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.

W przypadku gdy niezbędne jest stosowanie smarów, muszą one być używane zgodnie z dobrą praktyką.

Odpady żywnościowe

Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność. Muszą być składowane w odpowiednio skonstruowanych pojemnikach, utrzymywane w dobrym stanie i łatwych do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji.

Śmietniki muszą być zaprojektowane i użytkowane w taki sposób, aby można było utrzymywać je w czystości oraz, w miarę potrzeby, chronić przed dostępem zwierząt i szkodników.

Wszystkie odpady muszą zostać usunięte w sposób higieniczny oraz przyjazny dla środowiska, nie mogą stanowić bezpośredniego lub pośredniego źródła zanieczyszczenia.

Zaopatrzenie w wodę

Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną. W przypadku gdy używana jest woda niezdatna do picia, na przykład do celów przeciwpożarowych, pozyskiwania pary, chłodzenia, musi być

ona prowadzona w oddzielnych systemach, łatwo rozpoznawalnych i niemających połączeń z systemami wody pitnej.

Lód pozostający w kontakcie z żywnością musi być wytworzony z wody pitnej. Musi on być wytwarzany, używany i składowany w warunkach, które zabezpieczają go przed wszelkimi zanieczyszczeniami.

Para używana bezpośrednio w styczności z żywnością nie może zawierać jakichkolwiek substancji stwarzających ryzyko dla zdrowia lub mogących zanieczyścić żywność.

W przypadku gdy stosuje się obróbkę cieplną w odniesieniu do środków spożywczych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, należy zapewnić, aby woda używana do chłodzenia pojemników po obróbce cieplnej nie była dla nich źródłem zanieczyszczenia.

Przepisy odnoszące się do środków spożywczych

Surowce nie mogą być zanieczyszczone pasożytami, patogennymi mikroorganizmami, nie mogą być toksyczne, zepsute lub niewiadomego pochodzenia w takim zakresie, że nawet po normalnym sortowaniu i/lub przygotowaniu produkt końcowy nie będzie się nadawać do spożycia.

Surowce i składniki powinny być magazynowane w odpowiednich warunkach, aby zapobiegać ich zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem.

Należy zapewnić kontrolę obecności szkodników w zakładzie. Surowce, składniki, półprodukty i wyroby gotowe łatwo psujące się muszą być przechowywane w odpowiednich temperaturach. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą posiadać właściwe pomieszczenia, odpowiednio duże, aby oddzielnie przechowywać surowce, produkty gotowe oraz chłódnie.

Niebezpieczne i/lub niejadalne substancje powinny być odpowiednio oznaczone i magazynowane w oddzielnych i zabezpieczonych kontenerach.

Przepisy odnoszące się do opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych środków spożywczych

Materiał używany do produkcji opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych nie może być źródłem zanieczyszczenia. Materiały do produkcji opakowań jednostkowych muszą być składowane w taki sposób, aby uniknąć zanieczyszczenia. Czynności związane z opakowaniami jednostkowymi i opakowaniami zbiorczymi muszą być prowadzone w taki sposób, aby zapobiec zanieczyszczeniu produktów.

Obróbka cieplna

W odniesieniu do żywności wprowadzanej do obrotu w hermetycznie zamkniętych pojemnikach przedsiębiorstwa sektora spożywczego powinny regularnie sprawdzać główne parametry procesu (w szczególności temperaturę, ciśnienie, szczelność zamknięć oraz mikrobiologię produktu), z wykorzystaniem urządzeń automatycznych. Prowadzony proces powinien spełniać międzynarodowo uznane normy (na przykład pasteryzacja, ultrawysoka temperatura lub sterylizacja).

2.2. Higiena i stan zdrowia pracowników (mgr Urszula Pelzner)

Higiena osobista

Zgodnie z Rozporządzeniem 852/2004 r. *każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednie, czyste i, gdzie to stosowne, ochronne okrycie wierzchnie.*

Znacznie szerzej higiena osobista pracowników omówiona została w zaleceniach dotyczących higieny wg Kodeksu Żywnościowego czy w licznych poradnikach dobrych praktyk higienicznych.

W zaleceniach tych szczególnie zwraca się uwagę na higieniczne zachowanie pracownika podczas obchodzenia się z żywnością oraz częste i dokładne mycie rąk.

Pracownicy powinni myć ręce w szczególności, gdy:

- rozpoczynają pracę przy produkcji żywności,
- niezwłocznie po wyjściu z toalety,
- po czynnościach z surowymi produktami lub zanieczyszczonymi materiałami.

Pracownicy podczas wykonywania czynności produkcyjnych nie mogą:

- palić,
- żuć, jeść
- kasłać nad nieosłoniętymi produktami.

Pracownicy nie powinni nosić biżuterii, zegarków ani drobnych przedmiotów, gdy przebywają w strefach produkcyjnych.

Także osoby wizytujące zakład przed wejściem do stref produkcyjnych powinny włożyć odzież ochronną i stosować się do wszystkich ww. zasad higieny.

Higiena osobista i stan zdrowia pracownika ma zasadnicze znaczenie w zapobieganiu wystąpienia zakażeń oraz zatruc pokarmowych. Każdy zakład produkcji czy obrotu żywnością jest obowiązany do opracowania lub dostosowania do własnych potrzeb odpowiednich instrukcji higienicznych, w tym higieny personelu oraz mycia/dezynfekcji rąk. Instrukcje takie powinny być łatwo dostępne, najlepiej jeśli zostaną umieszczone przy umywalkach w strefie produkcyjnej oraz w toaletach.

Stan zdrowia

Zgodnie z Rozporządzeniem 852/2004 r. żadna osoba cierpiąca na chorobę lub będąca jej nosicielką, która może być przenoszona poprzez żywność bądź też stwierdza się u niej np. zainfekowane rany, zakażenia skóry, owrzodzenia lub biegunkę 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. Każda osoba tak dotknięta i zatrudniona w przedsiębiorstwie sektora spożywczego i która prawdopodobnie będzie miała kontakt z żywnością musi niezwłocznie zgłosić chorobę lub symptomy, a jeżeli to możliwe, również ich powody, przedsiębiorstwu sektora spożywczego.

W świetle ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

Ustawa z 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi podkreśla, iż osoby wykonujące takie prace podlegają obowiązkowym badaniom sanitarno-epidemiologicznym, w skład których wchodzi badania lekarskie, badania laboratoryjne oraz dodatkowe badania i konsultacje specjalistyczne. Osoby, u których orzeczono czasowe lub trwałe przeciwwskazanie do wykonywania prac nie mogą ich wykonywać. Pracodawca obowiązany jest, z zachowaniem poufności, niezwłocznie odsunąć pracownika od wykonywania prac.

Szkolenie

Zgodnie z Rozporządzeniem 852/2004 r. przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają, że personel pracujący z żywnością jest nadzorowany i/lub szkolony w sprawach higieny żywności odpowiednio do jego

charakteru pracy oraz osoby odpowiedzialne za opracowywanie i stosowanie procedury opartej na zasadach systemu HACCP przeszły odpowiednie szkolenie ze stosowania zasad HACCP.

W świetle ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia spełnienie ww. wymagań jest potwierdzane dokumentacją o przeprowadzonych szkoleniach lub udzielonym instruktażu osobom, wykonującym prace przy produkcji lub w obrocie żywnością oraz osobom odpowiedzialnym za wdrożenie i stosowanie zasad HACCP w zakładzie. Dokumentacja ta jest przechowywana w aktach osobowych, podobnie jak orzeczenia lekarskie i udostępniana na żądanie organów urzędowej kontroli.

2.3. Szczególne wymagania dla produktów pochodzenia zwierzęcego

(doc. Tadeusz Kubiński)

Produkcja żywności jest regulowana ściśle prawem żywnościowym zarówno unijnym, jak i krajowym. Prawo żywnościowe według rozporządzenia 178/2002 oznacza przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne, regulujące sprawy żywności w ogólności, a ich bezpieczeństwo w szczególności zarówno na poziomie Wspólnoty, jak i na poziomie krajowym; definicja ta obejmuje wszystkie etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz paszy produkowanej dla zwierząt hodowlanych lub używanej do żywienia zwierząt hodowlanych.

Co oznacza termin bezpieczeństwo żywności? Według ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 2006 r. jest to ogół warunków, które muszą być spełniane, dotyczących w szczególności:

- stosowania substancji dodatkowych i aromatów;
- poziomów substancji zanieczyszczających;
- pozostałości pestycydów;
- warunków napromieniania żywności;
- cech organoleptycznych
- oraz działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotem żywnością w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka.

Na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji występują wzajemne powiązania między przedsiębiorstwami przemysłu spożywczego, łącznie z przemysłem paszowym, a także powiązania między zdrowiem i dobrostanem zwierząt a zdrowiem publicznym. Niezbędne jest więc zapewnienie odpowiedniego przepływu informacji między różnymi podmiotami tworzącymi łańcuch pokarmowy, od produkcji podstawowej do sprzedaży detalicznej włącznie.

Przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego

Szczególne zagrożenia dla zdrowia ludzi stanowią zanieczyszczenia mikrobiologiczne i chemiczne środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego. Dlatego też konieczne było ustanowienie odrębnych przepisów dotyczących higieny wytwarzania tych produktów. Przepisy te zostały zawarte w szeregu aktów prawnych, a najważniejszym z nich jest rozporządzenie (WE) nr 853 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r., ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.

Celem rozporządzenia jest zapewnienie wysokiego poziomu ochrony konsumenta w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności poprzez objęcie wszystkich zakładów (w rozporządzeniu używa się terminu „Przedsiębiorstwa sektora spożywczego”, wytwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego we Wspólnocie tymi samymi przepisami oraz zapewnienie właściwego funkcjonowania rynku wewnętrznego produktów pochodzenia zwierzęcego, co umożliwi osiągnięcie celów wspólnej polityki rolnej.

Rozporządzenie to pozwala na wprowadzenie dodatkowych gwarancji dla bezpieczeństwa żywności przez każdy kraj Wspólnoty. Przepisy rozporządzenia 853 stanowią uzupełnienie przepisów zawartych w rozporządzeniu 852/2004. Znajdujemy tam również wykaz, do jakiego rodzaju działalności nie ma ono zastosowań.

Zakłady są zobowiązane do stosowania wymogów załącznika II i III rozporządzenia i tylko wtedy mogą wprowadzać do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego wytworzone we Wspólnocie. Ponadto muszą spełniać wymogi rozporządzenia 852/2004 oraz właściwe wymogi prawa żywnościowego muszą być zatwierdzone lub zarejestrowane.

Załącznik II w sekcji I omawia przepisy związane ze znakami identyfikacyjnymi, w sekcji II omawiane są natomiast cele procedur opartych na HACCP.

Bardzo ważne znaczenie ma sekcja III, dotyczy bowiem informacji o łańcuchu pokarmowym. W oparciu o dane zawarte w tej sekcji w Polsce obowiązuje przy dostarczaniu zwierząt do rzeźni dokument o nazwie „Informacje dotyczące łańcucha żywnościowego zwierząt kierowanych do uboju”, który ma zasadnicze znaczenie dla jakości zdrowotnej żywności i jej bezpieczeństwa.

Załącznik III zawiera wymogi szczególne dla różnego rodzaju produktów i podzielony jest na 14 sekcji. W sekcjach tych, podzielonych na rozdziały, omawiane są wymogi na wszystkich etapach produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym również dla żywych małży – sekcja 7, produktów rybołówstwa – sekcja 8, mleka surowego i produktów mleczarskich – sekcja 9, jaj i produktów jajczarskich – sekcja 10. Szczegółowe omówienie treści załącznika III z uwagi na jego obszerność jest niemożliwe w tym opracowaniu.

Zagrożenia bezpieczeństwa żywności pojawiają się już we wczesnych stadiach jej produkcji, czyli na poziomie produkcji podstawowej i mogą mieć charakter:

- zagrożeń biologicznych, w tym zwłaszcza mikrobiologicznych;
- zagrożeń i zanieczyszczeń chemicznych;
- zagrożeń fizycznych.

Produkcja podstawowa wg definicji podanej w rozporządzeniu 178/2002 oznacza produkcję, uprawę lub hodowlę produktów podstawowych, w tym zbiory, dojenie i hodowlę zwierząt gospodarskich przed ubojem. Oznacza także łowiectwo i rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego.

Istnieje łańcuch współzależności pomiędzy glebą, rośliną, zwierzęciem i człowiekiem. Człowiek, będąc konsumentem żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, znajduje się na końcu łańcucha żywnościowego i przyjmuje wraz z nią znajdujące się tam zanieczyszczenia. Powyższa współzależność wymaga więc, aby nadzór nad bezpieczeństwem żywności, jak też pasz rozpoczął się od gleby, jej uprawy i nawożenia.

Gleba, zwłaszcza niewłaściwie nawożona nawozami organicznymi lub mineralno-organicznymi, wyprodukowanymi z udziałem surowców pochodzenia zwierzęcego może być zanieczyszczona patogennymi bakteriami, metalami szkodliwymi dla zdrowia, antybiotykami i innymi. Podstawowym aktem prawnym w tym zakresie jest rozporządzenie (WE) 1774/2002, a przepisem krajowym uzupełniającym jest rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (MRiRW) z 19 października 2004 r. w sprawie wykonania niektórych przepisów ustawy o nawozach i nawożeniu.

Ochrona zdrowia zwierząt i zwalczanie chorób zakaźnych

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności rozpoczyna się już w miejscu produkcji podstawowej i jest jednym z najważniejszych ogniw w zapewnieniu jej bezpieczeństwa. Chów i hodowla zwierząt gospodarskich, zgodnie z ustawą o ochronie zdrowia zwierząt i zwalczaniu chorób zakaźnych z 2004 r. są nadzorowane przez Inspekcję Weterynaryjną.

W artykule 4 ustawy podane są wymagania weterynaryjne dla podejmowania i prowadzenia działalności nadzorowanej, do której należy również jak wyżej wspomniano utrzymywanie zwierząt gospodarskich, w celu umieszczania na rynku tych zwierząt lub produktów pochodzących z tych zwierząt lub od tych zwierząt (np. mięso, mleko, jaja). Podmiot prowadzący działalność nadzorowaną jest obowiązany spełniać wymagania weterynaryjne określone dla danego rodzaju i zakresu, zabezpieczające przed zagrożeniem epizootycznym, epidemicznym lub zapewniające właściwą jakość produktów.

Podjęcie działalności nadzorowanej wymaga zgłoszenia do powiatowego lekarza weterynarii (PLW) co najmniej na 30 dni przed jej rozpoczęciem, ale nie wymaga jego decyzji. Jeśli przy działalności nadzorowanej są naruszone wymagania weterynaryjne określone dla tej działalności (w naszym przypadku chodzi o utrzymywanie zwierząt gospodarskich, w celu umieszczenia na rynku tych zwierząt lub produktów pochodzących z tych zwierząt lub od tych zwierząt) w zależności od zagrożenia zdrowia publicznego lub zdrowia zwierząt, PLW wydaje decyzję, która:

- nakazuje usunięcie uchybień w określonym terminie lub
- nakazuje wstrzymanie działalności do czasu usunięcia uchybień, lub
- zakazuje umieszczania na rynku lub handlu określonymi zwierzętami, będącymi przedmiotem działalności albo zakazuje produkcji, umieszczania na rynku lub handlu określonymi produktami, wytwarzanymi przy prowadzeniu tej działalności.

PLW prowadzi rejestr podmiotów prowadzących działalność nadzorowaną.

Produkty pochodzenia zwierzęcego

Ustawa o produktach pochodzenia zwierzęcego z 2005 r. w art. 1 ust. 1 określa:

- 1) właściwość organów w zakresie higieny i kontroli produktów pochodzenia zwierzęcego określonych w przepisach:
 - a) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady (PEiR) z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,
 - b) Rozporządzenia (WE) nr 854/2004 PEiR z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz w przepisach UE wydanych w trybie tego rozporządzenia,
- 2) wymagania, jakie powinny spełniać produkty pochodzenia zwierzęcego wprowadzane na rynek,
- 3) wymagania, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego i przez te produkty w zakresie nieuregulowanym w przepisach rozporządzenia nr 853/2004 oraz w przepisach UE wydanych w trybie tego rozporządzenia,
- 4) sposób przeprowadzania urzędowych kontroli w zakresie nieuregulowanym w przepisach rozporządzenia nr 854/2004 oraz w przepisach UE wydanych w trybie tego rozporządzenia – z uwzględnieniem zasad, obowiązków i wymagań określonych w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002.

Szczególne znaczenie ma art. 9 ust. 1 ustawy, którego brzmienie jest następujące: „Produkty pochodzenia zwierzęcego mogą być wprowadzane na rynek, jeżeli zostały pozyskane od zwierząt lub ze zwierząt, które spełniają wymagania weterynaryjne określone w przepisach o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt”.

W art. 11 ustawy jest zapis, że przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w zakresie nieuregulowanym w przepisach rozporządzenia nr 852/2004 i rozporządzenia nr 853/2004 oraz w przepisach UE wydanych w trybie tych rozporządzeń powinny być spełnione wymagania zdrowotne, higieniczne, sanitarne, organizacyjne, lokalizacyjne, techniczne i technologiczne obejmujące w szczególności m.in.:

- wymagania dotyczące zdrowia zwierząt, z których lub od których pozyskuje się te produkty;
- wymagania, jakie powinny spełniać te produkty;
- wymagania, jakie powinny spełniać miejsca pochodzenia lub przebywania zwierząt;
- sposób prowadzenia dokumentacji, w tym sposób dokumentowania pochodzenia zwierząt, z których lub od których pozyskuje się te produkty oraz zakres i sposób prowadzenia rejestru zwierząt, a także sposób dokumentowania tych produktów, w tym zakres i sposób prowadzenia rejestru tych produktów;
- wymagania, jakie powinny być spełnione na poszczególnych etapach produkcji;
- wymagania, jakim powinny odpowiadać świadectwa zdrowia, handlowe dokumenty identyfikacyjne lub inne dokumenty dołączone do tych produktów;
- wymagania, jakie powinny spełniać środki transportu.

Bezwzględnie trzeba chronić surowce do produkcji środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego przed zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi i chemicznymi podczas transportu, składowania, przetwarzania w miejscu produkcji. Szczególnie znaczenie ma kontrola zagrożeń w produkcji podstawowej, która obejmuje zgodnie z rozporządzeniem 852/2004 załącznik I, m.in. :

- zanieczyszczenia z powietrza, ziemi, wody, paszy, nawozów (w tym szczególnie organicznych lub organiczno-mineralnych i tzw. polepszaczy gleby), weterynaryjnych produktów leczniczych;
- zdrowie zwierząt i ich dobrostan oraz programy nadzoru i kontroli nad odzwierzęcymi czynnikami chorobotwórczymi (np. bakterie salmonelli);
- jakość wody używanej do pojenia zwierząt;
- stan sanitarny pomieszczeń dla zwierząt oraz innych obiektów służących do przechowywania pasz;
- analizę wyników badań laboratoryjnych próbek pobranych od zwierząt, które są istotne dla zdrowia ludzi (np. badania w kierunku brucelozy), badania zakażeń pałeczkami salmonelli, szczególnie stad drobiu;
- właściwe stosowanie weterynaryjnych produktów leczniczych, zwłaszcza przestrzeganie okresów karencji oraz dodatków paszowych.

Ubojnia zobowiązana więc jest do gromadzenia, sprawdzania i opracowywania informacji dotyczących łańcucha żywnościowego. W tym celu został opracowany specjalny formularz (w oparciu o załącznik II sekcja 3 rozporządzenia 853/2004): „Informacje dotyczące łańcucha żywnościowego zwierząt kierowanych do uboju”. W informacji tej (wzór załącznika znajduje się na s. 92), która jest swego rodzaju deklaracją składaną przez właściciela zwierząt, za którą bierze on pełną odpowiedzialność znajduje się wiele pytań, które mają fundamentalne znaczenie dla bezpieczeństwa żywności.

Właściciel przedsiębiorstwa po dokonaniu analizy tego dokumentu podejmuje decyzję o przyjęciu zwierząt do ubojni i zobowiązany jest udostępnić „Informację” urzędowemu lekarzowi weterynarii nie później niż 24 godziny przed przybyciem zwierzęcia lub partii zwierząt. Jeśli do ubojni trafią zwierzęta bez powyższych informacji, podmiot zobowiązany jest do powiadomienia o tym fakcie urzędowego lekarza weterynarii, a zwierzę(ta) nie mogą być poddane ubojowi bez jego zgody.

Ustawa o produktach pochodzenia zwierzęcego w art. 16 ust. 1 podaje, że „niedopuszczalne jest podawanie zwierzętom, z których lub od których pozyskuje się produkty pochodzenia zwierzęcego substancji niedozwolonych oraz pozyskiwanie takich produktów od zwierząt lub ze zwierząt, w których tkankach lub narządach stwierdzono obecność tych substancji”. W tym samym artykule w ust. 3 zapisano, że „dla zapewnienia bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego prowadzi się monitorowanie substancji niedozwolonych, pozostałości chemicznych, biologicznych, produktów leczniczych i skażeń promieniotwórczych u zwierząt, w ich wydzielinach i wydalinach, tkankach lub narządach zwierząt, produktach pochodzenia zwierzęcego, w wodzie przeznaczonej do pojenia zwierząt oraz środkach żywienia zwierząt”.

Ustawa o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt określiła wymagania weterynaryjne dla podejmowania i prowadzenia różnego rodzaju działalności, w tym m.in. w zakresie:

- utrzymywania zwierząt gospodarskich, w celu umieszczania na rynku tych zwierząt lub produktów pochodzących z tych lub od tych zwierząt;
- zasad zwalczania chorób zakaźnych zwierząt, w tym chorób odzwierzęcych;
- stosowania substancji o działaniu hormonalnym, tyreostatycznym i beta-agonistycznym;
- monitorowania chorób odzwierzęcych i odzwierzęcych czynników chorobotwórczych oraz związanej z nimi odporności na środki przeciwdrobnoustrojowe u zwierząt, w produktach pochodzenia zwierzęcego i środkach żywienia zwierząt.

Przestrzeganiu tych zapisów i zabezpieczeniu zdrowia konsumentów służy monitoring pozostałości chemicznych w tkankach zwierząt i żywności zwierzęcego pochodzenia, który jest obecnie integralną częścią procesów wytwarzania, poczynając od gospodarstwa poprzez rzeźnię, przetwórstwo i kontrolę gotowego produktu oraz monitoring mikrobiologiczny.

Rozporządzenie MRiRW z 28 lipca 2006 r. w sprawie sposobu postępowania z substancjami niedozwolonymi, pozostałościami chemicznymi, biologicznymi, produktami leczniczymi i skażeniami promieniotwórczymi u zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego, wdrożyło do polskiego prawa dyrektywę 96/23 oraz inne przepisy unijne powiązane z tą dyrektywą (96/22, 97/747, 98/179, 2377/90, 2002/657).

W oparciu o powyższe rozporządzenie przygotowany i realizowany jest Krajowy Program Badań Kontrolnych Pozostałości, który:

- pozwala na eliminowanie wielu zagrożeń już na poziomie produkcji podstawowej,
- zwiększa bezpieczeństwo żywności,
- umożliwia skuteczną ochronę zdrowia publicznego.

Realizacja programu jest też jednym z podstawowych warunków prowadzenia handlu zgodnie z ustawą o kontroli weterynaryjnej w handlu (art. 2 punkt 5) oraz swobodnego obrotu pomiędzy państwami członkowskimi w rozumieniu art. 23 ust. 2 traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską.

Omawiane wyżej rozporządzenie określa m.in.

- wykaz substancji niedozwolonych objętych monitorowaniem;
- zakres badań przeprowadzanych w ramach monitorowania,
- rodzaj, wielkość i sposób pobierania próbek;
- sposób postępowania w przypadku: stwierdzenia obecności substancji niedozwolonych, przekroczenia dopuszczalnego poziomu pozostałości chemicznych, biologicznych, produktów leczniczych i skażeń promieniotwórczych u zwierząt, w ich wydzielinach i wydalinach, w tkankach lub narządach zwierząt, w produktach pochodzenia zwierzęcego, w wodzie przeznaczonej do pojenia zwierząt oraz środkach żywienia zwierząt;
- sposób dokumentowania wykonywanych czynności;
- sposób postępowania w zakładach lub gospodarstwach w związku z monitorowaniem substancji niedozwolonych.

Substancje objęte monitorowaniem dzielą się na dwie grupy:

Grupa A – substancje wykazujące działanie anaboliczne oraz substancje, których stosowanie u zwierząt jest niedozwolone (np.: stilbeny, pochodne stilbenów, substancje tyreostatyczne, sterydy).

Grupa B – produkty lecznicze, w tym substancje niedozwolone, które mogą być użyte do celów weterynaryjnych, zanieczyszczenia chemiczne oraz inne zanieczyszczenia (np.: ołów, kadm, rtęć, arsen, pozostałości pestycydów chloro- i fosforoorganicznych, barwniki i inne).

Badaniami na obecność wszystkich grup substancji obejmuje się nie mniej niż 0,4% wszystkich zwierząt poddanych ubojowi w poprzednim roku kalendarzowym i dokonuje się odpowiedniego podziału na poszczególne gatunki zwierząt (bydło, świnie, owce i kozy, koniowate, drób) i na liczbę próbek pobranych w rzeźni oraz od zwierząt w gospodarstwie. Badaniami obejmuje się też: ryby, mleko surowe, jaja, mięso królików, zwierzęta dzikie, miód. Rozporządzenie omawia sposób postępowania w przypadku stwierdzenia obecności substancji niedozwolonych zarówno w przypadku gospodarstwa, jak i w przypadku zakładu. Sposób realizacji krajowego programu badań kontrolnych reguluje Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWLab-520-10/09 z 10 marca 2009 r.

Rozporządzenie Komisji (WE) 1883/2006

Rozporządzenie nr 1883/2006 z 19 grudnia 2006 r. ustanowiło metody pobierania próbek i metody analizy do celów urzędowej kontroli dioksyn i dioksynopodobnych polichlorowanych bifenyli (PCB) w środkach spożywczych. Związki te stanowią groźne zanieczyszczenia pasz i żywności, a głównym źródłem narażenia ludzi na dioksyny jest żywność pochodzenia zwierzęcego (ponad 90%). Koncentracja dioksyn w łańcuchu żywieniowym jest efektem ich powszechnej obecności w środowisku, ustalone są najwyższe dopuszczalne limity w paszy i żywności.

Rozporządzenie PE i Rady (WE) nr 999/2001

Rozporządzenie PE i Rady (WE) nr 999/2001 z 22 maja 2001 r. ustanowiło zasady dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych przenośnych gąbczastych encefalopatii (TSE), których czynnikiem etiologicznym są priony. Niektóre z tych chorób występują osobno u ludzi i zwierząt. Gąbczastą encefalopatią u bydła (BSE) po raz pierwszy rozpoznano w 1986 r., a w następnych latach stwierdzono, że występuje ona też u innych gatunków zwierząt. W 1996 r. opisano nową postać choroby Creutzfeldta-Jacoba (CJD) u ludzi, co wiązano ze spożywaniem wołowiny pozyskanej z bydła zakażonego prionami. Niektóre tkanki zwierząt przeżuujących stanowią szczególnie niebezpieczny materiał z punktu widzenia epidemiologicznego. W zależności od tego, do której z 5 kategorii dany kraj jest zaliczony, określone tkanki uznaje się za niebezpieczne. Polska jest zakwalifikowana do kategorii 3 i za niebezpieczny materiał uznaje się: czaszkę wraz z oczyma, migdałki, rdzeń kręgowy bydła w wieku powyżej 12 miesięcy, oraz jelita od dwunastnicy do jelita prostego włącznie u bydła w każdym wieku. W Polsce począwszy od 2 maja 2002 r. w kierunku BSE badane są wszystkie sztuki bydła powyżej 2 lat poddawane ubojowi.

Rozporządzenie Komisji Europejskiej (WE) nr 1441/2007

Rozporządzenie Komisji Europejskiej (WE) nr 1441/2007 ustaliło kryteria mikrobiologiczne dla środków spożywczych. Żywność gotowa do spożycia nie może zawierać bakterii chorobotwórczych dla człowieka, jak salmonella spp, listeria monocytogenes i innych oraz toksyn. Załącznik składający się z trzech rozdziałów zawiera następujące dane: Rodzaj żywności; Mikroorganizmy/ich toksyny, metabolity; Plan pobierania próbek; Limity; Referencyjna metoda badania; Etap stosowania kryterium.

Rozdział I zawiera „Kryteria bezpieczeństwa żywności”, natomiast rozdział II zawiera „Kryteria higieny procesu”, w którego podrozdziale „Mięso i produkty mięsne” dodana jest jeszcze jedna rubryka: „Działanie w wypadku niezadowolających wyników”, uwagi zawarte w tej rubryce są szczególnie ważne dla producentów.

Badaniu podlegają tusze mięsne: wołowe, baranie, kozie, końskie, wieprzowe, brojlerów i indyków, mięso mielone, mięso odkostnione mechanicznie, wyroby mięsne.

Następną grupą produktów badanych są mleko i produkty mleczne, produkty jajeczne, produkty rybołówstwa, warzywa, owoce i produkty pochodne. Dla każdej grupy badanych produktów jest zamieszczona interpretacja wyników badań. W rozdziale III podano zasady pobierania i przygotowania próbek do badań.

Dyrektywa PE i Rady (WE) 99/2003

Ważnym elementem zapewnienia bezpieczeństwa żywności jest eliminacja drobnoustrojów patogennych, a przede wszystkim pałeczek salmonella z łańcucha produkcyjnego żywności, począwszy od produkcji podstawowej. Dyrektywa PE i Rady (WE) 99/2003 w sprawie monitorowania chorób odzwierzęcych i odzwierzęcych czynników chorobotwórczych wymienia wśród patogenów groźnych dla zdrowia publicznego: salmonella spp., campylobacter spp., escherichia coli werocytotoksyczne (VTEC), L. monocytogenes, cryptosporidium spp., E. granulosus, E. multilocularis, T. spiralis, brucelozę, gruźlicę wywołaną przez M. bovis.

Najczęściej występującą chorobą odzwierzęcą w Polsce są salmonellozy, a głównym pierwotnym rezerwuarem odzwierzęcych pałeczek salmonella jest drób. Do zakażeń u ludzi najczęściej dochodzi poprzez spożywanie skażonej żywności, tj. mięsa i przetworów mięsnych głównie drobiowych, jaj i produktów jajecznych. Rozporządzenie Rady Ministrów z 12 maja 2009 r. w sprawie wprowadzenia „Krajowego programu zwalczania niektórych serotypów salmonelli w stadach brojlerów gatunku kura (Gallus gallus)” na 2009 r. oraz „Krajowego programu zwalczania niektórych serotypów salmonelli w stadach niosek gatunku kura (Gallus gallus)” na 2009 r. wprowadza wymieniony w tytule program na terytorium RP. Cel wspólnotowy został określony w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 646/2007 z 12 czerwca 2007 r. w odniesieniu do wspólnotowego celu ograniczenia częstości występowania S. enteritidis i S. typhimurium u brojlerów gatunku kura i do 31 grudnia 2011 r. liczba zakażonych stad ma spaść do 1% lub poniżej. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1168/2006 z 31 lipca 2006 r. w sprawie ograniczenia częstości występowania niektórych serotypów salmonelli w stadach kur niosek gatunku Gallus gallus określiło, że docelowo odsetek stad z dodatnim wynikiem badań zostanie zredukowany do 2% lub poniżej tej wartości. W załączniku numer 1 przedstawiono ponadto szczegółowe założenia programu, w tym między innymi działania wdrożone w ramach programu, akty prawne stanowiące podstawę do powiadomienia o chorobie i inne.

Zgodnie z załącznikiem nr 3 ustawy z 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt określone salmonellozy drobiu, w tym wywołane przez S. enteritidis i S. typhimurium są zaliczane do chorób zakaźnych zwierząt podlegających obowiązkowi rejestracji.

2.4. Regulacje prawne dotyczące wybranych składników odżywczych dodawanych do żywności (dr Katarzyna Stoś)

Dodawanie składników odżywczych do żywności dotyczy zarówno produktów spożywczych tzw. powszechnego spożycia, jak również suplementów diety oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Prawo żywnościowe, mając na względzie ochronę życia i zdrowia ludzkiego, zarówno na poziomie Wspólnoty Europejskiej, jak i na poziomie krajowym, wprowadziło wiele wymagań odnoszących się do ww. grup produktów spożywczych.

Regulacje w tym zakresie zawierają następujące przepisy:

- ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225),
- rozporządzenie Ministra Zdrowia z 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (Dz. U. nr 196 poz. 1425),

- rozporządzenie Ministra Zdrowia z 17.10.2007 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. z 2007 r. Nr 209, poz. 1518),
- rozporządzenie Ministra Zdrowia z 19 grudnia 2002 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności i warunków ich stosowania (Dz. U. Nr 27, poz. 237),
- rozporządzenie Ministra Zdrowia z 20 czerwca 2007 r. w sprawie rejestru produktów wprowadzanych po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej jako środki spożywcze, wzoru powiadomienia oraz metod obliczania kosztów związanych z wydaniem opinii o tych produktach (Dz.U. Nr 120, poz. 830),
- rozporządzenie (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji (Dz.Urz. UE L 404).

Wymienione przepisy prawne określają szczegółowe wymagania dotyczące jakości zdrowotnej, w tym składu oraz znakowania omawianych środków spożywczych, a także ustanawiają obowiązki przedsiębiorców w związku z wprowadzaniem tych produktów do obrotu.

Produkty wzbogacane, suplementy diety oraz produkty specjalnego przeznaczenia żywieniowego podlegają również innym przepisom dotyczącym żywności, zarówno Wspólnoty Europejskiej, jak i krajowym, m.in. w zakresie substancji dodatkowych, zanieczyszczeń.

Środki spożywcze powszechnego spożycia wzbogacane

Producenci żywności mogą dodawać do środków spożywczych różne składniki odżywcze, m.in.: witaminy i składniki mineralne, aminokwasy, niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe, błonnik pokarmowy. Wymagania dotyczące dodawania różnych składników do żywności określone są w rozporządzeniu (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji. Związki chemiczne wykorzystywane jako źródło dozwolonych do dodawania witamin i składników mineralnych są wymienione w rozporządzeniu. Stosowane składniki muszą być bezpieczne i przyswajalne przez organizm człowieka.

Należy również wspomnieć, iż w Polsce obowiązuje obligatoryjne wzbogacanie niektórych produktów spożywczych. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 19 grudnia 2002 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności i warunków ich stosowania – istnieje obowiązek dodawania witamin A i D do tłuszczów do smarowania (z wyjątkiem masła i tłuszczu mlecznego o zawartości tłuszczu powyżej 62%) oraz jodu do soli kuchennej przeznaczonej do bezpośredniego spożycia w gospodarstwach domowych.

Suplementy diety

Suplementami diety zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia nazywane są środki spożywcze, których celem jest uzupełnianie normalnej diety, będące skoncentrowanym źródłem witamin lub składników mineralnych lub innych substancji, wykazujących efekt odżywczy lub inny fizjologiczny, pojedynczych lub złożonych, wprowadzanych do obrotu w formie umożliwiającej dawkowanie, w postaci: kapsułek, tabletek, drażetek i innych podobnych postaciach, saszetek z proszkiem, ampulek z płynem, butelek z kroplomierzem i innych podobnych postaciach płynów i proszków przeznaczonych do spożywania w małych, odmierzonych ilościach jednostkowych, z wyłączeniem produktów posiadających właściwości produktu leczniczego w rozumieniu przepisów prawa farmaceutycznego.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety, w procesie produkcji suplementów diety mogą być stosowane witaminy i składniki mineralne określone w załącznikach. Załączniki do tych aktów prawnych wymieniają 13 wita-

min (witamina A, D, E, K, tiamina, ryboflawina, niacyna, kwas pantotenowy, B₆, foliany, B₁₂, biotyna, witamina C) i 15 składników mineralnych (wapń, magnez, żelazo, miedź, jod, cynk, mangan, sód, potas, selen, chrom, molibden, fluorki, chlorki, fosfor). Zostały również określone formy chemiczne tych składników.

Obecnie w Unii Europejskiej trwają prace nad nowelizacją przepisów w kierunku rozszerzenia listy witamin i składników mineralnych oraz ich form chemicznych dodawanych do suplementów diety.

Na polskim rynku pojawia się coraz więcej suplementów diety o różnym składzie i właściwościach. Najczęściej są to produkty zawierające witaminy i/lub składniki mineralne oraz produkty zawierające składniki roślinne. Składnikami wielu suplementów diety są substancje, takie jak np.: aminokwasy, niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe (NNKT n-3, n-6), błonnik pokarmowy, probiotyki, prebiotyki, składniki roślinne. Unia Europejska przewiduje, iż przepisy dotyczące składników innych niż witaminy i składniki mineralne, wykazujące efekt odżywczy lub fizjologiczny, stosowanych w suplementach diety, należy ustanowić na późniejszym etapie pod warunkiem, że dostępne będą odpowiednie dane naukowe na ich temat.

Poziomy witamin i składników mineralnych w suplementach diety i żywności wzbogacanej

Zawartość witamin i składników mineralnych w produkcie wzbogacanym musi stanowić co najmniej 15% zalecanego dziennego spożycia ustalonego do celów znakowania. W sprawie ilości maksymalnych, jakie mogą znajdować się w suplementach diety oraz w żywności wzbogacanej, aktualnie obowiązujące przepisy, zarówno w Polsce, jak i w Unii Europejskiej nie zawierają ustaleń szczegółowych. Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety, dyrektywa 2002/46/WE oraz rozporządzenie (WE) nr 1925/2006 powołują niżej wyszczególnione kryteria, które należy brać pod uwagę ustalając maksymalne poziomy witamin i składników mineralnych:

- 1) górne bezpieczne poziomy witamin i składników mineralnych ustalone na podstawie naukowej oceny ryzyka, w oparciu o ogólnie akceptowane dane naukowe, uwzględniając zmienne stopnie wrażliwości różnych grup konsumentów;
- 2) spożycie witamin i składników mineralnych wynikające z innych źródeł diety, z uwzględnieniem żywności wzbogacanej;
- 3) zalecane spożycie witamin i składników mineralnych dla populacji.

W Unii Europejskiej trwają prace nad ustaleniem maksymalnych poziomów witamin i składników mineralnych w żywności wzbogacanej oraz suplementach diety. W roku 2007 Komisja Europejska po zebraniu uwag od poszczególnych Państw Członkowskich, opracowała dokument pt. „Orientation paper on the setting of maximum and minimum amounts for vitamins and minerals in foodstuffs”.

Najwyższy bezpieczny poziom spożycia witamin i składników mineralnych (UL) ustalony na podstawie naukowej oceny ryzyka jest jednym z kryteriów przy ustalaniu maksymalnych ilości witamin i składników mineralnych w żywności (suplementach diety i żywności ogólnego spożycia wzbogacanej). Zgodnie z dokumentem pt.: „Orientation paper on the setting of maximum and minimum amounts for vitamins and minerals in foodstuffs” najwyższy tolerowany poziom spożycia dla wybranych składników, tj.: kwas nikotynowy, amid kwasu nikotynowego, witamina B₆, foliany (kwas foliowy), witamina A, D, E, wapń, cynk, miedź, jod, selen, magnez, molibden, fluor, bor, został określony przez Naukowy Komitet ds. Żywności (SCF) i później przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). Dla pozostałych składników wartości UL zostały opracowane przez inne naukowe jednostki, np. the UK Expert Group on Vitamins and Minerals (EVM) lub the US Institute of Medicine (IOM).

Należy podkreślić, iż UL nie jest poziomem zalecanym (normą żywieniową), do której należy dążyć przy prawidłowym żywieniu. Dieta powinna pokrywać zalecane dzienne spożycie w celu zachowania

zdrowia. Żywność wzbogacana jest skierowana do całej populacji, a suplementy diety są spożywane przez część populacji. Mogą być osoby spożywające zarówno produkty wzbogacane, jak i suplementy diety.

EFSA pracuje nad tworzeniem bazy danych o spożyciu na podstawie wyników badań z różnych krajów członkowskich. Niektóre kraje aktualizują swoje dane na temat spożycia. Ogólnopolskie badania indywidualnego spożycia żywności i stanu odżywienia w gospodarstwach domowych zrealizowane przez Instytut Żywności i Żywienia w roku 2000 (Szponar L., Sekuła W., Rychlik E., Ołtarzewski M., Figurska K., Prace IŻŻ 101, Warszawa, 2003) są również wykorzystywane w tych pracach.

Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego

Środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia są środki spożywcze, które ze względu na specjalny skład lub sposób przygotowania wyraźnie różnią się od środków spożywczych powszechnie spożywanych i zgodnie z informacją zamieszczoną na opakowaniu są wprowadzane do obrotu z przeznaczeniem do zaspokajania szczególnych potrzeb żywieniowych:

- 1) osób, których procesy trawienia i metabolizmu są zachwiane lub osób, które ze względu na specjalny stan fizjologiczny mogą odnieść szczególne korzyści z kontrolowanego spożycia określonych substancji zawartych w żywności; środki te mogą być określane jako „dietetyczne” albo
- 2) zdrowych niemowląt i małych dzieci w wieku od roku do 3 lat.

Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, ze względu na swoje przeznaczenie, obejmują następujące grupy:

- preparaty do początkowego żywienia niemowląt, w tym mleko początkowe, oraz preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym mleko następne;
- środki spożywcze uzupełniające, obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze dla niemowląt i małych dzieci;
- środki spożywcze stosowane w dietach o ograniczonej zawartości energii, w celu redukcji masy ciała,
- dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego,
- środki spożywcze zaspokajające zapotrzebowanie organizmu przy intensywnym wysiłku fizycznym, zwłaszcza sportowców,
- środki spożywcze dla osób z zaburzeniami metabolizmu węglowodanów (cukrzyca),
- środki spożywcze niskosodowe, w tym sole dietetyczne o niskiej zawartości sodu lub bezsodowe,
- środki spożywcze bezglutenowe.

W rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego określone zostały szczegółowe wymagania dotyczące składu niektórych grup produktów, w tym:

- preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt,
- środków spożywczych uzupełniających obejmujących produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci,
- środków spożywczych stosowanych w dietach o ograniczonej zawartości energii w celu redukcji masy ciała,
- dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego.

Należy podkreślić, iż omawiany przepis prawny określa również substancje, które mogą być dodawane w szczególnych celach żywieniowych do środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, w tym m.in.: witaminy, składniki mineralne, aminokwasy, nukleotydy, cholina, inozytol.

Ponadto odnośnie do środków spożywczych bezglutenowych przeznaczonych dla osób chorych na celiakię szczegółowe kwestie dotyczące składu i znakowania produktów określa rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (EC) 41/2009 z 20 stycznia 2009 r.

Podsumowując należy podkreślić, iż składniki odżywcze niezbędne dla prawidłowego rozwoju i zachowania zdrowia powinny być dostarczane człowiekowi wraz z odpowiednią i zróżnicowaną dietą, w ilościach spełniających normy ustalone na podstawie ogólnie przyjętych danych naukowych. Żywność wzbogacana, suplementy diety oraz środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego w wielu przypadkach mogą przyczynić się do lepszej realizacji zaleceń żywieniowych. W przypadku składników odżywczych ważne są również aspekty bezpieczeństwa stosowania. Nawet nadmierne spożycie witamin i składników mineralnych może wywoływać skutki niekorzystne dla zdrowia. Maksymalne bezpieczne poziomy ich zawartości w suplementach diety i żywności wzbogacanej muszą zagwarantować, że normalne stosowanie tych produktów, zgodnie ze wskazaniami producenta, będzie bezpieczne dla konsumenta.

Rozdział 3

Wymagane decyzje administracyjne

3.1. Decyzja potwierdzająca spełnienie wymagań oraz decyzja dopuszczająca do działalności w zakresie produktów pochodzenia zwierzęcego (doc. Tadeusz Kubiński)

Zatwierdzanie i rejestracja zakładów

Powiatowy Lekarz Weterynarii (PLW) w zakresie określonym w ustawie o produktach pochodzenia zwierzęcego i nieuregulowanym w przepisach rozporządzeń nr 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 oraz w przepisach wydanych w trybie tych rozporządzeń wykonuje czynności związane ze sprawowaniem nadzoru nad bezpieczeństwem produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym nad spełnianiem wymagań określonych przez właściwe organy państw trzecich dla zakładów uprawnionych do wysyłki produktów pochodzenia zwierzęcego z tych zakładów do tych państw, chyba że prawodawstwo weterynaryjne stanowi inaczej (art. 6 ust. 2). PLW albo urzędowy lekarz weterynarii wykonujący czynności z upoważnienia PLW wydają decyzje administracyjne lub wykonują czynności w celu realizacji zadań wynikających z przepisów rozporządzeń nr 853/2004, nr 854/2004, nr 882/2004 lub z przepisów UE wydanych na podstawie tych rozporządzeń. PLW prowadzi rejestr zakładów, które podlegają rejestracji zgodnie z art. 4 ust. 1 lit. b. rozporządzenia 853/2004, wykaz podmiotów prowadzących działalność rejestrowaną oraz wydaje decyzje administracyjne w sprawach zatwierdzania, zawieszania albo cofania zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia albo przedłużenia warunkowego zatwierdzenia, albo przedłużenia warunkowego zatwierdzenia zakładów, które podlegają zatwierdzeniu zgodnie z art. 4 ust. 2 rozporządzenia 853/2004 oraz w trybie i na zasadach określonych w art. 31 ust. 2 rozporządzenia 882/2004 i prowadzi wykaz zatwierdzonych zakładów zgodnie z rozporządzeniem MRiRW z 18 grudnia 2006 r. w sprawie sposobu prowadzenia rejestrów zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego.

Należy podkreślić, że decyzje administracyjne w sprawie zawieszania i cofania zatwierdzenia zakładów podlegają natychmiastowemu wykonaniu.

Wniosek o wpis do rejestru zakładów oraz wniosek o zatwierdzenie zakładu składa się w formie pisemnej w terminie co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia działalności. Wykaz danych, jakie powinien zawierać wniosek jest zapisany w art. 21 ust 2. ustawy:

- imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy,
- określenie rodzaju i zakresu działalności, która ma być prowadzona w tym rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w tym zakładzie,
- określenie lokalizacji zakładu, w którym ma być prowadzona działalność.

W ust 3. tego artykułu podany jest wykaz dokumentów, które powinny być dołączone do wniosku. PLW, wydając decyzję administracyjną o wpisie do rejestru zakładów albo zatwierdzeniu zakładu, nadaje temu zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny.

Aby uzyskać decyzję administracyjną do działalności w zakresie produktów pochodzenia zwierzęcego, zakłady zobowiązane są do przestrzegania Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 PEIR z 29 kwietnia 2004 r., w którym omówione zostały zasady zatwierdzania i rejestracji zakładów.

Z uwagi na mnogość przepisów dotyczących zatwierdzania zakładów, Główny Lekarz Weterynarii (GLW) wydał instrukcję w celu ujednoczenia postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej podczas zatwierdzania i rejestracji zakładów nadzorowanych przez organy Inspekcji Weterynaryjnej (Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWhig-500-3/08 z 20 marca 2008 r. w sprawie postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej przy zatwierdzaniu zakładów, zatwierdzaniu warunkowym oraz rejestracji zakładów sektora spożywczego, zawieszaniu i cofaniu zatwierdzenia zakładom). Została ona wydana na podstawie art. 13 ust. 1. pkt 1 ustawy z 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej i uwzględnia 21 ustaw i rozporządzeń oraz inne przepisy wykonawcze wydane na podstawie powyższych ustaw i rozporządzeń wspólnotowych. Przedmiotem instrukcji jest wdrożenie jednolitego postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej przy wykonywaniu przepisów:

- art. 17 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1);
- art. 6 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1);
- art. 4 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego;
- art. 31 i 54 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 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.

Instrukcja swoim zakresem obejmuje postępowanie Powiatowego Lekarza Weterynarii (PLW) i Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii (WLW) przy zatwierdzaniu zakładów, zatwierdzaniu warunkowym oraz rejestracji zakładów sektora spożywczego, jak również zawieszaniu i cofaniu zatwierdzenia zakładom niespełniającym wymagań prawa żywnościowego. Celem instrukcji jest ujednoczenie trybu postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie pierwszej urzędowej kontroli, o której mowa w art. 4 rozporządzenia 853/2004, nadawania lub pozbawiania zakładów zatwierdzenia oraz rejestracji zakładów, mając na uwadze obowiązujące na terytorium RP akty prawne.

Zakłady podlegające zatwierdzeniu

Zakłady przetwarzające, przygotowujące lub produkujące, przepakowujące, przechowujące produkty pochodzenia zwierzęcego, dla których wymagania zostały określone w załączniku III do rozporządzenia 853/2004, muszą być zatwierdzone przez PLW zgodnie z art. 20 ustawy oraz art. 31 ust. 2 rozporządzenia 882/2004.

Procedurze zatwierdzenia podlegają również zakłady handlu detalicznego (w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia 178/2002), jeżeli wykonywane w nich czynności mają na celu dostawę żywności pochodzenia zwierzęcego do innego zakładu, z wyjątkiem:

- gdy zakład prowadzi wyłącznie czynności polegające na składowaniu i transporcie,
- gdy dostawa żywności pochodzenia zwierzęcego z zakładu detalicznego realizowana jest wyłącznie do innych zakładów detalicznych oraz zgodnie z prawem polskim stanowi działalność marginalną, lokalną i ograniczoną.

Rodzaje zakładów podlegających zatwierdzeniu zgodnie z rozporządzeniem 853/2004 i 854/2004 wymienione zostały w załączniku nr 1 do niniejszej instrukcji¹.

Postępowanie PLW w stosunku do zakładów podlegających zatwierdzeniu

Zakłady rozpoczynające działalność

Zakłady te podlegają całej procedurze zatwierdzania. Zakłady nowo powstałe, w których procedury GMP, GHP, HACCP nie zostały opracowane lub w pełni wdrożone i sprawdzone powinny otrzymać zatwierdzenie warunkowe.

Zakłady wcześniej zakwalifikowane na rynek krajowy, które powinny dostosować struktury do wymagań weterynaryjnych dla zakładów zatwierdzonych

Omówione jest postępowanie w stosunku do zakładów, dla których przed dniem 1.01.2006 zatwierdzenie nie było wymagane, a które mogły być uprawnione do umieszczania swoich produktów na rynku krajowym na podstawie decyzji wydanej przez właściwego PLW. Mogą one nadal prowadzić swoją działalność do czasu, kiedy PLW zatwierdzi ww. zakłady zgodnie z art. 20 ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz art. 31 rozporządzenia 882/2004. Zatwierdzenie musi nastąpić do 31 grudnia 2009 r., a termin ten dotyczy zakończenia procedur przez administrację weterynaryjną. Do momentu zatwierdzenia mogą one prowadzić produkcję pod warunkiem wprowadzania produktów wyłącznie na rynek krajowy, oznakowania tych produktów znakiem okrągłym oraz zachowania limitów produkcyjnych.

Zakłady, w których nastąpiły zmiany

Są to zakłady, którym PLW cofnął lub zawiesił zatwierdzenie oraz zakłady, w których nastąpiły zmiany sposobu użytkowania zakładu lub jego części, w szczególności zakresu i wielkości produkcji lub wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych.

Omówionych zostało 5 sytuacji:

- 1) Jeżeli podmiot prowadzący zakład, w odniesieniu do którego PLW wydał decyzję o cofnięciu zatwierdzenia, usunął stwierdzone nieprawidłowości będące przyczyną cofnięcia zatwierdzenia, może ponownie wnioskować o zatwierdzenie. W takim przypadku należy przeprowadzić całą procedurę zatwierdzenia, włącznie z wcześniejszym zatwierdzeniem projektu technologicznego zakładu. W przypadku gdy po cofnięciu zatwierdzenia zmienił się podmiot prowadzący zakład, ponowne zatwierdzenie powinno się wiązać ze zmianą weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego.
- 2) Jeżeli podmiot prowadzący zakład, w odniesieniu do którego PLW wydał decyzję o zawieszeniu zatwierdzenia, usunął stwierdzone nieprawidłowości będące przyczyną zawieszenia zatwierdzenia, może wnioskować o cofnięcie decyzji o zawieszeniu.
- 3) Jeżeli podmiot prowadzący zakład wystąpi z wnioskiem o zawieszenie działalności ze względu na modernizację zakładu, PLW sprawdza, czy wniosek złożyła uprawniona osoba oraz dokonuje kontroli zakładu, tak by sprawdzić, czy informacje zawarte we wniosku odzwierciedlają stan faktyczny w zakładzie. Po przeprowadzeniu kontroli PLW wydaje decyzję o zawieszeniu zatwierdzenia zakładu. Taka decyzja powinna być wydana również, jeżeli w trakcie kontroli kompleksowej lub doraźnej PLW stwierdzi prace modernizacyjne zagrażające bezpieczeństwu produkowanej w zakładzie żywności pomimo braku wniosku zakładu. Ponowne dopuszczenie takiego zakładu do produkcji może nastą-

¹ Załączniki wymienione w instrukcji są dostępne na stronie internetowej GIW www.wetgiw.gov.pl

pić w wyniku decyzji o cofnięciu decyzji w sprawie zawieszenia zatwierdzenia, wydanej po przeprowadzeniu kontroli i stwierdzeniu, że zakład spełnia wymagania weterynaryjne. W przeciwnym przypadku należy wydać decyzję o odmowie cofnięcia decyzji o zawieszeniu zatwierdzenia. Jeżeli modernizacja zakładu dotyczy sposobu użytkowania zakładu lub jego części, w szczególności zakresu i wielkości produkcji, przebudowy lub wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych, decyzję o cofnięciu decyzji w sprawie zawieszenia zatwierdzenia powinno poprzedzić zatwierdzenie projektu technologicznego, zgodnie z art. 19 ust. 3 ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego. Jeżeli w wyniku modernizacji zakładu rozszerzono zakres lub wielkość produkcji określoną w decyzji o zatwierdzeniu, decyzję tę należy zmienić w oparciu o art. 155 Kodeksu postępowania administracyjnego.

- 4) Jeżeli podmiot prowadzący zakład poinformuje PLW zgodnie z art. 19 ust. 3 ustawy o zamiarze modernizacji zakładu, przez jego rozbudowę, PLW sprawdza czy wniosek złożyła uprawniona osoba oraz dokonuje kontroli zakładu, tak by sprawdzić, czy informacje zawarte we wniosku odzwierciedlają stan faktyczny w zakładzie. Jeżeli w trakcie kontroli PLW nie stwierdzi prac modernizacyjnych zagrażających bezpieczeństwu produkowanej w zakładzie żywności nie ma konieczności wydawania decyzji o zawieszeniu zatwierdzenia zakładu. Jeżeli w wyniku modernizacji zakładu rozszerzono zakres lub wielkość produkcji określoną w decyzji o zatwierdzeniu, decyzję tę należy zmienić w oparciu o art. 155 Kodeksu postępowania administracyjnego. Wydanie tej decyzji powinno poprzedzić zatwierdzenie projektu technologicznego, zgodnie z art. 19 ust. 3 ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego.
- 5) W sytuacji kiedy podmiot prowadzący zakład poinformuje, zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia 852/2004, o wstrzymaniu produkcji w zakładzie z powodów niezwiązanych z wymaganiami weterynaryjnymi, np. ekonomicznymi, nie trzeba wydawać decyzji o zawieszeniu zatwierdzenia.

PLW powinien poinformować na piśmie podmiot prowadzący zakład o konieczności powiadomienia go z wyprzedzeniem o wznowieniu produkcji. Przy wstrzymaniu produkcji przekraczającym 3 miesiące ponowne uruchomienie produkcji powinno wiązać się z kontrolą zakładu.

W ustępie 4 instrukcji zostało omówione postępowanie w przypadku zakładu zatwierdzonego,

- któremu cofnięto zatwierdzenie,
- który zmienia sposób użytkowania zakładu lub jego części,
- który zmienia wielkość produkcji i wyposażenie pomieszczeń.

Zakład ten musi być poddany procedurze ponownego zatwierdzenia, włącznie z nadaniem nowego weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego. W przypadku zmiany podmiotu niedopuszczalna jest zmiana decyzji o zatwierdzeniu, skierowanej do poprzedniego podmiotu prowadzącego zakład, dokonywana w oparciu o art. 155 Kodeksu postępowania administracyjnego, w związku z wyrokami sądów administracyjnych. W przypadku złożenia wniosku o zmianę decyzji zatwierdzającej w tym zakresie, należy wydać decyzję odmawiającą dokonania takich zmian.

Jeżeli zmiana dotyczy nazwy podmiotu prowadzącego zakład zatwierdzony lub formy prawnej takiego podmiotu (np. przekształcenie spółki), zakład ten nie musi być poddany procedurze ponownego zatwierdzenia. Również w takim przypadku niedopuszczalna jest zmiana decyzji o zatwierdzeniu, dokonywana w oparciu o art. 155 Kodeksu postępowania administracyjnego. W przypadku złożenia wniosku o zmianę decyzji zatwierdzającej w tym zakresie, należy wydać decyzję odmawiającą dokonania takich zmian. Jednocześnie należy poinformować podmiot prowadzący zakład, że przed innymi organami administracji oraz kontrahentami handlowymi może on legitymować się decyzją zatwierdzającą oraz dokumentami potwierdzającymi zmianę nazwy lub przekształcenie.

W sytuacji, w której zmiana podmiotu prowadzącego zakład nastąpiła w wyniku nabycia lub wydzierżawienia przez ten podmiot całego przedsiębiorstwa bez zmian dotychczasowej produkcji zakład ten nie

musi być poddany procedurze ponownego zatwierdzenia. W takim przypadku na nabywcę przenoszone są również decyzje administracyjne dotyczące przedsiębiorstwa. Takie przeniesienie praw do przedsiębiorstwa musi jednak wyraźnie wynikać z dokumentów przedstawionych przez stronę (umowa sprzedaży lub dzierżawy). Również w takim przypadku niedopuszczalna jest zmiana decyzji o zatwierdzeniu, dokonywana w oparciu o art. 155 Kodeksu postępowania administracyjnego, a podmiot prowadzący zakład może przed innymi organami administracji oraz kontrahentami handlowymi legitymować się decyzją zatwierdzającą wydaną na rzecz poprzedniego podmiotu prowadzącego zakład oraz dokumentami potwierdzającymi jego kupno lub dzierżawę.

W instrukcji omówiona została szczegółowo procedura zatwierdzania zakładów, począwszy od złożenia wniosku (zawsze do właściwego terytorialnie PLW) i jego treści oraz wykaz dokumentów, jakie powinny być dołączone do wniosku. Dotyczy to zakładów rozpoczynających produkcję, zakładów, którym PLW wydał decyzję o cofnięciu zatwierdzenia lub o zawieszeniu zatwierdzenia, jeżeli w zakładzie dokonano zmian dotyczących struktury lub wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych.

Właściwy PLW po otrzymaniu kompletnego wniosku rejestruje go, po czym w ciągu 30 dni przeprowadza kontrolę, dokumentując ją przy użyciu protokołu „SPIWET”. W następstwie kontroli może on zakład zatwierdzić, jeżeli spełnia wszystkie wymagania prawa żywnościowego oraz przepisy prawa krajowego i wydaje wówczas decyzję administracyjną na podstawie KPA oraz odpowiednich przepisów o zatwierdzeniu lub zatwierdzić warunkowo, ale jedynie w przypadku, kiedy spełnione są wszystkie wymagania w zakresie infrastruktury i wyposażenia, a procedury nadzoru właścicielskiego wymagają opracowania i wdrożenia lub są opracowane i wymagają wdrożenia.

W przypadku niespełnienia przez zakład wymagań weterynaryjnych określonych w Instrukcji (w literze B ust. 6) PLW odmawia, w trybie decyzji administracyjnej, zatwierdzenia zakładu.

Zakłady podlegające rejestracji

Rejestracji podlegają zgodnie z art. 20 ustawy oraz art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) 852/2004:

- 1) zakłady prowadzące sprzedaż bezpośrednią w rozumieniu art. 5 pkt 4 ustawy oraz rozporządzenia MRiRW z 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej,
- 2) zakłady prowadzące działalność marginalną, lokalną i ograniczoną (MOL) w rozumieniu art. 13 ustawy oraz rozporządzenia MRiRW z 15 grudnia 2006 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej,
- 3) przedsiębiorstwa zajmujące się konfekcjonowaniem miodu,
- 4) przedsiębiorstwa zajmujące się transportem produktów pochodzenia zwierzęcego,
- 5) zakłady zajmujące się składowaniem produktów pochodzenia zwierzęcego, które nie muszą być przechowywane w pomieszczeniach o kontrolowanej temperaturze,
- 6) zakłady wytwarzające żywność, w skład której wchodzi zarówno produkty pochodzenia roślinnego, jak i przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego (np. lody na bazie mleka w proszku, zupy, sosy, pizza, przetwory i mrożonki mięsno-warzywne),
- 7) punkty skupu dziczyzny,
- 8) podmioty prowadzące działalność w zakresie pośredniczenia w obrocie produktami pochodzenia zwierzęcego,
- 9) fermy kur niosek.

Procedura rejestracji zakładów jest zbliżona do obowiązującej w przypadku zatwierdzania. PLW, wydając decyzję administracyjną o wpisie do rejestru zakładów, nadaje temu zakładowi weterynaryjny

numer identyfikacyjny zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 18 grudnia 2005 r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego.

Prowadzenie rejestrów

Powiatowy Lekarz Weterynarii na podstawie art. 20 ustawy oraz rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 18 lipca 2006 r. w sprawie prowadzenia rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego prowadzi rejestry dotyczące zakładów umieszczających na rynku produkty pochodzenia zwierzęcego.

Wpisy do rejestru bazy SPIWET odbywają się z zachowaniem następujących zasad dotyczących kwalifikacji zakładów:

- Kategoria A – zakłady zatwierdzone,
- Kategoria B1 – zakłady posiadające okres przejściowy zgodnie z art. 1 rozporządzenia 2076/2005,
- Kategoria C – nie należy wpisywać do tej grupy żadnych zakładów, z wyjątkiem zakładów, które mają status zakładu zawieszono [-] zgodnie ze słownikiem bazy SPIWET,
- Kategoria R₋ – zakłady podlegające rejestracji.

W uzyskaniu decyzji zatwierdzającej zakład pomocna jest znajomość rozporządzeń, w których podane są wymagania weterynaryjne ogólne i szczegółowe. Oto niektóre z nich:

- 1) Rozporządzenie MRiRW z 29 marca 2006 r. w sprawie wymagań, jakim powinien odpowiadać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego. Rozporządzenie określa w sposób szczegółowy, jak ma wyglądać projekt technologiczny. Składać się on powinien z części opisowej, która ma zawierać charakterystykę zakładu (rodzaj działalności, surowce, rodzaj produktów, wielkość produkcji i zatrudnienia, opis sposobów czyszczenia, odkażania, dezynsekcji i deratyzacji itp.) oraz części graficznej. Plany wykonane muszą być techniką trwałą w skali 1:50 lub za zgodą PLW w skali 1:100 lub 1:200 z wyłączeniem planu zagospodarowania terenu, który jest wykonywany w skali 1:500. Projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej składa się wyłącznie z części opisowej, podobnie jest w przypadku produkcji produktów o charakterze tradycyjnym. Wniosek o zatwierdzenie projektu składany jest do PLW.
- 2) Rozporządzenie MRiRW z 22 czerwca 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji świeżego mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych umieszczanego na rynku. Wymagania weterynaryjne omówione są bardzo szeroko w załączniku numer 1 dla zakładów o różnym profilu produkcji. Rozporządzenie określa, jakie warunki muszą być spełnione, aby całe tusze czy też tusze podzielone mogły być umieszczane na rynku. Do rozporządzenia dołączone są wzory świadectw zdrowia. Przepisów tego rozporządzenia nie stosuje się do produkcji mięsa mielonego, rozbioru i przechowywania świeżego mięsa w sklepach sprzedaży detalicznej lub w pomieszczeniach przyległych do punktu sprzedaży, w których rozbiór i przechowywanie w celu dostarczenia lokalnemu konsumentowi odbywa się w zakresie sprzedaży bezpośredniej w ramach limitów określonych w przepisach o sprzedaży bezpośredniej.
- 3) Określa ono wymagania weterynaryjne oraz załącza wzory świadectw zdrowia:
 - dla świeżego mięsa drobiowego,
 - dla świeżego mięsa drobiowego pochodzącego z Państw Członkowskich Unii Europejskiej objętych ograniczeniami z powodu zwalczania chorób zakaźnych zwierząt lub państw trzecich, przez terytorium których mięso jest przewożone,

- dla drobiu transportowanego z gospodarstwa do rzeźni,
 - dla tuszek drobiu opóźnionego patroszenia lub dla tuszek kaczyc i gęsi przeznaczonych do produkcji „foie gras”,
 - dla mięsa niepoddanego rozbiorowi, umieszczanego na rynku krajowym.
- 4) Rozporządzenie MRiRW z 29 czerwca 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych oraz innych produktów pochodzenia zwierzęcego.

Rozporządzenie określa wymagania weterynaryjne przy:

- produkcji i umieszczaniu na rynku produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego, które po obróbce są przeznaczone do spożycia przez ludzi lub przygotowania innych środków spożywczych;
- produkcji i dla produktów zawierających inne środki spożywcze oraz jedynie niewielki procent mięsa lub produktów mięsnych.

Przepisów rozporządzenia nie stosuje się przy produkcji i dla produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego będących przedmiotem sprzedaży bezpośredniej. Rozporządzenie zawiera również wykaz narządów i tkanek, których nie wolno stosować przy produkcji produktów mięsnych. Umieszczane na rynku produkty mięsne muszą być zaopatrzone podczas transportu w Handlowy Dokument Identyfikacyjny lub świadectwo zdrowia, które wystawia się tylko w określonych sytuacjach.

3.2. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych – Wymagane decyzje administracyjne – Zgłoszenie do inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, kontrole prowadzone przez IJHARS (dr Halina Turlejska)

Zadania Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS)

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) prowadzi nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych. Do jej głównych zadań należy m. in.:

- 1) kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w produkcji i obrocie,
- 2) kontrola warunków składowania i transportu artykułów rolno-spożywczych,
- 3) dokonywanie oceny i wydawanie świadectw w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Inspekcja działa w oparciu o ustawę z 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U.05.187.1577). W świetle tej 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,
- 2) artykuły rolno-spożywcze są składowane lub transportowane w sposób zapewniający zachowanie ich właściwej jakości handlowej,
- 3) ilość i jakość składowanego artykułu rolno-spożywczego są zgodne z ustalonymi warunkami składowania.

Kontrola prowadzona przez IJHARS 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 i wykonanie badań laboratoryjnych;
- 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.

Inspektorzy IJHARS uprawnieni są do:

- 1) wstępu do pomieszczeń lub do środków transportu kontrolowanych jednostek;
- 2) żądania pisemnych lub ustnych informacji związanych z przedmiotem kontroli;
- 3) żądania okazywania dokumentów związanych z przedmiotem kontroli;
- 4) pobierania nieodpłatnie próbek do badań.

Wykonując swoje zadania IJHARS, w drodze decyzji, może:

- 1) zakazać wprowadzania do obrotu artykułu rolno-spożywczego niespełniającego wymagań jakości handlowej lub wymagań w zakresie transportu lub składowania;
- 2) nakazać poddanie artykułu rolno-spożywczego określonym zabiegom uzdatniającym;
- 3) zakazać składowania artykułu rolno-spożywczego w nieodpowiednich warunkach albo jego transportowania środkami transportu nienadającymi się do tego celu;
- 4) przeklasyfikować artykuł rolno-spożywczy do niższej klasy, jeżeli artykuł ten nie spełnia wymagań jakościowych dla danej klasy jakości handlowej;
- 5) nakazać zniszczenie artykułu rolno-spożywczego na koszt jego posiadacza.

Decyzje takie są najczęściej wydawane przed zakończeniem kontroli i podlegają natychmiastowemu wykonaniu.

W przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości handlowej organ Inspekcji, w drodze decyzji, zakazuje wprowadzenia artykułu rolno-spożywczego do obrotu.

Zgłoszenie do inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

Każdy podmiot podejmujący działalność gospodarczą w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi (z wyjątkiem rolników prowadzących działalność rolniczą, podmiotów wyrabiających wino gronowe lub moszcz gronowy z winogron pochodzących z upraw winorośli położonych na terytorium Polski oraz działalności w zakresie obrotu detalicznego artykułami rolno-spożywczymi) powinien zgłosić to wojewódzkiemu inspektorowi jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych właściwemu ze względu na miejsce zamieszkania lub siedzibę zgłaszającego.

Zgłoszenie powinno być dokonane nie później niż w dniu rozpoczęcia działalności gospodarczej. Powinno ono zawierać:

- 1) imię, nazwisko i adres albo nazwę i siedzibę zgłaszającego;
- 2) określenie przedmiotu działalności gospodarczej, w tym informację o działalności eksportowej;
- 3) wskazanie miejsca produkcji, składowania lub konfekcjonowania artykułów rolno-spożywczych.

Do zgłoszenia powinien być dołączony aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej.

Zaprzeszanie prowadzenia działalności gospodarczej należy zgłosić wojewódzkiemu inspektorowi jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w terminie 7 dni od dnia jej zaprzestania.

Sposób postępowania IJHARS w odniesieniu do artykułów rolno-spożywczych, których skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej

– wada fizykochemiczna

- 1) Wszczęcie postępowania administracyjnego w celu ustalenia stopnia pogorszenia jakości.
- 2) Wydanie decyzji o stopniu pogorszenia jakości.
- 3) Wniosek do Urzędu Skarbowego.

Sposób postępowania IJHARS w odniesieniu do artykułów rolno-spożywczych, których oznakowanie jest niezgodne z przepisami dotyczącymi jakości handlowej

– nieprawidłowości w oznakowaniu

- 1) Wszczęcie postępowania administracyjnego.
- 2) Wydanie decyzji o poddaniu artykułu zabiegowi poprawnego oznakowania.
- 3) Wydanie decyzji finansowej w wysokości do pięciokrotnej wartości korzyści majątkowej uzyskanej lub która mogłaby zostać uzyskana przez wprowadzenie tych artykułów rolno-spożywczych do obrotu, nie niższej jednak niż 500 zł.

Sposób postępowania IJHARS w odniesieniu do artykułów rolno-spożywczych których skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej

– nieprawidłowości – zafalszowanie

- 1) Wszczęcie postępowania administracyjnego w celu ustalenia stopnia pogorszenia jakości.
- 2) Wydanie decyzji o zakazie wprowadzania do obrotu.
- 3) Wydanie decyzji finansowej w wysokości nie wyższej niż 10% przychodu osiągniętego w roku rozliczeniowym poprzedzającym rok nałożenia kary, nie niższej jednak niż 1.000 zł.

Warto podkreślić, że w świetle ustawy z 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych ten, kto:

- 1) uniemożliwia lub utrudnia organowi Inspekcji lub organowi Inspekcji Handlowej przeprowadzanie kontroli,
- 2) wprowadza do obrotu artykuły rolno-spożywcze nieodpowiadające jakości handlowej określonej w przepisach,
- 3) wprowadza do obrotu artykuły rolno-spożywcze zafalszowane,
- 4) nie usuwa nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli w terminie określonym w zaleceniach pokontrolnych,
podlega karze pieniężnej. Ustalając wysokość kary IJHARS uwzględnia stopień szkodliwości czynu, stopień zawinienia, zakres naruszenia, dotychczasową działalność podmiotu działającego na rynku artykułów rolno-spożywczych i wielkość jego obrotów.

Rozdział 4

System HACCP

4.1. Zasady systemu HACCP (mgr inż. Małgorzata Rams-Świętoniowska)

System HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli, 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.

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 27 września 2006 r. art. 3.3.41)

Każdy przedsiębiorca działający w obszarze związanym z produkcją, obrotem żywnością ma obowiązek wprowadzenia i postępowania zgodnie z odpowiednimi standardami higienicznymi oraz procedurami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności w oparciu o zasady HACCP.

Wymagania te określone są w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Zgodnie z art. 59. 1. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 27 września 2006 r.) podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004. To na przedsiębiorstwie sektora spożywczego spoczywa główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności, a co za tym idzie obowiązek zastosowania procedur opartych na zasadach HACCP, wraz z zastosowaniem dobrej praktyki higieny.

System HACCP chroni zarówno interesy konsumenta poprzez zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego produktów, jak i interesy producenta, który poprzez wdrożenie, utrzymywanie i udokumentowanie systemu HACCP jest w stanie udowodnić, że zrobił wszystko, aby otrzymać produkt o odpowiedniej jakości, w tym jakości zdrowotnej.

Wprowadzając system HACCP w przedsiębiorstwie sektora spożywczego, należy pamiętać o odpowiednich standardach higienicznych.

System HACCP + Dobra Praktyka Higieniczna (GHP) = bezpieczeństwo żywności.

Zgodnie z rozporządzeniem 852/2004 przedsiębiorcę sektora spożywczego (z wyjątkiem produkcji podstawowej) obowiązuje 7 następujących zasad systemu HACCP wg Kodeksu Żywnościowego.

7 zasad systemu HACCP obejmuje:

- 1) Określanie wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów;

- 2) Określanie krytycznych punktów kontroli w działaniu lub działaniach, w których kontrola jest konieczna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub do ograniczenia go do akceptowalnych poziomów;
- 3) Ustanowienie limitów krytycznych w punktach kontroli krytycznej, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowanego w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń;
- 4) Ustanowienie i wprowadzenie w życie skutecznych procedur monitorowania w krytycznych punktach kontroli;
- 5) Ustanowienie działań naprawczych, gdy monitoring wykazuje, że krytyczny punkt kontroli jest poza kontrolą;
- 6) Ustanowienie procedury, która powinna być regularnie wykonywana, w celu sprawdzenia, czy środki wyszczególnione powyżej działają skutecznie (czyli przeprowadzenie weryfikacji systemu);
- 7) Ustanowienie archiwum proporcjonalnego do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa sektora spożywczego w celu wykazania skutecznego stosowania środków wyszczególnionych powyżej (czyli udokumentowanie powyższych 6 zasad i przechowywanie dokumentów przez odpowiedni czas).

Podsumowując, system HACCP polega na przeprowadzeniu analizy zagrożeń, które mogą wystąpić podczas każdego etapu produkcji, jak i tych potencjalnych zagrożeń, których prawdopodobieństwo wystąpienia jest bardzo małe. Dzięki przeprowadzonej analizie zagrożeń jesteśmy w stanie wyznaczyć etapy, czynności, miejsca w procesie produkcyjnym, które są newralgiczne dla uzyskania produktu bezpiecznego. Poprzez objęcie tych obszarów, czy też czynności odpowiednią kontrolą/monitoringiem jesteśmy w stanie wyeliminować zagrożenie lub ograniczyć je do poziomu akceptowalnego, a obszary te i czynności nazywamy krytycznymi punktami kontrolnymi.

Krytyczny punkt kontroli jest to etap, który można kontrolować i jest to niezbędne w celu zapobiegania lub eliminowania zagrożenia bezpieczeństwa żywności, względnie redukcji go do akceptowalnego poziomu.

Definicja z Polskiej Normy PN- EN ISO 22000:2006

Wprowadzając system HACCP, należy pamiętać, aby system ten był dostosowany do charakteru i wielkości przedsiębiorstwa sektora spożywczego, gdyż nie we wszystkich przedsiębiorstwach istnieje możliwość zidentyfikowania krytycznych punktów kontroli, a w niektórych przypadkach dobra praktyka higieny może zastąpić monitorowanie krytycznych punktów kontroli. Również dokumentacja powinna być dostosowana do charakteru i wielkości przedsiębiorstwa. Wymóg zachowywania dokumentów musi być elastyczny, aby nie powodował nadmiernego obciążenia bardzo małych przedsiębiorstw.

Niezmiernie ważne jest, a co wynika zarówno z ustawy (art. 59.3), jak i rozdziału XII rozporządzenia 852/2004, aby osoby odpowiedzialne za opracowywanie, wdrożenie, funkcjonowanie i udokumentowanie systemu przeszły odpowiednie szkolenie w tym zakresie.

ZAPAMIĘTAJ

Obowiązuje 7 zasad HACCP

System HACCP i dokumentacja powinny być dostosowane do charakteru i wielkości przedsiębiorstwa

Pracownicy powinni być przeszkoleni

Najwyższe kierownictwo odpowiada za szkolenia pracowników

4.2. Opracowanie planu HACCP *(mgr inż. Małgorzata Rams-Świętoniowska)*

Plan HACCP to dokument przygotowany zgodnie z zasadami HACCP w celu zapewnienia opanowania zagrożeń, które są istotne dla bezpieczeństwa żywności. Obejmuje on wyniki analizy zagrożeń, wskazuje podstawy wyboru krytycznych punktów kontroli wraz z przyjętymi wartościami parametrów oraz określa metody i środki zaradcze niezbędne do opanowania zagrożeń.

Powołując się na Polską Normę PN-EN ISO 22000:2006 Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności: Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego, plan HACCP powinien być udokumentowany oraz powinien obejmować następujące informacje dla każdego zidentyfikowanego, krytycznego punktu kontroli (CCP):

- informacje o zagrożeniach, które ze względu na istotny wpływ na bezpieczeństwo żywności powinny być nadzorowane w CCP,
- informacje o środkach nadzoru,
- wyznaczone wartości krytyczne dla każdego CCP,
- procedury monitorowania,
- działania eliminujące wykryte niezgodności oraz działania korygujące, które powinny być podjęte w przypadku przekroczenia wartości krytycznych,
- wskazane osoby odpowiedzialne za monitorowanie,
- zapisy z monitorowania.

Podsumowując, ogólny plan HACCP to podstawowy dokument projektowanego systemu zawierający następujące dane:

- 1) Analizę zagrożeń,
- 2) Wyznaczone krytyczne punkty kontroli,
- 3) Wartości docelowe wraz z tolerancjami i wartościami krytycznymi tych punktów,
- 4) Zaplanowane czynności kontrolno-monitorujące wraz ze wskazaniem odpowiedzialnych za nie osób,
- 5) Proponowane działania korygujące wraz ze wskazaniem odpowiedzialnych za nie osób,
- 6) Procedury/instrukcje odnoszące się do pkt 4 i 5.
- 7) Zapisy.

4.3. Etapy wdrażania systemu HACCP

(mgr Eliza Konecka-Matyjek, mgr inż. Małgorzata Rams-Świętoniowska)

Obowiązkiem każdego przedsiębiorcy sektora spożywczego wynikającym z przepisów prawnych, tj. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 27 września 2006 r.) oraz rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych jest wdrożenie systemu HACCP w oparciu o 7 zasad z Kodeksu Żywnościowego. Zasady te zostały wymienione powyżej. Przy wdrażaniu systemu możemy skorzystać z tak zwanych dwunastu etapów wdrażania systemu HACCP, w których to zawarte jest również 7 wcześniej omawianych zasad.

12 etapów wdrażania systemu HACCP

- 1) Określenie zakresu systemu.
- 2) Utworzenie grupy roboczej ds. HACCP.
- 3) Opisanie produktów końcowych (receptur) i określenie przeznaczenia konsumenckiego, a w przypadku potraw sposobu ich wydawania.
- 4) Opracowanie schematu technologicznego.

- | | |
|--|------------|
| 5) Weryfikacja schematu na linii produkcyjnej. | |
| 6) Analiza zagrożeń. | (zasada 1) |
| 7) Określenie krytycznych punktów kontroli (CCP). | (zasada 2) |
| 8) Określenie wartości docelowych i granic tolerancji dla każdego CCP. | (zasada 3) |
| 9) Opracowanie systemu monitorowania CCP. | (zasada 4) |
| 10) Opracowanie działań korygujących. | (zasada 5) |
| 11) Ustalenie procedury weryfikacji. | (zasada 6) |
| 12) Prowadzenie dokumentacji i zapisów. | (zasada 7) |

Etapy do zrealizowania przy wdrażaniu systemu HACCP

1) Określenie zakresu systemu (etap 1)

Zakres systemu HACCP powinien określać:

- Dla jakich produktów lub grup produktów opracowano system HACCP.
- Na jakich liniach technologicznych wdrożony jest system.
- Jakie etapy procesu produkcji i dystrybucji objęte są systemem.
- Rodzaje zagrożeń brane pod uwagę w analizie zagrożeń.

2) Utworzenie grupy roboczej ds. HACCP (etap 2)

Zespół ds. HACCP powinien składać się z osób mających wiedzę i doświadczenie w różnych dziedzinach związanych ze specyfiką produkcji.

- Należy wyznaczyć osobę lub grupę osób odpowiedzialnych za wdrażanie i utrzymanie systemu HACCP.
- Wdrażanie systemu HACCP powinno odbywać się zespołowo – praca zespołowa daje gwarancje obiektywnego spojrzenia na problemy związane z wdrażaniem systemu.
- Dobrze, jeżeli w zakładzie jest kilka doświadczonych i kompetentnych osób, otwartych na nowości i zmiany.
- Członkowie zespołu powinni umieć ze sobą współpracować.
- Zespół (osoba) ds. wdrażania systemu HACCP będzie zobowiązany do opracowania i wdrożenia systemu HACCP oraz nadzoru nad jego dokumentowaniem.
- Zespół (osoba) odpowiedzialny za wdrażanie systemu HACCP powinien być odpowiednio przeszkolony z zakresu wymagań i zasad systemu HACCP, jak również prowadzenia stosownej dokumentacji.
- Zespół (osoba) będzie odpowiedzialny za organizowanie szkoleń i przekazywanie informacji i poleceń związanych z procesem wdrażania systemu HACCP.
- Szkolenia powinny być odpowiednio dokumentowane.
- Kierownictwo powinno zapewnić odpowiednie szkolenia z podstaw higieny i elementów systemu HACCP w takim zakresie, jaki odpowiada obowiązkom i uprawnieniom poszczególnych pracowników.

3) Opisanie produktów końcowych i określenie przeznaczenia konsumenckiego (etap 3)

Należy szczegółowo opisać produkt, włączając w to informacje istotne z punktu widzenia bezpieczeństwa, takie jak: skład, charakterystyka fizyczna i chemiczna.

Opis produktu końcowego powinien uwzględniać:

- nazwę wyrobu,

- opis (masa, kształt),
- charakterystykę produktu końcowego – opis cech organoleptycznych,
- surowce,
- opis procesu technologicznego,
- rodzaj (system) pakowania,
- warunki przechowywania,
- warunki transportu i dystrybucji,
- wzór etykiety,
- przeznaczenie wyrobu – dla jakiej grupy konsumentów jest przeznaczony, a dla jakiej może stanowić zagrożenie, np. alergicy.

Gdy produkt może stanowić zagrożenie dla którejś z grup konsumentów, wówczas informacja taka musi zostać umieszczona na etykiecie jednostkowego produktu finalnego.

Należy opisać również warunki przechowywania i sposób przygotowania produktu do spożycia, aby zapobiec zagrożeniom wynikającym z niewłaściwego postępowania konsumentów.

4) Opracowanie schematu technologicznego (etap 4)

Schemat procesu produkcyjnego powinien być sporządzony przez zespół ds. HACCP.

- Schemat technologiczny musi odzwierciedlać sposób produkcji żywności.
- Przy opracowaniu schematów należy uwzględnić wszystkie kolejne etapy procesu produkcji, przez dystrybucję, aż do konsumenta.
- Schemat to przedstawienie w sposób graficzny w postaci blokowej, najlepiej przy użyciu symboli ISO, krok po kroku etapów produkcji, aż do dystrybucji i konsumenta.
- Każdy etap powinien być ponumerowany. Czynności wykonywane w tym samym czasie należy rozrysować w jednym poziomie, a etapy następujące po sobie w linii pionowej.

W miarę możliwości:

- składniki, które wchodzą do procesu zaznacza się z lewej strony schematu, a odpady z prawej,
- na każdym etapie należy podać istotne parametry technologiczne, takie jak: temperatura, czas, pH itd.,
- należy unikać krzyżowania się linii.

5) Weryfikacja schematu na linii produkcyjnej (etap 5)

Pamiętaj, aby sporządzony przez siebie schemat technologiczny był zrozumiały, przejrzysty i odpowiadał stanowi faktycznemu, dlatego musi być sprawdzony.

6) Analiza zagrożeń (etap 6)

Analiza zagrożeń powinna obejmować zidentyfikowanie i ocenę zagrożeń oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom.

Przeprowadzenie analizy zagrożeń odbywa się w następujących etapach:

- sporządzenie listy zagrożeń,
- opisanie zagrożeń,
- określenie źródeł/przyczyn,
- określenie prawdopodobieństwa wystąpienia poszczególnych zagrożeń,
- określenie istotności wpływu danego zagrożenia na zdrowie konsumenta,

- określenie środków umożliwiających kontrolę (procedury, instrukcje),
- określenie działań zapobiegawczych dla każdego z zagrożeń.

Dokonując analizy zagrożeń, należy pamiętać, że otaczające warunki, surowce, dodatki, wyposażenie zmieniają się. Dlatego nie można poprzestać na raz określonych zagrożeniach, lecz należy mieć świadomość powstawania nowych zagrożeń, które wcześniej nie były brane pod uwagę i zgodnie z ideą HACCP należy stale udoskonalać poszczególne etapy wdrażania systemu.

Oznaczenia poszczególnych kategorii zagrożeń:

- **F** – zagrożenia fizyczne,
- **Ch** – zagrożenia chemiczne,
- **B** – zagrożenia biologiczne,
- **M** – zagrożenia mikrobiologiczne.

Zagrożenia chemiczne

Z surowców:

- Środki ochrony roślin, azotany i azotyny, nawozy, mikotoksyny, hormony, pozostałości leków weterynaryjnych,
- Metale szkodliwe dla zdrowia – ołów, kadm, rtęć i inne.

Z procesu produkcyjnego:

- Nieodpowiednie warunki przechowalnicze – dogodne warunki do wytwarzania mikotoksyn,
- Pozostałości środków myjących i dezynfekujących, smary, oleje z maszyn, samochodów dostawczych,
- Utlenione frakcje tłuszczu smaźalniczego, wolne kwasy tłuszczowe.

Zagrożenia fizyczne

Zagrożenia fizyczne mogą mieć postać:

- ciała obce;
- kurz, brud;
- zawilgocenie, przegrzanie wskutek działania warunków atmosferycznych.

Z surowców:

- Ciała obce pochodzące z surowców (pestki np. wiśni, łupiny itd.).

Z procesu produkcyjnego:

- Kawałki drewna, plastiku, szkła, piasek, żdźbła słomy, papier, biżuteria, włosy itd.

Zagrożenia biologiczne

- Szkodniki, owady, gryzonie i ich odchody.

Zagrożenia mikrobiologiczne

- Drobnoustroje powodujące psucie się wyrobów: pleśnie, drożdże, bakterie tlenowe przetrwalnikujące amyloliczne (*Bacillus subtilis*),
- Drobnoustroje chorobotwórcze: pałeczki salmonelli, gronkowce chorobotwórcze, *Yersinia enterocolitica*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*.

Zespół ds. HACCP powinien przeprowadzić analizę powyższych zagrożeń, uwzględniając: prawdopodobieństwo wystąpienia tych zagrożeń oraz ich szkodliwość i częstotliwość występowania, przeżywalność i zdolność do rozwoju drobnoustrojów, możliwość wytworzenia i utrzymania się w produkcji toksyn drobnoustrojów, czynników chemicznych i fizycznych.

W następstwie przeprowadzonej analizy zagrożeń należy ustanowić działania zapobiegawcze odpowiednie dla danego zagrożenia oraz objąć je kontrolą/monitoringiem.

7) Identyfikacja Krytycznych Punktów Kontroli (etap 7)

Krytyczne miejsca kontroli są to obszary, etapy predykcji i/lub czynności, gdzie istnieje prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożenia istotnego dla bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i które należy objąć kontrolą w celu wyeliminowania tego zagrożenia lub zredukowania go do akceptowalnego poziomu.

Krytycznym punktem kontroli jest miejsce w procesie, gdzie:

- Istnieje istotne z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności zagrożenie.
- Istnieje prawdopodobieństwo wystąpienia tego zagrożenia.
- Dysponujemy skutecznymi bieżącymi środkami kontroli, które pozwolą nam wyeliminować zagrożenie lub zredukować je do poziomu akceptowalnego.
- Mamy możliwość prowadzenia zapisów na tym etapie.
- Nie ma kolejnego etapu procesu technologicznego redukującego/eliminującego zagrożenie do akceptowalnego poziomu – jest to ostatni etap minimalizujący zagrożenie.

8) Określenie wartości docelowych i granic tolerancji dla każdego KPK (etap 8)

Dla każdego Krytycznego Punktu Kontroli należy określić wartości mierzalne parametrów gwarantujących skuteczną eliminację danego zagrożenia lub ograniczenie go do akceptowalnego poziomu.

Takimi parametrami są:

- czas,
- temperatura,
- wilgotność,
- pH,
- kwasowość
- oraz cechy sensoryczne, takie jak: barwa, zapach, lepkość itp.

Dla parametrów tych przyjmuje się określone tzw. wartości krytyczne oraz zakresy tolerancji.

9) Opracowanie systemu monitorowania KPK (etap 9)

Kontrola każdego zidentyfikowanego krytycznego punktu kontroli wymaga systematycznego monitorowania.

Monitorowanie jest to prowadzenie obserwacji i pomiarów i pozwala na szybkie wykrywanie odchyleń poza ustalone wartości docelowe i tolerancje.

Opracowując sposób monitorowania, należy określić:

- jakie parametry będą mierzone,
- jakie są wartości docelowe tych parametrów, a jakie są ich granice krytyczne,
- w jaki sposób będzie prowadzone monitorowanie,
- jak często będziemy prowadzić monitorowanie,
- w jaki sposób i jak często będą prowadzone zapisy,
- kto będzie odpowiedzialny za monitoring.

Monitorowanie krytycznych punktów kontroli powinno przebiegać z taką częstotliwością, aby można było mieć pewność, że całkowicie „panujemy” nad danym etapem i posiadamy ciągły dopływ informacji co się w nim dzieje zanim nastąpi utrata kontroli nad CCP.

10) Opracowanie działań korygujących (etap 10)

- Celem działań korygujących jest usunięcie stwierdzonych niezgodności wynikających z przekroczenia wartości krytycznych tj. w przypadku stwierdzenia, że monitorowane parametry nie są zgodne z przyjętymi i ustalonymi w zakładzie.
- Działania korygujące powinny być udokumentowane oraz przekazane do wiadomości kierownictwu w celu ewentualnej modyfikacji systemu lub podjęcia odpowiednich działań, mających na celu zapobieżenie powtórzeniu się podobnego zdarzenia.
- W przypadku zmian nieodwracalnych w produkcie lub surowcu, jakie zaszły, gdy CCP nie był pod kontrolą, należy ustalić dalszy sposób postępowania z produktem lub surowcem, aby zapewnić, że produkty potencjalnie niebezpieczne nie trafiają do konsumenta.

11) Ustalenie procedury weryfikacji (etap 11)

Weryfikację można zdefiniować jako zastosowanie odpowiednich badań, przeglądów i auditów mających na celu uzyskanie odpowiedzi na pytania:

- czy system jest realizowany zgodnie z obowiązującymi zasadami?
- czy stosowany system HACCP jest skuteczny?
- czy system jest uaktualniany w przypadku wprowadzenia jakichkolwiek zmian, mogących mieć wpływ na proces produkcyjny i bezpieczeństwo produktu?

Weryfikacji dokonuje się dla określenia, czy system HACCP działa prawidłowo, czy jest skuteczny i czy wymaga udoskonalenia.

12) Prowadzenie dokumentacji i zapisów (etap 12)

System HACCP musi być udokumentowany, co wynika z regulacji prawnych. Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny produktów żywnościowych 7. zasada systemu HACCP mówi o obowiązku ustanowienia dokumentów i archiwów proporcjonalnych do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa sektora spożywczego w celu wykazania skutecznego stosowania środków wyszczególnionych we wcześniejszych sześciu zasadach.

Dokumentowanie systemu HACCP dotyczy:

- ogólnych dokumentów systemowych (księga HACCP),
- dokumentów wykonawczych (procedury, instrukcje),
- a przede wszystkim zapisów z prowadzenia pomiarów, testów i innych działań realizowanych w krytycznych punktach procesów.

Dokumentacja ogólna pozwala ocenić, czy system jest kompletny i prawidłowo zaprojektowany. Zapisy prowadzone w ramach systemu dostarczają dowodów skuteczności jego działania.

Struktura dokumentacji

Dokumentacja podstawowa wynika z 7 zasad systemu HACCP, jest niezbędna do zatwierdzenia systemu i zawiera:

- analizę zagrożeń,

- wyznaczenie krytycznych punktów kontroli,
- monitorowanie CCP i działania korygujące,
- dokumenty związane,
- weryfikację skuteczności działania systemu.

Dokumentacja uzupełniająca jest konsekwencją funkcjonowania dokumentacji podstawowej.

Prawidłowo opracowana i wdrożona dokumentacja HACCP zapewnia dowody wymaganego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Dokumentacja powinna być przejrzysta i zrozumiała dla osób korzystających z niej, zarówno pracowników, jak i zewnętrznych auditorów i inspektorów urzędowej kontroli.

4.4. Weryfikacja systemu HACCP (mgr Eliza Konecka-Matyjek)

Zgodnie z artykułem 5 ust. 2 pkt f rozporządzenia (WE) nr 852/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, szósta zasada systemu HACCP polega na „ustanowieniu procedur, które powinny być regularnie wykonywane, w celu sprawdzenia, czy (...) wdrożony system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem”. Ponadto, ww. rozporządzenie mówi, że „jeżeli dokonuje się jakiegokolwiek modyfikacji w produkcie, procesie lub jakimkolwiek działaniu, przedsiębiorstwa sektora spożywczego dokonują przeglądu procedury i wprowadzają niezbędne w niej zmiany”. Norma PN-EN ISO 22000:2006 definiuje weryfikację systemu HACCP jako „potwierdzenie, przez przedstawienie obiektywnego dowodu, że zostały spełnione wyspecyfikowane wymagania”.

Zespół HACCP powinien określić metody i opracować procedurę weryfikacji w celu stwierdzenia, czy system HACCP funkcjonuje prawidłowo. Metody te mogą obejmować losowe pobieranie próbek, przeprowadzanie analiz, badania w wybranych punktach krytycznych, badania półproduktów i produktów końcowych, ocenę rzeczywistych warunków przechowywania, dystrybucji i sprzedaży oraz rzeczywiste- go wykorzystania produktu przez konsumenta (źródło: Projekt – Wytyczne dotyczące wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz ułatwiania wdrożenia zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego – SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc)).

Praktyka, a także liczne dane literaturowe wskazują, iż najskuteczniejszym narzędziem weryfikacji systemu HACCP jest audit. Audit wewnętrzny jako narzędzie weryfikacji i sprawdzania danych był według autorów *Sawyer's Internal Auditing*, L.B. Sawyer i M.A. Dittenhofer praktykowany już 3500 lat przed naszą erą w Mezopotamii (źródło: <http://pl.wikipedia.org>).

Słowo „audit” wywodzi się od łacińskiego terminu „audio – audire – auditum” oznaczającego „słuchać – słyszeć”. Audit to umiejętność właściwego zadawania pytań, słuchania i analizowania udzielanych odpowiedzi w celu stwierdzenia aktualnego stanu rzeczy (źródło: internetowy słownik języka łacińskiego)

Każde ogniwo łańcucha żywnościowego powinno weryfikować swój system pod kątem jego zgodności z założeniami systemu HACCP, a także oceniać skuteczność wdrożenia i aktualizowania systemu. Zakład musi zaplanować weryfikację – audyty wewnętrzne systemu HACCP. Program auditów, ich rozkład czasowy, częstotliwość winny uwzględniać istotność procesów i auditowanych obszarów z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności, a także konieczność pilnej weryfikacji obszarów zaktualizowanych jako wynik poprzednich auditów.

Audity planuje się (audit planowany) na dłuższy czas z wyprzedzeniem, np. na rok. W ciągu tego okresu powinien nastąpić pełny przegląd systemu. Program auditów może być mniej lub bardziej rozbudowany w zależności od wielkości przedsiębiorstwa, charakteru jego działalności, złożoności produkcji, a także dostępności zasobów finansowych, personalnych i czasowych.

Cel, zakres i kryteria auditu

Każdej weryfikacji/auditowi wewnętrznemu należy przypisać określony cel, zakres oraz kryteria.

Według normy PN-EN ISO 19011:2003:

Cel auditu to określenie stopnia spełnienia odnośnych wymagań (kryteriów auditu), w tym np. dotyczących systemu zarządzania jakością, czy systemu HACCP. Cele auditu określają, co należy osiągnąć w wyniku auditu i mogą obejmować określenie zakresu zgodności auditowanego systemu zarządzania lub jego części z kryteriami auditu, ocenę zdolności systemu zarządzania do zapewnienia zgodności z wymaganiami wynikającymi z ustaw, przepisów i umów, ocenę skuteczności systemu zarządzania w osiąganiu wyspecyfikowanych celów, identyfikację obszarów potencjalnego doskonalenia systemu zarządzania.

Zakres auditu to obszar i granice auditu, obejmuje opis fizycznych lokalizacji, jednostek organizacyjnych, działalności i procesów, jak również ramy czasowe auditu.

Kryteria auditu to zbiór polityk, procedur lub wymagań stosowanych jako odniesienie. Są to odniesienia, w stosunku, do których określana jest zgodność lub brak zgodności.

Norma PN-EN ISO 22000:2006 zaleca, aby plan weryfikacji określał cel, metody, częstotliwości, a także jasno sprecyzowane odpowiedzialności za prowadzenie działań weryfikacyjnych.

Celem działań weryfikacyjnych systemu HACCP jest:

- ocena wdrożenia wymagań w ramach Programów Warunków Wstępnych – GHP, GMP,
- sprawdzenie, czy przeprowadzona analiza zagrożeń jest aktualna i adekwatna do charakteru działalności przedsiębiorstwa,
- ocena wdrożenia systemu HACCP oraz jego efektywności w minimalizowaniu bądź redukowaniu zagrożeń zdrowotnych żywności,
- ocena, czy krytyczne punkty kontrolne utrzymywane są w granicach przyjętych tolerancji, czy zaakceptowane przez firmę procedury i instrukcje systemowe są respektowane przez pracowników (źródło: Norma PN-EN ISO 22000:2006).

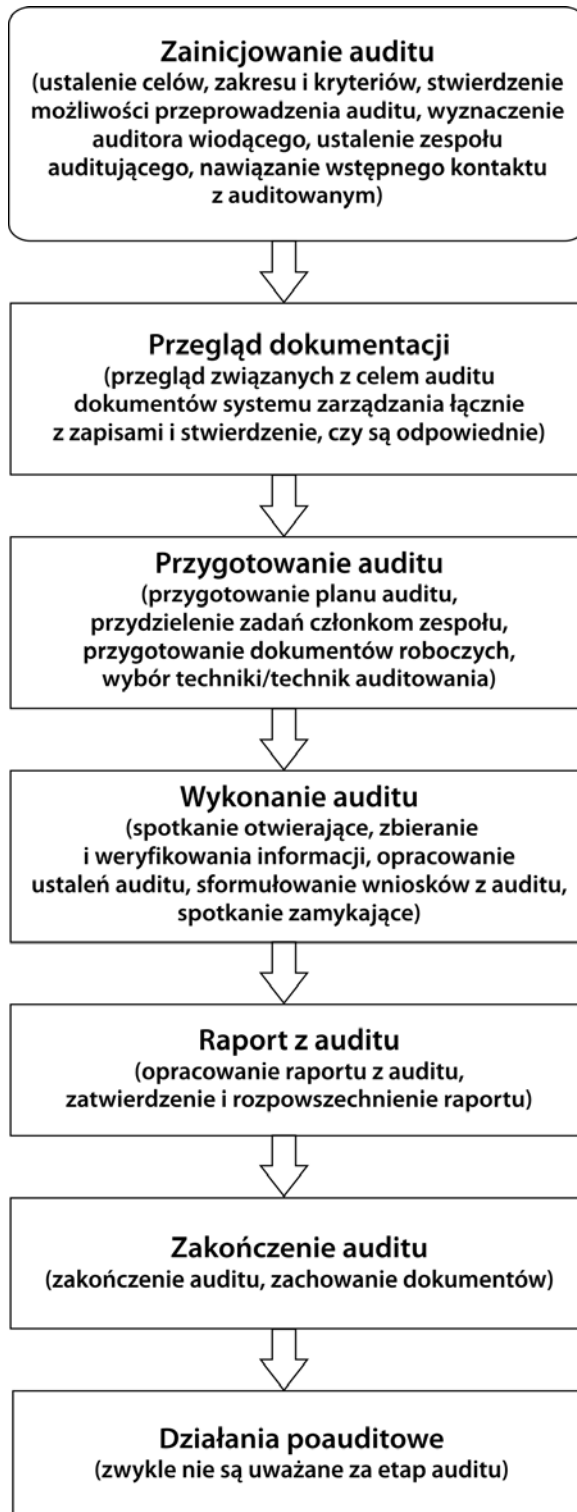
Kryteriami auditu wewnętrznego systemu HACCP mogą być zarówno wewnętrzne ustalenia firmy (Polityka Jakości), dokumentacja systemu HACCP, w tym plan HACCP, przepisy prawne, normy jakości, a także umowy z klientami.

Należy pamiętać, że weryfikacja systemu HACCP powinna być bezwzględnie niezależna, bezstronna i obiektywna. W praktyce oznacza to, że nie wolno oceniać swojej pracy.

Przygotowanie auditu systemu HACCP składa się z następujących działań:

- przeanalizowanie dokumentacji systemu HACCP,
- przygotowanie listy kontrolnej adekwatnej do auditowanego obszaru (objętego zakresem auditu),
- przeanalizowanie wyników i wniosków sformułowanych w wyniku poprzedniego auditu,
- analiza polityki jakości w zakresie obszaru, który będzie poddany ocenie,
- powiadomienie przedsiębiorstwa, komórki przedsiębiorstwa lub działu w firmie o planowanym audicie.

Etapy auditu (źródło: Norma PN-EN ISO 19011:2003)



Podstawowym narzędziem audytora w zbieraniu obiektywnych danych jest wspomniana uprzednio lista kontrolna. Lista kontrolna to zestawienie pytań lub zagadnień dotyczących audytowanego obszaru, zgodnie z zakresem i w odniesieniu do kryteriów i celu auditu. Lista kontrolna ma na celu pomóc audytowemu w realizacji zaplanowanych zadań audytowych.

Zadawane w liście kontrolnej pytania nie mogą sugerować osobie audytowanej odpowiedzi, dlatego też powinny mieć charakter pytań otwartych. Poniżej przedstawiono przykładowe pytania otwarte do listy kontrolnej systemu HACCP (źródło: opracowanie własne).

1. Proszę powiedzieć, czy podczas przyjęcia dostaw kontroluje Pani/Pan jakieś parametry?
2. Czy w tym dziale jest jakiś punkt krytyczny, jeżeli tak, to jaki?
3. Jakie wartości temperatury są dopuszczalne, a które nie?
4. Jak zwykle Pani/Pan postępuje w przypadku, gdy temperatura osiągnie wartość krytyczną?
5. Jak często zapisuje Pani/Pan temperaturę?
6. Proszę pokazać, w jaki sposób dokonuje Pani/Pan pomiaru?
7. Czy te zapisy są przez kogoś kontrolowane, jak często?
8. Jakie jest Pani/Pana postępowanie w przypadku dostarczenia przez producenta produktu o niewłaściwych parametrach temperatury, przy pozytywnej ocenie sensorycznej?
9. Z jakimi instrukcjami stanowiskowymi zapoznała się Pani/Pan, proszę wymienić?
10. W jakim dokumencie odnotowuje Pani wyniki kontroli wilgotności, proszę wskazać?

Audit właściwy

Składa się on z następujących elementów:

- spotkanie otwierające,
- zbieranie i weryfikowanie informacji,
- opracowanie ustaleń z auditu,
- sformułowanie wniosków z auditu,
- spotkanie zamykające (źródło: Norma PN-EN ISO 19011:2003).

Metody zbierania informacji (obiektywnych dowodów) (źródło: Norma PN-EN ISO 19011:2003):

- **Wywiad bezpośredni.**
- **Obserwacja.**
- **Przegląd dokumentów.**

Norma PN-EN ISO 19011:2003 zaleca, aby dowody z auditu były oceniane w odniesieniu do kryteriów auditu. Wówczas mamy do czynienia z tzw. „zgodnością” lub „niezgodnością”. W audicie systemu HACCP kryteriami są zwykle zasady systemu HACCP (wymagania art. 5 rozporządzenia 852/2004) lub wewnętrzna dokumentacja systemu HACCP (plan HACCP, procedury, instrukcje), dlatego też audit prowadzony jest na zgodność z tymi wymaganiami.

Oceniając funkcjonujący w zakładzie system HACCP, auditor może posługiwać się następującymi terminami:

- Spostrzeżenie – stwierdzenie faktu, dokonane podczas auditu i poparte obiektywnym dowodem,
- Niezgodność – niespełnienie wyspecyfikowanego wymagania.

Zaleca się, aby niezgodności, a także towarzyszące im dowody z auditu były przez audytora zapisane. Niezgodności mogą być stopniowane (np. niezgodność drobna, niezgodność istotna, niezgodność krytyczna). Stopniowanie zależy od ryzyka, czyli prawdopodobieństwa wystąpienia istotnego z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności zagrożenia.

(źródło: Norma PN-EN ISO 19011: 2003)

Dowód z auditu – zapisy, stwierdzenia faktu lub inne informacje, które są istotne dla kryteriów auditu i możliwe do zweryfikowania.

Ustalenia z auditu – rezultat oceny zebranych dowodów z auditu wobec kryteriów auditu,

Wniosek z auditu – wynik auditu przedstawiony przez zespół audytujący po rozważeniu celów auditu i wszystkich ustaleń z auditu (źródło: Norma PN-EN ISO 19011: 2003)

Opis niezgodności powinien zawierać:

- informację o obszarze, w którym zidentyfikowano niezgodność,
- przytoczony dokument odniesienia (przepis prawny, procedura, instrukcja, punkt normy itd.),
- krótki opis zaistniałej/zaobserwowanej sytuacji (wzór notatki w załączniku nr 1).

Raport z auditu

Wnioski i ustalenia z auditu formułowane są w postaci raportu.

Raport z auditu musi zawierać:

- określenie daty i czasu przeprowadzenia auditu,
- dane o zakładzie auditowanym oraz osobie (firmie) zlecającej wykonanie auditu,
- informacje o zespole audytującym,
- jasno sprecyzowany cel auditu,
- informacje, jaki był zakres przeprowadzanego auditu,
- wszelkie ustalenia i wnioski z auditu.

Ustalenia i wnioski z auditu systemu HACCP powinny jasno wskazywać, czy został spełniony określony cel auditu, czy HACCP funkcjonuje zgodnie w oparciu o przyjęte kryteria systemu (zasady systemu HACCP, dokumentację wewnętrzną, przepisy prawne, normy), a także wymagania i oczekiwania odbiorców produktów – hurtowników, producentów, konsumentów. Ponadto, jeżeli celem weryfikacji było doskonalenie funkcjonowania systemu, to wnioski audytowe muszą wskazywać obszary i możliwości potencjalnego rozwoju systemu. Wzór raportu przedstawiono w załączniku nr 2.

Audit uważa się za zakończony, kiedy wszystkie zaplanowane w ramach auditu działania zostały wykonane oraz przekazano firmie zlecającej audit finalny raport.

Kierownictwo odpowiedzialne za obszar/dział auditowany powinno zapewnić podjęcie stosownych, określonych terminem wykonania działań, zmierzających do wyeliminowania wykrytych podczas auditu niezgodności, a także ich przyczyn. Podjęte działania powinny zostać poddane weryfikacji w celu potwierdzenia skuteczności wyeliminowania niezgodności.

4.5. Poradniki krajowe HACCP (mgr Eliza Konecka-Matyjek)

Zgodnie z art. 7 rozporządzenia (WE) nr 852/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych Państwa Członkowskie zachęcają do opracowywania krajowych wytycznych (poradników) zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP.

Celem poradników branżowych jest ułatwienie wdrożenia i stosowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz systemu HACCP, w szczególności w małych i średnich firmach.

Projekt – Wytyczne dotyczące wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz ułatwiania wdrożenia zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego – SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc) wskazuje, że „przewodniki mogą być stosowane w każdym sektorze przemysłu spożywczego, a w szczególności w przedsiębiorstwach, w których obróbka żywności odbywa się według powszechnie znanych procedur, stanowiących często element zwykłego szkolenia zawodowego przedsiębiorców działających w tych sektorach (na poziomie detalicznym i nie tylko), takich jak:

- restauracje, w tym miejsca obróbki żywności na pokładach środków transportu, takich jak statki,
- sektory gastronomii rozprowadzające przygotowaną żywność z zakładu głównego,
- piekarnie i ciastkarnie,
- sklepy detaliczne, m.in. sklepy mięsne”.

Wyżej wymieniony projekt wskazuje również możliwość wykorzystania przewodników HACCP właściwych dla danego sektora przemysłu spożywczego jako część dokumentacji małej firmy po wcześniejszej weryfikacji.

Małe przedsiębiorstwo – przedsiębiorstwo zatrudniające poniżej 50 osób i mające nie więcej niż 10 milionów euro obrotów (źródło: *Commission Recommendation of 06/05/2003 concerning the definition of micro, small and medium-sized enterprises COM(2003)1422 final*).

W kontekście wdrażania systemu HACCP poprzez „**małe przedsiębiorstwo**” należy rozumieć zakład, który z powodu swojej wielkości, ograniczonych zasobów personalnych, braku doświadczenia, charakteru swojej działalności (rodzaj produkowanej żywności) napotyka trudności przy pełnej implementacji systemu HACCP.

Z uwagi, iż „bezpieczeństwo żywności” nie jest mierzone (określane) mianem liczby osób zatrudnionych w danym zakładzie, ale raczej poprzez charakter prowadzonej działalności i rodzaj stosowanego procesu technologicznego w danym przedsiębiorstwie (rodzaj produkcji), dlatego też w rozumieniu systemu HACCP grupa tzw. bardzo małych przedsiębiorstw zatrudniających mniej niż 10 osób i posiadających nie więcej niż 2 miliony euro obrotów, powinna być rozpatrywana raczej jako wartość orientacyjna, a nie jako absolutny wyróżnik klasyfikacji wielkości przedsiębiorstwa.

Należy zaznaczyć, że przedsiębiorcy mają możliwość w sposób dobrowolny do korzystania zarówno z wytycznych krajowych, jak i wspólnotowych.

Poradniki krajowe mogą być opracowane i upowszechniane:

- po zaopiniowaniu przez zainteresowane strony, których interesy mogą zostać w znaczny sposób dotknięte (właściwe organy, grupy konsumentów),
- z uwzględnieniem zaleceń zawartych w Kodeksie Żywnościowym,
- po spełnieniu wymagań zawartych w rozporządzeniu 852/2004 (poradniki dla produkcji podstawowej).

Poradniki krajowe są opiniowane przez Państwa Członkowskie pod kątem zgodności z wymaganiami rozporządzenia 852/2004, przydatności i adekwatności do konkretnego sektora przemysłu spożywczego oraz opinii zainteresowanych stron (właściwe organy, grupy konsumentów). Poradniki krajowe przesyłane są do Komisji w celu ich rejestracji.

Rozdział 5

Kontrola

5.1. Zasady prowadzenia kontroli wewnętrznej w obrocie żywnością w zakresie GHP i HACCP (dr Halina Turlejska)

Prowadzenie kontroli wewnętrznej w obrocie żywnością stanowi jeden z najistotniejszych elementów jego funkcjonowania. Każda firma pragnąca wykazać się prawidłowością działań, jak również dbająca o bezpieczeństwo zdrowotne produkowanej i/lub sprzedawanej żywności powinna prowadzić własną kontrolę, uwzględniającą szczególnie najbardziej newralgiczne i istotne elementy lub etapy swojej działalności.

Określenie „kontrola” definiowane jest w normie PN-ISO 9001, p. 3.8.2 jako *ocenianie zgodności przez obserwację i orzecznictwo w połączeniu, odpowiednio, z:*

- pomiarami,
- przeprowadzaniem badań,
- stosowaniem sprawdzianów.

Kontrola wewnętrzna w swoich założeniach obejmuje wiele czynności i działań, jakie powinny być realizowane w zakładzie produkcji lub obrotu żywnością w celu stwierdzenia prawidłowości jego funkcjonowania i potwierdzenia, że zakład stosuje tzw. zasadę „due dilligence” – czyli należytej staranności.

Wyniki prowadzonej kontroli wewnętrznej powinny pozwalać ocenić, czy działania podejmowane w firmie są zgodne z przyjętymi założeniami oraz czy są one efektywne i skuteczne.

Podstawa prawna

Podstawą do realizacji kontroli wewnętrznej są następujące regulacje prawne Unii Europejskiej:

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 178/2002 z 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, ustanawiające Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywnościowego,
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 852/2004 z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Obszary kontroli

Kontrola wewnętrzna powinna obejmować następujące główne obszary:

- 1) Przestrzeganie zasad dobrej praktyki higienicznej – (GHP) oraz dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), w tym przechowywania surowców, kontroli parametrów stosowanych procesów technologicznych, znakowania.
- 2) Ocena prawidłowości działań związanych z wdrażaniem systemu HACCP oraz generalnie oceny skuteczności stosowanych w zakładzie systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.

- 3) Ocena warunków i sposobu wprowadzania żywności do obrotu, w tym oceny jakości zdrowotnej wyrobów gotowych, ich przechowywania i warunków transportu, a także informowania konsumenta.
- 4) Ocena struktury organizacyjnej zakładu z punktu widzenia możliwości zapewnienia bezpieczeństwa żywności.
- 5) Ocena prawidłowości prowadzonej dokumentacji.
- 6) Realizacja innych obowiązków wynikających z regulacji prawnych, w tym identyfikowalności, wycofywania produktu niezgodnego, reakcji w sytuacjach kryzysowych.

W celu przeprowadzenia prawidłowej i wnikliwej kontroli wewnętrznej należy przede wszystkim mieć informacje, jakie wymagania powinny bezwzględnie być spełnione w danym zakładzie oraz ustalić, co uznajemy za stan akceptowalny, a co nie może być przyjęte jako prawidłowość.

W przypadku stwierdzenia niezgodności lub odchyień ponad ustalone granice tolerancji powinny być zaproponowane i zrealizowane działania korygujące, pozwalające na przywrócenie sytuacji zgodnie z pierwotnymi ustaleniami.

W praktyce prowadzenie kontroli wewnętrznej sprowadza się do:

- wizytowania określonych stanowisk lub obszarów w zakładzie,
- prowadzenia obserwacji,
- prowadzenia rozmów z osobami pracującymi na danych stanowiskach lub odpowiedzialnych za realizację poszczególnych działań.

Na tej podstawie prowadzący kontrolę wysnuwa wnioski i spostrzeżenia oraz ocenia sytuację na kontrolowanym odcinku. Kontrolujący ma obowiązek stosownego dokumentowania kontroli, np. w postaci raportu.

Kontrolę wewnętrzną w zakładzie powinni przeprowadzać doświadczeni i odpowiednio przygotowani pracownicy, którzy dodatkowo mają odpowiednie kompetencje i uprawnienia nadane przez kierownictwo zakładu. Dobrze jest, jeżeli sam proces kontroli wewnętrznej i sposób jej prowadzenia jest opisany w postaci procedury, do której załączone są wzory formularzy i innych dokumentów, które po wypełnieniu stanowią dowód przeprowadzenia kontroli danego obszaru.

Warto podkreślić, że aktualnie prowadzenie kontroli wewnętrznej coraz bardziej skłania się do metodologii prowadzenia auditu wewnętrznego wymaganego przy wdrażaniu systemów jakości lub systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Na uwagę zasługuje również fakt, że kontrola wewnętrzna powinna być postrzegana jako sytuacja korzystna dla zakładu, pozwalająca kierownictwu na zorientowanie się, co dzieje się w zakładzie i na tej podstawie podejmowanie właściwych decyzji, a nie jako „zło konieczne” lub zbędna biurokracja.

Podczas prowadzenia kontroli wewnętrznej należy przyjrzeć się przede wszystkim:

- odpowiedzialności, obowiązkom i uprawnieniom pracowników na poszczególnych odcinkach,
- procesom i wartościom parametrów przypisanych poszczególnym procesom,
- wyrobom gotowym wprowadzanym do obrotu,
- prowadzonej dokumentacji, z uwzględnieniem jej statusu, adekwatności i aktualności, a przede wszystkim prowadzonym zapisom.

Kontrola wewnętrzna w obszarze GHP/GMP

W obszarze szeroko rozumianej higieny i realizacji zasad GHP/GMP kontrola wewnętrzna powinna koncentrować się następujących elementach:

- stan sanitarno-higieniczny zakładu i jego otoczenia,
- wielkość, funkcjonalność i usytuowanie pomieszczeń,

- wyposażenie w urządzenia oraz ich funkcjonowanie,
- wyposażenie w sprzęt kontrolno-pomiarowy,
- procesy mycia i dezynfekcji,
- organizacja pracy,
- higiena i sposób postępowania załogi,
- kwalifikacje personelu,
- zabezpieczenie przed szkodnikami,
- jakość wody,
- magazynowanie żywności,
- warunki transportu żywności.

Wszystkie wymagania i kryteria związane z ww. obszarami zostały omówione w poprzednich rozdziałach. Na podstawie ich znajomości w ramach kontroli wewnętrznej należy stworzyć swoistą „check listę” i szukać odpowiedzi na następujące pytania:

- Czy spełnione są wszystkie wymagania dotyczące lokalizacji zakładu?
- Kto jest odpowiedzialny za utrzymanie porządku wokół zakładu? W jaki sposób się to wykonuje i czy jest to efektywne? Kto nadzoruje wykonywanie tych czynności?
- Czy poszczególne czynności lub procesy odbywają się w przeznaczonych do tego celu pomieszczeniach?
- Czy pomieszczenia te utrzymywane są w odpowiednim porządku i czystości? Kto prowadzi prace porządkowe i w jaki sposób są one nadzorowane?
- Czy ilość, wielkość, powierzchnia i usytuowanie poszczególnych pomieszczeń są odpowiednie do prowadzonych w nich procesów i czy są one funkcjonalnie powiązane i odpowiednio wyposażone?
- Czy unika się krzyżowania dróg czynności „czystych” i „brudnych”?
- Czy materiały stosowane do wykończenia ścian, okien, drzwi itp. lub dekoracji wnętrz są trwałe, posiadają odpowiednie atesty i umożliwiają utrzymanie ich w czystości i porządku?
- Czy występujące w zakładzie urządzenia są systematycznie kontrolowane z punktu widzenia prawidłowości ich funkcjonowania? Czy są one na bieżąco konserwowane oraz remontowane oraz czy prowadzone są okresowe ich przeglądy wraz ze stosowną dokumentacją?
- Czy sprzęt i urządzenia kontrolno-pomiarowe są okresowo kalibrowane i wzorcowane?
- Czy są opracowane procedury mycia i dezynfekcji poszczególnych pomieszczeń i urządzeń w zakładzie (z określeniem sposobu mycia oraz stężenia stosowanych środków myjących i dezynfekujących)?
- Kto prowadzi procesy mycia i dezynfekcji? Czy osoby te mają odpowiednie uprawnienia i przeszkolenie?
- Czy środki i narzędzia stosowane do mycia i dezynfekcji są odpowiednio oznakowane i przechowywane oraz czy są dopuszczone jako środki do stosowania w przetwórstwie żywności?
- Czy oceniana jest skuteczność procesów mycia i/lub czyszczenia?
- Czy pracownicy są nadzorowani z punktu widzenia spełniania zasad higieny? (czystość osobista, prawidłowa odzież robocza, higieniczne zachowania, nienoszenie biżuterii, niepalenie tytoniu, stan zdrowia pracowników itp.)
- Czy pracownicy dysponują odpowiednią ilością odzieży roboczej, zgodnie z potrzebami?
- Czy pracownicy mają odpowiednie do ich stanowiska pracy kwalifikacje formalne? (świadectwo ukończenia szkoły, zaświadczenie o odbytych kursach itp.)
- Czy w zakładzie prowadzone są systematyczne szkolenia lub instruktaż pracowników w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności? Czy prowadzone szkolenia i kursy są odpowiednio udokumentowane?

- Czy w zakładzie istnieje program zabezpieczenia przed szkodnikami?
- Kto jest odpowiedzialny za zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i kto nadzoruje te procesy?
- Jeżeli zakład korzysta z usług firmy zewnętrznej, to czy są podpisane stosowne umowy?
- Czy w zakładzie są przechowywane aktualne wyniki badania jakości wody?
- Czy zapewnione jest skuteczne oddzielenie wody technologicznej i wody do celów technicznych?
- Gdzie i w jaki sposób gromadzone są odpady? Czy odpady są segregowane?
- Czy pojemniki na odpady są utrzymywane w czystości i porządku?
- Kto zajmuje się wywozem odpadów?
- Czy są podpisane stosowne umowy z firmami zewnętrznymi?
- Czy w zakładzie sprawdzane są atesty i specyfikacje na sprowadzane surowce i materiały pomocnicze?
- Czy prowadzona jest ocena przyjmowanych surowców?
- Czy ocenia się stan opakowań przyjmowanych surowców i materiałów pomocniczych?
- Czy, o ile zachodzi taka potrzeba, dokonuje się pomiaru temperatury przyjmowanych surowców?
- Czy okresowo prowadzone są audyty u dostawców?
- Czy środki spożywcze dostarczane do obiektu są prawidłowo oznakowane?
- Czy opakowania środków spożywczych dostarczanych do obiektu są w dobrym stanie i nieuszkodzone?
- Czy środki transportu są odpowiednie do przewożonych produktów i warunków i czy są utrzymane w czystości?
- Czy jest zachowana segregacja surowców podczas transportu oraz przyjmowania surowców?
- Kto jest odpowiedzialny za kontrolę warunków przechowywania?
- Czy osoba ta ma odpowiednie kwalifikacje i uprawnienia?
- Czy kontrolowane są warunki przechowywania surowców, półproduktów i produktów gotowych (szczególnie, o ile to uzasadnione, w aspekcie temperatury i wilgotności)?
- Czy w magazynach zachowana jest segregacja surowców od wyrobów gotowych oraz surowców wymagających obróbki technologicznej od produktów do bezpośredniego spożycia?
- Czy prowadzona jest kontrola terminów przydatności do spożycia?
- Czy prowadzona jest i kontrolowana rotacja zapasów w magazynach?
- Czy wszystkie wyroby gotowe przechowywane są w odpowiednich magazynach? (a nie np. na halach produkcyjnych)?
- Czy dokonywana jest ocena warunków sanitarnych i higienicznych środków transportu żywności i pojemników transportowych oraz opakowań zbiorczych?
- Czy jest prowadzona dokumentacja w tym zakresie?
- Czy są wyznaczone osoby odpowiedzialne za ocenę warunków transportu żywności?
- Czy kierowcy i/lub konwojenci mają odpowiednie przeszkolenie?
- Czy są oni nadzorowani z punktu widzenia zachowania warunków higienicznych? (odzież ochronna, czystość osobista)?

Kontrola wewnętrzna w obszarze systemu HACCP

W kontekście wdrażania zasad systemu HACCP i oceny skuteczności jego wdrożenia powinno się zwrócić uwagę na następujące zagadnienia:

- 1) Zespół ds. HACCP (lub Zespół ds. Bezpieczeństwa Żywności)
 - Czy Zespół jest wystarczająco kompetentny, przeszkolony, uprawniony, skuteczny w działaniach?

- Jakie są obowiązki poszczególnych członków zespołu ds. HACCP?
 - Czy Zespół ma możliwość doskonalenia się i aktualizacji wiedzy z zakresu swoich obowiązków?
- 2) Analiza zagrożeń
- Czy przeprowadzona została kompletnie i obejmuje wszystkie potencjalne zagrożenia biologiczne, w tym mikrobiologiczne oraz chemiczne i fizyczne?
 - Czy oceniona została istotność poszczególnych rodzajów zagrożeń i ryzyko ich wystąpienia?
- 3) Krytyczne punkty kontroli i ich monitoring
- W jaki sposób zostały one wyznaczone i czy są one prawidłowe?
 - Czy zostały opracowane metody monitorowania i określona częstotliwość monitorowania CCP?
 - Za pomocą jakich urządzeń kontrolno-pomiarowych prowadzony jest monitoring?
 - Kto prowadzi monitoring CCP?
 - Gdzie zapisywane są wyniki z monitoringu?
- 4) Działania korygujące
- Czy są one odpowiednio określone i oceniane od względem skuteczności?
 - Jak prowadzone są działania korygujące?
 - Kto podejmuje decyzje o wprowadzeniu działań korygujących?
 - Czy prowadzona jest odpowiednia dokumentacja dotycząca działań korygujących?
- 5) Weryfikacja i utrzymanie systemu
- Czy prowadzone są audyty wewnętrzne i czy są one odpowiednio dokumentowane?
 - Jak często i kiedy system jest aktualizowany?
- 6) Dokumentacja HACCP
- Na ile jest ona pełna i czy obejmuje co najmniej następujące dokumenty:
 - Deklaracja kierownictwa o wprowadzeniu polityki zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej żywności i wdrażaniu systemu HACCP.
 - Powołanie zespołu do spraw HACCP i ustalenie składu zespołu wraz z określeniem funkcji, obowiązków i uprawnień poszczególnych członków zespołu
 - Przeszkolenie członków zespołu HACCP i załogi z zakresu realizacji zasad GHP/GMP i systemu HACCP.
 - Formalne określenie zakresu systemu.
 - Opracowanie opisu/opisów produktów końcowych.
 - Określenie przeznaczenia konsumenckiego wyrobów gotowych.
 - Opracowanie schematu technologicznego dla poszczególnych produktów lub grup produktów i jego weryfikacja.
 - Opracowanie listy wszystkich możliwych zagrożeń występujących w żywności (biologicznych, chemicznych i fizycznych).
 - Określenie środków kontroli dla poszczególnych zagrożeń.
 - Opracowanie bieżących procedur i instrukcji w celu opanowania i nadzorowania zagrożeń.
 - Identyfikacja krytycznych punktów kontroli – CCP` s.
 - Określenie wartości docelowych i krytycznych dla poszczególnych CCP` s.
 - Określenie sposobu monitorowania CCP` s.
 - Określenie działań korygujących.
 - Ustalenie procedur weryfikacji systemu.
 - Dokumentowanie systemu – Księga HACCP.

Kontrola wewnętrzna w obszarze jakości zdrowotnej wyrobów gotowych

Należy podkreślić, że przy produkcji żywności lub wprowadzaniu jej do obrotu powinna być prowadzona okresowa ocena jakości zdrowotnej wyrobów gotowych lub wyrobów przeznaczonych do sprzedaży i znajdujących się na półkach sklepowych. Z uwagi na koszt i czasochłonność częstotliwość takiej oceny powinna być kompromisem pomiędzy chęcią posiadania bieżących wyników a możliwościami finansowymi i organizacyjno-technicznymi danego zakładu. Badania laboratoryjne są zazwyczaj zlecane organom urzędowej kontroli żywności lub laboratoriom niezależnym. Powinny one koncentrować się przede wszystkim oraz ocenie jakości mikrobiologicznej wyrobów gotowych, a także gdy zachodzi potrzeba – półproduktów oraz ocenie w nich poziomu zanieczyszczeń chemicznych. Badania laboratoryjne powinny odnosić się szczególnie do aspektów trwałości i jakości zdrowotnej produktów gotowych. Badania o charakterze sensorycznym, z uwagi na mniejsze koszty i pracochłonność powinny być możliwie często wykonywane przez odpowiednio przeszkolony personel zakładu.

Pytania związane z tymi zagadnieniami to:

- Kto zleca przeprowadzenie badań laboratoryjnych?
- Gdzie i w jakim zakresie prowadzone są badania laboratoryjne?
- W jaki sposób badania są dokumentowane?
- Kto jest odpowiedzialny za gromadzenie wyników?

Kontrola wewnętrzna w obszarze oceny sposobu informowania konsumentów

W obrocie żywnością bardzo istotna jest także ocena sposobu informowania konsumentów.

Pytania stawiane z tego zakresu to:

- Kto jest odpowiedzialny za przygotowywanie informacji dla konsumentów?
- Czy osoba ta jest kompetentna i wystarczająco przeszkolona?
- W oparciu o jakie narzędzia (tabele składu i wartości odżywczej produktów, programy komputerowe, wyniki badań przechowalniczych) przygotowywana jest informacja dla konsumentów?
- Czy informacje te są weryfikowane i uaktualniane?

Kontrola wewnętrzna w obszarze struktury organizacyjnej

W każdym zakładzie powinna być opracowana i przyjęta odpowiednia struktura organizacyjna sprzyjająca planowaniu i realizacji zadań z obszaru bezpieczeństwa żywności.

Pozytywnie skutkujące elementy w strukturze organizacyjnej to:

- przypisanie kompetencji i uprawnień poszczególnym pracownikom,
- nałożenie na nich ich odpowiedzialności za konkretne działania.

Pytania związane oceną prawidłowości i efektywności przyjętej struktury organizacyjnej w zakładzie to:

- Czy w zakładzie wyznaczone są osoby odpowiedzialne za zapewnienie bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności?
- Czy wszyscy pracownicy posiadają określony zakres obowiązków i uprawnień?
- Czy w zakładzie zdefiniowane są poszczególne typy stanowisk pracy i przypisana im rola w zarządzaniu bezpieczeństwem zdrowotnym żywności?
- Czy istniejąca w zakładzie struktura organizacyjna jest wystarczająca i sprzyja realizacji zadań związanych z zarządzaniem bezpieczeństwem żywności?

Kontrola wewnętrzna w obszarze oceny prawidłowości prowadzonej dokumentacji

Ocena ta polega na sprawdzeniu, czy wszystkie działania podejmowane w obszarze bezpieczeństwa żywności i działań w tym zakresie są:

- odpowiednio, szczegółowo określone w stosownych procedurach i instrukcjach oraz
- na ile są one poprawne z punktu widzenia dokonywania stosownych zapisów dotyczących wykonywanych czynności.

Pytania dotyczące tego obszaru to:

- Czy wszystkie istotne elementy GHP/GMP i systemu HACCP i innych aspektów dotyczących bezpieczeństwa żywności są określone w stosownych procedurach lub instrukcjach?
- Czy wszystkie opracowane dokumenty odzwierciedlają stan faktyczny i praktyki prowadzone w zakładzie?
- Kto i w jaki sposób prowadzi zapisy dotyczące istotnych elementów GHP/GMP, HACCP oraz procesu produkcji i/lub sprzedaży?
- Jaki jest obieg dokumentów w zakładzie?
- Czy zapisy w dokumentach są weryfikowane i aktualizowane?
- W jaki sposób i przez kogo prowadzony jest nadzór nad dokumentacją?

Kontrola wewnętrzna w innych obszarach określonych w regulacjach prawnych

Z regulacji prawnych wskazanych na początku rozdziału wynikają także takie obowiązki operatorów żywności, i jak:

1) wdrożenie systemu identyfikowalności (traceability).

W zakładzie produkcji i/lub obrotu żywnością powinien być ustanowiony i stosowany system identyfikowalności umożliwiający identyfikację partii produktów oraz ich powiązania z dokumentami dotyczącymi surowców, ich przetwarzania i dustrybucji.

Pytania, jakie nasuwają się z tego zakresu to:

- Czy w zakładzie funkcjonuje taki system i czy na jego podstawie można skutecznie zidentyfikować wyroby gotowe z uwzględnieniem dostawców i informacji dotyczących zastosowanych surowców do produkcji wyrobu gotowego, procesów wraz z parametrami technologicznymi oraz odbiorców?
- Kto jest odpowiedzialny za funkcjonowanie tego systemu?
- W jaki sposób system jest dokumentowany?

2) znalezienie stosownego rozwiązania w sytuacji wystąpienia potencjalnej sytuacji kryzysowej, jaką może okazać się pojawienie się produktu niespełniającego wymogów bezpieczeństwa.

Pytania z tego zakresu mogą być następujące:

- Czy opracowana jest procedura na wypadek wystąpienia sytuacji kryzysowej?
- Jak i kiedy podejmuje się działania dotyczące sytuacji kryzysowej?
- Jakie działania powinny być podejmowane?
- Kto podejmuje te działania?
- Kto komu przekazuje informacje?
- Jakie informacje są przekazywane?
- W jaki sposób jest to dokumentowane?

3) opracowanie procedury wycofywania z rynku produktu niebezpiecznego w celu uniemożliwienia dostania się produktu niezgodnego do łańcucha żywnościowego, a także celem poinformowania właściwych, zainteresowanych stron (władz, konsumentów) i zajęcia się wycofanymi produktami oraz niezgodnymi partiami produktów znajdującymi się nadal w magazynach.

Pytania związane z tym obszarem są następujące:

- Kiedy uruchamiana jest procedura wycofywania z rynku?
- W jaki sposób to przebiega?
- Kto jest odpowiedzialny za uruchomienie ww. procedury?
- Kto jest informowany?
- Co robi się z wycofanym produktem?
- Czy były prowadzone ćwiczenia/testy dotyczące funkcjonowania tej procedury?

Należy zaznaczyć, że ww. pytania zaproponowane w ramach prowadzenia kontroli wewnętrznej w zakładzie podane zostały tylko jako przykładowe i w zależności od sytuacji powinny być modyfikowane i uszczegóławiane stosownie do celów kontroli i jej zakresu.

5.2. Kontrola zewnętrzna – organy i kompetencje urzędowej kontroli *(doc. Tadeusz Kubiński)*

Kontrola i nadzór jakości zdrowotnej żywności powierzona została Państwowej Inspekcji Sanitarnej podporządkowanej ministrowi zdrowia oraz Inspekcji Weterynaryjnej podporządkowanej ministrowi rolnictwa i rozwoju wsi. Wymienione inspekcje sprawują nadzór zapobiegawczy i nadzór bieżący nad produkcją żywności.

Nadzór zapobiegawczy dotyczy etapu przed rozpoczęciem produkcji lub obrotu środkami spożywczymi. W ramach tego nadzoru prowadzona jest kontrola wymagań określonych w stosownych aktach prawnych dla pomieszczeń i urządzeń do prowadzenia produkcji lub obrotu środków spożywczych itp. Rozpoczęcie działalności w zakresie produkcji żywności musi zostać poprzedzone stwierdzeniem, w drodze decyzji administracyjnej organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej dla żywności pochodzenia zwierzęcego, że spełnione zostały wymagania zapewniające bezpieczeństwo żywności w procesie jej produkcji lub zapewniające zachowanie jakości zdrowotnej żywności w obrocie. Po rozpoczęciu produkcji lub obrotu środkami spożywczymi organy urzędowej kontroli sprawują nadzór bieżący nad warunkami produkcji i obrotu oraz przestrzeganiem wymagań.

Inspekcja Weterynaryjna

Organizację, rolę i zadania Inspekcji Weterynaryjnej (IW) reguluje ustawa z 29.01.2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. Nr 04.33. 287) z późn. zm. Ustawa ta określa zadania, organizację, tryb działania oraz zasady finansowania IW, jak też zasady współpracy organów Inspekcji z organami Państw Członkowskich Unii Europejskiej odpowiedzialnymi za przestrzeganie prawodawstwa weterynaryjnego.

Inspekcja realizuje zadania z zakresu ochrony zdrowia zwierząt oraz bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego w celu zapewnienia ochrony zdrowia publicznego.

Organami Inspekcji są:

- Główny Lekarz Weterynarii (GLW), będący centralnym organem administracji rządowej;
- Wojewódzki Lekarz Weterynarii (WLW), jako kierownik wojewódzkiej inspekcji weterynaryjnej wchodzącej w skład zespolonej administracji rządowej w województwie;
- Powiatowy Lekarz Weterynarii (PLW), jako kierownik powiatowej inspekcji weterynaryjnej wchodzącej w skład niezespolonej administracji rządowej;
- Graniczny Lekarz Weterynarii.

Organy wykonują swoje zadania przy pomocy inspektoratów.

Państwowa Inspekcja Sanitarna

Organami urzędowej kontroli żywności pochodzenia niezwierzęcego są organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z właściwością określoną przepisami ustawy z 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej są: Główny Inspektor Sanitarny, Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny i Państwowy Graniczny Inspektor Sanitarny.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej są właściwe w sprawie przeprowadzania urzędowych kontroli żywności pochodzenia niezwierzęcego, produkowanej i wprowadzanej do obrotu, przywożonej z państw niebędących członkami Unii Europejskiej oraz Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA) – stronami umowy o Europejskim Obszarze Gospodarczym oraz wywożonej i powrotnie wwożonej do tych państw.

Kontrola

Do przeprowadzenia i dokumentowania kontroli opracowane zostały przez Głównego Lekarza Weterynarii specjalne druki protokołów. Pierwszy z nich nosi nazwę „Lista Kontrolna SPIWET”. Kontrola, która jest udokumentowana tym protokołem przeprowadzana jest na podstawie przepisów ustawy z 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej przy uwzględnieniu wymagań rozporządzeń:

- MRiRW z 29.03.05 w sprawie szczegółowego trybu i sposobu wykonywania kontroli przez pracowników IW;
- MRiRW z 17.07.08 w sprawie procedur urzędowych kontroli produktów pochodzenia zwierzęcego przeprowadzanych przez organy IW;
- Rozporządzenia (WE) nr 854/2004PEiR z 29 kwietnia 2004 r.;
- Rozporządzenia (WE) nr 882/2004 PEiR z 29 kwietnia 2004 r.

Protokół jest przeznaczony do dokumentowania zgodności z wymaganiami zawartymi w ustawach i rozporządzeniach oraz aktach prawnych wydanych na podstawie tych rozporządzeń.

Obowiązują też druki „branżowe” dla poszczególnych sekcji, np. Sekcja I – Mięso hodowlanych zwierząt jednokopytnych. Rozbiór czy Sekcja IX – Surowe mleko i produkty mleczne. Zarówno nazwa, jak i treść tych dokumentów jest przeniesiona z załącznika III rozporządzenia 853/2004. Dzięki temu nie pominię się przy kontroli żadnego elementu mającego wpływ na bezpieczeństwo żywności i jest ona jednolita w skali całego kraju.

Inspekcja Handlowa i IJHARS

W Polsce ochrona interesów i praw szeroko rozumianych konsumentów oraz ochrona interesów gospodarczych państwa powierzona została Urzędowi Ochrony Konkurencji i Konsumentów podporządkowanemu bezpośrednio Prezesowi Rady Ministrów. Zadania realizuje on przy pomocy Inspekcji Handlowej, która jest wyspecjalizowaną strukturą administracyjną, kontrolującą na wniosek prezesa Urzędu lub z własnej inicjatywy legalność i rzetelność działania na rynku krajowym przedsiębiorców prowadzących działalność w zakresie produkcji, handlu i usług oraz kontrolującą produkty wprowadzane do obrotu co do ich zgodności z zasadniczymi wymaganiami określonymi w dokumentach normalizacyjnych, zgodnie z którymi zostały wytworzone i ogólnymi wymaganiami dotyczącymi bezpieczeństwa produktów określonymi w przepisach o ogólnym bezpieczeństwie produktów. Inspekcja Handlowa nie kontroluje jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych u producentów.

Nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych z wyłączeniem wymagań zdrowotnych, sanitarnych, weterynaryjnych i fitosanitarnych powierzony został Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów

Rolno-Spożywczych. Inspekcja ta jest specjalną administracją rządową z centralnym organem, którym jest główny inspektor. Celem kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych jest sprawdzenie, czy spełniają one wymagania określone dla ich jakości handlowej oraz dodatkowe wymagania zadeklarowane przez producenta itp.

Dokument: „Porozumienie ramowe z 21 września 2007r. zawarte pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym i Głównym Lekarzem Weterynarii o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej” nakreślił główne kierunki współpracy pomiędzy obydwoma organami obydwu inspekcji na każdym poziomie.

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 882/2004 PEiR z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt każde Państwo Członkowskie zapewnia, że kontrole urzędowe będą przeprowadzane regularnie w oparciu o zagrożenie oraz z właściwą częstotliwością, tak aby osiągnąć cele niniejszego rozporządzenia. Kontrole urzędowe przeprowadzane są bez wcześniejszego uprzedzenia, z wyjątkiem takich przypadków, jak audit, w których jest konieczne uprzedzenie i zawiadomienie podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo żywnościowe. Kontrole urzędowe przeprowadza się na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji pasz lub żywności oraz zwierząt i produktów zwierzęcych. Obejmują one kontrole przedsiębiorstw paszowych i żywnościowych, wykorzystania pasz i żywności, ich magazynowania, wszelkich procesów, materiałów, substancji, działań lub czynności, łącznie z transportem stosowanym w odniesieniu do pasz lub żywności oraz żywych zwierząt, wymagane do osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia.

Dla określenia częstotliwości kontroli została wydana Instrukcja GLW nr GIW/hig – 500 – 11/07 z 14 sierpnia 2007 r. w sprawie określenia na podstawie analizy ryzyka częstotliwości kontroli podmiotów sektora spożywczego objętych urzędowym nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.

Wiele zagrożeń pochodzących z żywności i stanowiących ryzyko dla zdrowia może stanowić przeszkodę w międzynarodowym handlu żywnością. Ryzyko to trzeba odpowiednio ocenić i nim zarządzać, aby sprostać coraz większej liczbie celów ustanowionych przez prawodawstwo, w tym bezpieczeństwa zdrowia publicznego i bezpieczeństwa ekonomicznego w danym kraju. Analiza ryzyka obejmuje trzy główne składniki: ocenę ryzyka, zarządzanie ryzykiem, informowanie o ryzyku.

Do instrukcji dołączony jest arkusz oceny zakładu na podstawie analizy ryzyka, a organem właściwym do prowadzenia analizy ryzyka i ustalenia częstotliwości kontroli podmiotów objętych urzędowym nadzorem IW jest PLW.

Rozdział 6

Opakowania żywności (dr Iwona Traczyk, mgr Alicja Walkiewicz)

Żywność produkowana jest z różnorodnych surowców zarówno pochodzenia roślinnego, jak i zwierzęcego, często sprowadzanych z odległych zakątków świata. Surowce do produkcji spożywczej oraz gotowe wyroby z uwagi na swój skład: dużo wody, białka, cukrów, zawartość enzymów szybko ulegają zepsuciu. W celu wydłużenia ich trwałości przemysł spożywczy wykorzystuje różne procesy technologiczne, stosuje substancje dodatkowe, ale również korzysta z opakowań o zróżnicowanych właściwościach. Produkty spożywcze wymagają opakowań, które pełnią funkcje ochronne w stosunku do opakowanego środka spożywczego oraz stanowią element marketingu i miejsce przekazywania informacji o produkcie. Na rynku obfitującym w różnorodne wieloskładnikowe produkty spożywcze opakowanie produktu odgrywa dużą rolę i często jego forma decyduje o zakupie danego towaru.

Opakowanie oznacza każdy wyrób wykonany z każdego rodzaju materiału, przeznaczony do przechowywania, ochrony, transportu, dostarczania i prezentacji wszelkich towarów, od surowców do produktów przetworzonych, od producenta do użytkownika lub konsumenta.

Obecnie dieta w przeważającej części składa się z produktów otrzymanych przemysłowo. Oczekujemy żywności o wysokiej jakości zdrowotnej, bezpiecznej, łatwej do przyrządzenia, o wydłużonym terminie przydatności do spożycia, ale także często w małych jednorazowych porcjach. Sprzyja to rozwojowi rynku opakowań. Sektor ten rozwija się bardzo dynamicznie, dostarczając coraz bardziej wyrafinowanych możliwości pakowania produktów.

Podstawa prawna

Zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością stosuje się rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG. Celem niniejszego rozporządzenia jest zapewnienie efektywnego funkcjonowania rynku wewnętrznego, dotyczącego wprowadzanych na teren Unii Europejskiej materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, przy jednoczesnym stworzeniu podstaw do zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia człowieka oraz interesów konsumentów. Wymienione rozporządzenie ma zastosowanie do materiałów i wyrobów, które w stanie gotowym do użytkowania przeznaczone są do kontaktu z żywnością, pozostają w kontakcie z żywnością i są przeznaczone do tego celu lub można w sposób uzasadniony oczekiwać, iż wejdą w kontakt z żywnością albo nastąpi migracja ich składników do żywności w przypadku ich zastosowania w normalnych lub możliwych do przewidzenia warunkach. Podstawą niniejszego rozporządzenia jest zasada, że wszelkie materiały lub wyroby przeznaczone do bezpośredniego lub pośredniego kontaktu z żywnością, w tym materiały opakowaniowe i opakowania żywności produkowane są zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną, tak, aby w normalnych lub możliwych do przewidzenia warunkach użytkowania nie dochodziło do migracji składników do żywności w ilościach, które mogłyby:

- stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka,
- powodować niemożliwe do przyjęcia zmiany w składzie żywności,
- powodować pogorszenia jej cech organoleptycznych.

Rozporządzenie określa ogólne wymagania, jakie muszą spełniać materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, wymagania dotyczące udzielania zezwoleń na stosowanie nowych substancji, wymagania odnośnie do znakowania omawianych materiałów i wyrobów. Ponadto powyższe rozporządzenie nakłada obowiązek składania deklaracji zgodności z przepisami prawnymi oraz identyfikowalności produktu (z ang. traceability), czyli możliwości śledzenia drogi materiału lub wyrobu na wszystkich etapach procesu produkcji, przetwarzania, dystrybucji w celu ułatwienia procesu kontroli, wycofywania wadliwych produktów z rynku, udzielania informacji konsumentowi oraz możliwości przypisywania odpowiedzialności.

Istotną kwestią jest również prawidłowe znakowanie materiałów i wyrobów, które ułatwia użytkownikowi właściwe ich stosowanie. Znakowanie, jak również reklama i sposób prezentowania materiału lub wyrobu nie powinny wprowadzać konsumentów w błąd. Produkty te muszą być znakowane w języku polskim. Dodatkowo mogą być znakowane w innych językach.

Ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia nie tylko reguluje kwestie bezpieczeństwa żywności, ale również zagadnienia dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W świetle ww. ustawy opakowany środek spożywczy oznacza określoną ilość środka spożywczego przeznaczoną w takiej postaci dla konsumenta finalnego lub do zakładu żywienia zbiorowego, umieszczoną w opakowaniu przed oferowaniem konsumentowi lub do zakładu żywienia zbiorowego, w taki sposób, że zmiana zawartości jest niemożliwa bez otwarcia lub zmiany tego opakowania, bez względu na to, czy opakowanie obejmuje cały środek spożywczy lub jego część.

Istnieje bardzo wiele możliwości klasyfikacji opakowań zależnie od przyjętych kryteriów, np. spełniającej funkcji w odniesieniu do zawartości, zastosowanego materiału, przemysłu wykorzystującego dane opakowanie, kontaktu z zawartością, sposobu ukształtowania opakowań. Można wyróżnić następujące ich rodzaje:

- opakowania jednostkowe, służące do przekazywania produktu użytkownikowi w miejscu zakupu, w tym przeznaczone do konsumpcji produktów naczynia jednorazowego użytku,
- opakowania zbiorcze, zawierające wielokrotność opakowań jednostkowych produktów, niezależnie od tego, czy są one przekazywane użytkownikowi czy też służą zaopatrywaniu punktów sprzedaży i które można zdjąć z produktu bez naruszenia jego cech,
- opakowania transportowe, służące do transportu produktów w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych w celu zapobiegania ich uszkodzeniom, z wyłączeniem kontenerów do transportu drogowego, kolejowego, wodnego lub lotniczego.

W odniesieniu do rodzaju opakowań żywności najtrafniej wydaje się przyjąć podział w oparciu o materiał, z których zostały one wytworzone. Biorąc pod uwagę to kryterium, możemy wyróżnić opakowania:

- papierowe i tekturowe: torebki, torby, pudełka, kubki, owinięcia;
- szklane: butelki, słoje, ampułki, fiolki;
- metalowe: puszki, pudełka, tuby, tacki, opakowania aerozolowe;
- z tworzyw sztucznych: butelki, kubki, tacki, pudełka, torebki, torby, tuby.

W przypadku opakowań żywności znaczenie mają ich właściwości barierowe. Uzyskuje się je przez zastosowanie kilku warstw, co prowadzi do zablokowania dostępu tlenu i substancji zapachowych do opakowania (zmniejszenie przenikania gazów), a tym samym umożliwia zachowanie właściwego smaku i zapachu opakowanego środka spożywczego.

Opakowania ze zmodyfikowaną atmosferą

Coraz większe znaczenie przy pakowaniu jednostkowym produktów spożywczych mięsnych, rybnych, mleczarskich, a także owocowo-warzywnych odgrywają nowe systemy pakowania. Należy tu wymienić metody oparte na technologii opakowań, w których stosowana jest zmodyfikowana atmosfera (*Modified Atmosphere Packaging* – MAP). Technologię MAP stosuje się przy hermetycznym pakowaniu produktów spożywczych w folię. Do modyfikacji atmosfery najczęściej używa się dwutlenku węgla, azotu i tlenu stosowanych w różnych kombinacjach. Tlen hamuje wzrost drobnoustrojów beztlenowych, dwutlenek węgla hamuje wzrost drobnoustrojów tlenowych, a azot ze względu na najmniejszą przepuszczalność przez pory opakowania uszczelnia opakowanie. Metoda przedłuża okres przydatności do spożycia produktów bez zmieniania naturalnych właściwości zapakowanych środków spożywczych.

W technologii MAP wyróżnia się dwa sposoby modyfikowania atmosfery: metodę pasywną i aktywną.

Z metodą pasywną mamy do czynienia, gdy pożądaný skład atmosfery uzyskuje się na skutek oddychania produktu i dyfuzji gazów przez folię o odpowiednio dobranej selektywnej przepuszczalności dla gazów – wykonywane są między innymi z polietylenu o niskiej lub ultraniskiej gęstości (LDPE i ULDPE), polichlorku winylu (PVC), octanu etylenowinyłu (EVA), orientowanego polipropylenu (CPPP), poliuretanu (PU).

W przypadku metody aktywnej normalna atmosfera w opakowaniu zastępowana jest odpowiednią mieszaniną gazów już w trakcie pakowania, służą do tego celu specjalne urządzenia.

Opakowania ze zmodyfikowaną atmosferą mogą się różnić w zależności od właściwości danego opakowania. Często określenia te mają znaczenie podobne, a używane są w zależności od firmy, która oferuje dany typ opakowania. Możemy wyróżnić następujące typy takich opakowań:

- EMA (*Equilibrium Modified Atmosphere*) – opakowanie z atmosferą zrównoważoną, ustalającą się w czasie przechowywania produktu, wykonane z folii o odpowiednio dobranej, selektywnej przepuszczalności dla gazów.
- MIP (*Modified Interactive Packaging*) – opakowanie interaktywne, wykonane z folii z poliuretanu o niskiej gęstości, impregnowanej związkami mineralnymi, której przepuszczalność w stosunku do tlenu i dwutlenku węgla jest optymalna, a przepuszczalność w stosunku do pary wodnej jest na tyle duża, że nie dopuszcza do jej kondensacji wewnątrz opakowania. Folia taka ma strukturę plastra miodu i mikropory umożliwiające migrację pary wodnej na zewnątrz.
- CAP (*Controlled Atmosphere Packaging*) – opakowanie, w którym pożądaný skład gazowy atmosfery jest utrzymywany dzięki różnym dodatkom do opakowania. W tym celu stosuje się różne substancje, np.:
 - dodatek do opakowań lub materiału opakowaniowego substancji chemicznych pochłaniających tlen, na przykład związków żelazawych, połączonych z katalizatorem;
 - substancje wytwarzające lub pochłaniające dwutlenek węgla;
 - substancje absorbujące etylen, w postaci środków utleniających lub organicznych związków metali;
 - regulatory wilgotności;
 - absorbenty zapachów;
 - inhibitory rozwoju mikroorganizmów patogenicznych.

Opakowania aktywne i inteligentne

W dotychczasowej praktyce dążyło się do tego, aby opakowany produkt nie oddziaływał z materiałem opakowaniowym. Obecnie pogląd ten zmienia się w odniesieniu do tzw. opakowań aktywnych i inteligentnych, których cechą jest pozytywne oddziaływanie z produktem spożywczym. Aktywne materiały i wyroby do kontaktu z żywnością mogą wpływać na zmianę składu lub cech organoleptycznych

żywności jedynie wówczas, gdy zmiany te są zgodne z przepisami wspólnotowymi mającymi zastosowanie do żywności, takimi jak przepisy prawne w sprawie dodatków do żywności. Rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością definiuje terminy aktywne oraz inteligentne materiały i wyroby do kontaktu z żywnością.

Zgodnie z tym rozporządzeniem:

- aktywne materiały i wyroby do kontaktu z żywnością oznaczają materiały i wyroby, których zadaniem jest przedłużenie okresu przydatności do sprzedaży lub też zachowanie lub poprawa stanu opakowanej żywności. Z uwagi na ich naturę przewidziano w nich obecność składników, które mogą uwalniać substancje do opakowanej żywności lub jej otoczenia lub też je absorbować;
- inteligentne materiały i wyroby do kontaktu z żywnością oznaczają materiały i wyroby, które monitorują stan opakowanej żywności lub jej otoczenia.

Obok ogólnych wymogów ustanowionych w rozporządzeniu (WE) Nr 1935/2004, dla bezpieczeństwa stosowania powyższych materiałów i wyrobów należy brać pod uwagę rozporządzenie Komisji (WE) Nr 450/2009 z 29 maja 2009 r. w sprawie aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Aktywne i inteligentne materiały i wyroby mogą być wprowadzone do obrotu tylko wtedy, gdy odpowiednio i skutecznie wypełniają zamierzony cel stosowania, jak również spełniają wymagania ustanowione w przepisach prawnych w tym zakresie.

Istnieje wiele różnych rodzajów aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów. Substancje odpowiedzialne za funkcję aktywną lub inteligentną mogą znajdować się w osobnym pojemniku, np. w małej papierowej saszetce lub też substancje te mogą wchodzić w skład materiału opakowaniowego, np. tworzywa sztucznej butelki plastikowej.

Materiały i wyroby zaprojektowane w celu aktywnego zachowywania lub poprawy stanu żywności, zgodnie ze swoją naturą, nie są substancjami obojętnymi, w przeciwieństwie do tradycyjnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opracowywane są w taki sposób, aby zawierały „aktywne” składniki, których przeznaczeniem jest stopniowe uwalnianie się do żywności lub absorbowanie substancji w niej zawartych. Należy je odróżnić od materiałów i wyrobów wykorzystywanych tradycyjnie, uwalniających swoje naturalne składniki do środków spożywczych w procesie ich produkcji, takich jak drewniane beczki.

Opakowanie aktywne zmienia warunki wewnątrz opakowania w kierunku zachowania odpowiednich właściwości produktu przez długi czas. W tego typu opakowaniach najczęściej stosuje się:

- absorbery tlenu, etylenu, CO₂, nadmiaru wody i innych substancji negatywnie wpływających na jakość produktu,
- emitery, które wydzielają do wnętrza opakowania substancje takie jak CO₂, wodę, przeciwutleniacze, substancje konserwujące.

Mogą to być np. folie wyzwalające niewielkie ilości aktywnych substancji przeciwbakteryjnych, które zabezpieczają powierzchnie niektórych rodzajów żywności, takich jak mięso, ryby, sery przed niekorzystnymi zmianami mikrobiologicznymi. Zadaniem systemów absorbujących i emitujących jest przedłużenie trwałości opakowanego produktu oraz poprawa jakości i bezpieczeństwa żywności. Substancje wykorzystywane w systemach aktywnych najczęściej stanowią wbudowany składnik materiałów opakowaniowych lub są umieszczane wewnątrz opakowania w postaci saszetek, nalepek i etykiet. Aktywne materiały i wyroby nie mogą powodować zmian składu, jak również cech organoleptycznych poprzez ukrywanie cech zepsucia żywności, co mogłoby wprowadzać w błąd konsumenta co do jakości środka spożywczego.

Inteligentne systemy opakowaniowe dostarczają użytkownikowi informacji o stanie żywności. Nie powinny uwalniać swoich składników do tej żywności. Mogą być umieszczone na zewnętrznej powierzchni opakowania oraz oddzielone od żywności barierą funkcjonalną, tj. zapobiegającą migracji substancji spoza bariery do żywności.

Aby umożliwić konsumentowi identyfikację niejadalnych części produktu, aktywne i inteligentne materiały i wyroby lub ich elementy, jeżeli wyglądają na jadalne, są odpowiednio oznakowane poprzez użycie sformułowania „Nie do spożycia” oraz jeżeli jest to technicznie możliwe przy użyciu symbolu określonego w rozporządzeniu Komisji w sprawie aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Informacje te muszą znajdować się w widocznym miejscu, być czytelne i nieusuwalne. Ze względu na bezpieczeństwo konsumenta informacje te powinny być drukowane czcionką o wysokości znaków co najmniej 3 mm oraz spełniać wymagania odnośnie do znakowania określone w rozporządzeniu Nr 1935/2004.

Opakowania biodegradowalne

Obecnie, kiedy coraz większe znaczenie przykłada się do ochrony środowiska naturalnego zmieniają się także wymagania odnośnie do opakowań. Spowodowało to znaczny postęp w dziedzinie produkcji biodegradowalnych materiałów opakowaniowych. Polimerami biodegradowalnymi mogą być polimery naturalne niemodyfikowane oraz polimery otrzymywane poprzez modyfikację polimerów naturalnych metodami biotechnologicznymi oraz na drodze syntezy chemicznej. Stosuje się różne polimery biodegradowalne. Jednym z takich polimerów jest skrobia, którą można otrzymywać ze środków spożywczych, takich jak: ziemniaki, kukurydza, ryż, żyto, owies, pszenica, tapioka i groch. Degradacja tworzywa otrzymanego z naturalnych surowców dokonuje się pod wpływem bakterii i grzybów, w wyniku którego dochodzi do rozłożenia polimeru.

Wybrane zagadnienia prawne

Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością podlegają wymaganiom sanitarno-higienicznym. Podobnie jak w przypadku żywności również w odniesieniu do opakowań obowiązuje zasada odpowiedzialności producenta za przestrzeganie istniejących przepisów w tym zakresie. Wprowadzenie po akcesji z Unii Europejskiej tej zasady zastąpiło istniejący do tej daty system oceny sanitarno-higienicznej materiałów i wyrobów, przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Oznacza to, że producenci muszą dysponować wynikami niezbędnych badań potrzebnych do wykazania zgodności materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z istniejącymi regulacjami prawnymi.

Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2023/2006 z 22 grudnia 2006 r. w sprawie Dobrej Praktyki Produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – ustanawia zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) w odniesieniu do grup materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, których wykaz zawiera załącznik I do rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kombinacji tych materiałów i wyrobów lub materiałów i wyrobów pochodzących z recyklingu i wykorzystywanych w produkcji tych materiałów i wyrobów. Wszystkie podmioty działające na rynku powinny posiadać skuteczne systemy zarządzania jakością prowadzonych czynności produkcyjnych, dostosowane do ich pozycji w łańcuchu dostaw. Zasady te powinny odnosić się do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub mających już kontakt z żywnością i do tego przeznaczonych, a także do produktów, których kontaktu z żywnością lub przenoszenia ich składników na żywność można zasadnicie oczekiwać przy ich normalnym lub przewidywalnym zastosowaniu. Należy ustanowić szczegółowe zasady dotyczące pro-

cesów z użyciem farb drukarskich oraz w razie potrzeby dotyczące innych procesów. W odniesieniu do farb drukarskich stosowanych na stronie materiału lub wyrobu, niemającej kontaktu z żywnością, Dobra Praktyka Produkcyjna powinna w szczególności uniemożliwić przenoszenie substancji na żywność w wyniku odbicia farby (*set-off*) lub jej przeniesienia przez podłoże.

Przepisy obowiązujące w Unii Europejskiej, a więc również i w Polsce wymagają stosowania w procesie produkcji opakowań żywności wyłącznie substancji dozwolonych, zamieszczonych na tzw. listach pozytywnych. Na listach tych wymienione są związki wykorzystywane w procesie produkcji materiałów opakowaniowych. Listy te nie zawierają substancji wykorzystywanych do innych celów, np. przedłużania lub monitorowania trwałości zapakowanego produktu.

Wykaz substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów:

- z tworzyw sztucznych – określa rozporządzenie Ministra Zdrowia z 22 czerwca 2007 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, a także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami,
- z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne – rozporządzenie Ministra Zdrowia z 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Producenci opakowań zobowiązani są do wykonywania badań migracji globalnej i specyficznej dla materiałów opakowaniowych.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 22 czerwca 2007 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, a także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami przez pojęcia:

- migracji globalnej – należy rozumieć łączną masę wszystkich substancji przenikających z materiału lub wyrobu, w określonych warunkach badania, do żywności lub płynu modelowego imitującego daną żywność;
- migracji specyficznej – należy rozumieć masę określonej substancji przenikającej z materiału lub wyrobu, w określonych warunkach badania, do żywności lub płynu modelowego imitującego daną żywność.

Dopuszczalny limit migracji globalnej składników uwalnianych z materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych do środków spożywczych wynosi 60 mg/kg środka spożywczego lub płynu modelowego imitującego żywność. Limit migracji globalnej wynosi 10 mg/dm² powierzchni materiału lub wyrobu w przypadku:

- wyrobów będących pojemnikami lub spełniających funkcje pojemników lub wyrobów, które mogą być napełniane, o pojemności nie mniejszej niż 500 ml i nie większej niż 10 l;
- arkuszy, folii i innych materiałów lub wyrobów, które nie mogą być napełniane lub dla których nie jest możliwe oszacowanie stosunku powierzchni do ilości żywności, jaka ma z nią kontakt.

Limity migracji specyficznej dla substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych określone są w załączniku nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z 22 czerwca 2007.

Wyżej wymienione rozporządzenie oraz jego nowelizacja podają definicję tworzywa sztucznego oraz wielowarstwowych materiałów lub wyroby z tworzyw sztucznych. Poprzez tworzywa sztuczne należy rozumieć organiczne związki wielkocząsteczkowe otrzymane w wyniku polimeryzacji, polikondensacji,

poliaddycji lub innych podobnych procesów z cząsteczek o małej masie lub poprzez chemiczną przemianę naturalnych makrocząsteczek; do związków wielkocząsteczkowych mogą być dodawane inne substancje. Wielowarstwowe materiały lub wyroby z tworzyw sztucznych oznaczają materiały lub wyroby z tworzyw sztucznych, które składają się z dwóch lub więcej warstw materiałów połączonych spoiwami lub w inny sposób, przy czym każda z tych warstw składa się wyłącznie z tworzywa sztucznego.

W przypadku materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością dopuszczalne limity migracji lub zawartości substancji oraz inne ograniczenia i specyfikacje dla substancji lub materiałów i wyrobów oraz sposób sprawdzania zgodności materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami migracji określa rozporządzenie Ministra Zdrowia z 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Podsumowanie

Opakowanie stanowi integralną część produktu. Spełnia ważną rolę, chroniąc zapakowany produkt przed warunkami zewnętrznymi, wpływając na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne, ułatwia transport, przechowywanie i dozowanie produktu. Odgrywa ważną rolę marketingową. Obecnie opakowania żywności zmieniają się dynamicznie. Stają się coraz bardziej funkcjonalne i innowacyjne, w ich produkcji wykorzystuje się aktywne substancje oddziałujące z opakowanym produktem, a także biodegradowalne surowce. Z uwagi na wzajemne oddziaływanie zapakowanych produktów z opakowaniami, jakość opakowań odgrywa kluczową rolę dla zachowania bezpieczeństwa produktu oraz zdrowia konsumenta. W związku z tym należy pamiętać o zasadach Dobrej Praktyki Produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i przestrzegania innych uregulowań prawnych, których celem jest ograniczenie ryzyka zagrożenia zdrowia.

Rozdział 7

Obrót żywnością z państwami Unii Europejskiej

7.1. Świadectwa weterynaryjne (doc. Tadeusz Kubiński)

Świadectwa zdrowia obowiązują tylko dla mięsa świeżego, natomiast dla produktów pochodzenia zwierzęcego obowiązuje „Handlowy Dokument Identyfikacyjny”. Każdy zakład, który ma w decyzji klauzulę „zatwierdzenie do handlu” może wprowadzać do obrotu żywność na rynek krajowy i rynki krajów Unii Europejskiej. Wykaz zakładów zatwierdzonych (kategoria A) z podziałem na rodzaj produkcji Powiatowy Lekarz Weterynarii przesyła za pośrednictwem Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii do Głównego Lekarza Weterynarii, który tę listę przekazuje do Komisji Europejskiej w Brukseli. Lista ta jest ciągle aktualizowana. Natomiast zakłady marginalne, ograniczone i lokalne (MOL) nie mogą wysyłać produktów poza swoje województwo oraz województwa ościennie.

7.2. Znakowanie żywności (mgr Alicja Walkiewicz)

Prawidłowe żywienie polega na dostarczaniu energii i składników odżywczych, w sposób zgodny z zapotrzebowaniem, z uwzględnieniem doboru produktów przeznaczonych do jednorazowego spożycia, jak również odpowiedniego rozłożenia posiłków w ciągu dnia. Ocenia się, że ponad 50% populacji w krajach rozwiniętych nie stosuje się wystarczająco do zaleceń żywieniowych. Codzienna dieta powinna być różnorodna i urozmaicona oraz obejmować wiele składników odżywczych, dlatego też ważne jest, jakie produkty wybieramy z dostępnej oferty rynkowej.

Z badań przeprowadzonych w 2005 r. w 5 krajach europejskich, w tym w Polsce przez Europejską Organizację Konsumencką (Bureau Européen des Unions de Consommateurs – BEUC) wynika, iż prawie 90% ankietowanych Polaków chce, aby na opakowaniach żywności były podawane informacje żywieniowe. 40% badanych podało, iż czerpie informacje żywieniowe o produkcie z etykiet/opakowań żywności. Na wybór produktu dokonywany przez konsumenta może mieć wpływ wiele czynników, m.in. względy zdrowotne, ekonomiczne, związane z ochroną środowiska, społeczne i etyczne.

Zróżnicowany i zbilansowany sposób żywienia jest podstawowym warunkiem dobrego zdrowia, a pojedyncze produkty mogą mieć znaczenie w kontekście całego sposobu żywienia. W związku z tym wybór produktów obecnych na naszym rynku przez konsumenta powinien być świadomy. Ma temu służyć edukacja konsumenta oraz odpowiednie i prawidłowe znakowanie żywności.

Zasadnicze znaczenie w zakresie znakowania żywności mają następujące przepisy prawne:

- ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych,
- rozporządzenie Ministra Zdrowia z 25 lipca 2007 r. w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą.

Oznakowanie środka spożywczego obejmuje wszelkie informacje w postaci napisów i innych oznaczeń, w tym znaki towarowe, nazwy handlowe, elementy graficzne i symbole, dotyczące środka spożywczego i umieszczane na opakowaniu, etykiecie, obwolutcie, ulotce, zawieszce oraz w dokumentach, które są dołączone do tego środka spożywczego lub odnoszą się do niego.

W świetle ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oznakowanie produktu nie może:

- 1) wprowadzać konsumenta w błąd, w szczególności:
 - co do charakterystyki środka spożywczego, w tym jego nazwy, rodzaju, właściwości, składu, ilości, trwałości, źródła lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji,
 - poprzez przypisywanie środkowi spożywczemu działania lub właściwości, których nie posiada,
 - poprzez sugerowanie, że środek spożywczy posiada właściwości, jeżeli wszystkie podobne środki spożywcze posiadają takie właściwości,
- 2) przypisywać środkowi spożywczemu właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia albo odwoływać się do takich właściwości.

Środki spożywcze powinny być oznakowane w sposób zrozumiały dla konsumenta, napisy powinny być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu, a także nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte lub przesłonięte innymi nadrukami lub obrazkami. Należy zaznaczyć, iż w świetle ww. badań przeprowadzonych przez Europejską Organizację Konsumentką – BEUC wynika, że informacje, które są prawnie wymagane do podawania na etykiecie produktu, głównie z powodu problemów w ich odnalezieniu na etykiecie czy zrozumieniu są rzadko wykorzystywane przez konsumentów.

Spośród informacji wymaganych do podawania w oznakowaniu produktu jest jego nazwa. Nazwa produktu powinna odpowiadać nazwie ustalonej dla danego rodzaju środków spożywczych w przepisach prawnych, a w przypadku braku takich przepisów powinna być nazwą zwyczajową środka spożywczego lub składać się z opisu tego środka lub sposobu jego użycia tak, aby umożliwić konsumentowi rozpoznanie rodzaju i właściwości oraz odróżnienie go od innych produktów. Należy podkreślić, iż nazwa, pod którą środek spożywczy jest wprowadzany do obrotu, nie może być zastąpiona znakiem towarowym, nazwą marki, nazwą handlową (wymyśloną).

Oznakowanie środka spożywczego powinno zawierać informacje istotne dla ochrony zdrowia i życia człowieka. Wśród informacji, które powinny być podawane na etykiecie produktu jest wykaz składników. Dostęp do informacji o składnikach alergennych jest szczególnie ważny dla osób z alergią pokarmową, nietolerancją, czy osób predysponowanych do tego typu zaburzenia stanu zdrowia. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych nazwę każdego składnika alergennego wykorzystywanego do produkcji środka spożywczego i nadal obecnego w gotowym produkcie, nawet w zmienionej formie oraz nazwę każdego składnika pochodzącego ze składnika alergennego podaje się na opakowaniu z wyraźnym odniesieniem do nazwy składnika alergennego wymienionego w załączniku nr 1 do ww. rozporządzenia.

Do składników alergennych należą nw. produkty oraz ich pochodne:

- zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona/orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe),
- skorupiaki,
- jaja
- ryby,
- orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe,
- nasiona soi,
- mleko (łącznie z laktozą),
- orzechy, tj. migdały, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, orzech pistacjowy, orzech makadamia,

- seler,
- gorczyca,
- nasiona sezamu,
- dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂,
- łubin,
- mięczaki.

Należy podkreślić, iż w przypadku zastosowania składników pochodzących z ww. surowców należy dany składnik, jak wspomniano powyżej, odnieść do nazwy składnika alergennego, z którego pochodzi, podając w wykazie np.: mąka pszenna, mąka sojowa, białko jaja, białko sojowe lub białko mleka, lecytyna sojowa.

W przypadku osób z alergią pokarmową lub nietolerancją zamieszczenie powyższych informacji w oznakowaniu produktu ułatwia im przestrzeganie diety eliminującej omawiane składniki.

Ważną informacją dla konsumenta jest podawanie na opakowaniu produktu wartości odżywczej, w szczególności w kontekście narastającego problemu nadwagi i otyłości. Obecnie w odniesieniu do środków powszechnie spożywanych umieszczanie informacji o wartości odżywczej jest obowiązkowe w przypadku produktów wzbogacanych w witaminy i składniki mineralne oraz produktów, na etykiecie których podawane jest oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne. W przypadku pozostałych środków ogólnego spożycia podawanie wartości odżywczej jest dobrowolne. Jednakże, jeżeli podejmujemy decyzje o znakowaniu produktów wartością odżywczą, to znakowanie to powinno obejmować informacje jednej z dwóch grup składników odżywczych wymienianych w odpowiedniej kolejności:

- I grupa: wartość energetyczna (energia), zawartość białka, węglowodanów i tłuszczu,
- II grupa: wartość energetyczna (energia), zawartość białka, węglowodanów, cukrów, tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, błonnika pokarmowego i sodu.

Coraz częściej na rynku pojawiają się produkty wzbogacane, chociażby mleko, jogurty, płatki śniadaniowe, soki owocowe oraz warzywne. Z uwagi na znaczenie tych produktów w diecie oraz ich potencjalny wpływ na zwyczajnie żywieniowe oraz wielkość spożycia substancji odżywczych, konsument powinien mieć możliwość oceny przydatności produktu wzbogacanego. Znakowanie tej żywności informacją dotyczącą wartości odżywczej obejmuje elementy określone w grupie II. Deklarowane na opakowaniu ilości witamin i składników mineralnych powinny stanowić sumę witamin i składników mineralnych pochodzących z surowców oraz dodanych w celu wzbogacenia.

Obecnie w Unii Europejskiej trwają prace nad projektem rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Celem tego projektu jest konsolidacja oraz uaktualnienie ustawodawstwa w zakresie znakowania żywności w odniesieniu do ogólnych wymogów oraz wymogów dotyczących podawania informacji o wartości odżywczej, zawartych w wielu przepisach prawnych Unii Europejskiej.

W Białej Księdze Komisji Europejskiej „Strategia dla Europy w sprawie zagadnień zdrowotnych związanych z odżywianiem, nadwagą i otyłością” podkreślono potrzebę uzyskania przez konsumentów dostępu do informacji, które byłyby jasne, spójne oraz oparte na danych naukowych. Oznaczanie wartości odżywczej jest ważnym narzędziem informowania konsumentów na temat składu żywności oraz może im pomóc w dokonywaniu świadomych wyborów. W interesie publicznym jest uwzględnianie zależności zdrowia od diety i wyboru właściwej diety dostosowanej do potrzeb indywidualnych.

W świetle ww. projektu rozporządzenia zasadniczą planowaną zmianą będzie wprowadzenie obowiązku zamieszczania wartości odżywczej na produktach spożywczych. Jest to słuszne z uwagi na oczekiwania konsumentów. Proponuje się, aby obowiązkowa informacja o wartości odżywczej produktu obejmowała następujące elementy:

- wartość energetyczną,
- ilość: tłuszczu, nasyconych kwasów, tłuszczowych, węglowodanów, cukrów, soli.

Informacje te mają być umieszczane w tym samym polu widzenia.

Przewidywana dobrowolna informacja o wartości odżywczej może zawierać oznaczenie ilości jednego lub większej liczby z następujących składników:

- tłuszcze trans,
- kwasy tłuszczowe jednonienasycone,
- kwasy tłuszczowe wielonienasycone,
- alkohole wielowodorotlenowe,
- skrobia,
- błonnik,
- białko,
- składniki mineralne lub witaminy wymienionych w ww. rozporządzeniu i obecnych w znaczącej ilości.

W trwających pracach nad ustawodawstwem europejskim i międzynarodowym w zakresie znakowania obecnie dużą wagę przypisuje się temu, iż znakowanie ma być przyjazne dla konsumentów. Etykiety żywności powinny być jasne i zrozumiałe, aby były pomocne dla konsumentów, którzy chcą dokonywać bardziej świadomych wyborów dotyczących żywności i diety. Badania pokazują, że czytelność jest ważnym elementem zwiększania prawdopodobieństwa, że informacje na etykiecie będą miały wpływ na odbiorców, a drobny druk stanowi jedną z głównych przyczyn niezadowolonych konsumentów z etykietowania żywności. Tak więc planowane jest wprowadzenie wymagań w zakresie poprawy czytelności informacji zamieszczanych na etykietach, chociażby wprowadzenie wymagań odnośnie minimalnej wielkości czcionki czy odpowiedniego kontrastu między tekstem a tłem.

Podkreśla się również, że producent nie powinien prezentować informacji dobrowolnych ze szkodą dla przestrzeni dostępnej do prezentacji informacji obowiązkowych.

7.3. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne (dr Katarzyna Stoś)

Producenci żywności coraz częściej umieszczają na etykietach oraz w reklamie środków spożywczych informacje dotyczące szczególnych właściwości żywieniowych i/lub zdrowotnych produktu lub jego składników, co wpływa na pozytywny wizerunek takiej żywności. Warunki stosowania tego typu oświadczeń są obecnie regulowane przepisami prawnymi.

Przepisy ogólne dotyczące etykietowania są zawarte w dyrektywie 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych. Ogólne postanowienia tej dyrektywy zostały wprowadzone do ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Jedną z głównych zasad zakazuje posługiwania się informacjami, które wprowadzałyby konsumenta w błąd lub przypisywałyby żywności właściwości lecznicze.

Zamieszczane oświadczenia muszą być zgodne z prawdą. Konieczne jest więc, aby substancja będąca przedmiotem oświadczenia była obecna w produkcie końcowym w wystarczających ilościach lub by dana substancja była nieobecna lub obecna w ilościach odpowiednio zmniejszonych, tak by powodować zgodne z oświadczeniem działanie odżywcze lub fizjologiczne. Substancja ta powinna być ponadto przyswajalna przez organizm. Dodatkowo, w odpowiednich przypadkach, znacząca ilość substancji, która według oświadczenia ma działanie odżywcze lub fizjologiczne, powinna być dostarczana w takiej ilości żywności, jakiej spożycia można racjonalnie oczekiwać.

W celu zapewnienia skutecznego funkcjonowania rynku wewnętrznego w odniesieniu do oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych przy jednoczesnym zapewnieniu wysokiego poziomu ochrony konsumentów określono wspólne zasady i warunki stosowania oświadczeń w znakowaniu środków spożywczych.

Kwestie te szczegółowo reguluje rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności. Przepis ten obowiązuje w Państwach Członkowskich Wspólnoty Europejskiej od 1 lipca 2007 r.

Przepis ten ma zastosowanie do oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych zawartych w przekazach komercyjnych, zarówno w etykietowaniu, przy prezentacji, jak i w reklamach żywności, przeznaczonej dla konsumentów końcowych. Zasady stosowania oświadczeń uwzględniają żywność przeznaczoną dla restauracji, szpitali, szkół, stołówek i podobnych instytucji żywienia zbiorowego.

Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne – definicje, zakres

Termin „oświadczenie” (*claim*) zgodnie z ww. rozporządzeniem oznacza każdy komunikat lub przedstawienie, które, zgodnie z przepisami wspólnotowymi lub krajowymi, nie są obowiązkowe, łącznie z przedstawieniem obrazowym, graficznym lub symbolicznym w jakiegokolwiek formie, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że żywność ma szczególne właściwości.

Kategorie oświadczeń dotyczących produktów spożywczych:

- oświadczenia żywieniowe – dotyczą składu produktu,
- oświadczenia zdrowotne – dotyczą funkcji fizjologicznych oraz wpływu na czynniki ryzyka chorób.

Oświadczenie żywieniowe

Zgodnie z definicją oznacza to oświadczenie, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że produkt spożywczy posiada specjalne własności żywieniowe w odniesieniu do:

- a) energii (wartości kalorycznej), którą:
 - dostarcza, np. „niska wartość energetyczna”,
 - dostarcza w zmniejszonej lub zwiększonej ilości, np. „zmniejszona wartość energetyczna”,
 - nie dostarcza, np. „nie zawiera kalorii”;
- b) składnika odżywczego (lub innego składnika), którego:
 - dostarcza, np. „źródło błonnika pokarmowego”,
 - dostarcza w zmniejszonej lub zwiększonej ilości, np. „niska zawartość tłuszczu”,
 - nie dostarcza, np. „nie zawiera cukrów”.

Wykaz dozwolonych oświadczeń żywieniowych wraz z warunkami ich stosowania znajduje się w załączniku do rozporządzenia 1924/2006. Warto zaznaczyć, iż w oznakowaniu, prezentacji lub reklamie produktu można stosować sformułowania identyczne z podanymi w załączniku, jak również jakiegokolwiek oświadczenie, które może mieć taki sam sens dla konsumenta (np. „bez soli”, „nie zawiera soli”). Na przykład oświadczenia dotyczące dodatku witamin i składników mineralnych, takie jak „z ...”, „z odtworzoną zawartością ...”, „z dodatkiem ...” lub „wzbogacone ...” podlegają warunkom dla oświadczenia „źródło ...”. Planuje się, iż wykaz ten będzie regularnie aktualizowany w celu uwzględnienia nowych osiągnięć nauki i techniki.

Oświadczenie żywieniowe porównawcze

W załączniku są również podane warunki stosowania oświadczeń żywieniowych porównawczych, takich jak np. „o podwyższonej zawartości składnika X.”, „o obniżonej zawartości składnika X”. W przy-

padku oświadczeń porównawczych konieczne jest wskazanie porównywanych produktów w sposób pozwalający na ich rozpoznanie przez konsumenta końcowego. Porównań można dokonywać wśród produktów należących do tej samej kategorii, w odniesieniu do średniej zawartości określonego składnika w tej samej grupie produktów obecnych na rynku.

Oświadczenia żywieniowe, których nie ma w wykazie mogą być stosowane w określonych okresach przejściowych na warunkach podanych w rozporządzeniu 1924/2006.

Oświadczenie zdrowotne

Zgodnie z definicją oznacza to każde oświadczenie, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że istnieje związek pomiędzy kategorią żywności, daną żywnością lub jednym z jej składników a zdrowiem.

Wyróżnić można oświadczenia zdrowotne dotyczące funkcji fizjologicznej, wzmocnienia funkcji fizjologicznej, a także zmniejszenia ryzyka choroby.

Rozporządzenie 1924/2006 wyodrębnia 2 grupy oświadczeń zdrowotnych:

I grupa – oświadczenia zdrowotne inne niż dotyczące zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci (art. 13 rozporządzenia 1924/2006). W tej grupie znajdują się oświadczenia powołujące się lub opisujące:

- a) rolę składnika odżywczego lub innej substancji we wzroście, rozwoju i funkcjach organizmu;
- b) funkcje psychologiczne lub behawioralne;
- c) odchudzanie lub kontrolę masy ciała, lub zmniejszanie poczucia głodu, lub zwiększanie poczucia sytości, lub zmniejszanie ilości energii dostępnej z danego sposobu odżywiania się.

II grupa – oświadczenia zdrowotne dotyczące zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci (art. 14 rozporządzenia 1924/2006).

Oświadczenia zdrowotne mogą być stosowane po przeprowadzeniu oceny naukowej. Zgodnie z aktualnym prawem ocena taka jest przeprowadzana przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA).

Obecnie rozporządzenie 1924/2006 nie zawiera wykazu dozwolonych oświadczeń zdrowotnych. Zgodnie z procedurą rozporządzenia wykaz taki powstanie po merytorycznej ocenie oświadczeń zgłoszonych przez kraje członkowskie, dokonanej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności. Obecnie trwają prace nad oceną naukową zgłoszonych oświadczeń. Lista oświadczeń innych niż dotyczące zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci, podlegających ocenie jest umieszczona na stronach www.efsa.eu. Zgodnie z rozporządzeniem w przypadku oświadczeń z art. 13 Komisja Europejska w terminie do 31 stycznia 2010 r. przyjmie wykaz zaakceptowanych oświadczeń. Natomiast oświadczenia z art. 14 mogą być stosowane na podstawie decyzji Komisji Europejskiej, opracowanej na podstawie naukowej opinii EFSA, na wniosek poszczególnych przedsiębiorców.

Podstawy naukowe

Ocena naukowa oświadczeń jest zagadnieniem bardzo złożonym. Wiele oświadczeń umieszczanych na etykietach i wykorzystywanych w reklamach żywności dotyczy substancji, których korzystne działanie nie zostało wykazane lub co do których nie istnieje jeszcze jednoznaczne stanowisko naukowe. W odniesieniu do substancji, których dotyczy oświadczenie, uzyskać należy potwierdzenie ich korzystnego działania odżywczego lub fizjologicznego. Głównym aspektem brany pod uwagę przy stosowaniu

oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych powinno być potwierdzenie naukowe, a podmioty działające na rynku spożywczym, stosując takie oświadczenia, powinny je uzasadniać. Oświadczenie powinno być potwierdzone naukowo poprzez uwzględnienie ogółu dostępnych danych naukowych i poprzez ocenę mocy naukowej dowodów.

Dobre praktyki żywieniowe

Oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne powinno być zgodne z ogólnie przyjętymi zasadami żywieniowymi i zdrowotnymi. Nie powinno stanowić zachęty lub przyzwolenia dla nadmiernego spożycia jakiegokolwiek żywności lub dyskredytować dobre praktyki żywieniowe. Z uwagi na pozytywny wizerunek żywności opatrzonej oświadczeniami żywieniowymi i zdrowotnymi oraz potencjalny wpływ, jaki ta żywność może mieć na zwyczaje żywieniowe i całkowite spożycie składników odżywczych, konsument powinien mieć możliwość oceny ich ogólnej jakości żywieniowej. Dlatego też obowiązkowe jest podawanie wartości odżywczej na wszystkich środkach spożywczych opatrzonych oświadczeniami zdrowotnymi.

Profile żywieniowe

Omawiając zagadnienia dotyczące oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, należy wspomnieć o kwestii profili żywieniowych. Nadrzędnym celem jest uniknięcie sytuacji wprowadzającej w błąd konsumenta. Żywność, która jest promowana przy użyciu odpowiednich oświadczeń, może być postrzegana przez konsumentów jako produkt o korzystniejszych właściwościach odżywczych, fizjologicznych lub zdrowotnych niż podobne lub inne produkty. Może to spowodować spożycie poszczególnych składników odżywczych lub innych substancji w sposób, który byłby niezgodny z zaleceniami naukowymi. Aby zapobiec takiemu niekorzystnemu efektowi, rozważa się wprowadzenie pewnych ograniczeń odnośnie do obecności niektórych substancji w produktach opatrzonych oświadczeniami żywieniowymi lub zdrowotnymi.

Stosowanie kryterium profili składników odżywczych miałoby na celu uniknięcie sytuacji, w których oświadczenia żywieniowe lub zdrowotne maskują ogólny status żywieniowy produktu żywnościowego. Przy ustalaniu profili składników odżywczych brane są pod uwagę zawartości poszczególnych składników odżywczych i substancji o działaniu odżywczym lub fizjologicznym, szczególnie takich, jak: tłuszczy, tłuszcze nasycone, izomery trans kwasów tłuszczowych, sól/sód i cukry, których nadmierne spożycie w ramach ogólnej diety nie jest wskazane, jak również wielo- i jednonienasycone kwasy tłuszczowe, przyswajalne węglowodany inne niż cukry, witaminy, składniki mineralne, białka i błonnik pokarmowy. Przy określaniu profili składników odżywczych brane są pod uwagę różne kategorie żywności, jak również jej miejsce i rola w ogólnej diecie, z należywym uwzględnieniem różnych zwyczajów żywieniowych i modeli konsumpcji.

Obecnie w Komisji Europejskiej trwają dyskusje nad opracowaniem profili żywieniowych z uwzględnieniem stanowiska Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności.

Rozdział 8

Obrót żywnością z krajami trzecimi

8.1. Wymagania przy eksporcie do krajów trzecich *(doc. Tadeusz Kubiński)*

W przypadku kwalifikacji zakładu na rynek państw trzecich, omawiana wcześniej instrukcja¹ rozróżnia trzy grupy państw trzecich:

- państwa, do których wywóz produktów pochodzenia zwierzęcego wymaga posiadania decyzji nadającej uprawnienia do produkcji na rynek danego państwa trzeciego oraz spełnienia specyficznych wymagań określonych przez to państwo (w świadectwie, przepisach sanitarno-weterynaryjnych);
- państwa, do których wywóz produktów pochodzenia zwierzęcego uzależniony jest od wyników kontroli przeprowadzonej przez właściwy organ tego państwa;
- państwa, do których wywóz produktów pochodzenia zwierzęcego nie wymaga posiadania decyzji nadającej uprawnienia do produkcji na rynek danego państwa trzeciego lub które nie dostarczyły do Głównego Inspektoratu Weterynarii stosownych wymagań.

Każde państwo trzecie ma prawo do przedstawienia swoich wymagań w świadectwie zdrowia dla określonych produktów.

Zestawienie wymagań importowych państw trzecich zawiera załącznik nr 2 do Instrukcji.

8.2. Przywóz z krajów trzecich *(mgr Urszula Pelzner)*

Zgodnie z rozporządzeniem 178/2002 o ogólnych zasadach prawa żywnościowego (art. 11) żywność importowana do UE musi być zgodna z wymogami prawa żywnościowego lub warunkami uznanymi przez UE za przynajmniej im odpowiadające, lub w przypadku, gdy istnieją konkretne umowy między UE i krajem wywozu, z wymogami zawartymi w tych umowach.

Niezbędne jest zapewnienie, że przywożona żywność podlega przynajmniej takim samym normom higieny jak żywność produkowana we Wspólnocie lub normom równoważnym. W odniesieniu do higieny przywożonej żywności muszą być spełnione odpowiednie wymogi prawa żywnościowego ustanowione w rozporządzeniu 852/2004, w tym ogólne i szczególne wymogi higieny, wdrożenie systemu HACCP oraz rejestracja lub zatwierdzenie zakładu przez urzędową kontrolę.

Import żywności do UE

Istnieją trzy odmienne systemy importowe dla:

- żywności pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, mleko, ser itd.),
- żywności pochodzenia niezwierzęcego (owoce, warzywa, zboża),
- żywności zawierającej zarówno przetworzone składniki pochodzenia zwierzęcego, jak i składniki pochodzenia niezwierzęcego – żywność mieszana (np. mrożona pizza z szynką i serem).

¹ Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWhig-500-3/08 z 20 marca 2008 r.

Żywność pochodzenia zwierzęcego

W przypadku przywozu z krajów trzecich żywności pochodzenia zwierzęcego państwo eksportujące musi być na europejskiej liście zatwierdzonych państw (musi mieć kompetentne władze weterynaryjne, przejść kontrolę UE itd.)

Zakład eksportujący (np. rzeźnia, przetwórnia mięsa itp.) musi być na europejskiej liście zatwierdzonych zakładów.

Import mięsa lub produktów mięsnych musi być dokonany przez zatwierdzony posterunek weterynaryjnej kontroli granicznej (każda partia podlega sprawdzeniu dokumentów, identyfikacji, a niekiedy także kontroli fizycznej). Wszystkie odpowiednie wymagania muszą być spełnione: higiena i HACCP zgodnie z rozporządzeniami 852/2004 i 853/2004 oraz inne wymagania (dotyczące substancji dodatkowych, zanieczyszczeń itp.), a także wymagania specyficzne dla żywności pochodzenia zwierzęcego (zdrowie i ochrona zwierząt)

Żywność pochodzenia niezwierzęcego

W przypadku przywozu z krajów trzecich żywności pochodzenia niezwierzęcego nie ma potrzeby bycia na listach UE (zarówno państwo, jak i zakład) – importer odpowiada za to, że zakład eksportujący spełnił wszystkie odpowiednie wymagania.

Wszystkie odpowiednie wymagania muszą być spełnione przez zakłady w państwach trzecich: higiena i HACCP zgodnie z rozporządzeniem 852/2004 oraz inne wymagania (odnośnie do substancji dodatkowych, zanieczyszczeń itp.)

W przypadku niektórych roślin mogą być wymagane świadectwa fitosanitarne (zdrowia roślin) wydawane przez krajowe inspekcje ochrony roślin państw eksportujących.

Żywność mieszana

W przypadku przywozu z krajów trzecich do UE żywności, która zawiera zarówno składniki pochodzenia roślinnego, jak i zwierzęcego nie ma potrzeby bycia na listach UE (zarówno państwo, jak i zakład)

Importer musi wykazać (poprzez dokumentację), że składniki pochodzenia zwierzęcego spełniają wymagania odnoszące się do produktów pochodzenia zwierzęcego i pochodzą z zatwierdzonych państw/zakładów na liście europejskiej.

Wszystkie odpowiednie wymagania higieniczne oraz wdrożenie systemu HACCP muszą być spełnione przez zakłady w państwach trzecich zgodnie z rozporządzeniem 852/2004 oraz inne wymagania (dotyczące substancji dodatkowych, zanieczyszczeń itp.)

Przywóz z krajów trzecich jest możliwy, jeżeli państwo trzecie wysyłki znajduje się w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 11 rozporządzenia (WE) nr 854/2004 („Wykaz państw trzecich i części państw trzecich, z których jest dozwolony przywóz wymienionych produktów pochodzenia zwierzęcego”), obejmującym państwa trzecie, z których przywóz danego produktu jest dozwolony. Wykaz ten jest uaktualniany.

Państwa trzecie znajdują się w wykazach tylko w przypadku, gdy w danym państwie miała miejsce kontrola komisji i dowiodła, że właściwy organ zapewnia odpowiednie gwarancje określone w art. 11 ust. 4.

Została wydana również decyzja Komisji z 17 kwietnia 2007 r. dotycząca wykazu zwierząt i produktów mających podlegać kontroli w punktach kontroli granicznej na mocy dyrektywy Rady 91/496/EWG i 97/78/WE. Ustanawia ona przepisy dotyczące zwierząt i produktów podlegających kontrolom wetery-

naryjnym w punktach kontroli granicznej przy ich wprowadzaniu do Wspólnoty zgodnie z dyrektywami 91/496/EWG i 97/78/WE. W załączniku I podano wykaz zwierząt i produktów podlegających kontrolom weterynaryjnym.

Ustawa z 27 sierpnia 2003 r. o weterynaryjnej kontroli granicznej w art. 1 określa zasady przeprowadzania weterynaryjnej kontroli granicznej zwierząt i produktów wprowadzanych z państw trzecich na jedno z terytoriów Unii Europejskiej. W art. 1a. jest zapis, że produkty, o których mowa w art. 1, poddaje się dodatkowo urzędowej kontroli, o której mowa w rozporządzeniu (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.

8.3. Listy zatwierdzonych zakładów *(doc. Tadeusz Kubiński)*

Listy zatwierdzonych zakładów znajdują się na stronie Głównego Inspektoratu Weterynarii: www.wetgiw.gov.pl

Usługi Enterprise Europe Network

Funkcjonująca od 1 stycznia 2008 r. Enterprise Europe Network jest europejską siecią oferującą bezpłatne, kompleksowe usługi informacyjno-szkoleniowe i doradcze dla małych i średnich przedsiębiorstw. Sieć, powstała na bazie dwóch uprzednio działających na rzecz sektora MSP sieci: Euro Info Centres i Innovation Relay Centres, łączy w sobie ich dorobek i zalety.

Enterprise Europe Network świadczy na rzecz małych i średnich przedsiębiorstw szerokie spektrum bezpłatnych usług, które mają pomóc w pełni rozwinąć ich potencjał i zdolności innowacyjne. Dodatkowo pełni ona także rolę pośrednika, umożliwiającego instytucjom Unii Europejskiej pełniejszą orientację w potrzebach małych i średnich przedsiębiorstw.

Ośrodki sieci afiliowane przy różnych organizacjach wspierających rozwój gospodarczy, takich jak izby przemysłowo-handlowe, agencje rozwoju regionalnego, centra wspierania przedsiębiorczości, działają na zasadzie non-profit. Źródłem finansowania ich działalności są środki unijne oraz budżet państwa.

Obecnie w Europie i krajach basenu Morza Śródziemnego działa ponad 500 jednostek sieci. Enterprise Europe Network to jednak więcej niż pojedyncze instytucje rozmieszczone w różnych krajach i regionach. Wyjątkowa wartość i możliwości sieci wypływają ze ścisłej współpracy ośrodków, która umożliwia im szybkie uzyskiwanie i przekazywanie informacji.

Działalność ośrodków sieci opiera się na zasadzie „zawsze właściwych drzwi”, co oznacza, iż wszystkie MSP, które zwrócą się z konkretnym zapytaniem, otrzymają niezbędne informacje i dostęp do zindywidualizowanych usług dostosowanych do ich potrzeb, przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii i zaangażowaniu adekwatnych merytorycznie ośrodków sieci.

Ośrodek przy Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości działa w ramach konsorcjum o nazwie

Central Poland – Business Support Network (CP-BSN).

W skład tego konsorcjum wchodzi następujące organizacje:

- Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości (koordynator) – Warszawa,
- Instytut Mechanizacji Budownictwa i Górnictwa Skalnego – Warszawa,
- Fundacja Rozwoju Przedsiębiorczości – Łódź,
- Toruńska Agencja Rozwoju Regionalnego – Toruń,
- Stowarzyszenie „Wolna Przedsiębiorczość” – Gdańsk,
- Centrum Transferu Technologii – Gdańsk.

Więcej informacji:

Ośrodek Enterprise Europe Network

ul. Pańska 81/83

00-834 Warszawa

e-mail: coordinator_cpbsn@parp.gov.pl

www.een.org.pl

tel. + 48 22 432 71 02, faks + 48 22 432 70 46

czynny w godz. 9:00–16:00

Działalność i oferta KUKE S.A.

Korporacja Ubezpieczeń Kredytów Eksportowych Spółka Akcyjna (KUKE S.A.), działająca od 1991 roku, jest instytucją ubezpieczeniową z większościovym udziałem Skarbu Państwa, której podstawowym zadaniem jest wspieranie małych, średnich i dużych przedsiębiorców w prowadzeniu działalności handlowej zarówno na rynku krajowym, jak i rynkach zagranicznych, za pomocą instrumentów ubezpieczeniowych.

Oferta produktowa KUKE S.A. została skonstruowana z myślą o najważniejszych potrzebach polskich przedsiębiorstw, realizujących wymianę handlową z partnerami krajowymi i zagranicznymi:

- chroni przed utratą należności z powodu nieuregulowania płatności z odroczonym terminem zapłaty przez kontrahenta, zapewniając bezpieczeństwo obrotu i płynność finansową,
- wspiera rozwój sprzedaży poprzez zdobywanie nowych rynków zbytu i ułatwia finansowanie działalności eksportowej,
- chroni i wspiera finansowanie polskich inwestycji za granicą.

Posiadanie zabezpieczenia w postaci polisy KUKE S.A. przynosi dodatkowe korzyści:

- daje możliwość oferowania bardziej konkurencyjnych warunków płatności i zwiększa szanse na intratne zamówienia,
- pozwala skoncentrować się na podstawowej działalności firmy, nie zaś na ocenie finansowej wiarygodności partnerów handlowych,
- ułatwia pozyskanie kredytu lub finansowania w drodze faktoringu, gdyż może stanowić ich zabezpieczenie.

KUKE S.A. jako jedyna instytucja w Polsce oferuje ubezpieczenia gwarantowane przez Skarb Państwa, pozwalające chronić transakcje handlowe z partnerami z krajów podwyższonego ryzyka (m.in. Rosji, Ukrainy, Białorusi, Armenii, Azerbejdżanu, Gruzji itp.).

Przedsiębiorcy z branży spożywczej są szczególnie ważni dla KUKE S.A., gdyż udział ich obrotów w całkowitym obrocie ubezpieczanym przez KUKE S.A. wynosi blisko 8%. Tak wysoki wskaźnik dotyczy zarówno obrotów realizowanych w kraju, jak i eksporcie, w tym do naszych wschodnich sąsiadów.

Kto może skorzystać ze wsparcia KUKE S.A.?

Ubezpieczenia KUKE S.A. adresowane są do przedsiębiorców:

- mających siedzibę w Polsce,
- realizujących sprzedaż towarów i usług o charakterze konsumpcyjnym do kontrahentów krajowych i zagranicznych z odroczonym terminem płatności,
- planujących ekspansję swoich towarów i usług na rynkach zagranicznych,
- planujących realizację projektu inwestycyjnego za granicą.

W przypadku ubezpieczeń gwarantowanych przez Skarb Państwa ochrona ubezpieczeniowa może obejmować eksport **krajowych** towarów i usług, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki z 06.08.2001 r. (Dz. U. Nr 101 poz. 1097) w sprawie maksymalnego, procentowego udziału składników pochodzenia zagranicznego w eksportowanym w ramach kontraktu produkcie finalnym, umożliwiającego uznanie tego produktu za krajowy.

Zakres udzielanej ochrony

Ubezpieczenia KUKE S.A. zapewniają ochronę zapłaty należności:

- od ryzyka handlowego (ze strony dłużnika), np. bankructwo, zwłoki w wypełnianiu zobowiązań płatniczych przez dłużnika;

- od ryzyka politycznego (z przyczyn leżących po stronie kraju realizacji eksportu), np. ogłoszenie powszechnego moratorium płatniczego przez rząd państwa, zmianę aktów prawnych lub decyzji rządu bądź innego organu państwowego państwa dłużnika lub państwa trzeciego, które uczestniczy w realizacji kontraktu, uniemożliwiających wykonanie kontraktu;
- w przypadku ubezpieczeń gwarantowanych przez Skarb Państwa również od ryzyka określanego jako siła wyższa, czyli zdarzeń o charakterze katastrofalnym (wybuch poza granicami Polski działań wojennych, powstania, zamieszki, cyklon, tajfun, pożar o rozmiarach katastrofalnych, awaria nuklearna itp.).

Rodzaje oferowanych przez KUKĘ S.A. instrumentów ubezpieczeniowych

Ubezpieczenia należności krótkoterminowych

- **Europolisa** – ubezpieczenie dla firm rozpoczynających sprzedaż swoich towarów lub prowadzących wymianę handlową na niewielką skalę z partnerami z Polski i wybranych krajów europejskich. Umożliwia ubezpieczenie należności nawet od jednego kontrahenta lub pojedynczej transakcji bez opłat za ocenę i nadzorowanie ryzyka kontrahentów przy maksymalnym terminie odroczenia płatności do 180 dni.
- **Pakietowe ubezpieczenie należności krajowych i eksportowych** – produkt dla firm działających zarówno na rynku krajowym, jak i rynkach zagranicznych, umożliwia ubezpieczenie wszystkich należności od kontrahentów krajowych i zagranicznych z większości krajów świata, pozwalając na kompleksową obsługę należności przedsiębiorstwa i zapewniając bezpieczeństwo obrotu, chroni należności z terminem płatności poniżej 2 lat w eksporcie oraz 1 roku w przypadku sprzedaży krajowej, jego elastyczność umożliwia dopasowanie polisy do potrzeb i oczekiwań każdego polskiego przedsiębiorstwa.
- **Gwarantowane przez Skarb Państwa ubezpieczenie kontraktów eksportowych od ryzyka nierynkowego** – unikalne ubezpieczenie zapewniające ochronę należności finansowych firmy, która sprzedaje swoje towary lub usługi z odroczonym terminem płatności poniżej 2 lat do kontrahentów z 32 krajów podwyższonego ryzyka, takich jak rynki wschodnie (Ukraina, Rosja czy Białoruś), dodatkowe atuty to możliwość ubezpieczenia pojedynczej transakcji, wysoki poziom ochrony ubezpieczeniowej i brak opłat za ocenę i nadzorowanie ryzyka kontrahentów.

Wszystkie ubezpieczenia krótkoterminowe zapewniają również bezpłatną windykację ubezpieczonych należności.

Ubezpieczenia średnio- i długoterminowe

- **Gwarantowane przez Skarb Państwa ubezpieczenie kontraktów eksportowych – kredyt dostawy** – jedyne w Polsce ubezpieczenie należności wynikających lub związanych z kontraktami eksportowymi na dostawę dóbr inwestycyjnych, dla których odroczony termin płatności wynosi 2 i więcej lat. Umożliwia bezpieczną realizację projektu inwestycyjnego za granicą, ograniczając ryzyko braku zapłaty za zamówiony towar lub usługę istniejące tak przed, jak i po wysyłce towarów lub realizacji usług.
- **Gwarantowane przez Skarb Państwa ubezpieczenie kontraktów eksportowych – kredyt dla nabywcy** – stanowi dogodną formę finansowania sprzedaży bez angażowania środków własnych eksportera, bowiem kredytującym import polskich dóbr lub usług jest bank krajowy lub zagraniczny.

Umożliwia natychmiastowe otrzymanie należności za dostarczony towar lub zrealizowaną usługę.

- **Program „Kredyty eksportowe do Federacji Rosyjskiej”** – program ułatwiający wymianę handlową pomiędzy partnerami polskimi i rosyjskimi przy udziale banków rosyjskich finansujących transakcje eksportowe z odroczonym terminem płatności od 2 do 5 lat.

Ubezpieczenia specjalistyczne

- **Gwarantowane przez Skarb Państwa ubezpieczenie kosztów poszukiwania zagranicznych rynków zbytu** – produkt ubezpieczeniowy, który umożliwia refundowanie do 65% nakładów poczynionych na pozyskanie nowych odbiorców, w przypadku gdy podjęte działania okazały się bezskuteczne.
- **Gwarantowane przez Skarb Państwa ubezpieczenie inwestycji bezpośrednich za granicą** – ma na celu ochronę przedsiębiorcy przed stratami poniesionymi w związku z realizacją inwestycji bezpośredniej za granicą w wyniku zdarzeń określonych jako ryzyko polityczne.

Gwarancje ubezpieczeniowe

Bogata oferta eksportowych gwarancji kontraktowych ułatwiających realizację umów oraz inwestycji:

- **przetargowe** – pisemne zobowiązanie KUKI S.A. do zapłaty kwoty wskazanej w gwarancji w przypadku, gdyby oferent, który wygrał przetarg odmówił podpisania kontraktu na warunkach oferty lub w inny sposób naruszył warunki przetargu, składana jako wadium przez przedsiębiorcę przystępującego do przetargu,
- **zwrotu zaliczki** – pisemne zobowiązanie KUKI S.A. do wypłacenia importerowi oznaczonej kwoty w przypadku, gdyby eksporter nie wykonał umowy i odmówił zwrotu zaliczki,
- **wykonania i dobrego wykonania kontraktu** – pisemne zobowiązanie KUKI S.A. do zapłacenia określonej w gwarancji kwoty, w przypadku gdy eksporter nie wykona bądź nieprawidłowo wykona kontrakt i odmówi naprawienia szkody, zrekompensowania straty bądź też zapłacenia kar umownych, tym rodzajem gwarancji importer zabezpiecza się przed wszystkimi negatywnymi konsekwencjami niewłaściwego wykonania kontraktu;
- **regwarancje** będące zabezpieczeniem gwarancji wskazanych powyżej wystawionych przez bank, w przypadku importu towarów:
- **gwarancje celne i akcyzowe** – gwarancje na zabezpieczenie zapłaty kwoty należności z długu celnego i akcyzy.

W ramach gwarancji ubezpieczeniowych gwarantowanych przez Skarb Państwa KUKI S.A. oferuje również **gwarancje zapłaty należności związanych z akredytywami** na rzecz banków, którym przysługują należności z tytułu potwierdzenia, dyskonta lub postfinansowania akredytyw otwartych przez banki mające siedzibę poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

W celu zawarcia umowy ubezpieczenia należy złożyć odpowiedni wniosek na formularzu ustalonym przez KUKI S.A. dostępnym na stronach www.kuke.com.pl.

Korporacja Ubezpieczeń Kredytów Eksportowych Spółka Akcyjna

00-121 Warszawa, ul. Sienna 39

tel.: (48 22) 356 83 00, fax: (+48 22) 313 01 20

infolinia: 0 801 805 853 lub (+48 22) 313 08 53

strona internetowa: www.kuke.com.pl, e-mail: market@kuke.com.pl

Bibliografia

1. Bezpieczeństwo żywności i składniki odżywcze

1. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
2. „Otyłość, żywienie, aktywność fizyczna, zdrowie Polaków” red. M. Jarosz, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2006.
3. Ludwicki J.K., Kostka G.: Przekroczenia dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności zgłoszone do oceny ryzyka zgodnie z procedurami RASFF w Polsce. Roczn. PZH 2008, 59, nr 4, 389–396.
4. Wojciechowska-Mazurek M., Starska K., Brulińska-Ostrowska E., Plewa M., Biernat U., Karłowski K.: Monitoring zanieczyszczenia żywności pierwiastkami szkodliwymi dla zdrowia. Część I. Produkty zbożowe pszenne, warzywne, cukiernicze oraz produkty dla niemowląt i dzieci (rok 2004). Roczn. PZH 2008, 59, nr 3, 251–266.
5. Mojska H., Gielecińska I., Marecka D., Kłys W.: Badania nad wpływem składników surowcowych i czynników technologicznych na poziom akryloamidu we frytkach ziemniaczanych. Roczn. PZH 2008, 59, nr 2, 163–172.
6. Stan sanitarny kraju w 2007 roku. www.pis.gov.pl
7. Directive 2002/46/EC of the European Parliament and Council of 10 June 2002 on the approximation of the Member States relating to food supplements.
8. Jarosz M, Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Red. IŻŻ, PZWL, 2008.
9. Orientation paper on the setting of maximum and minimum amounts for vitamins and minerals in foodstuffs, Document prepared by Directorate-General Health and Consumer Protection, 2007.
10. Risk management of vitamins and minerals: a risk categorization model for the setting of maximum levels in food supplements and fortified foods, D.P. Richardson, Food Science and Technology Bulletin: Functional Foods 4 (6) 51–66.
11. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 19 grudnia 2002 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności i warunków ich stosowania (Dz. U. Nr 27, poz. 237).
12. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 9 października 2007r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (Dz. U. Nr 196, poz. 1425).
13. Rozporządzenie nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji.
14. Suplementy witamin i składników mineralnych: model zarządzania ryzykiem, Weryfikacja tłumaczenia, K. Stoś, Żywienie Człowieka i Metabolizm, XXXII, nr 2, 2005.
15. Szponar L., Sekuła W., Rychlik E., Ołtarzewski M., Figurska K.: Badania indywidualnego spożycia żywności i stanu odżywienia w gospodarstwach domowych, Prace IŻŻ 101, 1–897, 2003, Warszawa, IŻŻ.
16. Tolerable upper intake levels for vitamins and minerals, Report European Food Safety Authority, 2006.
17. Ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225).

2. System HACCP

1. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. 27 września 2006 r.).
2. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
3. Polska Norma PN-EN ISO 22000:2006 Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego.
4. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
5. Polska Norma PN-EN ISO 22000:2006 Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego.
6. Polska Norma PN-N ISO 19011:2003 Wytyczne dotyczące auditowania systemów zarządzania jakością i/lub zarządzania środowiskowego.
7. Projekt – Wytyczne dotyczące wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz ułatwiania wdrożenia zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego – SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc).
8. http://pl.wikipedia.org/wiki/Audyt_wewnetrzny
9. Internetowy słownik łaciński on line – <http://stronyslawka.ovh.org/lacina/>
10. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
11. Projekt – Wytyczne dotyczące wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz ułatwiania wdrożenia zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego – SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc).

3. Opakowania żywności

1. PN-EN 14182. Opakowania. Terminologia. Terminy podstawowe i definicja. 2005.
2. Ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225).
3. Rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. L 338).
4. Świątecka D., Podsiadło H.: Wymagania stawiane opakowaniom do produktów spożywczych i metody badania tych opakowań. Opakowanie. 9. 2007.
5. Mroziński A., Kikiewicz Z.: Innowacyjność i ekologia opakowań żywności. Świat opakowań. www.opakowania.com.pl/technologie/technologie.asp?id=1706.
6. Gajewski M.: Opakowania ze zmodyfikowaną atmosferą. Hasło ogrodnicze 5. 2005.
7. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 450/2009 z 29 maja 2009 r. w sprawie aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. L 135).
8. Rymarz G.: Ważenie. Dozowanie. Pakowanie, nr 2, vol. 18 (2005).
9. Ćwiek-Ludwicka K.: Materiały i urządzenia aktywne i inteligentne. Bezpieczeństwo i Higiena Żywności. 1/12/2004).
10. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2023/2006 z 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. L 384).
11. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 22 czerwca 2007 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw

sztucznych, a także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami (Dz. U. Nr 129, poz. 904).

12. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 30 października 2008 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, a także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami (Dz. U. Nr 205, poz. 1285).
13. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. Nr 17, poz. 113).

4. Znakowanie żywności

1. Rozumienie znakowania żywności przez konsumentów europejskich. <http://www.federacja-konsumentow.org.pl>
2. Ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225).
3. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966).
4. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 25 lipca 2007 r. w sprawie znakowania żywności wartości odżywczą (Dz. U. Nr 137, poz. 967).
5. Rozporządzenie (WE) Nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych i niektórych innych substancji (Dz. Urz. WE L 404).
6. Projekt rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności 2008/0028 (COD) <http://eur-lex.europa.eu>
7. Dyrektywa Rady 90/496/EWG z 24 września 1990 r. w sprawie oznaczania wartości odżywczej środków spożywczych (D. Urz. WE L 276).
8. Dyrektywa Komisji 2008/100/WE z 28 października 2008 r. zmieniająca dyrektywę 90/496/EWG w sprawie oznaczania wartości odżywczej środków spożywczych w odniesieniu do zalecanego dziennego spożycia współczynników przeliczeniowych na energię oraz definicji (Dz. Urz. WE L 285).

5. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne

1. Rozporządzenie (WE) Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (sprostowanie Dz. Urz. UE L 12 z 18.01.07, s. 3).
2. Przewodnik naukowo-techniczny dotyczący przygotowania i przedstawiania wniosku o udzielenie zezwolenia na oświadczenie zdrowotne, Dziennik EFSA (2007) 530, 1–44.

6. Wymogi dla produktów pochodzenia zwierzęcego / Kontrola

1. Rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 3 października 2002 r. ustanawiającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi
2. Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy, dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego, przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz w przepisach UE wydanych w trybie tego rozporządzenia.

3. Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy, dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego, przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz w przepisach UE wydanych w trybie tego rozporządzenia.
4. Rozporządzenie (WE) nr 999/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady z 22 maja 2001 r. ustanawiające zasady, dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych przenośnych gąbczastych encefalopatii.
5. Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 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.
6. Decyzja Komisji z 17 kwietnia 2007 r. dotycząca wykazu zwierząt i produktów mających podlegać kontroli w punktach kontroli granicznej na mocy dyrektyw Rady 91/496/EWG i 97/78/WE.
7. Ustawa z 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
8. Ustawa z 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego.
9. Ustawa z 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt.
10. Ustawa z 27 sierpnia 2003 r. o weterynaryjnej kontroli granicznej.
11. Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWhig-500-3/08 z 20 marca 2008 r. w sprawie postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej przy zatwierdzaniu zakładów, zatwierdzaniu warunkowym oraz rejestracji zakładów sektora spożywczego, zawieszaniu i cofaniu zatwierdzenia zakładom.
12. Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWlab-520-10/09 z 10 marca 2009 r. w sprawie zakresu i sposobu realizacji krajowego programu badań kontrolnych substancji niedozwolonych, pozostałości chemicznych, biologicznych, produktów leczniczych i skażeń promieniotwórczych u zwierząt, w produktach pochodzenia zwierzęcego oraz w wodzie przeznaczonej do pojenia zwierząt.
13. Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWhig – 500 – 11/07 z 14 sierpnia 2007 r. w sprawie określenia na podstawie analizy ryzyka częstotliwości kontroli podmiotów sektora spożywczego objętych urzędowym nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.
14. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 19 czerwca 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa drobiowego.
15. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 29 czerwca 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych oraz innych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku.
16. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 18 grudnia 2006 r. w sprawie sposobu prowadzenia rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego.
17. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 29 marca 2006 r. w sprawie wymagań, jakim powinien odpowiadać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego.
18. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 28 lipca 2006 r. w sprawie sposobu postępowania z substancjami niedozwolonymi, pozostałościami chemicznymi, biologicznymi, produktami leczniczymi i skażeniami promieniotwórczymi u zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego
19. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23 czerwca 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji oraz dla niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego wprowadzanych na rynek.
20. Rozporządzenie Rady Ministrów z 12 maja 2009 r. w sprawie wprowadzenia „Krajowego programu zwalczania niektórych serotypów salmonelli w stadach brojlerów gatunku kura (Gallus gallus)” na 2009 r. oraz „Krajowego programu zwalczania niektórych serotypów Salmonelli w stadach niosek gatunku kura (Gallus gallus)” na 2009 r.

21. Rozporządzenie Rady Ministrów z 28 marca 2007 r. w sprawie wprowadzenia „Krajowego programu zwalczania niektórych serotypów Salmonelli w stadach hodowlanych gatunku kura (*Gallus Gallus*)” na lata 2007–2009.
22. Malinowska T.: Inspekcje i ogólny zakres ich kompetencji w nadzorze nad jakością żywności. *Życie Weterynaryjne* 2005 80(5).
25. Leki weterynaryjne i zanieczyszczenie środowiskowe w żywności i paszach – aspekty analityczne i ochrona zdrowia publicznego. Konferencja naukowa, Puławy, czerwiec 2009.
26. Ustawa z 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych Dz.U. 05.187.1577 ze zm.

7. Wymogi higieniczno-sanitarne dla zakładów / Higiena i stan zdrowia pracowników

1. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
2. Rozporządzenie (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny produktów żywnościowych.
3. Rozporządzenie Komisji (WE) NR 2073/2005 z 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych, dotyczących środków spożywczych.
4. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2074/2005 z 5 grudnia 2005 r. ustanawiające środki wykonawcze w odniesieniu do niektórych produktów objętych rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 i do organizacji urzędowych kontroli na mocy rozporządzeń nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004, ustanawiające odstępstwa do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i zmieniające rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004.
5. Rozporządzenie Komisji (WE) NR 1441/2007 z 5 grudnia 2007 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
6. Rozporządzenie Komisji (WE) NR 1019/2008 z 17 października 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych.
7. Ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
8. Ustawa z 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.
9. Guidance Document – Key questions related to import requirements and the new rules on food hygiene and official food controls.

Załącznik II, sekcja III do rozporządzenia nr 853/2004

Informacje dotyczące łańcucha żywnościowego zwierząt kierowanych do uboju

Miejscowość
Kod
Powiat

nr posesji
Poczta
Gmina

Nr gospodarstwa

Imię i nazwisko właściciela lub nazwa

Deklaracje właściciela zwierząt

Ilość sztuk
Zwierzęta wywożone do rzeźni (nazwa, adres, WNI)
gatunek
nr środka transportu

Informacje dotyczące leczenia zwierząt

nie*
okres karencji
tak*
Stosowane preparaty lecznicze
Zwierzęta były leczone
okres stosowania

Od

Do

Od

Do

Od

Do

Od

Do

imię i nazwisko lek. wet. prowadzącego leczenie

Adres

Informacje dotyczące występowania chorób zakaźnych

tak*
nie*
gatunek zwierząt
Nazwa choroby
Gospodarstwo było objęte rygiorem zwalczania chorób zakaźnych
czas trwania

Od

Do

Od

Do

Informacje dotyczące żywienia zwierząt

Zwierzęta były karmione paszą pochodzącą z: wytwórci pasz/własne gospodarstwo*

Nazwa i adres zakładu

nr zakładu/nr gospodarstwa

Data

Stosowane dodatki paszowe

Nazwa dodatku paszowego

Informacje dotyczące badań monitoringowych

W gospodarstwie pobierano do badań monitoringowych

Krew**

Mocz**

Woda**

Mleko**

Środki żywienia zwierząt**

Informacje dotyczące podjętych środków kontroli

dodatki paszowych
leków weterynaryjnych
właściwego stosowania

tak*

nie*

tak*

nie*

Informacje dotyczące programów nadzoru i kontroli

Gospodarstwo posiada programy dotyczące nadzoru i kontroli z zakresu:

zdrowia zwierząt

dobrostanu zwierząt

charakteru i pochodzenia paszy

zdrowia roślin mających wpływ na zdrowie człowieka

czynników odzwierzęcych

tak*

nie**

tak*

nie**

tak*

nie**

tak*

nie**

tak*

nie**

Nie*

Tak*

Czy w gospodarstwie stwierdzono dodatnie wyniki badań

Jeżeli tak, to podać kiedy i jakie:

Data

Czytelny podpis właściciela zwierząt

Wypełnia zakład uboju zwierząt

data uboju

data dostarczenia do uboju

Podpis osoby przyjmującej zwierzęta do uboju

Wypełnia urzędowy lekarz weterynarii

data badania przedubojowego

Poz. dz.

Podpis urzędowego lekarza weterynarii

* Niepotrzebne skreślić

** Dla właściwej odpowiedzi wstawić literę X

Przykładowe wzory zawiadomienia i decyzji (IJHARS)

Nr identyfikacyjny

Miejscowość, data

ZAWIADOMIENIE

o wszczęciu postępowania

Zgodnie z art. 61 § 4 Ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2000r. nr 98, poz. 1071; z późn. zm) zawiadamia się, że

w dniu

zostało wszczęte z urzędu postępowanie w sprawie nieprawidłowego oznakowania partii dane identyfikacyjne partii wielkość produkcji kg, cena netto..... zł/ kg, cena zbytu brutto..... zł/ kg , wartość partii zł, wyprodukowanej przez , w której stwierdzono:

.....

Producent w celu doprowadzenia oznakowania powyższej partii do zgodności z powinien

WI.14-KO-071-57.1/09

W....., 20.04.2009 r.

DECYZJA

Na podstawie art. 29 ust. 1 pkt. 2 w związku z art. 21 oraz art. 3 pkt. 10 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jednolity Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577) i art. 104 k.p.a., działając z urzędu, Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w nakazuje:

poddanie partii, kod identyfikacyjny partii, wartość partii zł. zabiegowi poprawnego oznakowania poprzez :

.....

HACCP – Notatka o niezgodności – przykład

(opracowanie własne Małgorzata Rams-Świętoniowska)

Karta niezgodności Nr.....		Data.....	
Załącznik do Raportu z auditu nr.....		Data auditu.....	
Nazwa auditowanej firmy		Nazwa auditowanego działu	
Opis niezgodności (rodzaj, przyczyna)			
Dokument odniesienia:			
Auditor wiodący:.....		Auditowany:.....	
Data:.....	Podpis:.....	Data:.....	Podpis:.....
Proponowane działania korygujące:			
Termin wykonania:.....			
Odpowiedzialny za realizację działań korygujących			
Imię i nazwisko:.....		Data:.....	Podpis:.....
Komentarz do propozycji działań korygujących			
Auditor wiodący			
Imię i nazwisko:.....		Data:.....	Podpis:.....
Ocena skuteczności działań korygujących (kolejny audit):			
Auditor wiodący			
Imię i nazwisko:.....		Data:.....	Podpis:.....

HACCP – Raport z auditu – przykład

(opracowanie własne Małgorzata Rams-Świętoniowska)

Data przeprowadzenia auditu:		
Nazwa auditowanej firmy	Nazwa auditowanego działu	
Zlecający audit:	Osoby obecne podczas auditu:	
Auditor wiodący:	Auditorzy:	
Cel auditu:		
Zakres auditu:		
Dokumenty odniesienia:		
Numery kart niezgodności:		
Spostrzeżenia i ogólne wnioski:		
Imię i nazwisko:	Data:	Podpis:
Auditor wiodący:		
Auditorzy:		
Auditowany:		

