INSPEKTOR SANIRATNY



BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

Zagadnienia zapewnienia bezpieczeństwa i wysokiej jakości zdrowotnej żywności są coraz bardziej istotne. W ustawie z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia bezpieczeństwo zdrowotne żywności jest określane jako suma warunków, które muszą być spełnione oraz działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością w celu ochrony zdrowia i życia ludzkiego.

W praktyce, z perspektywy przedsiębiorcy zajmującego się żywnością, bezpieczeństwo żywności wynika z:

- przestrzegania ogólnych zasad higieny, które są określone w przepisach prawnych dotyczących produkcji, przetwórstwa, przechowalnictwa, transportu i obrotu żywnością;
- opracowania i wdrożenia procedur kontroli wewnętrznej zapewniających osiągnięcie bezpieczeństwa żywności;
- wprowadzania w zakładach produkcji i przetwórstwa żywności systemów zapewnienia jakości, szczególnie systemu HACCP.

Kwestie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności były istotnym tematem dyskusji podczas negocjacji Polski z Unią Europejską. Pomimo ciągłego podnoszenia standardów higienicznych produkcji żywności i wprowadzania nowoczesnych technologii, coraz częściej dochodzi do ujawniania nowych skandali związanych z bezpieczeństwem żywności, a liczba przypadków zatruć i zakażeń pokarmowych nadal pozostaje wysoka. W 2001 r. Komisja Europejska zażądała od Polski opracowania dokumentu rządowego pod nazwą "Strategia Bezpieczeństwa Żywności w Polsce". Dokument ten kompleksowo opisuje wszystkie działania, które powinny być podejmowane w kraju w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności, stanowiąc jednocześnie kluczowy element systemu ochrony zdrowia ludności w Polsce, zwłaszcza pod względem działań prewencyjnych związanych z żywnością. Koordynację działań w tym obszarze powierzono Ministrowi Zdrowia, a ich praktyczne wdrożenie Instytutowi Żywności i Żywienia w Warszawie.

Celem strategii bezpieczeństwa żywności jest między innymi:

- zapewnienie bezpieczeństwa żywności na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego, obejmując produkcję pierwotną, przetwórstwo, dystrybucję oraz końcowe spożycie przez konsumenta,
- redukcja ryzyka związanych z zatruć pokarmowych, infekcjami oraz innymi chorobami wynikającymi z konsumpcji żywności zanieczyszczonej mikrobiologicznie, chemicznie lub fizycznie oraz minimalizacja strat ekonomicznych,
- efektywne i skuteczne zarządzanie publicznymi kontrolami bezpieczeństwa żywności,
- usprawnienie systemu edukacji zawodowej, w tym szkoleń podyplomowych dla pracowników odpowiedzialnych za kontrolę żywności oraz przedstawicieli zakładów zajmujących się produkcją, przetwórstwem i obrotem żywnością.

Strategia Bezpieczeństwa Żywności obejmuje szereg sektorowych inicjatyw, takich jak:

- tworzenie i egzekwowanie prawa dotyczącego bezpieczeństwa żywności, ściśle zharmonizowanego z wymaganiami Unii Europejskiej,
- wdrażanie i stosowanie w praktyce systemów zapewnienia jakości w zakładach przetwórstwa żywności oraz żywienia zbiorowego, szczególnie systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP),
- opracowywanie poradników i kodeksów dobrej praktyki higienicznej oraz wdrażanie systemu HACCP w różnych sektorach przemysłu spożywczego, żywienia zbiorowego i handlu żywnością,
- przeprowadzanie monitoringu stanu bezpieczeństwa żywności w Polsce,
- utworzenie struktury organizacyjnej na szczeblu krajowym do nadzorowania bezpieczeństwa żywności, integrującej działalność sześciu istniejących organów kontroli żywności,
- rozwój systemu wczesnego ostrzegania przed niebezpiecznymi produktami żywnościowymi pojawiającymi się na rynku,
- utworzenie na poziomie rządowym jednostki odpowiedzialnej za realizację przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczących Europejskiego Urzędu Bezpieczeństwa Żywności.

Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w Polsce w obszarze produkcji, przetwórstwa i obrotu oparty jest na dwóch głównych systemach kontroli: