

A top-down view of various healthy food items arranged on a light grey textured surface. In the center is a large bowl of green salad with spinach, cherry tomatoes, red onions, black olives, and white cheese. To the left is a bowl of granola with almonds and dark chocolate chips. Below the salad is a bowl of orange soup topped with sliced green onions and red chili flakes. To the right is a small bowl of mixed frozen berries. In the top left corner, there is a small white bowl containing sliced green onions.

**Kierownik sekcji  
żywienia zbiorowego  
w szpitalach z elementami  
programu HACCP**

## PODSTAWY PRAWA ŻYWNOŚCIOWEGO

Zgodnie z postanowieniami Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej (TFUE), Unia Europejska (UE) zobowiązuje się do zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzkiego w ramach realizowanych polityk i działań. W związku z tym problematyka bezpieczeństwa żywności stanowi obecnie jeden z kluczowych obszarów działań UE. Zagadnienie to znalazło swoje odzwierciedlenie w definicji prawa żywnościowego, która wskazuje, że „prawo żywnościowe” obejmuje przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne regulujące kwestie dotyczące żywności, szczególnie w zakresie jej bezpieczeństwa, zarówno na poziomie unijnym, jak i krajowym. Ponadto prawo żywnościowe ma na celu przeciwdziałanie praktykom oszukańczym, fałszowaniu żywności oraz działaniom wprowadzającym konsumentów w błąd.

Zwraca się uwagę, że istnieją różnorodne interpretacje pojęcia bezpieczeństwa żywności. W wielu definicjach kluczowym punktem odniesienia jest triada: żywność, konsumpcja, skutek. Podkreśla się, że bezpieczeństwo żywności jest istotnym atrybutem w opinii konsumentów. Jednocześnie konsumenci w podobny sposób oceniają wpływ poszczególnych etapów produkcji, dystrybucji oraz postępowania z żywnością po jej zakupie na jej bezpieczeństwo. Różnice w postrzeganiu zagrożeń wynikają jednak ze stopnia ingerencji w sposób produkcji żywności, jej pochodzenia oraz miejsca sprzedaży. Subiektywne postrzeganie ryzyka związanego z żywnością wskazuje, że konsumenci negatywnie oceniają produkty związane z nowymi technologiami i wysokim stopniem przetworzenia, a pozytywnie odnoszą się do żywności pochodzącej z produkcji ekologicznej oraz tradycyjnej. Główne założenie koncepcji bezpieczeństwa żywności sprowadza się do stwierdzenia, że żywność i jej spożycie nie mogą stanowić źródła szkody lub zagrożenia dla zdrowia konsumenta. Wskazuje się również, że pojęcie bezpieczeństwa żywności nie jest jednoznacznie definiowane nawet w obrębie jednej instytucji czy państwa, a brak jednoznacznych definicji dotyczy także tak ważnych organizacji jak UE. Większość definicji skupia się na zagrożeniach zdrowotnych wynikających z czynników chorobotwórczych, pomijając kwestie oszustw i fałszowania żywności. Dopiero od ostatnich dekad aspekt ekonomiczny bezpieczeństwa żywności zyskuje na znaczeniu.

Znaczący wpływ na definiowanie kategorii bezpieczeństwa żywności mają również kraj pochodzenia autorów oraz lokalne incydenty żywnościowe. Bezpieczeństwo żywności odnosi się zarówno do zagrożeń wynikających ze skażenia i zatrucia żywności (bezpieczeństwo zdrowotne), jak i do skutków oszustw, w tym fałszowania żywności (bezpieczeństwo ekonomiczne żywności). Należy również podkreślić, że różni uczestnicy łańcucha żywnościowego mogą wpływać na poziom bezpieczeństwa żywności zarówno w zakresie zdrowotnym, jak i ochrony interesów ekonomicznych konsumentów.

Celem niniejszego opracowania jest analiza wybranych regulacji prawnych dotyczących bezpieczeństwa żywności, w tym aspektów zdrowotnych i ochrony interesów ekonomicznych konsumentów, oraz przedstawienie możliwości instytucjonalnej ochrony konsumentów na rynku żywności w tym zakresie. W tym celu przeprowadzono kwerendę wybranych regulacji prawnych oraz literatury naukowej. Przegląd wybranych regulacji prawnych dotyczących bezpieczeństwa zdrowotnego żywności

Jednym z kluczowych aktów prawnych w Unii Europejskiej jest Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r., które ustanawia ogólne zasady prawa żywnościowego, powołuje Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz wprowadza procedury związane z bezpieczeństwem żywności [OJ L 31, 1.2.2002]. Jego celem było stworzenie fundamentów dla ochrony zdrowia ludzkiego i interesów konsumentów w kontekście żywności. Określa ono wspólne zasady, obowiązki, ustalenia i procedury organizacyjne, które wspierają podejmowanie decyzji w zakresie bezpieczeństwa żywności i pasz. Dotyczy to wszystkich etapów produkcji, przetwarzania oraz dystrybucji żywności i pasz, z wyjątkiem produkcji na własny użytek lub domowego przygotowywania żywności. Kluczowym aspektem regulacji jest określenie warunków zapewniających "bezpieczeństwo żywności", co w UE oznacza rozszerzenie tego pojęcia na wszystkie etapy łańcucha żywnościowego. Definicja obejmuje procesy produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz paszy przeznaczonej dla zwierząt hodowlanych [OJ L 31, 1.2.2002].

Prawo UE nie definiuje bezpośrednio pojęcia „bezpieczeństwa żywności”, ale ustanawia kryteria oceny żywności w kontekście ochrony zdrowia ludzkiego, używając terminu „żywność niebezpieczna” jako żywności szkodliwej lub niewłaściwej do spożycia przez ludzi [Korzycka