

Regina
Wierzejska

Bezpieczeństwo żywności w Polsce w okresie członkostwa w Unii Europejskiej

DOI 10.15199/65.2015.2.1

Już w 1928 r. rozporządzenie o dozorze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku podnosiło w Polsce kwestie jakości zdrowotnej żywności. Od tamtego czasu wraz z rozwojem produkcji żywności sukcesywnie poszerzał się zbiór aktów prawa żywnościowego i obecnie jest jedną z najbardziej uregulowanych dziedzin życia. Masowa produkcja żywności, nowe technologie i nowe zagrożenia środowiskowe wymagają stałej dbałości o bezpieczeństwo żywności. Groźne przypadki zagrożeń dla zdrowia ze strony żywności to duże wyzwanie dla funkcjonujących procedur bezpieczeństwa, które – paradoksalnie – dzięki takim przypadkom mogą być wciąż udoskonalane.

Wraz z przystąpieniem Polski do Unii Europejskiej zaczęło obowiązywać prawo wspólnotowe – dyrektywy i rozporządzenia, a zniesiono obligatoryjność stosowania Polskich Norm i norm branżowych. Zgodnie z warunkami prawa żywnościowego żaden szkodliwy środek spożywczy nie może być wprowadzony na rynek, a największą odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności ponosi jej producent. W celu weryfikacji przestrzegania przepisów prawnych i zapewnienia jakości, żywność jest poddawana stałej, urzędowej kontroli. W Polsce sprawują ją cztery inspekcje: Państwowa Inspekcja Sanitarna, Inspekcja Weterynaryjna, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Inspekcja Handlowa [5, 12].

SYSTEMY ZAPEWNIENIA JAKOŚCI

Istotnym warunkiem jakości zdrowotnej żywności jest stosowanie procedur zapobiegawczych przez wdrażanie dobrej praktyki higienicznej (GHP), produkcyjnej (GMP) oraz systemu krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Od 1 maja 2004 r. każdy przedsiębiorca sektora spożywczego w Polsce przyjął na siebie obowiązek wdrażania systemu HACCP, polegającego na stałym monitorowaniu zagrożeń w miejscu ich powstawania [5]. Zmiany we wprowadzaniu przez przedsiębiorców zasad GHP/GMP i HACCP w latach 2007–2013 ilustruje **rysunek 1**. Z każdym rokiem wzrasta liczba zakładów przemysłowych, w których wdrożono systemy zapewnienia jakości; obecnie GHP/GMP stosuje 78,3% firm, a HACCP – 45,4%. Właściciele małych firm, działających na lokalnym rynku spożywczym podkreślają, że wprowadzenie tych procedur pozwoliło im utrzymać działalność gospodarczą po wejściu do UE [13].

STAN HIGIENICZNO-SANITARNY zakładów produkcji żywności i żywienia

Dzięki sukcesywnie wdrażanym przez przedsiębiorców systemom zapewnienia jakości oraz modernizacji obiektów przemysłowych, od lat systematycznie poprawia się w Polsce stan higieniczno-sanitarny zakładów produkcji

STRESZCZENIE:

Wejście Polski do Unii Europejskiej i przyjęcie nowych wymagań prawnych przyspieszyło w sektorze spożywczym działania na rzecz poprawy jakości zdrowotnej żywności. Dotyczy to przede wszystkim wdrażania systemów zapewnienia jakości i uświadamiania tej problematyki osobom zatrudnionym przy produkcji i obrocie żywnością. Działania te

skutkują sukcesywną poprawą bezpieczeństwa żywności, mniejszym odsetkiem produktów kwestionowanych i malejącą liczbą zatruć pokarmowych. W artykule przedstawiono wybrane wskaźniki stanu higieniczno-sanitarnego sektora żywnościowego w ostatnim dziesięcioleciu, głównie na podstawie danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

SUMMARY:

Polish accession to the European Union and adoption of new regulatory requirements increased number of actions taken to improve the food health quality. It concerns, first of all, implementation of quality assurance systems by food business operators, and making aware the persons employed in production sector about this problem. This action results in the gradual improvement of the food safety, smaller quantity of food

not fulfilling the sanitary requirements, and decreasing frequency of incidence of bacterial food poisonings. This paper presents the selected factors of the hygienic condition in the food sector in the last decade, mainly on the grounds of the data of Sanitary Inspection.

TITLE:

Food Safety in Poland after the Accession to the European Union

i obrotu żywnością. W ciągu 10 lat członkostwa Polski we Wspólnocie odsetek obiektów nadzorowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, które nie spełniają wymagań zmniejszył się sześciokrotnie i od kilku lat utrzymuje się na stałym poziomie (**tabela 1**).

Tabela 1. Obiekty przemysłowe w sektorze żywności i żywienia niespełniające wymagań sanitarnych w latach 2001-2013 [6]

Table 1. Food business operators not fulfilling sanitary requirements in 2001-2013 years [6]

Rok	Odsetek obiektów sektora żywności i żywienia o złym stanie sanitarnym
2001	14,5
2002	12,5
2003	10,2
2004	8,6
2005	2,9
2006	2,3
2007	2,3
2008	2,3
2009	2,2
2010	2,1
2011	2,0
2012	1,7
2013	1,7

SŁOWA KLUCZOWE:

żywność, bezpieczeństwo, jakość, kontrola

KEY WORDS:

food, safety, quality, control

Spośród zakładów, które podlegają kontroli organów PIS, najczęstsze problemy higieniczno-sanitarne stwierdzano w zakładach przemysłu zbożowo-młynarskiego (w 2005 r. zły stan sanitarny stwierdzono w 6,7% zakładów), piekarniach (4,8%) i zakładach garmażeryjnych (4,5%). Jednak pomimo znacznej poprawy, nadal w zakładach przemysłu zbożowo-młynarskiego i piekarskiego średnia liczba kwestionowanych obiektów jest większa (odpowiednio 2,8 i 2,1%) niż w całym sektorze spożywczym (1,7%).

Do zakładów, w których od dawna nie stwierdza się niewłaściwego stanu sanitarnego (lub w stopniu niewielkim) należą wytwórnie tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów roślinnych i zwierzęcych, naturalnych wód mineralnych, źródlanych i stołowych, makaronów, octu, majonezu, cukrownie, wytwórnie napojów bezalkoholowych, koncentratów spożywczych, lodów, chipsów i prażynek, rozlewnie piwa, zakłady produkujące substancje dodatkowe, suplementy diety i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego [6].

JAKOŚĆ ZDROWOTNA ŻYWNOŚCI

Odzwierciedleniem stanu sanitarnego zakładów przetwórstwa spożywczego jest jakość zdrowotna żywności na rynku. W porównaniu z okresem przed przystąpieniem Polski do UE liczba kwestionowanych próbek żywności zmniejszyła się obecnie dwukrotnie i od kilku lat utrzymuje się na poziomie 3-4% (tabela 2). Spośród analizowanych próbek, najczęściej w ostatnich latach zastrzeżenia dotyczyły sześciu kategorii produktów spożywczych (rysunek 2), ale należy podkreślić, że powodem zakwestionowania części z nich nie była jakość zdrowotna, lecz nieprawidłowe oznakowanie opakowań jednostkowych. Wśród kategorii produktów o niepodważalnej jakości zdrowotnej są drożdże, ocet, majonezy, musztarda i sosy. Obecnie do grupy tej zalicza się także miód i produkty pszczelarskie, z których w 2008 r. zakwestionowano aż 28,6% badanych próbek [6].

Od kilku lat kontrola środków spożywczych jest przeprowadzana także w zakresie zgodności z przepisami dotyczącymi żywności modyfikowanej genetycznie (rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady). W latach 2007-2013 na 584-636 badanych rocznie próbek (głównie produkty sojowe, kukurydziane, ryż, owoce, warzywa, produkty mięsne) kwestionowano od 1 do 10 próbek, w większości z powodu nieprawidłowego oznakowania produktów [6, 12].

Tabela 2. *Próbki żywności poddane analizie organów PIS w latach 2001-2013 [6]*

Table 2. *Samples of the food analyzed by PIS bodies in 2001-2013 years [6]*

Rok	Liczba próbek badanych	Odsetek próbek zakwestionowanych
2001	346 034	9,4
2002	312 972	8,5
2003	205 234	7,5
2004	134 390	5,8
2005	96 114	5,1
2006	92 118	4,0
2007	99 657	3,3
2008	76 247	3,7
2009	77 153	3,8
2010	66 913	3,6
2011	70 075	3,0
2012	67 665	4,0
2013	67 036	2,9

Bądź częścią światowej branży przekąsek w Stambule



SNACKEX

10 - 11 CZERWCA 2015 STAMBUŁ

XVI TARGI MIĘDZYNARODOWE I KONFERENCJA

Jedyna impreza targowa w Europie poświęcona wyłącznie słonym przekąskom i orzeszkom

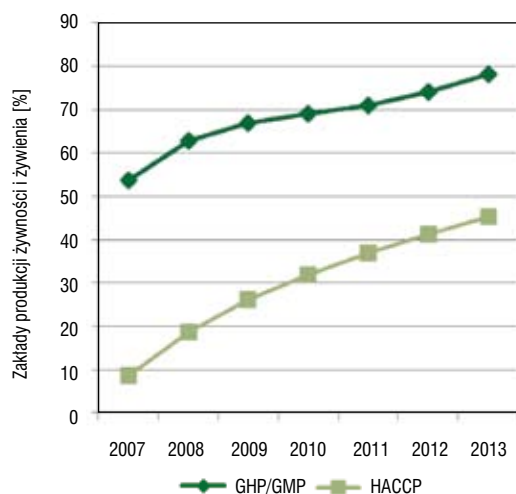
- Łączy w jednym miejscu wszystkie elementy: popyt i poszczególne etapy łańcucha dostaw
- Współpracuj z wiodącymi dostawcami w branży prezentującymi najnowsze technologie i sprzęt
- Wejdź w kontakt z producentami przekąsek, znajdź partnerów handlowych i dystrybutorów
- Poznaj najnowsze trendy i innowacje
- Warsztaty z udziałem najlepszych specjalistów branżowych w ramach pokazów targowych
- Słone przekąski, orzechy, dodatki, aromaty, sprzęt do przetwarzania i pakowania – cała branża w jednym miejscu

www.snackex.com



European Snacks Association
6 Catherine Street, London WC2B 5JJ, England
T: +44(0)20 7420 7220 F: +44(0)20 7420 7221
E: esa@esasnacks.eu www.esasnacks.eu





Rys. 1. Systemy zapewnienia jakości w przedsiębiorstwach prowadzących działalność spożywczą, nadzorowanych przez organy PIS w latach 2007-2013 [6]

Fig. 1. Quality assurance systems in food business operators supervised by PIS bodies in 2007-2013 [6]

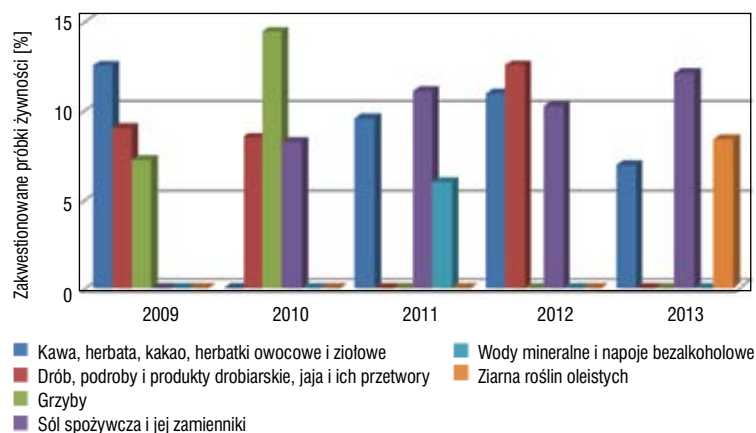
JAKOŚĆ HANDLOWA ŻYWNOCI

Jakość handlowa żywności obejmuje jej cechy organoleptyczne, fizykochemiczne, mikrobiologiczne oraz prawidłowość oznakowania. Często jednak produkty oceniane są też pod względem zafałszowania produktu. W przeciwieństwie do produktu szkodliwego, żywność zafałszowana nie powoduje niekorzystnych skutków zdrowotnych, ale jej skład lub inne właściwości zostały przez producenta zmienione, bez poinformowania konsumenta. Przykładem zafałszowania żywności w ostatnim czasie był dodatek koniny do produktów z mięsa wołowego.

Dla większości produktów spożywczych jakość handlowa nie jest obecnie zdefiniowana w tak szczegółowy sposób, jak w Polskich Normach i normach branżowych, ale nie oznacza to braku wymagań w tym zakresie. Przede wszystkim należy mieć na uwadze ustaloną prawnie ochronę interesów konsumenta przed wprowadzaniem w błąd [7]. O zapisie tym warto pamiętać opracowując receptury produktów, ich nazwy, informacje na opakowaniach, a także treść reklamy. Jednym z istotnych elementów jakości handlowej i częstym powodem kwestionowania żywności jest zbyt mała zawartość składnika występującego w nazwie produktu. Może to dotyczyć np. ilości cielęciny w parówkach cielęcych, owoców w napoju owocowym czy czekolady w ciasteczkach z czekoladą. Ponieważ nie ma obecnie odgórných wymagań co do składu recepturowego,

Rys. 2. Kategorie żywności najczęściej kwestionowane przez organy PIS w latach 2009-2013 [6]

Fig. 2. Categories of food most often questioned by PIS bodies in 2009-2013 years [6]



dlatego w przypadkach wątpliwych warto jest sięgnąć do zapisów dawnych norm.

W 2013 r. organy Inspekcji Handlowej zakwestionowały jakość 11,8% badanych próbek żywności. Najwięcej nieprawidłowości dotyczyło masła, ryb i przetworów rybnych, przetworów owocowych i warzywnych (bez mrożonek) [8].

SYSTEM RASFF

We wszystkich krajach członkowskich Unii Europejskiej funkcjonuje System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszy – RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed). Ma on na celu szybkie reagowanie służb sanitarnych w przypadku, gdy w produkcie stwierdza się obecność czynnika stanowiącego zagrożenie dla zdrowia. Siecią systemu RASFF w Polsce kieruje Główny Inspektor Sanitarny, przez Krajowy Punkt Kontaktowy (KPK), do którego wpływają powiadomienia o produktach ryzykownych dla zdrowia. W ostatnich latach liczba tych powiadomień znacznie wzrosła, ale – zdaniem ekspertów – nie wynika to z pogarszania się bezpieczeństwa żywności, ale z coraz sprawniejszego działania systemu [1]. Liczbę powiadomień o niebezpiecznych produktach i paszach w Polsce w poszczególnych latach przedstawiono na **rysunku 3**. Przyczyną najczęstszych powiadomień są zanieczyszczenia chemiczne i mikrobiologiczne żywności.

Tabela 3. Bakteryjne zatrucia pokarmowe w Polsce w latach 2004-2013 [6, 9]

Table 3. Bacterial food poisonings in Poland in 2004-2013 years [6, 9]

Rok	Bakteryjne zatrucia pokarmowe - ogółem	W tym spowodowane			
		<i>Salmonella</i>	gronkowcami	jadem kiełbasianym	<i>Campylobacter</i>
2004	19 872	15 818	565	53	brak danych
2005	20 065	15 621	658	28	47
2006	17 264	13 216	417	50	brak danych
2007	15 241	11 566	407	48	193
2008	12 215	9 473	202	46	255
2009	10 817	8 847	146	31	361
2010	11 464	9 537	217	30	371
2011	10 849	8 676	283	35	352
2012	10 053	8 267	147	22	431
2013	9 200	7 558	125	24	570

Na przykład w 2009 r. stanowiły one odpowiednio 43 i 20% ogółu zgłoszeń w systemie RASFF [6].

Od 2004 r. Polska uczestniczy także w europejskim systemie monitoringu pozostałości środków ochrony roślin. Badania te wskazują, że narażenie konsumenta na pojedynczy pestycyd występuje rzadko, jeżeli stosowanie pestycydu jest zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej. Wyniki skoordynowanych badań przeprowadzonych w krajach Wspólnoty w 2007 r. (na liczbie kilkudziesięciu tysięcy próbek żywności) wykazały, że 53-64% z nich nie zawierało pozostałości pestycydów powyżej granicy oznaczalności, a 32-42% próbek zawierało je na poziomie niższym niż dopuszczalna granica. Przekroczenia poziomu dotyczyły 3-5,5% badanych próbek [10]. Niemniej jednak zdaniem ekspertów wyłania się obecnie problem skumulowanego ryzyka zdrowotnego mieszanin pestycydów. W świetle ww. badań w 1/5 próbek, w których pozostałość pestycydów nie budziła zastrzeżeń, stwierdzono obecność więcej niż jednej substancji czynnej [4]. Cytowanym



MŁYNY SZCZEPANKI

tradycyjnie dobra mąka



mąki pszenne

mąki żytnie

mąki specjalistyczne

mąki preparowane termicznie

mąki paczkowane

gotowe mieszanki wypiekowe

Zapraszamy
do współpracy

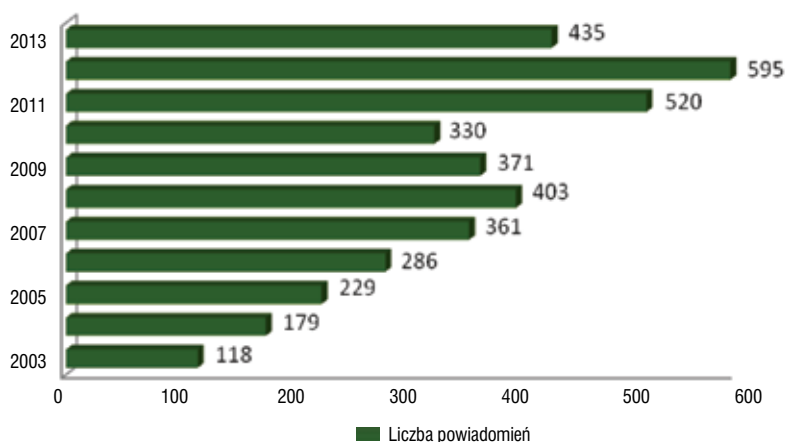


Młyny Szczepanki Sp. z o.o.

Szczepanki 3, 86-320 Łasin, tel. 56 450 79 10

e-mail: sprzedaz@szczepanki.pl

www.szczepanki.pl



Rys. 3. Liczba powiadomień KPK w ramach systemu RASFF w latach 2003-2013 [6]

Fig. 3. Number of notifications to the RASFF system in 2003-2013 years [6]

w literaturze przykładem jest pozostałość aż 26 rodzajów pestycydów na próbce winogron przebadanych w Niemczech [11]. W związku z powyższym toksykologzy wskazują na potrzebę oszacowania ryzyka zdrowotnego wynikającego z działania toksycznego mieszanin substancji zawartych w pestycydach [4].

Tabela 4. Przykłady kwestionowanego bezpieczeństwa produktów spożywczych w latach 2008-2014

Tabela 4. Examples of the questioned food safety in 2008-2014 years

Rok	Informacje w mediach o dużym zasięgu publicznym
2008	melamina w mleku w proszku dla niemowląt (Chiny)
2009	mięso w puszkach sprzed 26 lat przeznaczone do spożycia (Polska)
2010	kawa rozpuszczalna z drobkami szkła (Polska)
2011	kielki nasion kozieradki z bakteriami <i>Escherichia coli</i> – początkowo tzw. afery ogórkowa (pochodzenie nasion – Egipt)
2012	sól drogowa w żywności (Polska) ryby stemplowane nową datą przydatności do spożycia (Polska) suszy jajeczny zanieczyszczony mikrobiologicznie (Polska)
2013	trutka na gryzonie w mleku w proszku (Polska) antybiotyki w hodowli drobiu (Polska) larwy w czekoladkach (Polska) konina w produktach z mięsa wołowego (lokalizacja nie ustalona) alkohol spożywczy z domieszką metanolu (Czechy)
2014	kaszki dla niemowląt zawierające niedopuszczalne alkaloidy (Niemcy)

ZATRUCIA POKARMOWE

Zanieczyszczenia mikrobiologiczne żywności są podstawowym czynnikiem ryzyka wywołania zakażeń i zatruc pokarmowych. Według Światowej Organizacji Zdrowia z powodu zatruc pokarmowych umiera rocznie ok. 2 mln osób. W ciągu ostatnich 20 lat jakość mikrobiologiczna żywności w Polsce uległa znacznej poprawie, o czym świadczy malejąca z roku na rok liczba zatruc pokarmowych [6, 9, 13]. Jak wynika z tabeli 3, ogólna liczba bakteryjnych zatruc pokarmowych w Polsce od czasu akcesji do UE zmniejszyła się ponad dwukrotnie. Zdecydowanie maleje liczba zatruc wywołanych pałeczkami z rodzaju *Salmonella*, natomiast obserwuje się tendencję wzrostową zatruc powodowanych

Żaden szkodliwy środek spożywczy nie może być wprowadzony na rynek, a największą odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności ponosi jej producent.

bakteriami z rodzaju *Campylobacter*. Taka sytuacja ma też miejsce w innych krajach Wspólnoty. Według raportu Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności w 2009 r. przyczyną największej liczby zachorowań były pałeczki *Campylobacter* spp. (198 252 przypadki), czyli zachorowań tych było znacznie więcej niż salmonelloz (108 614) [3, 9]. Nie należy też zapominać o odnotowywanych w ostatnich latach przypadkach zatruc pokarmowych wywołanych nowymi, silnie patogennymi szczepami bakterii, które stanowią wyzwanie dla współczesnego systemu bezpieczeństwa żywności.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI w mediach

Przypadki naruszenia jakości zdrowotnej żywności wywołują duże zainteresowanie środków masowego przekazu i opinii społecznej. Sytuacje kryzysowe wpływają bowiem na zachowania konsumentów i kształtują ich opinię na temat jakości żywności. Przykłady najbardziej kontrowersyjnych wydarzeń, dotyczących bezpieczeństwa żywności w ostatnich latach (tzw. afery żywnościowe), a podawanych w mediach przedstawia tabela 4.

PODSUMOWANIE:

Zgodnie z oczekiwaniami konsumenta żywność dostępna w obrocie powinna mieć nie tylko odpowiednią jakość i wartość odżywczą, ale przede wszystkim nie może powodować niekorzystnych skutków zdrowotnych. Pojedyncze przypadki zagrożeń ze strony żywności, chociaż są słusznie krytykowane, nie powinny wpływać na ogólny obraz poprawiającej się jakości zdrowotnej środków spożywczych. ■

Dr R. Wierzejska – Zakład Żywnienia i Dietetyki z Kliniką Chorób Metabolicznych i Gastroenterologii, Instytut Żywności i Żywnienia w Warszawie

LITERATURA:

- [1] Biliński P., Wojtyła A., Jaworska-Luczak B., Jarzębska M., Poskoczym K., Zagrajek M.: Bezpieczeństwo żywności i żywienia w aspekcie nowych regulacji prawnych. *Probl. Hig. Epidemiol.*, 2007, 4, 389-395.
- [2] Ludwicki J.: 2011. Epidemia zatruc skażoną żywnością. To nie powinno się zdarzyć. *Bezp. Hig. Żyw.*, 6, 11-13.
- [3] Konecka-Matyjek E.: 2013. Zanieczyszczenia mikrobiologiczne żywności i ogniska zatruc pokarmowych w UE na przestrzeni lat 2000-2011. *Food-Lex*, 1, 3-7.
- [4] Kostka G., Urbanek-Olejnik K., Liszewska M.: 2011. Szacowanie ryzyka dla łącznego narażenia na pozostałości pestycydów w żywności. *Roczn. PZH*, 2, 127-136.
- [5] Obrót żywnością a zdrowie – praktyczny poradnik dla przedsiębiorców (red. J. Kulawik). Wydawnictwo Naukowe Instytutu Technologii Eksploatacji – PIB, Radom, 2009.
- [6] Raporty z cyklu „Stan sanitarny kraju” lata 2007-2013. Główny Inspektorat Sanitarny www.gis.gov.pl
- [7] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. *Dz.U. L* 304.
- [8] Sprawozdanie z działalności Inspekcji Handlowej w 2013 r. www.uokik.gov.pl
- [9] Ścieżyńska H., Maćkiw E., Mąka Ł., Pawłowska K.: 2012. Nowe zagrożenia mikrobiologiczne w żywności. *Roczn. PZH*, 4, 397-402.
- [10] The European Union Report on Pesticide Residues in Food (2008). *EFSA Journal* 2010, 72.
- [11] Commission of the European Communities 2007. Monitoring of pesticide residues in products of plant origin in the European Union, Norway, Iceland and Liechtenstein. http://ec.europa.eu/food/fvo/specialreports/pesticides/index_en.htm
- [12] Traczyk I., Kunachowicz H., Ratkowska B., Walkiewicz A., Stoś K., Wierzejska R.: 2008. Regulacje prawne dotyczące żywności a profilaktyka chorób żywieniowo-zależnych. *Żyw. Człow. Metabol.*, 5/6, 464-47.
- [13] Trafiątek J., Kołożyn-Krajewska D.: 2006. Implementacja systemu HACCP w małych zakładach produkujących żywność – wyniki badań prowadzonych w Polsce przed i po akcesji do Unii Europejskiej. *ŻYWNOSĆ. Nauka. Technologia. Jakość*, 1 (supl.), 201-213.

Od 2015 r. artykuły publikowane w „Przemysle Spożywcym” są rejestrowane w bazie danych CrossRef.

Wybrany artykułom jest nadawany numer identyfikacyjny DOI (Digital Object Identifier).

Autorów artykułów publikowanych w „Przemysle Spożywcym” prosimy o zamieszczanie w wykazie literatury, oprócz pozycji literaturowej, dodatkowo numeru DOI, jeśli taki został jej nadany.