



Identyfikacja i identyfikowalność artykułów spożywczych



Bronisze, 04.12.2015 r.

Zadaniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest m.in. sprawowanie nadzoru nad warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia, w tym także nad:

- produkcją pierwotną płodów rolnych
- ich skupem
- magazynami
- hurtowniami i sklepami detalicznymi
- zakładami przetwórstwa

Nadrzędnym celem jest zapewnianie aby wszystkie surowce i produkty, które trafiają do konsumenta finalnego posiadały odpowiednią jakość zdrowotną.

***Bezpieczeństwo żywności
od pola do stołu***

Krok w przód - krok w tył

Identyfikowalność „do tyłu” służy do określenia przyczyny i źródła zagrożenia, np. danych producenta, dostawcy surowców, numerów partii surowców, dat dostawy itp.

***Z kolei identyfikowalność „do przodu” służy do wycofania produktu z rynku poprzez m.in. określenie miejsca, do którego trafiła niezgodna partia wyrobu
Zatem, bezpieczeństwo żywności może być zapewnione tylko wówczas, jeśli na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego zostanie zapewniona pełna identyfikowalność surowców, półproduktów i procesów***

***„Identyfikowalność (śledzenie wyrobu),
to zdolność do śledzenia
przemieszczania żywności na
poszczególnych etapach produkcji,
przetwarzania i dystrybucji”***

***We Wspólnocie Europejskiej
obowiązkowy system
identyfikowalności w łańcuchu
żywnościowym i paszowym obowiązuje
od dnia 01.01.2005 na mocy
Rozporządzenia 178/2002***

Podstawy prawne

- Rozporządzenie (WE) nr **178/2002** z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr **852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
 - **załącznik I**
 - **załącznik II**
- Rozporządzenie (WE) nr **882/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie urzędowych kontroli
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia** (tekst jedn. Dz. U. z 2015r. poz.594)

Podstawy prawne

Zgodnie z art. 61 – 67 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia:

- **Podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej oraz dostaw bezpośrednich podlegają obowiązkowi rejestracji** tj.: przed rozpoczęciem działalności winny złożyć wniosek o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej
- **Natomiast podmioty produkujące i wprowadzające do obrotu środki spożywcze (hurtownie, sklepy, zakłady przetwórstwa) podlegają obowiązkowi rejestracji i zatwierdzenia** tj.: przed rozpoczęciem działalności winny złożyć wniosek zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej

Podstawy prawne

Definicje zawarte w Rozporządzeniu nr 178/2002 i 852/2004:

- „**przedsiębiorstwo spożywcze**” oznacza przedsiębiorstwo prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności
- „**etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji**” oznaczają jakikolwiek etap, w tym przywóz, począwszy od produkcji podstawowej żywności, aż do uwzględnienia jej przechowywania, transportu, sprzedaży lub dostarczenia konsumentowi finalnemu

- **„produkcja podstawowa”** 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
- **„surowiec”** oznacza produkty produkcji pierwotnej, w tym produkty ziemi, pochodzące z hodowli, polowań i połowów

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002

Preambuła:

(12) W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności, konieczne jest uwzględnienie wszystkich aspektów łańcucha produkcji żywności **począwszy od produkcji podstawowej, aż do sprzedaży** lub dostawy żywności do konsumenta, ponieważ każdy element może mieć potencjalny wpływ na bezpieczeństwo żywności.

(14) Z tego samego powodu konieczne jest, aby wziąć pod uwagę inne praktyki i nakłady rolne na **poziomie produkcji podstawowej** i ich potencjalny wpływ na ogólne bezpieczeństwo żywności.

- Każdy środek spożywczy wprowadzany do obrotu musi być bezpieczny dla zdrowia konsumentów oraz spełniać określone wymagania zdrowotne.
- W przypadku stwierdzenia, iż żywność wprowadzana do obrotu może stwarzać zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów organy PIS we współpracy z przedsiębiorcami branży spożywczej podejmują stosowne działania w celu eliminacji zagrożenia w oparciu o obowiązujące przepisy prawa.
- Należy mieć na uwadze, iż **odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności ponosi przedsiębiorca działający na rynku spożywczym**

Artykuł 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 **Monitorowanie**

1. Należy zapewnić możliwość monitorowania **żywności na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.**

2. Podmioty działające na rynku spożywczym i pasz powinny móc **zidentyfikować każdą osobę, która dostarczyła im środek spożywczy.**

W tym celu podmioty te powinny utworzyć systemy i procedury umożliwiające przekazanie takich informacji na żądanie właściwych władz.

Artykuł 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 **Monitorowanie**

3. Podmioty działające na rynku spożywczym i pasz powinny utworzyć systemy i procedury identyfikacji innych przedsiębiorstw, którym dostarczyli swoje produkty.

Informacje te zostaną przekazane na żądanie właściwych władz.

4. Żywność lub pasze wprowadzane na rynek lub, które mogą być wprowadzone na ten rynek we Wspólnocie, powinny być stosownie etykietowane lub oznakowane w celu ułatwienia ich monitorowania, za pomocą stosownej dokumentacji lub informacji, zgodnie z odnośnymi wymogami lub bardziej szczegółowymi przepisami

Przy rozwiązywaniu różnych problemów pojawiających się na rynku żywności bardzo ważna jest współpraca sektora spożywczego z organami urzędowej kontroli żywności, w tym realizowanie obowiązku wynikającego z **Artykułu 19 rozporządzenia (WE) nr 178/2002**

1. Wdrożenia natychmiastowego postępowania w celu wycofania żywności niezgodnej z wymogami bezpieczeństwa oraz powiadomienia właściwych władz

2. Poinformowania konsumentów o przyczynach wycofania produktu, w przypadku jego dotarcia do konsumenta, a nawet odebrania od konsumentów produktów już im dostarczonych, jeśli inne środki nie byłyby wystarczające do zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia.

3. Wzajemnego informowania się przedsiębiorców o tym, że produkt przestał być bezpieczny na którymś z etapów łańcucha rolno – spożywczego oraz współpracy z właściwymi władzami podczas działań podejmowanych w celu uniknięcia lub zmniejszenia ryzyka związanego z dostarczaną żywnością.

Podstawą systemu identyfikowalności są zapisy, które są jednym z najważniejszych elementów każdego systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, ponieważ są niezbędne do prowadzenia działań korekcyjnych i korygujących w przypadku wyprodukowania wyrobu niezgodnego

Zgłaszanie powiadomień do sieci RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed

Następuje w przypadku stwierdzenia **bezpośredniego lub pośredniego ryzyka dla zdrowia ludzi** w związku z żywnością, materiałami do kontaktu z żywnością lub paszą, a także **poważnego ryzyka dla zdrowia ludzi, zdrowia zwierząt lub środowiska w związku z paszą**.

Gdy **nie ma bezpośredniego lub pośredniego ryzyka** dla zdrowia ludzkiego w związku z żywnością lub paszą, system **RASFF nie ma zastosowania**

Przedstawione zagadnienia miały na celu zobrazowanie jak istotną rolę w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności odgrywa identyfikowalność.

Zapewnianie mechanizmów umożliwiających w bardzo szybki sposób odtworzenie całej drogi zakwestionowanego produktu np. dżemu (od pola poprzez skup, zakład produkcyjny, sklep aż do konsumenta finalnego) jest podstawowym obowiązkiem podmiotów działających na rynku spożywczym.

Jedynie pełna współpraca pomiędzy operatorami działającymi na rynku spożywczym, a organami inspekcji gwarantować może, iż żywność jest bezpieczna, a tym samym **MY** jako konsumenci tej żywności jesteśmy bezpieczni.

Dziękuję za uwagę