

Izabela Lipińska<sup>1</sup>  
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

## Identyfikacja i prawne instrumenty zapobiegania ryzyka w transporcie produktów rolno-spożywczych (cz. 1)

Przeptyw bezpiecznej i zdrowej żywności jest bardzo ważnym aspektem rynku Unii Europejskiej. Jak trafnie zauważa unijny ustawodawca w preambule do Rozporządzenia nr 178/2002, przyczynia się on do zdrowia i ogólnego dobra obywateli oraz do ich interesów socjalnych i gospodarczych.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności niezmiernie ważne jest uwzględnienie wszystkich aspektów procesu jej produkcji, począwszy od produkcji podstawowej i produkcji pasz, aż do sprzedaży lub dostawy żywności do konsumenta. Każdy z tych elementów może mieć potencjalny wpływ na jej jakość i zdrowotność. Wśród nich na szczegól-

ną uwagę zasługuje transport produktów rolno-spożywczych – jako ogniwo łańcucha dostaw, który może nieść za sobą wiele zagrożeń. Z jednej strony może on być niewłaściwie wykonywany, co potencjalnie prowadzi do rozprzestrzeniania się chorób wśród ludzi i zwierząt lub może prowadzić do ujawnienia wad w produktach w toku jego wykonywania. Transport, jako pewien proces, należy rozpatrywać na kilku etapach – przygotowanie (pakowanie, mrożenie, utrwalanie) żywności, jej załadunek, faktyczne wykonywanie przewozu oraz rozładunek. Na każdym z nich może dojść do nieprawidłowości. Produkt może być wadliwie wytworzony lub zapakowany albo właściwie przygotowany do transportu, który od-

bywa się niezgodnie z obowiązującymi przepisami prawa [Renn 2005, s. 1061-1071]. Stąd też wykonywanie transportu wymaga ustalenia i identyfikacji różnego typu ryzyka.

Problematyka dotycząca zasad transportu produktów rolno-spożywczych jest uregulowana na płaszczyźnie unijnej oraz krajowej. Przyjęte rozwiązania prawne służą – jak zaznaczono powyżej – zapewnieniu bezpieczeństwa żywności poprzez stosowanie właściwych wymogów transportu. Nad ich przestrzeganiem czuwają specjalnie powołane do tego organy.

Celem artykułu jest próba identyfikacji zagrożeń występujących w toku wyko-

Tab. 1. Lista czynników zwiększających ryzyko wystąpienia uszkodzeń fizycznych, chemicznych oraz mikrobiologicznych w transporcie środków rolno-spożywczych.

### Zagrożenia bezpieczeństwa produktów rolno-spożywczych w transporcie

1. Wadliwe schładzanie/mrożenie lub brak monitoringu temperatury.
2. Wadliwe zarządzanie jednostkami transportującymi lub złe warunki sanitarne w magazynach.
3. Wadliwe przygotowanie produktów (pakowanie; europalety, opakowania zbiorcze).
4. Wadliwy sposób załadunku.
5. Wadliwy sposób rozładunku.
6. Brak zabezpieczeń poszczególnych elementów ładunku (brak zalakowań towarów, dokumentów przewozowych, etc.).
7. Słaba kontrola skażenia towarów i występowania szkodników.
8. Brak przeszkolenia kierowców i osób nadzorujących; słaba wiedza nt. higieny środków transportu.
9. Wadliwa konstrukcja środków transportu.
10. Niepoprawne zabezpieczenia towarów (szpary w drzwiach, akumulacje oblodzenia, ciekące zadaszania, etc.).
11. Słaba higiena pracowników obsługujących transport.
12. Niepoprawnie stosowane zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.
13. Niepoprawne metody obchodzenia się z cofniętymi produktami, przeznaczonymi do utylizacji.
14. Niepoprawne przemieszczanie towarów oczekujących na załadunek lub kontrolę, w tym pozostawienie towaru bez zabezpieczenia, etc.
15. Brak możliwości śledzenia (traceability) i monitorowania produktów żywnościowych.

Źródło: Ackerley N., Sertkaya A., Lange R., 2010, s. 216.

<sup>1</sup> Dr I. Lipińska – Katedra Zarządzania i Prawa, Zakład Prawa Gospodarczego i Rolnego, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu. Artykuł recenzowany (przyp. red.).

Tab. 2. Wymogi dotyczące transportu środków spożywczych.

Wymogi dotyczące transportu środków spożywczych
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utrzymywanie czystej powierzchni ładunkowej (dopuszcza się stosowanie detergentów przeznaczone do kontaktu z żywnością).</li> <li>2. Usuwanie ze środka transportu resztek poprzednich ładunków.</li> <li>3. Niezwłoczne usuwanie uszkodzeń powierzchni ładunkowej.</li> <li>4. Każdorazowa kontrola prawidłowości funkcjonowania wyposażenia.</li> <li>5. Kontrola temperatury komory ładunkowej przed rozpoczęciem załadunku.</li> </ol>

Źródło: opracowanie własne.

nywania przewozu produktów rolno-spożywczych. Wyeliminowanie ryzyka związanego z transportem prowadzi do spełnienia wymagań szeroko rozumianego bezpieczeństwa żywności. Ponadto, artykuł zmierza do wskazania instrumentów prawnych stosowanych na szczeblu unijnym i krajowym, które służą zapewnieniu właściwego transportu.

Podstawową metodą zastosowaną w pracy była dogmatyczna analiza aktów prawnych, w tym metoda deskryptywna. Badaniu zostały poddane zarówno akty prawne polskie, jak i unijne. W pracy wykorzystano także literaturę przedmiotu.

Poprawne wykonanie transportu produktów rolno-spożywczych, tak, by jego przedmiot nie stracił na swej wartości i jakości, jest uzależnione od wielu czynników [Dani, Deep 2010, s. 398]. Istotne znaczenie ma w tym zakresie czynnik ludzki, bowiem najczęściej to jego działanie lub zaniechanie prowadzi do wystąpienia nieprawidłowości w wykonywaniu przewozu.

W 2010 roku zostały w USA przeprowadzone badania zmierzające do ustalenia najczęstszych czynników prowadzących do zachwiania bezpieczeństwa żywności podczas transportu [Ackerley, Sertkaya, Lange 2010, s. 215]. Grupa ekspercka, wskazała łącznie 15 zagrożeń, z czego 5 uznała za sztandarowe i najczęściej występujące (tabela nr 1).

Należy do nich brak ochrony transportowanych oraz przechowywanych ładunków, niewłaściwe praktyki wewnątrz przedsiębiorstwa, niewłaściwe schładzanie i monitorowanie temperatury, wadliwe zarządzanie w ramach jednostek transportowych oraz obiektów składowania, w tym brak zabezpieczeń przed przenoszeniem się chorób oraz niepo-

prawne metody załadunku i rozładunku. Warto zaznaczyć, że rodzaj występującego ryzyka był również uzależniony od rodzaju produktu (mięso, nabiał, warzywa, owoce, owoce morza, jaja), jego stanu (łatwo i trudno psujący) oraz przetworzenia (surowe, zamrożone, gotowe do spożycia). Na tej podstawie można wyciągnąć wnioski, które poniekąd mogą mieć charakter globalny. Mianowicie, co de facto wynika z badań, największe znaczenie przy wykonywaniu transportu ma zachowanie warunków higieny, jej świadomość i potrzeba stosowania zarówno przez przedsiębiorców, jak i osoby faktycznie go wykonujące.

Najbardziej skutecznym środkiem minimalizacji zagrożeń w tym zakresie jest właściwa polityka państwa. Tylko jednoznaczne normy prawne oraz skuteczna kontrola może prowadzić do eliminacji ryzyka. Założenie to jest w szczególności realizowane przez ustawodawcę unijnego. Mianowicie dąży on do wysokiego poziomu ochrony życia i zdrowia ludzkiego, umożliwiając jednocześnie swobodny przepływ żywności w obrębie UE poprzez wprowadzanie odpowiednich zasad i procedur. W tym w szczególności ustala on reguły dotyczące składowania i transportu żywności, które znalazły wyraz w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych.

Zgodnie z zasadami określonymi w załączniku nr II:

- transportery (kontenery) używane do przewozu środków spożywczych muszą być czyste, w dobrym stanie i kondycji technicznej, ponadto muszą być tak zaprojektowane i skonstruowane, by umożliwić ich dezynfekcję
- pojemniki (kontenery) powinny być używane wyłącznie do transportowa-

nia produktów spożywczych, w przeciwnym razie musi być zapewnione skuteczne rozdzielanie produktów

- duże ilości środków spożywczych w postaci płynu, granulatu lub proszku muszą być transportowane w pojemnikach i/lub kontenerach/zbiornikach przeznaczonych do transportu środków spożywczych; muszą one być poprawnie oznaczone „tylko dla środków spożywczych”
- jeżeli transportery (kontenery) zostały użyte do przewożenia innych rzeczy, konieczne jest skuteczne czyszczenie między przewożeniem ładunków
- środki spożywcze w transporterach (kontenerach) muszą być tak rozmieszczone i zabezpieczone, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia
- transportery (kontenery) muszą być przystosowane do utrzymania ich właściwej temperatury z możliwością jej stałego monitorowania.

Kolejnym aktem prawnym, ale o charakterze uzupełniającym do wspomnianego powyżej Rozporządzenia nr 852/2004, jest Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku, ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego. Stosuje się je w odniesieniu do produktów zarówno nieprzetworzonych, jak i przetworzonych.

Wskazane powyżej akty prawne, wraz z Rozporządzeniem nr 854/2004, obejmują kompleksowe podejście do standardów higienicznych, przypisując obowiązek wdrażania zasad dobrej praktyki higienicznej oraz systemu oceny i analizy ryzyka krytycznych punktów kontroli (HACCP) wszystkim podmiotom zajmującym się zarówno produkcją żywności, jak i jej transportem [Dobrzański 2006, s. 217].