

BŁASZCZYK Ilona¹
BŁASZCZYK Piotr²

Zapewnienie bezpieczeństwa żywności w transporcie zgodnie z aktami prawnymi Unii Europejskiej

WSTĘP

Każdy przedsiębiorca zobowiązany jest do spełnienia wymagań zawartych w krajowych jak i europejskich aktach prawnych. W Unii Europejskiej podstawowym aktem prawnym z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia jest rozporządzenie (WE) nr 178/2002 ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności. Sprawy żywności, w tym związane z jej bezpieczeństwem regulowane są przez inne liczne akty prawne, wśród których rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego stanowią bazę do ustalania działań, mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności, w przedsiębiorstwie spożywczym [1].

Jednym z najważniejszych celów aktów prawnych, które regulują kwestie związane z żywnością jest ochrona zdrowia ludzkiego. W związku z tym każde przedsiębiorstwo spożywcze, prowadzące działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, poprzez przepisy prawne, jest zobowiązane do zapewnienia, że bezpieczeństwo żywności pozostaje nienaruszone. Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na podmiocie prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze [3].

Regulacje prawne są jednym z najważniejszych elementów, wpływających na zapewnienie bezpieczeństwa żywności, obok kontroli urzędowych oraz tworzenia i realizowania, przez przedsiębiorstwa, procedur w zakresie bezpieczeństwa żywności. Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 „żywność” lub „środek spożywczy” oznacza substancję lub produkt przetworzony, częściowo przetworzony lub nieprzetworzony, przeznaczony do spożycia przez ludzi. Określenia te nie obejmują pasz, żywych zwierząt, roślin przed dokonaniem zbiorów, produktów leczniczych, kosmetyków, tytoniu i wyrobów tytoniowych, narkotyków i substancji psychotropowych, pozostałości i kontaminantów. Pojęcie „bezpieczeństwo żywności” określono w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006. Oznacza ono ogół warunków, które muszą być spełniane (dotyczących w szczególności: stosowanych substancji dodatkowych i aromatów, poziomów substancji zanieczyszczających, pozostałości pestycydów, warunków napromieniania żywności, cech organoleptycznych) i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka. W rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 zakazano wprowadzania do obrotu żywności niebezpiecznej, czyli takiej, która jest szkodliwa dla zdrowia i nie nadaje się do spożycia przez ludzi z powodu zanieczyszczenia m.in. przez czynniki obce lub z powodu psucia się [2, 5].

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 zobowiązuje podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze do opracowania i realizowania procedur na podstawie zasad systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności (HACCP) obejmującego m.in. analizę zagrożeń oraz w załączniku I ustanawia ogólne przepisy higieny dla produkcji podstawowej i powiązanych działań. W załączniku II rozporządzenia (WE) nr 852/2004 określono ogólne wymogi higieny dla wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego. Spełnienie wymagań w zakresie higieny stanowi podwaliny do zapewnienia

¹ Politechnika Łódzka, Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności, Instytut Chemicznej Technologii Żywności, ul. Stefanowskiego 4/10 94-016 Łódź, tel: 0048 42 631 34 48 e-mail: ilona.blaszczyk@p.lodz.pl

² Politechnika Łódzka, Wydział Elektrotechniki, Elektroniki, Informatyki i Automatyki, Instytut Elektroenergetyki, 90-924 Łódź, ul. Stefanowskiego 18/22, tel: 0048 42 631 26 01, e-mail: piotr.blaszczyk@p.lodz.pl

bezpieczeństwa żywności oraz do dobrego funkcjonowania wdrożonego następnie systemu HACCP w przedsiębiorstwie [3].

1. OGÓLNE ZASADY W ZAKRESIE HIGIENY DLA TRANSPORTU

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 przedsiębiorstwa spożywcze zobowiązane są zapewnić, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności wykonywanych pod ich kontrolą spełnione są właściwe wymogi higieny o których traktuje wymienione rozporządzenie. Higiena żywności oznacza środki i warunki niezbędne do zapewnienia przydatności jej do spożycia przez ludzi [3].

Przedsiębiorstwa zajmujące się transportem żywności muszą przestrzegać szereg zasad higieny zapisanych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004, wśród których można wyodrębnić trzy grupy. Pierwsza grupa obejmuje ogólne przepisy higieny dla transportu żywności jako działania powiązanego z produkcją podstawową, tj. transport surowców z miejsca produkcji do zakładu, transport zwierząt łownych, produktów rybołówstwa, produktów pochodzenia roślinnego. Druga grupa wymagań obejmuje ogólne zasady higieny wyłącznie dla transportu żywności a trzecią tworzą wymagania higieny dla przedsiębiorstw spożywczych w odniesieniu do innych obszarów ich działalności, takich jak: sprzęt, odpady, zaopatrzenie w wodę, środki spożywcze, higiena osobista pracowników, szkolenia, które łączą się z działaniami związanymi z transportem żywności [3].

Wymagania dla transportu określono w rozdziale IV rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i przedstawiono w poniższych siedmiu punktach [3]:

1. Aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem, transportery i kontenery używane do przewozu środków spożywczych muszą być utrzymywane w dobrym stanie technicznym i czystości. Transportery i kontenery muszą być skonstruowane tak, żeby umożliwić właściwe ich czyszczenie i dezynfekcję.
2. Pojemniki w pojazdach nie mogą być używane do transportowania substancji, które mogłyby być źródłem zanieczyszczenia.
3. W przypadku gdy transportery wykorzystywane są jednocześnie do przewożenia różnych środków spożywczych lub środków spożywczych wraz z innego rodzaju produktami należy zapewnić ich rozdzielanie.
4. Środki spożywcze w dużych ilościach, w postaci płynu, granulatu lub proszku muszą być transportowane w kontenerach (zbiornikach) oznaczonych w widoczny i nieścieralny sposób, jako używane do transportu żywności, w jednym lub w kilku językach Unii Europejskiej lub muszą być oznaczone napisem „tylko dla środków spożywczych”.
5. W przypadku gdy kontenery użyto do przewożenia różnych środków spożywczych lub czegoś innego niż żywność należy wykonać czyszczenie między przewozem ładunków.
6. Środki spożywcze w transporterach czy kontenerach muszą być rozmieszczone i zabezpieczone w sposób minimalizujący ryzyko jakiegokolwiek zanieczyszczenia.
7. W miarę potrzeby, transportery czy kontenery wykorzystywane do przewożenia środków spożywczych muszą być przystosowane do utrzymywania ich we właściwej temperaturze oraz umożliwić kontrolowanie temperatury.

2. OGÓLNE ZASADY W ZAKRESIE HIGIENY DLA PRZEDSIĘBIORSTW SPOŻYWCZYCH

W sześciu poniżej opisanych obszarach działalności przedsiębiorstwa spożywczego, które łączą się z działaniami związanymi z transportem żywności, przedstawiono wybrane wymagania z zakresu higieny [3].

2.1. Wymagania dla sprzętu

Rozdział V załącznika II rozporządzenia (WE) nr 852/2004 poświęcono wymaganiom dla sprzętu. Zapisano w nim, że przedmioty, instalacje i sprzęt pozostające w kontakcie z żywnością muszą być skutecznie czyszczone i w miarę potrzeby dezynfekowane. Częstotliwość wykonywania tych

zabiegów musi zapobiegać zanieczyszczeniu żywności, którego źródłem może być brudna powierzchnia. Rodzaj materiałów, konstrukcja i stan techniczny sprzętu nie mogą być przyczyną zanieczyszczenia. Muszą sprzyjać starannemu czyszczeniu i dezynfekcji. Sprzęt musi być zainstalowany w taki sposób, aby zapewnić odpowiednie czyszczenie jego oraz otaczającego obszaru. Jeśli zaistnieje potrzeba, sprzęt musi być wyposażony w urządzenia kontrolne. W przypadku gdy konieczne jest użycie środków chemicznych w celu ochrony przed korozją kontenerów i sprzętu, należy zadbać o to aby nie przedostały się one do żywności.

2.2. Gospodarka odpadami

Rozdział VI załącznika II rozporządzenia (WE) nr 852/2004 uwzględnia wymagania dotyczące składowania i usuwania odpadów. Generalnie, odpady nie mogą stanowić źródła zanieczyszczenia. Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, w których znajduje się żywność, co ma zapobiegać ich gromadzeniu się. Najlepiej jeśli odpady przechowywane są w zamkniętych pojemnikach. Pojemniki, w których przechowywane są odpady muszą być odpowiednio skonstruowane i w dobrym stanie technicznym, co ułatwia ich czyszczenie i dezynfekcję.

2.3. Zaopatrzenie w wodę

W rozdziale VII załącznika II rozporządzenia (WE) nr 852/2004 określono wymagania odnoszące się do zaopatrzenia w wodę. Pierwsze z wymagań dotyczy zapewnienia odpowiedniego zaopatrzenia w wodę pitną, w każdym przypadku, gdy jest to niezbędne, w celu zapewnienia, że środki spożywcze nie są zanieczyszczone. Lód pozostający w kontakcie z żywnością również musi pochodzić z wody pitnej.

2.4. Higiena osobista

Rozdział VIII załącznika II rozporządzenia (WE) nr 852/2004 traktuje o higienie osób pracujących w styczności z żywnością, które powinny utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednie, czyste ubranie ochronne. Osoba cierpiąca na chorobę lub będąca jej nosicielem, mogąca przenosić ją przez żywność, lub mająca zainfekowane rany, zakażenia skóry, owrzodzenia lub biegunkę nie może uzyskać pozwolenia na pracę z żywnością ani na wejście do obszaru, w którym pracuje się z żywnością w jakimkolwiek charakterze, jeśli występuje prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia. Każda taka osoba zatrudniona w przedsiębiorstwie spożywczym, mająca kontakt z żywnością musi zgłosić kierownictwu chorobę lub symptomy.

2.5. Szkolenia

W rozdziale XII załącznika II rozporządzenia (WE) nr 852/2004 zapisano, że personel pracujący z żywnością jest nadzorowany i / lub szkolony w sprawach higieny żywności odpowiednio do jego charakteru pracy. Osoby odpowiedzialne za opracowywanie i stosowanie procedur na podstawie zasad HACCP powinny przejść odpowiednie szkolenie ze stosowania zasad HACCP.

2.6. Środki spożywcze

Jeden z rozdziałów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 dotyczy środków spożywczych, które na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, muszą być chronione przed zanieczyszczeniem powodującym niezdatność do spożycia przez ludzi. Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 nie można naruszać łańcucha chłodniczego. Dopuszczalne są ograniczone okresy, w których temperatura nie jest kontrolowana w celu przystosowania się do warunków przygotowywania, magazynowania, transportu, wystawiania na sprzedaż i dostarczania żywności, pod warunkiem, że nie spowoduje to zanieczyszczenia żywności.

3. OGÓLNE PRZEPISY HIGIENY DLA TRANSPORTU ŻYWNOCI JAKO DZIAŁANIA POWIĄZANEGO Z PRODUKCJĄ PODSTAWOWĄ

Ogólne przepisy higieny dla transportu żywności jako działania powiązanego z produkcją podstawową również zobowiązują podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze do

zapewnienia, że surowce są chronione przed zanieczyszczeniem. Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 produkcja podstawowa oznacza produkcję, uprawę lub hodowlę produktów podstawowych, w tym zbiory, dojenie i hodowlę zwierząt gospodarskich przed udojem. Oznacza także łowiectwo i rybołówstwo oraz zbieranie runa leśnego [2, 3].

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze hodujące, zbierające lub polujące na zwierzęta albo produkujące produkty pochodzenia zwierzęcego zobowiązane są do podejmowania odpowiednich działań w celu utrzymania czystości pojazdów i w miarę potrzeby ich dezynfekowania. W tym przypadku i każdym innym, w celu zapobieżenia zanieczyszczeniu surowców, należy używać wody pitnej. Należy również prowadzić działania, w zakresie w jakim to tylko możliwe, zapobiegające przed zanieczyszczeniem spowodowanym przez zwierzęta lub szkodniki. Składowanie i przetwarzanie odpadów oraz substancji niebezpiecznych również powinno odbywać się w taki sposób, aby zapobiegać zanieczyszczeniu żywności [3].

4. SZCZEGÓLNE PRZEPISY HIGIENY DLA TRANSPORTU ŻYWNOŚCI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

Niektóre środki spożywcze mogą stanowić szczególne zagrożenie dla zdrowia ludzi. Tak jest w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego, która jest żywnością szczególnie narażoną na występowanie w niej zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych. W rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 ustanowiono szczególne wymogi higieny, które zawierają m.in. wymagania dla transportu żywności pochodzenia zwierzęcego. Wymagania te zostały szczegółowo opisane w odniesieniu do transportu mleka surowego, mięsa gospodarskich zwierząt kopytnych, żywych zwierząt oraz produktów rybołówstwa [4].

Mleko surowe, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 oznacza mleko uzyskane z gruczołów zwierząt gospodarskich, które nie zostało podgrzane do temperatury powyżej 40°C ani nie zostało poddane żadnej innej obróbce o równoważnym skutku. Zgodnie z wymogami rozporządzenia, mleko po udoju musi być niezwłocznie schłodzone do temperatury nieprzekraczającej 8°C w przypadku codziennego odbioru mleka lub do temperatury nie wyższej niż 6°C jeśli odbiór nie odbywa się codziennie. Podczas transportu mleka należy zachować warunki chłodnicze. W momencie dotarcia do zakładu temperatura mleka nie może przekraczać 10°C. Wymogi dotyczące temperatury nie muszą być przestrzegane, przez przedsiębiorstwa spożywcze, jeśli mleko jest przetworzone w ciągu dwóch godzin od udoju lub wyższa temperatura jest konieczna ze względów technologicznych związanych z produkcją określonych produktów mlecznych i zostało to zatwierdzone przez właściwy organ lub w przypadku spełnienia przez mleko kryteriów mikrobiologicznych określonych w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 [4].

Mięso zwierząt gospodarskich kopytnych, po badaniu poubojowym, należy niezwłocznie schłodzić w rzeźni zapewniając odpowiednią temperaturę mięsa, która wynosi nie więcej niż 3°C dla podrobów i 7°C dla pozostałego mięsa przed transportem. Podczas transportu mięso musi pozostawać w tej temperaturze. Przy czym są przypadki kiedy można transportować mięso z pominięciem tych wymogów temperaturowych, pod warunkiem uzyskania zgody właściwych organów, jeśli mięso opuszcza rzeźnię lub zakład rozbioru niezwłocznie, a transport nie trwa dłużej niż dwie godziny [4].

Mięso niepakowane przechowuje się i transportuje oddzielnie od mięsa pakowanego, chyba że jest ono przechowywane i transportowane w różnym czasie. Opakowania oraz sposób przechowywania i transportu nie mogą stanowić źródła zanieczyszczenia mięsa [4].

WNIOSKI

Przedsiębiorstwo realizujące transport żywności, aby spełnić wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004 dużo uwagi musi poświęcić czynnościom związanym z czyszczeniem i/lub dezynfekcją środków transportu. Do wykonywania tych zabiegów należy używać wody zdatnej do picia. Osoby zajmujące się transportem żywności powinny dbać o higienę osobistą, nosić odpowiednie i czyste ubranie ochronne, w razie jakichkolwiek symptomów choroby zgłosić ten fakt kierownictwu oraz powinny przechodzić szkolenia w zakresie higieny uwzględniające charakter ich pracy.

Niektóre przedsiębiorstwa ze względu na specyficzne wymagania określonego rodzaju żywności, np. mleka surowego i mięsa muszą przestrzegać bardziej szczegółowych wymagań w zakresie utrzymania odpowiedniej temperatury przewożonych towarów. Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 nie można naruszać łańcucha chłodniczego, co jest szczególnie ważne w przypadku transportu wyrobów gotowych pochodzenia zwierzęcego. Przy czym dopuszcza się ograniczone okresy kiedy temperatura nie jest kontrolowana w celu przystosowania żywności do warunków w trakcie transportu, pod warunkiem, że nie będzie to skutkowało powstaniem zagrożenia mikrobiologicznego.

Przedsiębiorstwa dokonujące transportu żywności muszą mieć świadomość tego, że są jednym z ogniw łańcucha żywnościowego i sposób realizowanych przez nich działań wpływa na zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oferowanej konsumentowi finalnemu.

Streszczenie

Artykuł zawiera przegląd wymagań prawnych zawartych w unijnych rozporządzeniach w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności w transporcie żywności, ze szczególnym uwzględnieniem wymagań odnoszących się do higieny. Zasady te obejmują wymogi higieny dla transportu surowców, ogólne zasady higieny dla transportu żywności oraz wymagania higieny dla przedsiębiorstw spożywczych w odniesieniu do innych obszarów ich działalności, takich jak: sprzęt, odpady, zaopatrzenie w wodę, środki spożywcze, higiena osobista pracowników, szkolenia.

Ensuring of food safety in transport in accordance with the legal acts of the European Union

Abstract

This article contains a review of the legal requirements contained in the EU regulations in the field of food safety in the transport of food, with particular emphasis on hygiene requirements. These rules include the hygiene requirements for transportation of raw materials, the general rules of hygiene for food transport and hygiene requirements for food businesses in relation to other areas of their business, such as equipment, waste, water, food, personal hygiene and training of employee.

BIBLIOGRAFIA

1. Błaszczuk I., Uregulowania prawne w produkcji ekologicznej. Przemysł Spożywczy. 2012, nr 11.
2. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
3. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
4. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
5. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006.