

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

[zapisz się](#)



- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Artykuły](#)

Wybrane systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności

Naturalną potrzebą człowieka jest zapewnienie o jego bezpieczeństwie. Bardzo ważną kwestią dotyczącą bezpieczeństwa jest świadomość, że żywność którą spożywamy nie zagraża naszemu zdrowiu i życiu. **Brak odpowiedniego nadzoru i kontroli może doprowadzić do zanieczyszczeń produktów żywnościowych substancjami chemicznymi, biologicznymi a czasem ciałami obcymi.** Dla konsumenta zagrożeniem mogą być również niewłaściwe opakowania, ciała obce, pozostałości leków weterynaryjnych czy niedozwolonych dodatków do żywności jak również niewłaściwa informacja na etykiecie produktu. W jaki sposób jesteśmy chronieni przed takimi

zagrożeniami? W artykule zostaną przedstawione systemy kontroli żywności, które mają za zadanie zapewnienie bezpieczeństwa polskiemu konsumentowi.

Kontrola żywności w Polsce opiera się na dwóch systemach nadzorujących produkcję przetwórstwo i obrót żywności. Zgodnie z przedstawionym na rysunku 1 schematem możemy wyróżnić wewnętrzne i zewnętrzne systemy kontroli żywności. Kontrola wewnętrzna obejmuje procedury i systemy wdrożone przez producenta, mające na celu utrzymanie odpowiedniej jakości produktów oraz ograniczenie ryzyka zagrożeń żywności. Systemy samokontroli i zarządzania zagrożeniami wewnątrz zakładu są obligatoryjne dla wszystkich ogniw łańcucha żywnościowego. Kontrola zewnętrzna obejmuje nadzór nad jakością i bezpieczeństwem żywności sprawowany przez wyspecjalizowane instytucje urzędowej kontroli żywności. Powołane przez władze organy takie jak Państwowa Inspekcja Sanitarna, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcja Handlowa itp. nadzorują produkowaną w Polsce i znajdującą się na rynku żywność poprzez sprawne i skuteczne koordynowanie zapewnianiem jakości żywności [1, 2].



Rysunek 1. Kontrola bezpieczeństwa żywności w Polsce [opracowanie własne]

Na każdym etapie kontroli może zostać stwierdzona nieprawidłowość. W momencie zaistnienia takiej sytuacji organ stwierdzający zagrożenie bezpieczeństwa żywności ma obowiązek przesłania zgłoszenia o możliwym niebezpieczeństwie dla konsumenta do Krajowego Punktu Kontaktowego. W przypadku Polski Krajowy Punkt Kontaktowy został utworzony przy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Unia Europejska zapewnia konsumentom jeden z najwyższych standardów bezpieczeństwa żywności na świecie. Kluczowym narzędziem do osiągnięcia tego celu jest **System RASFF (Rapid Alert of Safety Food and Feed)** - Europejski System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności lub Paszach. Ze względu na bardzo rozwinięty system handlu międzynarodowego system ten jest najważniejszym elementem zapewniającym konsumentom, w Unii Europejskiej i państwach członkowskich, bezpieczeństwo spożywanej żywności. System zakłada iż w momencie wykrycia przez organy danego kraju zagrożenia żywności mogącego doprowadzić do niebezpieczeństwa dla zdrowia konsumentów, odpowiedni dla danego kraju Punkt Kontaktowy przesyła takowe zgłoszenie do Komisji Europejskiej (Rysunek 2).



Rysunek 2. Schemat funkcjonowania systemu RASFF [opracowanie własne na podstawie [ulotki](#) Dyrekcji Generalnej ds. Zdrowia i Konsumentów]

Komisja Europejska dokonuje klasyfikacji zagrożenia pod kątem rodzaju powiadomienia. Wyróżniane są cztery rodzaje powiadomień: powiadomienia alarmowe - gdy zagrożenie jest poważne i produkty stanowiące zagrożenie znajdują się już na rynku, podjęcie natychmiastowych działań jest niezbędne; powiadomienie informacyjne kiedy zagrożenie dla konsumenta jest znikome i podjęcie natychmiastowych działań nie jest wymagane; powiadomienie o odrzuceniu na granicy kiedy żywność lub pasze zostały przebadane i odrzucone na posterunku granicznym, oraz powiadomienia typu news obejmujące nie zagrażające konsumentom przypadki które Komisja Europejska uznała iż

są istotne do przekazania.

Po określeniu odpowiedniego rodzaju powiadomienia KE przesyła zgłoszenie do pozostałych państw członkowskich systemu oraz do Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). EFSA dokonuje oceny ryzyka oraz wspomaga KE w podjęciu decyzji w zakresie działań prowadzonych w celu wyeliminowania lub ograniczenia niebezpieczeństwa związanego ze zgłoszeniem. Państwa członkowskie systemu po otrzymaniu informacji jeśli jest taka potrzeba natychmiast podejmują działania uzależnione od rodzaju powiadomienia i decyzji KE oraz informują komisję o tychże krokach. Podejmowane działania mogą obejmować zwrot lub wycofanie produktu z rynku, informację publiczną dotyczącą zagrożenia, utylizację zagrożonej partii żywności oraz wiele innych działań. W przypadku produktów odrzuconych na granicy niezwłocznie informowane są wszystkie posterunki graniczne w krajach należących do systemu w celu wyeliminowania możliwości wprowadzenia odrzuconej partii produktu na rynek innego kraju [3,4].

Od czerwca 2014 roku na stronie portalu RASFF funkcjonuje narzędzie internetowe dla konsumentów umożliwiające śledzenie najnowszych komunikatów o wycofaniu produktów żywnościowych. Wykorzystując je konsumenci w Unii Europejskiej mogą na bieżąco śledzić zgłoszenia w systemie co pozwala na podejmowanie bardziej świadomych wyborów dotyczących kupowanej żywności [4]. Ponadto Polski konsument ma również możliwość zapoznania się z ostrzeżeniami publicznymi dotyczącymi żywności na portalu Państwowej Inspekcji Sanitarnej informacje tam zamieszczone dotyczą realnych zagrożeń, gdyż produkty, których dotyczą ostrzeżenia znajdują się już na rynku i konsument powinien zwrócić na nie szczególną uwagę [5].

Źródło: www.e-biotechnologia.pl

Autor: **Anna Kononiuk**

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

Literatura:

1. Stankiewicz Dorota, 2003. Nadzór nad jakością i bezpieczeństwem żywności. Informacja BSiE nr 963 (IP-102G). IV/03 s. 24-42.
2. Kołożyn- Krajewska D., Sikora T. 2010. Podstawy ustawodawstwa żywnościowego. W: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności teoria i praktyka (83-100). Warszawa. Wydawnictwo C.H. Beck
3. Buczkowska M., Sadowski T, Gadoska J. 2014. System wczesnego ostrzegania dotyczący żywności i pasz. Probl. Hig. Epidemiol. 95(3), s. 550 - 555
4. <http://ec.europa.eu/rasff>
5. http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/for_consumers/index_en.htm
6. <http://gis.gov.pl/>

<http://laboratoria.net/artukul/26195.html>

Informacje dnia: [Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025! Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14 Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025! Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14 Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025! Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14](#)

Partnerzy