



W drugiej grupie – pośrednich uczestników łańcucha – wymienia się producentów dodatków do żywności i leków weterynaryjnych, producentów nawozów, opakowań i środków do mycia i dezynfekcji maszyn i urządzeń, a także firmy sprząające i dezynfekujące wykonujące usługi na rzecz zakładów produkcyjnych.

Działania, które skutecznie pomagają walczyć z zagrożeniami bezpieczeństwa żywności podczas jej produkcji i obrotu to:

- edukacja poszczególnych podmiotów/uczestników łańcucha żywnościowego,
- egzekwowanie odpowiednich zachowań dotyczących higieny podczas procesów produkcji i obrotu żywności oraz jej przygotowywania,
- realizacja zasad Dobrej Praktyki Produkcji (GMP) oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) w odniesieniu do wszystkich etapów procesu produkcji żywności oraz jej obrotu łącznie z transportem i magazynowaniem surowców oraz półproduktów żywnościowych.

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności

Zapewnienie bezpieczeństwa żywności wymaga odpowiednich przepisów prawnych dotyczących wymagań stawianych żywności oraz metod ich egzekwowania.

W Polsce nadzór nad bezpieczeństwem żywności we wszystkich ogniwach łańcucha rolno-żywnościowego sprawują różne inspekcje, w tym: Inspekcja Weterynaryjna, Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Państwowa Inspekcja Sanitarna. Instytucje te kontrolują zgodność działań danego podmiotu z przyjętymi kryteriami. Koncentrują się one na wsparciu podmiotu kontrolowanego w usprawnianiu jego działalności i zapobieganiu występowaniu nieprawidłowości w przyszłości.

Źródło:

- Przygoda B., Kunachowicz H., Nadolna I., Sińska B., Turlejska H. 2019. *Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zasady żywienia, cz.1, WSiP, Warszawa*
- *Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia*



WARMIŃSKO-MAZURSKI
OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
z siedzibą w Olsztynie

CZYM JEST BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI?



Definicja bezpieczeństwa żywności

W myśl ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia **bezpieczeństwo żywności** to ogół warunków, które muszą być spełniane, dotyczących w szczególności:

- stosowanych substancji dodatkowych i aromatów,
- poziomów substancji zanieczyszczających,
- pozostałości pestycydów,
- warunków napromieniania żywności,
- cech organoleptycznych,
- działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością w celu zapewnienia **zdrowia i życia człowieka**.



Według Kodeksu Żywnościowego (*Codex alimentarius*) **bezpieczeństwo żywności** to ogół czynników, które zapewniają bezpieczną dla zdrowia i życia człowieka żywność, pod warunkiem jej prawidłowego przygotowania i/lub spożycia zgodnego z jej zastosowaniem.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności, konieczne jest uwzględnienie wszystkich aspektów łańcucha produkcji żywności od produkcji podstawowej i produkcji pasz, aż do sprzedaży lub dostawy żywności do konsumenta, ponieważ każdy element może mieć potencjalny wpływ na bezpieczeństwo żywności (pkt. 12 rozporządzenia (WE) nr 178/2002).

Zagrożenia żywności

Zagrożenie to właściwość biologiczna, chemiczna lub fizyczna, która może spowodować, że żywność jest niebezpieczna dla konsumenta.

■ Zagrożenia biologiczne (w tym szczególnie istotne zagrożenia mikrobiologiczne)

Zagrożenie mikrobiologiczne jest określane jako nieakceptowane zanieczyszczenie, wzrost lub przeżywalność w żywności drobnoustrojów, które mogłyby spowodować jej zepsucie lub wytwarzanie i utrzymywanie się w niej toksyn, amin biogennych lub produktów ich metabolizmu (definicja Międzynarodowej Komisji ds. Wymagań Mikrobiologicznych dla Żywności ICMSF).

■ Zagrożenia chemiczne

Ten rodzaj zagrożenia ma swoje źródło w skażeniach środowiskowych: powietrza, wody i gleby. Ich obecność może skutkować poważnymi i ostrymi zatruciami, a także zwiększeniem ryzyka chorób przewlekłych. Zagrożenia chemiczne to między innymi metale szkodliwe dla zdrowia (ołów, kadm, rtęć, cynk, miedź), które dostają się do żywności z otoczenia bądź też w wyniku stosowania naczyń, sprzętu o niewłaściwej jakości i nieodpowiednim składzie. Do zagrożeń chemicznych zalicza się również: wykorzystywane w produkcji rolniczej pestycydy, azotany, azotyny, nawozy sztuczne czy też pozostałości leków weterynaryjnych używanych w hodowli zwierząt rzeźnych. Zagrożeniem chemicznym są także pozostałości środków myjących i dezynfekujących. Wyróżnić można również naturalne zanieczyszczenia chemiczne obecne w niektórych surowcach żywnościowych, np. toksyny w grzybach kapeluszowych czy solanina w ziemniakach..



■ Zagrożenia fizyczne

Do tego typu zagrożeń zalicza się różnego rodzaju ciała obce. Mogą one pochodzić z surowców (kości, skóra, chrząstki, pestki), opakowań (odpryski szkła, drewno, papier, plastik, metalowe odłamki), środowiska (piasek, kamienie) oraz od personelu (paznokcie, biżuteria, włosy, elementy ubioru np. guziki). Ponadto do zanieczyszczenia fizycznego może także dojść podczas etapu produkcji i wówczas do żywności mogą przedostać się elementy linii produkcyjnej (urządzenia, maszyny) czy też szkło z oświetlenia (żarówki, osłony).

Sposoby eliminacji zagrożeń bezpieczeństwa żywności

Za zapewnienie bezpieczeństwa oraz jakości zdrowotnej żywności odpowiedzialne są wszystkie ogniwa łańcucha żywnościowego: bezpośredni i pośredni uczestnicy.

W pierwszej grupie uczestników znajdują się producenci płodów rolnych i pasz, przetwórcy, hurtownicy i sprzedawcy detaliczni. Do tej grupy wlicza się także podmioty świadczące usługi żywieniowe i cateringowe.