Zapobieganie i zwalczanie zagrożeń żywnościowych.

Podstawowe definicje:
art. 3 rozporządzenia (WE) 178/2002

- zagrożenie: czynnik biologiczny, chemiczny lub fizyczny w żywności bądź stan żywności mogący powodować negatywne skutki zdrowotne,

- ryzyko: prawdopodobieństwo wystąpienia niebezpiecznych skutków dla zdrowia oraz dotkliwości tych skutków w następstwie zagrożenia pochodzącego z żywności,

- analiza ryzyka: proces składający się z trzech elementów: oceny ryzyka, zarządzania ryzykiem i informowania o ryzyku.

ocena - proces wsparty naukowo, składający się z następujących elementów: identyfikacji zagrożenia, charakterystyki zagrożenia, oceny narażenia i charakterystyki ryzyka,

zarządzanie - poszukiwanie alternatywy w porozumieniu z zainteresowanymi stronami, uwzględnienie oceny ryzyka w celu wybrania stosownych sposobów zapobiegania i kontroli,

informowanie - interaktywna wymiana informacji i opinii o ryzyku w czasie procesu analizy ryzyka, o czynnikach związanych z ryzykiem i postrzeganiu ryzyka, wśród oceniających ryzyko, zarządzających ryzykiem, konsumentów, sektora przemysłowego, społeczności naukowej i innych zainteresowanych stron, z uwzględnieniem wyjaśnienia wniosków z oceny ryzyka i powodów decyzji w zakresie zarządzania ryzykiem.

ART. 14 178/2002 r(WE) Bezpieczeństwo:

Nie dopuścić do wprowadzenia na rynek produktu pochodzenia zwierzęcego uznanego za niebezpieczny – szkodliwy dla zdrowia, nienadający się do spożycia przez ludzi;

Uwzględnić, że produkt niebezpieczny może wywołać krótko lub długofalowe niekorzystne skutki po spożyciu przez konsumenta,

Uwzględnić możliwości skumulowania skutków toksyczności,

Przy podejrzeniu szkodliwości produktu stanowiącego część partii, transzy lub dostawy – kierować się zasadą ostrożności (założenie, że cała partia lub transza stanowi zagrożenie)

Art 18 r(WE) 178/2002

Monitorowanie

1. Należy zapewnić możliwość monitorowania żywności, pasz, zwierząt hodowlanych oraz wszelkich substancji przeznaczonych do dodania do żywności lub pasz, bądź które można do nich dodać na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.

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

spożywczy, paszę, zwierzę hodowlane lub substancję przeznaczoną do dodania do żywności lub pasz, bądź którą można do nich dodać.

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

Bezpieczeństwo żywności:
(art. 3 pkt. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia).

ogół warunków, które muszą być spełniane, dotyczących w szczególności:
a) stosowanych substancji dodatkowych i aromatów,
b) poziomów substancji zanieczyszczających,
c) pozostałości pestycydów,
d) warunków napromieniania żywności,
e) cech organoleptycznych,
i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością
– w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka;

Sytuacje kryzysowe
Wynikają z pojawienia się zagrożeń
gdy w wytworzonym produkcie stwierdzone zostaną przekroczone poziomy dla:
czynników biologicznych / mikrobiologicznych
skażeń rolniczych / środowiskowych / przemysłowych,
skażeń radioaktywnych lub stwierdzone zostaną substancje, które nie powinny znaleźć się w żywności (pozostałości leków, hormony).

Podstawowa zasada związku z potencjalnymi zagrożeniami – podejmowanie wszelkich niezbędnych działań na rzecz przeciwdziałania sytuacjom kryzysowym,
a w przypadku ich wystąpienia - podejmowanie wszelkich możliwych działań w celu maksymalnego ograniczenia niekorzystnych skutków wynikających z sytuacji kryzysowej.

Zapewnienie

bezpieczeństwa żywności

Zapobieganie zagrożeniom

1. Na etapie kształtowania prawa
2. Na etapie nadzoru właścicielskiego
4. W świadomości konsumenta
3. Na etapie nadzoru urzędowego

1. Na etapie kształtowania prawa

INSTYTUCJE ZAJMUJĄCE SIĘ TWORZENIEM PRAWA NA POZIOMIE UNIJNYM (NP. KE, PE) ORAZ NA POZIOMIE POSZCZEGÓLNYCH PAŃSTW UNIJNYCH ODPOWIEDZIALNE SĄ ZA KSZTAŁTOWANIE PRAWA W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI,

KTÓRE Z JEDNEJ STRONY NIE MOŻE NARUSZAĆ ZASAD DOTYCZĄCYCH SWOBODY DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ I KONKURENCJI

ALE Z DRUGIEJ STRONY

MUSI STWARZAĆ WARUNKI DO SPRAWOWANIA SKUTECZNEGO NADZORU

Nie jest to więc zadanie łatwe.

Ponadto, niejednokrotnie proces tworzenia prawa w zakresie bezpieczeństwa żywności musi być odpowiedzią na pojawianie się nowych zagrożeń obok istniejących.

Prawo powinno podlegać weryfikacji w celu usprawnienia nadzoru oraz umożliwienia podejmowania szeregu działań prewencyjnych wobec potencjalnych zagrożeń.

Podstawowe akty prawne

Rozporządzenie (WE) 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

Rozporządzenie (WE) 882/2004

w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.

Rozporządzenie (WE) 852/2004

w sprawie higieny środków spożywczych

Rozporządzenie (WE) 853/2004

ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego

Rozporządzenie (WE) 854/2004

Ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi

Przepisy w zakresie postępowania z produktami ubocznymi pochodzenia zwierzęcego

Rozporządzenie (WE) 1069/2009

Rozporządzenie (UE) 142/2011

Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

W sprawie wysokości kar pieniężnych za naruszenia przepisów o produktach pochodzenia zwierzęcego

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

w sprawie określenia spraw rozstrzyganych w drodze decyzji administracyjnych przez powiatowego lekarza weterynarii albo urzędowego lekarza weterynarii z upoważnienia powiatowego lekarza weterynarii

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

w sprawie sposobu postępowania z substancjami niedozwolonymi, pozostałościami chemicznymi, biologicznymi, produktami leczniczymi i skażeniami promieniotwórczymi u zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego

Pojawienie się zagrożeń powoduje

sytuacje kryzysowe

skutkuje zagrożeniem zdrowia i/lub życia konsumentów

generuje koszty likwidacji skutków tych zagrożeń

stwarza ryzyko rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych poprzez żywność

Istotą tego prawa i nadrzędną zasadą, która powinna przyświecać jego kształtowaniu jest doprowadzenie do tego, aby rzetelne przestrzeganie przepisów zarówno ogólnych jak i szczegółowych odpowiednich dla danej działalności oraz wdrażanie procedur opartych na tych przepisach

było działaniem prewencyjnym na rzecz zapobiegania zagrożeniom

Przepisy prawa unijnego przewidują możliwość powstania pojawienia się zagrożeń żywnościowych i konieczności ich likwidacji, czego wyrazem są np. podstawowe zasady mające zastosowanie w sytuacjach kryzysowych

TRZY PODSTAWOWE ZASADY

Zasada ochrony zdrowia konsumentów

Wynika z art. 8 rozporządzenia (WE) 178/2002.

nadrzędna zasada wynikająca z prawa żywnościowego, ma na celu zapobieganie praktykom oszukańczym, fałszowaniu żywności i innym praktykom mogącym wprowadzić konsumenta w błąd

Zasada ostrożności

Wynika z art. 7 rozporządzenia (WE) 178/2002

Jest to podjęcie tymczasowych środków zarządzania ryzykiem w momencie zaistnienia zagrożenia dla zdrowia przy jednoczesnym oczekiwaniu na dalsze informacje (w tym naukowe), mające na celu wszechstronną ocenę ryzyka dla danego zagrożenia;

Środki przyjęte w oparciu o przepisy ust. 1 powinny być proporcjonalne i nie bardziej restrykcyjne dla handlu niż jest to wymagane w celu zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia określonego we Wspólnocie, z uwzględnieniem wykonalności technicznej i ekonomicznej oraz innych czynników uznawanych za stosowne w rozważanej sprawie.

W odpowiednim czasie, w zależności od rodzaju stwierdzonego ryzyka dla życia lub zdrowia oraz rodzaju informacji naukowej potrzebnej do wyjaśnienia niepewności naukowej oraz przeprowadzenia bardziej wszechstronnej oceny ryzyka, środki te zostaną poddane przeglądowi.

Zasady przejrzystości

Wynikają z art. 9 rozporządzenia (WE) 178/2002

Zasady przejrzystości

Transparentność i jawne konsultacje w związku z przygotowywaniem, przeglądem lub oceną prawa żywnościowego.

Przekazywanie opinii publicznej informacji dotyczących zagrożenia zdrowia publicznego w uzasadnionych przypadkach. Informowanie o charakterze ryzyka dla zdrowia, określenie rodzaju żywności stanowiącej zagrożenie, informacja o podejmowanych i planowanych środkach, mających charakter prewencyjny oraz w celu na celu ograniczenia lub likwidacji zagrożenia.

2. Na etapie
nadzoru
właścicielskiego

zgodnie z obowiązującym prawem unijnym, w celu zapobiegania zagrożeniom żywnościowym, ustanowiono dwa systemy nadzoru nad bezpieczeństwem żywności na etapie produkcji i dystrybucji

(co wynika m.in. z rozporządzenia WE 178/2002)

Jest to:

- nadzór właścicielski, oparty na programach wstępnych, czyli Zasadach Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej(GHP) i Systemie Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP

- nadzór urzędowy, sprawowany przez powołane do tego celu, odpowiednie organy urzędowej kontroli żywności.

- Podstawowe zadania dla nadzoru
w kontekście możliwości pojawienia się zagrożeń żywnościowych

bezpieczeństwo
identyfikacja
śledzenie drogi produktu

Bezpieczeństwo: art. 14 rozporządzenia (WE) 178/2002

Nie dopuścić do wprowadzenia na rynek produktu pochodzenia zwierzęcego uznanego za niebezpieczny – szkodliwy dla zdrowia, nienadający się do spożycia przez ludzi;
Uwzględnić, że produkt niebezpieczny może wywołać krótko lub długofalowe niekorzystne skutki po spożyciu przez konsumenta,
Uwzględnić możliwości skumulowania skutków toksyczności,
Przy podejrzeniu szkodliwości produktu stanowiącego część partii, transzy lub dostawy – kierować się zasadą ostrożności (założenie, że cała partia lub transza stanowi zagrożenie)

Prawidłowe oznakowanie i identyfikacja:

Rozporządzenie (WE) 178/2002 w art. 16 ustanawia się zasady ogólne,
Rozporządzenie (WE) 853/2004 zał. II – znak identyfikacyjny dla produktów pochodzenia zwierzęcego,
Rozporządzenie (WE) 853/2004 art. 7 – handlowy dokument identyfikacyjny.

Rozporządzenie (WE) 854/2004 zał. I - znak jakości zdrowotnej mięsa świeżego,

Śledzenie drogi produktu

Rozporządzenie (WE) 178/2002 w art. 18
Konieczność zapewnienia oznakowania i identyfikacji produktu,
Możliwość identyfikacji każdego dostawcy zwierząt przeznaczonych do uboju (w tym informacje zawarte w dokumencie - łańcuch żywnościowy), surowców do dalszej produkcji, procedury identyfikacji innych przedsiębiorstw.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ PODMIOTU DZIAŁAJĄCEGO NA RYNKU PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

art. 17 ust. 1 rozporządzenia (WE)178/2002

Podmioty działające na rynku spożywczym zapewniają, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, zgodność tej żywności z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów.

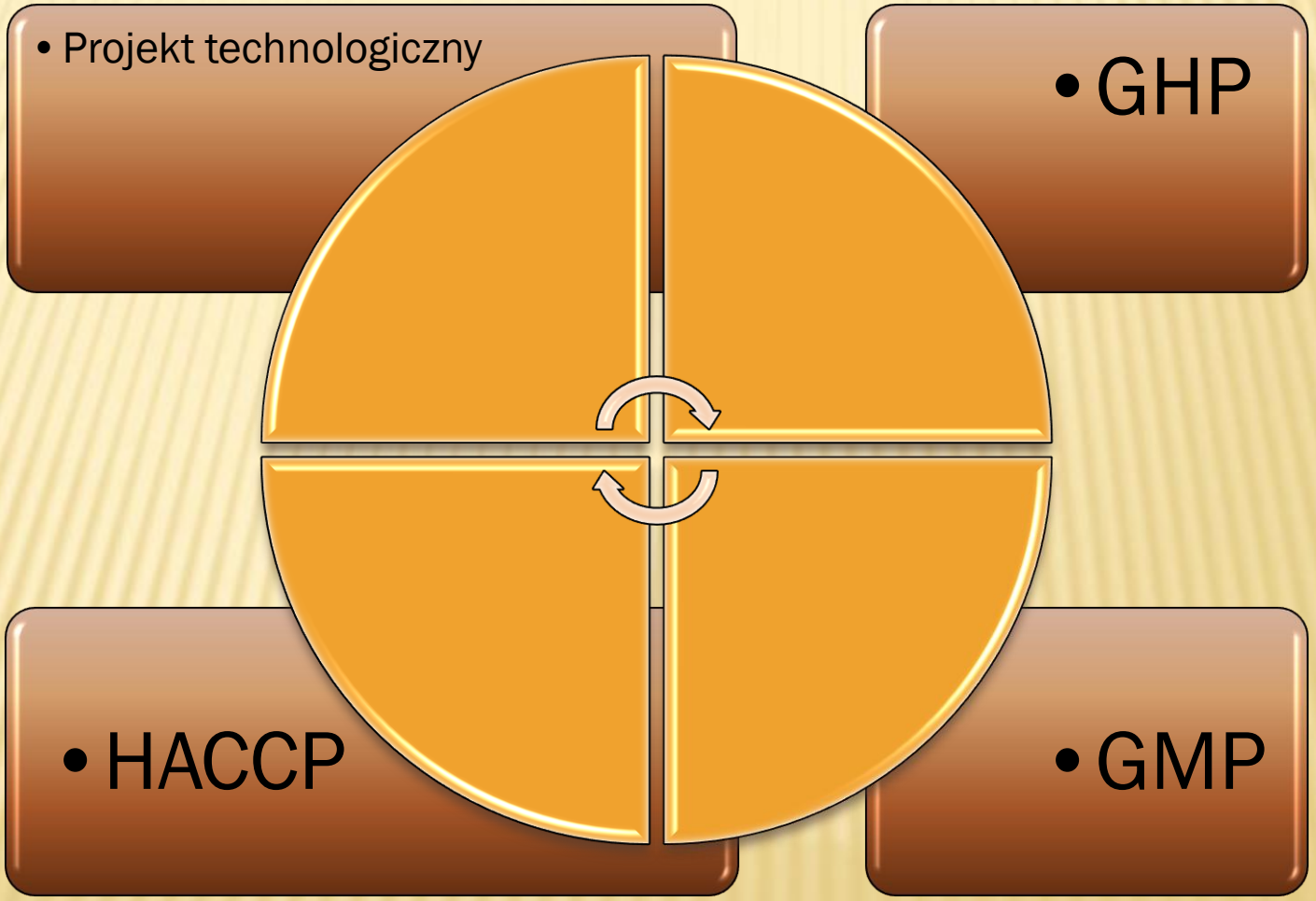
Tak więc każdy podmiot prowadzący lub zamierzający prowadzić działalność w zakresie produktów pochodzenia zwierzęcego bez względu na rodzaj i skalę tej działalności musi mieć świadomość

- odpowiedzialności za zdrowie konsumentów
- współuczestniczenia w likwidowaniu potencjalnych zagrożeń w żywności
- nieuchronności sankcji w przypadku naruszenia prawa żywnościowego adekwatnych do skali powstałego zagrożenia

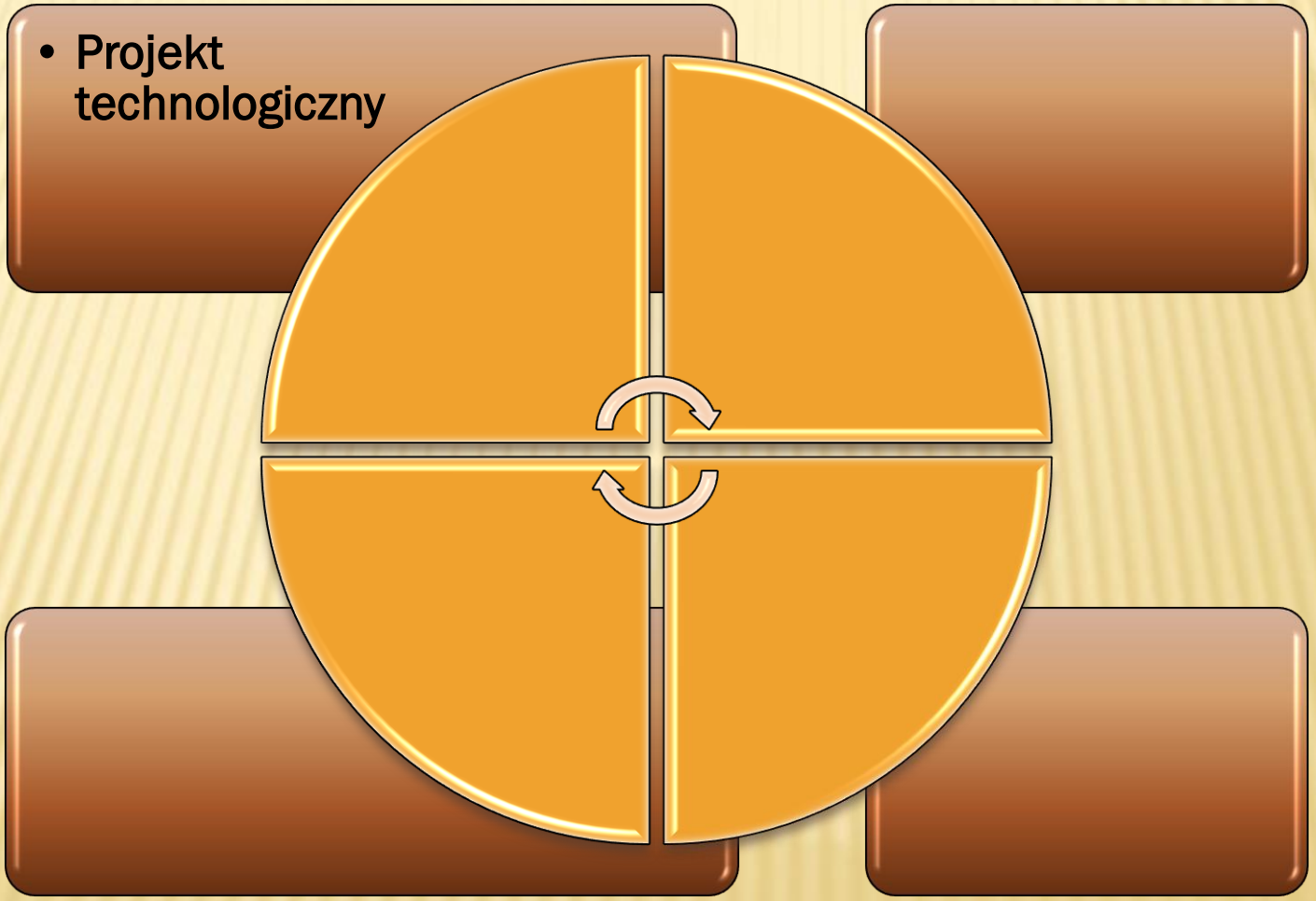
Istotnym elementem zapobiegania zagrożeniom lub ograniczania ich skutków jest konsekwentne realizowanie zasad i procedur

REALIZACJA NADZORU WŁAŚCICIELSKIEGO W KONTEKŚCIE ZAPOBIEGANIA ZAGROŻENIOM ŻYWNOŚCIOWYM

- procedury -


• Projekt technologiczny
• GHP
• HACCP
• GMP

- Projekt technologiczny



Zgodnie z art. 19 ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego – podmiot zamierzający prowadzić działalność w zakresie produktów pochodzenia zwierzęcego, jeżeli wiąże ona się z uzyskaniem pozwolenia na budowę, przed uzyskaniem tego zezwolenia, sporządza i przedstawia powiatowemu lekarzowi weterynarii projekt technologiczny wraz z wnioskiem o jego zatwierdzenie.

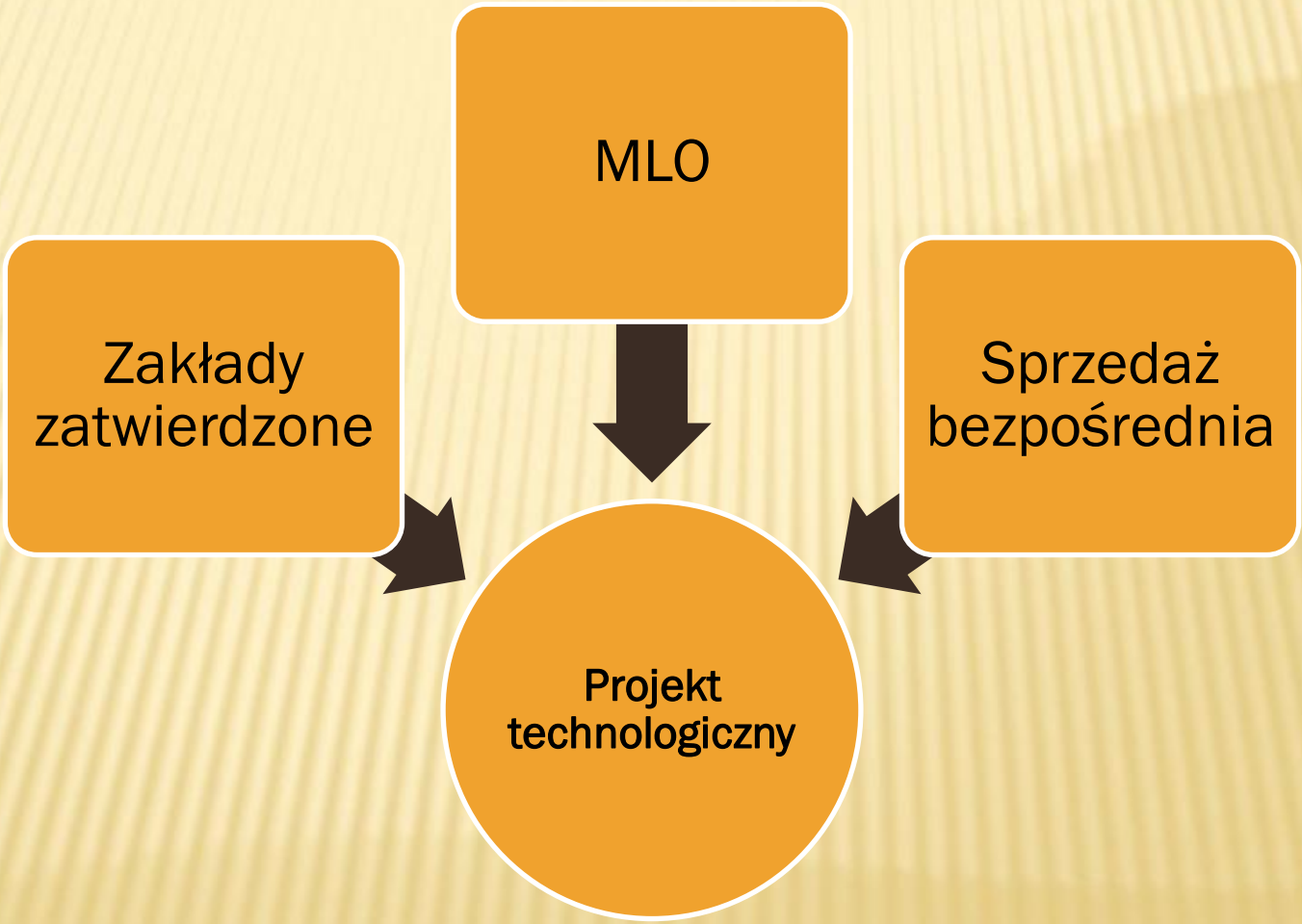
Opracowywanie projektu i przedłożenie do zatwierdzenia:

- przed rozpoczęciem budowy zakładu w celu ubiegania się o rejestrację lub zatwierdzenie w zakresie produkcji środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego,

- w przypadku planowanej zmiany w działalności zakładu dotyczącej profilu produkcji.

część opisowa projektu dotyczy

- lokalizacji zakładu,
- rodzaju działalności (np. ubój, rozbiór, zakład zintegrowany),
- surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego,
- zaprojektowanej tygodniowej zdolności produkcyjnej (jednostki ubojowe/ tydzień, tony/ tydzień),
- sposób zasilania zakładu w wodę (z sieci wodociągowej, w własnego ujęcia),
- sposobu zagospodarowania p.u.p.z.


MLO
Zakłady zatwierdzone
Sprzedaż bezpośrednia
Projekt technologiczny

część graficzna – ZAKŁADY ZATWIERDZONE
- zagospodarowanie terenu zakładu(w tym ogrodzenia, bramy, drogi wewnętrzne, magazyny, kontenery lub pomieszczenia na odpady i pupz, inne obiekty np. myjnia śr. transportu,
- zaznaczenie poszczególnych pomieszczeń i ich funkcji, miejsc dla poszczególnych etapów produkcji,
- wyposażenie pomieszczeń produkcyjnych,
- wyróżnienie stref o różnym stopniu ryzyka mikrobiologicznego (strefa czysta/strefa brudna),
- oznaczone numerami punkty poboru wody zimnej, gorącej oraz zmieszanej,

DROGI:
– przemieszczania się osób, surowców, półproduktów i produktów gotowych od przyjęcia surowców do wysyłki produktów gotowych,
– przemieszczania substancji dodatkowych, dodatków technologicznych i opakowań,
– usuwania odpadów, opakowań i pupz.

Projekt technologiczny dla zakładów prowadzących działalność MLO:

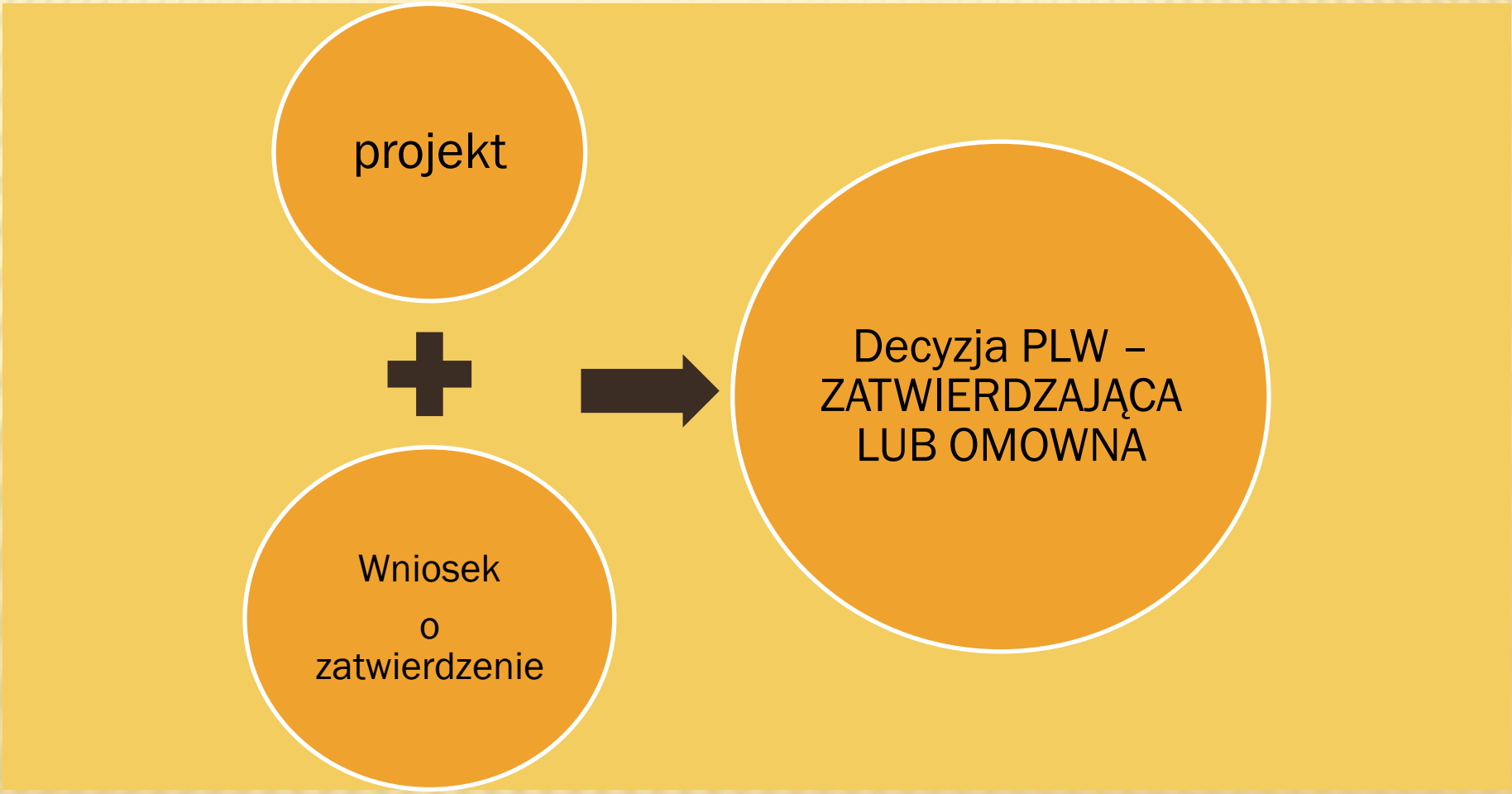
- część opisowa - j.w.

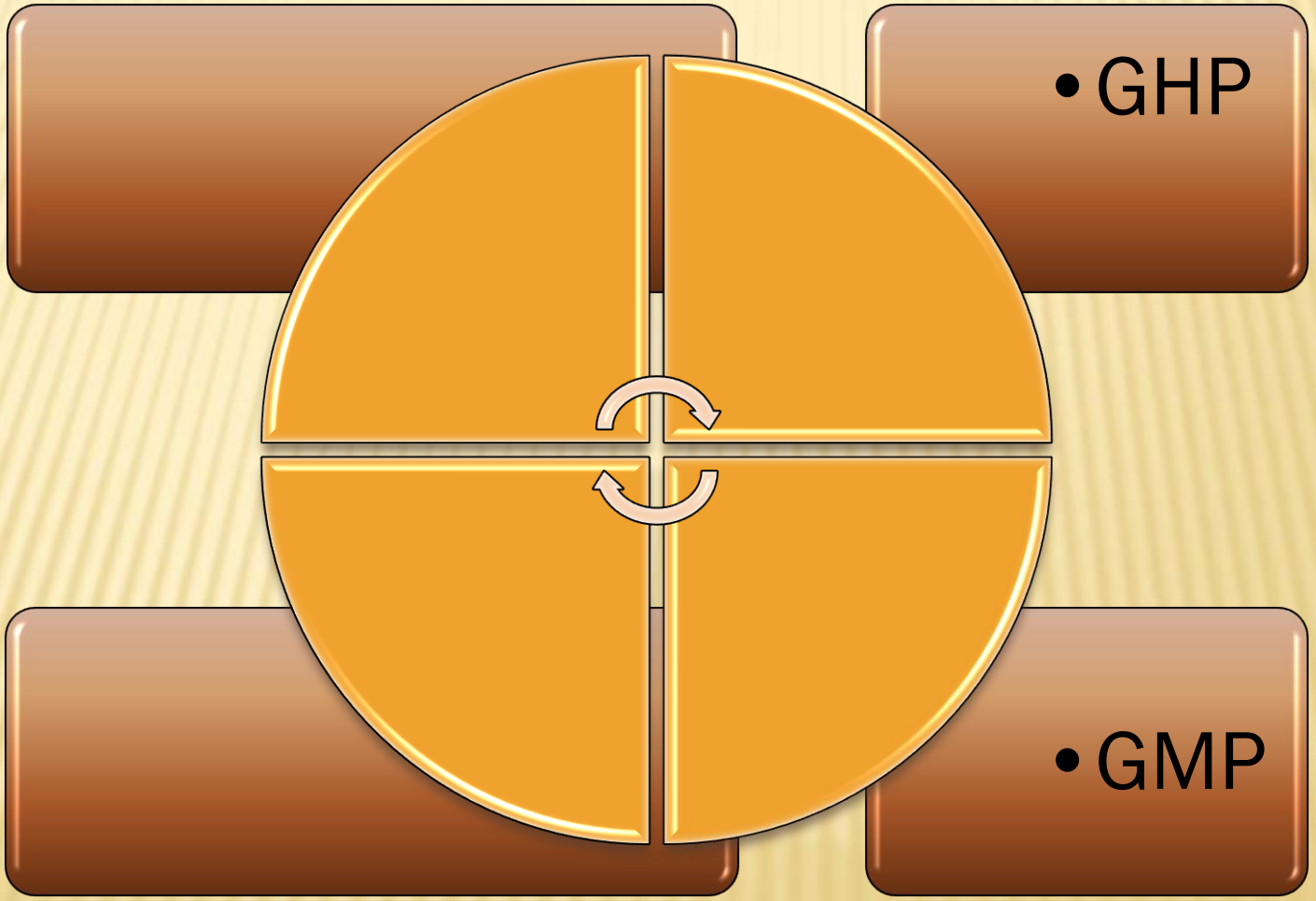
- uproszczona część graficzna obrazuje:

- rzuty poziome kondygnacji zakładu,
- poszczególne pomieszczenia i ich funkcji,
- poszczególne etapy produkcji,
- wyposażenie pomieszczeń produkcyjnych,
punkty poboru wody,
- strefy o różnym stopniu ryzyka mikrobiologicznego,
- drogi przemieszczania produkowanej żywności od przyjęcia surowców do wysyłki produktów gotowych.

Projekt technologiczny dla zakładów prowadzących działalność w zakresie sprzedaży bezpośredniej:

- TYLKO część opisowa –
- określenie rodzaju działalności, w tym rodzaju surowców oraz rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które będą produkowane w zakładzie;
- maksymalna tygodniowa zdolność produkcyjna
- maksymalna roczna zdolność produkcyjna – produkty pszczele,
- system dostawy wody,
- sposób przechowywania odpadów i pupz,
- wskazanie planowanej lokalizacji zakładu.


projekt
Wniosek
o
zatwierdzenie
Decyzja PLW –
ZATWIERDZAJĄCA
LUB OMOWNA


• GHP
• GMP

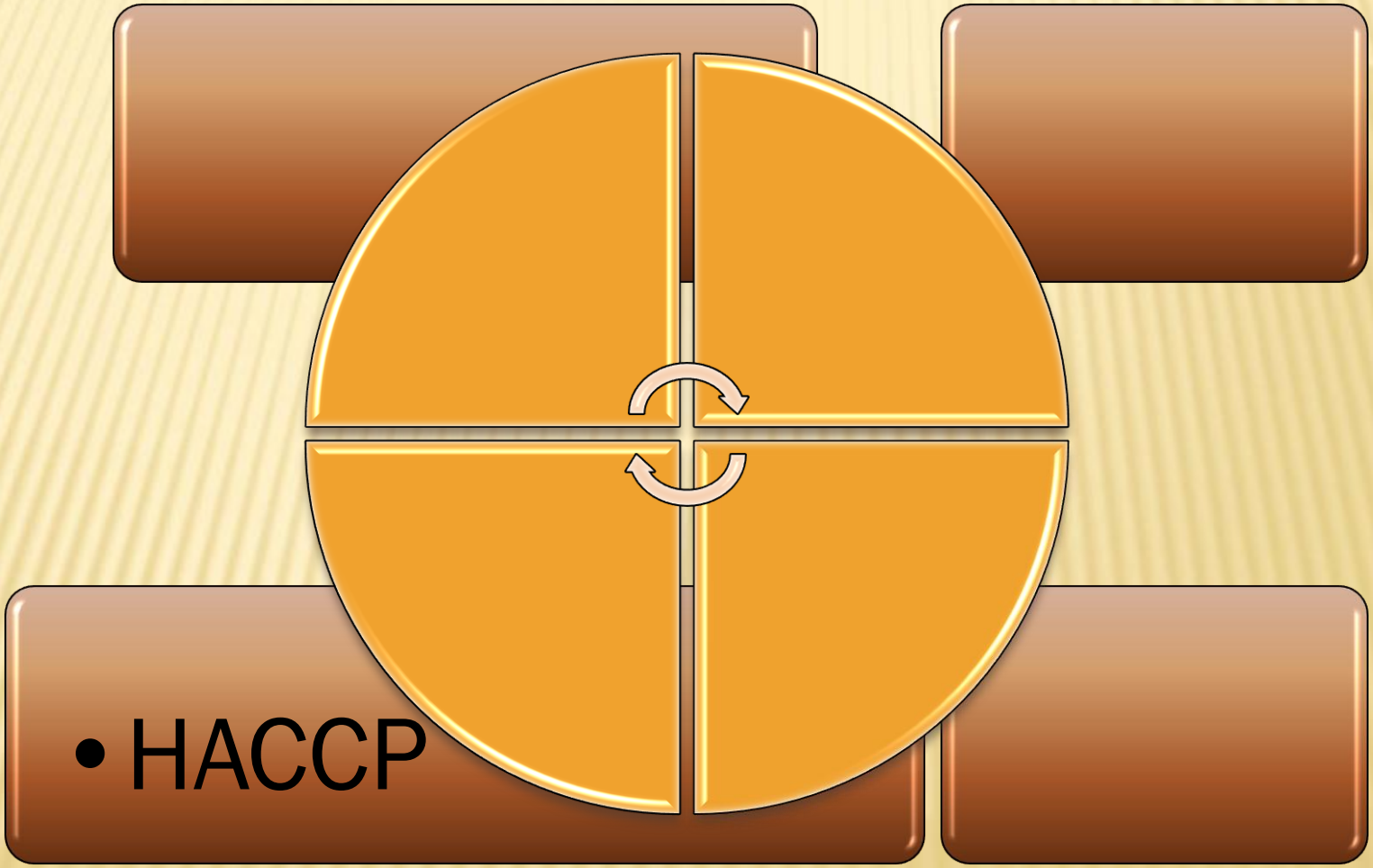
- *Dobra Praktyka Higieniczna (GHP)* –
  oznacza działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji i obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.

- *Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP)* –
  oznacza działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywały się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem.

- monitorowanie surowców przyjmowanych do zakładu, monitorowanie zwierząt przyjmowanych do uboju, poświadczanie stanu zdrowia osób związanych z produkcją, procedury związane z wejściem pracowników na zakład lub osób upoważnionych do przebywania na terenie zakładu, zabezpieczenie pomieszczeń produkcyjnych przed dostępem zwierząt w tym szkodników + zwalczanie szkodników, prowadzenie zabiegów mycia i dezynfekcji, higiena na każdym etapie produkcji oraz przechowywania i transportowania produktów, wymagania dla materiałów opakowaniowych, badania właścicielskie (surowiec, produkt, pomieszczenia produkcyjne i sprzęt)

- *Art..18 r(WE) 178/2002*
- 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.


• HACCP

Procedury oparte na zasadach HACCP

- Artykuł 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 - wymóg opracowania, wdrożenia i utrzymywania stałych procedur opartych na zasadach Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).

system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points), zwany dalej „systemem HACCP" – postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących;

HACCP - procedury zapobiegania zagrożeniom specyficznym etapowo (identyfikacja innych krytycznych pkt. kontroli dla ubojni, innych dla zakładu przetwórczego)

HACCP - wskazanym jest aby procedury te analizować i modyfikować w razie potrzeby

System HACCP obejmuje następujące zasady i tryb postępowania:

1) zidentyfikowanie i ocenę zagrożeń jakości zdrowotnej żywności oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom,

2) określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń,

3) ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać, i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych),

4) ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli,

5) ustalenie działań korygujących, jeżeli krytyczny punkt kontroli nie spełnia wymagań, o których mowa w pkt 3.

6) ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem,

7) opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania oraz ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.

Współpraca z IW

Zakłady podlegające nadzorowi powiatowego lekarza weterynarii, zobligowane są udzielać właściwemu powiatowemu lekarzowi weterynarii lub osobom przez niego upoważnionym, wszelkiej pomocy wymaganej podczas przeprowadzania kontroli, szczególnie w zakresie dostępu do lokali i przedstawiania odpowiednich dokumentów, procedur lub rejestrów.

3. Na etapie
nadzoru
urzędowego

Nadzór właścicielski

Urzędowa kontrola i nadzór

"Urzędowa kontrola" oznacza wszelkie formy kontroli wykonywanej przez właściwy organ w celu sprawdzenia zgodności z prawem żywnościowym, w tym z przepisami dotyczącymi zdrowia i dobrostanu zwierząt.

Urzędowe kontrole przewidują weryfikacje spełniania przez zakład dobrych praktyk GMP/GHP i zasad HACCP oraz spełniania wymagań zawartych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 i rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 oraz rozporządzeń wykonawczych do w/w rozporządzeń, jak również regulacji prawa krajowego (m.in. *ustawa o produktach pochodzenia zwierzęcego, ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia* i rozporządzenia wykonawcze

Nadzór urzędowy w aspekcie zapobiegania zagrożeniom żywnościowym

to również nadzór sprawowany przez urzędowych lekarzy weterynarii nad ubojem zwierząt gospodarskich i rozbiorem mięsa pochodzącego od tych zwierząt

Sprawowanie nadzoru urzędowego to w istocie zapobieganie zagrożeniom żywnościowym.

Realizowany jest on na etapie produkcji pierwotnej żywności

Sprzedaży bezpośredniej

Innych zakładów podgalających rejestracji

Zakładów zatwierdzonych czyli takich, dla których wymagania zostały opisane w załączniku III do rozporządzenia (WE) 853/2004, w przypadku przepisów wydanych w oparciu o to rozporządzenie.

W TRAKCIE WYKONYWANYCH KONTROLI NALEŻY ZWRACAĆ UWAGĘ NA:

- ocenę zgodności funkcjonowania zakładu z zatwierdzonym projektem technologicznym,
- ocenę spełnienia wymagań w zakresie wynikających z rozporządzenia (WE) 852/2004 oraz wymagań wynikających z załącznika III rozporządzenia (WE) 853/2004 – w zależności, której sekcji dotyczy ZATWIERDZENIE ZAKŁADU

Inne istotne przepisy – spełnienie wymagań rozporządzenia (WE) 1069/2009 w zakresie postępowania z pupz,

ubój zwierząt zgodnie rozporządzeniem (WE) 1099/2009

Kontrole urzędowe w zakładach zarejestrowanych i zatwierdzonych

kontrole kompleksowe (przeprowadzane w zakładzie z częstotliwością określoną na podstawie przeprowadzonej oceny ryzyka i w zakładach, które zawiesiły działalność na okres dłuższy niż 3 m-ce),

kontrole doraźne, w tym kontrole sprawdzające.

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 882/2004, PLW prowadzi kontrole urzędowe na każdym etapie produkcji przetwarzania dystrybucji, w tym również w związku z dokonywaniem wywozu lub przywozu produktów pochodzenia zwierzęcego z państw trzecich, w celu oceny działań podejmowanych w ramach nadzoru właścicielskiego,
ocenę warunków higienicznych,
inspekcję otoczenia pomieszczeń produkcyjnych, samych pomieszczeń, wyposażenia,
etykietowanie, śledzenie drogi produktu,
weryfikację sprawności przyrządów pomiarowych wykorzystywanych w zakładzie, zachowanie łańcucha chłodniczego

pobieranie próbek.

Urzędowe kontrole obejmują także **audyty** w zakresie dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej i procedur opartych na analizie zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP). Audyty procedur opartych na zasadach HACCP sprawdzają nieprzerwane i właściwe stosowanie przez podmioty działające na rynku spożywczym tego rodzaju procedur. Rodzaj i nasilenie zadań audytu w odniesieniu do poszczególnych zakładów zależy od ocenianego ryzyka.

Urzędowe kontrole obejmują również (w przypadku ubojni) kontrole dobrostanu zwierząt (przywóz do rzeźni, rozładunek, warunki przebywania na magazynie żywca, ubój
oraz ocenę standardowych procedur operacyjnych

Wnioski pokontrolne jako element zapobiegania zagrożeniom żywnościowym

w przypadku stwierdzenia uchybień
oraz wagi stwierdzonych naruszeń obowiązującego prawa.

Powiatowy lekarz weterynarii podejmuje stosowne działania, zgodnie z ustawą o IW i przepisami pochodnymi, Kpa lub kodeksem wykroczeń

a) wprowadzenie procedur sanitarnych lub innych działań korygujących uznanych za konieczne w celu zapewnienia bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego lub zapewnienia zgodności z odpowiednimi wymaganiami prawnymi,
b) ograniczenie lub zakaz wprowadzania do obrotu, przywozu lub wywozu produktów pochodzenia zwierzęcego,
c) monitorowanie lub, w razie potrzeby, nakazanie zwrotu, wycofania i/lub zniszczenia produktów pochodzenia zwierzęcego,
d) zezwolenie na wykorzystanie produktów pochodzenia zwierzęcego do celów innych niż ich pierwotne przeznaczenie,
e) zawieszenie działalności lub zamknięcie całego danego zakładu bądź jego części na odpowiedni okres;
f) zawieszenie lub cofnięcie zatwierdzenia posiadanego przez dany zakład;
g) w przypadku przesyłek z państw trzecich, przejęcie w celu zniszczenia lub ponownej wysyłki;
h) inny środek uznany przez powiatowego lekarza weterynarii za odpowiedni, w tym nakładanie kar pieniężnych i mandatów;
i) kierowanie spraw do organów ścigania;
j) wzrost częstotliwości kontroli – analiza ryzyka.

Należy pamiętać, że:

- każda rutynowa z pozoru „normalna” kontrola może przynieść efekt w postaci stwierdzenia na terenie nadzorowanego zakładu zagrożenia żywnościowego i konieczność podjęcia stosownych działań

Istotne jest również przygotowanie się do kontroli, tak aby wychwycić w pierwszej kolejności te nieprawidłowości w funkcjonowaniu zakładu, które stanowią najbardziej istotne zagrożenie

Co do zasady unikać tzw. „fraternizacji” i realizować zasadę jednakowego traktowania wszystkich podmiotów

Monitoring BŻ

- badania kontrolne substancji niedozwolonych, pozostałości chemicznych, biologicznych, produktów leczniczych u zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego oraz w wodzie przeznaczonej do pojenia zwierząt i w paszach

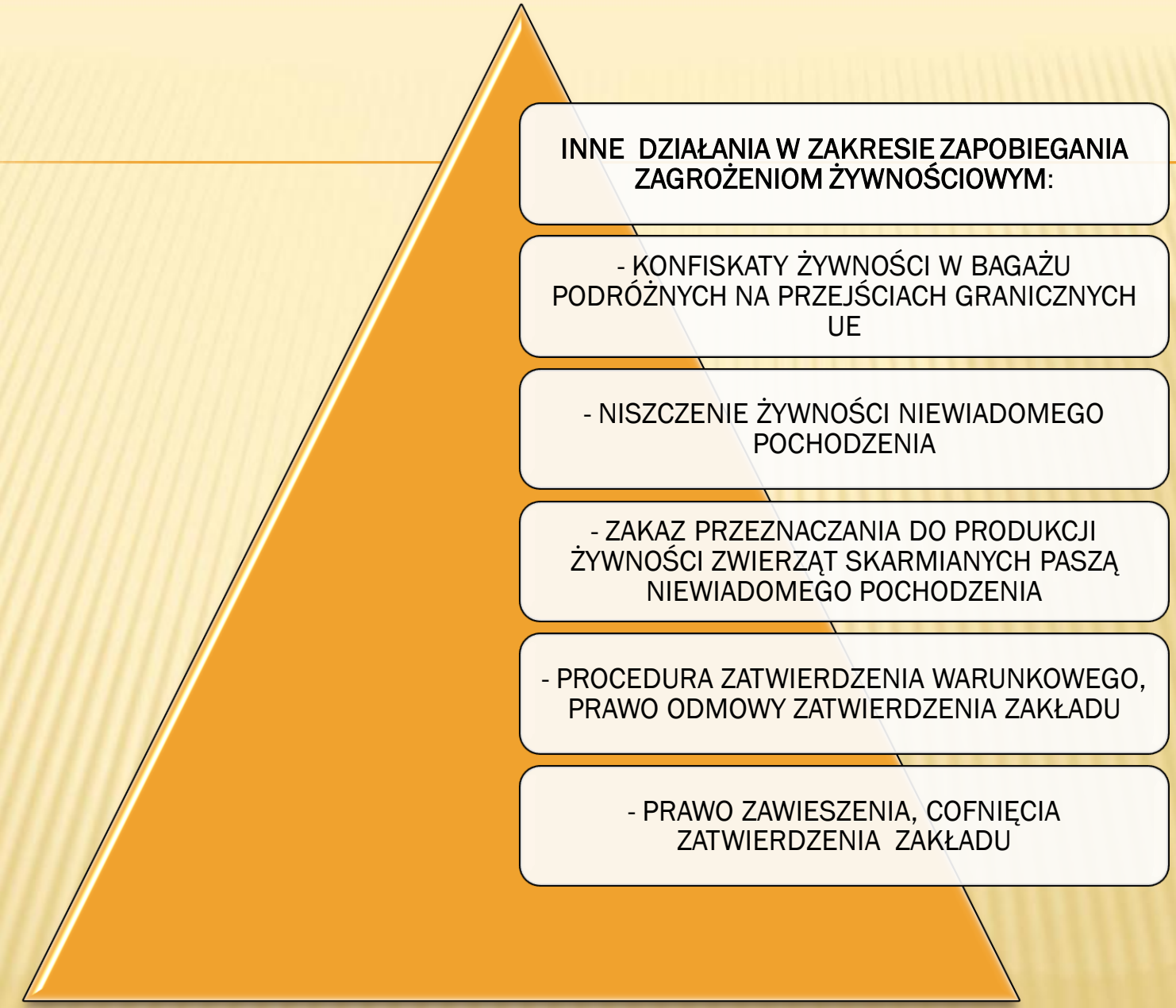
Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

w sprawie sposobu postępowania z substancjami niedozwolonymi, pozostałościami chemicznymi, biologicznymi, produktami leczniczymi i skażeniami promieniotwórczymi u zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego

ROZPORZĄDZENIE TO SZCZEGÓŁOWO REGULUJE ZASADY POBIERANIA PRÓBEK DO BADAŃ, RODZAJ I ILOŚĆ POBIERANEGO MATERIAŁU, WYKAZ NIEDOZWOLONYCH SUBSTANCJI, KTÓRE PODLEGAJA MONITOROWANIU

ORAZ

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU UZYSKANIA WYNIKÓW DODATNICH


INNE DZIAŁANIA W ZAKRESIE ZAPOBIEGANIA ZAGROŻENIOM ŻYWNOŚCIOWYM:
- KONFISKATY ŻYWNOŚCI W BAGAŻU PODRÓŻNYCH NA PRZEJŚCIACH GRANICZNYCH UE
- NISZCZENIE ŻYWNOŚCI NIEWIADOMEGO POCHODZENIA
- ZAKAZ PRZEZNACZANIA DO PRODUKCJI ŻYWNOŚCI ZWIERZĄT SKARMIANYCH PASZĄ NIEWIADOMEGO POCHODZENIA
- PROCEDURA ZATWIERDZENIA WARUNKOWEGO, PRAWO ODMOWY ZATWIERDZENIA ZAKŁADU
- PRAWO ZAWIESZENIA, COFNIĘCIA ZATWIERDZENIA ZAKŁADU

4. W świadomości konsumenta

Skupiając się nad jednym z aspektów, jeżeli chodzi o świadomość konsumenta w zakresie zapobiegania zagrożeniom żywnościowym, należy podkreślić, że –

DOPÓKI

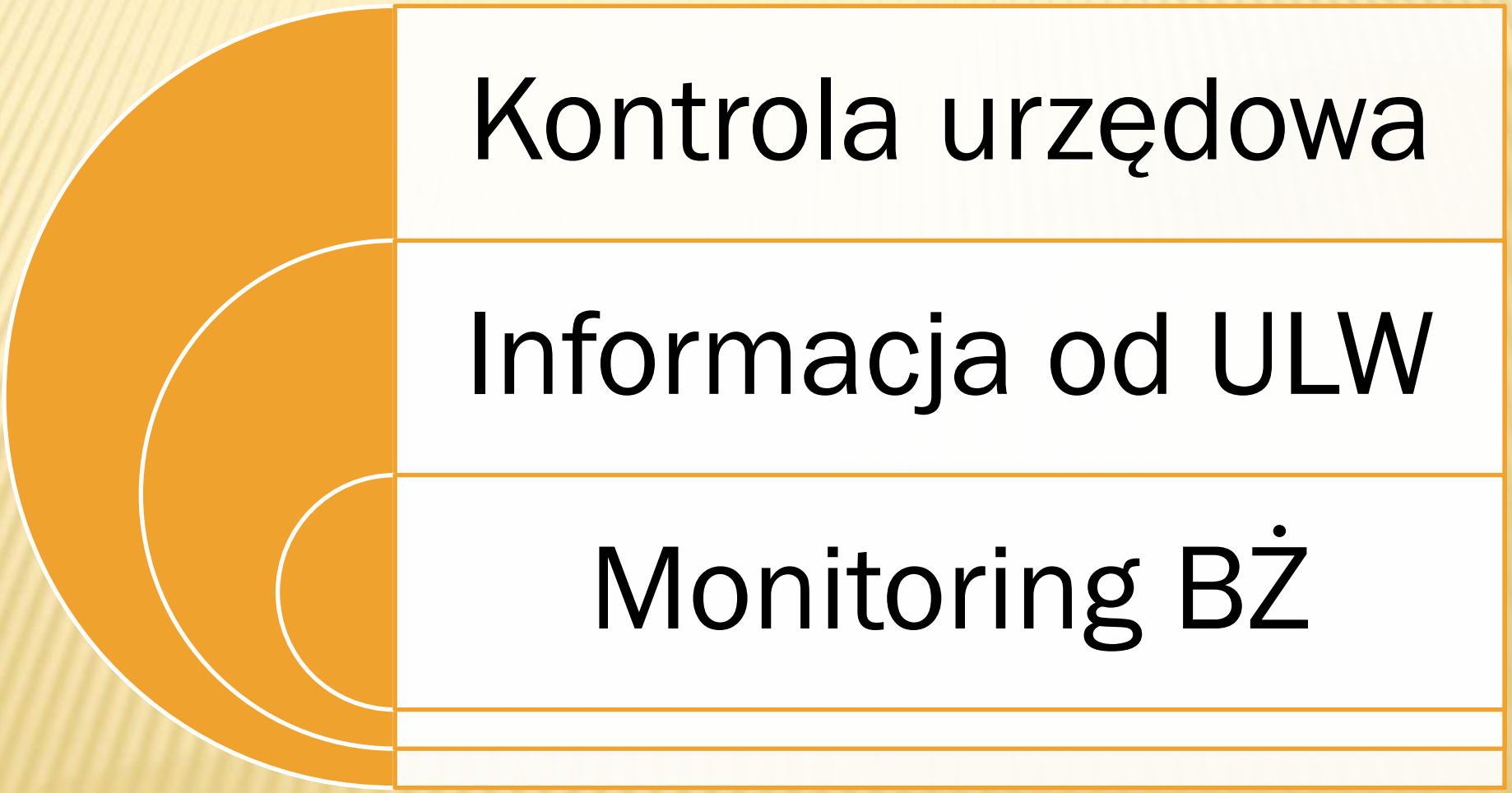
będą ludzie zainteresowani kupowaniem takiej żywności od takich „producentów”

ZAWSZE

będą funkcjonować nielegalne „zakłady” wprowadzające na rynek żywność niespełniającą żadnych kryteriów w zakresie bezpieczeństwa,

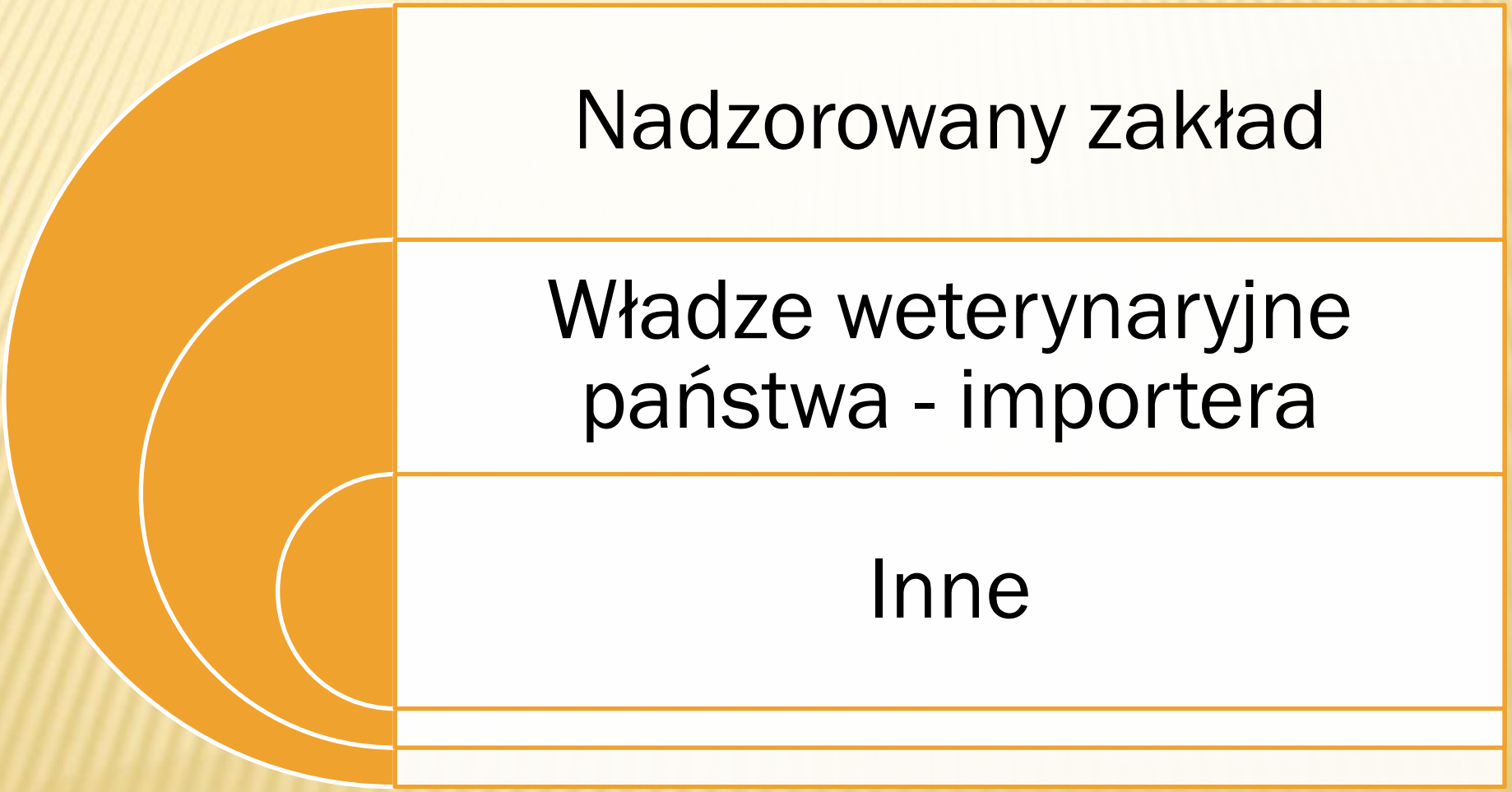
ZWLACZANIE ZAGROŻEŃ ŻYWNOŚCIOWYCH – SYTUACJA KRYZYSOWA

ŹRÓDŁA INFORMACJI O ZAGROŻENIU:



ŹRÓDŁA INFORMACJI O ZAGROŻENIU:

ŹRÓDŁA INFORMACJI O ZAGROŻENIU:



Działania w ramach nadzoru właścicielskiego w sytuacji kryzysowej

w myśl art. 19 rozporządzenia (WE) 178/2002.

Nadzorowany podmiot

W przypadku stwierdzenia, że dany środek spożywczy pochodzenia zwierzęcego na danym etapie procesu produkcyjnego lub dystrybucji jest niezgodny z wymogami obowiązującego prawa, informuje o tym właściwe władze,

Realizuje procedurę wycofywania produktu z rynku (w tym wycofywania od odbiorców),

Posiadanie tej procedury to jeden z warunków niezbędnych dla zatwierdzenia zakładu

Przekaże właściwym władzom wszelkie istotne informacje pozwalające niezwłocznie wycofać produkt z rynku,

Podejmie współpracę z właściwymi władzami w celu likwidacji powstałego zagrożenia (w tym jak rozumiem – zniszczenia żywności) i przeciwdziałania jego skutkom.

Działania w ramach nadzoru urzędowego w sytuacji kryzysowej

Działania na rzecz ustalenia przyczyny zagrożenia, możliwych niekorzystnych skutków, obecności produktu w nadzorowanym zakładzie oraz w dystrybucji – poprzez kontrolę

Przekazanie informacji
o zagrożeniu:

np.

-RASFF

PIS

WIW -GIW

państwo - Importer

opinia publiczna za pośrednictwem mediów

Nadzór nad działaniami podejmowanymi przez nadzorowany podmiot w zakresie likwidacji zagrożenia

Zabezpieczenie żywności będącej źródłem zagrożenia

Wdrożenie postępowania nakazowego w zakresie wycofania z rynku a następnie zniszczenia żywności będącej źródłem zagrożenia

Powiadomienia w systemie RASFF

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach

Do zadań systemu RASFF należy:

Umożliwienie szybkiej wymiany informacji pomiędzy państwami członkowskimi Unii Europejskiej i EFTA

Wyeliminowanie na terytorium UE ryzyka związanego z żywnością wykrytego przez jedno z Państw Członkowskich

Osiągnięcie wysokiego jednolitego poziomu bezpieczeństwa żywności na terytorium całej Unii Europejskiej

Państwa Członkowskie niezwłocznie powiadamiają KE w ramach systemu RASFF o każdym przyjętym przez nie środku, którego **celem jest ograniczenie wprowadzania na rynek lub zmuszenie do wycofania z rynku, albo wycofanie żywności ,**

Zadaniem RASFF jest także informacja o każdym odrzuceniu przez właściwy organ na posterunku granicznym UE partii, kontenera, ładunku żywności lub pasz, związanym z bezpośrednim lub pośrednim ryzykiem dla zdrowia ludzkiego,

Zgodnie z zasadą informowania zawartą w art. 10 rozporządzenia (WE) 178/2002, ogólnie dostępne są informacje dotyczące ryzyka zagrożenia dla zdrowia.

Niezbędne informacje podawane w przypadku zaistnienia zagrożenia żywnościowego, którego źródłem jest produkt.

nazwa produktu
pochodzenie
numer partii lub serii
opis zagrożenia

działania podjęte przez przedsiębiorcę oraz właściwe organy
wskazówka co powinien zrobić konsument
dane krajowych punktów kontaktowych Państw Członkowskich, na terenie których ma miejsce wycofanie.

Do informacji poufnych, nieprzekazywanych opinii publicznej należą:
wykaz klientów (listy dystrybucyjne),
faktury, cenniki.

Ustalenie źródła zagrożenia

Na poziomie zakładu przegląd dokumentacji dotyczącej pochodzenia produktów lub zwierząt w celu ustalenia gospodarstwa lub innego zakładu, skąd pochodziła żywność będąca źródłem zagrożenia

Na poziomie produkcji pierwotnej żywności - kontrola gospodarstwa skąd pochodziły zwierzęta którym podawano substancje zabronione

Na poziomie produkcji pierwotnej żywności - zabezpieczenie i zniszczenie niedozwolonych substancji będących źródłem zagrożenia/ustalenie sposobu postępowania ze zwierzętami, pochodzącymi z gospodarstwa

Pobieranie próbek do badań ukierunkowanych na ustalenie obecności i źródła zagrożenia

Podejmowanie działań mających na celu ocenę w skali całego kraju możliwości pojawienia się danego zagrożenia żywnościowego

W razie konieczności: Powiadomienie organów ścigania

W uzasadnionych przypadkach - sankcje

Rozporządzenie (WE) 882/2004;

W art. 55 określono zasadę ustanowienia sankcji przez poszczególne państwa UE, na gruncie prawa krajowego.

Sankcje powinna cechować (cytat):

skuteczność, proporcjonalność,

uzyskanie efektu odstraszania.

Dziękuję za uwagę

lek. wet. Piotr Barszcz