

## Wymagania prawne i zalecenia dotyczące drogowego transportu chłodniczego

*Legal requirements and recommendation connected  
with road refrigerated transport*

Transport chłodniczy stanowi ważne ogniwo w łańcuchu chłodniczym, którego celem jest dostarczenie konsumentom wysokiej jakości produktów z zachowaniem odpowiednich warunków bezpieczeństwa.

Celem artykułu jest przegląd obowiązujących wymagań prawnych i zaleceń, które powinny być stosowane podczas transportu artykułów wymagających temperatury kontrolowanej. Autorka skupiła się przede wszystkim na analizie następujących grup produktów: przewóz ładunków, przewóz produktów żywnościowych, przewóz produktów żywnościowych znajdujących się w stanie mrożonym i głęboko mrożonym oraz przewóz produktów leczniczych.

Wejście Polski do Unii Europejskiej, powiązane z dostosowaniem prawa krajowego do unijnych zasad, spowodowało, że regulacje prawne w tym zakresie stały się jeszcze bardziej restrykcyjne.

**Słowa kluczowe:**

transport chłodniczy, regulacje prawne, przewóz ładunków.

Refrigerated transport constitutes an important link in the cold chain whose aim is to provide consumers with high quality products under appropriate safety conditions.

The conducted literature studies present a review of legal requirements and recommendations in the scope of road refrigerated transport. In particular, the author focuses on transport of the following groups of products: transport of cargo, transport of food products, transport of frozen and deep-frozen food products, transport of medicinal products. The legal regulations concerning refrigerated transport have tightened since the Polish accession to the European Union and hence it is crucial to compile the most important legal acts in force.

**Key words:**

refrigerated transport, legal regulations, transport of cargo.

### Wstęp

Transport chłodniczy, w tym artykułów żywnościowych, jest bardzo ważnym elementem rynku Unii Europejskiej. Stanowi istotne ogniwo w łańcuchu chłodniczym, którego celem jest dostarczenie konsumentom wysokiej jakości produktów z zachowaniem odpowiednich warunków bezpieczeństwa. Transport artykułów wymagających temperatury kontrolowanej może nieść ze sobą wiele zagrożeń i mieć potencjalny wpływ na jakość, a także bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Niewłaściwie wykonywane świadczenie usług transportowych może doprowadzić z jednej

strony do rozprzestrzeniania zagrożeń chorobowych, a z drugiej do obniżenia jakości przewożonych produktów. Dlatego jest ważne, aby osoby odpowiedzialne za transport artykułów wymagających temperatury kontrolowanej potrafiły dostosować: wilgotność, czas przewożonych ładunków, temperaturę, odpowiednich kierowców oraz dobrać odpowiedni rodzaj środka transportu, w zależności od przewożonego produktu (Baryła-Paśnik i inni, 2013).

Celem artykułu jest przegląd obowiązujących wymagań prawnych i zaleceń, które powinny być stosowane podczas transportu artykułów wymagających temperatury kontrolowanej. Wymagania prawne

i obowiązujące zalecenia dotyczące usług logistycznych w zakresie transportu, w tym chłodniczego, obejmują takie grupy tematyczne, jak: przewóz ładunków, przewóz produktów żywnościowych, przewóz produktów żywnościowych znajdujących się w stanie mrożonym i głęboko mrożonym oraz przewóz produktów leczniczych.

## Wymagania prawne stosowane w transporcie chłodniczym

Przedsiębiorstwa świadczące usługi logistyczne w zakresie drogowego transportu chłodniczego w Polsce mają obowiązek dostosowania się do przepisów prawnych dotyczących transportu artykułów wymagających temperatury kontrolowanej. W związku z tym przedsiębiorstwa prowadzące działalność gospodarczą<sup>1</sup> w Polsce mają obowiązek przestrzegania następujących podstawowych aktów prawnych regulujących tę działalność:

- Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej z 1997 r.,
- ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej,
- ustawy z dnia 15 września 2000 r. Kodeks spółek handlowych,
- ustawy z dnia 20 sierpnia 1997 r. o Krajowym Rejestrze Sądowym.

Należy zaznaczyć, że z momentem przystąpienia Polski do Unii Europejskiej duże znaczenie dla prowadzenia działalności gospodarczej w Polsce mają przepisy prawa wspólnotowego.

Konstytucja RP przyjmuje zasadę wolności prowadzenia działalności gospodarczej jako jedną z głównych zasad ustroju gospodarczego Polski. Powyższą zasadę potwierdza ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej, przyjmując także zasadę wolności podejmowania, wykonywania i zakończenia działalności gospodarczej, z zastrzeżeniem ograniczeń przewidzianych przez prawo. Przedsiębiorca<sup>2</sup> (Dudzik, 2002) może podjąć działalność gospodarczą po uzyskaniu wpisu do rejestru przedsiębiorców, stanowiącego część Krajowego Rejestru Sądowego, albo do Ewidencji Działalności Gospodarczej, w której rejestruje się osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą (Małecki, 2008).

Zgodnie z postanowieniami zawartymi w ustawie z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej przedsiębiorca może prowadzić działalność gospodarczą jako:

- osoba fizyczna;
- osoba prawna, w tym spółka kapitałowa, uregulowana w Kodeksie spółek handlowych, tj. spółka z ograniczoną odpowiedzialnością lub spółka akcyjna;
- jednostka organizacyjna niebędąca osobą prawną, tj. spółka jawna, partnerska, komandytowa lub komandytowo-akcyjna;

- oddział albo przedstawicielstwo przedsiębiorcy zagranicznego.

Ponadto przedsiębiorstwa prowadzące działalność gospodarczą w Polsce mają obowiązek jej rejestracji. W związku z powyższym spółki kapitałowe, osobowe oraz oddziały przedsiębiorców zagranicznych rejestrowane są w rejestrze przedsiębiorców, który jest częścią Krajowego Rejestru Sądowego. Z kolei osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą podlegają wpisowi do ewidencji działalności gospodarczej prowadzonej przez gminę właściwą dla miejsca zamieszkania przedsiębiorcy. Natomiast przedstawicielstwa przedsiębiorców zagranicznych podlegają wpisowi do ewidencji przedstawicielstw przedsiębiorców zagranicznych prowadzonej przez ministra właściwego do spraw gospodarki (Małecki, 2008).

Wymagania prawne dotyczące usług logistycznych w zakresie transportu, w tym chłodniczego, można podzielić na następujące grupy tematyczne:

- przewóz ładunków,
- przewóz produktów żywnościowych,
- przewóz produktów żywnościowych znajdujących się w stanie mrożonym i głęboko mrożonym,
- przewóz produktów leczniczych.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 561/2006 z dnia 15 marca 2006 r. w sprawie harmonizacji niektórych przepisów socjalnych odnoszących się do transportu drogowego oraz zmieniające rozporządzenia Rady (EWG) nr 3821/85 i (WE) 2135/98, jak również uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 3820/85, określa m.in. odpowiedzialność przedsiębiorstw transportowych. Niniejsze rozporządzenie ma na celu poprawę warunków socjalnych pracowników objętych jego zakresem, a także ogólną poprawę bezpieczeństwa drogowego.

Ogólne wymagania dotyczące przewozu ładunków reguluje ustawa z dnia 20 czerwca 1997 r. Prawo o ruchu drogowym. Wymagania te dotyczą ogólnych warunków zezwalających na przewóz ładunków, dopuszczalnych wielkości wystawiania ładunku poza płaszczyznę obrysu pojazdu oraz oznakowań ładunku umieszczonych na pojeździe.

Ogólne wymagania w zakresie trybu i kształtowania cen świadczonych usług oraz wymagania dotyczące sposobu informowania o oferowanych cenach usług określa ustawa z dnia 5 lipca 2001 r. o cenach. Powyższa ustawa ma zastosowanie zarówno w przypadku konsumentów, jak też przedsiębiorców świadczących usługi.

Transport produktów żywnościowych, w tym produktów chłodzonych i mrożonych, z uwagi na bezpieczeństwo zdrowotne regulowany jest wieloma przepisami prawnymi. Przystąpienie Polski do Unii Europejskiej spowodowało konieczność dostosowania krajowych uregulowań prawnych do przepisów obowiązujących w krajach unijnych (Ćwiertniewski, 2008).

Aktem prawnym bezpośrednio stosowanym we wszystkich państwach członkowskich jest rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 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 (Lisińska-Kuśnierz, 2010). Wymogi w zakresie bezpieczeństwa żywności określają, że żaden niebezpieczny środek spożywczy nie może być wprowadzony na rynek. Podmioty funkcjonujące na rynku spożywczym zapewniają na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji zgodność żywności z przepisami prawa żywnościowego<sup>3</sup>. Podmioty te są zobowiązane również do monitorowania żywności oraz substancji przeznaczonych do dodania (Ćwiertniewski, 2008).

Regulacje prawne w zakresie higieny środków spożywczych ustanawia rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. W załączniku II do rozporządzenia zostały zawarte podstawowe wymagania dla przedsiębiorstw w zakresie higieny środków spożywczych. Podstawowe zasady to:

- główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na producencie,
- niezbędne jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w ramach całego łańcucha produkcji żywności,
- konieczne jest utrzymanie dla żywności zamrożonej łańcucha chłodniczego,
- niezbędne jest ustanowienie kryteriów mikrobiologicznych i wymogów kontroli temperatury opartych na naukowej ocenie ryzyka.

W rozdziale IV załącznika II do rozporządzenia nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych pt.: „Transport” zostały zawarte wymagania związane z transportem żywności. Przedsiębiorca prowadzący działalność w zakresie przewozów artykułów żywnościowych zobowiązany jest do przestrzegania następujących zasad dotyczących środków transportu:

- transportery i/lub kontenery używane do przewozu środków spożywczych muszą być utrzymywane w czystości, dobrym stanie i kondycji technicznej;
- duże ilości środków spożywczych w postaci płynu, granulatu lub proszku muszą być transportowane w pojemnikach i/lub kontenerach/zbiornikach przeznaczonych do transportu środków spożywczych;
- w miarę potrzeby transportery i/lub kontenery wykorzystywane do przewożenia środków spożywczych muszą być przystosowane do utrzymania ich właściwej temperatury, a tam gdzie jest to konieczne, zaprojektowane tak, aby umożliwić kontrolowanie tych temperatur.

Uzupełnieniem przepisów prawnych zawartych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwiet-

nia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych jest rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego. Rozporządzenie to ustanawia szczegółowe przepisy dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny żywności pochodzenia zwierzęcego.

Najszerszym i najbardziej szczegółowym dokumentem regulującym warunki transportu żywności jest umowa o międzynarodowych przewozach szybko psujących się artykułów żywnościowych i o specjalnych środkach transportu przeznaczonych do tych przewozów (ang. *Agreement on the International Carriage of Perishable Foodstuffs and on the Special Equipment to be Used for such Carriage — ATP*). Została ona sporządzona w Genewie w ramach Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ w dniu 1 września 1970 r. (Steindel, Schnotale, 2008). W Polsce obowiązuje na mocy oświadczenia rządowego z dnia 24 września 1984 r. w sprawie przystąpienia Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej do umowy. Umowa ATP ustala wymagania dotyczące:

- maksymalnych temperatur transportu artykułów mrożonych i głęboko mrożonych oraz schłodzonych,
- klasyfikacji pojazdów przeznaczonych do transportu żywności,
- metod badań i znakowania pojazdów przeznaczonych do transportu żywności.

Urzędowym dokumentem zgodności pojazdu z wymaganiami umowy ATP jest „świadectwo zgodności środka transportu” (oświadczenie rządowe z dnia 24 września 1984 r.).

Krajowe ustawodawstwo w zakresie transportu drogowego porządkuje ustawa z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym, która określa wymagane dokumenty, jakie powinni posiadać kierowcy wykonujący transport drogowy, zasady podejmowania i wykonywania krajowego i międzynarodowego transportu drogowego, niezarobkowego krajowego i międzynarodowego przewozu drogowego. Określa również zasady działania Inspekcji Transportu Drogowego, odpowiedzialność za naruszenie obowiązków lub warunków przewozu drogowego: podmiotów wykonujących przewóz drogowy lub inne czynności związane z tym przewozem, kierowców, osób zarządzających transportem oraz innych osób wykonujących czynności związane z przewozem drogowym. Nakłada na kierowców wykonujących transport drogowy, zarówno w przewozach krajowych, jak i międzynarodowych, obowiązek posiadania świadectwa wymaganego zgodnie z umową ATP.

Należy również zwrócić uwagę, że obok spełnienia przez przewoźników licznych wymogów w zakresie transportu produktów żywnościowych powyższy rodzaj transportu jest również uprzywilejowany na gruncie przepisów o ruchu drogowym. Ograniczenia

w ruchu przewidziane wymogami rozporządzenia Ministra Transportu z dnia 31 lipca 2007 r. w sprawie okresowych ograniczeń oraz zakazu ruchu niektórych rodzajów pojazdów na drogach nie znajdują bowiem zastosowania do pojazdów przewożących artykuły szybko psujące się i środki spożywcze wymienione w załączniku do tego rozporządzenia (Wysocki, 2009).

Uznając za konieczne ujednoczenie ustawodawstwa krajów członkowskich Unii Europejskiej, Rada we współpracy z Parlamentem Europejskim przyjęła dyrektywę nr 89/108/EWG w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich odnoszących się do głęboko mrożonych środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Według tej dyrektywy temperatura głębokiego zamrożenia artykułów spożywczych musi być stabilna i utrzymana na poziomie  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższym, z możliwie krótkotrwałymi wahaniami podczas przewozu, nie wyższymi niż  $+3^{\circ}\text{C}$  (Steindel, Schnotale, 2008).

Trwałość wielu artykułów żywnościowych bezpośrednio uzależniona jest od wysokości temperatury oraz czasu przechowywania (Petersen, 2004). Nietrzymanie wymogów temperaturowych oraz opóźnienia w dostawach oznaczają spadek wartości towaru (Jurczak, 2011). Rozporządzenie Komisji (WE) nr 37/2005 z dnia 12 stycznia 2005 r. w sprawie monitorowania temperatur w środkach transportu, podczas magazynowania oraz składowania głęboko mrożonych środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi wymaga, aby środki służące do magazynowania i składowania, a także do transportu głęboko mrożonych środków spożywczych były wyposażone w specjalne urządzenia do monitorowania w częstych i regularnych odstępach czasu temperatury powietrza otaczającego tę żywność. Od dnia 1 stycznia 2006 r. wszystkie przyrządy pomiarowe używane do monitorowania temperatur muszą być zgodne z normami: PN-EN 12830:2002, PN-EN 13485:2004<sup>4</sup> i PN-EN 13486:2004<sup>5</sup> (Zwierzycki, Bieńczyk, 2006). Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego zobowiązane są do przechowywania wszelkich stosownych dokumentów umożliwiających weryfikację zgodności przyrządów, o których mowa powyżej, z odpowiednią normą europejską.

Transport żywności mrożonej i głęboko mrożonej odgrywa ważną rolę w łańcuchu chłodniczym. W przypadku transportu i przechowywania zamrożonych produktów spożywczych zamrożenie całkowicie hamuje procesy psucia spowodowane aktywnością mikroorganizmów, natomiast reakcje biochemiczne i chemiczne jedynie zwalnia (utlenianie tłuszczów), a ubytkom wody nie zapobiega w ogóle (Zwierzycki, Bieńczyk, 2006). Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 września 2010 r. reguluje wymagania w zakresie składowania i transportu głęboko mrożonych artykułów rolno-spożywczych,

w którym określono warunki temperaturowe składowania i transportu oraz czynniki chłodnicze bezpośrednio stykające się z mrożonkami.

## Zalecenia dotyczące przewozu produktów wymagających temperatury kontrolowanej

Zgodnie z ustaleniami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia wszystkie przedsiębiorstwa, które zaliczane są do sektora spożywczego (bez względu na rodzaj prowadzonej działalności — produkcji lub dystrybucji produktów spożywczych), a więc również firmy transportowe mają obowiązek wdrożenia w zakładzie i przestrzegania zasad Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznego Punktu Kontroli<sup>6</sup> (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point* — HACCP; Sikora, 2010). System ten tworzy się indywidualnie dla każdego zakładu, uwzględniając specyfikę prowadzonej działalności. Został specjalnie opracowany jako system zagwarantowania bezpieczeństwa żywności. Uznawany jest za najskuteczniejszą metodę pozwalającą zagwarantować, że żywność nie ulegnie skażeniu lub zanieczyszczeniu i będzie bezpieczna dla konsumenta. Temperatura produktu musi być utrzymywana na zalecanym poziomie i kontrolowana w regularnych odstępach czasu, w każdym krytycznym punkcie łańcucha dystrybucji. System HACCP stanowi w tym aspekcie ważne narzędzie zapewniające kontrolę bezpieczeństwa i jakości żywności (Bogh-Sorensen, 2005). Zastosowanie systemu HACCP w transporcie i dystrybucji żywności pozwala na zapewnienie jej bezpieczeństwa zdrowotnego, a także zminimalizowanie strat wynikających z konieczności transportu surowców i produktów o niedostatecznej jakości, której powodem są błędy popełnione podczas transportu i dystrybucji (Kołozyn-Krajewska, Sikora, 1998). Przed wprowadzeniem w zakładzie systemu HACCP należy wdrożyć w przedsiębiorstwie zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej<sup>7</sup> (ang. *Good Manufacturing Practice* — GMP) oraz zasady Dobrej Praktyki Higienicznej<sup>8</sup> (ang. *Good Hygienic Practice* — GHP; Walterska, 2008).

W przypadku przewozu i składowania produktów leczniczych obowiązuje ustawa z dnia 6 września 2001 r. — Prawo farmaceutyczne oraz Dobra Praktyka Dystrybucyjna<sup>9</sup>. Obowiązujące zasady Dobrej Praktyki Dystrybucyjnej zostały przedstawione w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 22 lipca 2002 r. w sprawie Procedur Dobrej Praktyki Dystrybucyjnej. Załadunek i transport produktów leczniczych powinien odbywać się w sposób gwarantujący (Dziok, 2010):

- identyfikację produktu leczniczego,
- identyfikację nadawcy i odbiorcy,

- zabezpieczenie przed wzajemnym skażeniem produktów,
- zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem mechanicznym lub kradzieżą,
- zabezpieczenie przed szkodliwym działaniem wysokiej i niskiej temperatury, światła i wilgotności oraz innych niekorzystnych czynników,
- temperaturę odpowiednią dla produktów wymagających zapewnienia takich warunków.

Ze względu na powiązanie transportu chłodniczego z jakością przewożonego produktu opracowane zostały m.in. zalecenia określone jako Zasady Dobrej Praktyki Transportowej, których przedsiębiorstwa transportowe powinny przestrzegać. Zasady Dobrej Praktyki Transportowej można sformułować następująco (Zwierzycki i inni, 2008):

- przed załadunkiem komorę pojazdu chłodniczego należy schłodzić do temperatury właściwej dla danego produktu żywnościowego,
- należy ładować towar schłodzony do optymalnej temperatury przechowywania (transportu) chłodniczego — należy dokonać pomiarów kontrolnych temperatury ładunku,
- podczas transportu należy rejestrować temperaturę w komorze ładunkowej,
- przy wyładunku należy kontrolować temperaturę wyładowanych towarów żywnościowych.

Zalecenia dotyczące usług logistycznych w zakresie transportu ujęte są również w normach i standardach europejskich. Normami uwzględniającymi powyższą problematykę są przede wszystkim takie normy, jak: PN-EN 13011:2003, PN-EN 13876:2005, PN-EN 12507:2005, PN-EN ISO 9001:2009 oraz PN-EN ISO 22000:2006.

Zalecenia dotyczące świadczenia usług transportowych podane są w normie PN-EN 13011:2003. W tej normie, określono wymagania dotyczące przygotowania deklaracji, z uwzględnieniem jakości wykonania usługi transportu towarów. Norma precyzuje również zakres odpowiedzialności usługodawcy w łańcuchu transportowym. Dostawca usług transportowych powinien być odpowiedzialny co najmniej za:

- określenie zakresu swojej odpowiedzialności w ramach całego łańcucha transportowego,
- ustalenie kryteriów jakościowych odpowiednich dla każdej fazy, za którą jest on odpowiedzialny,
- przygotowanie pisemnej deklaracji odnoszącej się do tych czynności.

Ponadto w normie PN-EN 13011:2003 określono zakres deklaracji. Usługodawca powinien włączyć do deklaracji te kryteria z wykazu, które są istotne dla łańcucha transportowego, dla którego deklaracja jest przygotowywana. Kryteriami jakościowymi zaproponowanymi w normie do rozważenia i ujęcia w deklaracji są: pakowanie, przygotowanie i wysyłka, przeniesienie i składowanie, transportowanie, przemieszczanie, nadzorowanie łańcucha, czynności pomocni-

cze, termin załadunku i dostarczenia, miejsce załadunku i dostarczenia, temperatura, wilgotność, ciśnienie powietrza, sterowana atmosfera, upuszczenia i udary, zagęszczanie, drgania i kierunek ustawienia.

Zaproponowany system deklarowania warunków realizacji w zakresie łańcuchów transportowych towarów jest kompatybilny z istniejącymi systemami zarządzania jakością i może być stosowany niezależnie.

W normie PN-EN 13876:2005 określono natomiast zakres odpowiedzialności usługodawcy w zakresie transportu towarów. Zalecana jest odpowiedzialność usługodawcy za dostarczenie odpowiednich środków do przewożenia towarów w łańcuchu transportowym. Usługodawca odpowiada również, aby środki transportu, dostarczone na czas trwania warunków usługi, były odpowiednie do rodzaju transportowanych towarów i aby pojazdy były obsługiwane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi oraz wymaganiami uzgodnionymi z klientem, jak też standardami praktyki działania w przewozach. Ponadto norma określa wytyczne dotyczące zarządzania jakością. Na jej podstawie zaleca się, aby usługodawcy deklarowali warunki wykonania usługi transportowej zgodnie z normą PN-EN 13011:2003. Klienci powinni nabywać usługi transportowe zgodnie z deklaracjami spełniającymi wymagania zawarte w powyższej normie.

Z kolei norma PN-EN 12507:2005 zawiera informacje na temat zapewnienia jakości w transporcie drogowym, magazynowaniu przewożonych towarów i ich dystrybucji. W normie opracowano także szczegółowe wytyczne dotyczące organizacji i funkcjonowania systemu jakości w tych dziedzinach.

System zarządzania jakością zgodny z normą PN-EN ISO 9001:2009 ma na celu zapewnienie spełnienia wymagań klientów i stałą poprawę jakości produkowanych wyrobów lub świadczonych usług. System umożliwi prowadzenie skutecznej i efektywnej działalności biznesowej pozwalającej zachować pozycję rynkową oraz dostosować się do zmieniających warunków na rynku. Można go wdrożyć we wszystkich rodzajach przedsiębiorstw, zarówno w firmach jednoosobowych, jak również koncernach międzynarodowych. System ten ma także zastosowanie we wszystkich branżach, dla wszystkich produktów i usług, w tym również usług logistycznych w zakresie transportu chłodniczego.

Norma PN-EN ISO 22000:2006, dotycząca zarządzania bezpieczeństwem żywności dla każdego przedsiębiorstwa należącego do łańcucha żywnościowego, jest pierwszą normą z serii ISO 22000. Została opracowana w uniwersalny sposób, tak aby mogła być wykorzystana w każdym przedsiębiorstwie, niezależnie od wielkości, rodzaju działalności i miejsca w łańcuchu żywnościowym. Norma jest więc dokumentem uniwersalnym dla całej branży spożywczej. Ma zastosowanie w całym sektorze spożywczym, uwzględniając firmy współpracujące, jak np. produ-

cenci opakowań, firmy dostarczające urządzenia dla przemysłu spożywczego, również zajmujące się transportem i przechowywaniem żywności (Sikora, 2010).

Wśród systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności znajduje się IFS Logistic Standard, należący do grupy standardów IFS (ang. *International Food Standard* — IFS). Jego celem jest zapewnienie zgodności z wymaganiami i specyfikacjami w całym łańcuchu dostaw w zakresie działań logistycznych. Wdrożenie Standardu IFS Logistic jest zalecane w przypadku przedsiębiorstw prowadzących działalność w zakresie usług logistycznych produktów żywnościowych i nieżywnościowych. Standard ma zastosowanie we wszystkich rodzajach działalności, w tym w transporcie drogowym, dla produktów mrożonych, głęboko mrożonych, chłodzonych oraz świeżych (Starkowski, Bieńczyk, Zwierzycki, 2009).

BRC Global Standard jest dokumentem normatywnym opracowanym przez Brytyjskie Konsorcjum Detalistów (ang. *British Retail Consortium* — BRC<sup>10</sup>; Urbaniak, 2006), będącym zbiorem wymagań w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności dla produktów spożywczych sprzedawanych do sieci handlowych pod marką własną. Standard nie jest obligatoryjny i wprowadzają go jedynie zakłady spożywcze dostarczające żywność do sieci handlowych, które stawiają tego rodzaju wymogi swoim dostawcom. W zakresie magazynowania i transportu BRC Global Standard — Storage & Distribution wymaga m.in. zapewnienia właściwych warunków higieny podczas magazynowania, załadunku i transportu wyrobów, ze szczególnym naciskiem położonym na zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego (Dzwolak, 2008; [www.brcglobalstandards.com](http://www.brcglobalstandards.com)).

Dla przedsiębiorstw świadczących usługi logistyczne w zakresie transportu oraz przedsiębiorstw chemicznych dostępny jest nieobligatoryjny system

SQAS (ang. *Safety and Quality Assessment System*) — System Badania i Oceny Bezpieczeństwa (prowadzonej działalności) i Jakości (świadczonych usług), który powstał w Europie w połowie lat 90. Jest to system jakości, bezpieczeństwa i działalności związanej ze środowiskiem, prowadzony przez niezależnych inspektorów w oparciu o standardowy formularz w stosunku do operatorów logistycznych. Firmy transportowe poddają się audytowi sprawdzającemu, nie certyfikującemu. Choć SQAS nie gwarantuje bezpieczeństwa i jakości usług wykonanych przez dostawcę, przedstawia jednak mechanizm stałej poprawy oceny. Wdrożenie systemu umożliwia dostawcy przekazanie informacji zwrotnych na temat słabych i mocnych stron ustalonych podczas oceny (Jedynak, 2011).

## Podsumowanie

Niniejszy artykuł przedstawia przegląd obowiązujących wymagań prawnych i zaleceń w zakresie transportu produktów wymagających temperatury kontrolowanej. W szczególności transport chłodniczy obejmuje przewóz produktów żywnościowych znajdujących się w stanie schłodzonym, mrożonym lub głęboko mrożonym oraz produktów leczniczych.

Od zawsze istniały i obowiązywały przewoźników i osoby odpowiedzialne za przewóz produktów wymagających temperatury kontrolowanej przepisy określające warunki sanitarne, w których powinna być transportowana żywność. Jednak wejście Polski do Unii Europejskiej, powiązane z dostosowaniem prawa krajowego do unijnych zasad, spowodowało, że regulacje prawne w tym zakresie stały się jeszcze bardziej restrykcyjne.

## Przypisy

<sup>1</sup> Działalnością gospodarczą jest zarobkowa działalność wytwórcza, budowlana, handlowa, usługowa oraz poszukiwanie, rozpoznawanie i wydobywanie kopalin ze złóż, a także działalność zawodowa, wykonywana w sposób zorganizowany i ciągły (ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej, s. 1).

<sup>2</sup> Najpełniejsze zdefiniowanie przedsiębiorcy zostało określone we wspólnotowym prawie konkurencji, według którego przedsiębiorca to każdy podmiot (jednostka) prowadząca działalność gospodarczą na potrzeby rynku.

<sup>3</sup> Prawo żywnościowe oznacza przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne regulujące sprawy żywności w ogólności, a ich bezpieczeństwo w szczególności, zarówno na poziomie Wspólnoty, jak i na poziomie krajowym (rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002, s. 11).

<sup>4</sup> Normy PN-EN 12830:2002 pt.: „Rejestratory temperatury stosowane podczas transportu, przechowywania i dystrybucji schłodzonej, zamrożonej, głęboko zamrożonej/szybko zamrożonej żywności i lodów. Badania, charakterystyka działania, przydatność” oraz PN-EN 13485:2004 pt.: „Termometry do pomiaru temperatury powietrza i produktów stosowane podczas transportu, przechowywania i dystrybucji schłodzonej, zamrożonej, głęboko zamrożonej/szybko zamrożonej żywności i lodów. Sprawdzanie okresowe” określają warunki, jakie muszą spełniać urządzenia do pomiaru i rejestracji temperatury podczas transportu żywności. Obowiązkiem producentów, dystrybutorów czy dostawców szybko psującej się żywności jest posiadanie rejestratorów temperatury spełniających wymienione normy.

<sup>5</sup> Przewoźnicy wykonujący transport łatwo psujących się artykułów żywnościowych są zobowiązani do stosowania normy PN-EN 13486:2004 pt.: „Rejestratory temperatury i termometry stosowane podczas transportu, przechowywania i dystrybucji schłodzonej, zamrożonej, głęboko zamrożonej/szybko zamrożonej żywności i lodów. Sprawdzanie okresowe”, określającej sposób i zakres wykonywania okresowych sprawdzeń urządzeń służących do rejestracji temperatury podczas transportu żywności.

<sup>6</sup> System Analizy Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontroli (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point* — HACCP), zwany dalej „systemem HACCP”, jest to 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 (ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywności, s. 12–13).

<sup>7</sup> Dobra Praktyka Produkcyjna (ang. *Good Manufacturing Practice* — GMP) w odniesieniu do produkcji żywności — działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem, a w odniesieniu do produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością — dobra praktyka produkcyjna w rozumieniu art. 3 lit. a rozporządzenia (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (s. 75), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 2023/2006” (ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywienia i żywności, s. 9).

<sup>8</sup> Dobra Praktyka Higieniczna (ang. *Good Hygienic Practice* — GHP) — działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności (ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywienia i żywności, s. 9).

<sup>9</sup> Dobra Praktyka Dystrybucyjna jest praktyką, która gwarantuje bezpieczne przyjmowanie, transportowanie, przechowywanie i wydawanie produktów leczniczych (ustawa z dnia 6 września 2001 r. — Prawo farmaceutyczne).

<sup>10</sup> *British Retail Consortium* to organizacja, która powołana została w celu reprezentowania sektora handlowego w Wielkiej Brytanii. Zrzesza ona ok. 90% detalistów, a jej członkowie reprezentują pełne spektrum działalności handlowej, począwszy od wielkich międzynarodowych korporacji po właścicieli sklepów.

## Literatura

- Baryła-Paśnik M., Piekarski W., Dudziak A. (2013). Systemy funkcjonowania transportu żywności w aspekcie regulacji prawnych. *Logistyka*, (5).
- Bogh-Sorensen, L. (2005). Temperature Indicators and Time-Temperature Integrators. *Bulletin of International Institute of Refrigeration*, (2).
- Ćwiertniewski, K. (2008). Jakość i bezpieczeństwo żywności mrożonej i chłodzonej w świetle przepisów unijnych. *Chłodnictwo*, (10).
- Dudziak, S. (2002). *Pomoc państwa dla przedsiębiorstw publicznych w prawie Wspólnoty Europejskiej*. Kraków: Wolters Kluwer Polska, Kraków.
- Dziok, D. (2010). Dobra Praktyka Dystrybucji w logistyce farmaceutyków. *Logistyka*, (6).
- Dzwołak, W. (2008). Bezpieczeństwo żywności wg nowej wersji standardu BRC. *Problemy Jakości*, (7).
- Jedynak, P. (2011). Orientacja na redukcję ryzyka w wybranych znormalizowanych systemach zarządzania. *Problemy Jakości*, (11).
- Jurczak, M. (2011). W mroźni i nie tylko. *Logistyka a Jakość*, (2).
- Kołożyn-Krajewska, D., Sikora, T. (1998). Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w transporcie zgodnie z zasadami HACCP. W: A Rutkowski (red.), *Transport żywności. Jakość w transporcie żywności*. Warszawa: Polskie Towarzystwo Technologów Żywności.
- Lisińska-Kuśnierz, M. (2010). *Spoleczne aspekty w opakowalnictwie*. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego.
- Małecki, K. (2008). *Prowadzenie działalności gospodarczej w Polsce. Zagadnienia prawne*. Warszawa.
- Petersen, B., Kreyenschmidt, J. (2004). Ein viel versprechendes Hilfsmittel. *Fleischwirtschaft*, (10).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 37/2005 z dnia 12 stycznia 2005 r. w sprawie monitorowania temperatur w środkach transportu, podczas magazynowania oraz składowania głęboko mrożonych środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi, Dz. Urz. UE, nr L 10.
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie składowania i transportu głęboko mrożonych artykułów rolno-spożywczych, DzU z 2003 r., nr 177, poz. 1733.
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 września 2010 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie składowania i transportu głęboko mrożonych artykułów rolno-spożywczych, DzU z 2010 r., nr 173, poz. 1175.
- Rozporządzenie Ministra Transportu z dnia 31 lipca 2007 r. w sprawie okresowych ograniczeń oraz zakazu ruchu niektórych pojazdów na drogach, DzU z 2007 r., nr 147, poz. 1040.
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 lipca 2002 r. w sprawie Procedur Dobrej Praktyki Dystrybucyjnej, DzU z 2002 r., nr 144, poz. 1216.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, Dz. Urz. WE nr L 31, z późn. zm.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 24 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, Dz. Urz. UE nr L 107.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, Dz. Urz. UE nr L 139.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 561/2006 z dnia 15 marca 2006 r. w sprawie harmonizacji niektórych przepisów socjalnych odnoszących się do transportu drogowego oraz zmieniające rozporządzenia Rady (EWG) nr 3821/85 i (WE) 2135/98, jak również uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 3820/85, Dz. Urz. UE, nr L 102.
- Sikora, T. (red.). (2010). *Wybrane koncepcje i systemy zarządzania jakością*. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie.
- Steindel, M., Schnotale, J. (2008). Mrożona żywność i jej transport zgodnie z przepisami Unii Europejskiej. *Chłodnictwo i Klimatyzacja*, (3). Dodatek Specjalny.
- Urbaniak, M. (2006). *Systemy zarządzania w praktyce gospodarczej*. Warszawa: Difin.
- Ustawa z dnia 20 czerwca 1997 r. — Prawo o ruchu drogowym, DzU. z 2005 r., nr 108, poz. 908 z późn. zm., (tekst ujednolicony z 4.06.2012 r.).
- Ustawa z dnia 20 sierpnia 1997 r. o Krajowym Rejestrze Sądowym, DzU z 2007 r., nr 168, poz. 1186, z późn. zm., (tekst ujednolicony z 13.01.2012 r.).
- Ustawa z dnia 15 września 2000 r. — Kodeks spółek handlowych, DzU z 2000 r., nr 94, poz. 1037, z późn. zm. (tekst ujednolicony z 14.06.2012 r.).
- Ustawa z dnia 5 lipca 2001 r. o cenach, DzU z dnia 11 września 2001 r., nr 97, poz. 1050, z późn. zm. (tekst ujednolicony z 13.01.2012 r.).
- Ustawa z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym, DzU z 2007 r., nr 125, poz. 874, z późn. zm. (tekst ujednolicony z 20.06.2012 r.).
- Ustawa z dnia 6 września 2001 r. — Prawo farmaceutyczne, DzU z 2008 r., nr 45, poz. 271, z późn. zm. (tekst ujednolicony z 16.01.2012 r.).
- Ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej, DzU z 2010 r., nr 220, poz. 1447 z późn. zm. (tekst ujednolicony z 7.08.2012 r.).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, DzU z 2010 r., nr 136, poz. 914, z późn. zm. (tekst ujednolicony z 18.01.2012 r.).
- Walterska, K. (2008). Firm — przewoźników żywności pilnuje surowe prawo. *Rynek Spożywczy*, (10).
- Zwierzycki, W., Bieńczyk, K. (red.). (2006). *Pojazdy chłodnicze w transporcie żywności*. Poznań: Systherm.
- Zwierzycki, W., Bieńczyk, K., Rochatka, T., Stachowiak, A., Tyczewski, P. (2008). Badania pojazdów chłodniczych oraz kontrola temperatury w ładowni (wg międzynarodowej umowy ATP). Dodatek Samochodowy Transport Chłodniczy. *Chłodnictwo i Klimatyzacja*, (3).