

DOROTA TOMALA, BOŻENNA PAŁACHA
Centrum HACCP
Doradztwo i Szkolenia w Warszawie

STAN PRAWNY SYSTEMU HACCP* W UNII EUROPEJSKIEJ

W artykule omówiono obowiązki producentów żywności wynikające z ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz zasady systemu HACCP.

SYSTEM HACCP W EUROPEJSKIM PRAWIE ŻYWNOŚCIOWYM

W latach 80. system HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli) został uznany przez FAO/WHO za skuteczne narzędzie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produktów żywnościowych - wydano wówczas zalecenie stosowania tego systemu w przemyśle spożywczym. Dnia 14 czerwca 1993 r. przyjęta została Dyrektywa Rady Wspólnot Europejskich (93/43/EEC), dotycząca higieny produktów żywnościowych, w której określono zasady systemu. Po ujawnieniu kolejnych "afery" związanych ze skażeniem żywności pochodzącej z krajów Unii Europejskiej (BSE, stosowanie glikolu dwuetylowego w produkcji win, stosowanie niedozwolonych anabolików i antybiotyków itp.) podjęto prace nad udoskonaleniem prawa żywnościowego. W styczniu 2002 r. opracowano projekt Rozporządzenia Unii Europejskiej 2000/0178 (COD), które ma zastąpić dyrektywę 93/43/EEC. W dokumencie tym promuje się politykę "od pola do stołu", tak więc celem nadrzędnym jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w całym łańcuchu żywnościowym. Rozporządzenie to nakłada szereg obowiązków na producentów i dystrybutorów żywności m. in.:

- Zagwarantowania na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji, odpowiedzialności za produkty spożywcze tak, aby spełniały one wymagania prawa żywnościowego, zwłaszcza w aspekcie bezpieczeństwa żywności.
- Identyfikacji żywności, paszy, zwierząt a także dodatków do żywności i pasz oraz udostępnianie tych informacji na żądanie odpowiednim władzom.
- Posiadania systemów i procedur pozwalających na wskazanie podmiotów, do których produkty dostarczono.

Istotny jest fakt, iż Rozporządzenie to obowiązuje wszystkie kraje członkowskie wprost, bez potrzeby transformacji do ustawodawstwa krajowego.

SYSTEM HACCP W USTAWODAWSTWIE POLSKIM

W oparciu o te dokumenty europejskie powstaje prawo żywnościowe w Polsce. W ostatnich miesiącach nastąpiły istotne zmiany w polskim ustawodawstwie; 30 października 2003 r. wydano kolejną nowelizację ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z 11 maja 2001 r. (Dz. U. 2001 Nr 63 poz. 634, Dz.U. 2002 Nr 135 poz. 1145, Dz. U. 2003 Nr 208 poz. 2020), do której opracowano szereg aktów wykonawczych. W związku z tym przedsiębiorców działających w sektorze rolno-spożywczym nurtuje kilka ważnych pytań.

Kogo dotyczy obowiązek wdrożenia systemu HACCP?

Zgodnie z art. 30 pkt 1 ww. ustawy "Kierujący zakładem lub osoba przez niego upoważniona jest obowiązany wdrożyć i stosować zasady systemu HACCP. Obowiązek wdrożenia i stosowania zasad systemu HACCP nie dotyczy producentów na etapie produkcji pierwotnej, którzy, w celu zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej oraz zasad higieny, są obowiązani wdrożyć i stosować zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej".

Aby mieć pewność czy dane przedsiębiorstwo musi wdrożyć zasady HACCP należy zapoznać się z definicją zakładu, który w rozumieniu ustawy oznacza "miejsce wykonywania działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością, na wszystkich lub wybranych etapach tej działalności, poczynwszy od przygotowania do wprowadzenia do obrotu gotowych produktów pierwotnych aż do oferowania do sprzedaży lub dostarczania żywności końcowemu konsumentowi, odpłatnie lub nieodpłatnie". Tak więc nie ma wątpliwości, że każdy zakład przetwórstwa spożywczego, każdy sklep detaliczny, każda hurtownia, każda stołówka, restauracja, stragan z hot-dogami powinien mieć wdrożone zasady systemu HACCP. Ale to jeszcze nie jest pełna lista - w rozumieniu ustawy obowiązek taki dotyczy również transportu oraz tych producentów rolnych, którzy zebrane z pola produkty poddają jakiegokolwiek obróbce. Obróbka może polegać na segregacji, myciu czy pakowaniu żywności. Dla tych etapów producent rolny powinien wdrożyć zasady systemu HACCP.

Kto nie musi wdrażać zasad systemu HACCP?

Tylko producenci na etapie produkcji pierwotnej, która w rozumieniu ustawy oznacza "produkcję, chów, lub uprawę produktów pierwotnych, włącznie ze zbieraniem plonów, łowiectwem, łowieniem ryb, udojem mleka oraz wszystkimi etapami produkcji zwierzęcej przed ubojem, a także zbiorem roślin rosnących w warunkach naturalnych".

Wszystkie artykuły ustawy, w których mówi się o zasadach systemu HACCP "obowiązują od dnia uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej". W interpretacji Inspekcji Sanitarnej "termin 1 maja dotyczy podjęcia sukcesywnych, ewolucyjnych, elastycznych działań w kierunku wprowadzania zasad HACCP, a nie całkowitego wdrożenia".

Na czym ten system polega?

System HACCP pomaga identyfikować problemy związane z jakością zdrowotną produktu podczas jego wytwarzania oraz opanować te, które stanowią zagrożenie dla zdrowia konsumenta. System ten ma charakter prewencyjny i zapewnia bezpieczeństwo zdrowotne żywności poprzez identyfikację zagrożeń na każdym etapie procesu produkcyjnego i ich opanowanie poprzez wdrożenie odpowiednich środków zapobiegawczych.

*) HACCP – Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli

System jest oparty na 7 zasadach, które określają jak ustanowić, wdrożyć i utrzymywać w przedsiębiorstwie plan HACCP. Zasady te mają międzynarodową akceptację; w 1992 r. zostały opublikowane przez Amerykański Komitet Doradczy ds. Kryteriów Mikrobiologicznych dla Żywności (NACMCF), a w 1993 zostały zaakceptowane i opublikowane przez Komisję Kodeksu Żywnościowego.

Zasady systemu HACCP należy rozumieć nie tyle jako zasady, których należy przestrzegać ale jako zadania, które należy zrealizować wdrażając system.

Zasada 1 - przeprowadź analizę zagrożeń. Zidentyfikuj potencjalne zagrożenia związane z produkcją żywności na wszystkich etapach - od pozyskiwania surowca do produktu końcowego. Oceń prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożeń i wskaż działania zapobiegawcze.

Zasada 2 - określ Krytyczne Punkty Kontroli (CCP). Określ punkty, procedury lub czynności, które muszą być kontrolowane w celu wyeliminowania zagrożenia lub zminimalizowania prawdopodobieństwa jego wystąpienia.

Zasada 3 - dla każdego punktu krytycznego ustal wartości krytyczne, rozgraniczające stany akceptowalne od nieakceptowalnych. Określ wartości docelowe i tolerancje dla mierzonych parametrów.

Zasada 4 - opracuj i wprowadź system monitorowania parametrów w każdym CCP. Ustal system kontroli i monitorowania oraz sposób zapisywania danych.

Zasada 5 - ustal działania korygujące (naprawcze), które powinny być przeprowadzone gdy monitorowanie wskazuje, że CCP wymyka się spod kontroli - nie spełnia wcześniej określonych wymagań.

Zasada 6 - ustal sposób weryfikacji zasad systemu, w celu potwierdzenia, że funkcjonuje on prawidłowo. Zakres weryfikacji określa kierujący zakładem, odpowiednio do wielkości i rodzaju działalności przedsiębiorstwa.

Zasada 7 - prowadź dokumentację dotyczącą wszystkich procedur i zapisów zgodnie z powyższymi zasadami

Kto będzie kontrolował stan wdrożenia zasad systemu HACCP?

Nadzór nad jakością zdrowotną żywności sprawują organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w przypadku żywności pochodzenia roślinnego oraz organy Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej, w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego. Z pewnością warto zapoznać się z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 28 kwietnia 2004 r. w sprawie przeprowadzania urzędowej kontroli żywności (Dz. U. Nr 104 poz. 1098), które określa jakie czynności kontrolne mogą być

podejmowane przez inspekcję sanitarną. W tym miejscu warto wspomnieć o tym, że ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia nie przewiduje sankcji karnych ze strony organów urzędowej kontroli żywności w przypadku stwierdzenia słabych postępów we wdrażaniu zasad HACCP.

Ważne

Należy pamiętać o tym, że nie istnieje żaden formalny obowiązek certyfikacji lub zatwierdzenia systemu HACCP przez instytucje zewnętrzne. Za bezpieczeństwo produktu odpowiada producent, który na mocy prawa jest zobligowany do prowadzenia wewnętrznej kontroli (tzw. auditów wewnętrznych) w przedsiębiorstwie. Zakres wewnętrznej kontroli zawiera Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 stycznia 2003 r. (Dz. U. Nr 6 poz. 77)

Podstawą wdrożenia systemu HACCP jest spełnienie wymagań określanych jako zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej. Podstawowe zasady GMP i GHP zwykle zawiera się w postaci kodeksu. Wytyczne do opracowania takich kodeksów można znaleźć w Codex General Principles of Food Hygiene (www.codexalimentarius.net), dyrektywie 93/43 a także Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dz. U. Nr 104 poz. 1096).

Wdrażając zasady GMP, GHP oraz systemu HACCP przedsiębiorca może zastosować opracowania zawarte w opublikowanych poradnikach. Aby mieć pewność, że opracowany system spełnia wszystkie określone w ustawodawstwie wymagania wielu przedsiębiorców korzysta z pomocy jednostek szkoleniowo-doradczych.

Dodatkowe informacje można uzyskać w :

Centrum HACCP
ul. Pawlaczyka 10, 02-790 Warszawa
Tel. (022) 648 09 16; fax: (022) 648 09 20
Tel. kom. 696 452 003, 696 452 005
e-mail: haccp@palacha.pl www.palacha.pl

THE STATE OF LEGISLATION OF HACCP SYSTEM IN EUROPEAN UNION

SUMMARY

In the article are discussed the obligations of food producers resulting from the act on healthy conditions of food and nutrition. Besides the HACCP system rules are presented.