

Jak działa polski system kontroli żywności?

11 czerwca 2013

Susz jajeczny z bakteriami coli, mięso wołowe z dodatkiem koniny, produkty owsiane z mykotoksynami czy sól drogowa zamiast spożywczej ... W świetle tych głośnych wydarzeń medialnych pojawia się uzasadnione pytanie o bezpieczeństwo polskiej żywności. Jak i kto je weryfikuje?

W ciągu kilku ostatnich miesięcy rynkiem spożywczym, zarówno polskim, jak i europejskim, wstrząsnęły wydarzenia, które mocno nadszarpnęły zaufanie konsumentów nie tylko do producentów, ale również do obowiązującego prawa i instytucji odpowiedzialnych za jego egzekwowanie. W tym kontekście warto więc przyjrzeć się bliżej, jak działa polski system kontroli żywności.

PRAWO PRAWEM...

W Polsce problematykę dotyczącą bezpieczeństwa żywności reguluje ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U z 2006, Nr 171, poz. 1225, z późn. zm). Ustala ona warunki konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa żywności na wszystkich etapach jej produkcji i sprzedaży. Polskie przepisy zostały w tym zakresie dostosowane do prawa Unii Europejskiej, obowiązującego w każdym kraju członkowskim. Dokumenty nie precyzują jednak, jak wyglądać powinien system kontroli, umożliwiający efektywne egzekwowanie obowiązującego prawa. O tym decydują już poszczególne kraje. Jednak wydarzenia, które ostatnio wstrząsają unijnym rynkiem spożywczym, mogą wskazywać na fakt, że stworzenie skutecznych rozwiązań w tym obszarze może być utrudnione.

ŻYCIE ŻYCIEM...

W Polsce jednym z zasadniczych problemów systemu kontroli jest

mnogość i podległość instytucji. Obecnie kompetencje pięciu najważniejszych z nich, czyli: Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Weterynaryjnej, Inspekcji Handlowej oraz Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, krzyżują się. – Zadania zakładów zajmujących się kontrolą polskiej żywności nakładają się na siebie, przez co odpowiedzialność za wszystkie, wykrywane nierzadko dopiero przez media, afery, jest rozmyta – mówi Bogumił Jankiewicz, autor aplikacji e-food, umożliwiającej skanowanie kodu produktu spożywczego i gruntowną analizę jego składu. – Tym bardziej, że instytucje często podlegają też różnym przepisom – dodaje. Dodatkowo działanie tych podmiotów jest komplikowane przez kwestie organizacyjne. Kontrole przeprowadzane są czasem wyrywkowo, a w większości przypadków dana instytucja ma prawo dokonać ich jedynie na terenach podległego jej województwa. To wszystko sprawia, że konsumenci tracą zaufanie do bezpieczeństwa produktów spożywczych dostępnych na rynku.

KONTROLA KONTROLĄ...

Inspekcje przeprowadzają kontrole niezależnie od siebie, zwykle podczas niezapowiedzianych wizytacji zakładów wytypowanych na podstawie analizy ryzyka, interwencyjnie oraz na wniosek samego przedsiębiorcy, który chce uniknąć niespodzianek. Powtarzające się inspekcje, przeprowadzane przez kilka różnych instytucji, dezorganizują bowiem pracę przedsiębiorstwa. – Nieszczelność systemu kontroli żywności jest faktem, co potwierdzają liczne przypadki fałszerstw – mówi Bogumił Jankiewicz. – Najefektywniejsze było by rozwiązanie sprawy na poziomie państwowym, ale do tego jeszcze daleko – dodaje. Dyskusja na temat zmian w zasadach funkcjonowania systemu kontroli żywności trwa od lat. W 2010 roku powstał nawet projekt ustawy, zakładającej konsolidację inspekcji. Dotychczas funkcjonujące instytucje miały zostać zlikwidowane, a na ich miejsce powołany miał być jeden organ. Projektu nie uchwalono, a problem co jakiś czas powraca w

publicznej debacie. Nie oznacza to jednak, że w najbliższym czasie pojawi się jego skuteczne rozwiązanie.

Konsumentom na razie nie pozostaje więc nic innego, jak zasada ograniczonego zaufania do produktów pojawiających się na rynku, samodzielna weryfikacja poprzez lekturę etykiet czy po prostu użycie w tym celu aplikacji. Trudno bowiem, po serii medialnie nagłośnionych afer spożywczych, uwierzyć, że były one jedynie wypadkiem przy pracy instytucji, które działają bez zarzutu.

Źródło: Ekologia.pl