

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI W UNII EUROPEJSKIEJ NA PRZYKŁADZIE MIĘSA I PRZETWORÓW MIĘSNYCH

Halina Makala

Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława
Dąbrowskiego, Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu, ul. Jubilerska 4, 04-190 Warszawa
halina.makala@ibprs.pl

Streszczenie

W pracy przedstawiono priorytety w zakresie bezpieczeństwa żywności w Unii Europejskiej. Omówiono stanowisko i politykę UE wobec bezpieczeństwa żywnościowego oraz system śledzenia żywych zwierząt oraz żywności i paszy pochodzenia zwierzęcego. Przedstawiono regulacje prawne jakości i bezpieczeństwa żywności. Omówiono wyniki badań kontroli mięsa i przetworów mięsnych zgłoszonych do systemu RASFF. Zasygnalizowano przejawy pogarszania się jakości i bezpieczeństwa żywności w Polsce oraz świadomość żywieniową konsumentów.

Słowa kluczowe: bezpieczeństwo żywnościowe, mięso i przetwory mięsne, jakość, ochrona konsumentów

FOOD SECURITY IN THE EUROPEAN UNION ON THE EXAMPLE OF MEAT AND MEAT PREPARATIONS

Summary

The paper presents the priorities of food safety in the European Union. The EU's position and policy on food security and the tracking system for live animals as well as food and feed of animal origin are discussed. Legal regulations regarding food quality and safety were presented. Discussed are the results of tests of meat and meat products control reported to the RASFF system. The signs of deterioration in the quality and safety of food in Poland and the nutritional awareness of the consignments have been indicated. of the consignments have been indicated.

Key words: food safety, meat and meat products, quality, consumer protection

WPROWADZENIE

Polityka unijna chroni zdrowie ludzkie w całym łańcuchu rolno-spożywczym – obejmującym wszystkie etapy produkcji żywności od hodowli po konsumpcję – przez zapobieganie skażeniu żywności, promowanie jej higieny i rozpowszechnianie informacji na temat żywności, zdrowia roślin oraz zdrowia i dobrostanu zwierząt.

Celem unijnej polityki bezpieczeństwa żywności jest zapewnienie obywatelom Unii Europejskiej bezpiecznej żywności o wysokiej wartości odżywczej i jednocześnie zagwarantowanie, aby przemysł spożywczy mógł działać w możliwie najlepszych warunkach, poprzez, m.in.:

- zapewnienie, aby żywność i pasza dla zwierząt były bezpieczne i miały wysoką wartość odżywczą,
- zapewnienie wysokiego poziomu ochrony zdrowia i dobrostanu zwierząt oraz ochrony roślin,
- zapewnienie dokładnych i przejrzystych informacji o pochodzeniu, składzie i etykietowaniu oraz wykorzystaniu żywności [Strona Komisji Europejskiej o bezpieczeństwie żywności: http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm, 2014; Puślecki, 2016].

Aktualnie większość konsumentów ma dostęp do wystarczającej ilości produktów żywnościowych, w tym mięsa i przetworów mięsnych. Wzrastają zaś wymagania nabywców co do poziomu ich jakości i bezpieczeństwa. Powszechnie uważa się, że niewłaściwe jedzenie, w tym spożywanie niskiej jakości żywności, jest przyczyną wielu rodzajów chorób powstających zarówno na tle niedoborów niektórych składników odżywczych, jak i ich nadmiaru w codziennej diecie [Dean et al., 2012; Chrysochou, Grunert, 2014; Kwasek, 2016].

Jednym z przejawów poszukiwania zdrowego sposobu życia są zmiany w odżywianiu się, a więc zmiany w zachowaniach i zwyczajach konsumentów żywności [Jeżewska-Zychowicz, 2004; Gutkowska, Ozimek, 2005; Jeżewska-Zychowicz i in., 2009; Goryńska-Goldmann, Ratajczak, 2010]. Są one wywołane m.in. przez coraz większą świadomość żywieniową, a ich skutkiem rynkowym jest wzrost zapotrzebowania na żywność postrzeganą jako bezpieczną, sprzyjającą zdrowiu oraz zmniejszanie zainteresowania żywnością, która – według konsumentów – nie ma korzystnego wpływu na ich zdrowie bądź nawet ma wpływ niekorzystny.

Również konsumenci mięsa i przetworów mięsnych, świadomi zależności między sposobem żywienia a stanem zdrowia, coraz częściej poszukują produktów o podwyższonej wartości żywieniowej i/lub obniżonej wartości energetycznej w porównaniu z ich dotychczasowymi odpowiednikami oferowanymi na rynku [Kowalski, Pyrcz, 2009; Decker, Park, 2010; Słowiński, Jankiewicz, 2010; Piotrowska i in., 2012].

Celem pracy była analiza priorytetów w zakresie bezpieczeństwa żywności w Unii Europejskiej na przykładzie mięsa i przetworów mięsnych. Artykuł jest pracą przeglądową, przygotowany został na podstawie analizy publikowanych opracowań naukowych i popularno-naukowych z omawianego obszaru.

1. SYSTEM ŚLEDZENIA ŻYWYCH ZWIERZĄT ORAZ ŻYWNOŚCI I PASZY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

Informacje na temat pochodzenia produktów żywnościowych mają szczególne znaczenie dla świadomych konsumentów, dostrzegających związek pomiędzy bezpieczeństwem oraz jakością żywności i żywienia a zdrowiem, np. zainteresowanych żywnością nisko przetworzoną, naturalną, ekologiczną, funkcjonalną, jak również etycznymi aspektami jej produkcji, np. dobrostanem zwierząt czy ochroną środowiska naturalnego. Dlatego też śledzenie pochodzenia żywności, właściwy system identyfikacji mają znaczenie fundamentalne zarówno dla przemysłu spożywczego, jak i struktur urzędowej kontroli żywności [Czarnecka-Skubina, Nowak 2012; Staniak, 2014; Omieciuch, 2016].

W przetwórstwie produktów pochodzenia zwierzęcego pojęcie jakości wyrobów rozumiane jest jako wszystkie aspekty jakości ważne dla konsumenta „od pola do stołu” („from farm to fork“). Należą do nich: bezpieczeństwo żywności, dobrostan zwierząt, środowisko, zdrowotność, smakowitość, styl życia [Jimenez-Colmenero, 2007; Czarnecka-Skubina, Nowak, 2012].

Zintegrowany skomputeryzowany system weterynaryjny UE (TRACES) pozwala na śledzenie żywych zwierząt oraz żywności i paszy pochodzenia zwierzęcego wprowadzanych do Unii i będących przedmiotem wymiany handlowej na jej terenie. System łączy organy weterynaryjne wewnątrz UE i poza nią oraz umożliwia służbom i przedsiębiorstwom weterynaryjnym szybkie reagowanie w przypadku wykrycia zagrożenia dla zdrowia. W razie konieczności produkty są szybko wycofywane ze sklepów.

Jednym z wymogów umożliwiających śledzenie jest wymóg oznaczania bydła, świń, owiec i kóz numerem identyfikacyjnym ważnym przez całe życie zwierzęcia. Numery

pomagają organom i służbom weterynaryjnym uzyskać pełną historię transportu zwierząt w wypadku wystąpienia ogniska choroby. Wszystkie żywe zwierzęta, mięso i produkty pochodzenia zwierzęcego wprowadzane do UE muszą również posiadać oświadczenie zdrowotne zatwierdzone przez urzędowego lekarza weterynarii. Takie oświadczenie musi potwierdzać, że zwierzęta lub produkty spełniają podstawowe unijne wymogi w zakresie zdrowia zwierząt [Strona Komisji Europejskiej o bezpieczeństwie żywności: http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm, 2014].

Polska, jako kraj członkowski Unii Europejskiej, jest zobowiązana do stosowania przepisów prawnych, w tym przepisów prawa żywnościowego, zawartych m.in. w rozporządzeniach organów Unii Europejskiej obowiązujących we wszystkich państwach członkowskich oraz dyrektywach, które wymagają wdrożenia do prawa krajowego, m.in.: Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z 28.01.2002r., Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady 853/2004 z 29.04.2004r., Rozporządzenie (WE) Nr 1831/2003, Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011, Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1327/2014 z dnia 12 grudnia 2014r.

Dotyczy to również zasad normalizacji produkcji, kontroli i badania jakości gotowego produktu. W praktyce przemysłowej obowiązują normy europejskie (EN), międzynarodowe (ISO) oraz część norm polskich (PN). Pozostałe normy polskie nie są obligatoryjne, a jedynie zalecane do stosowania. Każdy producent produktów mięsnych musi posiadać dokumentację produkcji, według których je produkuje i określa na etykiecie (wraz z niezbędnymi dalszymi informacjami o producencie, użytych surowcach, dodatkach, alergenach itp.). Informacja podana na etykiecie jest formą umowy cywilnoprawnej pomiędzy producentem a kupującym [Majchrzak, 2014; Pisula, Słowiński, 2016].

Zapewnienie bezpieczeństwa żywności jest podstawowym wymaganiem, z którym musi się zmierzyć każde przedsiębiorstwo. Konieczność jego zapewnienia określają wymagania prawa żywnościowego oraz dobrowolne standardy zarządzania, takie jak ISO 22000, BRC, IFS, GMP+, QS itp. Dla zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej żywności nie wystarczy skupić się tylko na procesach realizowanych w przedsiębiorstwie, na przestrzeganiu wymagań dobrych praktyk produkcyjnych i higienicznych (GMP/GHP) oraz systemie HACCP. Elementem istotnie wpływającym na zapewnienie bezpieczeństwa żywności są dostawcy, zarówno surowców głównych, jak i pomocniczych oraz dostawcy usług. Prawidłowo przeprowadzona w przedsiębiorstwie kwalifikacja i ocena dostawców korzystnie wpływa na poziom zapewnienia bezpieczeństwa wytwarzanej żywności. Prawo żywnościowe nie określa wymagań w zakresie kwalifikacji i oceny dostawców surowców i usług. Wymagania takie

znajdują się w standardach zarządzania bezpieczeństwem żywności, chociaż niektóre z nich, zwłaszcza te dotyczące zatwierdzenia dostawcy, są dość dyskusyjne. Każde przedsiębiorstwo musi wypracować własną metodę postępowania w tym zakresie, biorąc pod uwagę specyfikę produkowanych wyrobów, wpływ surowców na jakość i bezpieczeństwo wyrobu finalnego [Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej; Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia; Górna, 2016].

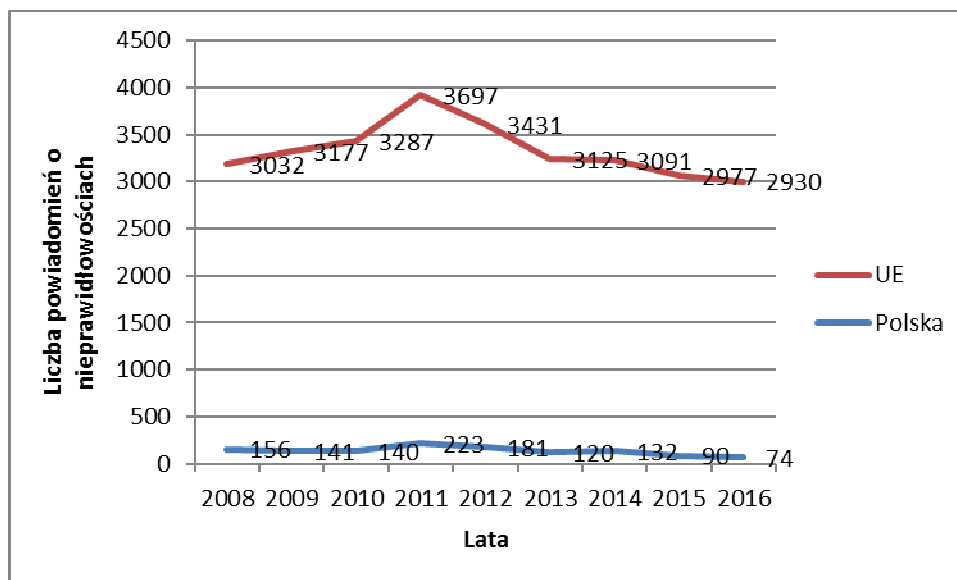
2. SYSTEM RASFF DO URZĘDOWEJ KONTROLI

Mięso, drób i przetwory z nich uzyskane jako główne źródło białka w pożywieniu człowieka muszą być bezpieczne dla konsumenta. Wymóg bezpieczeństwa dotyczy wszystkich rodzajów mięsa i przetworów mięsnych. System RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed – działający od 1979 roku w Unii Europejskiej i państwach współpracujących system wczesnego ostrzegania o niebezpieczeństwie pochodzącym z żywności lub pasz) został powołany do informowania o niebezpiecznej żywności i paszach. Na stronie internetowej publikowane są powiadomienia dla poszczególnych rodzajów żywności i kategorii zagrożeń.

Rozporządzenia WE regulują kwestie zanieczyszczenia produktów żywnościowych, określając dopuszczalne poziomy zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych. Na mocy rozporządzenia 178/2002 zaleca się przeprowadzanie analizy ryzyka co do pojawiających się zanieczyszczeń, by w zależności od charakterystyki czynnika zanieczyszczającego, stopnia narażenia w danej populacji oraz szkodliwości dla potencjalnego konsumenta ocenić czy dane zagrożenie jest istotne czy też nie. Analiza ryzyka, oprócz jego szacowaniem, zajmuje się też komunikowaniem. System RASFF umożliwia szybką i skuteczną wymianę informacji między państwami członkowskimi i Komisją Unii Europejskiej, w przypadkach gdy w łańcuchu żywnościowym ludzi lub zwierząt stwierdzono obecność czynnika stanowiącego zagrożenie dla zdrowia ludzi. Wszyscy członkowie sieci RASFF (UE-27, Komisja Europejska, EFSA, Urząd Nadzoru EFTA oraz Norwegia, Liechtenstein i Islandia) dysponują jednostkami będącymi w stanie nieustannej gotowości, dzięki czemu możliwe jest bezzwłoczne przesyłanie i otrzymywanie powiadomień oraz reagowanie na nie. Dzięki systemowi RASFF wiele zagrożeń udało się wyeliminować, zanim narażone zostało zdrowie konsumentów, W Polsce punkt kontaktowy RASFF znajduje się w Głównym Inspektoracie Sanitarnym, swój podpunkt ma też Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi w Głównym Inspektoracie Weterynarii [Godlewska, 2013, EFSA 2015].

W raporcie rocznym RASFF publikowane są dane dotyczące najczęściej

występujących zgłoszeń, uwzględniające grupę artykułów i zagrożenie [Strona Komisji Europejskiej o bezpieczeństwie żywności: http://ec.europa.eu/food/food/index_en., 2014]. Liczbę powiadomień o zagrożeniu z Polski na tle krajów UE w okresie czasu 2008-2016 przedstawiono na wykresie 1.



Wykres 1. Liczba powiadomień o zagrożeniu z Polski na tle krajów UE

Źródło: opracowanie własne na podstawie [Godlewska, 2017, GUS, 2017].

3. WYNIKI BADAŃ URZĘDOWEJ KONTROLI MIĘSA I PRZETWORÓW MIĘSNYCH W 2016 R

W 2016 r. mięso i produkty mięsne były przedmiotem powiadomień 149 razy, mięso drobiowe i jego przetwory - 184 razy. Liczba powiadomień w 2016 r. była zbliżona do wniesionych do systemu RASFF w 2015 r. Źródłem powiadomień do systemu RASFF najczęściej była oficjalna kontrola produktów na rynku (45% - 151 przypadków). Badania własne producenta były przyczynkiem do zgłoszenia do RASFF w prawie 27% przypadkach (88 zgłoszeń). Kontrola graniczna to 23% ujawnionych zgłoszeń (76 przypadków) [Godlewska, 2017]. W tabeli 1 przedstawiono zestawienie zgłoszeń z 2016 r. z podziałem na kategorie zagrożenia oraz rodzaj zagrożenia.

Tabela 1. Zagrożenia oraz ich kategorie w mięsie drobiowym i mięsie zwierząt rzeźnych oraz ich przetworach w systemie powiadomień RASFF

Wybrane kategorie zagrożenia	Mięso i przetwory drobiowe		Mięso i przetwory mięsne		Razem	Udział
	Wartości	[liczba]	[%]	[liczba]	[%]	[liczba]
Drobnoustroje chorobotwórcze	156	84,8	94	63,1	250	75,1
Alergeny	8	4,4	10	6,7	18	5,4
Ciała obce	4	2,2	8	5,4	12	3,6
Niewystarczająca kontrola	14	7,6	4	2,7	18	5,4
Zafałszowania	0	0	7	4,7	7	2,1
Zawartość metali ciężkich	0	0	4	2,7	4	1,2
Ogólna suma powiadomień	184	-	149	-	333	-

Źródło: opracowanie własne na podstawie [Godlewska, 2017].

Z przedstawionych danych w tabeli 1. najwięcej przypadków powiadomień o zagrożeniach w systemie RASFF w 2016 roku dotyczyło obecności bakterii chorobotwórczych w mięsie drobiu - 84,8% (156 zgłoszeń) oraz w mięsie zwierząt rzeźnych – 63,1% (250 zgłoszeń).

Biorąc pod uwagę skalę obrotu mięsem, drobiem i ich przetworami, odsetek niebezpiecznych produktów jest niewielki. Dla tej grupy produktów spożywczych najczęściej występującym zagrożeniem była obecność bakterii chorobotwórczych. Do ich eliminacji istotna jest odpowiednia obróbka cieplna oraz przestrzeganie dobrych praktyk na etapie produkcji, w tym niekryżowania dróg czy linii produkcyjnych, maszyn i sprzętów produkcyjnych dla produktów świeżych i przetworzonych. Wymagań tych należy przestrzegać w całym łańcuchu żywnościowym od zakładu produkcyjnego, poprzez dystrybutorów, miejsca sprzedaży detalicznej czy gastronomię do momentu konsumpcji.

Stosowana przez zakłady obróbka termiczna ma zapewnić bezpieczeństwo zdrowotne również wędzonej żywności i spełnić wytyczne właściwych aktów prawnych [Goryńska-Goldmann, Ratajczak, 2010; Godlewska, 2017]. Jednym z organów urzędowej kontroli w Polsce jest Inspekcja Weterynaryjna, która sprawuje nadzór nad bezpieczeństwem produktów

pochodzenia zwierzęcego w cyklu produkcyjnym, podczas wprowadzania do sprzedaży, jak również pobierania prób do badań w ramach nadzoru [Górna, 2016].

Produkty świeże i przetworzone pochodzenia zwierzęcego zazwyczaj wymagają przechowywania w ściśle kontrolowanej temperaturze. Na bezpieczeństwo wyrobu składa się też zachowanie ciągu chłodniczego. Do systemu RASFF zgłaszane były przypadki przewozu mięsa i przetworów temperaturze w dużo wyższej niż deklarowana na etykiecie przez producenta. W systemie RASFF zgłoszone przypadki były oznaczone jako poważne - ze względu na duże odległości transportowanego towaru, brak możliwości stwierdzenia jak długo towar przebywał poza ciągiem chłodniczym oraz jaki to miało wpływ na jego bezpieczeństwo [Kołóżyn-Krajewska, 2001].

Zwiększającą się kategorią zagrożeń są niedeklarowane alergeny, które znajdują się w sposób niezamierzony w produktach. Liczba tych powiadomień zwiększa się w stosunku do lat ubiegłych. Pozostałe liczne grupy zanieczyszczeń to pozostałości produktów weterynaryjnych - w tym antybiotyki oraz ciała obce. Pozostałości produktów weterynaryjnych to grupa zanieczyszczeń o poważnych konsekwencjach - mieszanie leków dla zwierząt i dla ludzi powoduje uodpornianie drobnoustrojów na stosowane środki. W przypadku poważnych chorób może okazać się, że nie ma skutecznego leku dla człowieka. Powiadomienia zamieszczane w systemie RASFF są bardzo dobrym narzędziem dla zakładowych zespołów ds. HACCP używanym do diagnozowania nowych zagrożeń i szacowania ryzyka z nimi związanego. Przy okazji baza jest dostępna online i bezpłatnie, co nie stanowi barier przy korzystaniu z niej [Godlewska, 2017; Makoła 2017a,b].

4. PRZEJAWY POGARSZANIA SIĘ JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI W POLSCE

Dostęp do wystarczającej ilości żywności, bezpiecznej i odpowiedniej pod względem wartości odżywczych, ma kluczowe znaczenie dla życia i dobrego stanu zdrowia konsumentów. Wiedza konsumentów na ten temat jest coraz powszechniejsza, o czym świadczy choćby utożsamianie jakości żywności z jej zdrowotnością. Podstawowym celem wszystkich regulacji prawnych dotyczących żywności jest ochrona zdrowia konsumenta. Konsument ma bowiem prawo do żywności bezpiecznej [Ćwiek, 2013; Kwasek, 2016].

Problemem, który jest od pewnego czasu zauważalny w opinii konsumentów to systematyczny spadek jakości żywności, w tym również mięsa i przetworów. Pomimo, że kontrole przeprowadzane przez upoważnione organa wykazują, że produkty są bezpieczne dla

konsumentów, to tylko niewielki odsetek badanych próbek budzi zastrzeżenia urzędowych kontrolerów żywności [Goryńska-Goldmann, Ratajczak, 2010; Stój i in., 2015].

Przejawem pogarszania się jakości żywności jest fałszowanie produktów żywnościowych. Z rezultatów pokontrolnych badań wynika, że skala fałszowania żywności w ostatnich latach znacznie się zwiększyła [Ćwiek, 2013; Godlewska, 2013; Stój i in., 2015]. Żywność zafałszowana jest mniej wartościowa pod względem składu chemicznego i wartości odżywczych. Ponadto takie produkty mogą być szkodliwe dla zdrowia, a co niepokojące, wiedza konsumentów na temat zafałszowań żywności jest w naszym kraju bardzo niewielka. Z badań Stój i wsp. (2015) wynika, że 85% ankietowanych nie słyszało w mediach informacji o produktach zafałszowanych.

Wiele nieprawidłowości związanych z jakością żywności wykryła IH, badając produkty z tzw. najniższej półki cenowej. Takie badanie przeprowadzono po raz pierwszy w Polsce w 2014 r., a wyniki pokontrolne były bardzo niepokojące. W raporcie stwierdzono, iż „Postęp technologiczny oraz zwiększenie produkcji środków spożywczych przyniosły ze sobą skutki pozytywne w postaci większej dostępności żywności, ale z drugiej strony wpłynęło to negatywnie na jej jakość” [Raport. Jakość handlowa... 2014]. Autorzy raportu zauważają, że metody produkcji i parametry jakościowe coraz częściej są narzucane przez wielkie koncerny. Tacy producenci traktują walory odżywcze produktów spożywczych jako sprawę drugorzędną, uznając, że konsumentów interesuje przede wszystkim niska cena.

Kolejnym problemem na rynku żywności jest tzw. podwójna jakość produktów oferowanych konsumentom na terenie UE. Zjawisko funkcjonujące pod nazwą „żywność podwójnej jakości” polegające na oferowaniu konsumentom na wspólnym rynku produktów tej samej marki i w takim samym opakowaniu różniących się jednocześnie składem zostało zauważone w Rezolucji Parlamentu Europejskiego z dnia 11 czerwca 2013r. w sprawie nowego europejskiego programu na rzecz konsumentów. W zakresie „podwójnej jakości” Polska uczestniczy w spotkaniach na poziomie UE oraz współpracuje z państwami GV4. Zarówno na poziomie unijnym jak i GV4 problem był dyskutowany kilkakrotnie w 2016 i 2017 roku. Aktywny udział w wyjaśnieniu zjawiska „podwójnej jakości” biorą unijne stowarzyszenia producentów, które zobowiązały się do opracowania jesienią 2017r kodeksu postępowania w tej sprawie. W najbliższym czasie planują przeprowadzenie szeregu warsztatów z organami państw członkowskich zajmującymi się ochroną konsumentów i bezpieczeństwem żywności [Pławska, 2017].

5. ŚWIADOMOŚĆ ŻYWIENIOWA KONSUMENTÓW

Stopień, w jakim oświadczenia żywieniowe i zdrowotne oddziałują na konsumentów, jest przedmiotem zainteresowania wielu badaczy [Krasnowska, Salejda, 2011; Lähteenmäki, 2013; Ozimek, Przeździecka-Czyżewska, 2017]. Z dotychczas przeprowadzonych badań wynika, że są one różnie postrzegane, aczkolwiek przekaz zawarty w oświadczeniach jest łatwo dostępnym źródłem informacji o produkcie i może ułatwić podjęcie decyzji o jego zakupie. Wybór produktów żywnościowych wymaga z reguły niewielkiego zaangażowania ze strony konsumentów i zwykle wynika z ich wcześniejszych doświadczeń. Pomimo, że konsumenci deklarują zainteresowanie oznakowaniem produktów żywnościowych oraz częste wykorzystanie informacji zawartych na etykietach, to zazwyczaj poszukują informacji głównie w sytuacji nabywania nowego produktu lub wyboru alternatywnej marki. Jak wynika z badań przeprowadzonych wśród polskich konsumentów, uznają oni za zasadne zamieszczanie na opakowaniu informacji edukacyjnej dotyczącej roli danego składnika w żywieniu i zachowania zdrowia oraz obecności na etykietach informacji wskazujących na związek danej żywności z zapobieganiem lub leczeniem chorób [Wojtasik i in., 2010; Śmiechowska, 2013; Świątkowska, 2014; Ozimek, Przeździecka-Czyżewska, 2017].

W ocenie oświadczeń ma znaczenie również kategoria produktu, na którego opakowaniu takie oświadczenie zostało umieszczone. Przykładowo oświadczenie żywieniowe o zawartości kwasów omega-3 w mięsie wieprzowym powodowało negatywny odbiór tego produktu przez konsumentów. Tymczasem umieszczenie tej samej treści na jogurtach wywoływało pozytywne reakcje badanych [Lähteenmäki et al., 2010; Miklavec et al., 2015].

Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne mogą wpływać na postrzeganie przez konsumentów poszczególnych cech produktu, a także na ogólną ocenę jego jakości. Brakuje jednak jednoznacznych danych dowodzących, że umieszczenie oświadczeń skłoni konsumentów do wyboru produktów bardziej korzystnych dla zdrowia. Na pewno konieczne są dalsze prace legislacyjne nad regulacjami dotyczącymi oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, szczególnie ustalenie ostatecznego ich wykazu. Kluczowym zagadnieniem jest również problem interpretacji i zrozumienia treści oświadczeń przez konsumentów, co wymaga dalszych badań. Usystematyzowanie oświadczeń jest istotne również w kontekście obowiązującego Rozporządzenia (UE) Nr 1169/2011 odnoszącego się zarówno do sposobu informowania konsumentów o właściwościach produktu, jak i do wyglądu opakowania oraz szczegółów przekazu znajdującego się na nim.

PODSUMOWANIE

Bezpieczeństwo żywności, w tym mięsa i przetworów mięsnych stanowi poważne wyzwanie dla producentów i dystrybutorów. Dostęp do wystarczającej ilości żywności, bezpiecznej i odpowiedniej pod względem wartości odżywczych, ma kluczowe znaczenie dla życia i dobrego stanu zdrowia konsumentów. Wiedza konsumentów na ten temat jest coraz powszechniejsza, o czym świadczy choćby utożsamianie jakości żywności z jej zdrowotnością. Tylko świadomy konsument, wyposażony w odpowiednią wiedzę, może stać się równoprawnym partnerem dla producentów i dostawców produktów żywnościowych, wymagającym klientem, zdolnym do podejmowania racjonalnych i przemyślanych decyzji.

Wprowadzenie skutecznego systemu śledzenia wyrobów umożliwia przede wszystkim usprawnienie systemu wycofania wyrobu z rynku pod względem szybkości działania oraz ograniczenia do niezbędnego minimum ilości wycofywanych wyrobów. To przekłada się bezpośrednio na wyższy poziom bezpieczeństwa konsumentów i ograniczenie strat finansowych przedsiębiorstwa.

Powiadomienia zamieszczane w systemie RASFF są bardzo dobrym narzędziem dla zakładowych zespołów ds. HACCP używanym do diagnozowania nowych zagrożeń i szacowania ryzyka z nimi związanego. Pozwalają w poszczególnych krajach członkowskich UE na porównanie skali problemu i skutecznych metod ich eliminacji.

PIŚMIENNICTWO

- Czarnecka-Skubina E., Nowak D. (2012). System śledzenia ruchu i pochodzenia żywności jako narzędzie zapewnienia bezpieczeństwa konsumentów. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 5 (84), 20–36
- Chrysochou P., Grunert K.G. (2014). Health-related ad information and health motivation effects on product evaluations. *J. Bus. Res.*, 67 (6). 1209-1217
- Dean M., P. Lampila, R. Shepherd, A. Arvola, A. Saba, M. Vassallo, E. Claupein, M. Winkelmann, L. Lähteenmäki. (2012). Perceived relevance and foods with health-related claims. *Food Qual. Pref.*, 24 (1), 129-135
- Decker E.A., Park Y.: Healthier meat products as functional foods. *Meat Sci.*, 2010, 86, 49-55
- Ćwiek P. (2013). Oszukana żywność., <http://m.onet.pl/wiedza-swiat/nauka>, rjsxx 2017
- EFSA (2015). The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2014., *EFSA J.* 2015, 13(12), 4329

- Godlewska K. (2013). Zanieczyszczenia mięsa i produktów mięsnych w świetle sprawozdawczości systemu RASFF. *Rzeźnik Polski*, 09 (170), 50-55
- Godlewska K. (2017). Wyniki badań urzędowej kontroli mięsa i przetworów. *Gospodarka Mięsna*, 9, 18-21
- Goryńska-Goldmann E., Ratajczak P. (2010). Świadomość żywieniowa a zachowania żywieniowe konsumentów. *J. Agribusiness Rural Develop.*, 4(18), 41-48
- Górna J. (2016). Znaczenie oceny dostawców dla zapewnienia bezpieczeństwa Żywności. *Studia Oeconomica Posnaniensia*, 4(12), 46-56
- GUS (2017). *Mały rocznik statystyczny*. Zakład Wydawnictw Statystycznych. Warszawa.
- Gutkowska K., Ozimek I. (2005). Wybrane aspekty zachowań konsumentów na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa
- Jeżewska-Zychowicz M. (2004). Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wyd. SGGW, Warszawa
- Jeżewska-Zychowicz M., Babicz-Zielińska E., Laskowski W. (2009). Konsument na rynku nowej żywności. Wybrane uwarunkowania spożycia. Wydawnictwo SGGW, Warszawa
- Jimenez-Colmenero F. (2007). Healthier lipid formulation approaches in meatbased functional foods. Technological options for replacement of meat fats by non-meat fats. *Trends Food Sci. Tech.*, 18 (11), 567-578
- Kołożyn-Krajewska D. (red.) (2001). Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa
- Kowalski R., Pyrcz J.: Innowacyjne dodatki technologiczne w przemyśle mięsnym. *Przem. Spoż.*, 2009, 3(63), 28-32
- Krasnowska G., Salejda A.M. (2011). Ocena wiedzy konsumentów na temat znakowania żywności. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 1 (74), 173-189
- Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. (2012). Wartość odżywcza produktów spożywczych i typowych potraw, Wyd. VI, PZWL, Warszawa
- Kwasek M. (2016). Międzynarodowe zalecenia żywieniowe. *Przem. Spoż.*, 12(70), 2-7
- Lähtenmäki L., Lampila P., Grunert K., Boztug Y., Ueland Ø., Åström A., Martinsdóttir E. (2010). Impact of health-related claims on the perception of other product attributes. *Food Policy*, 35, 230-239
- Lähtenmäki L. (2013). Claiming health in food products. *Food Qual. Pref.*, 27, 196-201
- Majchrzak B. (2014). Nowe wymagania dotyczące znakowania ważne od 13 grudnia 2014r. *Przem. Spoż.*, 8(68), 26-30
- Makala H. (2017a). Alergeny pokarmowe a bezpieczeństwo konsumenta. *Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż.*, 72, 3, 70-85

- Makala H. (2017b). Wpływ procesów technologicznych na zmiany alergenicności żywności oraz praktyk przemysłowych zwiększających efektywność zarządzania alergenami wewnątrz firmy. *Post. Nauki Technol. Przem.Rol.-Spoż.*, 72, 4, 77-91
- Miklavac K., I. Pravst, K.G. Grunert, M. Klopčič, J. Pohar. (2015). The influence of health claims and nutritional composition on consumers' yoghurt preferences. *Food Qual. Pref.*, 43, 26-33
- Omiecuch J. (2016). Jakość i bezpieczeństwo żywności w Polsce. *Społeczeństwo I Ekonomia Society And Economics*, 2(6), 123-134
- Ozimek I., N. Przeździecka-Czyżewska. (2017). Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne w regulacjach prawnych i opinii konsumentów. *ŻYWNOSĆ. Nauka. Technologia. Jakość* 24, 1(110), 5–17
- Piotrowska A., K. Świąder, B. Waszkiewicz-Robak, F. Świdorski. (2012). Ocena możliwości zwiększenia zawartości sprzężonych dienów kwasu linolowego (CLA) w mięsie i przetworach mięsnych. *Roczniki PZH*, 63(3), 265–271
- Pisula A., Słowiński M. (2016). System gwarantowanej jakości żywności QAFP. Zeszyt branżowy. Wędliny. Wymagania produkcyjne i jakościowe. Warszawa
- Pławska B. (2017). Zjawisko podwójnej jakości w UE. Materiały konferencyjne XLVIII Dni Przemysłu Mięsnego, Warszawa, 5-12
- Puślecki Z. W. (2016). Unia Europejska wobec bezpieczeństwa żywnościowego. Poznań, PP 4 '16, 169-178. DOI: 10.14746/pp.2016.21.4.13
- Raport IH. (2014). Jakość handlowa najtańszych produktów mięsnych i mlecznych w świetle kontroli przeprowadzanych przez Inspekcję Handlową. Departament Inspekcji Handlowej UOKiK, Warszawa
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z 28.01.2002 r. ustanawiające ogólne zasady prawa żywnościowego i powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (z późniejszymi zmianami)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady 852/04 z 29.04.2004 r. dotyczące higieny środków spożywczych (z późniejszymi zmianami)
- Rozporządzenie (WE) Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności. *Dz. Urz. UE L 12 z późn. zm.*
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1924/2006 i (WE) Nr

1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) Nr 608/2004. Dz. Urz. UE L 304, s. 18-63, z 22.11.2011 r. z późn. zm.

Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1327/2014 z dnia 12 grudnia 2014 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w mięsie wędzonym tradycyjnie i produktach mięsnych wędzonych tradycyjnie oraz w rybach i produktach rybołówstwa wędzonych tradycyjnie (Dz. U. L 358 z 13.12.2014)

Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (tekst jednolity Dz. U. 2015 nr 0, poz. 1482)

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2015 nr 0, poz. 594)

Słowiński M., L. Jankiewicz. (2010). Mięso i przetwory mięsne żywnością funkcjonalną. *Gosp. Mięsna*, 62 (4), 10-13

Strona Komisji Europejskiej o bezpieczeństwie żywności: http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm „Bezpieczeństwo żywności. Od pola do stołu – bezpieczna i zdrowa żywność dla każdego”. Unia Europejska, 2014

Staniak S. (2014). Charakterystyka żywności produkowanej w warunkach rolnictwa ekologicznego. *Pol. J. Agronomy*, 19, 25-35

Stój A., K. Kwiecień, J. Mazurkiewicz. (2015). Wiedza konsumentów na temat zafałszowań żywności. W: *Bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Aspekty mikrobiologiczne, chemiczne i ocena towaroznawcza*, Stadnik J., Jackowska I. (red.), Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków, 309-320

Śmiechowska M. (2013). Autentyczność jako kryterium zapewnienia jakości żywności. *Ann. Acad. Med. Gedan.*, 43, 175-181

Świątkowska M. (2014). Polskie mięso – wartościowe i bezpieczne dla konsumentów. *Biuletyn informacyjny ARR* 2, 2-14

Wojtasik A., Przygoda B., Kunachowicz H. (2010). Analiza zawartości soli w wybranych grupach produktów spożywczych w aspekcie możliwości zmniejszania jej spożycia z dietą. *Żyw. Czł. Met.*, 37(5-6), 355-367