Bezpieczeństwo żywności w Polsce

Kategoria: Polityka Zdrowotna
Opublikowano: poniedziałek, 13, grudzień 2021 10:46
Patrycja Grebla-Tarasek
Odsłony: 638

Ujednolicenie struktur urzędowej kontroli żywności, edukacja społeczeństwa dotycząca zdrowego odżywiania, zwiększenie skuteczności i efektywności systemu kontroli to główne rekomendacje, które przedstawiła Najwyższa Izba Kontroli podczas seminarium dotyczącego systemu kontroli bezpieczeństwa żywności w Polsce.

Kompetencje poszczególnych inspekcji nakładają się, pomiędzy organami kontrolnymi nie ma współpracy i koordynacji działań. Nadzór nad ubojem zwierząt jest niedostateczny, na co wpływ mają problemy kadrowe w organach kontrolnych. Niesprawny jest też system kontroli sprzedaży internetowej. To tylko niektóre przyczyny tego, że system kontroli bezpieczeństwa żywności w Polsce pozostawia wiele do życzenia.

Powiatowi lekarze weterynarii praktycznie nie kontrolowali zgłoszonych ubojów gospodarczych (z 17 skontrolowanych jedynie dwóch przeprowadzało pojedyncze kontrole), nie znali zakresu stosowania przepisów o ochronie zwierząt, zakresu rejestracji ubojów ani kwalifikacji osób przeprowadzających ubój.

W ciągu ostatnich lat polski przemysł spożywczy przeszedł znaczące przeobrażenia. Od 2010 r. produkcja globalna wzrosła o blisko 56%, na co wpływ miało przystąpienie do Unii Europejskiej. Obecnie jest jednym z liderów eksportu artykułów rolno-spożywczych.

Żywność bezpieczna to taka, która nie zawiera toksycznych związków chemicznych, szkodliwych mikroorganizmów i innych ciał fizycznych oraz charakteryzuje się niezbędnym poziomem energetycznym i zestawem składników pokarmowych we właściwych proporcjach. Do najważniejszych czynników wpływających na jakość i bezpieczeństwo żywności należą: środowisko (jakość gleb, wód i powietrza), jakość produkcji, przetwórstwa i dystrybucji żywności, poziom sprawności zarządzania obiegiem informacji na rynku, ale także ustawodawstwo żywnościowe (krajowe, unijne) oraz system kontroli i certyfikacji.

Poważnym zagrożeniem dla konsumentów jest pojawienie się w żywności szczepów bakterii chorobotwórczych, które są odporne na większość antybiotyków. Stąd wynika konieczność rozsądnego stosowania przez producentów żywności preparatów antybakteryjnych, np. podczas dezynfekcji urządzeń produkcyjnych.

Odrębnym problemem jest wciąż rosnący rynek suplementów diety. Kontrola NIK wykazała, iż w Głównym Inspektoracie Sanitarnym nie dostosowano warunków organizacyjnych do wielkości rynku suplementów diety. Brakowało pracowników odpowiedzialnych za przyjmowanie i rozpatrywanie powiadomień o wprowadzeniu lub zamiarze wprowadzenia suplementu diety po raz pierwszy do obrotu w Polsce. Szczególnie groźne było zjawisko wieloletniego pozostawania w obrocie niezweryfikowanych produktów, w dodatku – jak stwierdzono w toku kontroli - niejednokrotnie zawierających niedozwolone, szkodliwe dla zdrowia składniki.

Źródło: NIK

Phoca PDF