

Kontrole bezpieczeństwa żywności

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w obszarze Higieny Żywności i Żywnienia, działają w oparciu o precyzyjne ramy prawne, wśród których kluczową rolę odgrywa europejskie Rozporządzenie 853/2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz polska Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Całość procesu dopełniają szczegółowe instrukcje Głównego Inspektoratu Sanitarnego, które pozwalają sklasyfikować każdy podmiot gospodarczy pod kątem potencjalnego zagrożenia.

Fundamentem planowania działań inspekcyjnych jest przede wszystkim charakterystyka samej działalności. Analizowany jest profil produkcji lub obrotu, zwracając szczególną uwagę na skalę operacji oraz stopień wrażliwości grup konsumentów, do których trafia żywność. Oznacza to, że zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego tj. szpitale, żłobki, przedszkola, szkoły czy domy opieki, a także duże przedsiębiorstwa produkcyjne, czy punkty obrotu w których sprzedawana jest żywność nietrwała mikrobiologicznie podlegają częstszym kontrolom niż małe punkty sprzedaży detalicznej. Kluczowe znaczenie ma tutaj rodzaj asortymentu – produkty wysokiego ryzyka, takie jak żywność nieprzetworzona tj. świeże mięso, drób, ryby, czy dania gotowe, wymagają częstszej weryfikacji warunków ich przechowania, przygotowania i wprowadzania do obrotu.

Równie istotnym aspektem brany pod uwagę przy ustalaniu harmonogramu kontroli jest dotychczasowa historia jego współpracy z organami nadzoru dotycząca nadzoru nad bezpieczeństwem żywności. Państwowa Inspekcja Sanitarna analizuje rzetelność wdrażania procedur opartych na systemie HACCP oraz przestrzeganie dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych (GHP/GMP). Jeśli zakład w toku poprzednich wizyt wykazał się wysoką kulturą bezpieczeństwa żywności, a wyniki badań laboratoryjnych próbek żywności lub wymazów środowiskowych nie budziły zastrzeżeń, ryzyko oceniane jest jako niskie. I odwrotnie – każda stwierdzona wcześniej nieprawidłowość, brak realizacji zaleceń pokontrolnych, powiadomienia RASFF czy zasadne skargi konsumentów stają się sygnałem do zwiększenia częstotliwości inspekcji.

W systemie kontroli nie zapomina się także o zapleczu technicznym i materiałach mających bezpośredni kontakt z żywnością. Stan infrastruktury, czystość pomieszczeń oraz posiadanie odpowiednich deklaracji zgodności dla opakowań i naczyń stanowią integralną część ogólnej oceny zakładu.

Kontrole dotyczące bezpieczeństwa żywności są przeprowadzane bez uprzedniego powiadomienia.