

Przeterminowana żywność wciąż problemem sklepów

data aktualizacji: 2013.05.08



Jest szansa, że już wkrótce uregulowana wreszcie zostanie kwestia postępowania sklepów z przeterminowanymi artykułami spożywczymi i ich zwracania do producentów czy dystrybutorów. Dziś - choć to na sklepie spoczywa obowiązek przekazania do utylizacji wszystkich produktów, które nie nadają się do spożycia, i choć wszystkie sklepy powinny posiadać stosowne umowy z przedsiębiorstwami utylizacyjnymi - bywa z tym bardzo różnie.

Czy pamiętacie Państwo jeden z największych kryzysów branży spożywczej w Polsce, tzw. aferę Constaru w Starachowicach? W 2005 roku stacja TVN wyemitowała nagrania z tego zakładu dokonane ukrytą kamerą, które zaszokowały opinię publiczną. Największe kontrowersje wywołały obrazy dotyczące wykorzystywania do dalszej produkcji mięsa i wędlin zwracanych ze sklepów. Zakład zamknięto, a jego ponowne uruchomienie uzależniono od opracowania stosownych procedur. Miały one wyeliminować zagrożenia wynikające z przetwarzania tzw. „zwrotów”. Ponadto Główny Inspektorat Weterynarii wydał instrukcję w sprawie postępowania urzędowych lekarzy weterynarii przy nadzorze nad zwrotami i produktami pochodzenia zwierzęcego wycofanymi z rynku.

Krótki żywot instrukcji

Instrukcja miała krótki żywot, gdyż od początku 2006 roku zaczęły obowiązywać nowe przepisy wprowadzone tzw. „pakietem higienicznym”. Nie bez znaczenia był także fakt, że w przypadku

zwrotów ze sklepów zabrakło odpowiednich regulacji dotyczących postępowania pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej (PIS). W tej sytuacji proceder zwracania producentowi jego wyrobów zalegających na sklepowych półkach ponownie zszedł do podziemia. Uzależnieni od dużego odbiorcy wytwórcy mięsa i wędlin musieli godzić się na przyjmowanie niechcianych produktów – często przeterminowanych bądź ewidentnie zepsutych. Inspekcja Sanitarna, która sprawuje urzędowy nadzór nad sklepami, nie zauważała wspomnianych praktyk. Z kolei Inspekcja Weterynaryjna, usytuowana w zakładach produkcyjnych, nie dostrzegała nieraz całkiem sporych zwrotów napływających z handlu.

Rozprężenie i lekceważenie

Brak poczucia presji ze strony urzędowego nadzoru owocował rozprężeniem i lekceważącym podejściem do obowiązujących wymogów dotyczących postępowania z tzw. byłą żywnością, czyli produktami spożywczymi nienadającymi się do spożycia przez ludzi. Chciałbym jednak zaznaczyć, że w tym samym czasie Główny Inspektor Sanitarny przedstawił swoje stanowisko i wskazał na obowiązki spoczywające na właścicielach sklepów. Wyraźnie stwierdził: „jeśli podmiot uważa lub ma podstawy sądzić, że środek spożywczy przez niego przywożony, rozprowadzany lub wprowadzany do obrotu nie jest zgodny z wymogami w zakresie bezpieczeństwa żywności, ma obowiązek rozpocząć postępowanie w celu wycofania danej żywności z rynku oraz współdziałać w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności, przekazując stosowne informacje konieczne do jego monitorowania”. Krótko mówiąc, to na sklepie spoczywa obowiązek przekazania do utylizacji wszystkich produktów, które nie nadają się do spożycia. Stąd wynika wymóg posiadania przez sklep stosownej umowy z przedsiębiorstwem utylizacyjnym, a sam fakt zgłoszenia do utylizacji powinien być uwidoczniony w dokumencie – karcie przekazania odpadu.

Inspektorzy PIS w trakcie kontroli sklepów powinni sprawdzać, czy dana placówka ma podpisaną umowę z przedsiębiorstwem utylizacyjnym. Często jednak zdarza się, że zawarta umowa staje się martwa. Fakt jej podpisania ma na celu wyłącznie „zaspokojenie” kontrolującego. W rzeczywistości odpady nie są przekazywane do utylizacji, a tym samym ich unieszkodliwienie pozostaje fikcją.

Constarów jest więcej

Ujawniona niedawno kolejna afera (nazywana drugim Constarem), związana z procederem używania zwrotów do ponownej produkcji, dotyczyła zakładu mięsnego Viola. Identyczny problem, jak osiem lat temu wywołał kolejną falę konsumenckiego oburzenia, która tym razem wyraźnie skutkuje poważnymi obawami przy zakupie mięsa i wyrobów wędliniarskich. Wygląda na to, że do wszystkich zainteresowanych stron wreszcie dotarła świadomość, że bez prawnego uregulowania omawianego problemu nie da się dalej przekazywać konsumentom deklaracji o gwarancjach i zabezpieczeniach zdrowotnych oraz jakościowych wprowadzanych na rynek produktów mięsnych.

Definicje zwrotu i wycofania

Główny Lekarz Weterynarii zaproponował wprowadzenie nowych zapisów do ustawy z 16 grudnia 2005 roku o produktach pochodzenia zwierzęcego. Z założenia mają one uregulować problem przekazywania środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego z handlu ponownie do producenta. Istotne zapisy dotyczą definicji zarówno „zwrotu”, jak i „wycofania”.

Określenie „zwrot” dotyczyłoby przekazania do zakładu produkcyjnego wyrobów pochodzenia zwierzęcego na skutek błędów w realizacji zamówienia w zakresie dostarczonej ilości lub rodzaju produktu. Zwrot byłby możliwy z powodu negatywnej oceny wyrobów, ale wyłącznie z przyczyn innych niż związane z prawem żywnościowym. Natomiast pojęcie „wycofanie” dotyczyłoby usunięcia z rynku produktów niezgodnych z wymogami prawa żywnościowego. Możliwość wycofania

posiadaliby producent, odbiorca i – co oczywiste – właściwe urzędowe inspekcje.

Propozycje ważne dla producentów

Dla producentów ważne są propozycje zapisów w nowych aktach prawnych, które dopuszczają (po spełnieniu określonych warunków) możliwość ponownego przetworzenia zarówno mięsa, jak i produktów wędliniarskich. Istotne są w takich przypadkach: zapewnienie łańcucha termicznego, czas zwrotu (niezwłocznie po stwierdzeniu błędów w realizacji zamówienia w miejscu dostawy) oraz stan opakowania towaru. Prawne przyzwolenie na ponowne przetwarzanie zwrotów stawia bezwzględny wymóg, aby produkty, które utraciły swoją przydatność dla spożycia przez ludzi, nigdy nie miały możliwości powrotu do zakładu. Wymóg ten obowiązuje także obecnie, dlatego sprawą najistotniejszą jest uczciwość właścicieli sklepów i zaktywizowanie nadzoru Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad koniecznością przekazywania byłej żywności do utylizacji.

Prace nad nowelizacją prawa dotyczącego opisywanych zagadnień prowadzone są przy czynnym uczestnictwie przedstawicieli zarówno branży mięsnej, jak i organizacji skupiających dystrybutorów żywności. Jest to dobry kierunek, który umożliwia pełną wymianę poglądów i stanowisk poszczególnych stron. Wszystkim bowiem, oprócz osiągnięcia swoich celów biznesowych, powinno zależeć przede wszystkim na bezpieczeństwie zdrowia i zagwarantowaniu satysfakcji konsumentów.

Jacek Leonkiewicz

Przewodniczący Komisji ds. Przeciwdziałania Szarej Strefie w RGŻ

Wiadomości Handlowe, Nr 5 (125) Maj 2013

Źródło: <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/przeterminowana-zywnosc-wciaz-problemem-sklepow,427>