

E JAKOŚCIĄ: PRA

Operator logistyczny a przepisy prawa żywnościowego (magazynowanie żywności)

Operator logistyczny, świadcząc usługi w zakresie magazynowania towarów należących do klientów, staje się zazwyczaj (w szerszym lub węższym zakresie) adresatem przepisów regulujących postępowanie i obrót danym rodzajem towarów, nakładających określone obowiązki.

KRZYSZTOF WYSOCKI

Przed podpisaniem umowy i rozpoczęciem współpracy nieodzowne jest zatem zapoznanie z właściwą regulacją prawną, odnoszącą się do danego asortymentu produktów i uprzednie spełnienie wynikających z niej wymogów. Zapewni to należyte i zgodne z prawem wykonywanie usług, a także pozwoli uniknąć dotkliwej odpowiedzialności wynikłej z naruszenia przepisów prawa. Dobry przykład dla zilustrowania powyższych twierdzeń może stanowić obsługa logistyczna żywności. Artykuł ma na celu przedstawienie podstawowych informacji na temat prawa żywnościowego oraz jego znaczenia w działalności operatora logistycznego zajmującego się magazynowaniem żywności.

PRAWO ŻYWNOCIOWE

Każdy z konsumentów chciałby mieć pewność, że nabywana i spożywana przez niego żywność jest zdrowa, została wyprodukowana i

wprowadzona do obrotu z zachowaniem wymagań higienicznych oraz posiada dobrą jakość. Jednym ze środków służących urzeczywistnieniu tych oczekiwań jest właściwa regulacja prawna odnosząca się do żywności. Chociaż przepisy prawne dotyczące żywności nie stanowią w polskim systemie prawnym nowości, to jednak od kilku lat możemy obserwować szczególnie dynamiczny rozwój prawa żywnościowego jako wyodrębnionej dziedziny prawa.

Prawo żywnościowe to dziś ogół przepisów wspólnotowych i krajowych odnoszących się do żywności, ze szczególnym uwzględnieniem jej bezpieczeństwa. Obejmuje znaczną liczbę aktów prawnych, a jego dynamiczny rozwój w obecnym kształcie został zainicjowany na poziomie wspólnotowym. Co skłoniło ustawodawcę europejskiego do zainteresowania problematyką żywnościową? Jednym z bodźców był niewątpliwie szereg niebezpiecznych wydarzeń związanych z żywnością, jakie miały miejsce na przestrzeni ostatnich kilkunastu lat. Wpłynęły one również na hierarchię celów, jakie stawiane są przepisom

ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ: PRAWO

prawa żywnościowego. Podstawowymi zadaniami są bowiem: ochrona zdrowia i życia ludzkiego oraz ochrona interesów konsumentów przed nieuczciwymi praktykami związanymi z fałszowaniem żywności oraz wprowadzaniem w błąd.

Osiągnięcie założonych celów jest niewątpliwie łatwiejsze wówczas, gdy przepisy są jednolite i jednolicie stosowane. Z tego względu podstawowe akty wspólnotowego prawa żywnościowego mają postać rozporządzeń. Rozporządzenia wspólnotowe, w przeciwieństwie do dyrektyw, nie wymagają implementacji do systemów prawnych poszczególnych państw członkowskich, ale obowiązują bezpośrednio we wszystkich państwach członkowskich Unii Europejskiej, a problematyka objęta regulacją rozporządzeń wspólnotowych, co do zasady nie może być odmiennie regulowana przepisami krajowymi.

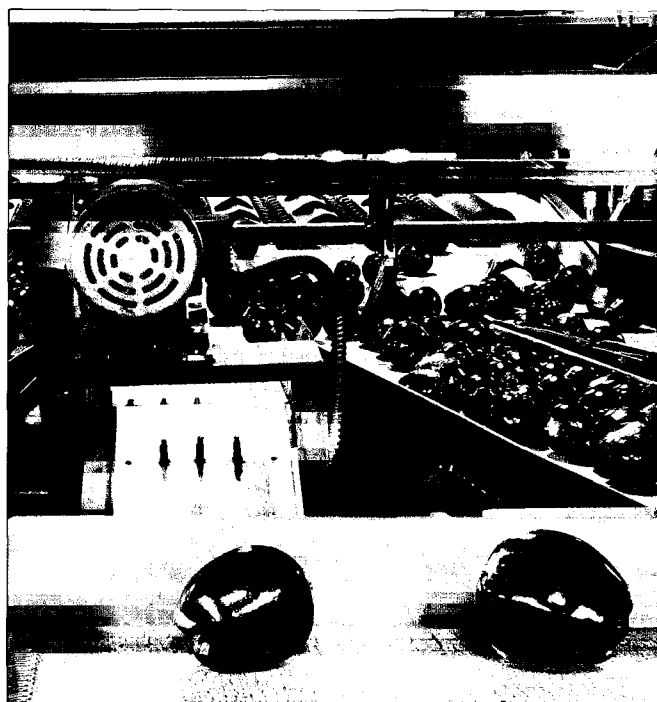
PODSTAWOWE AKTY PRAWA WSPÓLNOTOWEGO

Wśród kluczowych rozporządzeń wspólnotowych dotyczących problematyki żywnościowej należy wymienić:

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (dalej zwane: „Rozporządzeniem 178/2002”);
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (dalej zwane: „Rozporządzeniem 852/2004”);
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (dalej zwane: „Rozporządzeniem 853/2004”);
- Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (dalej zwane: „Rozporządzeniem 882/2004”).

PODSTAWOWE AKTY PRAWA KRAJOWEGO

Akty prawa wspólnotowego nie wyczerpują regulacji prawa żywnościowego, wyznaczają jednak, jak wspomniano, podstawowe cele, za-



sady, instytucje oraz obowiązki, a także wprowadzają bazę pojęciową. Pełni obrazu dopełniają przepisy prawa krajowego, które uzupełniają i rozwijają regulację prawa wspólnotowego. Najważniejszymi aktami krajowego prawa żywnościowego są:

- Ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (dalej zwana: „Ustawą o bżiż”);
- Ustawa z dnia 16.12.2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (dalej zwana: „Ustawą o ppz”).

PODSTAWOWE POJĘCIA I ZAKRES ZASTOSOWANIA

Wielość i różnorodność aktów prawa żywnościowego oraz zakres i specyfika regulacji pociągają za sobą niejednokrotnie trudności interpretacyjne. Celem ułatwienia zrozumienia istoty regulacji konieczne jest przyswojenie podstawowych pojęć. Większość podstawowych aktów prawnych posiada własne słowniczki zawierające definicje.

Pojęciem kluczowym jest oczywiście pojęcie żywności (środka spożywczego). Żywność (środek spożywczy) oznacza jakiegokolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub których spożycia przez ludzi można się spodziewać. Środek spożywczy obejmuje napoje, gumę do żucia i wszelkie substancje, łącznie z wodą, świadomie dodane do żywności podczas jej wytwarzania, przygotowania lub obróbki (art. 2 Rozporządzenia 178/2002). Środków spożywczych nie stanowią: pasze, żywe zwierzęta (chyba że mają być one wprowadzone na rynek do spożycia przez ludzi), rośliny przed dokonaniem zbiorów, produkty lecznicze, kosmetyki, tytoń i wyroby tytoniowe, narkotyki oraz substancje psychotropowe.

Podkreślić należy, że dodatkowej regulacji w obrębie prawa żywnościowego doczekały się produkty pochodzenia zwierzęcego, czyli po prostu żywność pochodzenia zwierzęcego, zarówno nieprzetworzona: mięso, ryby, jaja, mleko surowe, jak i przetworzona: na przykład: wyroby mięsne, produkty mleczarskie, produkty jajczarskie (pkt 8.1 Załącznika I do Rozporządzenia 853/2004).



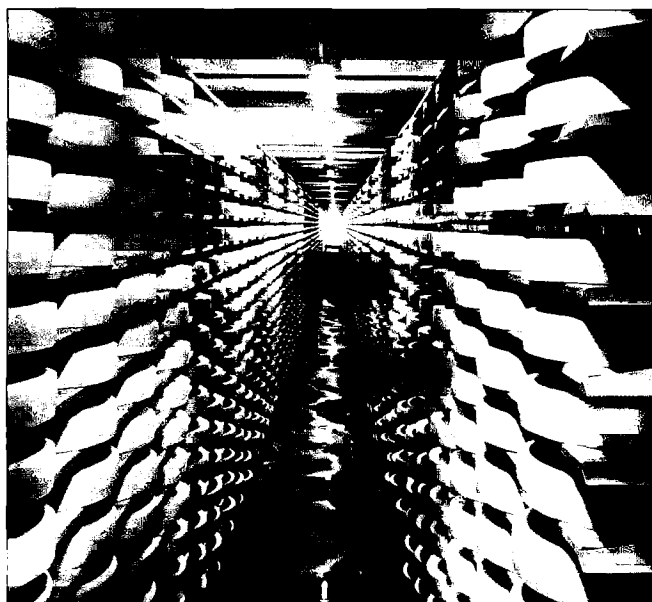
Podział żywności na żywność pochodzenia niezwierzęcego i zwierzęcego znajduje odzwierciedlenie w zakresie kompetencji organów urzędowej kontroli żywności. W odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego właściwe są organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, a w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego organy Inspekcji Weterynaryjnej.

Kolejnym istotnym pojęciem prawa żywnościowego jest pojęcie podmiotu działającego na rynku spożywczym, które oznacza osoby fizyczne lub prawne odpowiedzialne za spełnienie wymogów prawa żywnościowego w przedsiębiorstwie spożywczym pozostającym pod ich kontrolą (art. 3 pkt 3 Rozporządzenia 178/2002). Za przedsiębiorstwo spożywcze uważa się natomiast przedsiębiorstwo publiczne lub prywatne, typu non-profit lub nie, prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności (art. 3 pkt 2 Rozporządzenia 178/2002). Przepisy Ustawy o bżiz posługują się pojęciem „zakładu”, które jest jednak tożsame z pojęciem przedsiębiorstwa spożywczego.

Regulacja prawa żywnościowego obejmuje co do zasady wszystkie etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, co jest w pełni uzasadnione, zważywszy zasadniczy cel omawianych przepisów, którym jest zapewnienie ochrony zdrowia i życia człowieka. Pojęcie etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji, z uwagi na swą doniosłość, oczekiwało się własnej definicji, w myśl której obejmuje ono jakikolwiek etap (...) poczynszy od produkcji podstawowej żywności, aż do jej przechowywania, transportu, sprzedaży lub dostarczenia konsumentowi finalnemu oraz tam, gdzie jest to stosowne — przywóz, produkcję, wytwarzanie, składowanie, transport, dystrybucję, sprzedaż i dostawę (art. 3 pkt 16 Rozporządzenia 178/2002).

KIM JEST OPERATOR LOGISTYCZNY NA GRUNCIE PRZEPISÓW PRAWA ŻYWNOŚCIOWEGO?

Zestawienie działalności operatora logistycznego świadczącego usługi w zakresie magazynowania żywności z przytoczonymi powyżej pojęciami i ich definicjami prowadzi do następujących wniosków. Po pierwsze tego rodzaju działalność stanowi niewątpliwie jeden z etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji. W konsekwencji magazyn,





w którym jest składowana żywność, jest zakładem (przedsiębiorstwem spożywczym), a sam przedsiębiorca (osoba fizyczna lub osoba prawna), będący operatorem logistycznym, jest podmiotem działającym na rynku spożywczym.

Tym samym operator logistyczny staje się adresatem obowiązków wynikających z prawa żywnościowego i to bez względu na treść umowy o świadczenie usług wiążącej go z właścicielem towaru. Abstrahując od tego, że właściciel towaru winien być żywotnie zainteresowany zapewnieniem zgodnej z prawem obsługi logistycznej swoich produktów, ewentualne postanowienia umowy wyłączające zastosowanie przepisów prawa żywnościowego albo sprzeczne z tymi przepisami uznać należy za nieważne.

Zasadniczym obowiązkiem ciążyącym na operatorze logistycznym, jako przedsiębiorcy sektora spożywczego, wynikającym z art. 17 ust. 1 Rozporządzenia 178/2002, jest zapewnienie zgodności działalności w prowadzonych przez siebie zakładach z wymogami prawa żywnościowego. Ten podstawowy, najszerzej sformułowany obowiązek, jest konkretyzowany w szeregu innych przepisów. W dalszej części artykułu zostanie przedstawionych kilka najważniejszych grup obowiązków związanych z prowadzeniem działalności w zakresie magazynowania żywności.

REJESTRACJA I ZATWIERDZENIE ZAKŁADU

Przed rozpoczęciem działalności w zakresie magazynowania żywności pochodzenia niezwierzęcego „zakład”, czyli w omawianym przypadku obiekt magazynowy, podlega obowiązkowi zatwierdzenia i rejestracji przez właściwego miejscowo państwowego powiatowego inspektora sanitarnego (art. 6 Rozporządzenia 852/2004 oraz art. 61 i następane Ustawy o bżiż). W przypadku, gdy operator logistyczny prowadzi działalność w kilku lokalizacjach, wówczas każdy obiekt magazynowy wykorzystywany do obsługi żywności będzie podlegał zatwierdzeniu i rejestracji przez państwowego powiatowego inspektora sanitarnego właściwego miejscowo dla danej lokalizacji obiektu.

W celu uzyskania zatwierdzenia i rejestracji magazynu należy złożyć wniosek co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności. Po złożeniu wniosku organ dokonuje wizytacji obiektu i jeżeli operator logistyczny spełnia wymagania prawa żywnościowego, wydaje decyzję o zatwierdzeniu zakładu, na podstawie której dokonywany jest następnie wpis do rejestru zakładów. Przedsiębiorca zobowiązany jest

zapewnić, by dane w rejestrze zakładów były zawsze aktualne oraz zgłaszać organowi zmiany w tym zakresie.

Nieco inaczej przedstawia się sytuacja w przypadku składowania produktów pochodzenia zwierzęcego. Jeżeli przedmiotem magazynowania mają być produkty niewymagające zachowania temperatury kontrolowanej, wówczas taki obiekt magazynowy wymaga wpisu do rejestru zakładów przez właściwego miejscowo powiatowego lekarza weterynarii. Wpis następuje na podstawie decyzji administracyjnej wydanej na wniosek, który należy złożyć co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności. Powiatowy lekarz weterynarii nadaje zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny (art. 4 ust. 1 i 2 Rozporządzenia 853/2004 oraz art. 20-21 Ustawy o ppz).

Jeżeli przedmiotem magazynowania mają być produkty pochodzenia zwierzęcego wymagające zachowania temperatury kontrolowanej, wówczas taki obiekt magazynowy (zakład) wymaga nie tylko wpisu do rejestru zakładów, ale również zatwierdzenia przez właściwego miejscowo powiatowego lekarza weterynarii (art. 4 ust. 1 i 2 Rozporządzenia 853/2004 oraz art. 20-21 Ustawy o ppz).

Dodać należy, iż art. 19 Ustawy o ppz przewiduje obowiązek uzyskania zatwierdzenia planu technologicznego zakładu, który ma się zajmować produkcją produktów pochodzenia zwierzęcego (pojęcie produkcji obejmuje m.in. przechowywanie) i to już na etapie poprzedzającym uzyskanie pozwolenia na budowę zakładu. Zatwierdzenie następuje w drodze decyzji administracyjnej właściwego miejscowo powiatowego lekarza weterynarii.

Niedopełnienie obowiązków w zakresie zatwierdzenia i rejestracji zakładu obwarowane jest sankcją w postaci kary pieniężnej.

WYMOGI HIGIENICZNE

Oprócz obowiązków o charakterze administracyjno-prawnym, operator logistyczny prowadzący działalność w zakresie magazynowania żywności zobowiązany jest spełniać wymagania higieniczne dotyczące zarówno obiektu, sprzętu, jak i odpowiednich procedur działania.

Ogólne wymagania w zakresie higieny zostały określone w Załączniku nr II do Rozporządzenia 852/2004, poszczególne rozdziały tego dokumentu dotyczą m.in. pomieszczeń, sprzętu, postępowania z odpadami, zaopatrzenia w wodę, higieny osobistej, opakowań oraz szkoleń.

SYSTEM HACCP

Operator logistyczny zobowiązany jest wdrożyć w zakładzie system HACCP — czyli system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli. System HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) — to zgodnie z art. 3 ust. 3 pkt 41 Ustawy o bżiż, postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością.

System ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących. Niewykonanie obowiązków w zakresie wdrożenia systemu HACCP stanowi wykroczenie podlegające karze grzywny.

KONTROLA PRZEMIESZCZANIA ŻYWNOCI

Prawo żywnościowe kładzie nacisk na potrzebę zapewnienia możliwości śledzenia żywności na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, innymi słowy mówiąc, chodzi o kontrolowanie przemieszczania się żywności (art. 18 Rozporządzenia 178/2002). Przedsiębiorcy sektora spożywczego winni móc zatem zidentyfikować podmiot, który dostarczył im środek spożywczy (dostawcę) oraz podmiot, któremu dostarczyli swoje produkty (odbiorcę).

W tym celu powinny zostać stworzone odpowiednie systemy i procedury, a informacje w tym zakresie winny być przekazywane na żądanie właściwych władz. Wprowadzenie w życie tych wymogów ma kluczowe znaczenie w przypadkach konieczności wycofania z rynku środków spożywczych, w szczególności z uwagi na podejrzenia co do ich bezpieczeństwa. Operator logistyczny odgrywa w tym zakresie szczególną rolę, abstrahując od tego, że sam jest adresatem wspomnianych obowiązków, warunkuje zarazem ich spełnienie przez swoich klientów, będących właścicielami towarów. Procedury mające na celu sprostanie wymogom kontroli przemieszczania żywności powinny stanowić element umowy o świadczenie usług logistycznych. Niewykonanie obowiązków w zakresie identyfikacji dostawców i odbiorców żywności stanowi wykroczenie podlegające karze grzywny.

PODSUMOWANIE

Ograniczone ramy artykułu pozwoliły na przedstawienie jedynie najbardziej podstawowych informacji na temat prawa żywnościowego oraz kilku kluczowych obowiązków ciążących na operatorze logistycznym zajmującym się magazynowaniem żywności. Nawet jednak ten pobieżny przegląd prowadzi do wniosku, iż nie każdy, kto posiada magazyn, może się podjąć wykonywania takiej działalności, wymaga to bowiem odpowiedniego przygotowania czy wręcz wyspecjalizowania w obsłudze logistycznej środków spożywczych. Nieprzestrzeganie przepisów prawa żywnościowego może pociągać za sobą daleko idącą odpowiedzialność, począwszy od odpowiedzialności karnej za przestępstwo, poprzez odpowiedzialność administracyjną (na przykład zakaz wprowadzania do obrotu towaru, wycofanie z obrotu towaru, zawieszenie działania lub zamknięcie zakładu, cofnięcie zatwierdzenia zakładu), a na odpowiedzialności cywilnej skończywszy. ■

Krzysztof Wysocki

radca prawny, dyrektor Departamentu Branży TSL
w Kancelarii Prawnej Grynhoff Woźny Maliński
krzysztof.wysocki@gwmllegal.pl