

System wczesnego ostrzegania dotyczący żywności i pasz

Rapid Alert System for Food and Feed

MARTA BUCZKOWSKA, TADEUSZ SADOWSKI, JOANNA GADOMSKA

Zakład Higieny Komunalnej i Nadzoru Sanitarnego, Katedra Toksykologii i Uzależnień, Śląski Uniwersytet Medyczny w Katowicach

System RASFF (The Rapid Alert System for Food and Feed) odrywa kluczową rolę w zapewnieniu swobodnego przepływu bezpiecznej i zdrowej żywności na terenie Europy. W 2013 roku w systemie RASFF (po odjęciu powiadomień wycofanych) przekazano łącznie 3137 powiadomień pierwotnych (585 powiadomień o zagrożeniach, 429 powiadomień informacyjnych w celu działań następczych, 680 powiadomień informacyjnych w celu działań następczych, 1443 powiadomienia o odrzuceniu na granicy) oraz 5158 powiadomień uzupełniających. Po zsumowaniu wszystkich kategorii powiadomień pierwotnych trafiających do systemu RASFF w 2013 roku można stwierdzić, że zagrożenia ze strony artykułów rolno-spożywczych najczęściej wynikają z obecności w nich mikroorganizmów patogennych (łącznie 774 powiadomienia), pozostałości pestycydów (łącznie 452 powiadomienia) oraz mykotoksyn (łącznie 405 powiadomień). Polska przystąpiła do systemu RASFF w 2003 r. W 2013 r. do polskiego punktu kontaktowego wpłynęło łącznie 435 powiadomień, w tym 192 powiadomienia alarmowe, 200 powiadomień informacyjnych oraz 43 powiadomienia o odrzuceniu na granicy. Najwięcej spośród nich dotyczyło żywności (374 powiadomienia), zwłaszcza obecności mikroorganizmów patogennych (134 powiadomienia).

Słowa kluczowe: RASFF, zanieczyszczenia żywności, żywność, pasze

The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) plays a key role in ensuring of safety and health food in Europe. According to RASFF annual report in 2013 (without rejected notifications), a total 3137 original notifications (585 alert notifications, 429 information for follow-up, 680 information for attention, 1443 border rejection notifications) and 5158 follow-up notifications were transmitted. The most of original notifications in 2013 concerned of presence of pathogenic microorganisms (in total 774 notifications), pesticide residues (in total 452 notifications) and mycotoxins (in total 405 notifications). Poland is a member of RASFF since 2003. In 2013 polish contact point received 435 notifications, including 192 alert notifications, 200 information notifications and 43 border rejection notifications. The highest number of notifications concerned of food (374 notifications), especially the presence of pathogenic microorganisms (134 notifications).

Key words: RASFF, food contamination, food, feed

© Probl Hig Epidemiol 2014, 95(3): 550-555

www.phie.pl

Nadesłano: 20.06.2014

Zakwalifikowano do druku: 20.08.2014

Adres do korespondencji / Address for correspondence

mgr Marta Buczkowska

Zakład Higieny Komunalnej i Nadzoru Sanitarnego, Katedra Toksykologii i Uzależnień, Śląski Uniwersytet Medyczny w Katowicach

ul. Medyków 18, 40-752 Katowice

e-mail: tsad@slam.katowice.pl, jgadomska@sum.edu.pl,

mbuczkowska@sum.edu.pl

System RASFF – informacje ogólne

System RASFF (*The Rapid Alert System for Food and Feed*) odrywa kluczową rolę w zapewnieniu swobodnego przepływu bezpiecznej i zdrowej żywności na terenie Europy. System mający charakter wymiany informacji na temat produktów konsumpcyjnych funkcjonuje na terenie Unii Europejskiej od 1978 r., ale jako system RASFF działa dopiero od 2002 r. Podstawą do stworzenia tego systemu było rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności. Natomiast zasady funkcjonowania RASFF określa rozporządzenie Komisji (UE) nr 16/2011, ustanawiające środki

wykonawcze dla systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt [1-4].

Członkami systemu RASFF są: Komisja Europejska, jako organ zarządzający całą siecią, oraz Państwa Członkowskie Unii Europejskiej, Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności, a na podstawie dodatkowych umów również kraje kandydujące do Unii Europejskiej, państwa trzecie i organizacje międzynarodowe. Zasada działania systemu jest prosta – państwo członkowskie tworzy punkt kontaktowy, który zbiera wszelkie informacje dotyczące bezpośredniego lub pośredniego niebezpieczeństwa, pochodzącego z żywności lub pasz, a następnie przekazuje je do Komisji Europejskiej, która niezwłocznie powiadamia pozostałych członków sieci. Wyróżniono cztery kategorie powiadomień w zależności od stopnia zagrożenia [1, 4-6].

Kategorie powiadomień przekazywanych w ramach systemu RASFF zestawiono w tabeli I.

Działanie systemu RASFF w 2013 roku

Jak wynika z raportu RASFF w 2013 roku, przekazano ogółem 3137 powiadomień pierwotnych (585 powiadomień o zagrożeniach, 429 powiadomień informacyjnych w celu działań następczych, 680 powiadomień informacyjnych w celu zwrócenia uwagi, 1443 powiadomienia o odrzuceniu na granicy) oraz 5345 powiadomień uzupełniających. Porównując dane z roku 2012 i 2013 roku, stwierdzono zmniejszenie liczby przekazywanych powiadomień – o 8,8% dla powiadomień pierwotnych oraz 2,3% dla powiadomień uzupełniających. Mogłoby to wskazywać na poprawę jakości artykułów rolno-spożywczych znajdujących się w obrocie na terenie UE, gdyby nie fakt znacznego wzrostu liczby powiadomień kategorii RASFF „news”, nie ujętych w oficjalnych raportach RASFF. Ich liczba w 2013 r. w porównaniu z 2012 r. zwiększyła się o 137%. RASFF „news” to wszelkie powiadomienia, które nie zostały przesłane w formie powiadomienia alarmowego lub informacyjnego, a są uznawane za istotne pod względem bezpieczeństwa żywności i pasz [1,6]. Takim powiadomieniem była np. w 2012 r. informacja o obecności w polskich produktach spożywczych soli przemysłowej, ponieważ badania nie wykazały przekroczenia norm, co w opinii Głównego Inspektora Sanitarnego wskazywało na brak bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia ludzi, nawet przy długotrwałym narażeniu [7]. Natomiast w 2013 r. za powiadomienie RASFF „news” uznano informację o wystąpieniu epidemii zatruc *Salmonella typhimurium* w Wielkiej Brytanii, prawdopodobnie na skutek spożycia surowego mięsa pochodzącego z Danii [1]

Spośród krajów członkowskich systemu RASFF, najwięcej powiadomień do Komisji Europejskiej w 2013 r. przesłały punkty kontaktowe zlokalizowane we Włoszech (534 powiadomienia), w Niemczech (331 powiadomień) oraz w Wielkiej Brytanii (327 powiadomień). Natomiast biorąc pod uwagę pocho-

dzenie towarów – najwięcej powiadomień dotyczyło żywności z Chin (433 powiadomień), Indii (257 powiadomień) i Turcji (226 powiadomień) [1]. Chiny od wielu lat znajdują się w ścisłej czołówce krajów, których produkty najczęściej figurują w raportach RASFF. Z tego powodu w 2013 r. Rada Państwa Chin ustaliła plan dotyczący poprawy jakości żywności w Chinach na lata 2013-2018. Podstawą działania systemu jest baza danych wszystkich chińskich firm zajmujących się produkcją i sprzedażą żywności. Firmy nie spełniające norm będą karane, natomiast co ciekawe, konsumenci informujący o nieprzestrzeganiu zasad dotyczących żywności, będą nagradzani premiami. Warto zauważyć, że program już przynosi pierwsze efekty – liczba powiadomień RASFF dotyczących produktów rolno-spożywczych z Chin w 2013 r. zmniejszyła się w porównaniu z 2012 r. o 20% (z 536 powiadomień w 2012 r. do 433 w 2013 r.) [8].

W 2013 r. powiadomienia o zagrożeniach (*alert notifications*) ze strony żywności i pasz najczęściej dotyczyły obecności w nich mikroorganizmów chorobotwórczych (204 powiadomienia), mykotoksyn (78 powiadomień) oraz metali ciężkich (73 powiadomienia). Natomiast powiadomienia informacyjne w celu działań następczych (*information for follow-up*) głównie odnosiły się do fałszowania artykułów rolno-spożywczych (70 powiadomień), skażenia produktów drobnoustrojami patogennymi (68 powiadomień) oraz składu żywności (64 powiadomienia). Powiadomienia informacyjne w celu zwrócenia uwagi (*information for attention*) w większości dotyczyły obecności mikroorganizmów chorobotwórczych (223 powiadomienia), pozostałości pestycydów (83 powiadomienia) i metali ciężkich (69 powiadomień). Z kolei główną przyczyną odrzucenia towarów na granicy (*border rejection notification*) była obecność w zatrzymanych produktach pozostałości pestycydów (337 powiadomień), mikroorganizmów patogennych (279 powiadomień) i mykotoksyn (269 powiadomień). Po zsumowaniu wszystkich kategorii powiadomień pierwotnych trafiających do systemu RASFF w 2013 roku można stwierdzić, że zagrożenia

Tabela I. Kategorie powiadomień przekazywanych w ramach systemu RASFF [3]
Table I. Categories of notifications within RASFF [3]

	Powiadomienie pierwotne (original notification)			
	Powiadomienie o zagrożeniu (alert notification)	Powiadomienie informacyjne (information notification)	Powiadomienie o odrzuceniu na granicy (border rejection notification)	Powiadomienie uzupełniające (follow-up notification)
Przekazanie do Komisji	w ciągu 48 h	„bez zbędnej zwłoki”	„bez zbędnej zwłoki”	„bez zbędnej zwłoki”
Podkategorie	–	Powiadomienie informacyjne w celu działań następczych (information for follow-up) (produkt w obrocie lub wprowadzany do obrotu)	–	Powiadomienie uzupełniające o zagrożeniach (follow-up alert) Powiadomienie uzupełniające informacyjne (follow-up information) Powiadomienie uzupełniające o odrzuceniu na granicy (follow-up border rejection)

ze strony artykułów rolno-spożywczych najczęściej wynikają z obecności w nich mikroorganizmów patogennych (łącznie 774 powiadomień), pozostałości pestycydów (łącznie 452 powiadomień) oraz mykotoksyn (łącznie 405 powiadomienia) [1, 4].

Liczba powiadomień o skażeniach artykułów rolno-spożywczych drobnoustrojami patogennymi jest od kilku lat bardzo wysoka, a w 2013 r. w porównaniu z 2012 r. uległa zwiększeniu o ponad 30%, natomiast biorąc pod uwagę jedynie produkty żywnościowe, wzrost wyniósł aż 40%. Przede wszystkim jest to spowodowane częstszym występowaniem mikroorganizmów chorobotwórczych w mięsie oraz w małżach. W przypadku małż główną przyczyną powiadomień były kolejno: znacznie przekroczona dopuszczalna liczba bakterii *Escherichia coli* (głównie w przypadku małż z Grecji, Turcji, Chorwacji, Włoch), obecność norowirusów (przeważnie w małżach z Francji, Turcji i Tunezji), morskich biotoksyn (małże z Hiszpanii i Irlandii), bakterii rodzaju *Salmonella* (głównie małże z Wietnamu) i wirusa zapalenia wątroby typu A. W mięsach, poza drobiem, najczęściej występującymi mikroorganizmami były bakterie *Escherichia coli* produkujące toksynę Shiga (STEC – *Shiga toxin-producing Escherichia coli*), dla których liczba zgłoszeń wzrosła znacząco – z 18 w 2012 r. do 70 w 2013 r. Było to przede wszystkim spowodowane częstym wykrywaniem ww. bakterii w schłodzonej wołowinie pochodzącej z Argentyny i Brazylii. Natomiast w mięsie drobiowym odnotowywano głównie obecność bakterii rodzaju *Salmonella*, dla których liczba powiadomień zwiększyła się trzykrotnie w porównaniu z 2012 r. i ponad połowa z nich dotyczyła zatrzymania produktów na granicy (94 powiadomienia). Niestety często skażony *Salmonella* drób trafiał do obrotu handlowego – odnotowano 76 takich powiadomień, w tym 56 dla produktów z UE, spośród których aż 38 dotyczyło wyrobów z Polski. Innym ważnym źródłem patogenów, jak wynika z raportów RASFF, są owoce i warzywa. Liczba powiadomień dla tej grupy produktów nie uległa większej zmianie w porównaniu z 2012 r. i wciąż utrzymuje się na wysokim poziomie – około 80 zgłoszeń/rok. W owocach i warzywach odnotowywano głównie obecność bakterii rodzaju *Salmonella* (liście betelu z Indii i Tajlandii), wirusa zapalenia wątroby typu A (mrożone mieszanki owoców jagodowych) i norowirusów (maliny z Polski i truskawki z Chin) [1].

Analizując wszystkie zgłoszenia odnoszące się do mikroorganizmów chorobotwórczych przekazywane w ramach RASFF, można stwierdzić, że najczęściej wykrywaną grupą patogenów w żywności są niezmiennie bakterie rodzaju *Salmonella*.

Co ciekawe nie znajduje to odzwierciedlenia w danych epidemiologicznych i w badaniach publikowanych przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA – *European Food Safety Authority*).

Wynika z nich bowiem, że w Unii Europejskiej od kilku lat liczba zachorowań na salmonellozę zmniejsza się systematycznie – np. w 2012 r. odnotowano 4,7% spadek w liczbie przypadków salmonelloz w porównaniu z 2011 r. Rozbieżność między rosnącą liczbą powiadomień RASFF dotyczących obecności *Salmonella* w żywności a zmniejszającą się liczbą przypadków salmonelloz, może być spowodowana złą lub niekompletną diagnostyką laboratoryjną. Okazuje się, że już od 2005 r. najczęstszą przyczyną zatruc pokarmowych w Unii Europejskiej są bakterie rodzaju *Campylobacter*. Występują one powszechnie u różnych gatunków ptactwa, bydła, świń a największym zagrożeniem dla człowieka są zakażone bakteriami produkty drobiowe. Mimo to ww. bakterie w ogóle nie figurują w doniesieniach RASFF. Przyczyną mogą być wysokie koszty diagnostyki *Campylobacter*, przez co wiele przypadków występowania tych bakterii w żywności pozostaje nierozpoznanych, zwłaszcza w mniej zamożnych krajach UE. Możliwe, że niejednokrotnie obecność bakterii *Salmonella*, głównie w artykułach drobiowych, jest błędnie przypisywana produktom w rzeczywistości skażonym przez *Campylobacter* [1, 9-11].

Drugą z kolei przyczyną przekazywania powiadomień w ramach systemu RASFF w 2013 r. były przekroczenia dopuszczalnych poziomów pestycydów w artykułach rolno-spożywczych. Analizując notyfikacje dotyczące niedozwolonych pozostałości pestycydów w żywności i paszach z ostatnich kilku lat, można zaobserwować wyraźny wzrost w ich liczbie – z zaledwie 100 notyfikacji w 2006 r. do 452 w 2013 r., co w większości jest spowodowane bardzo dużą liczbą powiadomień o zatrzymaniu na granicy (w 2013 r. stanowiły one 75% wszystkich powiadomień dotyczących niedozwolonych pozostałości pestycydów) [1, 12]. Przyczyny tego zjawiska można upatrywać w stale rosnącej, od czasów tzw. zielonej rewolucji, chemizacji rolnictwa w krajach rozwijających się. Nie obowiązują tam restrykcyjne regulacje prawne, co umożliwia sprzedaż pestycydów na masową skalę [13]. Problem ten jest szczególnie widoczny w przypadku grupy: owoce i warzywa, w której najczęściej wykrywane są przekroczenia dopuszczalnych poziomów pestycydów [1, 12]. Zgodnie z raportem RASFF z 2013 r. można stwierdzić, że w żywności i paszach były wykrywane różne rodzaje środków ochrony roślin, również te niedopuszczone w UE. Najczęściej, w powiadomieniach wpływających do Systemu, odnotowywano obecność insektycydów, zwłaszcza organofosforanowych, co znajduje odzwierciedlenie w danych dotyczących zużycia pestycydów – ponad 50% obecnie używanych pestycydów stanowią insektycydy [1, 14].

Notyfikacje odnoszące się do obecności mykotoksyn w artykułach rolno-spożywczych, stanowią trzecią grupę najczęściej przekazywanych powiadomień RASFF w 2013 r. Mykotoksyny to drugorzędowe metaboli-

ty grzybów pleśniowych (głównie tych z rodzajów *Aspergillus*, *Penicillium* i *Fusarium*), które zasadniczo nie są niezbędne do życia wytwarzającego je grzyba i wykazują działanie toksyczne dla człowieka, zwierząt, roślin i drobnoustrojów. Najczęściej zanieczyszczają produkty pochodzenia roślinnego takie jak zboża i przetwory zbożowe, orzechy i ich produkty oraz warzywa. Na ponad tysiąc poznanych mykotoksyn, jedynie pięć uznaje się za znaczące z punktu widzenia toksykologicznego i ekonomicznego w skali światowej: aflatoksyny, ochratoksynę A, deoksyniwalenol wraz z pochodnymi, zearalenon i fumonizyny [15, 16]. Znajduje to również odzwierciedlenie w raporcie RASFF z 2013 r., według którego najczęściej występującymi w żywności i paszach mykotoksynami były: aflatoksyny (341 powiadomień), a w dalszej kolejności ochratoksyna A (54 powiadomienia), deoksyniwalenol (8 powiadomień) i fumonizyny (7 powiadomień). Mimo, iż mykotoksyny od kilku lat są jedną z najczęstszych przyczyn przekazywania powiadomień w Systemie, to ich liczba zmniejsza się systematycznie – z 933 powiadomień w 2008 r. do 410 w 2013 r. (spadek o 56%). Uważa się, że znaczące obniżenie częstości występowania mykotoksyn w 2013 r., jest głównie spowodowane zmniejszeniem liczby powiadomień dotyczących obecności aflatoksyn w orzechach ziemnych z Indii (z 88 powiadomień w 2012 r. do 15 w 2013 r.) oraz w suszonych figach z Turcji (z 135 powiadomień w 2012 r. do 40 w 2013 r.). Mimo to liczba powiadomień dotyczących aflatoksyn nadal jest bardzo wysoka – w 2013 r. było to głównie następstwem suszy, która dotknęła południowe regiony Europy podczas dojrzewania kukurydzy w 2012 r., co przełożyło się na powszechne występowanie aflatoksyn w plonach kukurydzy zebranych w 2013 r. W przypadku ochratoksyny A, liczba powiadomień uległa znacznemu zwiększeniu – o 68% w porównaniu z 2012 r. (z 32 powiadomień w 2012 r. do 54 w 2013 r.). Najczęściej toksyna ta występowała w następujących kategoriach produktów: owoce i warzywa (głównie suszone figi z Turcji i suszone, winne owoce z Afganistanu, Uzbekistanu, Turcji, Iranu), zioła i przyprawy (m.in. curry z Indii) oraz zboża i przetwory zbożowe (głównie żytnie produkty) [1, 12].

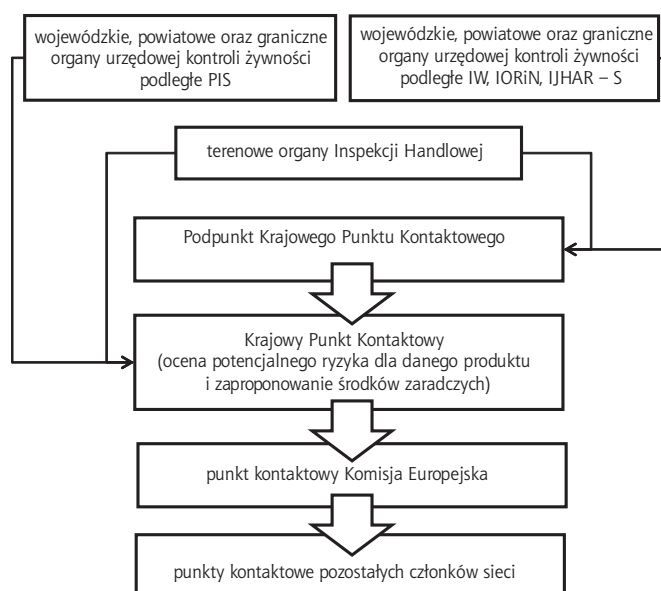
System RASFF w Polsce

Polska przystąpiła do systemu RASFF w 2003 r., jednak już wcześniej w naszym kraju funkcjonował zintegrowany system umożliwiający przekazywanie informacji o zagrożeniach ze strony żywności i środków żywienia zwierząt, o nazwie Krajowy System Informowania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych (na podstawie ustawy z 22 stycznia 2000 r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów). Od 2006 r. zasady działania RASFF w Polsce reguluje ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Siecią powiadomienia zarządza Główny Inspektor Sanitarny, zaś

organem nadzoru nad systemem powiadomiania jest Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, który wykonuje powierzone mu zadania przy pomocy Inspekcji Handlowej. Główny Inspektor Sanitarny tworzy i odpowiada za funkcjonowanie Krajowego Punktu Kontaktowego (KPK). W ramach systemu RASFF funkcjonuje również Podpunkt Krajowego Punktu Kontaktowego, którym kieruje Główny Lekarz Weterynarii. Jest on odpowiedzialny za zbieranie informacji dotyczących stwierdzonych przypadków niebezpiecznej żywności pochodzenia roślinnego, zwierzęcego i środków żywienia zwierząt (w zakresie objętym kompetencjami Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi) i za przekazywanie tych informacji do Krajowego Punktu Kontaktowego systemu RASFF. Oprócz punktów kontaktowych, strukturę systemu RASFF w Polsce tworzą terenowe organy urzędowej kontroli żywności nadzorowane przez Ministra Zdrowia (Państwowa Inspekcja Sanitarna – PIS) oraz Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Inspekcja Weterynaryjna – IW, Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa – IO-RiN oraz Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych – IJHAR-S), terenowe organy Inspekcji Handlowej oraz jednostki naukowo-badawcze (uczestniczące w ocenie ryzyka w ramach RASFF) [4, 17-19]. Działanie systemu RASFF ze szczególnym uwzględnieniem Polski przedstawiono na rycinie 1.

Efekty działania Polski w systemie RASFF w 2013 roku

Jak wynika z danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2013 r. Krajowy Punkt Kontaktowy (KPK) w Polsce otrzymał 435 powiadomień o niebezpiecznej żywności i paszach. Wśród nich 270 powiadomień



Ryc. 1. Działanie systemu RASFF ze szczególnym uwzględnieniem Polski [18]

Fig. 1. RASFF operation with focus on Poland [18]

(w tym 116 powiadomień alarmowych, 111 powiadomień informacyjnych i 43 powiadomienia o odrzuceniu na granicy) zostało przekazanych przez polskie organy urzędowej kontroli artykułów rolno-spożywczych, a 165 powiadomień (w tym 76 powiadomień alarmowych i 89 powiadomień informacyjnych) przekazała do KPK w Polsce Komisja Europejska. Najwięcej powiadomień odnosiło się do żywności (223 notyfikacje z kraju i 151 z Komisji Europejskiej), następnie do materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (35 notyfikacji z kraju i 7 z Komisji Europejskiej), a najmniej dotyczyło pasz (12 notyfikacji z kraju i 7 z Komisji Europejskiej). Analizując powiadomienia przekazywane do KPK przez ostatnich 11 lat, można zauważyć, że ich liczba systematycznie rosła do 2012 r. (z wyjątkiem lat 2008 i 2009, kiedy odnotowano niewielki spadek), po czym w 2013 r. zmniejszyła się o blisko 27%. Podobną tendencję obserwuje się w całym systemie RASFF [1, 19].

Liczba powiadomień przesyłanych do KPK nie jest jednak równa tym wysyłanym do punktu kontaktowego Komisji Europejskiej. Jest to spowodowane analizowaniem każdego przykazywanego do KPK powiadomienia przez zespół ekspertów, który ocenia potencjalne ryzyko związane z danym produktem oraz w razie potrzeby proponuje podjęcie odpowiednich środków zaradczych. Jeżeli zespół ekspertów potwierdzi występowanie bezpośredniego lub pośredniego niebezpieczeństwa dla ludzi lub zwierząt, wówczas powiadomienie przekazywane jest do Komisji Europejskiej. Jak wynika z zestawień zamieszczonych w raporcie RASFF, w 2013 r. Polska przesłała łącznie 120 powiadomień, czyli o 46% mniej niż w rekordowym 2011 r. i o 34% mniej niż w 2012 r., co może wskazywać na poprawiającą się jakość artykułów rolno-spożywczych znajdujących się w obrocie handlowym na terenie naszego kraju. Niestety Polska znajduje się w czołówce krajów, których produkty najczęściej zostają zakwestionowane – z liczbą 163 notyfikacji dotyczących polskiej żywności i pasz zajmujemy 6 pozycję wśród krajów wprowadzających swoje produkty na rynek unijny – po Chinach, Indiach, Turcji, Brazylii i Hiszpanii. Niepokojący jest zwłaszcza fakt znacznego zwiększenia w ostatnich latach liczby powiadomień dla polskich produktów – z 73 notyfikacji w 2008 r. do 163 w 2013 r. [1, 18, 19]. Przyczyną tego zjawiska jest duży udział polskich towarów rolno-spożywczych wśród wszystkich artykułów tego typu eksportowanych do krajów europejskich. Według danych Głównego Urzędu Statystycznego w 2013 r. w porównaniu z rokiem poprzednim, sprzedaż polskiej żywności i pasz za granicę wzrosła o 14,2%, a do samej Unii Europejskiej o blisko 16% [20].

Najwięcej powiadomień przekazywanych do KPK w Polsce w 2013 r. dotyczyło obecności mikroorganizmów patogennych (134 powiadomienia) wykrywanych przede wszystkim w grupach: mięso drobiowe i produkty z mięsa drobiowego (65 powiadomień), mięso i produkty mięsne, poza drobiem (28 powiadomień) oraz owoce i warzywa (11 powiadomień). Najczęściej wykrywanymi patogenami były bakterie rodzaju *Salmonella* (94 powiadomienia), bakterie *Listeria monocytogenes* (20 powiadomień), wirus zapalenia wątroby typu A (8 powiadomień) oraz norowirusy (4 powiadomienia).

W Polsce znaczna liczba powiadomień odnosiła się również do przekroczenia najwyższych dopuszczalnych poziomów pestycydów (41 powiadomień). Podobnie, jak w całym RASFF, pozostałości pestycydów wykrywano przede wszystkim w owocach i warzywach (33 powiadomienia) [19].

Trzecią pozycję na liście najczęściej przekazywanych z Polski do KE powiadomień zajmują te dotyczące zafałszowania żywności i migracji substancji szkodliwych z wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (po 40 zgłoszeń). W 2013 r. fałszowanie żywności odbiło się szerokim echem w całej Europie, głównie za sprawą dodawania mięsa końskiego do mięsa wołowego i produktów z udziałem mięsa wołowego, bez odpowiedniego oznakowania. Początkowo Polska była w grupie krajów podejrzewanych o wprowadzanie do obrotu zafałszowanego mięsa wołowego, ale ostatecznie ustalono, że główne przypadki fałszerstwa miały miejsce w Holandii [1, 19].

Wszystkie produkty zakwestionowane przez polski KPK zostały wycofane z obrotu handlowego. Podjęto również stosowne działania wyjaśniające i środki zaradcze, aby ograniczyć występowanie podobnych zdarzeń w przyszłości [19].

Podsumowanie

System RASFF stanowi obecnie ważny element nadzoru sanitarno-epidemiologicznego oraz polityki ochrony zdrowia ludności całej Unii Europejskiej. Rosnąca liczba zagrożeń ze strony żywności i pasz, znajdująca odzwierciedlenie we wzrastającej liczbie powiadomień, wskazuje na konieczność zwiększenia odpowiedzialności i wzmocnienia współpracy pomiędzy państwami członkowskimi. Konieczne jest również prowadzenie badań nad nowymi testami, które umożliwiłyby zintensyfikowanie i rozszerzenie kontroli artykułów rolno-spożywczych, a także regularne dostosowywanie ustawodawstwa unijnego do pojawiających się nowych zagrożeń [1, 6].

Piśmiennictwo / References

1. The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Annual Report 2011.
2. Osiński Z, Kwiatek K. System wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i paszowych. *Życie Weter* 2012, 87(11): 948-952.
3. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
4. Rozporządzenie Komisji (UE) nr 16/2011 z dnia 10 stycznia 2011 r. ustanawiające środki wykonawcze dla systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt.
5. Stankiewicz D. System wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach. *Analizy* 2012, 11(78): 1-6.
6. Ścieżyńska H, Mąka Ł i wsp. Jakość mikrobiologiczna żywności w krajach Unii Europejskiej na podstawie doniesień RASFF. *Przem Spoż* 2010, 64: 32-34.
7. www.pzh.gov.pl
8. <http://kontrola-jakosci-chiny.pl>
9. Scientific report of EFSA and ECDC. The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2012. *EFSA Journal* 2014, 12 (2): 3547.
10. Bolla J-M, Garnotel Ě. Les infections à *Campylobacter*. *Revue Francophone Laboratories* 2008, 400: 27-35.
11. Silva J, Leite D, Fernandes M, et al. *Campylobacter* spp. as a foodborne pathogen: a review. *Frontiers Microbiol* 2011, 2(200): 1-12.
12. The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) annual report 2012.
13. Hjorth K, Johansen K, Holen B, et al. Pesticide residues in fruits and vegetables from South America – A Nordic Project. *Food Control* 2011, 22: 1701-1706.
14. Bajawa U, Singh Sandhu K. Effect of handling and processing on pesticide residues in food – a review. *J Food Sci Technol* 2014, 51(2): 201-220.
15. Jarzyńska S, Dąbkowska M i wsp. Mykotoksyny niebezpieczne metabolity grzybów pleśniowych. *Med Rodz* 2010, 13(4): 113-119.
16. Rai MK, Bonde SR, Ingle AP, et al. Mycotoxin: rapid detection, differentiation and safety. *J Pharm Educ Res* 2012, 3(1): 22-34.
17. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. *Dz.U.* z 2010 r. nr 136, poz. 914 ze zm.
18. www.wsse.krakow.pl
19. Stan sanitarny kraju. GIS, Warszawa 2013.
20. Departament Rynków Rolnych. Polski handel zagraniczny artykułami rolno-spożywczymi w 2013 roku. Warszawa 2014.