



BOŻENA GULBICKA

# BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI W POLSCE

STUDIA  
I MONOGRAFIE

ISSN 0239 - 7102

# 143

WARSZAWA 2008



PROF. DR HAB. BOŻENA GULBICKA

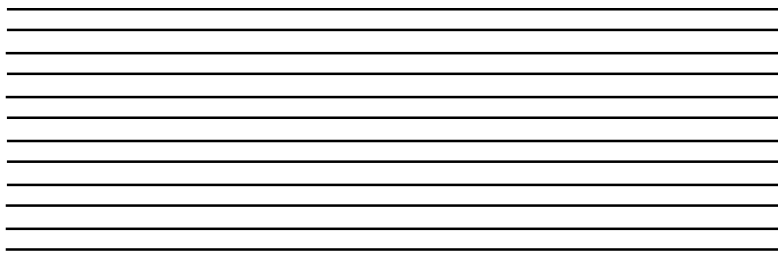
# BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI W POLSCE

**STUDIA  
I MONOGRAFIE**

ISSN 0239 - 7102

# 143

WARSZAWA 2008



Autorka publikacji jest pracownikiem naukowym  
Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej  
– Państwowego Instytutu Badawczego

Recenzent

*dr hab. Krystyna Żelazna, prof. n. SGGW*

Korekta

*Joanna Gozdera*

Redakcja techniczna

*Krystyna Mirkowska*

*Leszek Ślipski*

*Nakład: 250 egz.*

*Druk: Dział Wydawnictw IERiGŻ-PIB*

*00-950 Warszawa, ul. Świętokrzyska 20, skr. poczt. nr 984*

*tel.: (0 22) 50 54 444*

*faks: (0 22) 50 54 636*

*e-mail: [dw@ierigz.waw.pl](mailto:dw@ierigz.waw.pl)*

*<http://www.ierigz.waw.pl>*

## Spis treści

Wprowadzenie	5
I. PRAWO ŻYWNOŚCIOWE W WYMIARZE ŚWIATOWYM, WSPÓLNOTOWYM I KRAJOWYM – WYBRANE ELEMENTY	7
1. Kodeks żywnościowy	8
2. System prawny Unii Europejskiej	15
3. Polskie prawo żywnościowe	31
II. DODATKOWE SUBSTANCJE DOZWOLONE W ŻYWNOŚCI	46
1. Barwniki	54
2. Przeciwutleniacze	56
3. Substancje wzmacniające smak i zapach	57
4. Emulgatory	57
5. Zagęstniki	58
6. Substancje intensywnie słodzące	58
7. Aromaty	62
8. Rozpuszczalniki ekstrakcyjne	63
III. ZANIECZYSZCZENIA ŻYWNOŚCI	64
1. Zanieczyszczenia chemiczne	67
1.1. Zanieczyszczenia żywności metalami ciężkimi	68
1.2. Azotany, azotyny i nitrozoaminy	74
1.3. Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA)	79
1.4. Dioksyne	81
1.5. Pesticydy	86
2. Zanieczyszczenia pochodzenia biologicznego	92
2.1. Skażenia mikrobiologiczne	94
2.1.1. <i>Listeria monocytogenes</i>	96
2.1.2. Problem salmonellozy	97
2.1.3. Grypa ptaków	104
2.1.4. Mikotoksyny	111
2.2. Gąbczasta encefalopatia bydła (BSE)	120
2.3. Zanieczyszczenia pasz	123
2.4. Zwalczanie chorób zwierząt jako czynnik bezpieczeństwa żywności	129
3. Zanieczyszczenia fizyczne	132
IV. MATERIAŁY I WYROBY DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ	138
1. Legislacje dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	138
2. Zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności	143
3. Opakowania do żywności	145

V.	ZNAKOWANIE ŻYWNOSCI	150
1.	Ogólne zasady znakowania środków spożywczych	153
2.	Przepisy szczególne dotyczące znakowania wybranych środków spożywczych	157
3.	Alergeny żywnościowe w oznakowaniu żywności	161
4.	Znakowanie żywności wartością odżywczą	164
5.	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	166
6.	Wzbogacanie żywności	168
7.	Suplementy diety i ich znakowanie	170
8.	Znakowanie produktów ekologicznych	177
9.	Znakowanie żywności i paszy zmodyfikowanej genetycznie	179
10.	Kontrola znakowania środków spożywczych	180
VI.	ZARZĄDZANIE BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOSCI	182
1.	Bezpieczeństwo żywności w całym łańcuchu żywnościowym	184
2.	Identyfikacja produktów w łańcuchu żywnościowym	190
3.	Analiza zagrożeń i krytyczny punkt kontroli (HACCP)	194
4.	Normy ISO	203
5.	System British Retail Consortium (BRC)	206
6.	International Food Standard (IFS)	207
7.	EUREP i EUREPGAP	209
VII.	URZĘDOWE KONTROLE ŻYWNOSCI	211
1.	Państwowa Inspekcja Sanitarna	212
2.	Inspekcja Weterynaryjna	222
3.	Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS)	231
4.	Inspekcja Handlowa	239
VIII.	SYSTEM WCZESNEGO OSTRZEGANIA O NIEBEZPIECZNYCH PRODUKTACH ŻYWNOSCIOWYCH I ŚRODKACH ŻYWIENIA ZWIERZĄT – RASFF	247
1.	Raport Komisji Europejskiej	251
2.	RASFF w Polsce	260
IX.	POSTRZEGANIE PRZEZ KONSUMENTÓW BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI	264
	PODSUMOWANIE	272
	BIBLIOGRAFIA	276