

Zagrożenia w przemysłowych systemach pakowania mięsa, drobiu i ryb

# Producent jest odpowiedzialny za jakość produktu

Rozmowa z prof. Stanisławem Ziębą,  
Honorowym Przewodniczącym Rady Gospodarki Żywnościowej

**Coraz ważniejszym czynnikiem bezpieczeństwa i jakości produktów spożywczych są innowacyjne opakowania...**

Na współczesnym polskim rynku artykułów spożywczych, zgodnie ze światowymi tendencjami, coraz szybciej postępuje restrukturyzacja zarówno w dziedzinie ilościowej, jak i jakościowej oferty produktów (rośnie segment żywności wygodnej, świeżej, nisko przetworzonej, w jednorazowych opakowaniach), a także wielość systemów i rodzajów opakowań.

Wzrasta zwłaszcza udział aktywnych systemów pakowania, np. uwodnionych elementów mięsa czerwonego i drobiu oraz innych świeżych produktów żywnościowych w jednorazowych opakowaniach na tackach i w pojemnikach z tworzyw sztucznych przechowywanych w dłuższych okresach na lądach chłodniczych, głównie w wielkopowierzchniowych sieciach handlowych. Stosuje się w tych technologiach przechowywanie żywności w modyfikowanej atmosferze.

Określenie „opakowania aktywne” odnosi się do metod i systemów włączania pewnych dodatków chemicznych do opakowań w celu zachowania walorów sensorycznych produktów żywnościowych oraz wydłużenia czasu ich przydatności do spożycia. Systemy aktywnego pakowania uwodnionych produktów zawierają powszechnie stosowane podkładowe absorpcyjne pochłaniające płyny wyciekające z przechowywanych świeżych, uwodnionych produktów żywnościowych, m.in. pochodzenia zwierzęcego.



W sferze badań, a także w fazie pilotażowej, włącza się substancje mające na celu wprowadzenie do opakowań funkcji bakteriostatycznych bez uszczerbku dla jakości pakowanych produktów.

Natomiast inteligentne systemy opakowaniowe (na polskim rynku jeszcze nieobecne i będące w wielu rozwiniętych gospodarczo krajach w sferze badań i wdrożeń) pozwalają nie tylko na monitorowanie stanu opakowanej żywności, ale równocześnie mają wbudowane opcje informujące konsumenta (ale także producenta i dystrybutora) o aktualnym stanie jakości opakowanej żywności oraz o dopuszczalnych warunkach transportu i składowania.

**W jaki sposób przepisy prawne regulują tę bardzo ważną część przetwórstwa żywności?**

Inteligentne i aktywne materiały zostały w Unii Europejskiej objęte systemem rygorów prawnych, które w przypadku różnych opakowań aktywnych, obok kryterium ekonomicznego, w dużym stopniu rozstrzygają o ich komercyjnym zastosowaniu.

Ustanowione w 2009 r. wspólnotowe regulacje wprowadziły nowy porządek prawny w kwestii materiałów aktywnych – określają szczegółowe wymogi dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów na jednolitym rynku Unii Europejskiej, a tym samym i w Polsce.

Regulacje te czynią całkowicie odpowiedzialnym za jakość produktu producenta, który ma obowiązek przedstawić każdorazowo na wytworzony i wprowadzany do obrotu produkt żywnościowy świadectwo zgodności. Publiczne organa kontroli spełniają przede wszystkim funkcje prewencyjne przez prowadzone inspekcje w zakładach produkcyjnych, u dystrybutorów i w sieciach handlowych. Dyspozycje zawarte w unijnych regulacjach obowiązują wprost wszystkie kraje Wspólnoty jako nadrzędny środek prawny wobec prawa krajowego. W odniesieniu do opakowań żywności nowy porządek prawny zawierają dwa rozporządzenia Komisji (WE):

- nr 450/2009 z dnia 29 maja 2009 roku (Dz. U. z 30 maja 2009 roku bI. 135/3) w sprawie aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz

- nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 roku (Dz. U. L. 12 z 15.01. 2011, str. 1-89) w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Te regulacje nie są implementowane do systemu prawnego we wszystkich krajach Wspólnoty, jako że obowiązują bezpośrednio, będąc nadrzędnymi nad krajowymi regulacjami.

### Co stanowi źródło ryzyka w systemach pakowania uwodnionych produktów spożywczych na tackach i w pojemnikach?

Coraz większy segment rynku stanowi szeroki wachlarz rodzajów uwodnionych elementów mięsa czerwonego oraz drobiu, pakowanych w jednorazowe pojemniki wyposażone w aktywne absorbery cieczy wyciekającej z uwodnionych produktów.

Te świeże artykuły żywnościowe oferowane w jednorazowych opakowaniach na tackach i w pojemnikach w odbiorze konsumenckim są postrzegane głównie (oprócz ceny) poprzez zespół cech sensorycznych, wartość dietetyczną, wygodę, a nade wszystko bezpieczeństwo zdrowotne.

Przy podejmowaniu przez nabywców decyzji o zakupie podstawową rolę odgrywają wizualne atrybuty jakości, w tym barwa, a w przypadku mięsa i drobiu dyskwalifikującym jest wyciek płynów z pakownego produktu. Stąd w technologii pakowania świeżego uwodnionego mięsa i drobiu w jednorazowych tackach i w pojemnikach przykrytych folią termokurczliwą lub barierową w modyfikowanej atmosferze znajdują się m.in. wielowarstwowe, wielomateriałowe powlekanie absorbery, w składzie których jest związek chemiczny – poliakrylan sodu lub metylu służący do pochłaniania płynów wyciekających z produktów.

Zgodnie z obowiązującymi zasadami dobrej praktyki przemysłowej oraz przestrzegania najwyższej przejrzystości w trosce o zdrowotne bezpieczeństwo konsumentów opakowania stosowane do produktów uwodnionych powinny bezwzględnie gwarantować zachowanie swoistego charakterystycznego wyglądu, zapachu i smaku produktu, jak również, by w wyznaczonym na opakowaniu zalecanym czasie do spożycia nie dopuścić do wycieku płynów z zapakowanego mięsa i drobiu.

### Jakie praktyki są niedozwolone w tym względzie?

Jako absolutnie niedopuszczalne jest stosowanie przez producenta żywności chemicznych absorberów,



## Jako absolutnie niedopuszczalne jest stosowanie przez producenta żywności chemicznych absorberów, z których możliwa jest remigracja płynów i ponowny ich kontakt z przechowywanym produktem

z których możliwa jest remigracja płynów i ponowny ich kontakt z przechowywanym produktem. Ma to miejsce, gdy wchłonięty przez superabsorber wyciek jest częściowo oddawany do pojemnika z uwodnioną żywnością. To powoduje nie tylko skażenie żywności chemicznymi składnikami superabsorbera, ale także w dodatniej temperaturze ład chłodniczych wywołuje wtórne zakażenie przez rozwój mikroflory i tym samym wpływa dyskwalifikująco na walory jakościowe i sensoryczne przechowywanego produktu (np. obecna w wyciekającym osoczu oksymyoglobinina po niedługim czasie utlenia się do metmyoglobininy przy udziale rozwijającej się mikroflory, a ta wywołuje brązowe przebarwie-

nia i sugeruje optycznie nieprzydatność do spożycia mięsa czy drobiu).

Funkcja opakowań, poza zachowaniem pożądanych właściwości produktów spożywczych, ma zapewnić walory estetyczne i, co szczególnie istotne, zgodnie z przepisami o znakowaniu żywności precyzyjnie informować konsumentów o składzie, walorach dietetycznych, terminie przydatności i warunkach przechowywania.

Analiza ryzyka zdrowotnego rynku opakowań żywności wymaga skutecznego działania prewencyjnego, by nie dopuścić w kraju do „nowej soli wypadowej”. Jest też wiadomo, że w przemyśle żywnościowym w 2012 r. miały miejsce nie zawsze zawnione przez producentów inne

zdarzenia, które poruszyły opinię publiczną i negatywnie wpłynęły na wiarygodność sektora żywności.

Silnie nagłośniona w mediach tzw. afera solna wprawdzie nie miała związku z zagrożeniem bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów żywności, a miała charakter przestępstwa gospodarczego, bowiem sól techniczną sprzedawano producentom żywności jako sól jadalną, niemniej jednak wytwórcy artykułów spożywczych ponieśli konsekwencje, i to nie tylko wizerunkowe.

### Jakie absorbery są potencjalnie szczególnie niebezpieczne?

Otóż na kanwie przytoczonych zdarzeń kluczową kwestią jest usunięcie zagrożeń zdrowotnych, które niesie niezgodne z obowiązującym prawem stosowanie przy pakowaniu w modyfikowanej atmosferze uwodnionych, świeżych produktów mięsnych i drobiarskich na tackach i w pojemnikach jednorazowych.

Chodzi tu, jak można sądzić, o nieświadome ryzyko dla zdrowia konsumentów w działaniach zakładów mięsnych i drobiarskich, które do pakowania uwodnionych świeżych produktów na tackach i w pojemnikach jednorazowych stosują takie chemiczne absorbery, które oddają z podkładki część wycieku.

Należy podkreślić, że na rynku są stosowane różne absorbery do pojemników jednostkowych opakowań (na tackach i w pojemnikach) dla uwodnionej żywności. Przez wiele lat stosowane były absorbery, w których elementem aktywnym była bibuła celulozowa – absolutnie bezpieczna dla zdrowia konsumentów. Jednakże w ostatnich latach wprowadzono w systemach opakowaniowych, na skutek nacisków przemysłu, superabsorbery o wielokrotnie większych

możliwościami pochłaniania cieczy (nawet 100-krotnym potencjale chłonności płynów) dzięki zastosowanemu związkowi chemicznemu zawartym w tych materiałach. I nie występowałyby żadne zagrożenie dla bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów, gdyby wielowarstwowe wielomateriałowe absorbery dwustronnie laminowane folią z tworzywa sztucznych z superabsorberem, jakim jest usieciowiony poliakrylan sodu lub metylu, miały zamknięte powłoką laminowaną wszystkie krawędzie boczne wykluczające remigrację wycieku i jego kontakt z przechowywaną żywnością.

W USA, gdzie po raz pierwszy zastosowano chemiczne superabsorbery, rygorystycznie przestrzega się szczelności bocznych krawędzi tych absorberów, aby nie dopuścić do zwrotnego wycieku płynu i jego kontaktu z produktem. Jednak w praktyce polskiej są używane właśnie ta-

071-134/12) do Komitetu Rolnictwa i Obrotu Rolnego Krajowej Izby Gospodarczej stwierdził, że:

• „migracja substancji stanowiącej superabsorbent w wielowarstwowych wielomateriałowych podkładkach z otwartymi krawędziami stosownych w opakowaniach jednorazowych do żywności uwodnionej w celu pochłaniania cieczy bez wątplenia stanowi o bezpieczeństwie zdrowotnym środka spożywczego. Przenikanie substancji aktywnej, jaką jest usieciowiony poliakrylan sodu, do uwodnionych produktów, np. mięsa i ryb, zmienia ich właściwości oraz stwarza realny problem wystąpienia niepożądanych reakcji zdrowotnych u ludzi”. Te stwierdzenia wyczerpują dyspozycje zawarte w cytowanych wyżej rozporządzeniach Komisji (WE).

W istniejącym porządku prawnym w Polsce – członku Unii Europejskiej – nadrzędnym obowiązkiem producentów, dystrybutorów

## Opakowania stosowane do produktów uwodnionych powinny bezwzględnie gwarantować zachowanie swoistego charakterystycznego wyglądu, zapachu i smaku produktu

kie absorbery, które mają otwarte wszystkie cztery krawędzie, a w konsekwencji otwarte pola boczne do swobodnej remigracji płynnych składników z superabsorbentu zwrotnie do żywności, przechowywanej na tackach i pojemnikach.

Istniejące w tym zakresie praktyki powodują ryzyko zagrożenia zdrowotnego i narzucają konieczność wyczulenia organów nadzoru na stan niezgodny z regulacjami prawnymi Unii Europejskiej. W tej sprawie Główny Inspektor JHARS w piśmie z 10 grudnia 2012 r. (l. dz. GI-TKI-

i przedstawiciele handlu jest zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego artykułów spożywczych.

Bezpieczeństwo w produkcji żywności wymaga bezzwłocznej eliminacji ze stosowania podkładek z chemicznym superabsorbentem, które są obciążone wadą w stopniu dyskwalifikującym, mając otwarte boczne krawędzie do remigracji płynów, a przez to powodując wprost zagrożenie zdrowotne konsumentów.

### Dziękuję za rozmowę

Rozmawiał Tadeusz Wojciechowski

Prezes i redaktor naczelny: Tadeusz Wojciechowski  
Zastępca redaktora naczelnego: Grażyna Michalak  
Kierownik działu marketingu: Joanna Stępniewska  
Redakcja: Wojciech Michalski,  
Michał Wojciechowski  
e-mail: biuro@bpj.com.pl  
tel.: 22 55 00 700

Adres redakcji: 02-956 Warszawa, ul. Resorowa 10  
tel.: 22 55 00 700, faks: 22 55 00 720  
e-mail: redakcja@zywosc.com.pl

Dział prenumeraty: e-mail: prenumerata@bpj.com.pl



Wydawca:  
BPJ - Biuro Promocji  
Jakości Sp. z o.o.  
tel.: 22 55 00 700  
e-mail: biuro@bpj.com.pl  
www.bpj.com.pl  
www.zywosc.com.pl

Fotografie: BPJ, Archiwum Wydawnictwa,  
istockphoto.com, www.sxc.hu,  
hdphotos.org, 123rf.com

DTP, skład i montaż: Agnieszka Rębelska

Redakcja nie zwraca niezamówionych materiałów. W nadstanych artykułach zastrzegamy sobie prawo redagowania, dokonywania skrótów i adiestacji tekstów. **Tytuły i śródtytuły pochodzą od redakcji.** Redakcja nie odpowiada za treść reklam. Redakcja zastrzega sobie możliwość odmówienia przyjęcia reklamy bez podania przyczyny. Przedruk tekstów w części lub całości wyłącznie za zgodą wydawcy.