



# JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

ZWRACAMY  
CORAZ WIĘKSZĄ  
UWAGĘ NA JAKOŚĆ  
KUPOWANYCH  
PRODUKTÓW

## POLSKA ŻYWNOSĆ UTRZYMUJE STANDARDY

System HACCP jest wdrożony już w ok. 70 proc. polskich przedsiębiorstw branży spożywczej

—| *Prezentujemy* |—

**KONSUMENCKI LIDER  
JAKOŚCI 2014**

Kto zwyciężył w ogólnopolskim rankingu produktów?

**ROSNĄCA  
POPULARNOŚĆ DROBIU**

Czy polskie mięso jest bezpieczne?

**Zagwarantować to znaczy dać gwarancję, zapewnić spełnienie pewnych wymagań, cech, parametrów itp. Czy jest to możliwe jeśli myślimy o bezpieczeństwie zdrowotnym żywności?**

# Zagwarantowanie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności



**Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska**  
WYDZIAŁ NAUK O ŻYWIENIU  
CZŁOWIEKA I KONSUMPCJI,  
SZKOŁA GŁÓWNA  
GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO  
W WARSZAWIE

**„Nie ma takiej możliwości, aby w pełni zagwarantować nieobecność zagrożeń i brak ryzyka zdrowotnego związanego ze spożyciem każdego produktu żywnościowego.”**

**B**ezpieczeństwo zdrowotne żywności zostało zdefiniowane w polskiej ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia jako: „ogół warunków, które muszą być spełniane, (...) i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością - w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka”. Natomiast zgodnie z definicją Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts, FAO/WHO, jako zapewnienie, że żywność nie spowoduje uszczerbku na zdrowiu konsumenta, jeśli jest przygotowana i/lub spożywana zgodnie z zamierzonym zastosowaniem. Różnice w tych dwóch definicjach wskazują na fakt, że bezpieczeństwo żywności, a także jej zagwarantowanie może być różnie rozumiane. Czym innym bowiem jest spełnienie warunków i podejmowanie działań, jak zapisano w polskiej ustawie, a czym innym zapewnienie, że żywność nie spowoduje uszczerbku na zdrowiu konsumenta. Ten pierwszy warunek wydaje się być możliwym do zagwarantowania pod warunkiem, że w całym procesie pozyskiwania, przetworstwa i dystrybucji, aż do nabywcy, zastosowane zostaną metody i/lub systemy gwarantujące spełnienie uznanych i opracowanych

wymagań (higienicznych, jakościowych, organizacyjnych itp.). Takie metody i systemy (Dobre Praktyki, HACCP, identyfikowalność) zostały opracowane i są zalecane prawnie w krajach Unii Europejskiej jako minimum wymagań stawianych producentom żywności na wszystkich etapach łańcucha „od pola do stołu”.

➔ Problemem może być natomiast zapewnienie bezpieczeństwa konkretnych produktów żywnościowych. Nie ma takiej możliwości, aby w pełni zagwarantować nieobecność zagrożeń i brak ryzyka zdrowotnego związanego ze spożyciem każdego produktu żywnościowego, przez każdego konsumenta. Zarówno zaistnienie zagrożeń w żywności jak i ryzyko z nimi związane jest obwarowane tak dużą liczbą czynników, że nie jesteśmy w stanie w 100 proc. skutecznie nad nimi zapanować. Nie oznacza to jednak, że możemy zwolnić się z podejmowania przynajmniej próby zagwarantowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

➔ Zagrożenia zdrowotne, które mogą wystąpić w łańcuchu żywnościowym mają różny charakter. Rozporządzenie 178/2002/EC definiuje

„zagrożenie” jako czynnik biologiczny, chemiczny lub fizyczny w żywności lub paszy lub stan żywności bądź paszy, mogący powodować negatywne skutki dla zdrowia, natomiast „ryzyko” to niebezpieczeństwo zaistnienia negatywnych skutków dla zdrowia oraz dotkliwość takich skutków w następstwie zagrożenia.

➔ Do najpoważniejszych zalicza się zagrożenia biologiczne, niemniej istotne są także czynniki chemiczne. Szczególnie problem jakości mikrobiologicznej żywności uznawany jest w skali światowej za bardzo istotny. Obserwuje się także przyrost liczby osób o podwyższonej podatności na zachorowania np. chorych na AIDS. Przyczyną wzrostu zachorowań jest także transport nietrwałej, mało przetworzonej żywności na duże odległości, co umożliwia przenoszenie drobnoustrojów patogennych po całym świecie. Innymi czynnikami przyczyniającymi się do zmiany epidemiologii zatruc i zakażeń pokarmowych są rodzaje spożywanych przez ludzi produktów żywnościowych, ich źródła i zmiana wymagań konsumentów ze wskazaniem na żywność o niskim stopniu utrwalenia, czyli żywność minimalnie przetworzoną.

STOPKA  
REDAKCYJNA

str. 4

**Bezpieczeństwo żywności**  
- dr hab. Wojciech Kolanowski - SGGW



ZAJRZYJ NA  
WWW.FACE-  
BOOK.COM/  
MEDIAPLANET.  
POLAND



MEDIAPLANET POLSKA

1 EDYCJA - CZERWIEC 2014

**Project Manager:**

Barbara Drażyk

**Tel.:** +48 22 412 01 92**E-mail:**

barbara.drazyk@mediaplanet.com

**Business Developer:**

Łukasz Chaciński

**Content and Production Manager:**

Karolina Kukielka

**Managing Director:**

Adam Jabłoński

**Dystrybuowane z:** Rzeczpospolita**Nakład:** Pełny nakład dnia**Druk:** AGORA S.A.**Skład:**Graphics & Design Studio,  
Marcin Ziółkowski,  
www.gdstudio.pl**Fotografie:** shutterstock.com,

zasoby własne

**Kontakt z Mediaplanet:****Fax:** +48 22 412 01 93**E-mail:** pl.info@mediaplanet.com**Partnerzy publikacji:**

## MEDIA PLANET

Mediaplanet jest wiodącym domem wydawniczym na rynku europejskim. Specjalizujemy się w tworzeniu wysokiej jakości publikacji tematycznych w prasie codziennej oraz online. Mediaplanet nie ponosi odpowiedzialności za treść reklam.



# NATURA food

VII MIĘDZYNARODOWE TARGI  
ŻYWNOCI EKOLOGICZNEJ I REGIONALNEJ

be ECO III TARGI EKOLOGICZNEGO  
STYLU ŻYCIA

## 3-5.10.2014 Łódź

300  
WYSTAWCÓW,  
12 000  
ZWIEDZAJĄCYCH

www.naturafood.pl  
www.beeco.com.pl

Organizator:

Międzynarodowe Targi Łódzkie

Patronat honorowy:



Patronat medialny:



Współpraca:



Patronat branżowy:



Patronat medialny branżowy:



Partner medialny:



Cydr Lubelski to najlepszy wybór konsumentów. **Połowa respondentów biorących udział w badaniu UJ w Krakowie, deklarujących znajomość kategorii cydrów wskazała Cydr Lubelski jako najlepszy polski cydr.** „Jest bardzo dobry, kojarzy się z latem. Ma wysoką jakość. To najlepszy, krajowy cydr” – uzasadniali badani.

# Cydr – najważniejszy trend na rynku alkoholi



**C**ydr Lubelski otrzymał złote godło programu: **KONSUMENCKI LIDER JAKOŚCI 2014.** W opracowanym na podstawie wyników badania ogólnopolskim rankingu produktów, Cydr Lubelski zdobył w swojej kategorii 48,3 proc. głosów. Konsumenty uznali, że to najlepszy jakościowo polski cydr. Drugie miejsce zajął Green Mill Cider (11,8 proc.), trzecie- Cydr 7 Sadów (8,6 proc.).

Wygrana Cydru Lubelskiego w ogólnopolskim, niezależnym badaniu opinii konsumentów jest dla nas kolejnym dowodem na trafny wybór najbardziej naturalnej metody produkcji Cydru Lubelskiego prosto z dojrzałych polskich jabłek, czyli ze świeżo wyciśniętego soku, bez użycia konserwantów i sztucznych aromatów – podkreśla Michał Rozalicz,

Dyrektor Marketingu AMBRA S.A. – Każdego dnia, Konsumenty, którzy wybierają w sklepach i restauracjach Cydr Lubelski spośród coraz większej oferty w tej kategorii, dają nam dowód sympatii i przywiązania do trzech charakterystycznych zielonych jabłek. Dzięki temu Cydr Lubelski jest najbardziej rozpoznawalną i najchętniej wybieraną marką cydru w Polsce. Ma ponad 50 proc. udziałów w rynku, a wiosną jego sprzedaż przekroczyła 2 mln litrów.

Powszechna akceptacja cydru nie powinna dziwić. Polacy znają i lubią słodko-kwaśny smak polskich jabłek, wyjątkowo soczystych i aromatycznych (statystyczny Polak zjada rocznie 13 kg jabłek). I to właśnie entuzjazm konsumentów zdecydował o ubiegłorocznym sukcesie sprzedażowym cydru i tegorocznych planach jego producentów. Choć trudne jest prognozowanie skali nowej kategorii, zwłaszcza w obliczu rozpoczynającego się

pierwszego pełnego sezonu cydru, AMBRA spodziewa się co najmniej podwojenia swojej sprzedaży i całego rynku. Dzięki inwestycjom w Zakład Produkcyjny jest też przygotowana na znacznie większe zainteresowanie cydrem.

Warto pamiętać, że jeszcze w 2012 roku mało kto wiedział, co oznacza słowo cydr, a już w grudniu 2013 r. nową kategorię znało 37 proc. konsumentów alkoholi w wieku 18-60 lat. Ponad 30 proc. z nich zadeklarowało, że sięga po cydr średnio raz w miesiącu.

W tym roku głównym celem AMBRA jest zapewnienie powszechnej dostępności cydru zarówno w sklepach, jak i na rynku HoReCa. Spółka zdecydowała się też na realizację strategii marketingowej uwzględniającej m.in. trzymiesięczną kampanię sponsorowaną w telewizji.



Przed nową kategorią kilka miesięcy sprawdziano i duże możliwości rozwoju.

Restrykcyjne regulacje dotyczące naturalnego polskiego cydru, które mówią m.in. o tym, że może być on wytwarzany tylko z jabłek, stwarzają warunki do zbudowania marki i renomy polskiego cydru, także w kontekście międzynarodowym. Mamy takie same kompetencje do produkcji cydru, jak Francuzi do produkcji wina. Jesteśmy krajem stworzonym do wyrobu cydru, największym eksporterem jabłek.

W jakiej perspektywie czasowej będziemy, jak w Wielkiej Brytanii, spożywać rocznie kilkanaście litrów cydru na jednego mieszkańca? Tę odpowiedź możemy poznać już pod koniec tego roku. Dziś można jednak zaryzykować tezę, że w perspektywie 3-5 lat, sprzedaż cydru w Polsce ma szansę osiągnąć poziom ok. 70 milionów litrów.

Z roku na rok popularność drobiu w Polsce rośnie. Aktualnie statystyczny Polak spożywa rocznie ponad 27 kg drobiu! **Jak być pewnym, że spożywamy bezpieczne i zdrowe mięso?**

## Nasz Kurczak – jakość gwarantowana

**Jakość Świeżość Bezpieczeństwo**

Przede wszystkim istotne jest pochodzenie produktu. Ważne żeby troska o produkt rozpoczęła się już na etapie hodowli. Firma Wipasz nadzoruje farmy, dostarcza pasze, zapewnia opiekę weterynaryjną. Mamy więc gwarancję, że nasze kurczęta wznoszą się w korzystnych warunkach. Kolejną istotną rzeczą jest transport, a następnie poszczególne etapy produkcji - ubój, dzielenie i pakowanie.

**Skąd wiemy, że produkt od danego producenta jest godny zaufania?**  
■ Aby zapewnić konsumenta, że produkt jest najwyższej jakości producenci wprowadzają systemy jakościowe. Takim systemem jest System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP- pierwszy krajowy system jakości w drobiarstwie. Główną ideą wprowadzenia systemu jest podniesie-

nie jakości mięsa drobiowego i ułatwienie wyboru konsumentowi, który poszukuje bezpiecznego, godnego zaufania produktu.

**Jaki drób wybierać pakowany czy sprzedawany luzem z tradycyjnej ludy?**

■ Zdecydowanie pakowany i to hermetycznie- próżniowo lub w atmosferze ochronnej. Tylko oryginalne, hermetyczne opakowanie daje gwarancję, że produkt pochodzi bezpośrednio od producenta. Produkty sprzedawane luzem narażone są na kontakt z czynnikami zewnętrznymi i nie mamy 100 proc. gwarancji, z jakiego źródła pochodzą.

Rozmowa z Anną Zielonką Kierowniczką Działu Marketingu Zakładu Drobiarskiego Wipasz S.A. właścicielem marki Nasz Kurczak



*Doskonały każdego dnia!*

hermetyczne opakowanie  
systemy jakości ISO 9001: 2008, IFS, BRC, QAFP

# Bezpieczeństwo żywności



**Dr hab. Wojciech Kolanowski**  
WYDZIAŁ NAUK O ŻYWIENIU CZŁOWIEKA  
I KONSUMPCJI SGGW

**Bezpieczeństwo żywności to pewność, że pożywienie nie spowoduje żadnych szkodliwych skutków dla zdrowia konsumenta, o ile jest przygotowane i spożywane zgodnie z przeznaczeniem.**

Powstanie bezpiecznego produktu wymaga wszechstronnego, zintegrowanego podejścia, obejmującego wiele działań od etapu produkcji surowca, przez badanie jakości pasz, warunków hodowli zwierząt, poprzez przetwórstwo do bezpiecznej sieci obrotu handlowego. Wszystkie te ogniwa są jednakowo ważne dla osiągnięcia optymalnej jakości zdrowotnej produktów spożywczych i nie mniej istotne dla ich jakości końcowej.

■ Nadrzędnym aktem prawnym w dziedzinie żywności i żywienia o zasięgu wspólnotowym jest rozporządzenie nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady

z 28 stycznia 2002 r., ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności. Dokument ten zapewnia ujednolicenie zasad i procedur tak, aby wymagania w zakresie bezpieczeństwa żywności w państwach członkowskich nie różniły się znacząco. Rozporządzenie jednoznacznie wskazuje, że całkowita odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na producentach i dystrybutorach żywności. Jednocześnie zabezpiecza ono interesy konsumenta i ma na celu zapobieganie oszukańczym lub podstępny praktykom: fałszowaniu żywności oraz wszelkim innym praktykom mogącym wprowadzać konsumenta w błąd.

■ Bezpieczeństwo żywności zapewnia się głównie przez wdrażanie procedur opartych na analizie zagrożeń i krytycznych punktów kontroli - system HACCP. Jego podstawowym celem jest zagwarantowanie bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów poprzez identyfikację zagrożeń oraz stały ich monitoring. Jest to system, który

kładzie nacisk na zapobieganie. Wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP jest w Polsce obowiązkowe dla wszystkich podmiotów branży spożywczej. Nadzór nad stanem higienicznym przedsiębiorstw i produktów spożywczych oraz statusem wdrożenia systemu HACCP pełni Inspekcja Sanitarna oraz Inspekcja Weterynaryjna (dla produktów pochodzenia zwierzęcego). W Polsce ok. 70 proc. przedsiębiorstw branży spożywczej ma wdrożony system HACCP i z roku na rok liczba ta wzrasta. Jednocześnie obserwuje się poprawę jakości zdrowotnej żywności wyprodukowanej w kraju. Dzięki temu istnieje skuteczna ochrona konsumenta przed ryzykiem mikrobiologicznym, chemicznym oraz fizycznym, które może pojawiać się na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością.

■ W zakresie jakości handlowej produktów spożywczych nadzór pełni Inspekcja Handlowa (w handlu detalicznym) i Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (u producentów). Obecnie dąży się do utworzenia jednej inspekcji nadzorującej ogół aspektów związanych z bezpieczeństwem żywności.

## CZY WIESZ, ŻE... ↓

### Nowe kierunki dla branży spożywczej

■ Polska żywność znajduje coraz większe uznanie na rynkach zagranicznych. Świadczy o tym wartość eksportu produktów rolno-spożywczych,



**Donata Paszkiewicz**  
DYREKTOR  
PROJEKTU  
POLAGRA FOOD

która w roku 2013 roku wyniosła blisko 20 mld euro. Znaczące grono naszych odbiorców to kraje Unii Europejskiej. Niewykorzystany potencjał dla nas to ciągle jednak kraje muzułmańskie z dużymi możliwościami importu żywności, których jednak nie potrafimy do końca wykorzystać, z uwagi na przeszkody administracyjne, niepełną wiedzę o rynku, czy też brak efektywnych działań promujących polskich producentów.

■ A mamy ogromne zaplecze produkcyjne z nowoczesnymi maszynami i wysoko wykwalifikowaną kadrami. To stwarza potencjał, by zawalczyć o nowych nabywców. Musimy tylko zmienić strategię i przestać konkurować ceną, a skoncentrować się na budowaniu marki w oparciu o wysoką jakość i innowacyjność oraz długotrwałych relacji z klientami. Ważne też jest dobre rozeznanie rynków i poprawne zdefiniowanie potrzeb konsumentów. Bezpośrednie spotkania podczas takich targów jak POLAGRA FOOD, stanowią doskonałą okazję do nawiązania biznesowych kontaktów z kontrahentami z Algierii, Azerbejdżanu, Iranu, Kazachstanu, Uzbekistanu, Tadżykistanu czy Turcji.

## POLAGRA FOOD

– od lat stymuluje rozwój branży spożywczej

■ Z ostatnich badań wynika, że Polacy nie są świadomymi konsumentami. Nie oceniają jakości produktu poprzez pryzmat składników. Ich wybór zależy od ceny oraz od wcześniejszych doświadczeń z produktem. Przed managerami placówek handlowych trudne zadanie - pogodzić gusta konsumenta z zasobnością portfela. Czas więc wybrać się na zakupy.

■ W tym roku najbardziej znaczące w Europie Środkowo-Wschodniej spotkanie przedstawicieli branży spożywczej zostało zaplanowane w terminie 29.09.-2.10.2014. Te 4 dni to okazja dla dystrybutorów, hurtowników i sprzedawców detalicznych do zapoznania się z największą ofertą artykułów spożywczych.

■ Tegoroczna ekspozycja producentów zlokalizowana będzie aż w trzech pawilonach. Jej znaczącą część zajmą producenci mleka i przetworów mlecznych - jeden z najprężniej działających sektorów polskiej branży spożywczej. Nie zabraknie również producentów mięs i przetworów mięsnych, ziół, przypraw, słodyczy i przekąsek, żywności ekologicznej oraz przetworów owocowo-warzywnych. Odważną ekspozycję z wyrobami piekarskimi i cukierniczymi stworzą wystawcy Targów POLAGRA TECH.

■ Warto wspomnieć, że w tradycję imprezy wpisane są liczne premiery produktowe. Prezentacja nowości podczas targów jest najlepszą zapowiedzią trendów jakie będą obowiązywać na rynku wyrobów spożywczych. Dla kupców to okazja do rozszerzenia oferty własnej placówki handlowej i dostosowania jej do oczekiwań klientów.

■ Organizatorzy wydarzenia podkreśla, że wzorem lat poprzednich należy spodziewać się, że tegoroczną edycję odwiedzi ponad 50 tys. zwiedzających. Znaczącą rolę w tym roku odegrają z pewnością kontrahenci z zagranicy. Jak zaznacza Donata Paszkiewicz, Dyrektor Projektu: „Na specjalne zaproszenie Targi w 2014 roku odwiedzą kupcy z Kazachstanu, Uzbekistanu, Tadżykistanu oraz Iranu. Spodziewamy się także przedstawicieli branży z Arabii Saudyjskiej, Azerbejdżanu, Jemenu, ZEA, Dubaju, Chin, Japonii, Korei Południowej, Kuwejtu, Libanu, Singapuru, Algierii, RPA, Turcji i Rumunii”.

■ Jak co roku organizatorzy dedykują uczestnikom Targów również bogaty program wydarzeń poruszający palące potrzeby rynku. To dodatkowy powód, dla którego warto odwiedzić Targi POLAGRA FOOD.

TP Międzynarodowe Targi Poznańskie

spotkaj przyszłość



**POLAGRA FOOD**

MIĘDZYNARODOWE TARGI WYROBÓW SPOŻYWCZYCH

**29.09.-2.10.2014, POZNAŃ**

**ZNAJDŹ  
NOWYCH  
PARTNERÓW  
BIZNESOWYCH**



- BLISKO 400 WYSTAWCÓW
- PONAD 50 TYS. ZWIEDZAJĄCYCH
- SPOTKANIA Z EKSPERTAMI BRANŻOWYMI

[www.polagra-food.pl](http://www.polagra-food.pl)

W TYM SAMYM CZASIE

POLAGRA GASTRO

POLAGRA-TECH

INVEST HOTEL

taropak

Targi Światła