

Informacja dotycząca możliwości kupowania żywności do własnych opakowań przyniesionych przez klientów

W zakresie wymagań higienicznych przedsiębiorcy branży spożywczej są obowiązani do przestrzegania przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319)

Rozporządzenie to nakłada na przedsiębiorców określone obowiązki, jednakże nie reguluje szczegółowo kwestii wymagań higienicznych, a pozostawia dużą swobodę w ich spełnianiu – określa kryteria, które muszą być spełnione, aby został osiągnięty cel, jakim jest bezpieczeństwo żywności. Powyższe przepisy nie odnoszą się do tak szczegółowych kwestii, jak kupowanie żywności (wędlin, sera, mięsa) do własnych opakowań klientów.

Zgodnie z wymaganiami rozdziału IX załącznika II ww. rozporządzenia na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji, żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem, które może spowodować, iż stanie się niezdatna do spożycia przez ludzi, szkodliwa dla zdrowia lub zanieczyszczona w taki sposób, że byłoby nierozsądnie oczekiwać, iż zostanie w tym stanie skonsumowana. Dotyczy to również żywności sprzedawanej w sklepach spożywczych (niezależnie od rodzaju produktu).

Powyższe wymagania zostały nałożone na przedsiębiorców branży spożywczej, którzy są odpowiedzialni za produkowaną i wprowadzaną do obrotu żywność, zgodnie z art. 17 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463). Zatem to przedsiębiorca ma zapewnić, aby sprzedawana żywność (np. wędliny, ser, mięso), była bezpieczna, a stosowane opakowania nie spowodowały ich zanieczyszczenia.

Przedsiębiorca nie ponosi odpowiedzialności za stan higieniczny prywatnych opakowań przyniesionych przez klientów, nie ma również wpływu na warunki w jakich konsumenci przechowują opakowania do żywności oraz same środki spożywcze.

Przepisy prawa żywnościowego nie wprowadzają zakazu sprzedawania żywności do opakowań (wielokrotnego użytku) przyniesionych przez klientów. Jednakże ostateczna decyzja w tej sprawie należy do przedsiębiorcy, który jest odpowiedzialny za sprzedawany produkt. W przypadku dopuszczania takiej możliwości przez sprzedającego, kupujący powinien mieć świadomość, że dany podmiot nie ponosi odpowiedzialności za ewentualny negatywny wpływ opakowań własnych klientów na zakupioną żywność, standardowo sprzedawaną w opakowaniach oferowanych przez sprzedającego.

Zalecenia dla kupujących żywność:

Opakowania, które będą używane do pakowania żywności np. w sklepie spożywczym muszą być czyste, suche, nie zanieczyszczone pozostałościami poprzedniej zawartości, a ponadto muszą spełniać wymagania określone dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Przykładowo opakowania plastikowe, które mogą być stosowane do żywności są oznakowane kieliszkiem oraz widelcem, którego symbol można znaleźć galerii do artykułu.

Źródło: Główny Inspektor Sanitarny www.gis.gov.pl
