



Grzegorz Sokołowski
Instytut Logistyki i Magazynowania – GS1 Polska

Czy można było uniknąć „afery solnej”?

W końcu lutego br. w polskich mediach pojawiły się informacje o wprowadzeniu do obrotu soli przemysłowej, zastosowanej do produkcji wyrobów spożywczych (między innymi mięsa, wędlin, pieczywa). Dziennikarze donoszą, że prokuratura przekazała do Inspektoratu Sanitarnego w Poznaniu listę 88 firm, które wykorzystywały sól przemysłową do produkcji wyrobów spożywczych. Korzystanie ze „złej” soli obejmuje swoim obszarem prawie całą Polskę (12 województw). Czy firmy, które muszą wycofać towar z rynku zrobią to skutecznie? Czy można dotrzeć do wiarygodnych informacji o źródle problemu? Czy firmy produkujące żywność, używające soli przemysłowej, będą w stanie wyczyścić rynek z niebezpiecznych dla zdrowia produktów możliwie szybko?

Dbłość o wysoką jakość produktów wprowadzanych na rynek przez firmy przemysłu spożywczego nie jest nowością. Z chwilą wejścia Polski do Unii Europejskiej przepisy odnośnie bezpieczeństwa produktów zaostrzyły się i przedsiębiorstwa musiały spełnić dodatkowe wymogi, jak chociażby wdrożenie systemu HACCP. Jednak dopiero data 1 stycznia 2005 roku była przełomowa w zakresie bezpieczeństwa żywności, ponieważ właśnie wtedy weszło w życie Rozporządzenie 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy, które reguluje kwestie obowiązku monitorowania ruchu i pochodzenia żywności i paszy przez wszystkich operatorów żywności. Za monitorowanie pochodzenia żywności odpowiedzialni są zatem wszyscy uczestnicy łańcucha dostaw, a więc nie tylko producenci i dystrybutorzy, ale również sieci detaliczne i sklepy, które są ostatnim ogniwem tego łańcucha. Istotą śledzenia ruchu i pochodzenia (ang. *traceability*) jest możliwość monitorowania danego produktu (partii produkcyjnej) na każdym etapie łańcucha dostaw, czyli możliwość uzyskania danych z poprzedniego etapu łańcucha (od kogo i co otrzymano) i jednocześnie dostarczenia informacji do następnego etapu (do kogo i co wysłano).

Najczęściej system śledzenia ruchu i pochodzenia produktów wykorzystywany jest do lokalizowania wadliwej lub niebezpiecznej żywności, farmaceutyków lub innych niebezpiecznych dla klientów produktów znajdujących się w obrocie. W niektórych przypadkach możliwość szybkiego i łatwego, od strony technicznej, wycofania jednostki lub grupy jednostek z rynku może uratować życie. Wycofanie produktów w odpowiednim czasie redukuje także potencjalne straty finansowe i pozwala zachować zaufanie konsumentów do jakości ich ulubionych marek. Obecnie, na rynku polskim, nie ma narzędzi wspierających działania w obszarze zarządzania kryzysowego i wycofywania towarów z rynku. Istniejący system RASFF jest systemem wspomagającym działania władz, a nie przedsiębiorstw.

Na pytania zdefiniowane w pierwszym akapicie artykułu można odpowiedzieć twierdząco stosując się do pewnych zasad wynikających z systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, ale przede wszystkim wspieranych stosowaniem standardów systemu GS1. Instytut Logistyki i Magazynowania (ILiM), będąc organizacją krajową GS1 pomaga przedsiębiorstwom w zakresie wdrażania rozwiązań GS1 również w odniesieniu do traceability i awaryjnego wycofania towarów z rynku (recall).

Mając na uwadze doświadczenie ILiM w zakresie wdrażania i audytowania systemów traceability w przedsiębiorstwach, a także międzynarodowy charakter działania pracowników ILiM przyczyniający się do stosowania rozwiązań nie tylko regionalnych czy lokalnych, wybór Instytutu jako partnera do rozmów w zakresie traceability wydaje się uzasadniony. Zapraszamy do śledzenia informacji na ten temat zarówno na stronie www.gs1pl.org jak i innych mediach elektronicznych oraz tradycyjnych.