



Grupa Pfeifer & Langen
w Polsce

Wprowadzanie na rynek środków spożywczych



Definicja żywności



Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia /2010/

Zgodnie z definicją zawartą w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, żywnością (środkiem spożywczym) jest każda substancja lub produkt w rozumieniu art. 2 rozporządzenia wspólnotowego nr 178/2002.



Rozporządzenie 178/2002 WE

Artykuł 2

Definicja "żywności"

"żywność" (lub "środek spożywczy") oznacza jakiegokolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub, których spożycia przez ludzi można się spodziewać.

"Środek spożywczy" obejmuje napoje, gumę do żucia i wszelkie substancje, łącznie z wodą, świadomie dodane do żywności podczas jej wytwarzania, przygotowania lub obróbki. Definicja ta obejmuje wodę zgodną z normami określonymi zgodnie z art. 6 dyrektywy 98/83/WE i bez uszczerbku dla wymogów dyrektyw 80/778/EWG i 98/83/WE.



Rozporządzenie 178/2002 WE

"Środek spożywczy" nie obejmuje:

- a) pasz;
- b) zwierząt żywych, chyba że mają być one wprowadzone na rynek do spożycia przez ludzi;
- c) roślin przed dokonaniem zbiorów;
- d) produktów leczniczych w rozumieniu dyrektyw Rady 65/65/EWG [21] i 92/73/EWG [22];
- e) kosmetyków w rozumieniu dyrektywy Rady 76/768/EWG [23];
- f) tytoniu i wyrobów tytoniowych w rozumieniu dyrektywy Rady 89/622/EWG [24];
- g) narkotyków lub substancji psychotropowych w rozumieniu Jedynej konwencji o środkach odurzających z 1961 r. oraz Konwencji o substancjach psychotropowych z 1971 r.;
- h) pozostałości i kontaminantów.



Wprowadzenie na rynek

"wprowadzenie na rynek" oznacza posiadanie żywności lub pasz w celu sprzedaży, z uwzględnieniem oferowania do sprzedaży lub innej formy dysponowania, bezpłatnego lub nie oraz sprzedaż, dystrybucję i inne formy dysponowania;





Żywność wprowadzana po raz pierwszy do obrotu

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia art. 29

Podmiot działający na rynku spożywczym wprowadzający po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej:

- 1) środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego...
- 2) suplementy diety,
- 3) środki spożywcze wzbogacane witaminami lub składnikami mineralnymi

Jest obowiązany powiadomić Głównego Inspektora Sanitarnego ...



Ogólne wymogi prawa żywnościowego rozp.178/2002

SEKCJA 4

OGÓLNE WYMOGI PRAWA ŻYWNOCIOWEGO

Artykuł 14

Wymogi w zakresie bezpieczeństwa żywności

1. Żaden niebezpieczny środek spożywczy nie może być wprowadzany na rynek.
2. Środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny, jeżeli uważa się, że:
 - a) jest szkodliwy dla zdrowia,
 - b) nie nadaje się do spożycia przez ludzi.
3. Podczas podejmowania decyzji, że dany środek spożywczy jest niebezpieczny, należy mieć na względzie:
 - a) zwykłe warunki korzystania z żywności przez konsumenta oraz wykorzystywania jej na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji, oraz
 - b) informacje przeznaczone dla konsumenta, z uwzględnieniem informacji na etykiecie oraz inne informacje zwykle dostępne dla konsumenta dotyczące unikania konkretnych negatywnych skutków dla zdrowia związanych z daną żywnością lub rodzajem żywności.



Ogólne wymagania prawa żywnościowego

4. Podczas podejmowania decyzji, że środek spożywczy jest szkodliwy dla zdrowia, należy mieć na względzie:

- a) nie tylko prawdopodobne natychmiastowe i/lub krótkotrwałe i/lub długofalowe skutki tej żywności dla zdrowia spożywającej jej osoby, ale także dla następnych pokoleń;
- b) ewentualne skutki skumulowania toksyczności;
- c) szczególną wrażliwość zdrowotną określonej kategorii konsumentów, jeżeli środek spożywczy jest przeznaczony dla tej kategorii konsumentów.

5. Podczas podejmowania decyzji, że środek spożywczy nie nadaje się do spożycia przez ludzi, należy mieć na względzie, czy środek spożywczy nie może być spożywany przez ludzi stosownie z jego przeznaczeniem z powodu zanieczyszczenia, zarówno przez czynniki obce jak i w inny sposób, czy też z powodu gnicia, psucia się lub rozkładu.

6. Jeżeli niebezpieczny środek spożywczy stanowi część partii, transzy lub dostawy żywności należącej do tej samej klasy lub kategorii, należy założyć, że całość żywności w tej partii, transzy lub dostawie jest również niebezpieczna, chyba że po dokonaniu szczegółowej oceny brak jest dowodów, iż reszta partii, transzy lub dostawy jest niebezpieczna.



Ogólne warunki prawa żywnościowego

7. Żywność zgodna ze szczegółowymi przepisami wspólnotowymi regulującymi bezpieczeństwo żywności jest uważana za bezpieczna pod względem czynników objętych szczegółowymi przepisami Wspólnoty.

8. Zgodność żywności ze szczegółowymi przepisami mającymi do niego zastosowanie nie powinna powstrzymać właściwych władz przed podjęciem stosownych środków w celu nałożenia ograniczeń dotyczących wprowadzenia jej na rynek lub zażądania wycofania go z rynku, jeżeli istnieją podstawy, aby podejrzewać, iż pomimo takiej zgodności, ten środek spożywczy jest niebezpieczny.

9. Z braku szczegółowych przepisów wspólnotowych, żywność jest uważana za bezpieczną, jeżeli jest zgodna ze szczegółowymi przepisami krajowego prawa żywnościowego Państwa Członkowskiego, na którego terytorium jest ona wprowadzana do obrotu, jeżeli takie przepisy były sporządzone i stosowane bez uszczerbku dla postanowień Traktatu, w szczególności jego art. 28 i 30.



Bezpieczeństwo zdrowotne

Bezpieczeństwo zdrowotne produktu jest to stwierdzenie, że produkt jest zdrowy i nie zagraża człowiekowi. Bezpieczeństwo produktu jest związane z jego identyfikowalnością, a więc możliwością odtworzenia jego historii od surowca do wyrobu finalnego.

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dział II art. 5-22 określa szczególne wymagania zdrowotne żywności.



Bezpieczeństwo produktu

1. Etykieta na produkcie
2. Skład produktu
3. Identyfikowalność
4. Badania produktów





Cechy sensoryczne produktu

1. Wygląd zewnętrzny

- barwa
- kształt
- opakowanie

1. Tekstura

2. Smak





Etapy projektowania i wprowadzania żywności

Pomysł





Etapy projektowania i wprowadzania żywności

Receptura





Próby laboratoryjne



1. Konsystencja
2. Zastosowanie
3. Optymalizacja procesu



Potwierdzenie zgodności z prawem

1. **GMO**
2. **Alergeny**
3. **Aromaty**
4. **Dodatki**
5. **Pozostałości środków wspomagających**
6. **Metale**
7. **Czy podlega zgłoszeniu do Głównego Inspektora Sanitarnego ?**





Badania Marketingowe

Panele sensoryczne





Opracowanie produkcji w skali przemysłowej

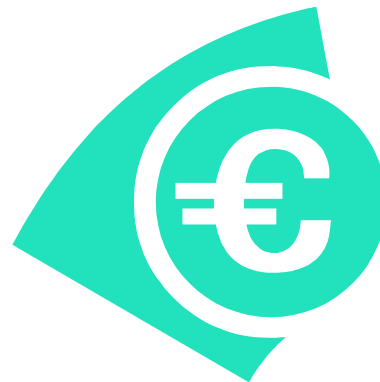
1. Opis procesu
2. Parametry procesu
3. Dobór urządzeń
4. Personel





Ekonomika przedsiębiorstwa

1. Wielkość spodziewanej sprzedaży
2. Koszty produkcji
3. Marża
4. Cena





Opakowanie i znakowanie

1. Dobór materiału opakowaniowego
2. Funkcjonalność
3. Estetyka
4. Informacje do klienta - etykieta





Próby przechowalnicze

1. Analiza właściwości fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych, estetyki w czasie składowania.
2. Ustalenie terminu przydatności do spożycia.





Wprowadzenie do obrotu

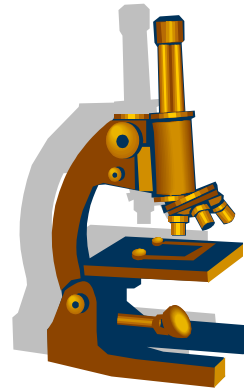
1. Dobór czasu i miejsca
2. Do jakiej grupy odbiorców dedykujemy produkt ?
3. Akcja informacyjna, promocyjna
4. Kanały dystrybucyjne





Udoskonalanie , modyfikacja – śledzenie rynku

1. Oczekiwania klientów
2. Analiza reklamacji
3. Informacje z rynku
4. Optymalizacja produkcji





Odpowiedzialność za produkt

ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia rozdz.VIII

Kto produkuje lub wprowadza do obrotu , szkodliwy dla zdrowia lub życia
człowieka środek spożywczy powszechnego spożycia podlega karze
grzywny lub pozbawienia wolności do lat 2 / środki specjalnego
przeznaczenia do lat 3/





Grupa Pfeifer & Langen
w Polsce

Dziękuję za uwagę

