

Koncepcja „od pola do stołu” – jak wybrać drób ze zdrowego chowu?

Jedną z kluczowych kwestii prawa żywnościowego w Unii Europejskiej jest koncepcja „od pola do stołu” (ang. „from farm to fork”). Jako jedna z naczelnych zasad została wprowadzona w UE już w 2002 roku (rozporządzenie nr 178/2002).

W praktyce zasada ta oznacza, że wszyscy uczestnicy włączeni w produkcję żywności są jednakowo zaangażowani i jednocześnie tak samo odpowiedzialni za jej bezpieczeństwo. Koncepcja „od pola do stołu” obejmuje szereg norm, dzięki którym możliwa jest produkcja bezpiecznego mięsa drobiowego na każdym etapie łańcucha żywnościowego. Działania mają swój początek na fermie drobiu, gdzie przykładą się szczególną wagę nie tylko do pochodzenia piskląt i hodowli zdrowych ptaków, ale również produkcji pasz i zabezpieczenia gospodarstw. Każde z nich znajduje się dodatkowo pod opieką weterynaryjną, a ich właściciele mają obowiązek przestrzegania zasad tzw. dobrostanu oraz stosowania tylko dozwolonych środków produkcji. Co więcej, właściciele są również zobligowani do prowadzenia stosownej dokumentacji, która jest kluczowa dla powiązania elementów łańcucha żywnościowego.

Kolejnym strategicznym elementem są wszystkie etapy uboju i przetwórstwa mięsa. Przy dostawie każda partia drobiu musi posiadać świadectwo zdrowia, potwierdzające zdrowotność ptaków. Dalsze postępowanie w zakładzie produkcyjnym musi odbywać się natomiast według specjalnych procedur i warunków opisanych w prawie unijnym oraz polskim, a także w specjalnych instrukcjach. Wymagania te mają odzwierciedlenie we wdrożonym w każdym zakładzie systemie HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli). System ten pozwala monitorować najważniejsze dla bezpieczeństwa zdrowotnego mięsa etapy produkcji i obliguje do podejmowania natychmiastowych działań naprawczych w przypadku ewentualnych odchyień. Niezależnie od systemu HACCP produkcja mięsa drobiowego jest na bieżąco nadzorowana przez niezależną od zakładu Inspekcję Weterynaryjną.

Stosowanie koncepcji „od pola do stołu” oznacza, że bezpieczeństwo żywności jest kwestią nie tylko kontroli na poziomie rzeźni lub przetwarzania żywności, jak pojmowano to tradycyjnie. Przeciwnie, system ten traktuje wszystkie ogniwa łańcucha żywnościowego jako jednakowo ważne oraz podkreśla potrzebę współpracy pomiędzy wszystkimi odpowiedzialnymi i zaangażowanymi podmiotami.

Produkcja bezpiecznego mięsa drobiowego w myśl podejścia „od pola do stołu” wymaga zapewnienia pełnej identyfikowalności, czyli możliwości śledzenia przemieszczania się i pochodzenia ptaków, żywności oraz pasz. Dlatego też na każdym jej etapie – produkcji paszy, gospodarstw, selekcji zwierząt czy stosowanych dodatków – zostały stworzone odpowiednie systemy umożliwiające prześledzenie całej drogi produktu od rozpoczęcia produkcji, aż do konsumenta.



Identyfikowalność jest realizowana w dwóch kierunkach: krok naprzód oraz krok wstecz. „Śledzenie” (ang. tracking) może być zdefiniowane jako zdolność do podążania ścieżką, jaką porusza się produkt od początku do interesującego nas etapu. Termin „śledzenie” jest używany do identyfikacji w każdym punkcie łańcucha dostaw producenta, dostawcy, a także informacji o surowcach w celu określenia przyczyny i źródła zagrożenia. Z kolei „odnajdywanie” (ang. tracing) to możliwość identyfikacji dalszej drogi mięsa drobiowego poprzez zrekonstruowanie historii wysyłki.

Dzięki realizowanej sprawnie od wielu lat zasadzie „od pola do stołu” polscy i europejscy konsumenci mogą być pewni, że mięso drobiowe i jego produkty są w pełni bezpieczne.

