

Odpowiedzialność za żywność

W przypadku ubezpieczeń odpowiedzialności cywilnej sama wartość fizycznie uszkodzonych rzeczy nie zawsze musi być jedynym kryterium ustalania wysokości należnego odszkodowania. – RAFAŁ ŁAGOWSKI

Co roku w okresie wakacyjnym docierają do nas medialne doniesienia o zatruciach pokarmowych spowodowanych spożyciem żywności, która mogła być przechowywana w niewłaściwych warunkach. Niejednokrotnie mogliśmy przeczytać, usłyszeć bądź zobaczyć w relacjach telewizyjnych historie zamkniętych z tego powodu kolonii letnich czy obozów. Obok tych doniesień w okresie wakacyjnym pojawiają się z kolei te, które dotyczą przerw w dostawie energii spowodowanych m.in. upałami. Niniejszy artykuł to studium przypadku, w którym występują oba te zjawiska.

Analizowany przypadek dotyczy podmiotu, który stwierdziwszy, że środki spożywcze przeznaczone do wprowadzenia do obrotu zostały poddane niekontrolowanemu oddziaływaniu czynnika termicznego, podjął decyzję o utylizacji całości towaru o łącznej wartości – bagatela – blisko 1 mln zł. Warta przedstawienia jest także argumentacja, którą posłużył się przedstawiciel klienta w rozmowach z ubezpieczycielem. Okazała się ona skuteczna, ponieważ ubezpieczyciel odpowiedzialności cywilnej przyjął odpowiedzialność za zaistniałe zdarzenie i wypłacił należne odszkodowania. Opisujący przypadek dotyczy firmy z branży spożywczej, wchodzącej w skład grupy kapitałowej kilku spółek, z których jedna zajmowała się transportem i logistyką. W ramach zaaranżowanego programu ubezpieczeniowego wszystkie spółki grupy objęte były m.in. ubezpieczeniem odpowiedzialności cywilnej rozszerzonym o pokrycie roszczeń wzajemnych podmiotów działających w ramach grupy oraz o pokrycie kosztów wycofania produktu.

NIEKONTROLOWANY WZROST TEMPERATURY

W trakcie jednego z weekendów na południu Polski doszło do rozległej awarii sieci elektroenergetycznej, skutkującej przerwaniem dostaw energii elektrycznej do znajdujących się na tym terenie baz logistycznych. Wskutek tego zdarzenia spółka przechowująca towary z ubezpieczonej grupy odnotowała wzrost tem-



Rafał Łagowski
jest dyrektorem
Departamentu
Obsługi Roszczeń
Ubezpieczeniowych
w Willis Towers Watson.

peratury powietrza w poszczególnych komorach chłodniczych magazynu środków spożywczych. Stało się tak pomimo zadziałania awaryjnych agregatów prądotwórczych zainstalowanych w magazynach, które – jak się później okazało – nie posiadały wystarczającej mocy. Wskutek awarii temperatury w magazynie środków spożywczych przekraczały dopuszczalne normy przez trzy dni. Powyższe zostało potwierdzone przez powołanego przez ubezpieczyciela zewnętrznego eksperta, który przybył na miejsce zdarzenia po weekendzie. W dniu oględzin ekspert stwierdził podwyższenie temperatur w pomieszczeniach chłodni o około pięć stopni Celsjusza oraz podwyższenie temperatury środków spożywczych o blisko trzy stopnie Celsjusza. **Łączna wartość produktów spożywczych poddanych oddziaływaniu podwyższonej temperatury wynosiła około 1 mln zł.** Przeprowadzone szczegółowe oględziny towaru wykazały, że w części środków spożywczych zaszły dostrzegalne w badaniu organoleptycznym zmiany mikrobiologiczne, kwalifikujące środki te do natychmiastowej utylizacji, natomiast około 80% towaru nie wykazywało znamion pogorszenia. Brak zmian mikrobiologicznych został następnie potwierdzony w specjalistycznym badaniu laboratoryjnym przeprowadzonym przez instytut oceniający jakość żywności. Pomimo pozytywnego wyniku badania laboratoryjnego oraz sprzeciwu powołanego przez ubezpieczyciela eksperta, grupa podjęła decyzję o utylizacji całości środków spożywczych. Jako broker reprezentujący klienta przed ubezpieczycielem stanęliśmy przed zadaniem przekonania ubezpieczyciela do uznania zasadności takiego działania oraz przyjęcia odpowiedzialności za zaistniałe zdarzenie.

USTALENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI

W celu ustalenia odpowiedzialności cywilnej za zaistniałe zdarzenie na początek analizie należało poddać łączące strony umowy oraz wynikające z nich obowiązki. Podmiot zajmujący się logistyką towarów łączyła ze spółką zajmującą się sprzedażą żywności umowa w sprawie świadczenia usług logistycznych. Istotną częścią tej umowy było zobowiązanie do właściwego przechowywania mrożonych i chłodzonych produktów spożywczych. Specyficzny charakter magazynowanych towarów wymagał stworzenia odpowiednich warunków do przechowywania ich w stanie niepogorszonym. W celu wykonania tego zobowiązania firma logistyczna wynajęła od podwykonawcy, profesjonalisty trudniącego się udostępnianiem baz logistycznych, odpowiednie pomieszczenia magazynowe. Podwykonawca ten w umowie najmu zagwarantował utrzymanie w tych pomieszczeniach odpowiednich warunków termicznych oraz serwisowania urządzeń do tego niezbędnych. Zgodnie z zawartą umową podwykonawca zobowiązał się m.in. do zapewnienia określonych temperatur w wynajmowanych komorach chłodniczych magazynu oraz do konserwacji, naprawy i wymiany wszelkich urządzeń, w tym urządzeń chłodni. Punktem wyjścia do przyjęcia przez ubezpieczyciela odpowiedzialności za zaistniałe zdarzenie było stwierdzenie, że szkoda powstała wskutek nienależytego wykonania zobowiązania przechowywania towaru przez spółkę odpowiadającą w ramach grupy za logistykę – art. 471 k.c. Broker wskazał, że podmiot ten zgodnie z art. 474 k.c. ponosił odpowiedzialność za działania swego podwykonawcy – dostawcy i operatora powierzchni magazynowych – jak za własne działania. Ubezpieczyciel w początkowej fazie rozmów o odpowiedzialności twierdził natomiast, że umowa przechowywania była wykonywana z należytą starannością, a przerwa w dostawie energii elektrycznej spowodowana awarią sieci energetycznej to okoliczność, za którą firma logistyczna odpowiedzialności nie ponosi, zwalniająca z odpowiedzialności na zasadzie określonej w art. 471 k.c. Broker podniósł wów-

czas, że zgodnie z art. 355 § 2 k.c. **należyta staranność dłużnika w zakresie prowadzonej przez niego działalności gospodarczej określać należy przy uwzględnieniu zawodowego charakteru tej działalności**. A zatem w przypadku profesjonalisty biorącego na przechowanie towary wrażliwe termicznie musi przewidywać on możliwość wystąpienia chwilowych przerw w dostawie energii elektrycznej bądź wystąpienia innych czynników mających wpływ na temperaturę przechowywanych produktów. Zobowiązanie swe będzie wykonywał z należyłą starannością tylko wtedy, gdy takie okoliczności przewidzi i będzie miał gotowe rozwiązania awaryjne mogące zapobiec zmianie temperatury powodującej uszkodzenie przechowywanych towarów. Istotą wszakże umowy przechowania jest zachowanie produktu oddanego na przechowanie w stanie nie pogorszonej – art. 835 k.c. Zapewnienie awaryjnych agregatów prądotwórczych o niewystarczającej mocy nie jest zatem działaniem z należyłą starannością. Powyższe wywody doprowadziły do uznania przez ubezpieczyciela odpowiedzialności za zaistniałe zdarzenie. Pozostało jeszcze do ustalenia, jaka jest faktyczna wartość szkody, i w konsekwencji – jaka jest wysokość należnego odszkodowania.

WARTOŚĆ SZKODY

W przypadku produktów mrożonych stan nie pogorszony produktu należy rozumieć szeroko, nie tylko jako uszkodzenie fizyczne rzeczy. Jest to także sytuacja, gdy produkt ulega rozmrożeniu i ponownie jest mrożony. Stan takiego produktu ulega pogorszeniu i powstaje ryzyko zaistnienia w nim zmian mogących odbić się na zdrowiu konsumentów. Firma, o której mowa, uznała, że produkt taki nie jest pełnowartościowy i nie może zostać sprzedany konsumentom. Musi ulec w całości zniszczeniu.

Decyzja ta została zakwestionowana przez niezależnego eksperta działającego na zlecenie ubezpieczyciela, który stwierdził, że nie istniała obiektywna konieczność utylizacji całości środków spożywczych wystawionych na działanie podwyższonej temperatury. Na tej podstawie ubezpieczyciel uznał początkowo, że odszkodowanie powinno odpowiadać jedynie wartości tych środków spożywczych, w których organoleptycznie stwierdzono zmiany mikrobiologiczne.

Z takim stanowiskiem nie zgadzał się ani klient, ani jego broker. W odpowiedzi została przedstawiona następująca argumentacja.

1. Przerwanie łańcucha chłodniczego

Sposób przechowywania środków spożywczych określa Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Kwestia ta została uregulowana w załączniku nr II dot. ogólnych wymogów higieny dla wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego – rozdział IX – przepisy odnoszące się do środków spożywczych. Zgodnie z punktem nr 5 powyższego rozdziału *Surowce, składniki, półprodukty i wyroby gotowe, które mogłyby sprzyjać wzrostowi chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzeniu się toksyn, muszą być przechowywane w temperaturach, które nie powodowałyby ryzyka dla zdrowia. Nie można naruszać łańcucha chłodniczego*. Przez łańcuch chłodniczy należy rozumieć procedurę zachowania niezmienności warunków termicznych, w jakich muszą się znajdować chłodzone lub głęboko mrożone produkty żywnościowe. Ogniwa łańcucha chłodniczego stanowią: pozyskiwanie surowca, produkcja, przechowywanie, transport chłodniczy oraz moment rozmrożenia gotowego produktu spożywczego przed konsumpcją. Oznacza to m.in., że produkt chłodzony lub mrożony powinien być składowany w odpowiedniej i określonej temperaturze. Narażenie produktu na wyjście z zakresu zalecanej temperatury w którymkolwiek z ogniw łańcucha chłodniczego może skutkować obniżeniem jakości produktu lub zepsuciem produktu. W opisywanym przypadku produkty spożywcze były narażone na wyjście z zakresu zalecanej temperatury przez okres trzech dni. Fakt ten implikuje konieczność uznania, że łańcuch chłodniczy został nie tylko naruszony, lecz przerwany. Stwierdzenie przerwania łańcucha chłodniczego było jedną z przesłanek, którą kierowano się, podejmując decyzję o utylizacji produktów spożywczych.

2. Żywność jako produkt niebezpieczny

Kwestia odpowiedzialności podmiotów działających na rynku spożywczym za szkody wyrządzone konsumentom uregulowana jest w sposób rygorystyczny w oderwaniu od zaistnienia winy takiego podmiotu. Zgodnie z art. 95 ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia *w przypadku szkody wyrządzonej przez środki spożywcze odpowiedzialność za tę szkodę ponosi podmiot działający na rynku spożywczym na zasadach określonych w przepisach kodeksu cywilnego dotyczących odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny*. Przesłankami odpo-

wiedzialności za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny są wyrządzenie szkody przez produkt niebezpieczny oraz istnienie adekwatnego związku przyczynowego między zdarzeniem wywołanym przez produkt niebezpieczny a szkodą. Zwolnienie z odpowiedzialności możliwe jest w sytuacji określonej w art. 449³ k.c., czyli wtedy, *gdy nie można było przewidzieć niebezpiecznych właściwości produktu, uwzględniając stan nauki i techniki w chwili wprowadzenia produktu do obrotu*. Wprowadzenie do obrotu środków spożywczych, co do których wiadomym było, że były wystawione na długotrwałe działanie czynnika termicznego przekraczającego dopuszczalny zakres temperatur, powoduje, że zwolnienie się z odpowiedzialności w tym wypadku byłoby niemożliwe. Podmiot wprowadzający do obrotu takie środki spożywcze, a w konsekwencji przejmujący ryzyko swojego klienta ubezpieczyciel, odpowiadałby za rozstrój oraz uszczerbek na zdrowiu, jaki produkty te mogłyby spowodować u konsumentów. Biorąc pod uwagę tendencje w wysokości kwot zasądzonych odszkodowań z powodu zaistnienia uszczerbku na zdrowiu można dojść do wniosku, że **zdarzenie powodujące rozstrój zdrowia kilkudziesięciu lub kilkuset osób wskutek spożycia wprowadzonych do obrotu niepełnowartościowych produktów spożywczych spowodować mogłoby konieczność wypłaty odszkodowań i zadośćuczynień przekraczających wartość tych towarów**. Ponadto, wystąpienie choćby jednego przypadku spowodowania rozstroju zdrowia u konsumenta pociągnęłoby za sobą konieczność wycofania wszystkich produktów z rynku i ich utylizacji. Skutki finansowe takiego zdarzenia (objętego ochroną ubezpieczeniową przez ubezpieczyciela) obejmowałyby zatem: wartość zutyliзовanych towarów, trudny do oszacowania koszt lokalizacji i wycofania z rynku stwarzających zagrożenie produktów spożywczych oraz wartość odszkodowań i zadośćuczynień dla konsumentów tych produktów.

3. Ryzyko powstania dalszych roszczeń kontrahentów

Wprowadzenie do obrotu produktów spożywczych, co do których wiadome było, że wystawione były na oddziaływanie temperatur przekraczających dopuszczalne wartości, mogło spowodować powstanie roszczeń ze strony kontrahentów – producentów konkretnych produktów żywnościowych – ubezpieczonych. **W przypadku pojawienia się w mediach informacji, że określony produkt spożywczy konkretnego producenta żywności spowodował u konsumentów**

rozstrój zdrowia, realna mogła stać się sytuacja utraty reputacji i zmniejszonego popytu na produkty spożywcze danego producenta żywności.

Ubezpieczeni, a tym samym ubezpieczyciel, mogliby w takiej sytuacji być narażeni na roszczenia dotyczące utraconych korzyści producentów żywności, będące następstwem zmniejszenia popytu na ich produkty żywnościowe wskutek przedostania się do konsumentów informacji o tym, że produkty danego producenta mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia. W przypadku takich roszczeń, dochodzonych w oparciu o art. 415 k.c., przesłankę winy polegającą na świadomym wprowadzeniu na rynek produktów, które mogłyby być groźne dla zdrowia, łatwo byłoby udowodnić. Taki hipotetyczny scenariusz jest realny, aczkolwiek trudno oszacować wartość utraconych korzyści, a tym samym odszkodowań, jakie z powodu takiego zdarzenia powinny być wypłacone.

DECYZJA TRUDNA, ALE RACJONALNA

Przytoczone powyżej argumenty wskazują, że decyzja ubezpieczonego o utylizacji zagrożonej żywności była jedyną racjonalną decyzją, która skutkowałą zapobieżeniu powstania dalszych roszczeń wynikających ze zdarzenia objętego ochroną ubezpieczeniową. Decyzja ubezpieczonego wpisała się obowiązek określony w art. 826 k.c., zgodnie z którym *w razie zajścia wypadku ubezpieczający zobowiązany jest użyć dostępnych mu środków w celu ratowania przedmiotu ubezpieczenia oraz zapobieżenia szkodzie lub zmniejszenia jej rozmiarów*. Przedstawione argumenty przekonały ubezpieczyciela do zawarcia ugody, na mocy której wypłacił odszkodowanie także za zutilizowane środki spożywcze, które nie wykazywały oznak pogorszenia. Opisany przypadek wskazuje, że w przypadku ubezpieczeń odpowiedzialności cywilnej sama wartość fizycznie uszkodzonych rzeczy nie zawsze musi być jedynym kryterium ustalania wysokości należnego odszkodowania. Ubezpieczyciel, ustalając wysokość odszkodowania, powinien brać pod uwagę ryzyko wystąpienia szkód następczych – czy to majątkowych, czy też osobowych. Z kolei *działania ubezpieczonych zapobiegające powstawaniu dalszych roszczeń wynikających ze zdarzenia objętego ochroną ubezpieczeniową zasługują na zrozumienie oraz akceptację – także finansową – ubezpieczycieli*. Ustalanie odpowiedzialności cywilnej za szkody wyrządzone przez produkt niebezpieczny, jakim jest żywność, wymaga z kolei znajomości regulacji szczególnych wynikających wprost z prawa polskiego bądź z transponowanego prawa europejskiego. □