



GABINET MARSZAŁKA SENATU

DIH-073-19(5)/11/KG

wpłynęło dn. 30.04.12.

nr 2059 podpis. Borusewicz

Warszawa, 27 04.2012

SEKRETARIAT
Biura Prac Senackich
Wpłynęło dn. 30.04.12
nr 3619 podpis. [signature]

Pan Bogdan Borusewicz
Marszałek Senatu
Rzeczypospolitej Polskiej

Szanowny Panie Marszałku,

Odpowiadając na oświadczenie Pana Senatora Krzysztofa Słonia złożone na 8 posiedzeniu Senatu w dniu 29 marca 2012 r. skierowane do Prezesa Rady Ministrów przekazane przy piśmie Pana Marszałka nr BPS/043-08-309/12 z dnia 4 kwietnia 2012 r., w sprawie przekazania informacji o działaniach mających na celu ochronę obywateli przed wprowadzeniem do obrotu na skalę masową produktów oraz substancji szkodliwych i toksycznych (w szczególności tzw. soli wypadowej oraz suszu jajecznego), mogących mieć negatywny wpływ na życie i zdrowie społeczeństwa oraz na wiarygodność polskich producentów żywności, działając z upoważnienia Prezesa Rady Ministrów po uzyskaniu stanowisk Ministra Zdrowia oraz Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, uprzejmie informuję, co następuje.

Na wstępie należy zaznaczyć, że rozwiązania prawne w zakresie bezpieczeństwa żywności w Polsce są analogiczne jak w całej Unii Europejskiej. Generalne reguły prawa żywnościowego zostały określone w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające 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).

Na podstawie przepisów ww. rozporządzenia, co do zasady, za bezpieczeństwo środków spożywczych wprowadzanych do obrotu odpowiada producent i każdy następny podmiot wprowadzający żywność do obrotu w zakresie swojej działalności. Tylko żywność bezpieczna może być oferowana konsumentom. Aby spełnić ten warunek podmioty zajmujące się produkcją i dystrybucją żywności muszą przestrzegać bardzo rygorystycznych i szczegółowych wymagań prawa żywnościowego. Nadzór nad przestrzeganiem przez przedsiębiorców przepisów prawa żywnościowego w zakresie bezpieczeństwa został powierzony organom urzędowej kontroli żywności podległym Ministrowi Zdrowia (Państwowa Inspekcja Sanitarna) oraz Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju

Wsi (Inspekcja Weterynaryjna i Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa). Choć nie jest to przedmiotem niniejszej sprawy dodam, że należy odróżnić zagadnienie bezpieczeństwa żywności od nadzoru nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych, co zostało powierzone Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych podległej Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Inspekcji Handlowej podległej Prezesowi Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, przy czym Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych nadzór ten sprawuje w miejscu produkcji tych artykułów a Inspekcja Handlowa - w obrocie detalicznym.

Urzędowe kontrole żywności przeprowadzane są na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego począwszy od produkcji pierwotnej poprzez przetwarzanie, paczkowanie aż do oferowania konsumentowi finalnemu i obejmują sprawdzanie przestrzegania całego prawa żywnościowego. Urzędowa kontrola żywności w Polsce została zorganizowana i funkcjonuje w sposób zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu (WE) Nr 882 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (DZ.U. L 191/1 z 30.04.2004 r.), co potwierdziły liczne audyty przeprowadzone przez Komisję Europejską.

Jak wcześniej zostało zaznaczone za bezpieczeństwo żywności odpowiada producent oraz dalsze podmioty uczestniczące w obrocie żywnością w zakresie swojej działalności i to one obowiązane są wprowadzić odpowiednie systemy oparte między innymi na analizie zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP), aby ostatecznemu konsumentowi oferowana była żywność bezpieczna i zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego. Odpowiedzialność podmiotów dotyczy również utworzenia systemów i procedur umożliwiających identyfikację i weryfikację dostawców środków spożywczych lub substancji dodatkowych, które mają być dodane do żywności w procesie produkcji.

Działania urzędowej kontroli żywności polegają na prowadzeniu kontroli (wyrwykowych) a także monitoringu. Stały nadzór prowadzony jest jedynie w rzeźniach przez Inspekcję Weterynaryjną, natomiast w pozostałych zakładach urzędowe kontrole prowadzone są w oparciu o analizę ryzyka oraz w każdym momencie kiedy organ uzna za stosowne lub konieczne. Jeżeli w trakcie kontroli zostanie stwierdzone, że żywność nie spełnia wymagań w zakresie bezpieczeństwa, organy te mogą podjąć decyzję o wycofaniu jej z obrotu, a nawet zniszczeniu.

W ramach prowadzonego nadzoru nad bezpieczeństwem żywności od 2003 roku w Głównym Inspektoracie Sanitarnym opracowywany jest corocznie jednolity ramowy „Plan pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla

Państwowej Inspekcji Sanitarnej”. Obejmuje on urzędową kontrolę i monitoring żywności pochodzenia niezwierzęcego produkowanej i wprowadzanej do obrotu oraz produktów pochodzenia zwierzęcego znajdujących się w handlu detalicznym. Do badań pobierane są próbki produktów krajowych, produktów pochodzących z obszaru Unii Europejskiej oraz próbki produktów z krajów trzecich (spoza Unii Europejskiej). Próbki pobierane są z obrotu detalicznego i hurtowego, w zakładach przemysłu spożywczego i zakładach żywienia zbiorowego, a w przypadku produktów z importu, również na granicy. Jak wynika z informacji przekazanych Prezesowi UOKiK, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach realizacji ww. planu pobrały do badań: w 2009 r. ok. 84 300 próbek, w 2010 r. ok. 75 700 próbek, w 2011 r. ok. 76 000 próbek, w 2012 r. zaplanowano do zbadania 78 112 próbek. Próbki w zależności od rodzaju żywności badane są w następujących kierunkach: pozostałości pestycydów, metali szkodliwych dla zdrowia (ołów, kadm, arsen, rtęć, cyna, glin), azotanów, 3-MCPD, zanieczyszczeń mikrobiologicznych, mikotoksyn, histaminy, metanolu i cyjanowodoru, dozwolonych substancji dodatkowych, parametrów czystości substancji dodatkowych i rozpuszczalników ekstrakcyjnych, GMO, skażeń promieniotwórczych, środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, jodu w soli kuchennej, żywność wzbogacaną, materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, WWA, furanu, izomerów trans kwasów tłuszczowych, akryloamidu, glutenu, innych parametrów (ocena organoleptyczna, zanieczyszczenia biologiczne i fizyczne, znakowanie). Do badań pobierane są próbki ze wszystkich kategorii środków spożywczych zarówno pochodzenia zwierzęcego jak i niezwierzęcego w tym także soli spożywczej i produktów jajecznych.

Ponadto przez Inspekcję Weterynaryjną realizowany jest, corocznie aktualizowany przy udziale Państwowego Instytutu Weterynaryjnego - Państwowego Instytutu Badawczego (PIWet-PIB), „Krajowy plan badań kontrolnych pozostałości biologicznych, chemicznych i pozostałości leczniczych u zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego”. Inspekcja Weterynaryjna pobiera próbki do badań od świń, bydła, koni, owiec, drobiu (kury, kurczęta, indyki, kaczki, gęsi), ryb, królików, zwierząt łownych oraz próbki produktów pochodzenia zwierzęcego. Zakres prowadzonych badań obejmuje łącznie ponad 220 związków od zakazanych do stosowania substancji o charakterze anabolicznym z grupy A (hormony, tyreostatyki) do weterynaryjnych produktów leczniczych i zanieczyszczeń środowiskowych (metale, pestycydy) zaliczanych do grupy B. Równolegle prowadzony jest również „Krajowy program badań kontrolnych dioksyn, furanów, dioksynopodobnych i niedioksynopodobnych PCB u zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego”. Próbki pobierane są przez Inspekcję Weterynaryjną z produktów pochodzenia zwierzęcego na

etapie poprzedzającym handel detaliczny, takich jak mięso i produkty mięsne, mięso ryb, surowe mleko i produkty mleczne, jaja, a badania wykonywane są w krajowym laboratorium referencyjnym PIWet-PIB w Puławach.

Badania w ramach programu pozostałości biologicznych, chemicznych i pozostałości leczniczych u zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego, wykonywane są w laboratoriach urzędowych i w laboratorium referencyjnym - PIWet-PIB w Puławach. Wyniki za cały rok przesyłane są do Komisji Europejskiej. Każdorazowo w przypadku stwierdzenia wyniku niezgodnego organy Inspekcji Weterynaryjnej podejmują działania mające na celu określenie przyczyny wystąpienia niezgodności.

Wyniki badań próbek pobranych w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności są odnoszone do obowiązujących przepisów prawnych. Należy podkreślić, że - jak wynika z danych uzyskanych przez Prezesa UOKiK - badane w kraju i za granicą próbki żywności w zdecydowanej większości nie wskazują na nieprawidłowości w zakresie wymogów dotyczących żywności znajdującej się w obrocie. W momencie wykrycia zagrożenia organy urzędowej kontroli żywności natychmiast podejmują właściwe działania w celu wycofania niebezpiecznej żywności z obrotu i przeprowadzają postępowania wyjaśniające zmierzające do wyeliminowania źródła powstałego zagrożenia.

W odniesieniu do ostatnich przypadków dotyczących wykorzystywania soli technicznej czy produkcji proszku jajecznego oraz działań podejmowanych przez organy urzędowej kontroli żywności uprzejmie informuję, że Inspekcja Weterynaryjna, co do zasady, nadzoruje zakłady produkujące żywność pochodzenia zwierzęcego, zaś Państwowa Inspekcja Sanitarna - podmioty zajmujące się handlem detalicznym wszystkimi kategoriami żywności produkcją żywności pochodzenia niezwierzęcego. Podmioty produkujące bądź dystrybuujące sól spożywczą nadzoruje Państwowa Inspekcja Sanitarna, zaś używające tę sól w produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego Inspekcja Weterynaryjna. W tym miejscu należy podkreślić, że zakres kompetencji organów urzędowej kontroli żywności nie obejmuje podmiotów nielegalnie działających na rynku. Tego rodzaju działalnością zajmują się organy ścigania, które w każdym przypadku mogą zwrócić się o pomoc do organów urzędowej kontroli żywności, tak jak miało to miejsce w przypadku soli technicznej i suszu jajecznego.

Stosownie do danych przekazanych Prezesowi UOKiK przez Ministra Zdrowia, po otrzymaniu informacji o nieprawidłowościach w obrocie zafałszowaną solą Główny Inspektorat Sanitarny podjął w trybie natychmiastowym działania mające na celu zidentyfikowanie i ustalenie stopnia zagrożenia dla życia i zdrowia konsumentów, w tym w

pierwszej kolejności, stosując zasadę ostrożności, o której mowa w artykule 7 Rozporządzenia (WE) nr 178/2002, znajdujące się w obrocie partie podejrzanej soli i produktów spożywczych z jej udziałem zostały zabezpieczone i wstrzymane od obrotu do czasu uzyskania wyników badań, a następnie dokonano analizy ryzyka i oceny bezpieczeństwa podejrzanej soli i produktów z jej udziałem. Zabezpieczone wcześniej partie produktów po weryfikacji dopuszczono do obrotu albo wycofano z obrotu i przeznaczono do zniszczenia. Jak wynika z materiałów przekazanych przez Ministra Zdrowia, do dnia 16 kwietnia 2012 r. organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadziły 19 544 kontrole w związku z wprowadzeniem soli technicznej jako soli spożywczej. Zabezpieczono 470 863,66 kg soli (peklującej, kamiennej, warzonej, spożywczej) oraz 255 438,06 kg produktów spożywczych (m.in. cebula solona w beczkach, kapusta kiszona, ogórki konserwowe, przyprawy, pieczywo, paprykarz wegetariański, pierogi, gołąbki, zapiekanki). Wycofano z obrotu 112 072,11 kg soli oraz 3 976,31 kg produktów spożywczych. Do badań pobrano 699 próbek. Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, na podstawie przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego, dopuściły ponownie do obrotu handlowego 101 724,81 kg soli i produktów spożywczych. W związku z tym, że wyniki 103 próbek soli (na 699 pobranych) wskazywały na zafalszowanie tego produktu, a przeprowadzone badania w kierunku oceny bezpieczeństwa i ocena dokonana przez ekspertów nie wskazywały na zagrożenie dla życia i zdrowia konsumentów Główny Inspektor Sanitarny przekazał sprawę Głównemu Inspektorowi Jakości Handlowej Artykułów Rolno -Spożywczych według kompetencji do dalszego prowadzenia w oparciu o przepisy ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Zgodnie z informacjami przekazanymi przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych dotychczas przeprowadziła 120 kontrole pochodzenia soli stosowanej do produkcji kontrolowanych artykułów rolno-spożywczych. W ramach podjętych czynności sprawdzano wszystkie zastane partie soli w każdym z kontrolowanych podmiotów. W wymienionym okresie nie stwierdzono stosowania soli przemysłowej.

Z uzyskanych przez Prezesa UOKiK materiałów wynika, że w ścisłej współpracy z Państwową Inspekcją Sanitarną działania prowadziła również Inspekcja Weterynaryjna weryfikując pochodzenie soli używanej w zakładach produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego, a także Inspekcja Handlowa współpracując z terenowymi jednostkami Państwowej Inspekcji Sanitarnej przy identyfikacji podejrzanych partii produktów na etapie obrotu detalicznego.

Stosownie do danych przekazanych Prezesowi UOKiK - wbrew formułowanym obiegowym opiniom - można stwierdzić, że wprowadzona do obrotu sól techniczna i środki

spożywcze z jej udziałem, jak ustalili eksperci, nie stwarzała zagrożenia dla życia i zdrowia konsumentów, jednakże była środkiem zafałszowanym i jako taka również nie powinna być oferowana konsumentom, ani też używana w produkcji żywności. Należy nadmienić, że ocena ryzyka opracowana została przez Państwowy Instytut Weterynaryjny oraz Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny, natomiast opinie zostały sporządzone przez: Krajowego Konsultanta w dziedzinie Toksykologii Klinicznej i profesora z Zakładu Technologii Mięsa SGGW. Oceny ryzyka i opinie ekspertów w podsumowaniu są zbieżne i stwierdzają, że ujawniona obecność siarczanu sodu oraz żelazocyjanku potasu w soli technicznej nie stanowiły zagrożenia dla zdrowia konsumentów. Również w ostatecznej ocenie ryzyka, przeprowadzonej przez niezależne jednostki naukowe oraz ekspertów a także na podstawie wnikliwej analizy pełnej dokumentacji, w tym wyników badań przeprowadzonych przez biegłych ekspertów wyznaczonych przez Prokuraturę Okręgową w Poznaniu prowadzącą śledztwo w tej sprawie, potwierdzony został brak bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia ludzi związany z ewentualnym spożyciem środków spożywczych wyprodukowanych z użyciem soli wypadowej. Warto dodać, iż została wysłana stosowna informacja, do Centralnego Punktu Kontaktowego Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) w Brukseli, który także nie uznał przedmiotowych produktów za środki spożywcze niebezpieczne.

W odniesieniu do nieprawidłowości w zakresie obrotu proszkiem jajecznym, o czym także była mowa w oświadczeniu Pana Senatora Krzysztofa Słonia, należy zaznaczyć, że produkcja tego produktu była nielegalna, gdyż wytwarzające ten produkt podmioty nie znajdowały się pod nadzorem właściwych organów Inspekcji Weterynaryjnej. W takiej sytuacji kompetencje do ścigania tego typu zdarzeń należały do Prokuratury i Policji. W tej sprawie nieprawidłowości dotyczyły przede wszystkim niewłaściwej jakości jaj używanych do produkcji suszu jajecznego oraz warunków sanitarno-higienicznych panujących w zakładzie, w którym prowadzono tę produkcję.

Główny Inspektorat Weterynarii poinformował, że produkty wytworzone z udziałem kwestionowanego proszku jajecznego są wycofywane z obrotu na podstawie art. 14 rozporządzenia 178/2004. Wycofywanie dotyczy produktów będących w dacie przydatności do spożycia, bo tylko takie mogą się znajdować na rynku w ramach sprzedaży konsumentowi końcowemu. Towar przeterminowany nie może być przeznaczony do spożycia przez ludzi. Takie podejście jest stosowane wobec każdego produktu wytworzonego z udziałem kwestionowanego proszku jajecznego, bez względu na to, czy został on wprowadzony na rynek innego państwa członkowskiego, czy też na rynek

krajowy. Jest to podyktowane tym, że proszek ten pochodził z nielegalnej produkcji, a zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U.UE L z 30.4.2004, Nr 139, s. 55 z późn. zm.) żywność pochodzenia zwierzęcego wprowadzana do obrotu musi być wyprodukowana w zakładach posiadających zatwierdzenie do takiej produkcji.

W dniu 15 lutego 2012 r. Główny Inspektor Sanitarny otrzymał z Prokuratury Rejonowej w Kaliszu pismo w sprawie śledztwa prowadzonego w związku z nieprawidłowościami zaistniałymi przy produkcji:

- 1) suszu jajecznego przez firmę FHU VIGA, 62-814 DOJUTRÓW 1B - weterynaryjny numer identyfikacyjny 30071502 i FIRMĘ HANDLOWO PRODUKCYJNĄ "OVOMAR" MARCIN KUBIK 62-814 DOJUTRÓW 1E - weterynaryjny numer identyfikacyjny 30071503, będących pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej,
- 2) żywności produkowanej na bazie tego suszu.

Prokurator prowadzący śledztwo zwrócił się z prośbą o pomoc organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w czynnościach wykonywanych przez Policję w związku z prowadzonym śledztwem.

W związku z odtajnieniem części informacji przez Prokuraturę, Krajowy Punkt Kontaktowy RASFF w Głównym Inspektoracie Sanitarnym we współpracy z Podpunktem Krajowego Punktu Kontaktowego w Głównym Inspektoracie Weterynarii, przygotował powiadomienie informacyjne do Komisji Europejskiej o numerze 2012.0414, które KE udostępniła wszystkim Państwom Członkowskim w dniu 16 marca 2012 r. Za pośrednictwem systemu RASFF na bieżąco są przekazywane kolejne informacje w sprawie.

Minister Zdrowia przekazał Prezesowi UOKiK informację, że do dnia 16 kwietnia 2012 r. organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadziły 7 680 kontroli, głównie w piekarniach, ciastkarniach, cukierniach, zakładach cukierniczych, wytwórniach makaronu, hurtowniach spożywczych, wytwórniach majonezu, wytwórniach lodów, sklepach spożywczych, lokalach gastronomicznych, zakładach żywienia zbiorowego/restauracjach, zakładach konfekcjonowania, zakładach garmażeryjnych, stołówkach szkolnych. W trakcie tych działań zabezpieczono 17 087,75 kg suszu jajecznego (mieszanki piekarniczej, proszku jajowego, jaj w proszku itp.) oraz 88 076,65 kg żywności, która została wyprodukowana przy użyciu suszu jajecznego. Do chwili obecnej zabezpieczono m.in.: makarony, kluski śląskie, ciastka, ciasta drożdżowe, gofry, pączki, krakersy, koncentraty ciast i kremów, nadzienie twarogowe, naleśniki, uszka z kapustą i grzybami, uszka z mięsem, grzanki, suchary, bułkę tartą, andruty suche. Ponadto

z informacji przekazanych przez wojewódzkie stacje sanitarno-epidemiologiczne wynika, że Policja zabezpieczyła 94 500 kg wyrobów cukierniczych, 54 823,80 kg produktów oraz 16 008,78 kg i 41,5 l suszu jajecznego, żółtek w proszku, proszku jajowego i mieszanki piekarniczej. Prokuratura na terenie woj. opolskiego zabezpieczyła 270 kg suszu jajecznego, a organy Inspekcji Weterynaryjnej zabezpieczyły w woj. podlaskim 500 kg suszu. Z informacji przekazanych Głównemu Inspektorowi Sanitarnemu przez Prokuraturę Okręgową w Ostrowie Wielkopolskim wynika, że w wyprodukowanym proszku jajecznym, według stwierdzenia Głównego Inspektoratu Weterynarii, nielegalnie wykryto obecność bakterii Enterobacteriaceae w ilości wielokrotnie przekraczającej dopuszczalną normę. Ponadto organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej pobrały 819 próbek suszu jajecznego i produktów pochodnych do badań laboratoryjnych w kierunku Enterobacteriaceae i Salmonella. W dotychczas zbadanych w laboratoriach Państwowej Inspekcji Sanitarnej produktach (suszu jajecznym oraz produkty pochodne) z podejrzanego produkcji wykrywano podwyższoną liczbę bakterii Enterobacteriaceae (492 próbek) lub nie odnotowywano wzrostu bakterii w próbkach (297 próbek), część próbek jest jeszcze w trakcie badań. Ponadto stwierdzono chorobotwórcze bakterie Salmonella w 42 badanych próbkach.

Zgodnie z opinią ekspertów reprezentujących Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny przekroczenie dopuszczalnego limitu Enterobacteriaceae świadczy o nieprzestrzeganiu zasad higieny podczas procesu produkcyjnego. Jednakże, zgodnie z wymaganiami mikrobiologicznymi zawartymi w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U.UE L z 22.12.2005 r. Nr 338, s. 1 z późn. zm.), liczby Enterobacteriaceae, która jest zaliczana do tzw. „kryteriów higieny procesu”, nie należy odnosić do gotowych wyrobów. Zdaniem NIZP-PZH produkty jajeczne, w których stwierdzono podwyższony poziom Enterobacteriaceae, nie powinny stanowić zagrożenia mikrobiologicznego, jeżeli były poddane procesom technologicznym, uwzględniającym odpowiednią obróbkę cieplną.

Prokuratura Okręgowa w Ostrowie Wielkopolskim poinformowała, że badaniem próbek proszku jajecznego zabezpieczonego na terenie całego kraju zajmuje się Laboratorium PIWet-PIB w Puławach. Badania obejmują również zawartość między innymi substancji hamujących z grupy B1 (antybiotyki) i B2B (kokcydiostatyki) oraz dioksyn. Ze strony organów urzędowej kontroli żywności koordynującą rolę w przedmiotowej sprawie posiada Inspekcja Weterynaryjna, natomiast Państwowa Inspekcja Sanitarna współpracuje zarówno z organami IW jak i Prokuraturą.

Na marginesie należy zauważyć, że stosownie do obowiązującego prawa, Prezes UOKiK jest organem właściwym w zakresie ochrony konkurencji i konsumentów, przy czym wykonuje swoje obowiązki stosownie do ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. Nr 50, poz. 331 z późn. zm.) a także przepisów szczególnych. Jednym z przepisów szczególnych jest ustawa z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej (Dz.U. z 2009 r. Nr 151, poz. 1219 z późn. zm.), na podstawie której Prezes UOKiK kieruje działalnością Inspekcji Handlowej, właściwej m.in. - jak podkreślono wyżej - w zakresie kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Należy przy tym podkreślić, że jakość handlowa to cechy artykułu rolno-spożywczego w zakresie technologii produkcji oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi. W związku z powyższym, w sytuacji, kiedy zagadnienie jest przedmiotem oceny pod kątem kryteriów sanitarnych lub weterynaryjnych - tak jak miało to miejsce w przypadku soli wypadowej i suszu jajecznego - kwestia jakości handlowej nie jest rozpatrywana.

Reasumując należy podkreślić, że na podstawie informacji uzyskanych od Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Ministra Zdrowia można stwierdzić, że prowadzone corocznie wielokierunkowe badania pozostałości chemicznych, mikrobiologicznych i innych zanieczyszczeń w żywności pozwalają ocenić ją jako bezpieczną dla konsumenta, a realizowane przez organy urzędowej kontroli żywności program badań kontrolnych o których mowa wyżej na bieżąco dostosowywane są do wymagań Komisji Europejskiej i gwarantują Polsce pełny dostęp do światowych rynków żywności. Jednocześnie działania polskich służb inspekcyjnych są pozytywnie oceniane przez służby kontrolne Komisji Europejskiej, tj. FVO (Biuro ds. Żywności i Weterynarii). Wszystkie działające na terytorium Polski służby zaangażowane w proces nadzoru nad jakością i bezpieczeństwem żywności aktywnie ze sobą współpracują celem zapewnienia skutecznej ochrony zdrowia i interesów konsumentów.

2 powierzenie,


Do wiadomości:

Kancelaria Prezesa Rady Ministrów

Departament Spraw Parlamentarnych