



2012 -04- 3 0

Warszawa, dnia

MINISTER ZDROWIA

GIS-BI-070-56-2/LJ/12

SEKRETARIAT
Biura Prac Senackich
Wpłynęło dn. 10.05.12
nr. 3961 podpis. M

GABINET MARSZAŁKA SENATU

wpłynęło dn. 9.05.12.
nr. 2186 podpis. Borusewicz*Podp. M. Lenioka
Określenie 09.05.12***Pan
Bogdan Borusewicz
Marszałek Senatu
Rzeczypospolitej Polskiej***Szanowny Panie Marszałku*

W odpowiedzi na przesłane przy piśmie z dnia 4 kwietnia 2012 r. znak: BPS/043-08-316/12 wspólne oświadczenie Panów: Grzegorza Wojciechowskiego i Przemysława Błaszczyka, Senatorów Rzeczypospolitej Polskiej, złożone na 8. posiedzeniu Senatu RP w dniu 29 marca 2012 r., uprzejmie informuję, co następuje.

Urzędowa kontrola żywności i monitoring

Za bezpieczną uznaje się żywność, która spełnia wymagania określone w przepisach prawnych. Nadzór nad przestrzeganiem przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności – w odniesieniu do produktów pochodzenia niezwierzęcego – sprawuje Minister Zdrowia, a w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego sprawuje Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi poprzez podległe im organy.

Podmioty produkcji lub obrotu żywnością są obowiązane do spełniania wymagań ustanowionych w przepisach prawa żywnościowego. Z przepisów tych wynika szereg obowiązków dla przedsiębiorców produkujących i wprowadzających do obrotu żywność, w tym dotyczących przestrzegania wymagań higieniczno-sanitarnych.

Żywność znajdująca się w obrocie nie może być niebezpieczna dla zdrowia i życia człowieka, a odpowiedzialność za jej bezpieczeństwo ponosi przedsiębiorca. Wynika to z art. 14 i 17 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające 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).

Przedsiębiorcy, jako odpowiedzialni za bezpieczeństwo produktu, zobowiązani są do wprowadzenia systemu wewnętrznej kontroli, której celem jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności.

Jednym z narzędzi umożliwiających zapewnienie, że spełnione są ww. wymagania jest stosowana przez przedsiębiorcę procedura oparta na zasadach systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP). System ten ukierunkowany jest na likwidację przyczyn zagrożeń dla jej bezpieczeństwa poprzez monitorowanie na każdym etapie produkcji lub obrotu punktów krytycznych, wyznaczonych ze względu na możliwe na danym etapie wystąpienie zagrożenia zanieczyszczenia żywności.

Producent, który jest obowiązany zapewnić, że wyprodukowane przez niego i wprowadzane do obrotu środki spożywcze są bezpieczne, kontroluje dostawców surowców, ustala zakres i częstotliwość badań surowców oraz zakres i częstotliwość badań wyrobów gotowych. Producent, jako odpowiedzialny za produkt, musi mieć pewność, że zarówno surowce, które otrzymuje jak i gotowe produkty spełniają wymagania zdrowotne zawarte w przepisach prawnych oraz w opracowanych dokumentach zakładowych, powinien więc monitorować ich jakość na podstawie opracowanych dla danego zakładu procedur.

W przypadku surowców, dla których w ustawodawstwie brak szczegółowych limitów zawartości zanieczyszczeń, a tak jest w przypadku soli, producent lub inny podmiot odpowiedzialny za produkt (np. zakład konfekcjonowania), powinien kierować się zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeniu (WE) nr 178/2002, przeprowadzić ocenę ryzyka i ustalić wewnętrzne limity zawartości zanieczyszczeń pozwalające na utrzymanie pełnego bezpieczeństwa. Ustawa z dnia 12 września 2002 r. o normalizacji wprowadziła obligatoryjność stosowania Polskich norm, to w dalszym ciągu można stosować je na zasadzie dobrowolności, a na ich podstawie tworzyć normy zakładowe.

Spełnianie przez środki spożywcze obowiązujących wymagań jest kontrolowane przez organy urzędowej kontroli żywności, Państwową Inspekcję Sanitarną oraz Inspekcję Weterynaryjną, zgodnie z ustawowymi kompetencjami. Kontrole mają charakter wrywkowy zgodnie z opracowanym przez Głównego Inspektora Sanitarnego dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej dokumencie pn. MANCP. W ramach raportowania z realizacji MANCP znajdują się m.in. informacje dot. przeprowadzanych w danym roku kontroli urzędowych. Raport ten jest wysyłany corocznie do Komisji Europejskiej. Jeżeli w trakcie kontroli zostanie

stwierdzone, że żywność nie spełnia wymagań w zakresie bezpieczeństwa organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej mogą podjąć decyzję o wycofaniu jej z obrotu, a nawet zniszczeniu.

Od 2003 roku w Głównym Inspektoracie Sanitarnym opracowywany jest także 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. Pobieranie próbek do badań odbywa się zgodnie z polskimi i europejskimi aktami prawnymi.

Do badań pobierane są próbki produktów krajowych, produktów pochodzących z terenu 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.

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 badane są w następujących kierunkach: pozostałości pestycydów, metali szkodliwych dla zdrowia (ołów, kadm, arsen, rtęć, cyna, glin), azotanów, 3-MCPD (3-monochloropropano-1,2-diol), 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, żywności wzbogaconej, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, WWA (Wielopierścieniowe Węglowodory Aromatyczne), furanu, izomerów trans kwasów tłuszczowych, akryloamidu, glutenu, innych parametrów (ocena organoleptyczna, zanieczyszczenia biologiczne i fizyczne, znakowanie).

Do badań pobierane są próbki z następujących grup środków spożywczych:

- mięso, podroby i produkty mięsne;
- drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i produkty jajeczne;
- ryby, owoce morza i ich przetwory;

- mleko i przetwory mleczne;
- ziarno zbóż i przetwory zbożowo – mączne;
- wyroby cukiernicze i ciastkarskie;
- cukier i inne;
- miód i produkty pszczelarskie;
- orzechy, w tym arachidy;
- warzywa (w tym strączkowe), przetwory i produkty warzywne;
- owoce, przetwory i produkty owocowe;
- grzyby, przetwory i produkty grzybowe;
- drożdże;
- napoje alkoholowe;
- ocet;
- wody mineralne i napoje bezalkoholowe;
- tłuszcze roślinne;
- ziarna roślin oleistych;
- koncentraty spożywcze;
- majonezy, musztardy, sosy;
- zioła, przyprawy;
- kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe;
- wyroby garmazeryjne i kulinarne;
- środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego w tym nowa żywność;
- suplementy diety;
- substancje dodatkowe i rozpuszczalniki ekstrakcyjne;
- materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością;
- sól spożywcza i jej zamienniki.

Wyniki badań próbek pobranych w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności są odnoszone do obowiązujących przepisów prawnych. Należy podkreślić, że badane w kraju i za granicą próbki żywności w zdecydowanej większości nie wskazują na nieprawidłowości w zakresie wymogów dot. 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 w celu wyeliminowania źródła powstałego zagrożenia.

Informacja w sprawie działań dot. wprowadzenia do obrotu soli o przeznaczeniu technicznym

Niezwłocznie po otrzymaniu informacji o zastosowaniu w produkcji środków spożywczych soli technicznej jako soli spożywczej przez dwie firmy z województwa kujawsko – pomorskiego i jedną firmę z województwa wielkopolskiego Główny Inspektor Sanitarny:

- wydał polecenie Państwowym Wojewódzkim Inspektorom Sanitarnym w Poznaniu i Bydgoszczy bezzwłocznego przekazania list dystrybucji soli z podejrzanych zakładów do wszystkich Państwowych Wojewódzkich Inspektorów Sanitarnych oraz do wiadomości do Głównego Inspektoratu Sanitarnego bezzwłocznie po udostępnieniu list przez organy ścigania;
- zwrócił się do wszystkich Państwowych Wojewódzkich Inspektorów Sanitarnych o przeprowadzenie kontroli w zakładach produkcji żywności, zamieszczonych na listach dystrybucji, przekazanych przez Państwowych Wojewódzkich Inspektorów Sanitarnych w Poznaniu i Bydgoszczy (po ich otrzymaniu od organów ścigania), które to zakłady otrzymały zafałszowaną sól i istnieje prawdopodobieństwo zastosowania jej w procesie technologicznym;
- zwrócił się do Kierownika Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego - Państwowym Zakładzie Higieny o opinię merytoryczną dotyczącą szacowania ryzyka dla zdrowia konsumentów dot. zanieczyszczeń znajdujących się w soli technicznej oraz o zajęcie stanowiska odnośnie monitoringu zjawiska poprzez m. in. badania odróżniające sól techniczną od soli spożywczej, które powinny być przeprowadzone przez laboratoria Wojewódzkich Stacji Sanitarnej Epidemiologicznych. Ponadto wnioskował o określenie liczby próbek soli spożywczej oraz soli peklującej w opakowaniach jednostkowych, które powinny być pobrane do badań laboratoryjnych w poszczególnych województwach;
- wystąpił do Głównego Lekarza Weterynarii o informację, czy organy Inspekcji Weterynaryjnej pobierały do badań laboratoryjnych próbki mieszanek peklujących, które mogą być zafałszowane solą techniczną, wytwarzanych w zakładach nadzorowanych przez Inspekcję Weterynaryjną lub zakupionych przez te zakłady lub czy takie badania są planowane oraz w jakim zakresie;
- wydał polecenie, uzupełniająco do wcześniejszych zaleceń, Państwowym



Wojewódzkim Inspektorom Sanitarnym, podjęcia następujących działań w trybie nadzoru: sprawdzenie w obrocie, w szczególności hurtowym, obecności soli spożywczej lub peklującej wprowadzonych do obrotu przez zakłady objęte postępowaniem prokuratorskim, zastosowanie nakazu zabezpieczenia i wstrzymania obrotu tymi produktami do czasu uzyskania wyników badań stosując zasadę ostrożności, o której mowa w artykule 7 Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r.;

- wystąpił do Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, jako organu nadzorującego działanie Państwowej Inspekcji Handlowej, o przekazanie informacji na temat podjętych działań, bowiem zaistniał proceder dot. fałszowania żywności;
- wysłał stosowną informację, odpowiadając na konkretne zapytanie Centralnego Punktu Kontaktowego Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) w Brukseli, podkreślając przestępczy charakter wydarzenia. Wyjaśnienie zostało przyjęte przez Centralny Punkt Kontaktowy RASFF. Na bieżąco są przekazywane kolejne informacje w sprawie;
- Główny Inspektor Sanitarny otrzymał opracowane przez Państwowy Instytut Weterynaryjny oraz Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, a także Krajowy Konsultanta w dziedzinie Toksykologii Klinicznej oraz Prof. dr hab. Andrzej Pisula z Zakładu Technologii Mięsa SGGW przekazali wstępne oceny ryzyka i opinie, które w podsumowaniu są zbieżne i stwierdzają, że obecność siarczanu sodu oraz żelazocyjanku potasu w soli wypadowej nie stanowią zagrożenia dla zdrowia konsumentów. Również w przeprowadzonej przez niezależne jednostki naukowe oraz ekspertów naukowych, 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, ostatecznej ocenie ryzyka potwierdzony został brak bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia ludzi związany z ewentualnym spożyciem środków spożywczych wyprodukowanych z użyciem soli wypadowej.

W dniu 21 marca 2012 r. władze holenderskie poinformowały, że piekarnia w Holandii, która otrzymała z Polski zafałszowaną sól zużyła do produkcji pieczywa 200 kg soli – produkty gotowe zostały spożyte. Pozostałe 300 kg zabezpieczono i pobrano urzędowo próbki. W dniu 10 kwietnia 2012 r. władze holenderskie przedstawiły wyniki badań próbek zafałszowanej soli oraz próbek soli holenderskiej stosowanej w piekarnictwie. Wyniki nie wykazały istotnych różnic w składzie ww. polskiej i holenderskiej soli.

W związku z faktem, iż naruszone przepisy prawne dotyczą jakości handlowej artykułów rolno spożywczych, a nadzór nad jakością handlową artykułów rolno – spożywczych w produkcji sprawuje Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych, Główny Inspektor Sanitarny przekazał ww. sprawę Głównemu Inspektorowi Jakości Handlowej Artykułów Rolno –Spożywczych według kompetencji do dalszego prowadzenia.

Do dnia 16 kwietnia 2012 r. organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadziły 19 544 kontroli w związku z wprowadzeniem soli technicznej jako soli spożywczej. Zabezpieczono 470 863,66 kg soli (pekłującej, 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. Ilość zabezpieczonej soli i produktów zmniejsza się na rzecz soli i produktów wycofanych z obrotu lub dopuszczonych ponownie do obrotu. 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. Obecnie wyniki 103 próbek soli (na 699 pobranych) wskazują na zafałszowanie tego produktu.

2 
Z upoważnienia
MINISTRA ZDROWIA
SEKRETARZ STANU

Jakub Szulc