

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 4 (57)/2019

ISSN 1896-9569

**Nowe przepisy
dotyczące
urzędowej kontroli
żywności**

– str. 10

**Misja
w sprawie
EUROP**

– str. 12

**Nowe przepisy
dotyczące
marnowania
żywności**

– str. 14



WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora JIHARS 1

WYDARZENIA

Wydarzenia październik – grudzień 2019. 1

Adam Kaleta – wspomnienie 7

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Nowe regulacje prawne w zakresie kontroli urzędowych

Beata Bakalarska 10

Misja w sprawie EUROP

Romana Agnieszka Pawelec 12

Pogotowie ratunkowe, czyli nowe przepisy dotyczące marnowania żywności

Anna Dominiak 14

Kontrole ex-post

Artur Siedlarek 16

WSPÓŁPRACA MIĘDZYNARODOWA

Posiedzenie Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy

Anna Janasik 20

Posiedzenie Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Higieny Żywności

Marzena Chacińska 24

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (38):

The Canadian Adulteration Act (1884),

Część IV: Regulacje z okresu Dominium Kanady

Stanisław Kowalczyk IV str. okładki

Autorzy:

Beata Bakalarska

Absolwentka Wydziału Nauk o Zwierzętach (specjalność Hodowla Zwierząt) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od listopada 2008 r. związana z GIJHARS. Od marca 2010 r. naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.

Marzena Chacińska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowych studiów w zakresie Integracji Europejskiej na Uniwersytecie Warszawskim. Od 1999 r. związana z administracją publiczną i współpracą międzynarodową. Od sierpnia 2009 r. Dyrektor Biura Współpracy Międzynarodowej.

Anna Dominiak

Absolwentka Międzywydziałowego Studium Towaroznawstwa Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od 2010 r. związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Anna Janasik

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowych studiów w zakresie prawa Unii Europejskiej oraz Poradnictwa żywieniowego i dietetycznego. Z GIJHARS związana od 2009 r., obecnie główny specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej.

Stanisław Kowalczyk

W latach 2009–2016 Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W okresie 2006–2009 pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora JIHARS. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie oraz pracownik naukowy Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowego Instytutu Badawczego. Autor ponad 200 publikacji, 200 ekspertyz i opinii oraz 150 referatów.

Romana Agnieszka Pawelec

Absolwentka Wydziału Zootechnicznego (obecnie Wydział Nauk o Zwierzętach) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Z GIJHARS związana od 2003 r., wcześniej zatrudniona w ISiPAR. Obecnie w Biurze Kontroli Jakości Handlowej zajmuje się tematyką klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych w systemie EUROP.

Artur Siedlarek

Absolwent Wydziału Rolniczego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowych studiów w zakresie zarządzania ryzykiem w Wyższej Szkole Ubezpieczeń i Bankowości w Warszawie. Związany z GIJHARS od 2003 r. Obecnie główny specjalista w Biurze Kontroli Ex-Post.



Redakcja:
GIJHARS, ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
tel.: (22) 623-29-00
www.ijhars.gov.pl

Redaktor naczelna:
Izabela Zdrojewska
e-mail: izdrojewska@ijhars.gov.pl

Zdjęcia:
AdobeStock

Realizacja:
OMIKRON Sp. z o.o.
www.omikron.net.pl

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów.
Oddano do druku: 27.11.2019 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Nieuchronnie i jak zazwyczaj to postrzegamy – zbyt szybko, zbliża się koniec roku.

To czas wytężonej pracy, podsumowań bieżących osiągnięć i działalności oraz tworzenia planów na kolejny rok lub lata.

W październiku z powodzeniem zakończyła się misja Komisji Europejskiej dotycząca klasyfikacji tusz wołowych w systemie EUROP. Nasi pracownicy brali udział w spotkaniach komitetów Codex Alimentarius. W roku kontrolnym 2019/2020 inspektorzy ex-post wykonają aż 66 kontroli planowych. W przyszłości będziemy prowadzić nasze działania kontrolne w oparciu o nowe przepisy prawa. Przyjdzie nam też zastanowić się nad istotnym problemem marnowania żywności.

Koniec roku to także czas przygotowań i oczekiwania na piękne Święta Bożego Narodzenia.

Zanim jednak złożę Państwu życzenia, chciałbym wspomnieć Adama Kaletę, Przyjaciela, Kolegę i Współpracownika, który odszedł od nas w tym roku. Był bardzo zaangażowanym i merytorycznym pracownikiem, ale przede wszystkim ciepłym i życzliwym człowiekiem. Niezwykle ceniłem współpracę z nim zarówno jako Wojewódzki jak i Główny Inspektor JHARS. Wiem, że nie tylko mnie, ale również wielu innym osobom związanym z Inspekcją będzie go brakowało. Mam nadzieję, że zamieszczone w niniejszym biuletynie wspomnienia o Adamie Kalecie odzwierciedlą choć w części to, co było moim i niektórych z Państwa doświadczeniem.

Andrzej Romaniuk
Główny Inspektor JHARS

*Niech nadchodzące Święta Bożego Narodzenia
będą dla Państwa niezapomnianym czasem spędzonym bez pośpiechu,
trosk i zmartwień. W Nowym Roku odwagi do realizacji marzeń i pasji.*

Kierownictwo IJHARS



WYDARZENIA PAŹDZIERNIK – GRUDZIEŃ 2019

31. SESJA KOMITETU
KOORDYNACYJNEGO
FAO/WHO

W dniach 30 września-4 października w Ałmaty w Kazachstanie odbyła się 31. sesja Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy (CCEURO). W posiedzeniu uczestniczyło 30 delegacji państw członkowskich KKŻ FAO/WHO, 1 organizacja członkowska (Unia Europejska) oraz reprezentanci międzynarodowych rządowych i pozarządowych organizacji. W obradach wziął udział reprezentant Polski – Anna Janasik z Punktu Kontaktowego Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, który znajduje się w GIJHARS. Więcej informacji o wydarzeniu w sekcji *Współpraca międzynarodowa* str. 20.



WIJHARS W BIAŁYMSTOKU

29 października Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa Oddział Terenowy w Białymstoku, w ramach kampanii promującej oznaczenie „Produkt polski”, zorganizował konferencję „Akademia Polska smakuje” skierowaną do producentów i przetwórców żywności. W trakcie spotkania przedstawiciel Departamentu Promocji i Jakości Żywności MRiRW, Grzegorz Sobczyński omówił kryteria dotyczące umieszczania w oznakowaniu żywności informacji „Produkt polski”, a Alina Witkowska, Kierownik Wydziału Kontroli WIJHARS w Białymstoku przedstawiła zasady kontroli spełniania kryteriów stosowania znaku „Produkt polski”. Na zakończenie konferencji odbyła się degustacja regionalnych produktów.



WIJHARS W OLSZTYNIE

30 października w siedzibie Warmińsko-Mazurskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Olsztynie, odbyła się konferencja skierowana do producentów miodu pt. „Dobre praktyki pszczelarskie. Biotechniczne metody leczenia pszczół”. Do udziału w spotkaniu oraz wygłoszenia wykładu, obok przedstawiciela Instytutu Ogrodnictwa Zakładu Pszczelnictwa w Puławach oraz uczestników Międzynarodowego Kongresu Pszczelarskiego Apimondia 2019 r. w Montrealu, zaproszony został również WIJHARS w Olsztynie. Małgorzata Staniszevska z Wydziału Kontroli wygłosiła wykład pt. „Ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych – wymagania dotyczące oznakowania miodu”. W wystąpieniu omówiono regulacje prawne dotyczące oznakowania miodów, wynikające zarówno z przepisów prawa europejskiego jak i krajowego oraz zwrócono uwagę słuchaczy na wymagania jakości handlowej miodów stawiane producentom wynikające z obowiązującego w Polsce rozporządzenia MRiRW *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodów*.

PATRONAT GŁÓWNEGO
INSPEKTORA JHARS

10 października w siedzibie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi odbyło się podsumowanie V Edycji Konkursu Pszczelarz Roku oraz Ogólnopolska Konferencja „Środowisko – Zapylenie – Jakość miodu”. Patronat honorowy nad konkursem objął Jan Krzysztof Ardanowski – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Andrzej Romaniuk – Główny Inspektor JHARS.

W trakcie konferencji przedstawiono referaty m.in. na temat zróżnicowania wartości ekonomicznej zapylania sadów jabłoniowych, sztucznej inteligencji i zastosowania rozwiązań Internet of Thing w poszukiwaniu przyczyn wymierania rojów. Prezentację pt. „Jakość handlowa miodu” wygłosiła Agnieszka Sudoł z GIJHARS. Na koniec spotkania ogłoszono wyniki V Edycji Konkursu Pszczelarz Roku oraz wręczono nagrody laureatom.



KONFERENCJA MINISTERSTWA PRZEDSIĘBIORCZOŚCI I TECHNOLOGII

23 października w Warszawie odbyła się konferencja „Szanse i wyzwania dla branży nawozów w świetle nowej unijnej regulacji 2019/1009”. Spotkanie zostało zorganizowane przez Ministerstwo Przedsiębiorczości i Technologii we współpracy z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Celem konferencji było przybliżenie nowych unijnych przepisów nawozowych, w tym m.in. w zakresie obowiązków producentów, dystrybutorów i importerów, wymagań dotyczących etykietowania nawozów, kategorii funkcji produktów i materiałów składowych produktów nawozowych w nowym rozporządzeniu 2019/1009 oraz procedur oceny zgodności. W trakcie konferencji omówiono również kwestie nowelizacji ustawy o nawozach i nawożeniu. Ponadto, poruszono tematykę biodegradowalnych polimerów w branży nawozowej oraz rolniczego wykorzystania odpadów. W konferencji wzięli udział przedstawiciele Komisji Europejskiej, administracji państwowej, stowarzyszeń branżowych, producentów nawozów mineralnych i organicznych, importerów i dystrybutorów, podmiotów certyfikujących nawozy i jednostek oceniających zgodność nawozów z regulacjami prawnymi. W spotkaniu wzięli udział pracownicy GIJHARS oraz WIJHARS.



51. SESJA KOMITETU KKŻ FAO/WHO

51. sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Higieny Żywności (CCFH) odbyła się w dniach 4–8 listopada w Cleveland, Ohio, USA z udziałem 59 przedstawicieli państw członkowskich, jednej organiza-

cji członkowskiej (Unia Europejska) oraz 15 organizacji – obserwatorów. Polska reprezentowana była na spotkaniu przez Anetę Klusek z Departamentu Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii w MRiRW oraz Marzenę Chacińską, Dyrektora Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS, Punkt Kontaktowy Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Polski. Więcej informacji o wydarzeniu w sekcji *Współpraca międzynarodowa* str. 24.



SZKOLENIE MRIRW

W dniach 7–8 listopada Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi zorganizowało szkolenie dla pracowników Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Inspekcji Handlowej.

W związku z wejściem w życie z dniem 1 stycznia 2020 roku ustawy z dnia 13 lipca 2019 roku o oznakowaniu produktów wytworzonych bez wykorzystania organizmów genetycznie zmodyfikowanych jako wolnych od tych organizmów, kontrole przestrzegania tych przepisów będą przeprowadzały organy IJHARS, IW oraz IH. Nowe przepisy szczególną rolę powierzają GIJHARS w koordynacji i planowaniu zadań kontrolnych.

Szkolenie zostało zorganizowane w ramach zadania 4.1 programu wieloletniego „Tworzenie naukowych podstaw postępu biologicznego i ochrona roślinnych zasobów genowych źródłem innowacji i wsparcia zrównoważonego rolnictwa oraz bezpieczeństwa żywnościowego kraju” i przeprowadzone przez przedstawicieli MRiRW oraz Laboratorium Kontroli GMO w Instytucie Hodowli i Aklimatyzacji Roślin – PIB w Radzikowie.

7 listopada w Radzikowie odbyła się część praktyczna szkolenia, przeznaczona dla osób, które będą odpowiadały za badania laboratoryjne. Omówione zostały wymagania wobec laboratoriów wykonujących urzędowe badania na obecność GMO.

8 listopada w siedzibie MRiRW odbyła się natomiast część szkolenia dotycząca nowych regulacji prawnych związanych ze znakowaniem żywności i pasz jako wolnych od GMO. W trakcie spotkania omówiono przepisy regulujące wprowadzanie GMO do obrotu, przepisy prawa UE oraz krajowego w tym zakresie. Przedstawiono prezentacje dotyczące rejestrów, w których można znaleźć informacje na temat GMO obecnych na różnych rynkach jako żywność oraz metod detekcji GMO, interpretacji wyników badań, pobierania próbek.



TARGI BIOCULTURA

W dniach 7–9 listopada w Madrycie odbyły się Międzynarodowe Targi żywności Ekologicznej „Biocultura”, w których uczestniczyli przedstawiciele GIJHARS. Tematem przewodnim targów, oprócz żywności ekologicznej, były między innymi: kosmetyki naturalne, zdrowy styl życia, recykling oraz ekologiczna moda. W „Bioculturze” uczestniczyło 800 wystawców z całej Europy.

Najbardziej interesującym i innowacyjnym produktem ekologicznym na hiszpańskich targach była probiotyczna woda – przygotowana na bazie wody mineralnej, cukru trzcinowego, imbiru, cytryny z dodatkiem ziaren kefirowych, następnie poddane procesowi fermentacji.



WIJHARS W OLSZTYNIE

14 listopada WIJHARS w Olsztynie przeprowadził w bieżącym roku już po raz trzeci szkolenie w temacie „Jak znakować miody? – wymagania dotyczące jakości handlowej”.

Szkolenie zostało zorganizowane przez Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego i odbyło się w jego siedzibie w Olsztynie. Uczestnikami spotkania byli producenci miodu – członkowie sieci Dziedzictwa Kulinarne Warmia Mazury Powiśle. Podczas spotkania pracownicy WIJHARS w Olsztynie – Katarzyna Iwaniszczuk – Kierownik Wydziału Kontroli oraz Małgorzata Staniszevska – Starszy Specjalista w Wydziale Kontroli omówiły regulacje dotyczące oznakowania miodów wynikające zarówno z prawa europejskiego jak i krajowego, zwracając szczególną uwagę słuchaczy na wymagania

jakości handlowej miodu wynikające z obowiązującego rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu.



Zorganizowane szkolenie było kolejnym z cyklu spotkań przeprowadzonych przez pracowników WIJHARS w Olsztynie, których celem jest szerzenie wiedzy u producentów miodów w zakresie przepisów prawnych i wymagań dotyczących jakości handlowej. Obserwując jak dużym zainteresowaniem cieszył się temat jakości handlowej miodów oraz mając na uwadze fakt funkcjonowania dużej ilości podmiotów prowadzących tego typu działalność w województwie warmińsko-mazurskim, WIJHARS w Olsztynie nie wyklucza możliwości organizacji kolejnych spotkań z producentami miodu w przyszłości.



I KONGRES NOWOCZESNEJ DYSTRYBUCJI

18 listopada w Warszawie odbył się I Kongres Nowoczesnej Dystrybucji. Został on zorganizowany jako odpowiedź na apel Premiera Mateusza Morawieckiego na rzecz współpracy sieci handlowych i polskich producentów. Spotkanie było okazją do rozmów o partnerstwie biznesowym obu sektorów, dialogu z przedstawicielami rządu i administracji państwowej. W Kongresie wzięło udział ponad 100 kupców największych sieci handlowych w Polsce. W trakcie spotkania omawiano problematykę wyzwań, przed jakimi stoi branża w obliczu cyfryzacji i nowej generacji konsumentów. W spotkaniu wzięła udział Dorota Balińska-Hajduk Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej.



AKADEMIA ADMINISTRACJI PUBLICZNEJ PARTNERSTWA WSCHODNIEGO

W dniach 18–22 listopada odbyła się kolejna edycja szkolenia nt. wdrażania umów o pogłębionej i całościowej strefie wolnego handlu (DCFTA) w zakresie bezpieczeństwa żywności i ochrony konsumentów dla przedstawicieli Gruzji, Mołdawii i Ukrainy. Szkolenie zostało zrealizowane w ramach programu Akademii Administracji Publicznej Partnerstwa Wschodniego i miało na celu prezentację polskich doświadczeń w zakresie transformacji sektora rolnego do wymogów UE, ze szczególnym uwzględnieniem obszarów bezpieczeństwa żywności i ochrony konsumentów, pod kątem ich przydatności i możliwości adaptacji do warunków panujących w tych krajach. Prelegentami byli przedstawiciele MRiRW, GIW, GIORIN, UOKiK, Instytutu Technologiczno-Przyrodniczego w Falentach, Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego w Warszawie. W trakcie szkolenia w dniu 19 listopada Dorota Balińska-Hajduk Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej przedstawiła prezentację pt. „Zadania IJHARS, ze szczególnym uwzględnieniem ochrony interesów konsumenta”, natomiast Izabella Kamińska Naczelnik Wydziału Nadzoru nad Jednostkami Certyfikującymi i Produkcją wygłosiła prezentację „Systemy jakości żywności w zakresie rolnictwa ekologicznego oraz produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność”.



75. SESJA GRUPY ROBOCZEJ WP.7

W dniach 19–21 listopada w Genewie odbyła się 75. Sesja Grupy Roboczej ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych EKG/ONZ (WP.7). Sesji przewodniczyła Agnieszka Sudoł Naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Roślinnego i Nawozów w Biurze Kontroli Jakości Handlowej. Ponadto, Polskę reprezentowała Katarzyna Trojnar z Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Podczas sesji Grupy Roboczej WP.7 omówiono informacje na temat krajowych inicjatyw dotyczących realizacji Celów Zrównoważonego Rozwoju w kontekście prac poszczególnych Sekcji Branżowych ze szczególnym zwróceniem uwagi na Cel 12 Obniżenie o połowę strat/marnotrawienia żywności do 2030 r. Zaprezentowano opracowany przez Sekretariat EKG/ONZ dokument *Przegląd zaleceń dotyczących marnowania żywności, przepisów i polityk*, w którym przedstawiono krótkie opisy działań różnych organizacji międzynarodowych oraz rządów niektórych państw, podjętych w celu realizacji założeń celów zrównoważonego rozwoju dotyczących marnotrawienia żywności.

Na spotkaniu przewodniczący poszczególnych grup branżowych tj. ds. standaryzacji mięsa, świeżych owoców i warzyw, produktów suchych i suszonych oraz sadzeniaków ziemniaka przedstawili raporty z pracy tych grup oraz przedłożyli wybrane dokumenty do zatwierdzenia przez Grupę Roboczą.

W trakcie spotkania Centrum ONZ ds. Ułatwień Handlowych i Elektronicznego Biznesu (UN/CEFACT) przedstawiło informacje na temat opracowanych elektronicznych certyfikatów w zakresie świeżych owoców i warzyw.



OECD – ŚWIEŻE OWOCE I WARZYWA

W dniach 4-6 grudnia w Paryżu odbyło się 78. Posiedzenie Plenarne Systemu OECD Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw. Podczas obrad zaprezentowane zostały raporty z działalności Systemu OECD, w tym oficjalny raport z 77. Posiedzenia Plenarnego, które odbyło się w grudniu 2018 roku w Paryżu oraz raport z dodatkowego spotkania Grupy Roboczej Systemu OECD, które odbyło się w marcu 2019 roku w Bonn. Ważnym punktem agendy było omówienie kwestii związanych z marnowaniem żywności, w tym opracowanie oficjalnego stanowiska Systemu OECD w tym zakresie oraz aktualizacja informacji o toczących się dyskusjach.

Przedstawiciele Wielkiej Brytanii oraz wybranych państw zaprezentowali środki podjęte na poziomie krajowym w celu rozwiązania ewentualnych problemów i wyzwań, które mogą pojawić się w związku z Brexitem. Ponadto, odbyła się dyskusja nad funkcjonalnością strony internetowej oraz nad metodami rozpowszechniania informacji o działalności Systemu OECD.

Na posiedzeniu Polskę reprezentowali pracownicy GIJHARS: Katarzyna Trojnar z Biura Kontroli Jakości Handlowej oraz Katarzyna Szot z Biura Współpracy Międzynarodowej.



WOLNE OD GMO – ZNAKI GRAFICZNE

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi podpisał rozporządzenie dotyczące znaków graficznych stosowanych w celu oznakowania żywności i pasz jako wolnych od organizmów genetycznie zmodyfikowanych, które wejdzie w życie 1 stycznia 2020 r.

Przewiduje ono dwa rodzaje znaków:

- „Bez GMO” – dla żywności pochodzenia roślinnego, żywności składającej się więcej niż z jednego składnika, w skład której nie wchodzi produkt pochodzenia zwierzęcego oraz pasz;
- „Wyprodukowano bez stosowania GMO” – dla produktów pochodzenia zwierzęcego i żywności składającej się więcej niż z jednego składnika, w skład której wchodzi produkt pochodzenia zwierzęcego.

Oba znaki składają się z koła podzielonego poziomo na dwa odcinki, przy czym górny odcinek koła jest w kolorze białym, a dolny jego odcinek jest w kolorze zielonym i zawiera rysunek trzech złączonych ze sobą liści w kolorze białym. Znaki różnią się użytymi

sformułowaniami: „bez GMO” i „wyprodukowano bez stosowania GMO”. Z przyczyn technicznych dopuszcza się możliwość ich sporządzania w kolorze białym na czarnym tle oraz w kolorze czarnym na białym tle.



Wzory znaków do pobrania oraz wytyczne dotyczące ich kolorystyki znajdują się na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (w zakładce Aktualności).

Wprowadzone przed dniem wejścia w życie ustawy na rynek żywność i pasze z oznakowaniem odnoszącym się do braku GMO, które nie spełniają warunków określonych w ustawie z dnia 13 czerwca 2019 r. o oznakowaniu produktów wytworzonych bez wykorzystania organizmów genetycznie zmodyfikowanych jako wolnych od tych organizmów, mogą pozostać na rynku do czasu wyczerpania zapasów, nie dłużej niż przez dwa lata od dnia wejścia w życie ustawy. Podkreślenia wymaga fakt, że prawo nie daje możliwości wykorzystania zapasu opakowań z oznakowaniem innym niż ustawowe dla żywności i pasz wyprodukowanych i oznakowanych po 31 grudnia 2019 r.



ADAM KALETA – WSPOMNIENIE

ADAM KALETA (ur. 30 września 1956 r., zm. 16 września 2019 r.) – wieloletni pracownik Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W 1981 r. ukończył Akademię Rolniczą w Krakowie uzyskując tytuł mgr. inż. technologa żywności. W latach 1981–1984 pracował w Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Pińczowie jako kierownik produkcji. W latach 1984–1998 w Państwowej Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych w Okręgowej Delegaturze w Kielcach jako starszy inspektor, następnie w latach 1998–2002 jako kierownik laboratorium w Wojewódzkim Inspektoracie Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych w Kielcach.

W 2003 r., po powstaniu Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Adam Kaleta w latach 2003–2019 pełnił funkcję kierownika Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Kielcach. Pod kierownictwem Adama Kalety Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach jako pierwsze ze wszystkich laboratoriów GIJHARS utworzyło w 2010 r. Pracownię PCR gdzie zaczęto badać przetwory mięsne pod kątem identyfikacji gatunkowej surowca mięsnego oraz jako pierwsze wdrożyło badanie zawartości DNA końskiego w ramach skoordynowanego planu kontroli Unii Europejskiej dotyczącego wykrywania obecności koniny w przetworach z wołowiny (2013 r.). Ponadto, zespół pracowników Laboratorium Specjalistycznego w Kielcach opracował procedurę badania zawartości mięsa w mięsnych wyrobach gotowych stając się krajowym laboratorium referencyjnym w tym zakresie.

W trakcie swojej pracy zawodowej otrzymał Brązowy Krzyż Zasługi (2003 r.) oraz Złoty Medal za Długoletnią Służbę (2013 r.).

Plan na dzisiaj był inny. Wiedziałem, Adamie, jak bardzo jesteś chory, więc chciałem odwiedzić Cię w szpitalu, uścisnąć Twoją dłoń i pożegnać (niestety). Ale pospieszyles się, więc jestem tu – na szczycie cmentarnego wzgórza.

Przed nami Twoje Miasteczko. Zapalam znicz.

Chcę powiedzieć, jak ważną Osobą byłeś dla mnie w ostatnich kilkunastu latach. Od pierwszego spotkania, Ty „weteran”, byłeś mi przewodnikiem po mojej nowej Firmie, byłeś moim nauczycielem, a z czasem też zawodowym partnerem. Będzie brakowało Twoich mądrych i racjonalnych podpowiedzi. Nie pogadamy o szefach, koleżankach kierownikach, wojewódzkich... Trochę Ci zazdrościłem służbowych, zawsze rzeczowych, wystąpień.

Już nie wymienimy się troskami i radościami o dorastających, za szybko dorosłych Dzieciach, nie opowiemy sobie o Ich porażkach i sukcesach... Po meczach nie usiądziemy w łoży szyderców... Nie pośmiejemy się... Nie ponarzekaemy... Nie wymienimy doświadczeń o uprawie pomidorów... Nie pożartujemy... Nie złożymy życzeń... Dlatego wyłączam w telefonie numer „Kielce. Adam Kaleta”.

Żegnaj Kolego

Pińczów, 2 października 2019 roku, wieczorem,

Leszek Arciuch

Tak trudno jest pisać o Adamie w czasie przeszłym...

Tak niedawno jeszcze pracowaliśmy wspólnie nad nowymi zadaniami. Nikt nie przypuszczał, że były to nasze ostatnie spotkania.

Adam był dla nas wszystkich podporą i wsparciem, zawsze chętnie dzielił się swą wiedzą i wieloletnim doświadczeniem zawodowym, zaangażowany i całkowicie oddany pracy, zawsze z nowymi pomysłami i rozwiązaniami.

Wspominamy Go jako skromnego, ciepłego i życzliwego Kolegę wprowadzającego spokój i wyciszenie. Zawsze opany, ale z poczuciem humoru.

Taki pozostanie w naszych wspomnieniach.

Koleżanki i Koledzy z Laboratorium Specjalistycznego w Lublinie.

*Odszedłeś cicho, bez słów pożegnania.
Tak jakbyś nie chciał, swym odejściem smucić...
tak jakbyś wierzył w godzinę rozstania,
że masz niebawem z dobrą wieścią wrócić*
Ks. J. Twardowski

Adam Kaleta

Dla wielu osób był przykładem dobrego i wspianiałego człowieka, od którego wiele się można było nauczyć. Adam posiadał wielką mądrość życiową, za którą go ceniliśmy, był życzliwym dla każdego z nas. Nasz kolega Adam swą osobowością, pasją, entuzjazmem, mądrością i uśmiechem zjednywał sobie ludzi.

Był znany ze swojej życzliwości i dobrego serca. Gdy ktoś potrzebował pomocy lub dobrej rady, nigdy nie odmawiał. Każdy człowiek, nawet najskromniejszy a był nim Adam, zostawia ślad po sobie, jego życie zahacza o przeszłość i sięga w przyszłość.

Na odejście Adama nie można było się przygotować. Śmierć zawsze jest nie na miejscu i zawsze nie w porę – za szybko, za rano, za nagle. Dopada po pracy, przed kąpielą, po obiedzie. Przychodzi w środę, a przecież mogłaby w sobotę. Nie pyta, nie uprzedza, nie dyskutuje. Przychodzi i zostawia ból. Ból, który ukoić mogą tylko wspomnienia...

Nigdy nie ma dobrego momentu na pożegnanie bliskich, ale zawsze jest dobry czas, żeby otulić ich myślami. Choroba, umieranie, śmierć są częściami składowymi ludzkiej egzystencji. Nikt z ludzi nie jest w stanie usunąć ich poza nawias naszej rzeczywistości. Nieustannie nie możemy się pogodzić ze śmiercią naszego kolegi Adama.

Wiemy, że w takiej sytuacji nie ma słów, które mogą pomóc, sprawić by choć trochę mniej bolało. Bo porządek tego świata jest inny. W tak trudnych chwilach ukojenie daje nam jedynie świadomość, że być może kiedyś spotkamy się ponownie.

*Niewidzialne jutro, nie nazwane dziś
Ulotne piękno
I wczorajsza myśl
O życiu, przyszłości
O potrzebie bycia
I wielkiej miłości
Która sensem życia
Lecz życie przemija
I afekt nietrwały
Człowiek to brzmi dumnie
Lecz on ciągle mały
Wobec Boga i wszechświata
Dostaniemy kiedyś od życia
I szach i mat.*

Zbigniew Rajski

Pracownicy Biura Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów

W naszej pamięci Pan Kierownik pozostanie na zawsze jako człowiek wielkiego serca, wyrozumiały i zawsze służący pomocą. Życzliwy, niezwykle zaangażowany w swoją pracę, traktował ją jako swoistą misję. Pełen innowacyjnych pomysłów, z pasją wykonywał swój zawód i nie było dla niego rzeczy niemożliwych. Był wytrwały w dążeniu do celu i zawsze wierzył w powodzenie podjętych zadań. Często wykazywał się błyskotliwym poczuciem humoru. Nie zapomnimy nigdy Jego słynnych: „złociutka”, „co pani dzisiaj robi”, „co dobrego”, „hej, hej, hej”...

*Umarłych wieczność dotąd trwa,
dokąd pamięcią się im płaci*
Wisława Szymborska

Pracownicy Laboratorium
Specjalistycznego w Kielcach

Z Adamem Kaletą znałem się już w latach 70., tj. od okresu naszych studiów na Akademii Rolniczej w Krakowie na Wydziale Technologii Żywności.

Nasze drogi ponownie zeszyły się kilkanaście lat później – w Państwowej Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych, gdzie Adam Kaleta trafił w 1984 r. po likwidacji Spółdzielni Mleczarskiej w Pińczowie, w której pracował po ukończeniu studiów.

Po objęciu przez Adama w 1998 r. funkcji kierownika laboratorium w Kielcach, którego fundamenty współtworzył, a potem był jego kolumną, nasze kontakty stały się częstsze. Ja ze swej strony wykorzystywałam każdą okazję by osobiście dostarczyć próbki do badań, gdyż dawało mi to możliwość bezpośredniej z Nim rozmowy. Poruszaliśmy w trakcie tych rozmów różne zagadnienia, od wątków osobistych do kwestii stricte zawodowych. Adam zawsze imponował mi swoją wiedzą i rzetelnością przy wykonywaniu swoich obowiązków będąc jednocześnie człowiekiem niezwykle skromnym i dalekim od mentorskich pouczeń. Po śmierci Przyjaciela, bardzo brakuje mi tej wymiany myśli.

Jestem Ci Adamie bardzo wdzięczny za te lata przyjaźni, którą mnie obdarzałeś, a nawiązując do dewizy życiowej Biskupa Jana Chrapka, jako jeden z wielu zaświadczam, że „Szedłeś przez życie tak, że ślady Twoich stóp przetrwały Cię”.

Włodzimierz Żurek

Adamowi zawdzięczam to, że znalazłam się w IJHARS. Byłam pracownikiem mleczarni w Kielcach, gdzie na kontrolę przyjechał Adam Kaleta. Po skończonej pracy i ja, i Adam musieliśmy 3–4 kilometry wracać na piechotę (wtedy inspektorzy nie jeździli jeszcze samochodami). I wróciliśmy razem – po drodze rozmawiając na różne tematy, nie tylko zawodowe. I wtedy właśnie Adam zaproponował mi, że bym zgłosiła się do pracy w Państwowej Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych. Długo się nie zastanawiałam – w poniedziałek z referencjami od Adama w ręku poszłam na rozmowę w sprawie pracy. Po 2 tygodniach byłam zatrudniona w PISiPAR. Byliśmy zespołem inspektorów, gdzie to ja zawsze byłam tym czarnym charakterem. Adam zawsze spokojny, cierpliwy.

Razem z Adamem pracowało nam się bardzo dobrze – przez te 33 lata zawsze mogliśmy na siebie liczyć. Kiedy Adam został już kierownikiem laboratorium, a ja nadal byłam inspektorem spotykaliśmy się często i rozmawialiśmy o sprawach zawodowych i prywatnych. Po moim awansie na wojewódzkiego inspektora IJHARS razem z Adamem rozmawialiśmy godzinami o tym co można zrobić, co ulepszyć, jak rozwinąć. I tak Adam wymyślił badania fosforanów – ja wydałam decyzje. Potem tak samo było z DNA – zrobił badania, ja wydałam 4 decyzje.

Adam był niezwykle troskliwy i opiekuńczy. Pamiętam jak miałam już dwa psy i kiedyś zrobiłam sobie zdjęcie z moimi olbrzymimi psami i owczarkiem. Pokazałam Adasiowi to zdjęcie mówiąc, że znalazłam tego psa i będzie u mnie. Na co Adam odpowiedział: „Chyba cię Pan Bóg opuścił”. To było takie ciepłe i pełne troski.

Adam był bardzo wesołym człowiekiem, z ogromnym poczuciem humoru, miał do siebie dystans, potrafił jak nikt śmiać się sam z siebie. W naszej pracy to było ogromnie ważne – jak dopadł nas stres to mogliśmy rozładować napięcie.

Adam był naprawdę bardzo ciężko pracującym człowiekiem – kochał to, co robił, nie wyobrażał sobie życia bez laboratorium, miał pomysły, miał marzenia i miał odwagę, żeby je realizować.

Mogę powiedzieć, że i w życiu prywatnym, i zawodowym Adam był dla mnie „lekiem na całe zło”... jak było mi smutno, źle, to wiedziałam, że jest Adam, że mogę do niego pójść, zadzwonić, że zawsze mnie wysłucha, poradzi, rozśmieszy.

W telefonie mam ciągle jego numer komórki... i nie wiem kiedy go skasuję... może nigdy...

Marzena Furmanek

Bardzo ucieszyłam się widząc Adama na korytarzu GIJHARS w Warszawie w styczniu 2019 r.

Pomyślałam: „Adam wrócił do pracy, dobrze wygląda, wreszcie wszystko zaczyna się układać”.

Nie spodziewałam się, że w maju tego samego roku odbędziemy naszą ostatnią rozmowę...

Rozmowy z Adamem to coś, czego będzie mi brakować najbardziej. Zwłaszcza tych, w których jednym celem pytaniem burzył moje pomysły, koncepcje i tym motywował mnie do wysiłku, myślenia i dalszej pracy. W czasie jednej z rozmów, kiedy był nieobecny w pracy, zapytał czy w firmie na niego czekamy, czy jest dla niego miejsce. Czekaliśmy bardzo, a miejsce zawsze było, jest i będzie...

Ubolewam tylko, że w naszej pamięci a nie wśród nas.

Magdalena Świdarska

Beata Bakalarska

NOWE REGULACJE PRAWNE W ZAKRESIE KONTROLI URZĘDOWYCH¹

27 kwietnia 2019 roku weszło w życie rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin. Rozporządzenie będzie stosowane od 14 grudnia 2019 r. w odniesieniu do większości artykułów rozporządzenia, dotyczących między innymi zakresu rozporządzenia, definicji, przepisów dotyczących właściwych organów, finansowania kontroli urzędowych oraz działań egzekucyjnych prowadzonych przez właściwe organy. Uwzględniono jednak pewne wyjątki wskazując, że wybrane przepisy będą obowiązywały od innej daty, tj. od 28 kwietnia 2018 r. (m.in. w odniesieniu do ośrodków referencyjnych do spraw dobrostanu zwierząt) lub od 29 kwietnia 2022 r. (m.in. w odniesieniu do pobierania próbek).

Od 14 grudnia 2019 r., w związku z nową regulacją prawną, tracą moc dwa rozporządzenia:

- rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi;
- rozporządzenie (WE) nr 882/2004 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,

a także niektóre dyrektywy (m.in. 96/23/WE w sprawie środków monitorowania niektórych substancji

i ich pozostałości u żywych zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego).

Prawo żywnościowe Unii Europejskiej dotyczące łańcucha rolno-spożywczego cały czas będzie opierać się na zasadzie, że podmioty na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji są odpowiedzialne za zapewnienie spełniania wymogów określonych w prawodawstwie UE dotyczącym łańcucha rolno-spożywczego.

Za egzekwowanie prawodawstwa UE dotyczącego łańcucha rolno-spożywczego odpowiadają państwa członkowskie, których właściwe organy – poprzez organizację kontroli urzędowych – monitorują i weryfikują czy odpowiednie wymogi unijne są faktycznie przestrzegane i egzekwowane.

Celem rozporządzenia 2017/625 jest:

- ustanowienie wspólnych przepisów dotyczące kontroli urzędowych UE, które mają zapewnić właściwe stosowanie i egzekwowanie prawa w łańcuchu rolno-spożywczym w celu zapewnienia ochrony zdrowia ludzi, zdrowia i dobrostanu zwierząt oraz zdrowia roślin;
- zharmonizowane i bardziej spójne podejście do kontroli urzędowych i środków egzekwowania w odniesieniu do łańcucha rolno-spożywczego oraz umocnienie zasady kontroli opartej na ocenie ryzyka.

Rozporządzenie reguluje zasady prowadzenia kontroli urzędowych u wszystkich przedsiębiorstwach spożywczych i podmiotów działających na rynku. Począwszy od producentów surowców (w tym również pasz), po sprzedawców detalicznych i podmioty gastronomiczne. Uwzględnia również hodowców i producentów zwierząt i roślin oraz przedsiębiorstwa handlujące tym towarem.

Rozporządzenie jest obszernym aktem prawnym składającym się z 167 artykułów i dającym Komisji Europejskiej upoważnienie do wydania kilkudziesięciu aktów wykonawczych i delegowanych.

¹ Artykuł przygotowany na podstawie:

- <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/pl/TXT/?uri=CELEX:32017R0625>
- materiałów szkoleniowych dr. hab. Pawła Wojciechowskiego

Do tej pory wydane zostały m.in.:

- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2019/1014 z dnia 12 czerwca 2019 r. ustanawiające szczegółowe przepisy w zakresie minimalnych wymogów dotyczących punktów kontroli granicznej, w tym ośrodków inspekcyjnych, oraz formatu, kategorii i skrótów stosowanych w wykazach punktów kontroli granicznej i punktów kontroli;
- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2019/1139 z dnia 3 lipca 2019 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2074/2005 w odniesieniu do urzędowych kontroli żywności pochodzenia zwierzęcego, jeżeli chodzi o wymogi w zakresie informacji dotyczących łańcucha żywnościowego i produktów rybołówstwa, a także o uznane metody badania na obecność morskich biotoksyn oraz metody badania surowego mleka i mleka krowiego poddanego obróbce termicznej;
- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2019/1013 z dnia 16 kwietnia 2019 r. w sprawie wcześniejszego powiadamiania o przesyłkach niektórych kategorii zwierząt i towarów wprowadzanych na terytorium Unii.

Obszary w jakich będzie stosowane nowe rozporządzenie i jego przedmiotowy zakres

Rozporządzenie 2017/625 wprowadza dwa kluczowe pojęcia kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych.

„Kontrole urzędowe” oznaczają czynności przeprowadzane przez właściwe organy, jednostki upoważnione lub osoby fizyczne, którym zgodnie z rozporządzeniem 2017/625 przekazano pewne zadania w ramach kontroli urzędowych, podejmowane w celu weryfikacji:

- przestrzegania przez podmioty przepisów,
- spełnienia przez zwierzęta lub towary wymogów określone w przepisach przepisami, w tym tych dotyczących wydawania świadectw urzędowych lub poświadczeń urzędowych.

Natomiast „inne czynności urzędowe” oznaczają czynności – inne niż kontrole urzędowe – podejmowane przez właściwe organy, jednostki upoważnione lub osoby fizyczne, którym zgodnie z rozporządzeniem 2017/625 przekazano pewne określone czynności urzędowe, w tym czynności mające na celu weryfikację występowania chorób zwierząt lub agrofagów roślin, zapobieganie lub kontrolę rozprzestrzeniania takich chorób zwierząt lub agrofagów roślin, lub ich eliminację, udzielanie zezwoleń lub zatwierdzanie oraz wydawanie świadectw urzędowych lub poświadczeń urzędowych.

Rozporządzenie 2017/625 ustanawia przepisy regulujące zasady przeprowadzania kontroli urzędowych (w tym

zasad ich finansowania) i innych czynności urzędowych, pomocy i współpracy administracyjnej między państwami członkowskimi oraz przeprowadzania przez Komisję kontroli w państwach członkowskich i państwach trzecich. Ponadto, określa zasady przyjęcia warunków, jakie muszą być spełnione w odniesieniu do zwierząt i towarów wprowadzanych na terytorium Unii z państwa trzeciego oraz ustanowienia komputerowego systemu informacyjnego mającego na celu zarządzanie informacjami i danymi dotyczącymi kontroli urzędowych.

Rozporządzenie 2017/625 ma zastosowanie do kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu weryfikacji zgodności z przepisami przyjętymi przez UE lub przez państwa członkowskie w celu stosowania prawodawstwa Unii w bardzo wielu zróżnicowanych obszarach. Obszary, co do których ma zastosowanie nowa regulacja prawna zostały określone w art. 1 ust. 2 niniejszego rozporządzenia. Rozporządzenie reguluje zasady prowadzenia kontroli urzędowych przez organy krajowe w celu weryfikacji zgodności z przepisami dotyczącymi łańcucha rolno-spożywczego w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności i pasz na każdym etapie ich produkcji, przetwarzania i dystrybucji. Weryfikacja będzie dotyczyła również przepisów mających na celu zapewnienie uczciwych praktyk handlowych, ochronę interesów konsumentów oraz zapewnienie im prawa do informacji. Obejmie również kwestie wytwarzania, wykorzystywania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Swoim zakresem nowe rozporządzenie dotyczy także kwestie uwalniania do środowiska organizmów genetycznie zmodyfikowanych w celu produkcji żywności i paszy, zdrowie i dobrostan zwierząt, obszary związane z zapobieganiem i ograniczaniem ryzyka dla zdrowia ludzi i zwierząt, które może być stwarzane przez produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego i produkty pochodne. Ponadto, rozporządzenie będzie miało zastosowanie do środków ochronnych przeciwko agrofagom roślin, wprowadzania do obrotu i stosowania środków ochrony roślin oraz zrównoważonego stosowania pestycydów, produkcji ekologicznej i etykietowania produktów ekologicznych, stosowania i oznakowania chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności, weryfikacji zgodności z wymogami mającymi zastosowanie do zwierząt i towarów wprowadzanych na teren Unii lub wywożonych z Unii.

Organy realizujące urzędowe kontrole

Zgodnie z zapisami nowego rozporządzenia, aby zapewnić skuteczność kontroli urzędowych należy je przeprowadzać bez zapowiedzi.

Nowe rozporządzenie wymaga, aby państwa członkowskie wyznaczyły właściwe organy, we wszystkich obszarach objętych zakresem niniejszego rozporządzenia, działające w interesie publicznym, posiadające właściwe zasoby oraz wyposażenie, a także gwarantujące bezstronność i profesjonalizm. Właściwe organy powinny zapewniać odpowiednią jakość, spójność i skuteczność kontroli urzędowych. Prawidłowe stosowanie i egzekwowanie przepisów objętych zakresem niniejszego rozporządzenia wymaga odpowiedniej znajomości zarówno tych przepisów, jak i przepisów niniejszego rozporządzenia. W związku z tym, rozporządzenie 2017/625 zobowiązuje do tego, aby pracownicy przeprowadzający kontrole urzędowe oraz inne czynności urzędowe przechodzili regularne szkolenia w zakresie mającego zastosowanie prawa, zgodnie z zakresem swoich kompetencji, jak również w odniesieniu do obowiązków wynikających z rozporządzenia.

W rozporządzeniu 2017/625 wprowadzony został wymóg działania organów przy zachowaniu wysokiego poziomu przejrzystości, w oparciu o udokumentowane procedury. Pojawia się także konieczność publicznego informowania o podejmowanych kontrolach i ich wynikach. Organy kontroli urzędowej będą miały również obowiązek pisemnego dokumentowania swoich czynności.

Wprost obowiązki dla podmiotów kontrolowanych

Rozporządzenie 2017/625 określa obowiązki po stronie podmiotów kontrolowanych, zobowiązując ich do umożliwienia właściwemu organowi dostępu do:

- wyposażenia, środków transportu, obiektów i innych miejsc pod ich kontrolą oraz ich otoczenia,
- swoich komputerowych systemów zarządzania informacjami,
- zwierząt i towarów będących pod ich kontrolą,
- swoich dokumentów i wszelkich innych odpowiednich informacji.

Konsekwencje nowego aktu prawnego

Przyjęcie aktu prawnego odnoszącego się w tak szerokim zakresie i harmonizującego na poziomie całej UE organizację urzędowych kontroli żywności w łańcuchu rolno-spożywczym było rewolucją wymagającą doprecyzowania przepisów krajowych (przykładowo z obszaru weterynaryjnego) oraz wypracowania przez organy kontrolne nowego podejścia w zakresie dotyczącym m. in. punktów kontroli granicznej. Jednocześnie bardzo ważnym aspektem dla przeprowadzania skutecznych kontroli urzędowych oraz innych czynności urzędowych jest szybka i sprawna wymiana informacji i ciągłe usprawnianie metod współpracy pomiędzy państwami członkowskimi, Komisją Europejską a państwami trzecimi.

Romana Agnieszka
Pawelec

MISJA W SPRAWIE EUROP

Misja Unijnego Komitetu Kontrolnego w zakresie klasyfikacji tusz wołowych oraz raportowania cen z rynku wołowiny

W dniach 22–24 października 2019 roku Unijny Komitet Kontrolny przeprowadził w Polsce kolejną Misję Kontrolną. Poprzednia Misja była przeprowadzona dziewięć lat temu (w 2010 r.). W skład Unijnego Komitetu Kontrolnego wchodziło trzech przedstawicieli Dyrekcji Generalnej ds. Rolnictwa i Rozwoju Wsi Komisji Europejskiej oraz pięciu ekspertów krajowych: z Austrii, Danii, Niemiec, Portugalii i Polski. Ze strony polskiej udział wzięli przedstawiciele MRiRW i GIJHARS oraz inspektorzy z WIJHARS w Poznaniu.

Celem Misji Kontrolnej była ocena:

- funkcjonowania systemu klasyfikacji tusz wołowych,
- sposobu określania cen zakupu bydła raportowanych do Komisji Europejskiej.

W ramach Misji Kontrolnej sprawdzono realizację zadań w podmiotach klasyfikujących tusze oraz raportujących ceny, a także realizację zadań kontrolnych przez IJHARS. Czynności sprawdzające przeprowadzono w dwóch zakładach ubojowych położonych na terenie woj. wielkopolskiego.

Podczas spotkania otwierającego przedstawiciel GIJHARS zaprezentował system klasyfikacji tusz wołowych funkcjonujący w Polsce, sposób nadawania uprawnień rzeczoznawcom, zasady kontroli przeprowadzanych w przedsiębiorstwach oraz wyniki kontroli i zastosowane sankcje w 2019 r. Dodatkowo przedstawione zostały również wyniki kontroli przekazywania danych rynkowych z rynku wołowy.

Metodologię wyliczania cen zakupu bydła oraz sposób pozyskiwania danych rynkowych do Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej (ZSRIR), a także sposób tworzenia cotygodniowych raportów cenowych przesyłanych do KE zaprezentował przedstawiciel Departamentu Promocji i Jakości Żywności w MRiRW.

Jaką klasę ma tusza...

Sprawdzenie funkcjonowania systemu klasyfikacji tusz wołowych w wizytowanych ubojniach polegało na przeprowadzeniu klasyfikacji 40 wybranych tusz przez członków Unijnego Komitetu Kontrolnego i porównaniu klas z klasami określonymi przez miejscowego rzeczoznawcę. Wynik porównania klas określonych jako mediana z klasyfikacji poszczególnych członków Unijnego Komitetu Kontrolnego z klasami określonymi przez rzeczoznawcę był satysfakcjonujący w obu wizytowanych zakładach. Zgodność klasyfikacji w pierwszym zakładzie wynosiła 94,0% dla uformowania oraz 63,5% dla otluszczenia tusz. W drugim z wizytowanych zakładów zgodność klasyfikacji wynosiła 74,5% dla uformowania oraz 70,5% dla otluszczenia. Unijny Komitet Kontrolny podkreślił, że w odniesieniu do oceny uformowania tusz zauważalna jest nieznaczna tendencja do zawyżania klasy, przy ocenie otluszczenia – zauważa się tendencję do lekkiego zaniżania klasy.

Dodatkowo Unijny Komitet Kontrolny ocenił prezentację i obróbkę tusz wołowych, ich oznakowanie oraz sposób ustalania masy tusz.

W obu wizytowanych zakładach stosowano wzorcową prezentację tusz wołowych. Unijny Komitet Kontrolny porównał opis prezentacji wzorcowej zawarty w przepisach z wyglądem tusz w komorach chłodniczych. Po przeprowadzeniu oględzin tusz zostały wskazane następujące odstępstwa od opisu prezentacji wzorcowej:

- naruszenia ciągłości zewnętrznej okrywy tłuszczowej,
- przycięte nadmiernie mięśnie szyjne,
- pozostawiony przy tuszy tłuszcz żyły szyjnej, tłuszcz pachwinowy oraz mosznowy lub wymieniowy (powinien być usunięty),



Zdjęcie wykonane przez pracownika zakładu ubojowego

- nadmiernie usunięty tłuszcz na bokach tuszy oraz w okolicy kresy białej.

Unijny Komitet Kontrolny podkreślił, że naruszenia ciągłości okrywy tłuszczowej mogą utrudniać prawidłowe określenie klasy otluszczenia tuszy. Pozostałe odstępstwa mają znikomy wpływ na klasyfikację i raportowanie cen bydła.

Oceniając sposób oznakowania tusz klasą jakości Unijny Komitet Kontrolny stwierdził, że etykiety są czytelne i zawierają wszystkie wymagane informacje. Ustalanie masy tusz na końcu linii ubojowej w obu wizytowanych zakładach odbywa się w czasie do 1 godziny od rozpoczęcia czynności ubojowych, czyli zgodnie z właściwymi przepisami. Unijny Komitet Kontrolny zapoznał się z dokumentami legalizacji wag i nie znalazł nieprawidłowości, jednakże podkreślił, że ważne są również codzienna kalibracja wagi oraz uważne programowanie tary na wadze (tara musi być zgodna z masą dwóch haków stosowanych do podwieszania tuszy w danym dniu).

Czy cena zakupu bydła jest wyliczona....

Sprawdzenie raportowania cen zakupu bydła w wizytowanych przedsiębiorstwach polegało na przesłaniu sposobu określania ceny dla jednej pozycji wybranej z tygodniowego raportu, który został przesłany do Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej (ZSRIR) oraz do KE.

W oparciu o dokumenty źródłowe dostępne w zakładach zostały ustalone ceny wybranego bydła i porównane z cenami zawartymi w raportach przesłanych do ZSRIR oraz do KE. W każdym z wizytowanych zakła-

dów wynik wyliczony przez Unijny Komitet Kontrolny różnił się od ceny przesłanej w raporcie o 1 grosz, co wskazuje na bardzo precyzyjne ustalanie cen zakupu była do raportów przesyłanych do ZSRIR oraz do KE.

Nadzór nad systemem klasyfikacji tusz i raportowania cen funkcjonuje ...

Unijny Komitet Kontrolny na spotkaniu zamykającym Misję Kontrolną odniósł się do ustaleń z wizytowanych zakładów i stwierdził, że rzeczoznawcy pracujący na liniach ubojowych osiągają bardzo dobrą zgodność klasyfikacji w odniesieniu do uformowania oraz zadowalającą w zakresie otłuszczenia.

Prezentacja tusz w zakładach była satysfakcjonująca, niemniej jednak w ramach prowadzonych kontroli należy zwracać baczniejszą uwagę na zaobserwowane błędy i opisywać je dokładniej w protokołach.

Zaobserwowane w zakładach etykietowanie tusz było prawidłowe i nie nasuwało żadnych uwag.

Unijny Komitet Kontrolny podkreślił, że masa tusz wołowych musi być rzetelnie określana na wadze kolejkowej i należy na ten aspekt zwracać szczególną uwagę podczas wizyt kontrolnych. W szczególności podkreślono konieczność weryfikowania elektronicznego ustawienia tary na wadze kolejkowej, która nie może być wyższa od średniej masy 2 haków używanych do podwieszania tuszy na kolejce w zakładzie.

Z obserwacji Unijnego Komitetu Kontrolnego wynika, że również nadzór nad raportowaniem cen zakupu była jest rzetelny i skuteczny.

Raport z Misji Kontrolnej zostanie sporządzony w ciągu 2 miesięcy od jej zakończenia.

Anna Dominiak

POGOTOWIE RATUNKOWE,

czyli nowe przepisy dotyczące marnowania żywności

Śmierząca sprawa¹...

Zbliżają się Święta Bożego Narodzenia – czas rodzinnych spotkań przy suto zastawionych stołach, które będą uginać się od „tradycyjnych 12 potraw”. Niestety wiele z tych dań każdego roku ląduje po świętach w koszu. Problem marnowania żywności dotyczy nie tylko świątecznych zapasów w naszej domowej spiżarni, lecz wszystkich uczestników łańcucha żywnościowego (od producentów, przez sklepy, po samego konsumenta). Szacuje się, że jedna trzecia wyprodukowanej żywności jest marnotrawiona – w Unii Europejskiej rocznie marnuje się ok. 88 mln ton żywności, a w Polsce – 9 mln ton². Na szczęście widać światło w tunelu... Przeciętny „Kowalski” jest coraz bardziej świadomy tego problemu i skłonny do zmiany swoich nawyków zakupowo-kulinarnych. Planowanie posiłków, lista zakupów, zamrażanie nadmiaru potraw czy dzielenie się posiłkami

z innymi (np. w ramach inicjatywy „foodsharing”) to tylko niektóre działania podejmowane w ramach zarządzania domowymi zapasami. Nieco gorzej sytuacja wygląda na wcześniejszych etapach łańcucha żywnościowego (zwłaszcza dystrybucji żywności). Dlatego też aby „zachęcić” handlowców do aktywnego działania, opracowano krajowe przepisy³ mające zmniejszyć ilość produktów marnowanych na etapie handlu detalicznego. Nad ich realizacją czuwać będzie Inspekcja Ochrony Środowiska. Dotychczas przedmiotowa kwestia była jedynie przedmiotem korzystnych przepisów podatkowych zwalniających od podatku darowiznę produktów spożywczych przekazywanych przez producentów organizacjom pożytku publicznego na cele charytatywne.

Gotowość do działania...

Opracowana ustawa określa obowiązki sprzedawców żywności w zakresie przeciwdziałania marnowaniu

¹ „Marnowanie jedzenia to śmierząca sprawa...” – kampania Federacji Polskich Banków Żywności

² Więcej informacji o marnowaniu żywności znajdą Państwo w numerze 2 (47)/2017 biuletynu „Wiedza i Jakość” w artykule pt. „Kto zjada ostatki, ten jest piękny i gładki...”

³ Ustawa z dnia 19 lipca 2019 r. o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności (zwana dalej „ustawą”)

żywności, przy czym dotyczą one podmiotów zajmujących się sprzedażą żywności w jednostkach handlu detalicznego lub hurtowego o powierzchni powyżej 250 m² (w okresie 2 lat od dnia wejścia w życie przepisów – powyżej 400 m²), w których przychody ze sprzedaży żywności stanowią co najmniej 50% przychodów ze sprzedaży wszystkich towarów.

Handlowcy zostali zobowiązani przede wszystkim do przekazywania na cele charytatywne żywności spełniającej wymagania prawa żywnościowego, która ze względu np. na upływający okres przydatności do spożycia lub wadliwy wygląd (jej samej lub jej opakowania) przeznaczona byłaby do utylizacji. Taka żywność⁴ powinna być nieodpłatnie przekazywana organizacjom pozarządowym, których celem statutowym jest wykonywanie zadań w zakresie pomocy społecznej (w tym pomocy rodzinom i osobom w trudnej sytuacji życiowej oraz wyrównywania szans tych rodzin i osób), wspierania rodziny i systemu pieczy zastępczej lub działalności charytatywnej (polegającej w szczególności na przekazywaniu żywności osobom potrzebującym lub prowadzeniu zakładów żywienia zbiorowego dla osób potrzebujących). Działania te podejmowane są na podstawie odpowiedniej umowy zawierającej m.in. informacje o rodzaju przekazywanej żywności, czasie i sposobie jej dystrybucji, podziale kosztów, możliwości rezygnacji lub odmowy odbioru żywności przez organizację pozarządową, a także okresie obowiązywania umowy oraz odpowiedzialności stron za niedotrzymanie jej warunków (w tym warunków jej wypowiedzenia). Umowa może być podpisana z jedną lub z kilkoma organizacjami charytatywnymi.

Sprzedawcy żywności są także zobligowani do przeprowadzenia w jednostkach handlowych kampanii edukacyjno-informacyjnych dotyczących racjonalnego gospodarowania żywnością oraz przeciwdziałania jej marnowaniu. Takie dwutygodniowe kampanie powinny być prowadzone wspólnie z wybraną organizacją pozarządową minimum raz w roku (przez co najmniej dwa kolejne tygodnie, w każdym dniu działalności sklepu). W tym miejscu należy podkreślić, że edukacja żywnościowa konsumentów jest bardzo ważna już od najmłodszych lat. Dlatego też tak istotne jest uwzględnienie w założeniach krajowego systemu oświaty⁵ upowszechniania wśród dzieci i młodzieży wiedzy o zasadach racjonalnego odżywiania

oraz przeciwdziałaniu marnowaniu żywności. Bo przecież „czego Jaś się nie nauczy, tego Jan nie będzie umiał...”

Nie ma winy bez kary...

Aby zmotywować sprzedawców żywności do aktywnego działania w zakresie minimalizowania ilości odpadów żywnościowych, do opracowanych w ustawie mechanizmów włączono specyficzne obciążenie finansowe. Pod koniec każdego roku będą bowiem musieli ponosić opłatę za marnowanie żywności i wpłacać ją na konto związanej umową organizacji pozarządowej. Oblicza ją sam sprzedawca według stawki 10 gr za każdy kilogram wyrzuconej żywności. Ustawodawca przewidział jednak, że (pomimo wdrożenia mechanizmów określonych w ustawie) mogą się zdarzyć nieuniknione odpady żywnościowe (np. dotyczące żywności o krótkim okresie przydatności do spożycia). Dlatego też opłaty nie ponosi się do 10% masy marnowanej żywności (w pierwszym roku obowiązywania przepisów – do 20%). Opłaty nie wnosi się również, jeśli jej całkowita wysokość nie przekracza 300 zł. Dodatkowo kwota opłaty może być pomniejszona o koszty poniesione na finansowanie kampanii edukacyjno-informacyjnych (maksymalnie 20%) oraz realizację umowy z wybraną organizacją pozarządową (w szczególności koszty transportu i dystrybucji żywności). Jeżeli nie zawarto odpowiedniej umowy, należną opłatę wnosi się na konto właściwego miejscowo wojewódzkiego funduszu ochrony środowiska i gospodarki wodnej. Wpłacone środki będą przeznaczane na działania dotyczące zapobiegania marnowaniu żywności. Informację o wysokości należnej opłaty lub wartości żywności przekazanej organizacjom pozarządowym sprzedawca żywności zamieszcza w corocznym sprawozdaniu finansowym oraz na swojej stronie internetowej. Dostaje on też informację zwrotną od organizacji dotyczącą sposobów wykorzystania otrzymanych środków finansowych (w tym ile pieniędzy zostało przeznaczone na pokrycie jej kosztów administracyjnych).

Ponadto, określono kary finansowe dla przedsiębiorców uchylających się od obowiązków nałożonych ustawą. I tak za niepodpisanie umowy z organizacją pozarządową dotyczącej przekazywania żywności sprzedawcy grozi 5000 zł. Chyba, że wykaże on brak możliwości zawarcia takiej umowy z organizacją wykonującą zadania w zakresie określonym w ustawie na terenie powiatu, w którym prowadzi sprzedaż żywności. Z kolei jeśli przedsiębiorca nie wpłaca obliczonej opłaty (na rzecz organizacji, z którą podpisał umowę albo wojewódzkiego funduszu ochrony śro-

⁴ Z wyjątkiem napojów alkoholowych o zawartości alkoholu powyżej 1,2% oraz napojów alkoholowych będących mieszaniną piwa i napojów beزالkoholowych, w których zawartość alkoholu przekracza 0,5%

⁵ Art. 1 pkt 15a ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe

dowiska i gospodarki wodnej), wnosi ją w niepełnej wysokości albo nie wnosi jej w terminie podlega karze pieniężnej od 500 zł do 10 000 zł. Przy ustalaniu wysokości tej kary uwzględnia się ilość marnowanej żywności podlegającej wniesieniu opłaty, wysokość opłaty wniesionej w niepełnym wymiarze oraz liczbę dni opóźnienia wniesienia stosownej opłaty. Wojewódzki inspektor ochrony środowiska może odstąpić od wymierzenia kary pieniężnej, w sytuacji gdy okoliczności sprawy i dowody wskazują, że przedsiębiorca dołożył należytej staranności, aby do naruszenia przepisów nie doszło lub ich naruszenie nastąpiło na skutek okoliczności, których nie mógł przewidzieć i nie miał na nie żadnego wpływu.

Spojrzenie w przyszłość...

Marnowanie żywności jest niestety nadal zjawiskiem dość powszechnym i wielowymiarowym, bo jego negatywne skutki należy rozpatrywać nie tylko w aspekcie ekonomicznym (utracone przychody i koszty utylizacji), lecz również środowiskowym (zużycie energii, nadmierna eksploatacja naturalnych zasobów) i społecznym (ubóstwo i niedożywienie

nie części ludności świata). Dlatego tak istotne jest podejmowanie (zarówno „na wysokim szczeblu”, jak i przez „zwykłych zjadaczy chleba”) działań dotyczących racjonalnego gospodarowania żywnością i przeciwdziałania jej marnowaniu.

Coroczne raporty składane wojewódzkim funduszom ochrony środowiska i gospodarki wodnej oraz Głównemu Inspektorowi Ochrony Środowiska, zawierające dane o masie żywności marnowanej przez sprzedawców oraz o ilości i sposobie zagospodarowania produktów otrzymanych przez organizacje samorządowe, pozwolą na uzyskanie aktualnych informacji o faktycznych ilościach marnowanej i „uratowanej” przed tym żywności. Oszacowanie skali tego problemu na terenie naszego kraju ułatwi zarówno rozwój już przyjętych działań naprawczych, jak i opracowanie nowych strategii zapobiegawczych. Miejmy zatem nadzieję, że odejście od polityki handlowej typu „kup więcej” oraz edukacja konsumentów zaowocują pozytywną zmianą zwyczajów zakupowych i wprowadzeniem idei „zero waste” w każdym polskim domu. Bo w końcu „lepiej zapobiegać niż leczyć...”

Artur Siedlarek

KONTROLE EX-POST

Mechanizm WPR „Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw”

Kontrole ex-post

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) kontroluje prawidłowość wypłat polskim beneficjentom środków z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji (EFRG). Kontrole te w skrócie nazywane są kontrolami ex-post i IJHARS wykonuje je od 2004 r., tj. od momentu wejścia Polski do struktur Unii Europejskiej.

Celem kontroli ex-post jest potwierdzenie prawidłowości wydatkowania środków otrzymanych z Unii Europejskiej lub stwierdzenie nieprawidłowości finansowych w ich wydatkowaniu przez kontrolowany podmiot. Kontrole ex-post mają więc zapewnić:

- ochronę interesów finansowych Polski i Unii Europejskiej,
- zwalczanie nadużyć i nieprawidłowości związanych z pomocą finansową w sektorze rolnictwa,

- sprawdzenie, czy transakcje stanowiące część systemu finansowania, rzeczywiście zostały przeprowadzone, a środki wykorzystane prawidłowo,
- gwarancję konkurencyjności wewnętrznej i zewnętrznej gospodarki, ponieważ zabezpieczają system wypłat w ramach EFRG i przyczyniają się do pełnego wykorzystania przez beneficjentów środków przyznawanych w ramach mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej.

Rok kontrolny w kontrolach ex-post zaczyna się 1 lipca i kończy 30 czerwca następnego roku kalendarzowego.

W roku kontrolnym 2019/2020 IJHARS prowadzi kontrole ex-post w zakresie 7 mechanizmów:

- Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych,
- Wsparcie rynku produktów pszczelich,
- Program „Owoce i warzywa w szkole”,

- Program dla szkół,
- Dalsze tymczasowe wsparcie producentów owoców i warzyw (tzw. Embargo),
- Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw,
- Pomoc finansowa dla organizacji producentów owoców i warzyw na dofinansowanie funduszu operacyjnego.

W roku kontrolnym 2019/2020 zostanie wykonanych przez IJHARS łącznie 66 kontrole planowych oraz niezbędne krajowe i zagraniczne kontrole krzyżowe w ramach wszystkich siedmiu ww. mechanizmów. Z tego 3 kontrole zostaną przeprowadzone w zakresie mechanizmu *Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw*.

Mechanizm Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw

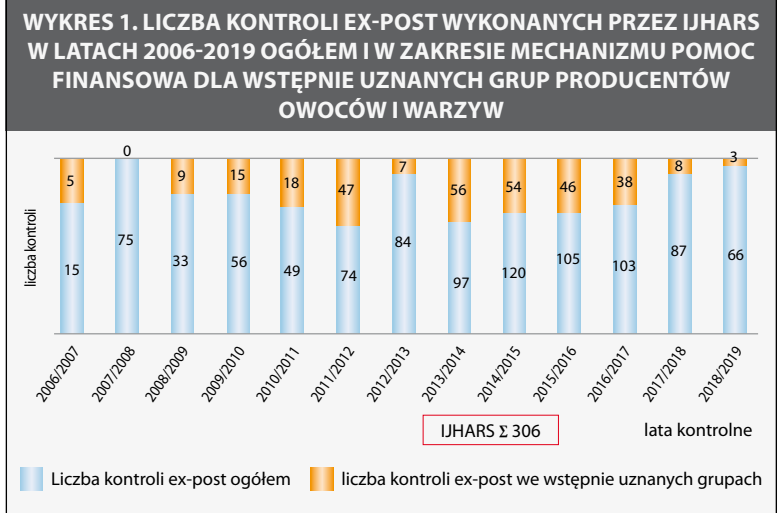
Głównym celem tworzenia grup producentów owoców i warzyw było wzmocnienie struktury instytucjonalnej w sektorze pierwotnej produkcji rolnej owoców i warzyw, koncentracja dostaw i wprowadzania na rynek produktów, ze względu na które grupa uzyskała status wstępnie uznania oraz poprawa pozycji konkurencyjnej producentów owoców i warzyw, zrzeszonych w grupach.

Pomoc finansowa w ramach omawianego mechanizmu udzielana jest wstępnie uznanym grupom producentów owoców i warzyw. Pomoc finansowa jest wypłacana po zrealizowaniu przez grupę półrocznego lub rocznego etapu planu dochodzenia do uznania (PDU).

Beneficjenci mechanizmu mogą uzyskać pomoc finansową na pokrycie kosztów związanych z utworzeniem grupy producentów i prowadzeniem działalności administracyjnej oraz na pokrycie części kwalifikowanych kosztów inwestycji ujętych w zatwierdzonym planie dochodzenia do uznania.

Pomoc finansowa na pokrycie kosztów związanych z utworzeniem grupy producentów i prowadzeniem działalności administracyjnej ustalana jest według stawki ryczałtowej na podstawie rocznej wartości produktów sprzedanych grupy, i wynosi:

- w pierwszym, drugim, trzecim, czwartym i piątym roku odpowiednio 10%, 10%, 8%, 6% i 4% wartości produktów sprzedanych, nie przekraczającej równowartości 1 000 000 euro, lub
- w pierwszym, drugim, trzecim, czwartym i piątym roku odpowiednio 5%, 5%, 4%, 3% i 2% wartości



produktów sprzedanych, przekraczającej równowartość 1 000 000 euro.

Jednocześnie limit pomocy dla poszczególnych grup producentów wynosi 100 000 euro na każdy rok realizacji planu dochodzenia do uznania.

Pomoc finansowa na pokrycie części kwalifikowanych kosztów inwestycji, ujętych w zatwierdzonym planie dochodzenia do uznania, wynosi 75% poniesionych kosztów inwestycji (50% kosztów inwestycji refundowanych jest ze środków unijnych oraz 25% z budżetu krajowego). 25% kosztów inwestycji pokrywa grupa producentów.

Kwalifikowanymi kosztami inwestycji ujętymi w zatwierdzonym planie dochodzenia do uznania, do których wstępnie uznane grupy producentów owoców i warzyw mogą otrzymać pomoc finansową, są następujące koszty:

- 1) budowy budynków oraz budowli przeznaczonych do przechowywania, magazynowania lub przygotowania owoców i warzyw do sprzedaży – zgodnie z kosztorysem z wyłączeniem kosztów rozbiórki i unieszkodliwienia materiałów szkodliwych pochodzących z rozbiórki;
- 2) zakupu budynków oraz budowli przeznaczonych do przechowywania, magazynowania lub przygotowania owoców lub warzyw do sprzedaży, lub w celu ich adaptacji do przechowywania, magazynowania lub przygotowania owoców i warzyw do sprzedaży z wyłączeniem kosztów rozbiórki i unieszkodliwienia materiałów szkodliwych pochodzących z rozbiórki;
- 3) rozbudowy budynków oraz budowli przeznaczonych do przechowywania, magazynowania lub przygotowania owoców i warzyw do sprzedaży zgodnie z kosztorysem;
- 4) przebudowy i remontu budynków oraz budowli przeznaczonych do przechowywania, magazy-

- nowania lub przygotowania owoców i warzyw do sprzedaży w celu ich modernizacji, zgodnie z kosztorysem, z wyłączeniem kosztów rozbiórki i unieszkodliwienia materiałów szkodliwych pochodzących z rozbiórki;
- 5) przebudowy i remontu budynków oraz budowli w celu ich adaptacji do przechowywania, magazynowania lub przygotowania owoców i warzyw do sprzedaży, zgodnie z kosztorysem, z wyłączeniem kosztów rozbiórki i unieszkodliwienia materiałów szkodliwych pochodzących z rozbiórki;
 - 6) zakupu i montażu infrastruktury technicznej związanej z użytkowaniem budynków oraz budowli, o których mowa w pkt. 1-5, oraz ich technicznego wyposażenia, w zakresie niezbędnym dla potrzeb przechowywania, magazynowania lub przygotowania owoców i warzyw do sprzedaży, zgodnie z kosztorysem;
 - 7) zagospodarowania terenu w zakresie niezbędnym do zapewnienia właściwego dojazdu, eksploatacji i zabezpieczenia inwestycji w części uzasadniającej ich wykorzystanie bezpośrednio w procesie technologicznym służącym przechowywaniu, magazynowaniu, sortowaniu lub przygotowaniu owoców i warzyw do sprzedaży, zgodnie z kosztorysem;
 - 8) zakupu gruntu przeznaczonego pod budowę lub rozbudowę budynków i budowli oraz zagospodarowania terenu w zakresie, o którym mowa w pkt. 7, w wysokości nieprzekraczającej 10% kwalifikowanych kosztów inwestycji wymienionych w pkt. 1, 3, 6 i 7;
 - 9) zakupu narzędzi oraz zakupu i montażu maszyn oraz urządzeń przeznaczonych do przechowywania, magazynowania lub przygotowania owoców i warzyw do sprzedaży, w szczególności przeznaczonych do ich mycia, czyszczenia, sortowania, pakowania, konfekcjonowania, krojenia, cięcia, szatkowania, obierania lub drylowania;
 - 10) zakupu narzędzi oraz zakupu i montażu maszyn oraz urządzeń przeznaczonych do zbioru owoców i warzyw, z wyłączeniem ciągników i przyrządów rolniczych;
 - 11) zakupu samochodów ciężarowych o dopuszczalnej masie całkowitej powyżej 3,5 tony, z wyłączeniem samochodów przeznaczonych do przewozu osób – miało zastosowanie do przyznawania pomocy grupom producentów wstępnie uznanym przed dniem 5 kwietnia 2012 r.;
 - 12) zakup samochodów ciężarowych o dopuszczalnej masie całkowitej powyżej 3,5 tony, służących wyłącznie do transportu wewnętrznego, z wyłączeniem samochodów przeznaczonych do przewozu osób oraz zakup dodatkowych urządzeń na samochodach ciężarowych, przeznaczonych do transportu chłodniczego lub w kontrolowanej atmosferze – ma zastosowanie do przyznawania pomocy finansowej grupom producentów wstępnie uznanym od dnia 5 kwietnia 2012 r.;
 - 13) związane z przygotowaniem i realizacją inwestycji, o których mowa w pkt. 1–7, w wysokości nieprzekraczającej 12% kwalifikowanych kosztów inwestycji wymienionych w pkt. 1–7, obejmujące koszty:
 - a) przygotowania dokumentacji:
 - technicznej,
 - ekonomicznej: kosztorysów, analiz ekonomicznych i projektów inwestycji, w tym studium wykonalności oraz biznes planu,
 - b) zaświadczeń, pozwoleń i opłat, w tym notarialnych i dokumentacji związanej z ich uzyskaniem,
 - c) nadzoru urbanistycznego, architektonicznego i budowlanego,
 - d) usług geodezyjnych,
 - e) usług dotyczących zarządzania realizacją inwestycji budowlanych oraz usług świadczonych w zakresie realizacji budowy, w tym sprawowania nadzoru inwestorskiego, od rozpoczęcia realizacji inwestycji do jej zakończenia.

Planowane inwestycje w ramach PDU muszą wynikać z potrzeb grupy i jej członków. Inwestycje powinny być dostosowane do potrzeb w dwóch płaszczyznach, a mianowicie w zakresie rodzajowym, a także ilościowym. W zakresie rodzajowym, inwestycje zrealizowane zgodnie z PDU, powinny być związane ze zbiorem, przechowywaniem, magazynowaniem lub przygotowaniem do sprzedaży owoców i warzyw, ujętych w grupie lub grupach produktów, dla których grupa została wstępnie uznana. W zakresie ilościowym, inwestycje zrealizowane w ramach PDU, powinny być dostosowane do wielkości produkcji owoców i warzyw zakupionych przez grupę od jej członków w przypadku inwestycji związanych ze zbiorem, przechowywaniem oraz magazynowaniem owoców i warzyw oraz sprzedanych przez grupę odbiorcom zewnętrznym w przypadku inwestycji związanych z przygotowaniem do sprzedaży owoców i warzyw, nieprzekraczającej wielkości planowanej na ostatni rok realizacji zatwierdzonego PDU.

Kontrole ex-post przeprowadzane przez IJHARS we wstępnie uznanych grupach producentów

Wstępnie uznana grupa producentów podlega kontroli w celu sprawdzenia przestrzegania warunków udzielenia pomocy.

W obszarze związanym z płatnościami na tzw. administrację, kontrola ex-post, realizowana przez IJHARS, dotyczy sprawdzenia:

- prawidłowości prowadzenia przez grupę dokumentacji finansowo-księgowej w zakresie obrotu towarowego wytworzonymi produktami;
- prawidłowości działania grupy producentów zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz przestrzegania warunków zawartych w statucie lub umowie.

Kontrola dotycząca płatności na tzw. „administrację” – podstawowe pytania:

- Czy dokumentacja finansowo-księgowa grupy producentów potwierdza wartość produktów sprzedanych z uwzględnieniem asortymentu i wartości (stawka ryczałtowa na działalność administracyjną jest wypłacana przez ARiMR na podstawie wartości produktów sprzedanych)?
- Czy w ostatnio zakończonym okresie realizacji PDU, co najmniej połowa przychodów ze sprzedaży produktów należących do kategorii, ze względu na które grupa wnioskuje o wstępne uznanie, pochodzi ze sprzedaży tych produktów wytworzonych przez producentów zrzeszonych w grupie?

Kontrola ex-post w obszarze związanym z płatnościami przeznaczonymi na tzw. administrację, realizowana jest przez sprawdzenie dokumentów handlowych, takich jak: dokumenty potwierdzające założenie grupy, dokumenty potwierdzające dane rejestrowe grupy, decyzja o wstępnym uznaniu i zatwierdzeniu PDU, wnioski o zmianę PDU i decyzja o zatwierdzeniu zmiany PDU, wnioski o płatność wraz z załącznikami i ewentualnymi korektami wniosków (za okres kontrolowany), decyzje o przyznaniu płatności, dokumentacja finansowo-księgowa grupy producentów potwierdzająca wartość zakupionych produktów wytworzonych przez producentów zrzeszonych w grupie (z wyszczególnieniem poszczególnych członków grupy, ilości oraz asortymentu), ewidencje/rejestry sprzedaży, dokumentacja potwierdzająca powierzchnię upraw owoców i warzyw.

W obszarze związanym z płatnościami przeznaczonymi na pokrycie kwalifikowalnych kosztów inwestycji, kontrola ex-post realizowana przez IJHARS dotyczy sprawdzenia:

- prawidłowości realizacji przez grupę producentów planu dochodzenia do uznania (PDU), zatwierdzonego przez marszałka województwa;

- prawidłowości prowadzenia przez grupę dokumentacji finansowo-księgowej, magazynowej i administracyjnej, w zakresie realizacji PDU.

Jakie obszary stanowią największe ryzyko powstania nieprawidłowości? Są to przede wszystkim: kwalifikowalność kosztów, realizacja inwestycji, wysokość kosztów inwestycyjnych, zakup infrastruktury od członków grupy, inne formy nabywania infrastruktury od członków grupy, koszty ogólne przygotowania i realizacji inwestycji, trwałość inwestycji, dostosowanie inwestycji do wielkości produkcji owoców i warzyw sprzedawanych przez grupę i wyprodukowanych przez jej członków, nieprzekraczającej wielkości planowanej na ostatni rok realizacji PDU, dostosowanie inwestycji do specyfiki produkcji grupy.

Kontrola ex-post w obszarze związanym z płatnościami przeznaczonymi na pokrycie kwalifikowalnych kosztów inwestycji, realizowana jest przez sprawdzenie dokumentów handlowych, takich jak: faktury, rachunki lub dokumenty równoważne, wyciągi, przelewy bankowe, kosztorysy powykonawcze, protokoły odbioru robót, umowy, specyfikacje techniczne, pozwolenia, decyzje dopuszczające do użytkowania obiektów, oględziny stanu faktycznego (protokół oględzin), dokumenty handlowe kontrahentów (na tzw. kontrolach krzyżowych).

W wyniku działań kontrolnych IJHARS, od roku kontrolnego 2008/2009 do chwili obecnej, wykrytych zostało 35 przypadków wypłacenia nienależnej pomocy w ramach mechanizmu *Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw*, na łączną kwotę bliską 17,6 mln zł.

Po przeprowadzeniu przez IJHARS kontroli ex-post, w zakresie mechanizmu *Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw*, ustalenia pokontrolne przekazywane są do Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, która zarządza mechanizmem. To Prezes ARiMR podejmuje wobec kontrolowanej jednostki ostateczną decyzję finansową w przypadku stwierdzonych przez IJHARS nieprawidłowości finansowych lub wykazanych błędów i uchybień. W przypadku wypłacenia nienależnej pomocy i potwierdzenia nieprawidłowości, pomoc ta podlega zwrotowi, a na grupę producentów może być nałożona kara.

Anna Janasik

POSIEDZENIE KOMITETU KOORDYNACYJNEGO FAO/WHO DLA EUROPY

Oszustwa żywnościowe, bezpieczeństwo i jakość żywności, plan strategiczny dla Kodeksu – kluczowe zagadnienia w regionie państw CCEURO

Regionalne Komitety Koordynacyjne FAO/WHO

Posiedzenia Regionalnych Komitetów Koordynacyjnych FAO¹/WHO² są okazją do dyskusji na temat dynamicznych zmian oraz pojawiających się problemów w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności, przed którymi stoi każdy z nich. Obecnie w Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO) każdy z regionów reprezentowany jest przez jeden z sześciu Regionalnych Komitetów Koordynacyjnych FAO/WHO³ odpowiedzialnych za określenie problemów i potrzeb regionu w zakresie norm dotyczących żywności oraz jej kontroli.

Polska znajduje się wśród 51 państw i 1 organizacji międzynarodowej – Unii Europejskiej tworzących Komitet Koordynacyjny FAO/WHO dla Europy (CCEURO). Warto tu podkreślić, że Polska aktywnie uczestniczy w pracach CCEURO od początku jego istnienia – od 1963 r. – a latach 2009–2013 pełniła prestiżową funkcję Regionalnego Koordynatora dla Europy. Obecnie tę funkcję sprawuje Kazachstan, dlatego też to właśnie państwo odpowiedzialne było za organizację w tym roku 31. sesji CCEURO oraz gościło delegatów w swoim kraju.

31. sesja CCEURO

W dniach 30 września–4 października 2019 r. w Ałmaty w Kazachstanie odbyła się 31. Sesja Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy (CCEURO). W tym roku w sesji uczestniczyło 30 delegacji państw członkowskich KKŻ FAO/WHO (w tym Polska, reprezentowana przez przedstawiciela Głównego Inspektoratu

Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych), a także przedstawiciele Unii Europejskiej i jej państw członkowskich (Komisja Europejska, Prezydencja Rady UE) oraz reprezentanci międzynarodowych rządowych i pozarządowych organizacji. Spotkaniu przewodniczyła Dr Nailya Karsybekova z Ministerstwa Zdrowia Kazachstanu.

Uroczystego otwarcia obrad oraz powitania delegatów ze strony goszczącej dokonała Wiceminister Zdrowia Republiki Kazachstanu Pani Aktayeva Iyazat, która w swoim przemówieniu zwróciła uwagę na ogólnoswiatowe znaczenie zagadnień związanych z bezpieczeństwem i jakością żywności. Wyraziła nadzieję, że zaangażowanie w prace KKŻ FAO/WHO pozwoli umocnić pozycję Kazachstanu na arenie międzynarodowej oraz wpłynie na jego szybką integrację gospodarczą z innymi państwami.

Wśród osób biorących udział w inauguracyjnym otwarciu posiedzenia znaleźli się przedstawiciele KKŻ, FAO, WHO oraz administracji rządowej Kazachstanu. Wiceprzewodniczący KKŻ FAO/WHO Steve Wearne (Zjednoczone Królestwo) w swoim wystąpieniu zaproponował państwom członkowskim CCEURO, aby zastanowiły się, które spośród celów Planu Strategicznego dla Kodeksu na najbliższe lata powinny być wybrane, aby skutecznie przeciwdziałać oszustwom żywnościowym, a tym samym wspierać uczciwe praktyki w handlu żywnością.

W trakcie posiedzenia CCEURO delegaci omówili wiele kwestii dotyczących bezpieczeństwa i jakości żywności z punktu widzenia szeroko rozumianego regionu Europy. Szczególną uwagę zwrócono na zagadnienia związane z oszustwami żywnościowymi, identyfikacją krajowych i regionalnych priorytetów w obszarze bezpieczeństwa żywności, jak również dokonano wyborów istotnych celów Planu Strategicznego na lata 2020-2025. Warto zaznaczyć, że delegacje jednomyślnie poparły dodanie języka rosyjskiego jako oficjalnie stosowanego języka roboczego podczas obrad CCEURO.

¹ FAO – Organizacja ds. Wyżywienia i Rolnictwa

² WHO – Światowa Organizacja Zdrowia

³ Regionalne Komitety Koordynacyjne FAO/WHO: CCAFRICA – Komitet Koordynacyjny FAO/WHO dla Afryki, CCASIA – Komitet Koordynacyjny FAO/WHO dla Azji, CCEURO – Komitet Koordynacyjny FAO/WHO dla Europy, CCLAC – Komitet Koordynacyjny FAO/WHO dla Ameryki Łacińskiej i Karaibów, CCNASWP – Komitet Koordynacyjny FAO/WHO dla pld. Ameryki i pln.-zach Pacyfiku, CCNEA – Komitet Koordynacyjny FAO/WHO dla Bliskiego Wschodu

Ryzyko wystąpienia, zapobieganie oraz przeciwdziałanie oszustwom żywnościowym

Tegoroczna sesja została zdominowana tematyką związaną z oszustwami żywnościowymi. Delegaci mieli niecodzienną okazję wysłuchać prezentacji profesora Paula Brereton'a – dyrektora ds. strategicznych, reprezentującego Szkołę Nauk Biologicznych, Instytut ds. Światowego Bezpieczeństwa Żywności, Uniwersytet Queen w Belfaście. Profesor podkreślił, że kwestie związane z oszustwami żywnościowymi to globalny, ponadnarodowy problem mający wpływ na lokalną gospodarkę artykułami rolno-spożywczymi, zdrowie i zaufanie konsumentów. W związku z tym, opracowanie międzynarodowych norm, definicji oraz określenie wspólnych wymagań w tym zakresie jest niezbędne w najbliższym czasie. Przekazał, że przemysł wymaga określenia równych zasad działania, w których oszustwa są rygorystycznie ścigane w oparciu o przejrzyste standardy, pragmatyczne metody i odpowiednie narzędzia. Z drugiej strony, organy urzędowej kontroli potrzebują zatwierdzonych metod analiz. Dodał, że w niektórych krajach do ścigania podmiotów odpowiedzialnych za oszustwa żywnościowe wykorzystywane są nowe technologie i systemy identyfikowalności produktów oraz tworzone są i udostępniane bazy danych o produktach zafałszowanych. Na koniec wystąpienia profesor Brereton powiedział, że aby nadążyć za oszustami żywnościowymi potrzebne są wielostronne, interdyscyplinarne oraz ponadnarodowe podejścia, aby skutecznie chronić integralność łańcucha żywnościowego.

Problem oszustw żywnościowych wywołał burzliwą dyskusję wśród delegatów CCEURO. Przedstawiciele urzędowych organów kontroli potwierdzili, że jest to istotne zagadnienie oraz udostępnili informacje na temat zakresu inicjatyw oraz aktywnych sieci w regionie. Wymieniono, że do najczęstszych produktów, które podlegają fałszowaniu w regionie należą napoje alkoholowe, soki, mięso, oliwa z oliwek, mleko i produkty mleczne, masło oraz miód. Przedstawiciele państw regionu CCEURO przekazali, że chociaż często obowiązują wymogi prawne, wdrożenie i egzekwowanie przepisów nadal stanowi dla nich wyzwanie. Przeciwdziałanie oszustwom żywnościowym wymaga solidnego egzekwowania prawa oraz stosowania odpowiednio proporcjonalnych kar w zależności od osiągniętych korzyści z przestępstwa – aby chronić firmy (uczciwy przemysł) i konsumentów, umożliwiając w ten sposób przedsiębiorstwom prowadzenie działalności na równych zasadach. Roz-

wiązanie problemu oszustw związanych z żywnością jest nie tylko kwestią zarządzania kryzysowego, ale wymaga proaktywnych i zapobiegawczych działań oraz podejścia, w tym wymiany informacji i danych między odpowiednimi zainteresowanymi stronami, sektorami oraz krajami.

Podczas sesji delegaci jednomyślnie stwierdzili, że Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO może odegrać ważną rolę w zwalczaniu oszustw związanych z żywnością, w szczególności w zakresie zacieśniania współpracy między krajami i wspierania nowych prac nad uzgodnionymi definicjami i wspólną terminologią. Przewodnicząca CCEURO zachęcała przedstawicieli regionu do zaangażowania się w działania Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Kontroli Żywności w Importie i Eksporcie oraz Systemów Certyfikacji (CCFICS) a także Komitetu ds. Zasad Ogólnych (CCGP), które aktualnie prowadzą prace w tym zakresie.

Przedstawiciel FAO dodał, że w dniach 4–7 listopada 2019 r. w siedzibie FAO w Rzymie zaplanowane jest wewnętrzne spotkanie, którego celem będzie opracowanie podejścia do zdefiniowania oszustw związanych z żywnością oraz do zidentyfikowania elementów, instytucji i mechanizmów, które systemowo powinny być wprowadzone przez państwa.

Natomiast przedstawiciel WHO zachęcił kraje członkowskie regionu CCEURO do skorzystania z istniejących sieci i mechanizmów wymiany informacji na temat oszustw związanych z żywnością w różnych krajach, które są ujęte w Międzynarodowej Sieci Organów ds. Bezpieczeństwa Żywności (INFOSAN⁴).

Bezpieczeństwo i jakość żywności – aktualna sytuacja w regionie oraz kolejne kroki

Priorytety

W trakcie ostatnich posiedzeń CCEURO, delegaci wielokrotnie omawiali kwestie związane z bezpieczeństwem i jakością żywności z punktu widzenia szeroko rozumianego regionu Europy. W tym roku, aby ułatwić identyfikację krajowych i regionalnych priorytetów w powyższym zakresie, Sekretariat KKŻ przy współpracy ekspertów z FAO i WHO opracował kwestionariusz na temat ważnych i nowych zagadnień związanych z żywnością, którym powinno poświęcić się więcej uwagi na forum Komisji Kodeksu Żywnościowego. Na podstawie analizy odpowiedzi przesłanych przez państwa członkowskie KKŻ zostały zidentyfikowane następujące obszary:

⁴ INFOSAN – International Food Safety Authorities Network

- Fałszowanie żywności
- Oporność na leki przeciwdrobnoustrojowe (AMR)
- Zanieczyszczenia oraz substancje dodatkowe w żywności
- Nowe technologie/postęp naukowy
- Zmiany klimatyczne.

W mniejszym stopniu uczestnicy badania wskazali poniższe obszary:

- Choroby niezakaźne
- Legislacja i jej wdrożenie
- Nowe kanały dystrybucji żywności
- Wyzwania związane z zarządzaniem bezpieczeństwem żywności w całym łańcuchu żywnościowym.

Przedstawiciel WHO przekazał, że na podstawie przeprowadzonej ankiety uzyskano informacje, które potwierdzają dążenie FAO i WHO do zwiększenia bezpieczeństwa żywności oraz wdrożenia Planu Strategicznego 2020-2025 ze szczególnym uwzględnieniem Celu 1: *Odpowiednio szybka odpowiedź na nowe i istotne wyzwania*. Przedstawiciel WHO przekazał, że 45% respondentów wskazało jako najważniejsze kwestie fałszowanie żywności, AMR oraz zanieczyszczenia i dodatki do żywności, a 36% respondentów wskazało zmiany klimatyczne. W związku z tym delegaci podjęli decyzję o dodaniu zmian klimatycznych do listy priorytetów wymagających podjęcia działań przez KKŻ w najbliższym czasie.

Delegaci zdecydowali, że powinny być podjęte konkretne kroki zmierzające do zwiększenia wymiany informacji i dobrych praktyk w celu rozwiązywania wspólnych kwestii problematycznych pojawiających się w regionie CCEURO. Dodatkowo potrzebna jest współpraca między państwami członkowskimi na różnych płaszczyznach organów urzędowej kontroli, ciał naukowych i badawczych. Podczas CCEURO przewodnicząca zaapelowała o zaangażowanie się w prace oraz aktywny udział w 7. Sesji Międzyrządowej Grupy Zadaniowej ds. Oporności na Leki Przeciwdrobnoustrojowe, która odbędzie się w dniach 9–13 grudnia w Pyeongchang w Korei Południowej.

Wydarzenia

Reprezentant FAO przedstawił informacje na temat wydarzeń, które miały miejsce w 2019 r.:

- I Międzynarodowej Konferencji nt. Bezpieczeństwa Żywności (12–13 lutego, Addis Abeba, Etiopia)
- Międzynarodowego Forum dot. Bezpieczeństwa Żywności i Handlu (23–24 kwietnia, Genewa, Szwajcaria).

Przekazał również, że obecność wysokiego szczebla przedstawicieli państw, a także Unii Afrykańskiej

(UA), FAO, WHO i Światowej Organizacji Handlu (WTO) świadczy o tym, że bezpieczeństwo żywności postrzegane jest jako ważny priorytet bez którego nie można osiągnąć Celów Zrównoważonego Rozwoju. Podczas wydarzeń podkreślano znaczenie Kodeksu Żywnościowego jako zbioru międzynarodowych norm bezpieczeństwa żywności, które na zasadzie dobrowolności mogą być wdrażane przez administrację rządową/regionalną do systemu prawnego danego kraju. Przypomniał, że teksty kodeksowe mogą stanowić odniesienie dla Światowej Organizacji Handlu (WTO) w przypadku sporów dotyczących handlu międzynarodowego.

Podczas 31. sesji CCEURO delegaci zostali poinformowani, że Unia Europejska oraz przedstawiciele państw z innych regionów przedłożyli do Dyrektora Generalnego WHO pismo w sprawie włączenia zagadnień związanych z bezpieczeństwem żywności do porządku obrad 146. sesji Rady Wykonawczej WHO (luty 2020) oraz 74. Światowego Zgromadzenia Zdrowia (maj 2020).

W świetle przedstawionych informacji delegaci CCEURO zaakceptowali podjęte działania w zakresie bezpieczeństwa żywności. Przedstawiciele państw regionu zobowiązali się do przekazania właściwym organom prośby o zaangażowanie się na rzecz rezolucji WHO dot. bezpieczeństwa żywności. Wspomniano o kontynuowaniu celebrowania Światowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności w dniu 7 czerwca.

Platforma online dotycząca wymiany informacji na temat systemów kontroli żywności

Przedstawiciel FAO przekazał, że utworzenie platformy online zawierającej informacje na temat systemów kontroli żywności było związane z podjętą przez FAO i WHO inicjatywą zwiększenia zaangażowania państw członkowskich w działania na forum KKŻ, ułatwieniem wymiany informacji oraz zapewnieniem stałego dostępu do aktualnych danych na temat organów sprawujących kontrole żywności w danym kraju. Przewodnicząca komitetu przekazała, że większość państw regionu CCEURO uzupełniło bazę danych. Polska również zgodnie z wyznaczonym terminem, zaktualizowała informacje na temat systemu kontroli bezpieczeństwa żywności publikowane na platformie wymiany informacji.

Państwa członkowskie zgłosiły potrzebę uzupełnienia platformy o aktywne linki do stron inspekcji, o adresy elektroniczne dla danej inspekcji, o dane nt. organów odpowiedzialnych za przeciwdziałanie oszustwom żywnościowym oraz utworzenie bardziej

widocznej i łatwiejszej lokalizacji platformy online na stronie KKŻ⁵.

Przedstawiciel FAO przekazał, że wszystkie uwagi państw członkowskich będą wdrażane sukcesywnie. Dodatkowo zostało zorganizowane spotkanie robocze podczas którego państwa miały okazję zapoznać się ze stroną KKŻ oraz funkcjonującymi bazami danych oraz narzędziami.

Wybrane prace kodeksowe związane z regionem CCEURO

Plan Strategiczny 2020-2025 – działania i wdrożenie

Podczas 42. Sesji KKŻ FAO/WHO, która odbyła się w Genewie w dniach 7–12 lipca 2019 r. został zatwierdzony Plan Strategiczny dla Kodeksu na lata 2020-2025 oraz przyjęto następujące cele:

1. Odpowiednio szybka odpowiedź na nowe i istotne wyzwania
 - 1.1 Identyfikacja potrzeb i nowych wyzwań
 - 1.2 Ustalenie priorytetów dla potrzeb i nowych wyzwań
2. Opracowanie norm w oparciu o naukę i kodeksowe zasady analizy ryzyka
 - 2.1 Stałe stosowanie doradztwa naukowego zgodnie z kodeksowymi zasadami analizy ryzyka
 - 2.2 Wykorzystywanie w opracowaniu i rewizji norm danych reprezentatywnych dla globalnego handlu żywnością
 - 2.3 Promowanie odpowiedniego i zrównoważonego finansowania doradztwa naukowego
3. Wpływ na świadomość i stosowanie norm kodeksowych
 - 3.1 Zwiększenie świadomości na temat norm kodeksowych
 - 3.2 Poparcie dla inicjatyw zmierzających do zwiększenia świadomości i wdrożenia lub stosowania norm kodeksowych
 - 3.3 Propagowanie stosowania i wpływu norm kodeksowych
4. Wsparcie udziału w procesie tworzenia norm wszystkich państw członkowskich KKŻ
 - 4.1 Utworzenie stabilnych struktur kodeksowych we wszystkich państwach członkowskich
 - 4.2 Zwiększenie aktywnego i zrównoważonego udziału wszystkich państw członkowskich
 - 4.3 Pokonywanie barier dla aktywnego uczestnictwa krajów rozwijających się

5. Wzmocnienie systemów i praktyk zarządzania pracami wspierających osiągnięcie wszystkich celów Planu Strategicznego

5.1. Opracowanie i stosowanie wydajnych oraz skutecznych praktyk i systemów zarządzania pracami

5.2 Zwiększenie wydajności przewodniczących komitetów i grup roboczych, koordynatorów regionalnych i sekretariatów krajów goszczących.

Podczas 31. sesji CCEURO, na wniosek Zjednoczonego Królestwa, została powołana międzysesyjna grupa. Państwa członkowskie zostały poproszone o zadeklarowanie, które spośród wymienionych celów strategicznych uważają za istotne dla swoich krajów. Po analizie złożonych propozycji, stwierdzono, że większość państw członkowskich dokonało wyboru 1 i 2 celu. Następnie w ramach dwóch grupy roboczych zidentyfikowano serie działań, które powinny być zrealizowane priorytetowo w ciągu najbliższych dwóch lat.

Wypracowane działania oraz opracowane informacje będą przedmiotem dyskusji na posiedzeniu grupy roboczej Komitetu Wykonawczego CCEXEC podczas omawiania koncepcji wdrożenia Planu Strategicznego 2020-2025.

Proponowany projekt Najwyższych Dopuszczalnych Poziomów (NDP) dla Zilpaterolu

Stosowanie promotorów wzrostu, w szczególności zilpaterolu to kolejne wrażliwe zagadnienie omówione podczas sesji. Przewodnicząca komitetu przedstawiła historię dyskusji na temat zilpaterolu na forum KKŻ. Przekazała, że stosowanie promotorów wzrostu w celach innych niż terapeutyczne jest m.in. w Unii Europejskiej, Rosji zakazane, w związku z tym nie zostały wyznaczone NDP dla tej substancji. Jednakże inne państwa członkowskie KKŻ jak Brazylia, RPA i USA dopuszczają stosowanie tego preparatu jako dodatku paszowego, który wpływa na poprawę mięsności bydła. Podczas dyskusji większość delegacji CCEURO wyraziła sprzeciw w sprawie stosowania promotorów wzrostu oraz przeznaczania zasobów Kodeksu na realizację jakichkolwiek działań związanych z tą sprawą np. umieszczenie zilpaterolu na priorytetowej liście leków weterynaryjnych w celu ustalenia dla tej substancji MRL.

Komitet jednomyślnie podjął decyzję o ponownym potwierdzeniu przyjętego stanowiska na poprzedniej 30. sesji CCEURO w sprawie sprzeciwu dla stosowania promotorów wzrostu.

Ostateczny raport z 31. Sesji CCEURO będzie dostępny na stronie FAO/WHO: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCEURO&session=31>.

⁵ Dane dot. systemu kontroli dla konkretnego państwa członkowskiego są ogólnodostępne na stronie KKŻ po wybraniu zakładki *About codex<Members<np. Armenia*

Marzena Chacińska

POSIEDZENIE KOMITETU KKŻ FAO/WHO DS. HIGIENY ŻYWNOSCI

51. sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Higieny Żywności (CCFH) odbyła się w dniach 4–8 listopada 2019 r. w Cleveland, Ohio, USA z udziałem 59 przedstawicieli państw członkowskich, jednej organizacji członkowskiej (Unia Europejska) oraz 15 organizacji – obserwatorów. Posiedzenie oficjalnie otworzyła Pani Mindy Brashears, Zastępca Sekretarza Stanu ds. Bezpieczeństwa Żywności Amerykańskiego Departamentu ds. Rolnictwa zwracając szczególną uwagę uczestników na znaczenie podejmowania decyzji na podstawie doniesień naukowych i dostępnych najnowszych danych z dziedziny bezpieczeństwa żywności.

Podczas sesji skupiono się na omówieniu i opracowaniu czterech następujących dokumentów:

- Projekt kodeksu praktyki zarządzania alergenami w żywności dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze;
- Proponowany projekt rewizji Ogólnych Zasad Higieny Żywności (CXC 1-1969) i załącznika dotyczącego HACCP;
- Projekt kodeksu praktyki zarządzania kryzysami/wystąpieniami chorób wywołanych przez żywność o podłożu mikrobiologicznym;
- Projekt kodeksu praktyki w zakresie kontroli bakterii *Escherichia coli* produkujących shigatoksynę (STEC) w wołowinie, niepasteryzowanym mleku i serach wyprodukowanych z niepasteryzowanego mleka, zielonych warzywach liściastych oraz kielkach.

Uczestnicy posiedzenia przyjęli ponadto dokument do dyskusji na temat zasad bezpiecznego użycia wody w przetwórstwie żywności, jako propozycję nowej pracy oraz plan działań komitetu na kolejne lata.

Alergeny w żywności

Alergie pokarmowe, nadwrażliwość pokarmowa przekazywana za pośrednictwem systemu immunologicznego, stanowią coraz poważniejszy problem w zakresie bezpieczeństwa żywności na świecie i stały się poważnym obciążeniem dla zdrowia publicznego. Chociaż alergie pokarmowe mogą dotyczyć stosunkowo niewielkiej części populacji, reakcja alergiczna może być poważna lub potencjalnie śmiertelna.

Ponadto, coraz wyraźniej widać, że osoby cierpiące na alergie pokarmowe doświadczają bardzo znacznego obniżenia jakości życia, a niektóre z alergii i ich skalę można złagodzić poprzez zharmonizowane podejście do zarządzania alergenami w łańcuchu pokarmowym.

Alergeny są stałym problemem w zakresie bezpieczeństwa żywności zarówno dla konsumentów cierpiących na alergie pokarmowe, podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze, jak i właściwych władz, w tym służb kontroli żywności.

Kodeks praktyki dotyczący zarządzania alergenami w żywności dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze ma zapewnić jasne wytyczne, również dla produkcji podstawowej, do opracowania polityki i procedur identyfikacji alergenów we wszystkich obszarach produkcji, przygotowania i obsługi żywności, a następnie wdrożenia praktyk zarządzania alergenami, w tym kontroli ukierunkowanej na:

- zapobieganie lub minimalizowanie możliwości kontaktu krzyżowego z alergenami, który stanowi ryzyko dla konsumenta z alergią pokarmową;
- zapobieganie lub minimalizowanie możliwości występowania niezgłoszonych alergenów w żywności z powodu błędów występujących w łańcuchu dostaw;
- upewnienie się, że żywność paczkowana została opatrzona właściwą etykietą i informacją o alergenach;

- zapewnienie, możliwości przekazywania konsumentom dokładnych informacji o alergenach w punkcie sprzedaży, gdy żywność nie jest opakowana.

Narzędzia zarządzania i wytyczne zawarte w tym kodeksie praktyki stanowią proaktywne podejście do skutecznego zarządzania alergenami w produkcji, przygotowywaniu i obsłudze żywności oraz zmniejszania ryzyka dla konsumentów, a nie reakcją dopiero w przypadku wykrycia zagrożenia bezpieczeństwa żywności.

Zarządzanie alergenami pokarmowymi obejmuje również etykietowanie alergenów. Sam Kodeks odnosi się do kontroli mających na celu zapewnienie, że właściwe oznakowanie zostanie zastosowane podczas produkcji produktu lub będzie dostępne dla konsumenta w handlu detalicznym, natomiast konkretne wymagania dotyczące etykietowania produktów spożywczych są uwzględnione w Ogólnej Normie znakowania żywności paczkowanej (CXS 1-1985, rewizja 2018) oraz w Normie dla żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla osób nietolerujących glutenu (CXS 118-1979, rewizja 2015).

Podczas 51. sesji CCFH dopracowano treść Kodeksu praktyki dotyczącego zarządzania alergenami w żywności dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze i przekazano go do zatwierdzenia na najbliższej 43. sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w lipcu 2020 r. (CAC43).

Zarządzanie kryzysami

Choroby przenoszone przez żywność obejmują szerokie spektrum chorób i stanowią ważny problem w dziedzinie zdrowia publicznego. Są one wynikiem spożycia środków spożywczych skażonych biologicznie (choroby o podłożu biologicznym przenoszone przez żywność) lub chemicznie (choroby o podłożu chemicznym przenoszone przez żywność). Zanieczyszczenie żywności może wystąpić na każdym etapie procesu od produkcji żywności do spożycia i może wynikać z obecności zagrożeń zoonotycznych w produkcji zwierzęcej lub ze strony osób obsługujących produkcję, zanieczyszczenia środowiska, sprzętu, wody, gleby lub powietrza.

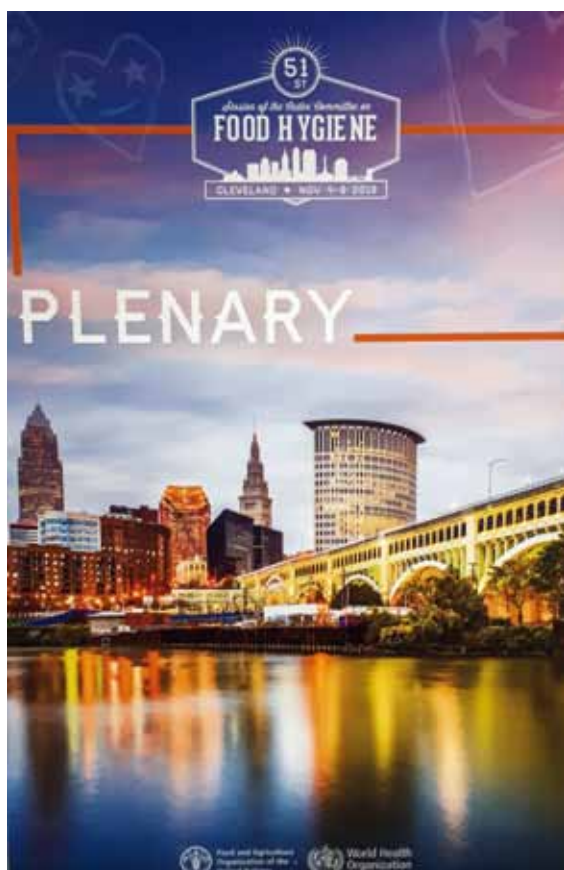
Choroby o podłożu biologicznym przenoszone przez żywność przybierają zazwyczaj postać objawów żołądkowo-jelitowych; jednakże choroby takie



mogą mieć również objawy neurologiczne, ginekologiczne, immunologiczne i inne. Objawy mogą być łagodne, z poprawą stanu zdrowia w ciągu kilku dni lub mogą mieć niebezpieczne konsekwencje dla osób z powodu długotrwałych następstw, które mogą mieć poważne skutki zdrowotne lub spowodować śmierć.

Biologiczne ogniska chorób przenoszonych przez żywność mogą wiązać się ze znacznymi kosztami społeczno-ekonomicznymi (hospitalizacja i leczenie, utrata produktywności, wpływ na turystykę itp.). W przypadku przedsiębiorstw sektora spożywczego konsekwencje mogą doprowadzić do utraty rynków zbytu, utraty zaufania konsumentów, sporów sądowych i zamykania przedsiębiorstw. Takie ogniska chorób przenoszonych przez żywność mogą stanowić przeszkodę dla produkcji krajowej i handlu międzynarodowego. Globalizacja dostaw żywności doprowadziła do szybkiej i powszechnej międzynarodowej dystrybucji żywności, co dodatkowo zwiększa szanse na niezamierzone wprowadzenie patogenów na wiele obszarów geograficznych.

Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO wydała już kilka wytycznych dla przedsiębiorstw spożywczych i właściwych organów w sprawie praktyk higienicznych w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Wytyczne te koncentrują się na zapobieganiu, monitorowaniu i działaniach naprawczych



w przypadku problemów w procesach produkcyjnych. Pomimo wysiłków na rzecz zapewnienia wysokiego poziomu higieny, nadal występują ogniska chorób przenoszonych przez żywność.

Opracowywany przez CCFH dokument ma stanowić wytyczne dla właściwych organów w zakresie gotowości i zarządzania w przypadku wystąpienia ognisk chorób przenoszonych przez żywność, w tym w zakresie komunikacji z sieciami międzynarodowymi, takimi jak międzynarodowa sieć organów ds. bezpieczeństwa żywności (INFOSAN). Wytyczne dotyczą gotowości, wykrywania i reagowania w celu ograniczenia zasięgu takich ognisk. Obejmują one zalecenia dotyczące właściwego wykorzystania nowych technologii analitycznych, np. metod typowania genetycznego w badaniu ognisk choroby. Zakres jest ograniczony do zagrożeń biologicznych, ponieważ są one główną przyczyną ognisk przenoszonych przez żywność.

Wytyczne te opisują również rolę właściwych organów na szczeblu lokalnym, krajowym oraz, w stosownych przypadkach, na szczeblu regionalnym (np. grupy państw) oraz współpracę między nimi w sformalizowanych strukturach sieciowych. W dokumencie zawarte są zalecenia dotyczące współpracy

i komunikacji z podmiotami działającymi na rynku spożywczym i innymi uczestnikami rynku przed wystąpieniem ognisk chorób przenoszonych przez żywność i w ich trakcie. Wytyczne opisują środki podejmowane po wystąpieniu ogniska, w tym przeglądu zarządzania ogniskiem choroby.

W dokumencie podjęto również temat kategoryzacji ogniska jako incydentu, sytuacji nadzwyczajnej lub kryzysu, która to klasyfikacja leży w gestii właściwych organów. Przedstawiono kryteria dokonywania takiej klasyfikacji oraz opracowania i dostosowania planów reagowania.

CCFH zdecydował, że tekst przygotowanych wytycznych, jest gotowy do przekazania do zatwierdzenia przez CAC43 w 2020 roku na 5. stopniu procedury. Jednocześnie powołano elektroniczną grupę roboczą, która pod przewodnictwem Danii i wsparciu Chile oraz Unii Europejskiej rozważy wszystkie zgłoszone na posiedzeniu komentarze i przygotuje zrewidowany tekst wytycznych do dyskusji na kolejnej sesji CCFH.

Kontrola bakterii *Escherichia coli* produkujących shigatoksynę (STEC)

Escherichia coli (STEC) 3 produkujące toksyny Shiga są coraz częściej uznawane za patogeny przenoszone przez żywność, powodujące choroby człowieka z szeregiem łagodnych do ciężkich objawów żołądkowo-jelitowych, czasami prowadzące do ciężkiego zespołu mocznicowego z niewydolnością nerek i śmierci. Ciężar choroby i koszt środków kontroli są znaczące, patogeny te są związane z różnymi grupami produktów, wydają się mieć znaczenie regionalne, a zatem STEC mają potencjał do negatywnego wpływu również na handel międzynarodowy.

W założeniu opracowywane wytyczne mają dostarczyć rządowi i przemysłowi informacji na temat kontroli STEC w surowej wołowinie, świeżych warzywach liściastych, niepasteryzowanym mleku i serze produkowanym z niepasteryzowanego mleka oraz kiełków. Celem dokumentu jest ograniczenie chorób przenoszonych przez żywność przy jednoczesnym zapewnieniu uczciwych praktyk w międzynarodowym handlu żywnością. Wytyczne będą stanowić naukowo uzasadnione międzynarodowe narzędzie do rzetelnego stosowania podejścia opartego na dobrej praktyce higienicznej (GHP) i analizie zagrożeń

w zakresie kontroli STEC w różnych grupach produktów zgodnie z zasadami zarządzania ryzykiem na poziomie danego kraju. Wybrane środki kontroli mogą się różnić w zależności od kraju i systemu produkcji.

Uczestnicy sesji nie omówili w pełni proponowanego projektu wytycznych, skupili się zaś na zaleceniach dotyczących stosowanej w dokumencie terminologii, którą należy stosować w odniesieniu do każdego z towarów objętych wytycznymi oraz na sformułowaniu wniosku o doradztwo naukowe JEMRA (*Joint FAO/WHO Expert Meeting on Microbiological Risk Assessment*), które ma wesprzeć opracowanie wytycznych.

CCFH stwierdził, że dokument powinien być jeszcze dopracowany. Powołano elektroniczną grupę roboczą, która pod przewodnictwem Chile i wsparciu Francji, Nowej Zelandii i Stanów Zjednoczonych, biorąc pod uwagę zgłoszone na sesji komentarze oraz przyszłą opinię JEMRA, przygotuje zrewidowany projekt wytycznych, który na co najmniej 3 miesiące przed kolejną sesją CCFH zostanie rozesłany do ponownego zaopiniowania przez państwa członkowskie KKŻ.

Ogólne Zasady Higieny Żywności i System HACCP

Obrady 51. sesji Komitetu ds. Higieny Żywności zdominowane były przez dyskusję na temat fundamentalnego dokumentu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dotyczącego higieny żywności – Ogólnych Zasad Higieny Żywności i systemu HACCP. W przeddzień oficjalnych obrad CCFH odbyło się spotkanie fizycznej grupy roboczej, która szczegółowo omówiła proponowane zmiany do rewizji dokumentu.

Konsumenci mają prawo oczekiwać, że żywność będzie bezpieczna i nadająca się do spożycia. Choroby przenoszone przez żywność i szkody spowodowane przez żywność mogą być poważne lub śmiertelne albo mieć negatywny wpływ na zdrowie ludzkie w dłuższej perspektywie czasu. Ponadto, ogniska chorób przenoszonych przez żywność mogą mieć negatywny wpływ na handel i turystykę. Psucie się żywności jest marnotrawstwem, jest także kosztowne, zagraża bezpieczeństwu żywnościowemu i może mieć negatywny wpływ na handel i zaufanie konsumentów.

Międzynarodowy handel żywnością i przepływ podrznych wzrasta, przynosząc istotne korzyści społeczne i gospodarcze. Ułatwia to jednak również rozprzestrzenianie się chorób na całym świecie. Zwyczaje żywieniowe uległy znacznym zmianom w wielu krajach, co znalazło już odzwierciedlenie w rozwoju nowych technologii produkcji, przygotowywania, przechowywania i dystrybucji żywności. Skuteczne praktyki w zakresie higieny żywności mają zatem zasadnicze znaczenie dla uniknięcia negatywnych skutków zdrowotnych i ekonomicznych chorób przenoszonych przez żywność, urazów i szkód spowodowanych przez żywność oraz psucia się żywności.

Każdy – w tym podmioty produkcji pierwotnej, importerzy, producenci i przetwórcy, podmioty zajmujące się magazynowaniem i logistyką żywności, podmioty zajmujące się handlem żywnością, sprzedawcy detaliczni i konsumenci – jest odpowiedzialny za zapewnienie, że żywność jest bezpieczna i odpowiednia do spożycia. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa sektora spożywczego powinny być świadome i rozumieć zagrożenia związane z produkowaną przez nie żywnością, transportem, przechowywaniem i sprzedażą oraz znać środki niezbędne do kontrolowania tych zagrożeń istotnych dla ich działalności, tak aby żywność docierająca do konsumentów była bezpieczna i nadająca się do spożycia.

Opracowany przez CCFH dokument nakreśla ogólne zasady, które powinny być rozumiane i przestrzegane przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego i które stanowią podstawę dla właściwych organów do nadzorowania bezpieczeństwa żywności i jej przydatności do spożycia.

Biorąc pod uwagę etap łańcucha żywnościowego, charakter produktu, odpowiednie zanieczyszczenia oraz to, czy dane zanieczyszczenia mają niekorzystny wpływ na bezpieczeństwo, przydatność lub obie te kwestie, zasady te umożliwią przedsiębiorstwom sektora spożywczego opracowanie własnych praktyk w zakresie higieny żywności i niezbędnych środków kontroli bezpieczeństwa żywności, przy jednoczesnym przestrzeganiu wymogów określonych przez właściwe organy. Chociaż zapewnienie bezpiecznej żywności należy do obowiązków podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze, w przypadku niektórych z nich może to być tak proste, jak zapewnienie, że zasada „pięciu kluczy do bezpieczniejszej żywności”

jest odpowiednio wdrażana. Zasada „pięciu kluczy...” to: utrzymywać w czystości, oddzielać surowiec i gotować, gotować dokładnie, utrzymywać żywność w bezpiecznych temperaturach oraz używać bezpiecznej wody i surowców.

W niektórych okolicznościach wdrożenie zasady „pięciu kluczy” i dobrych praktyk higienicznych może nie być wystarczające do zapewnienia bezpieczeństwa żywności ze względu na złożoność działań związanych z żywnością i/lub szczególne zagrożenia związane z produktem lub procesem, postęp technologiczny (np. wydłużenie okresu przydatności do spożycia poprzez pakowanie w atmosferze modyfikowanej) lub końcowe zastosowanie produktu (np. produkty do specjalnego przeznaczenia żywieniowego). W takich przypadkach, gdy istnieją poważne zagrożenia zidentyfikowane w wyniku analizy zagrożeń, które nie są kontrolowane przez GHP, należy je uwzględnić w planie HACCP (analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli).

Ogólne zasady higieny żywności tj. dobre praktyki higieniczne (GHP) oraz system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) mają na celu:

- określenie zasad i wytycznych dotyczących stosowania GHP mających zastosowanie w całym łańcuchu żywnościowym w celu zapewnienia żywności bezpiecznej i odpowiedniej do spożycia;
- określenie wytycznych dotyczących stosowania zasad HACCP;
- wyjaśnienie związku między GHP a HACCP oraz mają stanowić podstawę do ustalania kodeksów postępowania dla poszczególnych sektorów i produktów.

Ogólne Zasady Higieny Żywności i system HACCP przyjęte po raz pierwszy przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w 1969 roku i zrewidowane w wąskim zakresie w 2003 roku, podczas tegorocznej sesji CCFH zostały znacząco zmienione. Zapisy w wielu sekcjach pierwotnego dokumentu zostały uszczegółowione, począwszy od zasad ogólnych, poprzez definicje, monitorowanie procesu, weryfikację, kończąc na działaniach naprawczych.

Komitet uzgodnił, że proponowany projekt rewizji Ogólnych Zasad Higieny Żywności jest gotowy do przekazania go do ostatecznego zatwierdzenia przez CAC43 w 2020 r. Ponadto, uzgodniono, że Brazylia, Honduras, Jamajka i inne zainteresowane państwa przygotowują nową propozycję drzewa decyzyjnego, która zostanie rozesłana przed kolejną sesją CCFH do konsultacji ze wszystkimi państwami członkowskimi w celu zebrania uwag i przygotowania dyskusji na 52. sesję komitetu.

Podczas 51. sesji Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Higieny Żywności Polska reprezentowana była przez Panią Anetę Klusek, Głównego specjalistę Departamentu Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Panią Marzenę Chacińską, Dyrektora Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS, Punkt Kontaktowy Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Polski.

Oficjalny raport z sesji wraz z dokumentami opracowanymi przez Komitet dostępny jest na stronie Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/en/>.



dliwymi. Ponadto w 1877 r. definicję żywności zafałszowanej uzupełniono o następujący fragment „... lub z których ważne części składowe lub składniki zostały w całości lub częściowo usunięte” (Vict. 40, Chapter 13)⁵. Było i jest to o tyle istotne i aktualne także dzisiaj, że fałszowanie żywności bardzo często oznacza usunięcie składników bardziej wartościowych lub ich części (np. tłuszcz mleczny w produktach mlecznych zastępowany jest tanim tłuszczem roślinnym).

Paragraf 14 Aktu z 1874 r. daje organom państwowym (w osobie gubernatora) podstawę do mianowania analityków żywności, napojów i leków. Osoby te były odpowiedzialne za badanie próbek żywności podejrzanej o zafałszowanie. W przypadku potwierdzenia się podejrzenia cała partia była konfiskowana i niszczona. Inspektorzy mieli prawo wejścia na teren placówki gdzie żywność była składowana lub oferowana do sprzedaży oraz pobierania próbek do kontroli. Jeżeli jednak właściciel odmawiał wejścia na teren zakładu lub uniemożliwiał pobranie próbek, wówczas jego towar traktowany był jak produkt zafałszowany (sec. 18). Kosztami badania próbek żywności i leków w przypadku stwierdzenia zafałszowania obciążany był właściciel/posiadacz towaru, natomiast w przypadku braku stwierdzenia zafałszowania były to koszty działania urzędu kontroli (sec. 21). Osoba, której zostało udowodnione fałszowanie żywności/ leków lub zlecenie takiego zafałszowania za pierwsze wykroczenie była karana w wysokości 100 dolarów oraz musiała pokryć koszty postępowania, natomiast za drugie – karą więzienia do sześciu miesięcy (sec. 22). Z kolei osoby, które oferowały do sprzedaży produkty zafałszowane wiedząc o tym, były karane także w wysokości 100 dolarów plus koszty postępowania za pierwsze przewinienie, i 200 dolarów za następne oraz przepadek zafałszowanej partii (sec. 23). Za fałszowanie napojów spirytusowych kara wynosiła 100 dolarów lub do 1 miesiąca aresztu, natomiast za drugie – do 400 dolarów lub więzienie do 3 miesięcy (sec. 24). Ogólnie zatem bardziej dotkliwe były kary za fałszowanie napojów spirytusowych, od fałszowania żywności i leków.

Akt z 1874 r. (Chapter 8) był nowelizowany w 1877 i 1878 r. W ramach drugiej nowelizacji doprecyzowano warunki nakładania kar za sprzedaż żywności zafałszowanej oraz przypadki odstępowania od sankcji. Sytuacja będąca podstawą nałożenia kary oznaczała, że ofero-

wano nabywcy produkt, który *co do natury, składu i jakości* nie jest tym jakiego oczekuje nabywca (sec. 1). Nie kwalifikowano natomiast żywności jak zafałszowanej *gdy jakakolwiek substancja lub składnik nie powodujący uszczerbku na zdrowiu, zostały dodane do żywności (...), ponieważ było to niezbędne do jej produkcji lub przygotowania jako artykułu przeznaczanego do handlu, przewozu lub konsumpcji, a nie w celu oszukańczego zwiększenia masy produktu lub ukrycia jego gorszej jakości* [sec. 1(1)]. Także gdy żywność była wytwarzana w oparciu o ważny patent, lecz w części odbiegała od postanowień takiego dokumentu, to taki czyn nie był penalizowany [sec. 1(2)].

Adulteration of Food Act (1884)

Pierwsze całościowe federalne prawo żywnościowe Kanady i pierwsze takie prawo – czyli o zasięgu ogólnokrajowym – na kontynencie północnoamerykańskim, które było wprost dedykowane zafałszowaniu żywności pochodzi z 1884 r. Kongres USA stosowny akt o nazwie *The Pure Food and Drug Act*, jak wiadomo uchwalił dopiero w 1906 r., a więcej dokładnie 22 lata później niż akt kanadyjski.

Kanadyjski akt nosił nazwę *An Act to amend and to consolidate as amended the several Acts respecting the Adulteration of Food and Drugs* (Vict. 47, Chapter 34). Cały akt liczył 31 paragrafów (sekcji) oraz załącznik z wykazem substancji, których dodanie do żywności stanowiło o jej zafałszowaniu. Wykaz ten oparto na wykazie substancji zabronionych stanowiących załącznik do aktu z 1874 r. uzupełniając go o trzy dodatkowe substancje tj.: pieprz kajeński (pieprz/papryka *cayenne*), kwas pikrynowy⁶ i sole miedzi.

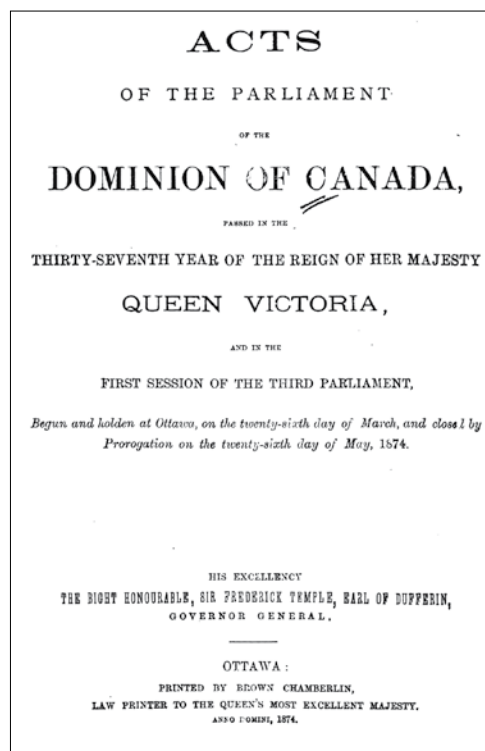


Foto 1. Pierwsza strona zbioru przepisów prawa z 37 roku panowania Królowej Wiktorii (Vict. 37), w której zamieszczony jest akt z 1874 r. (Chapter 8: *The Inland Revenue Act*).

⁵ *Acts of the Parliament of the United Kingdom of Great Britain and Ireland*, passed in the Session Held in the 39th – 40th Year of the Reign of Her Majesty Queen Victoria, being the Third Session of the Twenty-First Parliament of the United Kingdom, Printed by Brown Chamberlin, Ottawa, Anno Domini 1877, ss. 122-123.

⁶ Kwas pikrynowy – organiczny związek chemiczny z grupy związków nitrowych, stosowany do barwienia (na żółto), jako środek bakteriobójczy, lecz także w produkcji materiałów wybuchowych.

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (38):

THE CANADIAN ADULTERATION ACT (1884), Część IV: REGULACJE Z OKRESU DOMINIUM KANADY

Powstanie Dominium Kanady

Na podstawie Ustawy o Brytyjskiej Ameryce Północnej (*British North America Act*), z dniem 1 lipca 1867 r. powstała konfederacja czterech prowincji o określonym zakresie suwerenności¹ pod nazwą Dominium Kanady (*the Dominion of Canada*)² lub po prostu Kanada. W następstwie tego aktu państwowe organy kanadyjskie przystąpiły do tworzenia prawa krajowego, w tym także w zakresie żywności oraz jej ochrony przed zafałszowaniem. Jednym z pierwszych był akt z 26 maja 1874 r. pod tytułem: *An Act to impose License duties on Compounders of Spirits; to amend the "Act respecting the Inland Revenue" and to prevent the Adulteration of Food, Drink and Drugs* (Vict. 37, Chapter 8)³.

The Inland Revenue Act (1874)

Akt z 1874 r. był regulacją dedykowaną przeciwdziałaniu fałszerstwom żywności. O ile wcześniejsze regulacje, zarówno te z okresu kolonii i prowincji brytyjskich, jak i okresu Unii, odnosiły się do zapewnienia odpowiedniego standardu jakościowego produktów spożywczych i niejako przy okazji penalizujące stwierdzone w trakcie kontroli nieprawidłowości i odstępstwa od obowiązujących przepisów, o tyle akt z 1874 r., dotyczył już problemu fałszowania żywności. Nie czynił jednak tego wprost, bowiem jego zasadniczym celem było uregulowanie obrotu wyrobami alkoholowymi oraz obowiązków licencyjnych osób (firm) zajmujących się taką działalnością.

Dopiero w dalszej kolejności z uwagi na coraz szerzej występujący i nagłaśniany problem fałszowania żywności oraz negatywnych skutków tego procederu dla mieszkańców Kanady, akt odnosił się do zjawiska fałszowania żywności.

Akt z 1874 r. z uwagi na swój charakter zawierał przede wszystkim definicję zafałszowanego wyrobu spirytusowego. Był to napój alkoholowy (jak produkt spirytusowy, piwo, wino, kordiań lub inny napój odurzający⁴) do którego został dodany którykolwiek z takich składników jak: rybitrutka indyjska (*cocculus indicus*), chlorek sodu (sól), miedź, opium, konopie indyjskie, strychnina, tytoń, nasiona derenia, ekstrakt z drzewa kempeszowego, sole cynku lub ołowiu, ałun lub każdy ekstrakt, lub związek złożony z powyższych składników.

To co jest w tym miejscu bardziej istotne to, że zawierał także pierwszą w prawie federacyjnym Kanady definicję zafałszowanej żywności i zafałszowanego napoju. Były to produkty do których zostały dodane *szkodliwe składniki lub materiały i/lub składniki o mniejszej wartości, niż jest to powszechnie rozumiane lub sugerowane przez nazwę, pod którą artykuł jest oferowany do sprzedaży* (sec. 1). Należy w tym miejscu bardzo wyraźnie podkreślić, że było to wyjątkowe, jak na ówczesne warunki określenie zafałszowania żywności i napojów. Definicja uwzględniała bowiem zarówno problem zanieczyszczenia, jak i zafałszowania żywności z pobudek ekonomicznych. Było to zatem jedno z pierwszych ujęć tego co współcześnie nazywa się bezpieczeństwem żywności. Bezpieczeństwem rozumianym w dwóch wymiarach: bezpieczeństwa zdrowotnego (wolność od substancji szkodliwych) i ekonomicznego (brak zafałszowań). Ta wyjątkowość ujęcia z 1874 r. przejawia się w tym, że nawet współcześnie, a więc po 150 latach w wielu jeszcze regulacjach prawnych, bezpieczeństwo żywności występuje z pominięciem problemu zafałszowania produktów żywnościowych, koncentrując się wyłącznie na ich zanieczyszczeniu substancjami szko-

¹ Te cztery prowincje to: Ontario, Quebec, Nowy Brunzwik i Nowa Szkocja.

² Kanada nigdy w rzeczywistości nie była konfederacją, czyli związkiem suwerennych państw, lecz federacją, czyli państwem związkowym (federalnym), składającym się z autonomicznych prowincji.

³ *Acts of the Parliament of the Dominion of Canada*, passed in the Thirty-Seventh Year of the Reign of Her Majesty Queen Victoria, and in the First Session of the Third Parliament, begun and holden at Ottawa, on the twenty-sixth day of March, and closed by Prorogation on the twenty-sixth day of May, 1874. Printed by Brown Chamberlin, Ottawa, Anno Domini 1874, ss. 39–46. W zasadzie był to akt datowany „1875” r., ponieważ jednak został uchwalony w 1874, w zbiorach prawa wykazywany jest pod tą właśnie datą, chociaż jego skrócony tytuł brzmiał: *Inland Revenue Act of 1875*.

⁴ Wywołujący odurzenie, upojenie po jego spożyciu.