

Szara strefa produkcji mięsnej

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności

WALDEMAR WOJNICZ

JERZY DAWIDEK

Kupując artykuły żywnościowe przyjmujemy, że są bezpieczne. I tak jest, o ile ich produkcję i sprzedaż nadzorują odpowiednie służby. Dość często dochodzi jednak do nielegalnego handlu niezbadanymi produktami przeznaczonymi do spożycia. Nabywanie żywności pozostającej poza nadzorem sanitarno-weterynaryjnym jest ryzykowne i może w skrajnych przypadkach skończyć się chorobą, a nawet utratą życia. Tymczasem liberalne przepisy dotyczące uboju zwierząt oraz badania mięsa, a także niefunkcjonujący prawidłowo system urzędowej kontroli żywności doprowadziły do powstania olbrzymiej szarej strefy uboju i handlu produktami odzwierzęcymi.

Wstęp

Rozwój technologii w sektorze rolnym i przetwórczym, globalizacja rynku żywnościowego i tym samym powszechny (w większości krajów) dostęp do wszystkich artykułów żywnościowych sprawia, że konieczna jest ochrona konsumentów przed różnego typu zagrożeniami, jakie mogą powstawać na kolejnych etapach ich produkcji i przetwarzania, a także wprowadzania do obrotu handlowego. Trudno sobie wyobrazić codzienne życie (szczególnie w aglomeracjach miejskich) bez możliwości kupna żywności w sklepach, punktach gastronomicznych, czy halach targowych. To wszystko sprawia, że niezbędne stało się stworzenie systemu urzędowych kontroli obejmujących wszystkie etapy produkcji, procesy przetwarzania, przechowywania, transport,

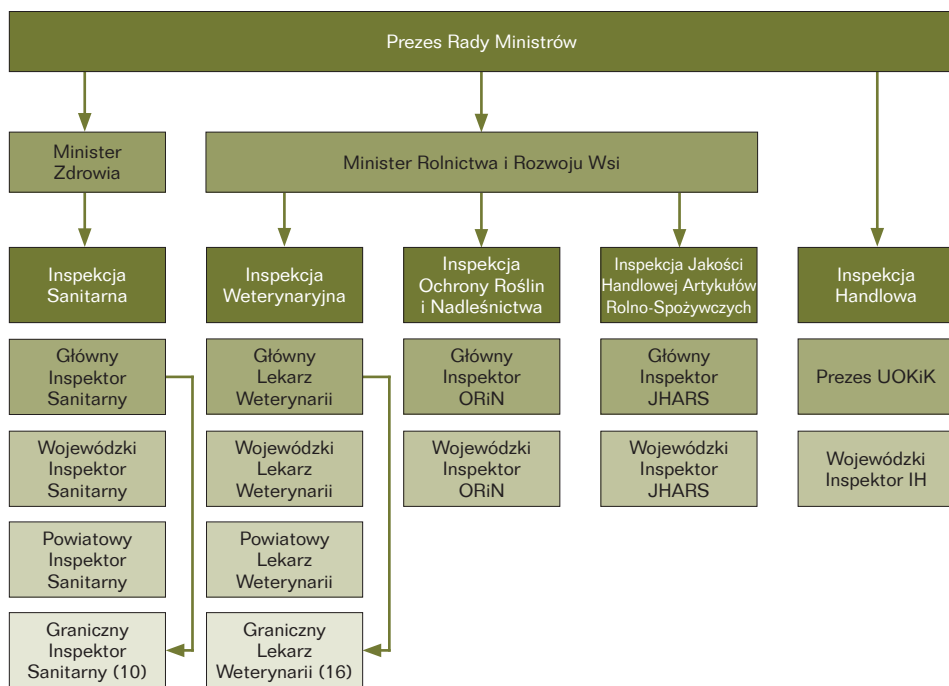
dystrybucję i handel żywnością oraz produkcję i obrót paszami.

W Polsce organami urzędowej kontroli żywności są: Inspekcja Weterynaryjna (IW), Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS), Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa (PIORN) oraz część Państwowej Inspekcji Sanitarnej (PIS) i Inspekcji Handlowej (IH). Inspekcje te mają różną strukturę organizacyjną (patrz rysunek 1, s. 34) i z racji swoich kompetencji wykonują kontrole związane z jakością zdrowotną żywności oraz kontrole dotyczące jakości handlowej żywności.

Od ponad 10 lat trwa w Polsce dyskusja nad nowym modelem organizacyjnym nadzoru nad kontrolą żywności. Podejmowane były próby połączenia poszczególnych inspekcji i powołania Państwowej Inspekcji



Rysunek 1. Organy urzędowej kontroli żywności i ich struktura organizacyjna



Źródło: Dane własne NIK.

Bezpieczeństwa Żywności (PIBŻ)¹. Projektowane jest przyporządkowanie nowo powstałej inspekcji administracji rządowej i zorganizowanie jej według pionowej hierarchii podległości. To z pewnością trudne zadanie, bowiem urzędowe kontrole żywności wykonuje obecnie prawie 12 tys. osób. Prace nad powołaniem PIBŻ rozpoczęły się ponownie w marcu 2016 r.

od powołania przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Zespołu do spraw reformy instytucjonalnej systemu bezpieczeństwa żywności.

Z uwagi na doniosłość problematyki oraz pojawiającymi się informacjami medialnymi wskazującymi na niewłaściwą jakość żywności Najwyższa Izba Kontroli przeprowadziła w II półroczu 2015 r. kontrole

¹ PIBŻ składałaby się z obecnie funkcjonującej Inspekcji Weterynaryjnej, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz części Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Handlowej.

mającą na celu dokonanie oceny prawidłowości i skuteczności nadzoru organów administracji rządowej nad bezpieczeństwem żywności².

Na etapie przygotowawczym zorganizowano w siedzibie NIK panel ekspertów, aby poznać opinie przedstawicieli producentów żywności, ludzi nauki oraz pracowników inspekcji na temat potencjalnych, pochodzących z żywności, zagrożeń zdrowia i życia ludzi. W wyniku prowadzonej dyskusji wyodrębniono najważniejsze obszary, które poddano kontroli.

Podczas kontroli – obejmującej okres od 1 stycznia 2013 r. do 30 czerwca 2015 r. – sprawdzono czy prawidłowo i skutecznie nadzorowano działalność inspekcji, czy ich działania były zgodne z prawem, a także czy inspekcje skutecznie egzekwowały wykonanie wydanych zaleceń pokontrolnych oraz wzajemnie informowały się o wynikach kontroli. Przedmiotem badania było również sprawdzenie zgodności wybranych aktów prawa krajowego z prawem UE w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Kontrola została przeprowadzona w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi (MRiRW), Głównym Inspektoracie Weterynarii (GIW), Głównym Inspektoracie Sanitarnym (GIS), Głównym Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (GIJHARS), Urzędzie Ochrony Konkurencji i Konsumentów (UOKIK), a także w:

- wojewódzkich inspektoratach weterynarii, wojewódzkich inspektoratach jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz wojewódzkich inspektoratach inspekcji handlowej w Bydgoszczy, Łodzi, Olsztynie, Poznaniu i Warszawie;
- pięciu powiatowych inspektoratach weterynarii i pięciu powiatowych inspektoratach sanitarnych – po jednym z terenu województw: kujawsko-pomorskiego, łódzkiego, warmińsko-mazurskiego, wielkopolskiego i mazowieckiego.

Z uwagi na obszerność materiału przedstawione zostały najważniejsze fakty mające istotny wpływ na bezpieczeństwo żywności oraz wskazujące obszary wymagające podjęcia rzeczywistych i szybkich działań naprawczych.

Rozbieżność danych statystycznych

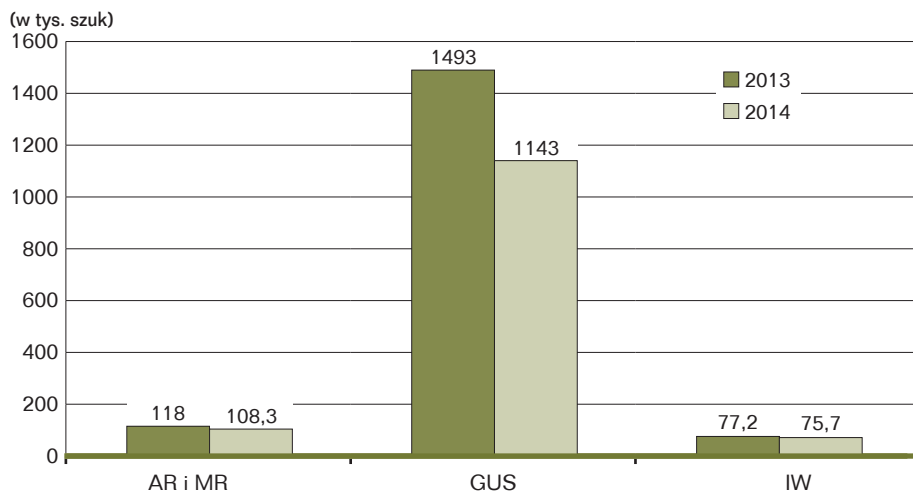
Analiza danych statystycznych wykazała ogromne różnice (rysunek 2, s. 35) pomiędzy liczbą ubitych świń w ramach uboju gospodarczego³ (na użytek własny) wskazaną przez ARiMR i GUS, a liczbą tych zwierząt z gospodarstw przebadanych przez Inspekcję Weterynaryjną na obecność włośni. Według sprawozdań IW, w 2013 r. przebadano na obecność włośni 77,2 tys. świń ubitych w ramach uboju gospodarczego, a w 2014 r. – 75,7 tys. sztuk, natomiast z danych GUS wynika, że w wymienionych latach w gospodarstwach ubito odpowiednio: 1493 tys. świń

² Artykuł powstał na podstawie Informacji o wynikach kontroli pt. *Działania organów administracji rządowej na rzecz bezpieczeństwa żywności*, nr ewid. 46/2016/P/15/050/KRR, Departament Rolnictwa i Rozwoju Wsi, NIK, czerwiec 2016.

³ Dokonanie takiego uboju regulowało rozporządzenie z 21.10.2010 w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny (Dz.U. z 2015 r. poz. 392, ze zm.).



Rysunek 2. Liczba świń ubitych na użytek własny według ARiMR i GUS w stosunku do liczby obowiązkowych badań na włośnię mięsa świń ubitych w gospodarstwach, prowadzonych przez IW



Źródło: Dane GUS, ARiMR i IW.

i 1143 tys. świń. Zestawienie wskazuje, że badaniami nie objęto 1415,8 tys. sztuk w 2013 r. i 1067,3 tys. sztuk w 2014 r.⁴

Podobnie jak w przypadku świń, stwierdzono także niepokojące tendencje dotyczące liczby badań na włośnię tusz odstrzelonych dzików. W sezonach łowieckich 2012/2013 i 2013/2014 według danych GUS odstrzelono łącznie 482 tys. sztuk dzików. Porównanie tej liczby z liczbą zbadanych tusz na obecność włośni i wykazaną w sprawozdawczości IW wskazuje, że w latach 2013 i 2014 około 100 tys. tusz dzików nie było poddanych badaniom weterynaryjnym w tym zakresie. Obowiązek badania na obecność włośni mięsa świń poddanych ubojowi oraz dzików odstrzelonych w celu

produkcji mięsa wynika z § 7 ust. 1 rozporządzenia Ministra RiRW z 21 października 2010 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny.

Jeszcze większe niż opisane wyżej różnice dotyczące badań świń i dzików odnotowano w przypadku uboju gospodarczego młodego bydła w wieku do szóstego miesiąca (cieląt). Według informacji ARiMR, ich liczba wyniosła: w 2013 r. – 2,9 tys. sztuk, a w 2014 r. – 2,2 tys. sztuk; GUS natomiast określił wielkość uboju odpowiednio na: 141 tys. sztuk i 137 tys. sztuk. Z kolei według danych IW w 2013 r. badaniem poubojowym objęto zaledwie 224 sztuki, a w 2014 – 143 sztuki.

⁴ Taka liczba ubitych świń pozwala uzyskać około 70-80 tys. ton tusz.

Pomimo ogólnej dostępności przytoczonych danych w MRiRW nie przeanalizowano przyczyn występowania rozbieżności i nie podjęto w okresie objętym kontrolą żadnych kompleksowych działań w celu ich wyjaśnienia. Stwierdzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, że te rozbieżności wynikają jedynie z różnych metod statystycznych świadczy w ocenie NIK o bagatelizowaniu problemu. Działania MRiRW na rzecz bezpieczeństwa były doraźne, podejmowano je po wykryciu (przez Inspekcję Weterynaryjną) nielegalnej produkcji i dystrybucji środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego. Efektem prowadzonych prac było zidentyfikowanie źródeł pochodzenia wadliwych produktów i ich wycofanie z rynku, jak również zintensyfikowanie współpracy z organami ścigania w celu wykrywania nielegalnie prowadzonej działalności oraz stosowania leków weterynaryjnych w chowie zwierząt rzeźnych.

W badanym okresie także Główny Lekarz Weterynarii (GLW) nie ustalił powodów nieobjęcia badaniami na obecność włośni mięsa od około 2,5 miliona świń poddanych ubojowi na użytek własny oraz około 100 tys. odstrzelonych dzików.

Brak należytego zainteresowania tymi sprawami przekładał się również na błędy w sprawozdawczości i nieweryfikowanie niezetelnych danych. Zbiornicze sprawozdanie z wyników urzędowego badania zwierząt i mięsa (RRW-6) za 2013 r.

zawierało zawyżoną o ponad 1,1 mln liczbę przeprowadzonych badań na obecność włośni. Nierzetelne dane uzyskano ze sprawozdań przekazanych przez Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii i Wielkopolskiego Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii. Sprawozdania WLW zostały skorygowane w trakcie kontroli NIK.

Zagospodarowanie odpadów z uboju

Kolejnym problemem związanym z ubojem gospodarczym jest zagospodarowanie powstających odpadów, będących materiałem szczególnego ryzyka (SRM). W latach 2010–2015 (I półrocze), przedsiębiorstwa utylizacyjne zebrały i unieszkodliwiły⁵ jedynie odpady SRM pochodzące od 0,5 tys. sztuk cieląt, co stanowiło od 3% do 4% liczby cieląt ubitych w gospodarstwach wykazanej przez ARiMR w 2013 r. i w 2014 r., oraz od 0,05% do 0,06% ich liczby odnotowanej przez GUS.

Zastosowane mechanizmy i zasady dotyczące uboju gospodarczego są nieskuteczne i spowodowały brak pełnej kontroli IW nad skalą uboju zwierząt dokonywanego na użytek własny oraz zagospodarowaniem odpadów pochodzenia zwierzęcego. Dokonujący ubojów gospodarczych nie respektowali obowiązku zgłoszenia takiego zamiaru powiatowym lekarzom weterynarii oraz obowiązku zagospodarowania odpadów poubojowych.

⁵ Uboczne produkty zwierzęce uzyskane w wyniku uboju poddaje się utylizacji na koszt właściciela. Zasady usunięcia (SRM) zostały określone w art. 8 i zał. V Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001 z 22.5.2001 ustanawiającego przepisy dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych pasażowalnych gąbczastych encefalopatii Dz.U. UE L nr 147 z 31.5.2001 s. 1, ze zm.



Minister RiRW był informowany już w październiku 2012 r. o istniejących nieprawidłowościach przez Radę Gospodarki Żywnościowej (RGŻ), będącą jego organem opiniodawczo-doradczym. RGŻ opracowała raport dotyczący przeciwdziałania szarej strefie, w którym wskazywano na wyżej wymienione różnice w liczbie ubijanych zwierząt. Jednocześnie w raporcie określono skalę szarej strefy w wypadku trzody chlewnej na 15-20% ogółu zwierząt poddawanych ubojowi, w wypadku cieląt na 70-80%, natomiast obrót mięsem i przetworami mięsnymi nawet na 25% całej produkcji. To bardzo duża skala stwarzająca niewątpliwie zagrożenie dla zdrowia i życia konsumentów, głównie z uwagi na nielegalne wprowadzanie do obrotu mięsa niezbadanego pod względem sanitarnym i ryzyko zakażenia włośniami i drobnoustrojami chorobotwórczymi.

Inspekcja Weterynaryjna powiadomiona przez NIK o możliwym nielegalnym handlu żywnością podczas kontroli jednego z targowisk stwierdziła, że procedurą tym zajmowało się 14 osób oferując sprzedaż mięsa (cielęciny), tuszek drobiu grzebiącego i wodnego, tuszek królików oraz jaj. W wyniku działań Inspekcji Weterynaryjnej i Sanitarnej działalność tę zlikwidowano, ale takie wypadki nie były odosobnione. W latach 2013–2014 Inspekcja Weterynaryjna w ramach prowadzonej akcji „Zero tolerancji” stwierdziła 486 wypadków prowadzenia nielegalnej działalności polegającej na uboju zwierząt na użytek własny, z tego 12 dotyczyło

wprowadzenia do obrotu mięsa pochodzącego z takiego uboju; w 63 – nie było badane pod kątem obecności włośni. Z danych zawartych w raporcie sanitarnym kraju za 2014 r. wynika, że od 2005 r. do 2014 r. w Polsce stwierdzono 635 przypadków włośnicy, a w 2014 r. – w porównaniu z 2013 r. ich liczba zwiększyła się z 9 do 32.

Dziurawe prawo

Skala ubojów gospodarczych zwierząt wynika z liberalnych przepisów prawa dopuszczającego tego rodzaju działalność. W art. 17 ustawy z 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego⁶, w pierwotnym zapisie określono, iż niedopuszczalny jest ubój poza rzeźnią bydła i zwierząt jednokopytnych. Przepis ten systematycznie łagodzony. W kwietniu 2007 r. wprowadzono możliwość uboju na terenie gospodarstwa, utrzymywanych w tym gospodarstwie: cieląt do szóstego miesiąca życia, świń, owiec, kóz, drobiu oraz zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, w celu produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny. Z kolei od maja 2010 r. umożliwiono ubój w gospodarstwie praktycznie nieograniczonej liczby zwierząt przez dopuszczenie uboju tych pochodzących z innych gospodarstw. Stworzono w ten sposób prostą drogę do powstania szarej strefy, ponieważ ubój dużej ilości zwierząt w gospodarstwach nie jest dokonywany wyłącznie na użytek własny.

Podczas kontroli zbadano także zgodność z prawem UE rozporządzenia Ministra

⁶ Dz.U. z 2014 r. poz. 1577, ze zm.

RiRW z 21 października 2010 r w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny. Rozporządzenie nie naruszało przepisów prawa Unii Europejskiej, bowiem obszar ten nie jest objęty przepisami rozporządzeń wspólnotowych.

Zastosowane w nim rozwiązania regulujące prowadzenie tego typu działalności nie zapewniały jednak właściwej kontroli nad ubojem zwierząt w gospodarstwach i okazały się wyjątkowo nieskuteczne. Wprowadzając przepisy rozporządzenia zwiększono ryzyko pojawiania się na rynku mięsa wyprodukowanego bez nadzoru weterynaryjnego, a także stworzono warunki dla rozwoju szarej strefy.

Należy nadmienić, że rozporządzenie zostało wprowadzone pomimo negatywnych opinii Krajowej Izby Lekarsko-Weterynaryjnej i Polskiej Federacji Branży Mięsnej, według których wprowadzone przepisy wyłączały możliwość egzekwowania produkcji żywności bezpiecznej dla zdrowia.

Nieskuteczność funkcjonujących przepisów dotyczyła przede wszystkim uboju zwierząt w gospodarstwach. Dokonujący takich ubojów nie respektowali obowiązku zgłoszenia powiatowym lekarzom weterynarii zamiaru uboju oraz obowiązku zagospodarowania odpadów poubojowych.

Nieprzestrzegany był również przepis dotyczący uboju zwierząt na użytek własny przez osoby z odpowiednimi kwalifikacjami określonymi w § 11 ust. 3 rozporządzenia Ministra RiRW z 9 września 2004 r. w sprawie kwalifikacji osób uprawnionych do zawodowego uboju oraz warunków i metod uboju i uśmiercania zwierząt⁷. Naruszenie tego wymogu (podczas prowadzonej akcji „Zero tolerancji”) IW stwierdziła w 114 przypadkach.

Znacznie groźniejsze było łamanie przez właścicieli zwierząt gospodarskich zasady niewprowadzania do obrotu mięsa z uboju gospodarczego. Nie respektowano również bezwzględnego obowiązku badania mięsa ubitych w gospodarstwie świń na obecność włośni. Inspekcja Weterynaryjna podczas prowadzonych kontroli stwierdziła, jak już wspomniano, 63 takie wypadki.

Nieprzestrzeganie powyższych przepisów potwierdzono w rozprawie doktorskiej lekarza weterynarii Urszuli Giedrojc-Brzany „Problemy w egzekwowaniu prawa weterynaryjnego przez Inspekcję Weterynaryjną w gospodarstwach rolnych”⁸. Wynika z niej m.in., że w małych gospodarstwach, utrzymujących do 49 sztuk świń, odsetek badań na obecność włośni spośród świń poddanych ubojowi w gospodarstwie wynosi jedynie 52,4%. Autorka podała ponadto, iż „rolnicy nie zgłaszają

⁷ Dz.U. z 2004 r. nr 205, poz. 2102, ze zm. W MRiRW dwukrotnie podejmowano próby złagodzenia wymagań do uboju zwierząt na użytek własny określonych w tym rozporządzeniu. Działania te okazały się jednak bezskuteczne z powodu wydania przez Ministerstwo Spraw Zagranicznych negatywnych opinii dotyczących zgodności projektów rozporządzenia z prawem Unii Europejskiej, jak również z uwagi na opinie Rządowego Centrum Legislacji dotyczące niezgodności projektowanych rozwiązań z delegacją do wydania rozporządzenia, zawartą w przepisach ustawy z 21.8.1997 o ochronie zwierząt.

⁸ Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Wydział Medycyny Weterynaryjnej, Katedra Epizootologii z Kliniką Ptaków i Zwierząt Egzotycznych – Wrocław 2014.



ubojów gospodarczych, gdyż jest to dla nich zbyt absorbujące. Dodatkowo, z chwilą gdy uświadomili sobie, że za małe niedopatrzanie mogą ponieść konsekwencje, przestali zgłaszać ten fakt gdziekolwiek”.

W ocenie NIK regulacje rozporządzenia z 21 października 2010 r. nie sprzyjały sprawowaniu skutecznego nadzoru przez Inspekcję Weterynaryjną. Tym samym nie były w pełni stosowane zasady dotyczące prowadzenia urzędowych kontroli, to jest zasada regularności – określona w art. 3 ust. 1 oraz skuteczności kontroli zawarta w art. 4 ust. 2 lit. a rozporządzenia (WE) nr 882/2004 w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia i dobrostanu zwierząt⁹.

W przepisach rozporządzenia z 21 października 2010 r. dopuszczono także badanie mięsa świń i dzików na obecność włośni metodą trychinoskopową – w wypadku pozyskiwania mięsa na własny użytek – jako metody alternatywnej i niezależnej pełnej wykrywalności włośni. Było to konsekwencją ograniczonej dostępności do uznawanej przez UE metody wytrawiania. W rozporządzeniu wskazano, aby mięso badane tą metodą poddać obróbce cieplnej oraz nie wykorzystywać go do przygotowania potraw na grillu lub w kuchence mikrofalowej. W wyniku nielegalnej sprzedaży mięsa z takiego uboju, przepis ten nie odnosi jednak właściwego skutku, ponieważ konsument jest przekonany, że kupuje produkt bezpieczny pod

względem zdrowotnym. Dopuszczenie nie w pełni skutecznej metody badania mięsa sprawia, że wzrasta ryzyko zagrożenia zdrowia obywateli.

Działalność inspekcji

Stosownie do art. 94 ust. 2 ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia¹⁰ kontrolowane inspekcje uczestniczyły w opracowaniu Zintegrowanych Wieloletnich Planów Kontroli dla Polski na lata 2010–2014 i na lata 2015–2019, mających za zadanie skonsolidowanie i zintegrowanie na poziomie krajowym planów kontroli dla wszystkich sektorów objętych prawem paszowym, żywnościowym, zdrowia i dobrostanu zwierząt oraz roślin. Zintegrowany Wieloletni Plan Kontroli oraz raporty z jego realizacji – zgodnie z obowiązkiem nałożonym na kraje członkowskie UE – były przekazywane do Komisji Europejskiej (KE) oraz do wiadomości podległym jednostkom. W rocznych planach kontroli IW, PIS, IJHARS i IH uwzględniano podstawowe kierunki działania inspekcji, biorąc pod uwagę wyniki kontroli z lat poprzednich, a w niektórych wypadkach także wnioski innych organów administracji.

Podstawową formą sprawowania nadzoru nad produkcją i dystrybucją artykułów rolno-spożywczych były kontrole doraźne i koordynowane, w tym także wynikające z decyzji KE.

W latach 2013 i 2014 Inspekcja Weterynaryjna nadzorowała produkcję żywności pochodzenia zwierzęcego w ponad

⁹ Dz.Urz. UE L 165 z 30.4.2004, s. 1, ze zm.

¹⁰ Dz.U. z 2015 r. poz. 594, ze zm.

170 tys. podmiotów. Kontrolą objęto około 90% zatwierdzonych przedsiębiorstw sektora spożywczego, a spośród podmiotów, których działalność podlegała jedynie obowiązkowi rejestracji zbadano około 19% podmiotów.

Stwierdzono, że w sprawdzonych obiektach nieprzestrzegano wymagań dotyczących pomieszczeń żywnościowych, sprzętu i wyposażenia, higieny osobistej i szkoleń pracowników, systemu HACCP¹¹, jakości wody, identyfikacji i znakowania produktów, zabezpieczenia przed szkodnikami i ich zwalczania.

W celu wyeliminowania podmiotów działających niezgodnie z przepisami prawa weterynaryjnego oraz sprawdzenia bezpieczeństwa żywności produkowanej na polskim rynku Główny Lekarz Weterynarii opracował i wprowadził wspomniany wcześniej program „Zero tolerancji”, zwiększając częstotliwość kontroli zakładów nadzorowanych przez organy Inspekcji Weterynaryjnej ponad normy wynikające z zasad obowiązujących w UE. W trakcie trwania programu, a także po jego zakończeniu, przeprowadzono łącznie ponad 44 tys. kontroli stwierdzając nieprawidłowości w ponad 4,7 tys. przypadków, tj. w 10,8%. Pomimo przeprowadzanych kontroli Główny Lekarz Weterynarii nie posiadał rzetelnych informacji o prowadzonym przez powiatowych lekarzy weterynarii nadzorze nad rozbiorem, produkcją mięsa mielonego oraz surowych wyrobów mięsnych, a także innych przetworzonych

i nieprzetworzonych surowców pochodzenia zwierzęcego w sklepach wielkopowierzchniowych. Także wojewódzcy lekarze weterynarii w niewystarczający sposób nadzorowali działalność lekarzy powiatowych i prowadzony przez nich nadzór nad obiektami na targowiskach, gdzie dokonywany był rozbiór, produkcja mięsa mielonego oraz surowych wyrobów mięsnych. Kontrola takiej działalności prowadzona przez powiatowych lekarzy weterynarii była incydentalna i nieskuteczna.

NIK wykazała także, że w Głównym Inspektoracie Weterynarii nie zastosowano w pełni procedury nadawania uprawnień eksportowych na rynek USA, pomijając trzeci etap, tj. kontrolę przeprowadzaną przez przedstawicieli GIW i tym samym naruszono postępowanie ustalone w tej dziedzinie. Zaplanowana w terminie 25–27 czerwca 2014 r. kontrola zatwierdzająca zakład do eksportu produktów pochodzenia zwierzęcego na rynek Stanów Zjednoczonych Ameryki została 23 czerwca 2014 r. odwołana przez zastępcę GLW¹², bez podania przyczyn. W tym samym dniu zastępca GLW wydał polecenie Łódzkiemu Wojewódzkiemu Lekarzowi Weterynarii nadania zakładowi uprawnień eksportowych na rynek USA, pomimo niezachowania pełnej procedury w tym zakresie. W konsekwencji Powiatowy Lekarz Weterynarii w Kutnie wydał decyzję administracyjną w tej sprawie 25 czerwca 2014 r. i zakład został wpisany na listę producentów uprawnionych do eksportu produktów na rynek USA.

¹¹ Skrótowiec od ang. *hazard analysis and critical control points* (System Analizy Kontroli i Krytyczne Punkty Kontroli).

¹² Zastępca Głównego Lekarza Weterynarii do spraw Bezpieczeństwa Żywności Pochodzenia Zwierzęcego, do spraw Pasz, Farmacji i Utylizacji oraz do spraw Laboratoriów do 20.8.2014.



Największą liczbę obiektów związanych z produkcją żywności i żywieniem objęła nadzorem w badanym okresie Państwowa Inspekcja Sanitarna. W 2013 r. PIS nadzorowała 381 tys. takich miejsc, a w 2014 r. – 423,1 tys. Wzrost liczby kontrolowanych obiektów związanych z produkcją żywności w 2014 r. był spowodowany przede wszystkim zwiększeniem liczby miejsc produkcji żywności przez rolników.

W kontrolowanych stacjach sanitarno-epidemiologicznych właściwie stosowano procedury urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z nią, opracowanych i wprowadzonych między innymi zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego. W jednym wypadku odnotowano przeprowadzanie kontroli stoisk z artykułami spożywczymi na targowiskach tylko w okresie letnim. Do odbywających kontrole Państwowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych (PSSE) zgłoszono łącznie 427 interwencji od konsumentów na niewłaściwą jakość żywności. W około 50% przypadków były one uzasadnione, co potwierdziły przeprowadzone przez PSSE kontrole doraźne. W razie stwierdzenia nieprawidłowości wydawano decyzje dotyczące usunięcia towaru lub nałożenia grzywny (mandatu karnego). O skuteczności nadzoru prowadzonego przez Inspekcję Sanitarną świadczy jedynie niewielki wzrost w 2014 r. liczby bakteryjnych zatruć i zakażeń pokarmowych wywołanych najczęściej odzwierzęcymi pałeczkami jelitowymi *Salmonella*

i wynikających głównie z niewłaściwej obróbki mięsa drobiowego i jego przetworów. W 2013 r. potwierdzono 7578 zachorowań wywołanych tą bakterią (w tym 7407 zatruć pokarmowych), natomiast w 2014 r. 8444 przypadki (w tym 8267 zatruć pokarmowych)¹³.

Działalność Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) oraz Inspekcji Handlowej (IH) związana była z kontrolą artykułów rolno-spożywczych w produkcji i obrocie. Obie Inspekcje realizowały także zobowiązania wynikające z decyzji wykonawczych Komisji Europejskiej, polegające na przeprowadzeniu skoordynowanych planów kontroli w zakresie wykrywania zafałszowania przetworów z mięsa wołowego mięsem końskim. W wyniku przeprowadzonych w 2013 r. 60 kontroli i pobraniu 82 próbek – jedynie w trzech stwierdzono obecność niedeklarowanego surowca.

W badanym okresie Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych przeprowadziła łącznie ponad 248,5 tys. kontroli artykułów. Z kolei w Inspekcji Handlowej w odniesieniu do nich zostało ponad 6 tys. kontroli planowych i ponad 15 tys. nieplanowanych.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości podczas kontroli IJHARS polegały na:

- niewłaściwym sortowaniu, klasyfikowaniu i przechowywaniu jaj konsumpcyjnych oraz nieczytelnym znakowaniu, w tym włączaniu jaj nieoznakowanych do partii jaj przygotowanych do sprzedaży;

¹³ Dane na podstawie raportów przekazywanych do Komisji Europejskiej i do Urzędu Bezpieczeństwa Żywności – EFSA (European Food Safety Authority) – agencja Unii Europejskiej zajmująca się określaniem norm dotyczących produktów żywnościowych i paszowych oraz przygotowywaniem aktów prawnych w tym zakresie.

- podawaniu na opakowaniach wydłużonej minimalnej daty trwałości artykułów, niezgodnym z deklaracją składem artykułu (np. niewymienianiem wszystkich składników użytych do produkcji pieczywa, niewskazaniem alergenów, użyciem w przetworach mięsnych innego rodzaju mięsa lub mięsa mechanicznie odkostnionego, fałszowaniem masła tłuszczami niemlecznymi);
- niewłaściwym oznakowaniu produktu, w tym: niepodawaniu daty minimalnej trwałości, podawaniu niepełnej nazwy producenta, niewskazywaniu warunków przechowywania, bezpodstawnego stosowania nazw, np.: „tradycyjny”, „wiejski”, „domowy”, podczas gdy do produkcji używano substancji dodatkowych, które wykluczają takie nazewnictwo.

Spośród prawie 400 skarg konsumencjki dotyczących jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wojewódzcy inspektorzy rozpatrzyli ponad 200 i w blisko 30% uznali za zasadne. Skargi konsumentów złożone do Inspekcji Handlowej i potwierdzone kontrolami Inspekcji najczęściej dotyczyły przeterminowania artykułów; braku informacji o: nazwie produktu i wykazie składników, w tym substancji alergicznych; nazwie producenta; masie jednostkowej, a także usuniętego z oznakowania terminu przydatności do spożycia. W latach 2013–2015 (I półrocze) do kontrolowanych wojewódzkich inspektoratów Inspekcji Handlowej wpłynęło 11 skarg od powiatowych rzeczników konsumentów. We wszystkich wypadkach zostały przeprowadzone kontrole, z których cztery potwierdziły zasadność złożonych skarg.

Egzekwowanie wydanych zaleceń pokontrolnych

Poszczególne organy inspekcji w większości skutecznie egzekwowały wykonanie zaleceń pokontrolnych oraz nałożone kary administracyjne i grzywny.

Inspekcja Weterynaryjna po przeprowadzeniu kontroli nałożyła na podstawie decyzji 700 kar pieniężnych na łączną kwotę 2815,1 tys. zł oraz 1189 grzywien, wystawiając mandaty karne na łączną kwotę 26,8 tys. zł. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w wykonywaniu powierzonych obowiązków, 73 lekarzy weterynarii zostało pozbawionych uprawnień do wykonywania czynności urzędowych. Ujawnienie prowadzenia działalności nielegalnej spowodowało przekazanie 252 spraw organom ścigania, nałożenie 433 kar finansowych (grzywien i kar pieniężnych) na łączną kwotę 709,6 tys. zł, a w 30 przypadkach – powiadomienie o prowadzeniu takiej działalności naczelników urzędów skarbowych.

W latach 2013–2015 (I półrocze) organy PIS wydały łącznie 96,4 tys. decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, w tym 2 tys. dotyczących wstrzymania działalności całego lub części zakładu. Nałożono 57,9 tys. grzywien wystawiając mandaty karne na łączną kwotę 12 067,1 tys. zł. Ponadto, organy PIS skierowały do organów ścigania 188 spraw dotyczących naruszenia przepisów z zakresu bezpieczeństwa żywności, w tym głównie wprowadzania do obrotu środków spożywczych szkodliwych dla zdrowia lub życia człowieka oraz środków zepsutych lub zafałszowanych. Około połowa spośród podanych analizie spraw została umorzona, a w 25% nie wszczęto postępowań, pozostałe sprawy były w trakcie rozpatrywania.



Obiektami nadzorowanymi przez Państwową Inspekcję Sanitarną były między innymi sklepy wielkopowierzchniowe. W 2013 r. i 2014 Inspekcja nadzorowała odpowiednio 4,8 tys. i 5,2 tys. takich obiektów, w których liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli wyniosła odpowiednio 18,3 tys. i 16,2 tys. Wydano odpowiednio 1,3 tys. i 1,4 tys. decyzji administracyjnych, a liczba nałożonych mandatami karnymi grzywnien wyniosła odpowiednio 0,9 tys. i 1,1 tys. na kwotę odpowiednio 212,1 tys. zł i 255,9 tys. zł.

Podczas kontroli w tych sklepach odnotowano m.in.: nieprawidłową częstotliwość odbioru odpadów organicznych; niewłaściwe warunki magazynowania towarów (np. wyższą od zaleceń producenta temperaturę przechowywania mięsa drobiowego); wykwyty pleśni oraz łuszczącą się farbę na sufitach i ścianach w pomieszczeniach produkcyjnych; ślady obecności szkodników; obecność much na stoisku, gdzie krojono wędliny; sprzedaż środków spożywczych w sposób narażający je na zanieczyszczenie; nieświeże ryby pomimo uwidocznionego na opakowaniu ważnego terminu ich spożycia. We wszystkich badanych wypadkach powiatowi inspektorzy egzekwowali wykonanie zaleceń pokontrolnych sprawdzając usunięcie uchybień podczas ponownych kontroli.

Stwierdzono duże dysproporcje w wysokości kar nakładanych na podmioty nieprzestrzegające przepisów sanitarnych. Pracownicy trzech Powiatowych Stacji Sanitarно-Epidemiologicznych stwierdzili, że w badanym okresie funkcjonowało siedem zakładów produkcyjnych, które nie zgłosiły swojej działalności i nie zostały wpisane do rejestru. Na właścicieli

tych obiektów nakładano kary pieniężne w wysokości co najmniej jednego tys. zł. Taką samą kwotą Powiatowy Inspektor Sanitarny ukarał osobę zajmującą się sprzedażą waty cukrowej, popcornu i gofrów, która nie uzyskała decyzji o pozwoleniu na handel. Odpowiedzialnych za stwierdzony niewłaściwy stan sanitarny w trzech sklepach wielkopowierzchniowych ukarano grzywnami, wystawiając mandaty karne na łączną kwotę 800 zł.

W latach 2013–2015 (I półr.) wojewódzcy inspektorzy IJHARS wydali prawie 600 decyzji dotyczących zakazu wprowadzania artykułu spożywczego do obrotu, nakazujących poddanie go określonym zabiegom, zniszczenie na koszt posiadacza lub przeklasyfikowanie do niższej klasy. Uchwalono także ponad 600 decyzji powodujących kary finansowe na łączną kwotę 1772,7 tys. zł, głównie z powodu wprowadzania do obrotu artykułów rolno-spożywczych o nieprawidłowej jakości handlowej i nieprawidłowym oznakowaniu produktu. Nałożono także kary – na mocy decyzji administracyjnych lub grzywny – mandaty karne – na łączną kwotę ponad 5,6 mln zł. Kary za wprowadzenie do obrotu artykułów zafalszowanych stanowiły ponad 63% wszystkich wymierzonych kar.

W kontrolowanym okresie spośród zbadanych przez Inspekcję Handlową 355 tys. partii produktów stwierdzono nieprawidłowości w 68,1 tys. (19,2%). Odsetek wadliwych partii artykułów spożywczych wzrastał w kolejnych latach objętych kontrolą. Nieprawidłowości dotyczyły głównie: niezgodności produktu z załączoną deklaracją (od 9,5% do 13,8% zbadanych partii produktów); nieprawidłowego oznakowania (w 18,6%

do 21% partii produktów) oraz warunków przechowywania (terminów ważności) – w około 11% partii produktów. Wojewódzcy Inspektorzy IH w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydali łącznie ponad 1100 decyzji wstrzymujących wprowadzanie do obrotu partii produktów. Ponadto wydali ponad 600 decyzji w związku z niespełnianiem przez produkty wymagań określonych w deklaracjach producenta; ponad 1,8 tys. decyzji spowodowało nałożenie kar finansowych w łącznej wysokości 3033,5 tys. zł. Nałożono także, wystawiając mandaty karne, ponad 4,7 tys. grzywien na łączną kwotę 925,4 tys. zł. Mandaty dotyczyły zatrudniania osób niedysponujących aktualnymi badaniami dla celów sanitarno-epidemiologicznych, niedostatecznej czystości w obrocie środkami spożywczymi i w świadczeniu usług w zakładach żywienia zbiorowego, a także wprowadzenia do obrotu przeterminowanych środków spożywczych. Ponadto do sądów w latach 2013–2014 skierowano łącznie 169 wniosków o ukaranie, a do organów ścigania 51 zawiadomień o podejrzeniu popełnienia przestępstwa.

Współpraca pomiędzy inspekcjami

Jednym z kluczowych elementów całego systemu nadzoru nad bezpieczeństwem żywności jest System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF. Siecią tego systemu kieruje Główny Inspektor Sanitarny, prowadząc Krajowy Punkt Kontaktowy (KPK) oraz przygotowując i wdrażając Procedury Funkcjonowania Systemu, zgodnie z którymi KPK RASFF w GIS był informowany

o produktach mogących stwarzać poważne zagrożenie dla zdrowia człowieka. W kontrolowanym okresie Polska zgłosiła do systemu RASFF 301 powiadomień o takich produktach, w tym 251 dotyczyło żywności, a 21 materiałów i wyrobów do kontaktu z nią. Wszystkie organy inspekcji postępowały zgodnie z tymi procedurami i podejmowały działania mające na celu m.in. wycofanie z rynku niebezpiecznych artykułów żywnościowych.

Kolejnym elementem systemu nadzoru nad bezpieczeństwem żywności jest utworzony w Głównym Inspektoracie IJHARS punkt kontaktowy ds. oszustw związanych z żywnością. W 2015 r. zakończono fazę testową wdrażania tego systemu i rozpoczęto prace nad jego wprowadzeniem.

Sprawowanie właściwego nadzoru nad produkcją i dystrybucją żywności wymaga ścisłej współpracy pomiędzy poszczególnymi inspekcjami, uwzględniając zakres i specyfikę wykonywanych zadań. Z tego względu organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej zawarły 21 września 2007 r. porozumienie ramowe dotyczące zasad nadzoru obu inspekcji nad: rozbiorem mięsa w sklepach wielkopowierzchniowych i na targowiskach; sprzedażą bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego oraz sprzedażą produktów pochodzenia zwierzęcego wytworzonych w zakładach w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej. Pomimo inicjatywy podjętej przez GLW i prowadzonej od czterech lat korespondencji Główny Lekarz Weterynarii i Główny Inspektor Sanitarny nie doprecyzowali planowanych zmian w tym porozumieniu, którego realizacja nie zawsze była prawidłowa. W zawieranych porozumieniach



na szczeblu wojewódzkim i powiatowym stwierdzono przypadki nieuwzględnienia przepisów o nadzorze IW na targowiskach nad działalnością związaną ze sprzedażą marginalną, lokalną i ograniczoną produktów pochodzenia zwierzęcego oraz pomijanie przepisów o obowiązku nadzoru nad obiektami na targowiskach i w sklepach wielkopowierzchniowych, w których dokonuje się rozbioru mięsa, produkcji mielonego przeznaczonego do wprowadzenia na rynek lub obróbki innego nieprzetworzonego surowca pochodzenia zwierzęcego. Było to niezgodne z postanowieniami § 4 pkt 4 porozumienia ramowego.

Należy jednak odnotować, że w ramach współdziałania wojewódzkie organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej przekazywały sobie informacje dotyczące między innymi niewłaściwego znakowania i jakości zdrowotnej mięsa, wyrobów mięsnych i rybnych, niehigienicznych warunków uboju i nielegalnej produkcji mięsa, wędlin i serów, wprowadzania do obrotu jaj, wyrobów mięsnych nieznanego pochodzenia, jak również podejrzenia występowania m.in. włośnicy dzików, brucelozy i gruźlicy bydła oraz obecności bakterii chorobotwórczych (np. z rodzaju *Salmonella*) u drobiu. Przekazywane były informacje o przypadkach chorób odzwierzęcych i zaraźliwych pokarmowych.

Inspekcja Weterynaryjna nie informowała wojewódzkich inspektorów IJHARS o podmiotach prowadzących nielegalną działalność. Spośród dziewięciu podmiotów funkcjonujących nielegalnie, poddanych weryfikacji w trzech wojewódzkich IJHARS potwierdzono, że sześć z nich nie było zarejestrowanych, a w jednym

wypadku działalność zakładu pozostająca w ewidencji Wojewódzkiego Inspektora IJHARS wymagała aktualizacji; w dwóch nie potwierdzono prowadzenia działalności wymagającej zgłoszenia wojewódzkiemu inspektorowi jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Ponadto, w odniesieniu do trzech podmiotów prowadzona przez nie działalność została wpisana do rejestrów zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, ale informacji tej nie przekazano wojewódzkim inspektorom IJHARS. W ocenie NIK, nieprzekazywanie informacji między inspekcjami o przypadkach prowadzenia nielegalnej działalności wskazuje na konieczność wprowadzenia takiego obowiązku.

Wnioski

Należy przede wszystkim stwierdzić, że żywność produkowana w Polsce pod nadzorem stosownych służb jest bezpieczna dla konsumentów.

Skuteczny nadzór nad bezpieczeństwem żywności musi opierać się na odpowiednich przepisach prawa, które powinny być instrumentem wspomagającym organy inspekcji. Kontrola wykazała, że nie zawsze normy prawne spełniały taką rolę. Bezkrytyczne złagodzenie przepisów ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego i dopuszczenie do masowego uboju zwierząt poza rzeźniami, a także regulacje rozporządzenia z 21 października 2010 r. nie sprzyjały, a wręcz utrudniały sprawowanie prawidłowego nadzoru instytucjonalnego nad ubojem zwierząt w gospodarstwach i praktycznie prowadziły do rozwoju szarej strefy. Ponadto, w wypadku pozyskiwania mięsa na własny użytek przepisy

dopuszczają metodę badania mięsa świń i dzików niezapewniającą pełnej wykrywalności włośni, co za tym idzie nieeliminującą możliwości zakażeń ludzi tą groźną pasożytniczą chorobą.

Prawidłowość i skuteczność nadzoru nad bezpieczeństwem żywności prowadzonego przez inspekcje była w poszczególnych kontrolowanych inspekcjach zróżnicowana, a działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na rzecz bezpieczeństwa żywności były niespójne, fragmentaryczne i łagodziły jedynie doraźnie skutki nieprawidłowości stwierdzanych przez Inspekcję Weterynaryjną.

Kontrola nie wykazała zasadniczych nieprawidłowości w funkcjonowaniu Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Inspekcji Handlowej. Właściwy także był nadzór Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad bezpieczeństwem żywności. Przestrzegano procedur RASFF, przekazując bezzwłocznie informacje o zagrożeniach. Nie w pełni skuteczne były natomiast działania Inspekcji Weterynaryjnej dotyczące bezpieczeństwa żywności, przede wszystkim jeśli chodzi o nadzór nad ubojami zwierząt w gospodarstwach i utylizacją powstających w ich wyniku odpadów szczególnego ryzyka. Nie zastosowano również skutecznych, systemowych mechanizmów nadzoru, m.in. nad sprzedażą targowiskową, ograniczających ryzyko wprowadzania do obrotu produktów pochodzenia zwierzęcego bez kontroli sanitarno-weterynaryjnej.

Trudno oszacować ekonomiczne skutki nielegalnego uboju zwierząt i dopuszczania mięsa do obrotu. Z pewnością jednak na skutek działania szarej strefy można mówić o naruszeniu zasad bezpieczeństwa

produkcji żywności i w następstwie tego o zagrożeniu zdrowia, a nawet życia konsumentów. Działania takiego nie usprawiedliwiają zakorzenione w polskiej tradycji wytwarzanie w gospodarstwach wyrobów mięsnych na własne potrzeby.

Biorąc pod uwagę skalę gospodarczego uboju zwierząt i związane z tym zagrożenia NIK wniosła o wprowadzenie obowiązku uboju zwierząt na użytek własny w rzeźniach pozostających pod pełną kontrolą służb sanitarno-weterynaryjnych. Postulowała też dokonanie zasadniczych zmian w funkcjonowaniu oraz organizacji nadzoru sanitarno-weterynaryjnego wnosząc do:

- Prezesa Rady Ministrów o koordynowanie prac dotyczących projektowanych zmian organizacyjnych inspekcji działających w obszarze bezpieczeństwa i jakości żywności na rzecz powołania skonsolidowanej Inspekcji posiadającej uprawnienia do kontroli prewencyjnej.
- Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi o:
 - zwiększenie nadzoru nad funkcjonowaniem Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie prowadzonych działań związanych z bezpieczeństwem produktów pochodzenia zwierzęcego;
 - podjęcie działań w celu wprowadzenia zmian w ustawie o produktach pochodzenia zwierzęcego polegających na wprowadzeniu obowiązku dokonywania uboju zwierząt gospodarskich na użytek własny, wyłącznie w zakładach pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.
- Głównego Lekarza Weterynarii o wzmocnienie nadzoru nad organami IW w zakresie:
 - badań na obecność włośni mięsa świń ubitych na użytek własny oraz odstrzelonych



dzików, a także zagospodarowania materiału szczególnego ryzyka;

- sporządzania sprawozdań statystycznych zawierających wyniki urzędowego badania zwierząt i mięsa (RRW-6);
- zapewnienia rzetelnego prowadzenia dokumentacji dotyczącej badania zwierząt przez urzędowych lekarzy weterynarii, w tym związaną z badaniem mięsa świń i dzików na obecność włośni.

Efekty kontroli

Na efekty przeprowadzonej kontroli należy z pewnością poczekać, ponieważ nie jest łatwo wprowadzić nową organizację nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, czy zmienić przyzwyczajenia konsumentów. Zdaniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi sugerowane przez NIK wprowadzenie obowiązku dokonywania uboju zwierząt gospodarskich na użytek własny wyłącznie w zakładach pozostających pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej może być trudne do spełnienia. Niewątpliwie nawet najbardziej rozbudowany system nadzoru nie ustrzeże konsumenta przed zakupem żywności wyprodukowanej niezgodnie z wymaganiami. Tym bardziej jednak trzeba zadbać i wprowadzić rozwiązania

przeciwdziałające takim praktykom. Należy podkreślić, że tylko respektowanie przez właścicieli zwierząt i przetwórców zasad dotyczących produkcji żywności zapewni jak najwyższy poziom ochrony konsumentów.

Często także brak elementarnej wiedzy sprawia, że nie zadziała instynkt samozachowawczy i konsument decyduje się na zakup i spożycie np. mięsa, pomimo świadomości, iż nie było ono zbadane na obecność pasożytów. Stwierdzenie „nic mi się nie stanie” oddaje nader często lekceważący stosunek do istniejących zagrożeń¹⁴.

Obecnie trwają prace nad projektem ustawy o Państwowej Inspekcji Bezpieczeństwa Żywności i konsolidacją systemu urzędowej kontroli produktów żywnościowych. Czy Inspekcja funkcjonująca w nowej strukturze zwiększy efektywność działań organów przeprowadzających urzędowe kontrole w całym łańcuchu żywnościowym? Miejmy nadzieję że tak.

WALDEMAR WOJNICZ, dyrektor,
JERZY DAWIDEK, doradca techniczny,
Departament Rolnictwa i Rozwoju Wsi

¹⁴ Współautor artykułu spotkał się z następującym stwierdzeniem: „...bać się trzeba „strychniny” ale „włośnika” już nie...”. Osoba wypowiadająca to zdanie – po wyjaśnieniu – była zdziwiona, że chodzi o tego samego pasożyta, którego łacińska nazwa to *Trychinella spiralis*, a nazwa polska włośień kręty.

Słowa kluczowe: nadzór sanitarno-weterynaryjny, bezpieczeństwo żywności, inspekcja, sprzedaż, targowisko

Key words: sanitary and veterinary supervision, food safety, inspection, sale, market