



Warszawa, dnia 26 października 2018 r.

KILW/03210/13/18

KILW/03210/15/18

Pan
Adam Podgórski
Zastępca Szefa Kancelarii Sejmu
Kancelaria Sejmu
ul. Wiejska 4/6/8
00-902 Warszawa

Szanowny Panie Adamie Podgórski,

W odpowiedzi na pismo o znaku GMS-WP-173-248/18 z dnia 28 września 2018 r. w sprawie projektu ustawy o zmianie ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz na pismo o znaku GMS-WP-173-249/28 z dnia 28 września 2018 r. w sprawie ustawy o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników do sklepów i restauracji, Krajowa Izba Lekarsko-Weterynaryjna zgłasza następujące uwagi:

1. Uwagi do projektu ustawy o zmianie ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Proponowana zmiana w art. 19 ust. 4 ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego (polegająca na zniesieniu obowiązku sporządzenia i przedłożenia powiatowemu lekarzowi weterynarii do zatwierdzenia projektu technologicznego zakładu oraz dopełnieniu obowiązku informacyjnego o zakresie, wielkości produkcji i rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w zakładzie o działalności marginalnej lokalnej i ograniczonej) stanowi zagrożenie dla zdrowia publicznego, ponieważ zgodnie z § 2 ust. 1 pkt 3 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej podmioty prowadzące taką działalność mogą zbywać duże ilości żywności pochodzenia zwierzęcego, przez co mogą zaopatrywać nawet kilka tysięcy gospodarstw domowych tygodniowo. W związku z powyższym powiatowy lekarz weterynarii, który sprawuje nadzór nad taką działalnością, powinien mieć możliwość zapoznania się z profilem działalności oraz projektem technologicznym w celu ustalenia, czy wielkość i rozmieszczenie pomieszczeń pozwala na wprowadzenie do obrotu określonej ilości żywności z zachowaniem jej bezpieczeństwa. Ponadto należy zaznaczyć, iż większość

działalności marginalnych lokalnych i ograniczonych to podmioty, które prowadzą swoją produkcję w specjalnie do tego wybudowanych pomieszczeniach, dlatego też pożądanym jest sprawdzenie przez powiatowego lekarza weterynarii, czy projekt spełnia wymagania określone w § 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013 r. w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego.

Odnosząc się do zapisów zawartych w projekcie ustawy nasuwają się wątpliwości, czy zniesienie obowiązku przedłożenia do akceptacji projektu technologicznego zakładu będzie miało rzeczywisty wpływ na ułatwienie rozpoczęcia działalności przez podmioty zamierzające prowadzić produkcję żywności pochodzenia zwierzęcego, nawet przy niewielkiej skali. Obecnie, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013 r. w sprawie wymagań, jakie powinien spełnić projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji pochodzenia zwierzęcego, wymieniony projekt zawiera podstawowe, niezbędne dla organu nadzorującego, informacje dotyczące zakresu działalności. Należy zauważyć, że w przypadku sprzedaży bezpośredniej, projekt składa się wyłącznie z części opisowej, gdzie w pięciu zdaniach, będących odpowiednikiem pięciu punktów § 3, podawane są właśnie takie informacje. Dla zakładów kategorii MLO wymagana jest co prawda część graficzna, ale jest to nic innego, jak plan w odpowiedniej skali, który może być sporządzony przez właściciela w zakresie własnym, bez pośrednictwa wyspecjalizowanych instytucji, który to plan, w połączeniu ze sprowadzoną do pięciu punktów części opisowej, zgodnej z § 1.1 pkt 1, daje obraz rodzaju, wielkości i innych istotnych etapów planowanej działalności. Proponowane zmiany ograniczą więc zakres wiedzy o zakładzie, co najmniej na etapie jego rejestracji, co ma istotne znaczenie. Dzięki niemu błędy w funkcjonowaniu zakładu można wyeliminować już w fazie projektu. Z własnego doświadczenia wiemy, iż wiedza technologiczna, a zwłaszcza prawna, osób prowadzących takie zakłady jest często nieadekwatna do prawidłowego zaplanowania produkcji w zakładzie. Analiza projektu technologicznego zapobiega powstaniu błędów, które mogłyby rzutować na bezpieczeństwo żywności. Pamiętajmy również, iż w przypadku działalności MLO nie ma obowiązku zatwierdzania zakładu przed rozpoczęciem produkcji. W tej sytuacji proponowane zmiany doprowadzą do sytuacji, gdzie właściciel obiektu poniesie koszty związane z budową i wyposażeniem zakładu, w którym na skutek błędnych założeń niemożliwe będzie zapewnienie bezpieczeństwa żywności, a dopiero kontrola przeprowadzona w trakcie produkcji pozwoli na weryfikację. W takiej sytuacji nadzorujący, stwierdzający poważne błędy skutkujące zagrożeniem życia i zdrowia konsumentów, mogą być zmuszeni do wydania decyzji zakazującej produkcji, co dla prowadzącego skutkować będzie dużymi stratami finansowymi. Stratami, których można uniknąć poprzez analizę projektu technologicznego.

2. Uwagi do projektu ustawy o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników do sklepów i restauracji.

Proponowana zmiana w art. 44a ust. 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia polegająca na braku obowiązku oznakowania miejsca zbywania żywności pochodzącej od podmiotów prowadzących rolniczy handel detaliczny przez np. sklepy czy restauracje, może wprowadzić w błąd konsumenta końcowego, który ma prawo znać pochodzenie żywności już na etapie jego wyboru. Wiadomym jest, iż oznakowanie miejsca w restauracji nie jest możliwe, powinna natomiast być wymagana stosowna informacja o pochodzeniu żywności.

Możliwość sprzedaży do sklepów produktów poddanych obróbce termicznej (wędzonki, wędliny, wędliny podrobowe itp.), chociaż bezpieczniejszych od wyrobów surowych, może spowodować trudności w ustaleniu partii produkcyjnej wyrobu, a co za tym idzie wielkości danej partii, pochodzenia i rodzaju surowców i dodatków użytych do produkcji, co stoi w sprzeczności z zasadami identyfikowalności na każdym etapie produkcji. Niezwykle istotny jest fakt, iż produkty sprzedawane w sklepach muszą być opatrzone odpowiednią etykietą, podczas gdy rolnicy w zdecydowanej większości sprzedają swoje produkty luzem, muszą one również posiadać datę przydatności do spożycia, ustaloną na podstawie badań przechowalniczych, których cena dla zdecydowanej większości przedstawicieli sektora RHD jest ceną zaporową

Istotne wydaje się uwzględnienie w projekcie wymagań sanitarno-higienicznych, m.in.: konieczności posiadania aktualnego zaświadczenia lekarskiego do pracy związanej z kontaktem z żywnością, badania wody (mikrobiologiczne oraz fizykochemiczne) pozyskanej w miejscu prowadzonej produkcji oraz określenie częstotliwości przeprowadzania takich badań.

Sprzedaż w ramach RHD surowych wyrobów mięsnych stanowi potencjalne zagrożenie dla zdrowia konsumentów. Produkcja wymienionych wyrobów wymaga szczególnych warunków zarówno techniczno-sanitarnych, jak i temperaturowych. Przy produkcji w warunkach domowych, a następnie przechowywaniu, dystrybucji i kolejnych etapów obrotu rozciągniętych w czasie nawet do kilku dni bez zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego, utrzymanie wymaganych parametrów mikrobiologicznych jest niemożliwe.

Kolejną kwestią jest termin przydatności do spożycia. Nie należy oczekiwać wykonania przez rolników prób przechowalniczych wyrobu gotowego, a nawet jeżeli zostałyby przeprowadzone, warunki produkcji w pomieszczeniu kuchennym domu mieszkalnego nie są powtarzalne. Ponadto wprowadzenie do sklepów wyrobów tzw. swojskich stwarza szerokie pole do możliwości obrotu żywnością niewiadomego pochodzenia, ponieważ praktycznie nie ma możliwości odróżnienia i identyfikacji produktu od rolnika X od nielegalnej produkcji producenta Y.

W chwili obecnej rodzaje wyrobów i produktów wymienione powyżej mogą być wytwarzane i wprowadzane do obrotu m. in. przez zakłady kategorii MLO (rynek mały, lokalny, ograniczony), Zakłady tego typu, będące najczęściej firmami rodzinnymi bazującymi na surowcach miejscowych, odpowiadają założeniom ułatwień w rozpoczęciu i prowadzenia produkcji środków spożywczych oraz skrócenia drogi od produkcji do konsumenta, a jednocześnie posiadają warunki

techniczno-sanitarne umożliwiające wyprodukowanie środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego bezpiecznego dla zdrowia konsumentów.

Po analizie uzasadnienia projektu nasuwa się wniosek, że ustawodawca stawia w jednym szeregu produkcję podstawową, w której stan sanitarny produktu przeznaczonego do wprowadzenia do obrotu, nie różni się od stanu surowca (np. nieprzetworzone produkty pszczele, jaja kurze itp.), oraz przetwórstwo, gdzie, m. in. ze względu na cykle produkcyjne, istnieje ryzyko zagrożenia jakości zdrowotnej. Produkcja podstawowa, zakwalifikowana do kategorii sprzedaży bezpośredniej, polegająca zwykle na konfekcjonowaniu własnego surowca (np. rozlewanie miodu do słoików), oraz ich dystrybucja, wymaga w zasadzie utrzymania jedynie elementarnych zasad higieny. Czynności te mogą bez uszczerbku dla wspomnianej jakości zdrowotnej odbywać się w pomieszczeniach wymienionych w uzasadnieniu projektu. Produkcja polegająca na przetwórstwie surowca, szczególnie mięsnego, w produkt gotowy, przeznaczony do wprowadzenia do obrotu poprzez sklepy, zgodnie z aktualnym prawodawstwem może być prowadzona w zakładach m. in. kwalifikowanych do działalności małej, ograniczonej i lokalnej. Procesy przetwórcze, podczas których istnieje realne ryzyko np. zanieczyszczenia mikrobiologicznego, mogą być prowadzone wyłącznie w pomieszczeniach o właściwym stanie techniczno-sanitarnym. Szczególnym etapem wspomnianej produkcji jest obróbka cieplna, w której relacja pomiędzy czasem, a temperaturą jest punktem krytycznym procesu, wymagającym monitorowania i wdrożenia działań zapobiegawczych w przypadku odchyień.

Obniżenie więc wymagań dla przetwórstwa żywności pochodzenia zwierzęcego do poziomu produkcji podstawowej czy roślinnej może stanowić realne zagrożenie dla zdrowia konsumenta.

W związku z powyższym Krajowa Izba Lekarsko-Weterynaryjna negatywnie pod względem merytorycznym ocenia powyższe projekty nowelizacji ustaw.

Z poważaniem

PREZYDENT
Krajowej Rady Lekarsko-Weterynaryjnej
lek. wet. Jacek Łukaszywicz

Do wiadomości:

1. Jakub Kowalski – Szef Kancelarii Senatu, Kancelaria Senatu, ul. Wiejska 6/8, 00-902 Warszawa
2. Halina Szymańska – Szef Kancelarii Prezydenta RP, Kancelaria Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej, ul. Wiejska 10, 00-902 Warszawa