

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Komentarz

Przejdź do produktu na ksiegarnia.beck.pl

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia¹

z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. Nr 171, poz. 1225)

Tekst jednolity z dnia 8 października 2020 r. (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021)²

(zm.: Dz.U. 2020, poz. 1493; 2022, poz. 24, poz. 138, poz. 1570)

¹ Treść odnośnika publikujemy na końcu ustawy.

² Tekst jednolity ogłoszono dnia 16.11.2020 r.

Dział I. Przepisy ogólne i objaśnienia określeń ustawowych

Literatura: *M. Bohdan*, Opakowania giętkie – nowe materiały i rozwiązania, *Przemysł Spożywczy* 2010, Nr 7–8; *J. Charzewska*, Normy żywienia człowieka – podstawą zaleceń zdrowej diety, <https://ncez.pzh.gov.pl/abc-zywienia/normy-zywienia-czlowieka-podstawa-zalecen-zdrowej-diety/> (dostęp: 10.7.2022 r.); *M. Cierach, A. Bilicka*, Nowe techniki pakowania mięsa i przetworów mięsnych, *Przemysł Spożywczy* 2010, Nr 7–8; *N. Czaja-Jagielska, M. Ankiel-Homa*, Opakowania do żywności – tendencje we wzornictwie, *Przemysł Spożywczy* 2011, Nr 2; *M. Czermińska*, Zasady i funkcjonowanie wspólnej polityki handlowej Unii Europejskiej – implikacje dla Polski, *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie* 2008, Nr 777; *P. Gała*, Obszary wolne od GMO w Polsce, *SI* 2014, t. 59; *A. Germanò*, *Manuale di diritto agrario*, Torino 2006; *J. Goździewicz-Biechońska*, The role of agriculture in circular economy (legal perspective), *PPR* 2016, Nr 1; *M. Górski, K. Rynkiewicz*, Ustawa o opakowaniach i odpadach opakowaniowych, Warszawa 2009; *A. Jurcewicz*, w: *A. Jurcewicz, B. Kozłowska, E. Tomkiewicz*, *Polityka rolna Wspólnoty Europejskiej w świetle ustawodawstwa i orzecznictwa*, Warszawa 1995; *A. Kapala*, *Ochrona oznaczeń geograficznych produktów rolnych i środków spożywczych w prawie międzynarodowym*, *PPR* 2007, Nr 1; *taż*, *Sprzedaż bezpośrednia produktów rolnych – aspekty prawnoporównawcze*, *PPR* 2012, Nr 1; *M. Kenig-Witkowska*, w: *Prawo instytucjonalne Unii Europejskiej* (red. *M. Kenig-Witkowska*), Warszawa 2019; *D. Kolożyn-Krajewska*, *Systemy zapewnienia bezpieczeństwa i zarządzania jakością oraz bezpieczeństwem żywności w: Higiena produkcji żywności* (red. *D. Kolożyn-Krajewska*), Warszawa 2019; *D. Kolożyn-Krajewska, M. Wrzosek, B. Biliska, K. Krajewski*, *Ryzyko powstawania strat i marnotrawstwa żywności a możliwość ich ograniczenia*, w: *Technologia produkcji i bezpieczeństwo żywności* (red. *T. Tarko, A. Duda-Chodak, M. Witczak, D. Najgebauer-Lejko*), Kraków 2014; *M. Korczycka, P. Wojciechowski* (red.), *Urzędowa kontrola żywności. Teoria i praktyka*, Warszawa 2018; *S. Kowalczyk*, *Sektor żywnościowy w czasach pandemii*, *Kwartalnik Nauk o Przedsiębiorstwie* 2020, Nr 3; *W. Kozak*, *Opakowania dla mleka i jego przetworów*, *Przemysł Spożywczy* 2011, Nr 4; *W. Kozak, R. Cierpiszewski*, *Opakowania inteligentne*, *Przemysł Spożywczy* 2010, Nr 3; *K. Leśkiewicz*, *Bezpieczeństwo żywnościowe i bezpieczeństwo żywności – aspekty prawne*, *PPR* 2012, Nr 1; *taż*, *Legal aspects of the concept of food and production methods*, w: *Food Security, Food Safety, Food Quality. Current Development and Challenges in the European Union Law* (red. *I. Härtel, R. Budzinowski*), Baden-Baden 2016; *taż*, *Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością – wybrane aspekty prawne*, *PPR* 2012, Nr 2; *taż*, *Prawne aspekty przeciwdziałania marnowaniu żywności*, *PPR* 2015, Nr 2; *taż*, *Produkcja żywności w gospodarce o zamkniętym obiegu*, *SIL* 2017, t. XXVI, Nr 1; *R.R. Ludwikowski*, *Handel międzynarodowy*, Warszawa 2019; *J. Matysz*, *Ekonomiczna interpretacja bezpieczeństwa żywnościowego*, w: *Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji* (red. *S. Kowalczyk*), Warszawa 2009; *R. Mikosz*, *Prawa do zwierząt*, w: *System Prawa Prywatnego*, t. 4, *Prawo rzeczowe* (red. *E. Gniewek*), Warszawa 2007, rozdz. XII; *M. Obiedziński*, *Małe przetwórstwo rolno-spożywcze w świetle ustawy Rolniczy Handel Detaliczny – krótki łańcuch żywnościowy*, w: *B. Waszkiewicz-Robak, E. Biller, A. Obiedzińska, M. Szymańska, S. Sikora, M. Obiedziński*, *Krótki łańcuch dostaw i RHD jako determinanty rozwoju lokalnego rolnictwa*, *Szepietowo* 2019, <http://odr.pl/wp-content/uploads/2019/10/calosc.pdf> (dostęp: 27.5.2022 r.); *I. Ozimek*, *Jakość usług gastronomicznych a ochrona konsumenta w Polsce*, Warszawa 2013; *M. Pożniak-Niedzielska, E. Całka*, w: *Ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Komentarz* (red. *J. Szwaja*), Warszawa 2019; *I. Przetaczek-Rożnowska*, *Opakowania żywności do ogrzewania w kuchenkach mikrofalowych*, *Przemysł Spożywczy* 2010, Nr 1; *J.R. Rak, K. Boryczko*, *Metoda oceny zagrożenia ujęć wód podziemnych*, *Instal* 2013, Nr 5; *E. Skibińska*, *Wprowadzenie do obrotu środka spożywczego nie nadającego się do spożycia*, *MoP* 2013, Nr 9; *Ł.M. Sokółowski*, *Prawne aspekty wprowadzania nowej żywności na rynek unijny*, *Poznań* 2017; *G. Spoto*, *Luci e ombre del sistema multilaterale degli accordi*

internazionali sul commercio dei prodotti agricoli, PPR 2021, Nr 2; A. *Szymecka-Wesołowska*, Wstęp, w: Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne w oznakowaniu, prezentacji i reklamie żywności. Komentarz (red. A. *Szymecka-Wesołowska*), Warszawa 2015; P. *Wojciechowski*, Data minimalnej trwałości – zmiany prawne szansą na ograniczenie marnowania żywności, *Food Lex* 2014, Nr 3; *tenże*, Wspólnotowy model urzędowej kontroli żywności, Warszawa 2008; A. *Wróbel*, Wspólna Polityka Handlowa Unii Europejskiej. Implikacje dla Polski, *Studia Europejskie* 2011, Nr 4, https://www.ce.uw.edu.pl/pliki/pw/4-2011_wrobel.pdf (dostęp: 27.5.2022 r.); H. *Żakowska*, Nowe kierunki produkcji opakowań, *Przemysł Spożywczy* 2012, Nr 2.

Art. 1. [Zakres przedmiotowy ustawy]

1. Ustawa określa wymagania i procedury niezbędne dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz.Urz. UE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”.

2. Ustawa określa:

- 1) wymagania zdrowotne żywności – w zakresie nieuregulowanym w rozporządzeniach Unii Europejskiej;
- 2) wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny:
 - a) żywności – w zakresie nieuregulowanym w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319), zwanym dalej „rozporządzeniem nr 852/2004”;
 - b) materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – w zakresie nieuregulowanym w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz.Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str. 4), zwanym dalej „rozporządzeniem nr 1935/2004”;
- 3) właściwość organów w zakresie przeprowadzania urzędowych kontroli żywności na zasadach określonych w rozporządzeniu (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 regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz.Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200), zwanym dalej „rozporządzeniem nr 882/2004”;
- 4) wymagania dotyczące przeprowadzania urzędowych kontroli żywności – w zakresie nieuregulowanym w rozporządzeniu nr 882/2004.

3. Ustawa reguluje również:

- 1) zasady sprzedaży, reklamy i promocji środków spożywczych,

2) wymagania w zakresie żywienia dzieci i młodzieży w ramach żywienia zbiorowego
– w przedszkolach, innych formach wychowania przedszkolnego, szkołach, z wyłączeniem szkół dla dorosłych, branżowych szkół II stopnia oraz szkół policealnych, a także w placówkach systemu oświaty, o których mowa w art. 2 pkt 3, 7 i 8 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (Dz.U. z 2020 r. poz. 910 i 1378), zwanych dalej „jednostkami systemu oświaty”.

Spis treści

	Nb
1. Zakres przedmiotowy ustawy	1
2. Ogólne prawo żywnościowe a ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia	2
3. Wymagania zdrowotne żywności	3
4. Wymagania dotyczące higieny	4
5. Właściwość organów	5
6. Zasady sprzedaży, reklamy i promocji środków spożywczych	6

1. **Zakres przedmiotowy ustawy.** Tytuł ustawy nie oddaje zakresu przedmiotowego regulacji. Cechę „bezpieczeństwa” można odnosić zasadniczo do produktu, a nie do stosowania produktów czy diety. Ten pierwszy aspekt wynika z tego, że możliwe jest uregulowanie wymogów dotyczących cech żywności, które prawodawca uznaje za „bezpieczne”. Drugi aspekt należy do sfery stosowania prawa, zależnej od różnych pozaprawnych czynników ryzyka. „Żywienie” oznacza bowiem używanie żywności i może być procesem wspieranym i w pewien sposób motywowanym przez prawodawcę. Jednakże nie sposób określić warunków miary bezpieczeństwa tego procesu. Jak wspomniano, zależy on od różnych czynników pozaprawnych, np. praktyk stosowanych w zakładach żywienia, nawyków konsumentów itp. (por. np. *I. Oziemek*, Jakość usług gastronomicznych, s. 43–80). W tym zakresie wskazać można tzw. normy żywienia. Jak wskazuje się w piśmiennictwie, pierwsze normy żywienia pojawiły się na przełomie XIX i XX w. dla podstawowych składników, takich jak energia i białko. W latach 1936–1937 Komitet ds. Żywienia Ligi Narodów dołączył do pierwszych norm dane o kilku mikroskładnikach, a w 1943 r. opublikowano w Stanach Zjednoczonych normy na wiele makro- i mikroskładników. Od tego czasu normy żywienia zalecają odpowiednie spożycie energii, białek, tłuszczów i węglowodanów oraz witamin i składników mineralnych, wyrażone w odpowiednich jednostkach miar na osobę na dzień. W Polsce normy po raz pierwszy opracowane zostały w 1950 r., a ostatnia nowelizacja norm żywienia człowieka miała miejsce w roku 2017. Normy te oparte są na aktualnych wytycznych wiodących instytucji zajmujących się tym zagadnieniem takich jak: FAO (*Food and Agriculture Organization*), WHO (*World Health Organization*), UNU (*United Nations University*) oraz EFSA (Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności) i norm opracowanych przez *Institut of Medicine, Food and Nutrition Board* w USA. Zostały one opracowane dla ośmiu grup demograficznych uwzględniających: wiek, płeć, poziom aktywności fizycznej i stany fizjologiczne (ciąża, laktacja) (zob. *J. Charzewska*, Normy żywienia człowieka). Obecnie występują cztery poziomy norm: EAR – średnie zapotrzebowanie grupy (*Estimated Average Requirement*); RDA – zalecane spożycie (*Recommended Dietary*

Allowances); AI – wystarczające spożycie (*Adequate Intake*); UL – górny tolerowany poziom spożycia (*Upper Level*) (*J. Charzewska*, Normy żywienia człowieka).

Termin „bezpieczeństwo” według Słownika języka polskiego oznacza „stan niezagrożenia”, a potocznie „organa władzy mającej pieczęć nad sprawami bezpieczeństwa publicznego” (<https://sjp.pwn.pl/slowniki/bezpiecze%C5%84stwo.html>, dostęp: 27.5.2022 r.). Znaczenie terminu „bezpieczeństwo” wskazuje na brak zagrożeń i w takim znaczeniu odnośnienie go do żywności oznacza fikcję prawną, zakładającą bezpieczeństwo żywności, choć w rzeczywistości nie istnieje żywność w pełni wolna od zagrożeń. Produkt bezpieczny w świetle prawa żywnościowego oznacza co najwyżej zgodność jego cech i warunków produkcji z wymogami prawa, co jest pewną konwencją przyjętą przez prawodawcę. A to dopiero od poziomu bezpieczeństwa wymogów i kryteriów produkcji zależeć będzie, czy właściwości produktów nie będą stanowiły zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi. Aspekt ten wiąże się ściśle z rolą nauk o żywieniu, nauk medycznych, czy technologii przetwórstwa żywności w procesie stanowienia i stosowania prawa, którą można utożsamiać z rolą biegłego w postępowaniach sądowych. To na źródłach specjalistycznej wiedzy przedstawicieli różnych nauk prawodawca może opierać rozwiązania wprowadzane następnie do regulacji prawnej w zakresie poziomów bezpieczeństwa żywności w obszarze substancji, technologii produkcji i przetwórstwa, metod konserwacji, pakowania i używania. Wszystko to wiąże się ze stosowaniem zasady analizy ryzyka już na etapie stanowienia prawa. Ryzyko trafia więc do prawa w kształcie nadanym przez opinie naukowe. Nie sposób wyeliminować go całkowicie. Bezpieczeństwo żywności należy odróżnić od bezpieczeństwa żywnościowego (por. *K. Leśkiewicz*, Bezpieczeństwo żywnościowe, s. 179–198; *J. Matysz*, Ekonomiczna interpretacja, s. 79 i n.).

2 2. Ogólne prawo żywnościowe a ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia określa wymagania i procedury niezbędne dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia zgodnie z przepisami rozporządzenia Nr 178/2002, stanowiącego najważniejszy i podstawowy akt prawa żywnościowego w UE. Akt ten został przyjęty w imię swobodnego przepływu bezpiecznej i zdrowej żywności w ramach rynku wewnętrznego i zgodnie z nim powinien być zapewniony wysoki poziom ochrony życia i zdrowia ludzkiego. Celem tych regulacji było zwłaszcza wyeliminowanie różnic pomiędzy rozwiązaniami prawnymi dotyczącymi koncepcji, zasad i procedur prawa żywnościowego w państwach członkowskich. Rozporządzenie Nr 178/2002 miało stworzyć zatem podstawy do zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzkiego i interesów konsumentów związanych z żywnością, ze szczególnym uwzględnieniem zróżnicowania podaży żywności, w tym produktów tradycyjnych, z jednoczesnym zapewnieniem sprawnego funkcjonowania rynku wewnętrznego. Określiło ono wspólne zasady i obowiązki, środki umożliwiające stworzenie bazy naukowej, skuteczne ustalenia i procedury organizacyjne wspierające podejmowanie decyzji w sprawach bezpieczeństwa żywności i pasz. Kwestie te ściśle wiążą się z podziałem kompetencji między państwa członkowskie a UE, przyjętych w TFUE. Podział wspomnianych kompetencji zależy od obszaru regulacji, jaki bierzemy pod uwagę. I tak w ramach kompetencji dzielonych znajdzie się regulacja prawa żywnościowego w zakresie, w jakim można powiązać je z funkcjonowaniem sektora rolnictwa i rybołówstwa, „z wyłączeniem zachowania morskich zasobów biologicznych” oraz ochroną konsumentów (art. 4

ust. 2 lit. d oraz f TFUE). W tym względzie znaczenie będzie miał podział na produkty rolne i żywnościowe. Definicja produktów rolnych zawarta jest w art. 38 ust. 1 TFUE, a produkty podlegające postanowieniom art. 39–44 TFUE zostały wskazane na liście stanowiącej załącznik I. Według art. 38 ust. 1 TFUE przez produkty rolne rozumie się plody ziemi, produkty hodowli i rybołówstwa, a także bezpośrednio z nimi związane produkty pierwszego stopnia przetworzenia. Na podstawie art. 38 TEWG (obecnie: art. 38 ust. 3 TFUE) została przedstawiona szczegółowa lista produktów objętych postanowieniami Traktatu w zakresie rolnictwa (stanowiąca załącznik II do TEWG, obecnie: załącznik I do TFUE). Rada została upoważniona do rozszerzenia tej listy o inne produkty w ciągu dwóch lat od wejścia w życie Traktatu ustanawiającego Europejską Wspólnotę Gospodarczą (zob. rozporządzenie Nr 7a Rady Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej z 18.12.1959 r., Dz.Urz. WE z 1961 r. Nr 7, s. 71). Listy produktów obejmują konkretne produkty, co więcej zastosowano w nich nomenklaturę zgodną ze Wspólnym Systemem Taryf Celnych (por. wyr. TS z 14.12.1962 r., sprawy połączone 2/62 i 3/62, *Europejska Wspólnota Gospodarcza p. Luksemburgowi i Belgii*, ECLI:EU:C:1962:45). Oznacza to, że zasadniczo produkty rolne to takie, które zostały wyszczególnione w załączniku I do TFUE lub w rozporządzeniu Nr 7a (zob. A. Jurcewicz, w: A. Jurcewicz, B. Kozłowska, E. Tomkiewicz, *Polityka rolna Wspólnoty Europejskiej*, s. 22 i n.). Pojęcie żywności uregulowane zostało natomiast w rozporządzeniu Nr 178/2002. Produkty rolne mogą być uznawane jednocześnie za żywność w rozumieniu art. 2 rozporządzenia Nr 178/2002, jednak nie zawsze będzie odwrotnie. Należy też pamiętać, że na podstawie art. 3 ust. 1 lit. e TFUE w zakresie wspólnej polityki handlowej UE zachowuje kompetencje wyłączne (na temat kompetencji w sferze prawa żywnościowego zob. bliżej *Leśkiewicz*, *Prawo żywnościowe*, s. 29–31). Ponieważ żywność jest towarem podlegającym zasadom rynku wewnętrznego, jej wprowadzanie do obrotu na rynku wewnętrznym podlegać będzie prawu UE. Ponadto żywność podlega polityce handlowej UE (na temat polityki handlowej zob. bliżej *M. Czermińska*, *Zasady i funkcjonowanie wspólnej polityki handlowej*, s. 5–30). Unijne uregulowania prawne w sferze prawa żywnościowego istotnie kępają kompetencje legislacyjne państw członkowskich. W szczególności w krajowych porządkach prawnych państw członkowskich możliwe jest w przypadku istnienia regulacji unijnej jedynie wprowadzanie regulacji zapewniających efektywność prawa unijnego, w tym regulowania kompetencji organów administracji publicznej oraz jednostek badawczo-rozwojowych w zakresie wykonania unijnych przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności. Niekiedy unijne prawodawstwo pozostawia krajom członkowskim możliwość uregulowania określonych zagadnień. Ustawa o bezpieczeństwie żywności stanowi przykład aktu, który w części wypełnia obowiązek zapewnienia wykonania prawa unijnego, albowiem wprowadza rozwiązania umożliwiające osiągnięcie takiego skutku poprzez to, że reguluje stosowne procedury, wskazuje właściwość organów itp. W innej części ustawa ta reguluje w sposób pierwotny sprawy niepodjęte na szczeblu legislacji unijnej (np. żywienie dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, czy zasady sprzedaży, promocji i reklamy). Trybunał Sprawiedliwości podnosi, że „W ramach wspólnej polityki rolnej, która zgodnie z art. 4 ust. 2 lit. d TFUE należy do kompetencji dzielonej między Unią Europejską a jej państwami członkowskimi, państwa członkowskie dysponują kompetencją prawodawczą umożliwiającą im, jak wynika z art. 2 ust. 2 TFUE, wyko-

nywanie ich kompetencji w zakresie, w jakim UE nie wykonała swojej kompetencji. (...) zgodnie z utrwalonym orzecznictwem, jeżeli przyjęto rozporządzenie w sprawie ustanowienia wspólnej organizacji rynku w danej dziedzinie, państwa członkowskie są zobowiązane do zaniechania wszelkich środków, które mogłyby wprowadzać wyjątki od tego rozporządzenia lub prowadzić do jego naruszenia. Ze wspólną organizacją rynku niezgodne są również przepisy, które stanowią przeszkodę w jej prawidłowym funkcjonowaniu, także wtedy, gdy owa wspólna organizacja nie uregulowała danej dziedziny w sposób wyczerpujący (...)” (wyr. TS z 11.3.2021 r., C-400/19, *Komisja p. Węgrom*, ECLI:EU:C:2021:194, pkt 34–35).

- 3 3. Wymagania zdrowotne żywności.** Wyrażenie „jakość zdrowotna żywności” może być mylące. Nawiązuje bowiem bardziej do sfery jakości, aniżeli bezpieczeństwa. Tymczasem wyrażenie „jakość zdrowotna żywności” bliższe jest bezpieczeństwu żywności, a – co się z tym wiąże – szerzej pojętej ochrony zdrowia publicznego w zakresie dotyczącym żywności. Termin „jakość” jest przede wszystkim, choć nie wyłącznie, pojęciem prawnym, występuje zarówno w prawie UE (np. w rozporządzeniu Nr 1151/2012), jak i aktach krajowych (np. w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych). Natomiast jakość odniesiona w przepisach ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia do przymiotnika „zdrowotna” dotyczy tych właściwości żywności, które składają się na jej bezpieczeństwo. Prawodawstwo UE koncentruje się na uregulowaniu materialnych kryteriów mikrobiologicznych, limitów zanieczyszczeń i pestycydów, pozostałości substancji farmakologicznie czynnych, a także wymogów higienicznych i procesów urzędowej kontroli żywności. Wszystkie wymagania zdrowotne, sanitarne, weterynaryjne i fitosanitarne dla produktów rolno-spożywczych określone w przepisach stanowią tzw. wymagania dotyczące „jakości zdrowotnej” żywności (zob. np. przepisy rozporządzenia 2019/627). W ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia ustawodawca wyrażeniem „wymagania zdrowotne” określił tytuł działu II ustawy: „Wymagania zdrowotne i znakowanie żywności”, które obejmują m.in. nakazy i zakazy wprowadzania do obrotu żywności niespełniających wymogów bezpieczeństwa, a także w zakresie nieuregulowanym prawem UE – wymogi dotyczące substancji dodatkowych i enzymów spożywczych, aromatów i rozpuszczalników, zanieczyszczeń żywności, napromieniania żywności promieniowaniem jonizującym, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementów diety i wzbogacania żywności, czy wprowadzania żywności po raz pierwszy do obrotu.
- 4 4. Wymagania dotyczące higieny.** Wymagania higieny zawarte w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia nie mogą powielać rozwiązań występujących w przepisach unijnych aktów prawnych. Ustawa ta stanowi, że reguluje „wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny żywności – w zakresie nieuregulowanym w rozporządzeniu Nr 852/2004”, co jednak nie oddaje rzeczywistego zakresu regulacji. W szczególności przepisy komentowanej ustawy nie obejmują zasad higieny dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego podlegających rozporządzeniu Nr 853/2004, które także mieszczą się w wyrażeniu „w zakresie nieuregulowanym w rozporządzeniu Nr 852/2004”. Szereg aspektów związanych z higieną żywności podlega także rozporządzeniu 2017/625 i innym aktom. Dlatego taki sposób określenia zakresu przedmiotowego ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia jest

nieprecyzyjny. Ustawa ma także regulować wymagania dotyczące higieny materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością „w zakresie nieuregulowanym w rozporządzeniu nr 1935/2004”. Również w tym przypadku polska ustawa nie wylicza wszystkich aktów prawnych, które dotyczą materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W szczególności kwestie dobrej praktyki produkcyjnej reguluje rozporządzenie Nr 2023/2006, natomiast kwestie związane z materiałami inteligentnymi podlegają rozporządzeniu Nr 450/2009.

5. **Właściwość organów.** Powołane w przepisie rozporządzenie Nr 882/2004 w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt, utraciło moc. Uchyliło je i zastąpiło rozporządzenie 2017/625 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. Ponadto kwestie urzędowych kontroli reguluje także m.in. rozporządzenie 2019/627 ustanawiające jednolite praktyczne rozwiązania dotyczące przeprowadzania kontroli urzędowych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Sprecyzować należy, że właściwość organów regulują przepisy prawa krajowego, zaś zadania i kompetencje tych organów mogą wynikać z przepisów prawa unijnego. Dodać trzeba, że system urzędowej kontroli żywności w UE ma dwuszczeblowy charakter, obejmuje administrację unijną i krajową.

6. **Zasady sprzedaży, reklamy i promocji środków spożywczych.** Ustawa stanowi, że reguluje także „zasady sprzedaży, reklamy i promocji środków spożywczych” czy „wymagania w zakresie żywienia dzieci i młodzieży w ramach żywienia zbiorowego” – w przedszkolach, innych formach wychowania przedszkolnego, szkołach, z wyłączeniem szkół dla dorosłych, branżowych szkół II stopnia oraz szkół policealnych, a także w placówkach systemu oświaty, o których mowa w art. 2 pkt 3, 7 i 8 PrOśw. W tym zakresie ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia uregulowała choćby wymogi dotyczące rolniczego handlu detalicznego czy żywienia zbiorowego. Nie są to regulacje wyczerpujące kwestie reklamy czy promocji żywności, a określenia te wydają się być użyte w ustawie na wyrost. Komentowana ustawa reguluje jedynie wybrane aspekty reklamy żywności, np. art. 25 ust. 1 BezpŻywnU wprowadza ograniczenia reklamy preparatów do początkowego żywienia niemowląt, stanowiąc: „Reklama preparatów do początkowego żywienia niemowląt może być prowadzona wyłącznie w publikacjach popularnonaukowych specjalizujących się w upowszechnianiu wiedzy z zakresu opieki nad dzieckiem lub w publikacjach naukowych i musi być ograniczona do informacji potwierdzonych badaniami naukowymi. Informacje zawarte w reklamie nie mogą sugerować, że karmienie sztuczne jest równoważne lub korzystniejsze od karmienia piersią”. Podobnie art. 27 ust. 5 BezpŻywnU stanowi: „Oznakowanie, prezentacja i reklama suplementów diety nie mogą zawierać informacji stwierdzających lub sugerujących, że zbilansowana i zróżnicowana dieta nie może dostarczyć wystarczających dla organizmu ilości składników odżywczych”. Nie są to więc zasady jako takie, lecz raczej nakazy i zakazy.

Kwestie reklamy i promocji żywności podlegają również wielu innym regulacjom niewymienionym w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia, np. rozporządze-

niu Nr 1169/2011, ustawie o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. W szczególności czynem nieuczciwej konkurencji może być w przypadku żywności fałszywe lub oszukańcze oznaczenie pochodzenia geograficznego towarów albo usług, wprowadzające w błąd oznaczenie towarów lub usług, naśladownictwo produktów, utrudnianie dostępu do rynku, nieuczciwa lub zakazana reklama, nieuzasadnione wydłużanie terminów zapłaty za dostarczane towary lub wykonane usługi. W orzecznictwie przyjmuje się, że art. 3 ust. 2 ZNKU zawiera niewyczerpujący katalog czynów nieuczciwej konkurencji, odsyłający do przepisów szczegółowych z rozdziału 2 ZNKU. Zatem za czyn nieuczciwej konkurencji może być uznane zachowanie, które nie zostało wymienione w przepisach szczegółowych ustawy, lecz spełnia warunki definicji zawartej w klauzuli generalnej z art. 3 ust. 1 ZNKU (funkcja uzupełniająca tej klauzuli). Z drugiej strony dla uznania za czyn nieuczciwej konkurencji działanie lub zaniechanie wypełniające znamiona czynu opisanego w przepisie szczegółowym musi także spełniać ogólne przesłanki z art. 3 ust. 1 ZNKU (funkcja korygująca) (por. wyr. SA w Białymstoku z 25.10.2016 r., I ACa 406/16, Legalis). W badanej sprawie sądowej nieuczciwie zdobyta przewaga konkurencyjna polegać miała na tym, że pozwany poprzez oznaczenie Żołądkowej Gorzkiej jako wódka zapewniał klientom, że trunk ten odpowiada definicji wódki także w zakresie zawartości alkoholu, a jednocześnie ponosił istotnie niższe koszty produkcji od kosztów innych producentów, w tym powoda, którzy jako wódkę oznaczali produkty zawierające co najmniej 37,5% alkoholu. Nie chodziło jednak o sam fakt uzyskiwania przez pozwanego oszczędności na produkcji wyrobu, lecz o to, że oszczędności te były związane z wprowadzającym klientów w błąd oznaczeniem trunku (*ibidem*). W przepisach ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji wskazanych zostało wprost kilka czynów stanowiących czyn nieuczciwej konkurencji. I tak np. czynem nieuczciwej konkurencji jest opatrywanie towarów lub usług fałszywym lub oszukańczym oznaczeniem geograficznym wskazującym bezpośrednio albo pośrednio na kraj, region lub miejscowość ich pochodzenia albo używanie takiego oznaczenia w działalności handlowej, reklamie, listach handlowych, rachunkach lub innych dokumentach (art. 8 ZNKU). Nie ulega wątpliwości, że oznaczenia geograficzne żywności podlegające regulacji rozporządzenia Nr 1151/2012 stanowią oznaczenia, o jakich mowa w art. 8 ZNKU (por. *M. Poźniak-Niedzielska, E. Całka*, w: *Ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji*, art. 8, Nb 3). „Zwykłe oznaczenia geograficzne» chronione na podstawie art. 8 ZNKU obejmują bowiem zarówno oznaczenia bezpośrednie, jak i pośrednie towarów (naturalnych, przemysłowych itd.) oraz usług. Oznaczenia bezpośrednie, złożone są z nazw geograficznych miast, regionów lub państw, wprost (bezpośrednio) wskazują miejsce pochodzenia towaru. Oznaczenia te mogą mieć różne formy gramatyczne: odrzeczownikową (np. «Nałęczowianka») lub przymiotnikową (np. «lubelskie») itd. Natomiast pośrednie oznaczenia geograficzne, objęte dyspozycją art. 8 ZNKU, nie informują wyraźnie o pochodzeniu geograficznym towaru. Zawierają jednak pewne wskazówki, które pozwalają przeciętnemu odbiorcy – na podstawie wielu lat używania, tradycji – łączyć dany towar z konkretnym miejscem geograficznym, np. wyraz «wawelskie» wywołuje u przeciętnego odbiorcy skojarzenia z problematyką wawelską i przekazuje informację o pochodzeniu towaru z określonego miejsca geograficznego; stanowi zatem informację właściwą geograficznym oznaczeniom pochodzenia” (*ibidem*). Innym

czynem nieuczciwej konkurencji będzie sytuacja, gdy towar lub usługa w miejscu pochodzenia korzysta z ochrony, a z pochodzeniem z określonego regionu lub miejscowości są związane ich szczególne cechy lub właściwości. Wówczas czynem nieuczciwej konkurencji jest fałszywe lub oszukańcze używanie takich chronionych oznaczeń geograficznych i chronionych nazw pochodzenia, a także używanie oznaczeń i nazw nawet z dodatkiem „rodzaj”, „typ”, „metoda” albo równoznacznym (art. 9 ZNKU). Artykuł 9 ZNKU jest w pewnym sensie odpowiednikiem wyrażenia „środek spożywczy zafałszowany”, o jakim mowa w art. 3 BezpŻywnU. Na gruncie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia jest to środek spożywczy, którego skład lub inne właściwości zostały zmienione, a konsument nie został o tym poinformowany w sposób określony w przepisach rozporządzenia Nr 1169/2011, albo środek spożywczy, w którym zostały wprowadzone zmiany mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości; środek spożywczy jest środkiem spożywczym zafałszowanym, w szczególności jeżeli: dodano do niego substancje zmieniające jego skład lub obniżające jego wartość odżywczą, odjęto składnik lub zmniejszono zawartość jednego lub kilku składników decydujących o wartości odżywczej lub innej właściwości środka spożywczego, dokonano zabiegów, które ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd środka spożywczego o należytej jakości, niezgodnie z prawdą podano jego nazwę, skład, datę lub miejsce produkcji, termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości albo w inny sposób nieprawidłowo go oznakowano – wpływając przez te działania na bezpieczeństwo środka spożywczego. Na tle ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia punktem odniesienia dla badania aspektów zafałszowania żywności są przepisy rozporządzenia Nr 1169/2011, rozporządzenia Nr 1151/2012, a także ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Czynem nieuczciwej konkurencji będzie takie oznaczenie towarów lub usług albo jego brak, które może wprowadzić klientów w błąd co do pochodzenia, ilości, jakości, składników, sposobu wykonania, przydatności, możliwości zastosowania, naprawy, konserwacji lub innych istotnych cech towarów albo usług, a także zatajenie ryzyka, jakie wiąże się z korzystaniem z nich, jak również wprowadzenie do obrotu towarów w opakowaniu mogącym wywołać skutki określone powyżej, chyba że zastosowanie takiego opakowania jest uzasadnione względami technicznymi (art. 10 ZNKU). Wymogi oznaczania żywności uregulowało wspomniane rozporządzenie Nr 1169/2011 oraz ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, ale niektóre kwestie podlegały również innym aktom prawnym, np. ustawie o jakości handlowej artykułów rolnospożywczych. Ciekawym przykładem badanym w orzecznictwie był kasus „krówki” – cukierków wprowadzanych do obrotu pod taką właśnie nazwą. Jak podkreślał SA w Białymstoku, „na rynku krajowym znajduje się znaczna liczba produktów cukierniczych typu «krówka», których producenci posługują się zbliżoną kolorystyką. Opakowania takie w zasadniczo zbliżonych postaciach funkcjonują w obiegu od kilkudziesięciu lat, a konsumenci powszechnie znajdujących się na nich kolor biały kojarzą z mlekiem, żółty z karmelem, zaś sylwetkę krowy jako charakterystyczną dla tego rodzaju wyrobów. W takiej sytuacji przyznanie jednemu z producentów wyłączności na używanie takich kolorów oraz nazwy prowadziłyby do przyznania mu niczym nieuzasadnionej pozycji monopolistycznej na rynku”. Ponadto „wyczerpujące i wyraźne oznaczenie producenta oraz trwałe umieszczenie znaku towarowego bezpośrednio na produkcie wprowadzonym do obrotu wyłącza możliwość wywołania

błędu, zarówno co do osoby producenta, jak i produktu. Częstość właśnie osoba producenta przekonywała i przekonuje konsumentów do wyboru określonego towaru spośród innych, rodzajowo tożsamy. Sprawia to, że przeciętny konsument nie tylko nie ignoruje nazwy producenta, ale niekiedy wręcz tego rodzaju oznaczeń poszukuje i to szczególnie, gdy elementy dekoracyjne opakowań takiego samego produktu wykazują podobieństwo”. Sąd wskazał, że „za naruszające dobre obyczaje uznać m.in. należy pasożytnicze korzystanie z cudzej renomy lub pozycji rynkowej, w celu zbudowania własnej pozycji. Może to oczywiście nastąpić przez zbliżenie wyglądu opakowania swoich produktów do opakowania wykorzystywanego przez konkurenta” (por. wyr. SA w Białymstoku z 26.6.2015 r., I ACa 1028/14, Legalis). Żywność stanowi towar, który niekiedy staje się obiektem czynów nieuczciwej konkurencji, które stają się nieuprawnionym narzędziem walki o klienta – konsumenta.

Art. 2. [Wyłączenie zastosowania ustawy]

1. Ustawy nie stosuje się do:

- 1) środków spożywczych produkowanych, przetwarzanych i przechowywanych w gospodarstwie domowym na potrzeby własne oraz do własnego spożycia w tym gospodarstwie;
- 2) żywności pochodzenia zwierzęcego w zakresie uregulowanym w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14), zwanym dalej „rozporządzeniem nr 853/2004”, rozporządzeniu (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 206; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 75) i w ustawie z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2019 r. poz. 824 oraz z 2020 r. poz. 148 i 285);
- 3) artykułów rolno-spożywczych w zakresie jakości handlowej tych artykułów określonej przepisami ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2019 r. poz. 2178 oraz z 2020 r. poz. 285).

2. Ustawy nie stosuje się do osób zbierających indywidualnie grzyby rosnące w warunkach naturalnych, objęte wykazem określonym na podstawie art. 44 pkt 1.

Spis treści

	Nb
1. Produkcja na własne potrzeby	1
2. Żywność pochodzenia zwierzęcego	2
3. Artykuły rolno-spożywcze	3
4. Osoby zbierające indywidualnie grzyby rosnące w warunkach naturalnych . .	4

1. Produkcja na własne potrzeby. Zastosowane w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia wyłączenia w pewnym stopniu pokrywają się z zakresem wyłączeń uregulowanych w rozporządzeniu Nr 178/2002. Rozporządzenie Nr 178/2002 stosuje się do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania oraz dystrybucji żywności i pasz. Nie ma ono zastosowania do produkcji podstawowej na własny użytek lub do domowego przygotowania, obróbki lub przechowywania do własnego spożycia. Taki sam zakres powinien zostać uregulowany w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Jej przepisów nie stosuje się do środków spożywczych produkowanych, przetwarzanych i przechowywanych w gospodarstwie domowym na potrzeby własne oraz do własnego spożycia w tym gospodarstwie. Wyrażenie „produkcja podstawowa na własny użytek lub do domowego przygotowania, obróbki lub przechowywania do własnego użycia” nie jest w pełni tożsame z wyrażeniem „środki spożywcze produkowane, przetwarzane i przechowywane w gospodarstwie domowym na potrzeby własne oraz do własnego spożycia w tym gospodarstwie”. Skoro w rozporządzeniu Nr 178/2002 mowa jest o produkcji, to również tak to powinno zostać ujęte w polskiej ustawie. Tymczasem ustawodawca operuje w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia terminem „środki spożywcze” (a nie „produkcja”). Wyłączenie zastosowania ustawy odnosi się więc do produktów, a nie procesów produkcji, co rodzi refleksję, że wspomniana różnica w prawie unijnym i krajowym jedynie z pozoru może być indyferenta. W świetle prawa krajowego większe znaczenie zyskują właściwości produktu, a nie warunki produkcji, zaś w świetle prawa unijnego produkt nadal podlega wymogom prawa żywnościowego w zakresie jego bezpieczeństwa (gdy jest wprowadzany do obrotu), zaś jedynie procesy produkcji nie podlegają regulacji prawnej. To odmienne ujęcie wyłączenia prawa żywnościowego rzutować więc może na różne konsekwencje prawne. Zasadniczo chodzi o wytwarzanie, przetwórstwo, przechowywanie na potrzeby gospodarstwa żywności w naszych domach, na nasze własne potrzeby. Prawdawca użył wyrażenia „gospodarstwo domowe”. Termin ten nie został zdefiniowany w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia. W rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) 2019/2181 z 16.12.2019 r. określającym cechy techniczne w odniesieniu do informacji wspólnych dla różnych zbiorów danych na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/1700 (Dz.Urz. UE L Nr 330, s. 16) „jednoosobowe prywatne gospodarstwo domowe” zostało zdefiniowane jako „prywatne gospodarstwo domowe, w którym dana osoba zwykle mieszka sama w odrębnym lokalu mieszkalnym lub która zajmuje, jako sublokator, osobny pokój lub pokoje w lokalu mieszkalnym, lecz nie tworzy z innymi mieszkańcami tego lokalu mieszkalnego wieloosobowego gospodarstwa domowego”, a „wieloosobowe prywatne gospodarstwo domowe” oznacza „prywatne gospodarstwo domowe, w którym grupa złożona z co najmniej dwóch osób zwykle mieszka razem w lokalu mieszkalnym lub części lokalu mieszkalnego i dzieli dochody lub wydatki gospodarstwa domowego z innymi członkami tego gospodarstwa domowego”.

Kwestie produkcji na własne potrzeby i zakres wymogów prawnych, jakie muszą być stosowane, bywają w praktyce problematyczne. Przykładowo w jednym z wyroków wskazano, że „zagrożenie dla zdrowia publicznego powoduje sam fakt, że prowadzący produkcję produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym produkcję mięsa na użytek własny, którym jest również myśliwy pozyskujący mięso dzików w wyniku odstrzału, poprzez niepoddanie tego mięsa badaniu na włośnice

zapewnił wymagań weterynaryjnych, i pociąga to za sobą sankcję w postaci kary pieniężnej”. Zaś „w razie ustalenia, że nie spełniono wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa na użytek własny, w tym poprzez niedopełnienie obowiązku poddania badaniu na włośnię mięsa odstrzelonych dzików, wymiar nałożonej kary pozostawiony został uznaniu organu inspekcji weterynaryjnej i jest uzależniony od okoliczności sprawy” (por. wyr. WSA w Opolu z 19.4.2011 r., II SA/Op 41/11, Legalis). W sprawie rozpoznawanej przez sąd stwierdzono nieprawidłowości związane z postępowaniem z dziczyzną przeznaczoną na użytek własny przez członków koła łowieckiego. Powiatowy lekarz weterynarii wszczął z urzędu postępowanie w sprawie wykonania obowiązku badania poubojowego na włośnię, a następnie wymierzył karę pieniężną. Wyłączenie stosowania ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia do określonego „przedmiotu” nie oznacza więc jeszcze, że nie stosuje się do danego przypadku innych regulacji prawa żywnościowego, w szczególności dotyczących produktów pochodzenia zwierzęcego (por. Nb 2). W tym względzie należy przywołać choćby art. 11a PrPochZwierzU, zgodnie z którym, przy produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny powinny być spełnione wymagania zdrowotne, higieniczne i sanitarne, obejmujące w szczególności wymagania dotyczące zdrowia zwierząt, z których pozyskuje się mięso lub wymagania, jakie powinny być spełnione przy uboju na terenie gospodarstwa lub wymagania dotyczące badania poubojowego mięsa, w tym mięsa pozyskanego w wyniku odstrzału zwierząt łownych, lub sposób znakowania mięsa. Szczegółowe wymagania zaś określiło rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 21.10.2010 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny (t.j. Dz.U. z 2021 r. poz. 2059). Wymieniony akt wykonawczy uregulował wymagania weterynaryjne przy produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny, w tym wymagania dotyczące zdrowia zwierząt, z których pozyskuje się mięso, wymagania, jakie powinny być spełnione przy uboju na terenie gospodarstwa, wymagania dotyczące badania poubojowego mięsa, w tym mięsa pozyskanego w wyniku odstrzału zwierząt łownych, sposób znakowania mięsa. I tak np. zasadą jest, że ubojowi na terenie gospodarstwa w celu produkcji mięsa poddaje się zwierzęta zdrowe, a także takie, które nie pochodzą z gospodarstwa lub obszaru podlegającego ograniczeniom, nakazom lub zakazom, mającym zastosowanie do danych zwierząt, wydanym na podstawie przepisów ustawy z 11.3.2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 1421), ze względu na chorobę zakaźną zwierząt wymienioną w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 21.10.2016 r. w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszaru podlegającego ograniczeniom w zakresie zdrowia zwierząt (Dz.U. poz. 1762), a także po upływie okresu karencji określonego dla użytego produktu leczniczego weterynaryjnego lub produktu leczniczego, jeżeli przed poddaniem ubojowi zwierzęta były leczone tymi produktami. Nie wolno przeprowadzać uboju zwierząt, w celu pozyskania mięsa, z gatunku wrażliwego na zakażenie jedną z chorób zakaźnych zwierząt wymienionych w powyżej wskazanym rozporządzeniu, w gospodarstwie innym niż gospodarstwo pochodzenia zwierzęcia, jeżeli znajdują się tam zwierzęta podejrzane o zakażenie tą chorobą lub podejrzane o tę chorobę, chore lub zakażone. W wykazie chorób zakaźnych wymienionych w rozporządzeniu w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszaru podlegającego ograniczeniom w zakresie

zdrowia zwierząt znalazły się np. klasyczny pomór świń (*classical swine fever* – CSF, *hog cholera*); afrykański pomór świń (*African swine fever* – ASF); pryszczycza (*foot and mouth disease* – FMD); grypa ptaków (*avian influenza*); rzekomy pomór drobiu (*Newcastle disease* – ND); księgosusz (*rinderpest*). Dlatego oczywiste jest, że wymienione zagrożenia chorobami mogą wystąpić także w przypadkach produkcji mięsa na własny użytek. Stąd obowiązek zachowania rygorów weterynaryjnych w produkcji na własny użytek jest sprawą naturalną. Wyraźnie widać brak spójności terminologicznej w zakresie pojęć i wyrażeni występujących w przepisach unijnych i krajowych. W ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia występuje wyrażenie „środki spożywcze produkowane, przetwarzane i przechowywane w gospodarstwie domowym na potrzeby własne oraz do własnego spożycia w tym gospodarstwie”. W ustawie o produktach pochodzenia zwierzęcego użyto wyrażenia „produkcja mięsa przeznaczanego na użytek własny”. Z kolei w rozporządzeniu Nr 852/2004 zastosowano wyłączenie do „produkcji podstawowej na własny domowy użytek”, „domowego przygotowywania, przetwarzania lub przechowywania żywności na własny domowy użytek”. Jak widać, terminologia wymagałaby ujednoczenia.

2. **Żywność pochodzenia zwierzęcego.** Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia nie stosuje się do żywności pochodzenia zwierzęcego w zakresie uregulowanym w rozporządzeniu Nr 853/2004. „Produkty pochodzenia zwierzęcego” oznaczają: żywność pochodzenia zwierzęcego, w tym miód i krew; żywe małże, żywe szkarłupnie, żywe osłonice i żywe ślimaki morskie przeznaczone do spożycia przez ludzi oraz inne zwierzęta przeznaczone do przygotowania w celu dostarczenia ich w żywej postaci konsumentowi końcowemu (załącznik do rozporządzenia Nr 853/2004). Wspomniane rozporządzenie ustanowiło szczególne wymogi dotyczące higieny, zwłaszcza żywności pochodzenia zwierzęcego, która jest szczególnie narażona na zagrożenia mikrobiologiczne i chemiczne. Przez wyrażenie „higiena żywności”, zgodnie z rozporządzeniem Nr 852/2004, należy rozumieć „środki i warunki niezbędne do kontroli zagrożeń i zapewnienia przydatności do spożycia przez ludzi środków spożywczych uwzględniając ich zamierzone użycie”. Kwestie wymogów bezpieczeństwa żywności w zakładach prowadzących handel detaliczny związany z bezpośrednią sprzedażą lub dostawą żywności pochodzenia zwierzęcego konsumentowi końcowemu, wymogi działalności hurtowej polegającej wyłącznie na składowaniu lub transporcie uregulowało rozporządzenie Nr 852/2004. Wśród zasad ustanowionych rozporządzeniem Nr 852/2004 są w szczególności:

- 1) zasada ponoszenia odpowiedzialności za bezpieczeństwo żywności przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze;
- 2) zasada zapewnienia bezpieczeństwa żywności w ramach całego łańcucha produkcji żywności, począwszy od produkcji podstawowej;
- 3) zasada stosowania procedur opartych na zasadach HACCP, wraz z zastosowaniem dobrej praktyki higieny;
- 4) zasada stosowania wytycznych do dobrej praktyki na wszystkich szczeblach łańcucha produkcji żywności w przedsiębiorstwach spożywczych w zakresie zachowania zgodności z zasadami higieny żywności oraz ze stosowaniem zasad HACCP;
- 5) zasada zgodności – polegająca na zapewnieniu, że przywożona żywność podlega przynajmniej takim samym normom higieny jak żywność produkowana w UE lub normom równoważnym.

Przejdź do księgarni →