



Główny Inspektorat Sanitarny

Główny Inspektor Sanitarny
NK.ZN.051.6.2024
PW/1/24
Warszawa, 15 marca 2024 r.

[REDACTED]

ZAWIADOMIENIE O SPOSOBIE ZAŁATWIENIA PETYCJI

Odpowiadając na petycję z dnia 2 marca 2024 r.¹ [REDACTED]²,
[REDACTED] w sprawie zwiększenia
aseptyki m.in. owoców, warzyw i innych produktów żywnościowych, wniesionej do szeregu
podmiotów publicznych, w tym m.in. Głównego Inspektora Sanitarnego³, działając na
podstawie art. 6 ust. 2, art. 10 i 13 ust. 1 oraz 15 ustawy z dnia 11 lipca 2014 r. o petycjach⁴ i
rozpatrzonej wyłącznie w zakresie właściwości GIS, uznaję, że nie ma uzasadnienia do
zmiany obowiązujących przepisów prawnych dotyczących wymagań higieniczno-
sanitarnych dla zakładów produkcji i obrotu żywnością.

UZASADNIENIE

Na wstępie należy podkreślić, że z ww. petycji nie wynika, w jakim obszarze powinna zostać
zwiększona aseptyka – czy ma to dotyczyć podmiotów działających w sektorze
spożywczym i osób pracujących przy produkcji i obrocie żywnością, czy też osób
prywatnych.

W przypadku podmiotów działających w sektorze spożywczym wszelkie wymagania
higieniczno-sanitarne, jakie muszą być spełnione w produkcji i obrocie żywnością, zostały
określone w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29
kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych⁵. Rozporządzenie to nakłada na
przedsiębiorców określone obowiązki, jednakże nie reguluje szczegółowo kwestii wymagań
higienicznych, a pozostawia dużą swobodę w ich spełnianiu – określa kryteria, które muszą
być spełnione, aby został osiągnięty cel, jakim jest bezpieczeństwo żywności.

Zgodnie z art. 5 ww. rozporządzenia nr 852/2004 podmioty działające na rynku
spożywczym powinny opracować, wdrożyć i stosować procedurę opartą na zasadach

¹ Dalej: „Petycja”.

² Dalej: „Wnosząca petycję”.

³ Dalej: „GIS”.

⁴ Dz. U. z 2018 r. poz. 870., dalej: „Ustawa o petycjach”.

⁵ Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319.



systemu Hazard Analysis and Critical Control Points⁶. Procedura ta jest systemem kontroli wewnętrznej ukierunkowanym na monitorowanie stosowanych w zakładzie procesów pod kątem ewentualnego wystąpienia zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności np. jej zanieczyszczenia. Punktem wyjścia do opracowania ww. procedury są zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz dobrej praktyki produkcyjnej (GMP).

Z uwagi na to, że obowiązujące przepisy prawa żywnościowego nie nakładają na przedsiębiorców szczegółowych wymagań dotyczących sposobu prowadzenia w zakładzie kontroli wewnętrznej, sposób prowadzenia tej kontroli powinien być określony przez przedsiębiorcę w ww. procedurze, dostosowanej do wielkości i profilu działalności zakładu. Biorąc pod uwagę powyższe należy mieć również na względzie odpowiednią organizację pracy w celu zapobieżenia krzyżowaniu się dróg tzw. „czystych” z „brudnymi”, co może spowodować zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności, nawet przy zastosowaniu rozdzielności czasowej wykonywanych prac / czynności. Stąd przy przeprowadzaniu oceny ryzyka zagrożenia dotyczącego wykonywania takich czynności należy również uwzględnić kwestie postępowania z żywnością, mycia drobnych sprzętów oraz mycia rąk. Rozwiązania przyjęte w zakładzie w tym zakresie powinny być zapisane w procedurze opartej na zasadach systemu HACCP, którą powinni stosować wszyscy pracownicy. Ponadto pracownicy powinni być szkoleni w zakresie obowiązujących wymagań higienicznych. Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej nie mogą narzucać przedsiębiorcom żadnych konkretnych rozwiązań w tym zakresie, a powinny jedynie żądać potwierdzenia skuteczności zastosowanych rozwiązań czy podjętych działań w celu spełnienia wymagań i zapewnienia bezpieczeństwa żywności. To przedsiębiorca, jako odpowiedzialny za bezpieczeństwo żywności powinien przedstawić na żądanie organu kontrolnego argumenty przemawiające za zastosowaniem wybranego przez niego rozwiązania.

Należy również podkreślić, że żywność znajdująca się w obrocie nie może być niebezpieczna dla zdrowia i życia człowieka, a odpowiedzialność za bezpieczeństwo produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności ponosi producent lub podmiot wprowadzający dany produkt do obrotu, którzy mają obowiązek zapewnić, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, zgodność tej żywności z wymaganiami prawa żywnościowego. Wynika to z art. 14 i 17 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 ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności⁷.

Dodatkowo należy zwrócić uwagę, że przepisy prawa żywnościowego odnoszą się do podmiotów działających na rynku spożywczym. Również artykuł 1 rozporządzenia nr 852/2004 określa, że zasady zawarte w tym przepisie odnoszą się do przedsiębiorstw sektora spożywczego. Przepisy prawa żywnościowego nie mają zastosowania do osób prywatnych, w związku z tym Główny Inspektorat Sanitarny oraz organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej nie mogą nakładać obowiązku zwiększenia higieny, mycia rąk, mycia owoców, warzyw i innych środków spożywczych, prania odzieży przez osoby prywatne.

⁶ Dalej: HACCP

⁷ Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463.



Natomiast w celu zapobieżenia wystąpieniu jakiegokolwiek zagrożenia konsumenci mają możliwość stosowania środków ochrony indywidualnej np. rękawiczek jednorazowych, maseczek zakrywających usta i nos oraz stosowania środków dezynfekujących ręce, które były tak szeroko rozpowszechnione w czasie pandemii COVID-19. Środki dezynfekujące do rąk można stosować w celu ochrony przed drobnoustrojami np. po każdej wizycie w miejscu publicznym.

Ponadto GIS zachęca do zapoznania się i korzystania z zasad higieny tzw. „Pięciu kroków do bezpieczniejszej żywności”. Broszurę informacyjną można znaleźć na stronie internetowej Światowej Organizacji Zdrowia https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/five-keys-to-safer-food-poster/5keys-poland.pdf?sfvrsn=86b381ee_2.

W związku z powyższym nie ma uzasadnienia do zmiany obowiązujących przepisów prawnych dotyczących wymagań higieniczno-sanitarnych dla zakładów produkcji i obrotu żywnością, których spełnienie jest wystarczające do zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Ponadto stosowanie powszechnie dostępnych podstawowych zasad higieny w życiu codziennym przez konsumentów powinno być także wystarczające do zabezpieczenia się przed różnymi zagrożeniami, w tym zakażeniami.

z up. Głównego Inspektora Sanitarnego
Izabela Kucharska
Zastępca Głównego Inspektora Sanitarnego

/dokument podpisany elektronicznie/

Do wiadomości:



Klauzula informacyjna – ogólna

W związku z realizacją wymogów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, z późn. zm.) (RODO), administrator informuje o zasadach oraz o przysługujących Państwu prawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych.

1. Administratorem Państwa danych osobowych jest Główny Inspektor Sanitarny z siedzibą w Warszawie (03-729), przy ul. Targowej 65, z którym można kontaktować się listownie, za pośrednictwem ePUAP lub poprzez adres e-mail: inspektorat@sanepid.gov.pl
2. Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym mogą się Państwo kontaktować poprzez e-mail: iod@sanepid.gov.pl lub listownie na adres siedziby administratora. Z inspektorem ochrony danych można kontaktować się we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych.
3. Państwa dane osobowe mogą być przetwarzane jeżeli jest to niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze (art. 6 ust. 1 lit c RODO) lub w celu wykonywania przez administratora zadań realizowanych w interesie publicznym lub sprawowania władzy publicznej powierzonej administratorowi (art. 6 ust. 1 lit. e RODO).
4. Państwa dane osobowe mogą być przekazane wyłącznie organom właściwym do rozpatrzenia danej sprawy oraz podmiotom, którym administrator powierzył przetwarzanie danych osobowych na podstawie zawartej umowy.
5. Państwa dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do rozpatrzenia danej sprawy, a następnie w okresie przewidzianym dla archiwizacji dokumentów zgodnie z przepisami ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.
6. Państwa dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym w formie profilowania.
7. Przysługuje Państwu prawo:
 - a) dostępu do treści swoich danych osobowych, w tym prawo do uzyskania kopii tych danych,
 - b) sprostowania danych osobowych,
 - c) wniesienia sprzeciwu,
 - d) usunięcia danych osobowych po upływie wskazanych okresów lub ograniczenia ich przetwarzania.
8. Przysługuje Państwu także prawo cofnięcia zgody w dowolnym momencie, jeżeli Państwa dane są przetwarzane na podstawie zgody. Wycofanie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano przed jej cofnięciem.
9. W przypadku stwierdzenia, że przetwarzanie danych osobowych następuje z naruszeniem przepisów prawa przysługuje Państwu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (na adres: ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa).

