

Nasza szkodliwa żywność

21 kwietnia 2020

Rząd Prawa i Sprawiedliwości zapewnia, że artykuły spożywcze sprzedawane w Polsce są zdrowe i bezpieczne, ale rzeczywistość temu przeczy.

W Polsce stwierdza się przypadki wprowadzenia do obrotu produktów spożywczych, które mogą być zagrożeniem dla zdrowia – to podstawowy wniosek z najnowszego raportu Najwyższej Izby Kontroli. Badała ona, dlaczego żywność spożywana w Polsce nie jest w pełni bezpieczna.

NIK skontrolowała Główny Inspektorat Sanitarny, Główny Inspektorat Weterynarii, Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów. Kontrolą objęto lata 2017-2018.

Niestety, rządy Prawa i Sprawiedliwości odbiły się już negatywnie na sprawności służb sanitarnych. NIK stwierdza więc: „Działanie służb odpowiedzialnych za bezpieczeństwo żywności wymaga usprawnienia, by lepiej chronić konsumenta przed spożyciem produktów o niedostatecznej jakości”.

Główną przyczyną tego, że jemy złą żywność, jest zbyt długi czas oczekiwania na wyniki badań laboratoryjnych – to powszechna bolączka, co widać i dziś przy okazji wykonywania testów na koronawirusa. Te opóźnienia sprawiają, że utrudnione jest sprawne wycofanie z rynku szkodliwych produktów. Problemem jest także brak mechanizmów pozwalających na ujawnianie nielegalnej produkcji artykułów mięsnych i wędlin, wytwarzanych poza wszelkimi kontrolami sanitarnymi.

Jeśli nawet badania wykryją obecność szkodliwych substancji w żywności, to wycofywanie jej ze sprzedaży udaje się zwykle tylko częściowo – i niebezpieczne artykuły spożywcze zostają skonsumowane.

Na przykład, w ubiegłym roku, w trybie alarmowym podjęto akcję wycofywania z handlu dziewięciotonowej partii moreli suszonych zakupionych w Turcji. Tryb powiadomienia alarmowego spowodowany był tym, że w morelach stwierdzono znaczne przekroczenie maksymalnego poziomu dwutlenku siarki, który to związek chemiczny, zastosowany w nadmiarze może doprowadzić do zgonu. Silnie bowiem drażni drogi oddechowe i jest trujący dla zwierząt (oraz szkodliwy dla roślin). W mniejszych ilościach jemy i pijemy go prawie wszyscy, gdyż jest stosowany jako konserwant E 220.

Nasze służby sanitarne, przypomnijmy, przejęte już przez PiS, co miało ewidentny wpływ na ich skuteczność, zaczęły „energicznie” działać, by wyeliminować szkodliwe morele. Skutek? Z 9 000 kg szkodliwych moreli odzyskano tylko 90,6 kg, zaś pozostała część (99 proc.) została sprzedana i zjedzona. Taki to właśnie „tryb alarmowy”.

Także w ramach powiadomienia alarmowego (chodziło o przekroczenia dopuszczalnej liczby szkodliwych bakterii *listeria monocytogenes* w łososiu solonym), ze 150 opakowań ryby wycofano z obrotu i zutylizowano 64 sztuki. Resztę – pozostałe 86 szt. – sprzedano klientom indywidualnym.

Gdy wykryto, że w składzie suplementu diety znalazła się pankreatyna (wyciąg z trzustek wieprzowych, który szkodzi w przypadku nadwrażliwości na białko mięsne, przy zapaleniu trzustki czy mukowiscydozie i może spowodować uszkodzenie jelit) to „aż” pięć opakowań produktu zostało wycofanych ze sprzedaży, a 241 sztuk (98 proc.) zostało sprzedanych klientom – i skonsumowanych.

W przypadku „Rodzynek sułtanki”, w których stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny⁴⁷ (związek kancerogeny), wycofano ze sprzedaży 151 sztuk produktów, a klientom w sklepach normalnie sprzedano 2441 szt. (94 proc.).

Podobnych przykładów jest bez liku. Mrożone mięso z kurczaka, które po rozmrożeniu okazało się nieświeże, w produkcji zostało ugotowane i w całości sprzedane klientom indywidualnym. Nieświeże mrożone brokuły: zakwestionowano 5184 kg, wycofano z obrotu i poddano utylizacji 150,3 kg, zaś reszta towaru (97 proc.) została sprzedana klientom. Kapusta włoska – zakwestionowano 13 024 kg towaru, całość sprzedano klientom. W jednej z ferm kurzych ubito 4,9 tys. szt. kur w których mięsie stwierdzono potem obecność trującego fipronilu (powoduje u ludzi jedzących takie mięso wymioty, nadpobudliwość i napady padaczkowe). Z uboju tego pozyskano 16,1 tys. kg mięsa, z czego 10,6 tys. kg sprzedano do Liberii, zaś pozostała część trafiła do handlu w kraju. Odbiorca w Liberii został poinformowany o konieczności wycofania skażonej partii produktów, natomiast część mięsa, które pozostało na terenie Polski (0,56 tys. kg) została sprzedana konsumentom bez zbędnego informowania o czymkolwiek. I tak właśnie dziś wygląda troska o bezpieczeństwo żywności w naszym kraju.

Problem w tym, że w Polsce kompetencje w zakresie bezpieczeństwa żywności rozdzielone są między kilka instytucji, co nie sprzyja ich sprawnemu działaniu. Występują także braki kadrowe. Nie ma natomiast jednego urzędu wiodącego, co sprawia, że instytucje zajmujące się bezpieczeństwem żywności działają praktycznie bez żadnego nadzoru, zwłaszcza, że formalnie są podległe trzem organom naczelnym.

Polski model nadzoru nad bezpieczeństwem żywności negatywnie wyróżnia się w skali europejskiej. Wśród krajów Unii Europejskiej dominującym rozwiązaniem jest powołanie na poziomie krajowym jednego organu właściwego do spraw bezpieczeństwa żywności czy mającego charakter naczelny i nadzorczy wobec innych.

U nas, w przypadku potwierdzenia, że dany produkt spożywczy jest niebezpieczny, organy inspekcji same nie wycofują go z rynku. Dysponują jednak – teoretycznie – odpowiednimi

narzędziami administracyjnymi. Mogą stosować m.in. ograniczenie lub zakaz wprowadzania żywności do obrotu czy nakazać przedsiębiorcy wycofanie żywności z obrotu. Tymczasem skuteczność tych narzędzi jest ograniczona, zwłaszcza w przypadku towarów z krótką datą przydatności do spożycia. Trafiają one do konsumentów jeszcze przed zakończeniem działań odpowiednich służb.

Kontrola NIK ustaliła np., że jeszcze przed zakończeniem analiz laboratoryjnych sprzedano żywność z bakterią *listeria monocytogenes*, pomimo pobrania próbek żywności już na etapie produkcji. Bakteria ta może okazać się bardzo groźna dla słabszych organizmów, przede wszystkim dla dzieci i kobiet w ciąży.

Głównymi przyczynami wydłużenia czasu badań były, jak podaje NIK, ograniczenia sprzętowe, awaryjność oraz konieczność wielokrotnego powtarzania analiz. Dlatego właśnie w wielu przypadkach cała lub niemal cała skażona żywność zostaje sprzedana. Poza tym, żadne instytucje w Polsce nie wypracowały skutecznych rozwiązań zapobiegających prowadzeniu nielegalnej produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego, bez nadzoru urzędowego lekarza weterynarii.

W okresie od grudnia 2016 r. do stycznia 2019 r. Inspekcja Weterynaryjna ujawniła 290 przypadków takiej nielegalnej produkcji – a to oczywiście wierzchołek góry lodowej.

Za sprawą PiS, we wszystkich instytucjach inspekcyjnych nastąpił w ostatnich latach spadek zatrudnienia lub znaczna fluktuacja kadr. W laboratoriach badających próbki żywności występowały braki kadrowe i sprzętowe, co przekładało się na długi czas wykonywania badań.

Jak stwierdza NIK, najbardziej dotkliwe skutki niedoborów kadrowych stwierdzono w Inspekcji Weterynaryjnej. Zmniejszenie zatrudnienia lekarzy o 6,5 proc. miało negatywny wpływ na pracę większości powiatowych zespołów ds. bezpieczeństwa żywności, uniemożliwiając ich prawidłowe funkcjonowanie.

NIK po kontroli wystąpiła z wnioskiem do Prezesa Rady Ministrów – o zwiększenie finansowania organów inspekcji w celu podniesienia skuteczności ich działania. Można jednak być pewnym, że dziś występowanie do premiera o zwiększenie finansowania czegokolwiek (może z wyjątkiem płac prominentów PiS-owskich, wyborów oraz upamiętniania żołnierzy wyklętych) to głos wołającego na puszczy.

Autorstwo: Andrzej Leszyk

Źródło: Trybuna.info