



SEJM
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Druk nr 2286
Warszawa, 20 października 2000 r.

III kadencja

Prezes Rady Ministrów
RM 10-104-00

Pan
Maciej Płażyński
Marszałek Sejmu
Rzeczypospolitej Polskiej

Szanowny Panie Marszałku.

Na podstawie art. 118 ust. 1 Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 2 kwietnia 1997 r. przedstawiam Sejmowi Rzeczypospolitej Polskiej projekt ustawy

- **o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia** wraz z projektami podstawowych aktów wykonawczych,

co do którego Rada Ministrów zadeklarowała, że ma na celu dostosowanie polskiego ustawodawstwa do prawa Unii Europejskiej.

Jednocześnie, zgodnie z wymogami art. 31 ust. 3b Regulaminu Sejmu, przekazuję, przetłumaczone na język polski, teksty przepisów Unii Europejskiej, do których ma być dostosowane prawo polskie.

W załączeniu przedstawiam także opinię dotyczącą zgodności proponowanych regulacji z prawem Unii Europejskiej.

Ponadto uprzejmie informuję, że do prezentowania stanowiska Rządu w tej sprawie w toku prac parlamentarnych został upoważniony Minister Zdrowia.

Z wyrazami szacunku

(-) Jerzy Buzek

USTAWA

z dnia

o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia

Rozdział 1

Przepisy ogólne

Art. 1.1. Ustawa określa w zakresie niezbędnym dla ochrony zdrowia lub życia człowieka:

- 1) warunki produkcji i obrotu środkami spożywczymi, używkami, substancjami pomagającymi w ich przetwarzaniu, substancjami dodatkowymi dozwolonymi oraz innymi dodatkami do środków spożywczych i używek,
- 2) zasady dotyczące zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej artykułów, o których mowa w pkt 1,
- 3) wymagania dotyczące przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie artykułami, o których mowa w pkt 1,
- 4) wymagania zdrowotne osób biorących udział w produkcji lub obrocie artykułami, o których mowa w pkt 1, oraz wymagania w zakresie podstawowych kwalifikacji tych osób,
- 5) wymagania dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- 6) zasady wykonywania urzędowej kontroli żywności.

2. Przepisy ustawy dotyczące substancji dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeń, wymagań sanitarnych w zakładach produkujących, warunków zdrowia wymaganych od osób biorących udział w produkcji i obrocie, a także przepisy dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością stosuje się również do wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich oraz wódek.

Art. 2.1. Ustawa nie dotyczy:

- a) środków spożywczych i używek, jeżeli są one produkowane, przechowywane, przywożone z zagranicy, spożywane lub używane wyłącznie we własnym gospodarstwie domowym określonej osoby dla zaspokojenia potrzeb tego gospodarstwa,
- b) artykułów, które są przeznaczone do zapobiegania, leczenia lub rozpoznawania chorób, uznanych za środki farmaceutyczne lub materiały medyczne na podstawie odrębnych przepisów,
- c) sprzedaży konsumentom środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, które są przygotowane i przechowywane wyłącznie w celu sprzedaży konsumentom; sprzedaż ta powinna być dokonywana bezpośrednio przez producenta tych środków i mieć miejsce w sklepie lub innym pomieszczeniu przyległym do pomieszczeń produkcyjnych.

2. Ustawa nie narusza przepisów o badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa.

Art. 3.1. W rozumieniu ustawy:

- 1) środki spożywcze oznaczają substancje lub ich mieszaniny zawierające składniki potrzebne do odżywiania organizmu ludzkiego i przeznaczone w stanie naturalnym lub po przerobieniu do spożywania przez ludzi,
- 2) używki oznaczają substancje lub ich mieszaniny nie zawierające składników odżywczych lub zawierające je w ilościach nie mających znaczenia dla odżywiania organizmu ludzkiego, które jednak ze względu na swoje oddziaływanie fizjologiczne lub cechy organoleptyczne są przeznaczone do spożywania lub w inny sposób są wprowadzane do organizmu ludzkiego,
- 3) substancje dodatkowe dozwolone oznaczają substancje normalnie nie spożywane jako żywność, nie będące typowymi składnikami żywności, posiadające lub nie posiadające wartości odżywczej, których celowe użycie technologiczne w czasie produkcji, przetwarzania, przygotowywania, obróbki, pakowania, przewozu i przechowywania spowoduje zamierzone lub spodziewane rezultaty w środku spożywczym albo w półproduktach będących jego komponentami; substancje dodatkowe dozwolone mogą stać się bezpośrednio lub pośrednio składnikami żywności lub w inny sposób oddziaływać na jej cechy charakterystyczne, z wyłączeniem substancji dodawanych w celu zachowania lub poprawienia wartości odżywczej; substancje dodatkowe dozwolone mogą być stosowane tylko wtedy, kiedy ich użycie jest technologicznie niezbędne i nie stwarza zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka,
- 4) substancje pomagające w przetwarzaniu oznaczają substancje, które nie są same spożywane jako składniki żywności, celowo stosowane w przetwarzaniu surowców, żywności lub ich składników dla spełnienia zamierzonego celu technologicznego podczas obróbki lub przetwarzania, które mogą spowodować niezamierzone, lecz technicznie nieuniknione występowanie ich pozostałości lub ich pochodnych w produkcie końcowym, pod warunkiem, że pozostałości te nie zagrażają w żaden sposób zdrowiu oraz nie wywierają wpływu technologicznego na gotowy produkt,
- 5) zanieczyszczenie oznacza każdą substancję, która nie jest celowo dodana do żywności, a jest obecna w takiej żywności w następstwie produkcji (z uwzględnieniem czynności wykonywanych przy uprawie roli, hodowli zwierząt i medycynie weterynaryjnej), wyrobu, przetwórstwa, przygotowywania, obróbki, pakowania, paczkowania, przewozu lub przechowywania takiej żywności, bądź jest następstwem zanieczyszczenia środowiska; substancje uboczne, takie jak: części owadów, włosy zwierząt nie są objęte tą definicją,
- 6) produkcja środków spożywczych oznacza działania prowadzące do uzyskania środków spożywczych; w szczególności produkcja obejmuje przygotowywanie surowców do przerobu, ich przechowywanie, poddawanie procesom technologicznym, pakowanie i znakowanie oraz inne przygotowywanie do obrotu, a także przechowywanie wyrobów gotowych do czasu ich wprowadzenia do obrotu; produkcją jest również przygotowywanie w zakładach żywienia zbiorowego lub w zakładach gastronomicznych potraw, napojów bądź wyrobów gastronomicznych,
- 7) obrót środkami spożywczymi oznacza działania podejmowane w stosunku do gotowych środków spożywczych, a także do surowców lub półproduktów w celu dostarczenia ich do jednostek handlowych bądź zakładów żywienia zbiorowego, a w szczególności sprzedaż, przechowywanie i przewóz; obrotem jest również sprzedaż oraz inne czynności podejmowane w celu dostarczenia środków spożywczych do spożycia przez konsumentów, w tym podawanie potraw lub wyrobów gastronomicznych w samolotach i innych środkach przewozu,

- 8) zakład oznacza również oddział i inne miejsce wykonywania działalności gospodarczej w zakresie produkcji i obrotu żywnością,
- 9) zakład żywienia zbiorowego oznacza przedsiębiorcę prowadzącego działalność w zakresie żywienia ludzi lub wprowadzania do obrotu wyrobów garmażeryjnych,
- 10) system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Point), zwany dalej „systemem HACCP”, oznacza postępowanie mające na celu identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności; system ten również ma na celu określenie metod ograniczania tych zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych,
- 11) bezpieczeństwo żywności oznacza ogół warunków i działań, które muszą być spełnione na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością dla zapewnienia zdrowia lub życia człowieka,
- 12) środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia oznaczają środki spożywcze:
 - a) które ze względu na specjalny skład lub sposób przygotowania różnią się od środków spożywczych powszechnie spożywanych i przeznaczone są do zaspokajania szczególnych potrzeb żywieniowych:
 - osób, których procesy trawienia i metabolizmu są zachwiane bądź
 - osób, dla których ze względu na specjalny stan fizjologiczny wskazane jest kontrolowanie spożycia określonych substancji w żywności, które mogą być określane jako dietetyczne środki spożywcze,
 - zdrowych niemowląt i małych dzieci, a także
 - b) posiłki lub zestawy posiłków, przeznaczone do usuwania skutków nieprawidłowego odżywiania lub chorób, ustalone zgodnie ze wskazaniem lekarza lub specjalistów z zakresu żywienia leczniczego i stosowane w sposób przez nich określony, jeżeli nie zostały one zaliczone do leków na podstawie przepisów odrębnych,
- 13) środek spożywczy o niewłaściwej jakości zdrowotnej oznacza środek spożywczy, który nie odpowiada obowiązującym wymaganiom w zakresie warunków zdrowotnych żywności i żywienia,
- 14) środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia lub życia człowieka oznacza środek spożywczy, którego spożycie w warunkach normalnych i zgodnie z przeznaczeniem może spowodować ujemne skutki dla zdrowia lub życia człowieka, a w szczególności, jeżeli zawiera drobnoustroje chorobotwórcze lub zanieczyszczenia pochodzące z mikroorganizmów bądź powstałe w wyniku ich obecności, w ilości mogącej stanowić zagrożenie dla zdrowia lub życia człowieka bądź zawiera inne substancje toksyczne niezależnie od ich pochodzenia,
- 15) środek spożywczy zepsuty oznacza środek spożywczy, którego skład lub właściwości, wskutek nieprawidłowości technologicznych lub działania czynników naturalnych, w szczególności wilgotności, czasu, temperatury bądź światła, albo wskutek obecności mikroorganizmów lub pasożytów, uległy zmianom czyniącym go nieprzydatnym do spożycia zgodnie z przeznaczeniem,
- 16) środek spożywczy sfałszowany oznacza środek spożywczy, którego skład lub inne jego właściwości zostały zmienione, a nabywca nie został o tym powiadomiony w sposób wyraźny; sfałszowany jest również środek spożywczy, w którym wprowadzone zostały zmia-

ny mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości; w szczególności środek spożywczy jest sfałszowany, jeżeli:

- a) dodano do niego substancje zmieniające jego skład i obniżające jego wartość odżywczą,
 - b) odjęto lub zmniejszono zawartość jednego lub więcej składników decydujących o wartości odżywczej lub innej właściwości środka spożywczego,
 - c) dokonano zabiegów, które ukryły rzeczywisty jego skład lub nadały mu wygląd środka spożywczego o należytej jakości,
 - d) podano nieprawdziwą nazwę, skład, datę i miejsce produkcji, termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości, albo w inny sposób nieprawidłowo oznakowano,
- 17) nowe środki spożywcze, używki bądź ich składniki oznaczają takie substancje lub ich mieszaniny, które dotychczas nie były wykorzystywane do żywienia ludzi, a w szczególności środki spożywcze lub używki, bądź ich składniki:
- a) zawierające lub składające się z genetycznie zmodyfikowanych organizmów, określonych w odrębnych przepisach, albo ich fragmentów,
 - b) otrzymane z organizmów, o których mowa pod lit. a), choć ich nie zawierające,
 - c) o nowej lub celowo zmodyfikowanej podstawowej strukturze molekularnej,
 - d) wyizolowane z mikroorganizmów, grzybów lub wodorostów lub składające się z nich,
 - e) składające się z roślin lub uzyskane z roślin, składniki żywności uzyskane ze zwierząt, za wyjątkiem żywności i składników żywności otrzymanych poprzez tradycyjne metody rozmnażania lub hodowli, z udokumentowaniem bezpiecznego używania do celów spożywczych,
 - f) poddane procesowi technologicznemu, nie stosowanemu dotychczas, powodującemu istotne zmiany ich składu lub struktury, który wpływa na wartość odżywczą, metabolizm i zawartość niepożądanych substancji,
- 18) materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością oznaczają urządzenia, aparaty, sprzęt, narzędzia, opakowania i inne materiały, które stykają się w produkcji lub obrocie ze środkami spożywczymi, używkami, substancjami pomagającymi w ich przetwarzaniu, substancjami dodatkowymi dozwolonymi oraz innymi dodatkami do środków spożywczych i używek,
- 19) urzędowa kontrola żywności oznacza inspekcję zgodności środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetwarzaniu, substancji dodatkowych dozwolonych, a ponadto witamin, składników mineralnych i innych dodatków do środków spożywczych lub używek przeznaczonych do produkcji tych artykułów oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z tymi artykułami, z obowiązującymi wymaganiami w zakresie warunków zdrowotnych żywności i żywienia oraz znakowania żywności, dokonywaną przez organy Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej oraz inne uprawnione organy.

2. Przepisy ust. 1 pkt 5-7 oraz 13-16 stosuje się odpowiednio do używek, substancji pomagających w przetwarzaniu środków spożywczych i używek, substancji dodatkowych dozwolonych bądź innych dodatków do środków spożywczych lub używek.

Art. 4.1. Środki spożywcze, używki, substancje pomagające w ich przetwarzaniu, substancje dodatkowe dozwolone i inne dodatki do środków spożywczych i używek, przeznaczone do spożycia albo używania nie mogą być szkodliwe dla zdrowia lub życia człowieka, zepsute ani sfałszowane oraz muszą odpowiadać innym warunkom ustalonym ze względu na ochronę zdrowia lub życia człowieka.

2. Za jakość zdrowotną środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetwarzaniu, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek odpowiada przedsiębiorca produkujący te artykuły, chyba że – na podstawie dokumentacji, która określa ich stan od chwili nabycia oraz warunki ich przechowywania – zostanie wykazane, że za tę jakość odpowiada przedsiębiorca wprowadzający te artykuły do obrotu.

Art. 5.1. Zakazuje się wykorzystywania dla celów żywienia ludzi lub do produkcji innych środków spożywczych produktów pochodzących od zwierząt lub ze zwierząt, którym podawano substancje o działaniu hormonalnym, tyreostatycznym i beta-agonistycznym.

2. Zakaz, o którym mowa w ust. 1, nie dotyczy produktów pochodzących od zwierząt lub ze zwierząt, którym podawano wymienione w tym ustępie substancje w celach leczniczych lub zootechnicznych zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu, o którym mowa w art. 6 ust. 2, z zastrzeżeniem ust. 3.

3. Produkty pochodzące od zwierząt lub ze zwierząt, którym podawano hormony i inne substancje określone w ust. 1 nie mogą być przeznaczone do produkcji środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia.

Art. 6.1. Zakazuje się wykorzystywania do żywienia ludzi oraz do produkcji środków spożywczych, używek i innych dodatków do środków spożywczych i używek, produktów pochodzących ze zwierząt lub od zwierząt, zawierających pozostałości zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych, leków lub innych środków farmaceutycznych, a także skażeń promieniotwórczych w ilościach przekraczających najwyższe dopuszczalne poziomy.

2. Minister właściwy do spraw rolnictwa w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych, leków lub innych środków farmaceutycznych, a także skażeń promieniotwórczych u zwierząt żywych, w tkankach lub narządach zwierząt po uboju i środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego uwzględniając w szczególności wyniki badań naukowych oraz obowiązujące w tym zakresie przepisy prawa Unii Europejskiej, mając na względzie potrzebę zapewnienia ochrony zdrowia lub życia człowieka.

Art. 7.1. Napromienianie promieniowaniem jonizującym środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek jest dopuszczalne, jeżeli istnieje uzasadnienie technologiczne i nie stanowi ono zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.

2. Napromienianie, o którym mowa w ust. 1, nie może:

- 1) zastępować prawidłowych warunków sanitarnych oraz zasad przestrzegania higieny przy produkcji środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych oraz innych dodatków do środków spożywczych i używek,
- 2) być stosowane jednocześnie z substancjami chemicznymi służącymi do konserwacji i stabilizacji żywności.

3. Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, warunki napromieniania środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek, które mogą być poddane działaniu promieniowania jonizującego, w szczególności ich listy, maksymalne dawki oraz wymagania w zakresie znakowania i wprowadzania do obrotu, z uwzględnieniem ust. 1 i 2.

Rozdział 2

Wymagania dotyczące jakości zdrowotnej żywności, przestrzegania higieny oraz warunki produkcji i obrotu żywnością

Art. 8.1 Środki spożywcze, używki i substancje dodatkowe dozwolone nie mogą być używane do produkcji środków spożywczych lub używek ani wprowadzane do obrotu, jeżeli zawierają substancje dodatkowe dozwolone i zanieczyszczenia w takich ilościach, które są szkodliwe dla zdrowia lub życia człowieka, powodują zmiany organoleptyczne tych artykułów w stopniu uniemożliwiającym ich spożycie lub używanie.

2. Przepis ust. 1 stosuje się również, gdy substancje dodatkowe dozwolone i zanieczyszczenia znajdują się na powierzchni środków spożywczych lub używek.

3. Środki spożywcze, używki i substancje dodatkowe dozwolone, po usunięciu do poziomów dopuszczalnych, substancji dodatkowych dozwolonych oraz zanieczyszczeń, o których mowa w ust. 1 i 2, mogą być używane do produkcji innych środków spożywczych lub używek oraz wprowadzane do obrotu, jeżeli organ sprawujący nadzór nad zdrowotną jakością tych artykułów stwierdzi, w drodze decyzji, ich przydatność do spożycia lub używania.

4. Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia:

- 1) substancje dodatkowe dozwolone, substancje pomagające w przetwarzaniu środków spożywczych i używek, inne dodatki do środków spożywczych i używek oraz warunki ich stosowania do tych artykułów,
- 2) maksymalne poziomy zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych, które mogą znajdować się w środkach spożywczych, używkach, substancjach pomagających w ich przetwarzaniu, innych dodatkach do środków spożywczych i używek, w substancjach dodatkowych dozwolonych albo na ich powierzchni,
- 3) specyfikacje i kryteria czystości, wymagania dotyczące pobierania próbek i metod analitycznych stosowanych w trakcie urzędowej kontroli żywności do oznaczania parametrów właściwych dla poszczególnych substancji pomagających w przetwarzaniu środków spożywczych i używek, innych dodatków do środków spożywczych i używek, dla poszczególnych substancji dodatkowych dozwolonych oraz zawartości zanieczyszczeń w tych artykułach,
- 4) substancje wzbogacające dodawane do środków spożywczych lub używek oraz suplementy diety i warunki ich stosowania,

– mając na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności.

5. Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, najwyższe dopuszczalne pozostałości środków chemicznych stosowanych przy uprawie, ochronie, przechowywaniu i przewozie roślin, które mogą znajdować się w środkach spożywczych lub na ich powierzchni bez szkody dla zdrowia lub życia człowieka, z uwzględnieniem ust. 1 i 2, mając na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności.

Art. 9.1. Środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia, o których mowa w art. 3 ust. 1 pkt 12 lit. a), mogą być produkowane w zakładach przeznaczonych do ich produkcji lub w wyodrębnionych liniach technologicznych zakładów produkujących również inne środki spożywcze lub w zakładach prowadzących działalność gospodarczą w zakresie produkcji środków farmaceutycznych na zasadach określonych w przepisach odrębnych.

2. Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, grupy środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia, wymagania jakim powinny odpowiadać te środki, wymagania dotyczące informacji bądź innych form promocji lub reklamy mleka początkowego, mleka następnego i mieszanki mlecznej oraz przedmiotów służących do karmienia niemowląt, mając na uwadze szczególne przeznaczenie tych środków oraz wymagania w zakresie wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej i wewnętrznej kontroli przestrzegania higieny, z uwzględnieniem systemu HACCP.

3. Minister właściwy do spraw zdrowia może, w drodze rozporządzenia, wprowadzić zakaz reklamy lub stosowania innych form promocji w odniesieniu do wszystkich lub niektórych środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia, jeżeli okaże się to konieczne dla zapewnienia ochrony zdrowia lub życia człowieka z uwzględnieniem zakresu tego zakazu lub innych form promocji.

Art. 10.1. Podjęcie produkcji lub wprowadzenie do obrotu nowych środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetwarzaniu bądź ich składników oraz substancji dodatkowych musi być poprzedzone postępowaniem niezbędnym do stwierdzenia, że nie stanowią one zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.

2. Postępowanie, o którym mowa w ust. 1, przeprowadza Główny Inspektor Sanitarny. Obowiązek zgłoszenia zamiaru podjęcia produkcji lub wprowadzania do obrotu nowych środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetwarzaniu bądź ich składników oraz substancji dodatkowych spoczywa na przedsiębiorcy produkującym lub wprowadzającym do obrotu te artykuły.

3. Jeżeli w wyniku postępowania, o którym mowa w ust. 1, zostanie stwierdzone, że nowe środki spożywcze, używki i substancje pomagające w ich przetwarzaniu bądź ich składniki oraz substancje dodatkowe stanowią zagrożenie dla zdrowia lub życia człowieka, Główny Inspektor Sanitarny wydaje decyzje o zakazie podjęcia produkcji lub wprowadzania do obrotu tych artykułów.

4. Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, szczegółowy sposób stwierdzania, że nowe środki spożywcze, używki i substancje pomagające w ich przetwarzaniu bądź ich składniki oraz substancje dodatkowe nie stanowią zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka, uwzględniając w szczególności warunki jakim powinno odpowiadać zgłoszenie, zakres informacji podawanych w zgłoszeniu oraz rodzaj dołączonej dokumentacji, w tym wyników badań i opinii, z uwzględnieniem kosztów badań i opinii.

5. Rozporządzenie, o którym mowa w ust. 4, w zakresie artykułów, o których mowa w art. 3 ust. 1 pkt 17 lit. a) i b), minister właściwy do spraw zdrowia wydaje w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw środowiska.

6. Koszty badań i opinii, o których mowa w ust. 4, ponoszą przedsiębiorcy.

Art. 11. Środki spożywcze, używki, substancje dodatkowe dozwolone lub inne dodatki do środków spożywczych i używek nie odpowiadające warunkom ustawy, mogą być produkowane tylko w celach eksperymentalnych w sposób zapobiegający wprowadzaniu ich do obrotu. O podjęciu produkcji takich artykułów należy zawiadomić właściwy organ sprawujący nadzór na podstawie art. 26.

Art. 12.1. Zdrowotne warunki jakości środków spożywczych, używek i substancji dodatkowych dozwolonych oraz metody badania tych artykułów lub ich grup określają normy wprowadzone do obowiązkowego stosowania w trybie przepisów o normalizacji, z zastrzeżeniem przepisów art. 13 ust. 1 i 2 oraz art. 14.

2. Normy, o których mowa w ust. 1, powinny być zgodne z warunkami zdrowotnymi określonymi w ustawie i w przepisach na jej podstawie wydanych.

3. Minister właściwy do spraw zdrowia może, w drodze rozporządzenia, określić warunki jakości zdrowotnej środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek oraz metody ich badania, jeżeli jest to uzasadnione potrzebą zapewnienia ochrony zdrowia lub życia człowieka.

Art. 13.1. Wolno produkować środki spożywcze, używki, inne dodatki do środków spożywczych i używek lub substancje dodatkowe dozwolone oraz środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia odpowiadające innym wymaganiom niż ustalone w ustawie i przepisach na jej podstawie wydanych, jeżeli są one przeznaczone na eksport i odpowiadają warunkom stawianym przez importera.

2. Wprowadzenie do obrotu w kraju artykułów, o których mowa w ust. 1, wymaga pozwolenia Głównego Inspektora Sanitarnego.

3. Produkcja lub wprowadzenie do obrotu w kraju środków spożywczych, używek, innych dodatków do środków spożywczych i używek lub substancji dodatkowych dozwolonych, środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia, które nie odpowiadają wymaganiom określonym w ustawie i przepisom na jej podstawie wydany wymaga pozwolenia Głównego Inspektora Sanitarnego.

4. Środki spożywcze, używki, substancje dodatkowe dozwolone lub inne dodatki do środków spożywczych i używek, środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia wolno przywozić z zagranicy w celu wprowadzania do obrotu, jeżeli odpowiadają one:

- 1) wymaganiom ustalonym w ustawie i w przepisach na jej podstawie wydany,
- 2) zdrowotnym warunkom jakości ustalonym w Polskiej Normie, jeżeli norma taka została wprowadzona do obowiązkowego stosowania,
- 3) wymaganiom ustalonym w przepisach weterynaryjnych, jeżeli chodzi o środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego,
- 4) wymaganiom ustalonym w przepisach o kwarantannie roślin, jeżeli chodzi o środki spożywcze lub używki pochodzenia roślinnego w postaci nie przetworzonej oraz w postaci przetworów nie wyjałowionych.

5. Główny Inspektor Sanitarny może wydać pozwolenie na odstępstwa od wymagań określonych w ust. 4 pkt 1 i 2.

6. Pozwolenia, o których mowa w ust. 2, 3 i 5, mogą być cofnięte w razie nieprzestrzegania warunków jakości zdrowotnej artykułów nimi objętych oraz warunków, o których mowa w ust. 7.

7. Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, warunki jakim powinny odpowiadać wnioski o udzielenie pozwoleń, o których mowa w ust. 2, 3 i 5, warunki, które muszą zostać określone w pozwoleniu, w szczególności dotyczące wymagań niezbędnych dla ochrony zdrowia lub życia człowieka, terminy ważności pozwoleń lub wskazanie określenia partii artykułów, na które te pozwolenia są wydawane, zakres informacji podawanych we wniosku o udzielenie pozwolenia oraz rodzaj dołączanej dokumentacji, w tym wyniki badań i opinii, z uwzględnieniem kosztów tych badań i opinii.

8. Koszty badań i opinii, o których mowa w ust. 7, ponoszą przedsiębiorcy składający wnioski.

Art. 14.1. Przy produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby, skupie, przechowywaniu lub sprzedaży grzybów należy przestrzegać szczególnych wymagań zapewniających bezpieczeństwo żywności oraz zatrudniać osoby posiadające uprawnienia w zakresie grzyboznawstwa.

2. Nadawanie i cofanie uprawnień w zakresie grzyboznawstwa następuje w drodze decyzji.

3. Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia:

- a) wykaz grzybów jadalnych dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych albo środków spożywczych zawierających grzyby, wykaz przetworów grzybowych dopuszczonych do obrotu, z uwzględnieniem cech dyskwalifikujących grzyby i przetwory grzybowe, wymagań technologicznych i warunków ich przetwarzania, skupu, przechowywania i sprzedaży,
- b) organy Inspekcji Sanitarnej właściwe do nadawania i cofania uprawnień w zakresie grzyboznawstwa, rodzaje tych uprawnień oraz warunki i tryb ich uzyskiwania, z uwzględnieniem w szczególności kryteriów w zakresie wykształcenia i dodatkowych kwalifikacji,
- c) wykaz prac, przy których wykonywaniu powinny być zatrudnione osoby posiadające uprawnienia w zakresie grzyboznawstwa.

4. Uprawnienie, o którym mowa w ust. 1, może być cofnięte w razie nienależytego wykonywania obowiązków w zakresie grzyboznawstwa oraz utrudniania dokonywania kontroli.

5. Podjęcie produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby, wprowadzanie grzybów do obrotu, ich przechowywanie i przewóz może nastąpić na podstawie decyzji właściwego organu Inspekcji Sanitarnej, po uprzednim stwierdzeniu spełnienia wymagań, o których mowa w art. 20 ust. 1, oraz po stwierdzeniu udziału osób posiadających uprawnienia w zakresie grzyboznawstwa.

Art. 15. Minister właściwy do spraw zdrowia, ze względu na ochronę zdrowia lub życia człowieka może, w drodze rozporządzenia:

- a) zakazać produkcji i wprowadzania do obrotu określonych środków spożywczych i używek, substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek,
 - b) zakazać stosowania procesów technologicznych lub metod postępowania w produkcji, przy przechowywaniu i w przewozie środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek oraz obrotu nimi w razie stwierdzenia, że stosowanie takich procesów lub metod powoduje powstawanie w tych artykułach albo na ich powierzchni substancji szkodliwych dla zdrowia lub życia człowieka ,
 - c) nakazać stosowanie określonych procesów technologicznych lub metod postępowania w produkcji lub obrocie w odniesieniu do wskazanych w rozporządzeniu środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek
- w celu zapobiegania powstawaniu ujemnych skutków dla zdrowia lub życia człowieka.

Art. 16. 1. Minister właściwy do spraw zdrowia w porozumieniu z właściwymi ministrami może określić, w drodze rozporządzenia, dla środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek zdrowotne warunki jakości przewidziane w umowach międzynarodowych, których Rzeczpospolita Polska jest stroną lub zdrowotne warunki jakości tych środków przyjęte przez międzynarodowe organizacje, w których Rzeczpospolita Polska uczestniczy, mając na względzie ochronę życia lub zdrowia człowieka, a także zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych oraz innych dodatków do środków spożywczych i używek.

2. Minister właściwy do spraw rolnictwa w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw zdrowia może określić, w drodze rozporządzenia, dla środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego zdrowotne warunki jakości przewidziane w umowach międzynarodowych, których Rzeczpospolita Polska jest stroną lub zdrowotne warunki jakości tych środków przyjęte przez międzynarodowe organizacje, w których Rzeczpospolita Polska uczestniczy mając na względzie ochronę zdrowia lub życia człowieka oraz zdrowia zwierząt, a także zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

Art. 17.1. Na jednostkowych opakowaniach środków spożywczych i używek należy zamieścić istotne dla ochrony zdrowia lub życia człowieka informacje, które powinny być podawane do wiadomości konsumenta, a w szczególności o ich składzie, zawartości substancji dodatkowych dozwolonych, innych dodatków do środków spożywczych i używek, datę, do której prawidłowo przechowywany środek spożywczy zachowuje właściwą jakość zdrowotną – datę minimalnej trwałości lub termin, przed którego upływem środek spożywczy zachowuje przydatność do spożycia – termin przydatności do spożycia.

2. Przepis ust. 1 nie dotyczy środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek, przeznaczonych wyłącznie na eksport.

3. Forma i treść informacji, o których mowa w ust. 1, nie mogą zawierać danych wprowadzających w błąd co do właściwości lub wartości odżywczych artykułów.

4. Minister właściwy do spraw rolnictwa w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, sposób znakowania środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetwarzaniu, substancji dodatkowych dozwolonych oraz innych dodatków do środków spożywczych i używek w opakowaniach jednostkowych przeznaczonych do obrotu, a także inne dane dotyczące tych artykułów, które ze względu na ochronę zdrowia lub życia człowieka powinny być podawane do wiadomości nabywcy, z uwzględnieniem ust. 1 i 3.

5. Minister właściwy do spraw rolnictwa w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw zdrowia może określić, w drodze rozporządzenia, wymagania dotyczące znakowania środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetwarzaniu, substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek:

- a) w obrocie między przedsiębiorcami,
- b) wprowadzanych do obrotu bez opakowań jednostkowych
- z uwzględnieniem ust. 1 i 3.

Art. 18. 1. Środki spożywcze, używki, substancje dodatkowe dozwolone lub inne dodatki do środków spożywczych lub używek rozprowadzane w opakowaniach jednostkowych, znakowane, zgodnie z art. 17 ust. 4, datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia, mogą być wprowadzane do obrotu do tej daty.

2. Przepis ust. 1 stosuje się również do artykułów, o których mowa w ust. 1, wprowadzanych do obrotu bez opakowań jednostkowych, jeżeli wobec nich została ustalona data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia.

Art. 19. Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, nie powinny zawierać składników, które mogą zmieniać cechy organoleptyczne środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetwarzaniu, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek w stopniu uniemożliwiającym ich spożycie lub używanie albo przenikając do tych artykułów lub bezpośrednio do organizmu ludzkiego mogą powodować ujemne skutki dla zdrowia lub życia człowieka.

Art. 20.1. Produkcję lub obrót środkami spożywczymi, używkami, substancjami dodatkowymi dozwolonymi lub innymi dodatkami do środków spożywczych i używek wolno prowadzić, jeżeli zostaną spełnione wymagania konieczne dla zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej, w szczególności jeżeli takim wymaganiom będą odpowiadały pomieszczenia, urządzenia oraz ich lokalizacje, a osoby biorące udział w produkcji lub obrocie – będą posiadały odpowiedni stan zdrowia oraz kwalifikacje w zakresie podstawowych zagadnień higieny przy produkcji lub obrocie.

2. Podjęcie produkcji lub obrotu artykułami, o których mowa w ust. 1, wymaga uzyskania uprzedniego stwierdzenia przez właściwy organ Inspekcji Sanitarnej – w drodze decyzji – spełnienia wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w produkcji lub obrocie oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów.

3. Minister właściwy do spraw zdrowia w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw rolnictwa określi, w drodze rozporządzenia, zakres i metody wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z tymi artykułami w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu takie artykuły, mając na uwadze zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów w toku produkcji, przechowywania, obrotu, a także prowadzenie dokumentacji związanej z kontrolą wewnętrzną.

4. Minister właściwy do spraw zdrowia w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw rolnictwa określi, w drodze rozporządzenia, zakres i metody wewnętrznej kontroli przestrzegania higieny, z uwzględnieniem systemu HACCP oraz etapów wprowadzania tego systemu, w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze, używki, substancje dodatkowe dozwolone lub inne dodatki do środków spożywczych i używek oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z tymi artykułami, mając na uwadze zapewnienie bezpieczeństwa żywności i jej właściwej jakości zdrowotnej.

5. Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, wymagania higieniczno – sanitarne zakładów i ich wyposażenia, warunki sanitarne oraz wymagania w zakresie przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie środkami spożywczymi, używkami

mi, substancjami dodatkowymi dozwolonymi lub innymi dodatkami do środków spożywczych i używek, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z tymi artykułami, z wyłączeniem środków pochodzenia zwierzęcego, z uwzględnieniem w szczególności wymagań dotyczących budynków, pomieszczeń, instalacji, narzędzi, urządzeń i wyposażenia zakładu, wymagań sanitarnych dotyczących osób wykonujących prace przy produkcji i obrocie żywnością.

6. Minister właściwy do spraw zdrowia może określić, w drodze rozporządzenia, szczególne warunki sanitarne oraz wymagania w zakresie przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie niektórymi, ze względu na ich specyficzny charakter, środkami spożywczymi, używkami, substancjami dodatkowymi dozwolonymi lub innymi dodatkami do środków spożywczych i używek, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z tymi artykułami, z wyłączeniem środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

Art. 21.1. Przy pracach w produkcji lub obrocie, które wymagają bezpośredniego stykania się ze środkami spożywczymi, używkami, substancjami dodatkowymi dozwolonymi lub innymi dodatkami do środków spożywczych lub używek, nie wolno zatrudniać osób, które w myśl przepisów o zwalczaniu chorób nie mogą być zatrudnione przy tego rodzaju pracach oraz osób w odniesieniu do których ustalono przeciwwskazania do wykonywania prac w produkcji lub obrocie żywnością.

2. Zasady i tryb wykonywania badań lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób, o których mowa w ust. 1, oraz profilaktycznych badań lekarskich pracowników określają odrębne przepisy.

3. Przedsiębiorca jest obowiązany przechowywać orzeczenia lekarskie wydane na podstawie badań lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób, o których mowa w ust. 1, i udostępniać je na żądanie organów uprawnionych do wykonywania urzędowej kontroli żywności.

4. Osoby biorące udział w produkcji lub obrocie środkami spożywczymi, używkami, substancjami dodatkowymi dozwolonymi lub innymi dodatkami do środków spożywczych i używek są obowiązane posiadać kwalifikacje w zakresie podstawowych zagadnień higieny przy produkcji i obrocie żywnością.

5. Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, kwalifikacje wymagane od osób, biorących udział w produkcji lub obrocie środkami spożywczymi, używkami, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami, substancjami dodatkowymi dozwolonymi lub innymi dodatkami do środków spożywczych i używek oraz sposób i tryb uzyskiwania takich kwalifikacji, mając na względzie ochronę zdrowia lub życia człowieka.

6. Przedsiębiorca produkujący lub wprowadzający do obrotu artykuły, o których mowa w ust. 1, ponosi koszty szkoleń i egzaminów związanych z uzyskiwaniem kwalifikacji przez osoby, o których mowa w ust. 4.

7. Warunki sanitarne oraz wymagania w zakresie przestrzegania higieny przy produkcji i składowaniu środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego określają odrębne przepisy.

8. Przepisy ust. 4 i 6 oraz art. 20 ust. 1 i 2 stosuje się odpowiednio do produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi, używkami, substancjami dodatkowymi dozwolonymi lub innymi dodatkami do środków spożywczych i używek.

Art. 22.1. Zakład żywienia zbiorowego ma obowiązek przechowywać próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku.

2. Zakład, o którym mowa w ust. 1, w przypadku wprowadzania do obrotu wyrobów garmazeryjnych innych zakładów ma obowiązek pobierania próbek poszczególnych wyrobów bezpośrednio przy przyjęciu danej partii oraz ich przechowywania.

3. Zakład, o którym mowa w ust. 1, ma obowiązek przechowywania próbki każdej wprowadzonej do obrotu partii wyrobów garmazeryjnych o krótkim okresie przydatności do spożycia.

4. Zakład, o którym mowa w ust. 1, ma obowiązek udostępniać pobrane próbki organom Inspekcji Sanitarnej.

5. Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, sposób pobierania i przechowywania próbek, z uwzględnieniem warunków ich pobierania i czasu przechowywania.

6. Minister właściwy do spraw zdrowia może, w drodze rozporządzenia, określić wymagania przy prowadzeniu żywienia zbiorowego oraz produkcji i wprowadzaniu do obrotu wyrobów garmazeryjnych, jeżeli jest to niezbędne dla zapewnienia ochrony zdrowia lub życia człowieka.

Art. 23.1. Środki spożywcze, używki, substancje dodatkowe dozwolone lub inne dodatki do środków spożywczych i używek mogą być przewożone środkami transportu przeznaczonymi wyłącznie do tego celu, w taki sposób, aby nie została naruszona jakość zdrowotna tych artykułów i ich cechy organoleptyczne.

2. Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, wymagania sanitarne odnoszące się do środków transportu, w tym do czynności związanych z załadunkiem, przeładunkiem lub wyładunkiem, w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Art. 24. Tranzyt środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetwarzaniu, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek może się odbywać w szczelnych środkach transportu, zabezpieczonych przed ich nie kontrolowanym otwarciem i zaopatrzonych w plomby polskiego urzędu celnego zgodnie z odrębnymi przepisami.

Art. 25.1. Handel okružny (obwożny) na obszarze gminy środkami spożywczymi i używkami może być prowadzony wyłącznie:

- a) w miejscach wyznaczonych i przygotowanych przez gminę (targowiska), określonych w przepisach odrębnych, w uzgodnieniu z właściwym organem Inspekcji Sanitarnej, a w przypadku środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego również z właściwym organem Inspekcji Weterynaryjnej,
 - b) na wskazanym przez gminę terenie
- z zastrzeżeniem ust. 2 i 3.

2. Sprzedaż w handlu okružnym (obwożnym) środków spożywczych i używek prowadzi się wyłącznie środkami transportu przeznaczonymi do tego celu.

3. Właściwy organ Inspekcji Sanitarnej wydaje decyzje na sprzedaż określonych środków spożywczych w środku transportu, o którym mowa w ust. 2.

4. Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, wymagania higieniczne i sanitarne obowiązujące w handlu okružnym (obwożnym) środkami spożywczymi i używkami, w tym dotyczące środków transportu, z uwzględnieniem warunków sprze-

daży, a także może zakazać wprowadzania do obrotu w takim handlu określonych rodzajów artykułów – dla zapewnienia zdrowia lub życia człowieka.

Rozdział 3

Urzędowa kontrola żywności

Art. 26.1. Nadzór nad przestrzeganiem ustawy i przepisów na jej podstawie wydanych oraz nad wykonywaniem urzędowej kontroli żywności sprawuje minister właściwy do spraw zdrowia, który działa w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw rolnictwa, z zastrzeżeniem ust. 2.

2. Nadzór nad przestrzeganiem ustawy i przepisów na jej podstawie wydanych oraz nad wykonywaniem urzędowej kontroli żywności w zakresie, o którym mowa w ust. 5, sprawuje minister właściwy do spraw rolnictwa działając w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw zdrowia.

3. Nadzór nad zdrowotną jakością środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych, innych dodatków do środków spożywczych i używek oraz nad przestrzeganiem warunków sanitarnych w produkcji i obrocie tymi artykułami sprawują, z zastrzeżeniem w ust. 5, organy Inspekcji Sanitarnej.

4. Nadzór nad jakością zdrowotną środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych, innych dodatków do środków spożywczych i używek przywożonych z zagranicy sprawują, z zastrzeżeniem ust. 5, organy Inspekcji Sanitarnej.

5. Organy Inspekcji Weterynaryjnej, w zakresie ustalonym w ust. 3, sprawują nadzór nad:

- a) miejscami uboju i rozbioru mięsa, zakładami przetwórstwa mięsa, zakładami uboju i przetwórstwa królików, nutrii, dziczyzny i drobiu oraz zwierząt łownych fermowych, a także wszystkich ubocznych artykułów ubojowych,
- b) punktami skupu i zakładami przetwórstwa mięsa zwierząt łownych,
- c) zakładami jajczarskimi, przetwórstwem jaj, ryb i innych zwierząt wodnych oraz mięczaków,
- d) zdrowotnymi warunkami jakości mleka i jego przetworów, warunkami sanitarnymi produkcji mleka i jego przetwarzania oraz wymaganiami sanitarnymi przy przewożeniu mleka,
- e) chłodniami składowymi przechowującymi środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego,
- f) produkcją lodów zawierających w swoim składzie mleko w zakładach objętych nadzorem organów Inspekcji Weterynaryjnej, zakładach zajmujących się pozyskiwaniem, transportem, przetwórstwem mleka i przetworów mlecznych oraz w zakładach specjalizujących się wyłącznie w produkcji lodów w zakresie dotyczącym lodów zawierających w swoim składzie mleko – przeznaczonych na eksport,
- g) targowiskową sprzedażą mięsa w miejscach wyznaczonych,
- h) przywozem z zagranicy środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

6. Jeżeli środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego są produkowane lub przechowywane w zakładzie produkującym inne środki spożywcze, nadzór nad ich zdrowotną jakością może być powierzony organowi Inspekcji Weterynaryjnej lub organowi Inspekcji Sanitarnej na podstawie uzgodnień między tymi organami.

7. Sprawując nadzór, o którym mowa w ust. 3, ust. 5 pkt 1-7 i ust. 6, właściwe organy Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej są obowiązane przeprowadzać kontrole bez wcześniejszego uprzedzenia kontrolowanego podmiotu o terminie i zakresie kontroli.

8. Przebieg kontroli oraz innych czynności przeprowadzanych przez organy Inspekcji Sanitarnej oraz organy Inspekcji Weterynaryjnej dokumentuje się w protokole, podpisywanym przez osobę przeprowadzającą kontrolę lub inną czynność w ramach nadzoru oraz osobę reprezentującą przedsiębiorcę, którego działalność jest kontrolowana. O odmowie podpisania protokołu przez tę osobę należy uczynić wzmiankę w protokole. Osoba ta może złożyć do protokołu wyjaśnienia o przyczynach odmowy jego podpisania.

Art. 27.1. Właściwe organy Inspekcji Sanitarnej równocześnie z kontrolą celną oraz w miejscu tej kontroli przeprowadzają:

- a) kontrolę jakości zdrowotnej – przywożonych z zagranicy – środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych, innych dodatków do środków spożywczych i używek,
 - b) kontrolę przydatności do produkcji – przywożonych z zagranicy – substancji pomagających w przetwarzaniu środków spożywczych i używek, przeznaczonych do produkcji tych artykułów
- z zastrzeżeniem ust. 2.

2. W przypadku konieczności wykonania badań laboratoryjnych artykuły, o których mowa w ust. 1, mogą być:

- a) po pobraniu przez organ Inspekcji Sanitarnej próbek – za zgodą organu celnego – składowane w miejscach i na warunkach określonych w decyzji do czasu uzyskania wyników badań albo
- b) skierowane do miejsca przeznaczenia i poddane badaniom laboratoryjnym przez właściwy miejscowo organ Inspekcji Sanitarnej.

3. W wyniku przeprowadzonej kontroli właściwy organ Inspekcji Sanitarnej wydaje:

- a) świadectwo o braku zastrzeżeń do jakości zdrowotnej artykułów, o których mowa w ust. 1 pkt 1,
- b) świadectwo o przydatności do produkcji substancji pomagających w przetwarzaniu środków spożywczych i używek.

4. W przypadku stwierdzenia, że artykuły, o których mowa w ust. 1, nie odpowiadają obowiązującym warunkom ustalonym ze względu na ochronę zdrowia lub życia człowieka, organ Inspekcji Sanitarnej wydaje decyzję o zakazie wprowadzania do obrotu w kraju oraz – w zależności od wyników badań – decyzję nakazującą wywóz badanej partii artykułów za granicę albo ich zniszczenie.

5. W przypadku, o którym mowa w ust. 4, organ Inspekcji Sanitarnej powiadamia organ właściwy w zakresie urzędowej kontroli żywności kraju, z którego pochodzą te artykuły.

6. Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, warunki i zakres przeprowadzania kontroli, o których mowa w ust. 1, wskazania dotyczące częstotliwości wykonywania badań laboratoryjnych, rodzaje badań laboratoryjnych oraz wzory świadectw, o których mowa w ust. 3, mając na względzie zapewnienie bezpieczeństwa żywności.

Art. 28.1. Ocena jakości zdrowotnej środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z tymi artykułami może być potwierdzona świadectwem jakości zdrowotnej według wzoru, o którym mowa w art. 27 ust. 6 oraz poprzedzona przeprowadzeniem badań laboratoryjnych w zakresie urzędowej kontroli żywności.

2. Badania laboratoryjne, o których mowa w ust. 1, wykonują wytypowane przez ministra właściwego do spraw zdrowia akredytowane laboratoria lub referencyjne laboratoria upoważnione przez Głównego Inspektora Sanitarnego.

Art. 29.1. Organom sprawującym nadzór na podstawie art. 26 przysługuje prawo:

- a) badania procesów technologicznych i receptur w zakresie niezbędnym dla ochrony zdrowia i życia człowieka ,
- b) przeglądania ksiąg i innych dokumentów kontrolowanego zakładu, jeżeli okaże się to konieczne do wyjaśnienia sprawy,
- c) podejmowania innych działań określonych w niniejszej ustawie lub w przepisach wydanych na jej podstawie oraz w innych ustawach i przepisach wydanych na ich podstawie.

2. Organy sprawujące nadzór na podstawie art. 26, w przypadku powzięcia uzasadnionego podejrzenia szkodliwości środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetwarzaniu, substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek, w razie braku wiarygodnych dowodów naukowych potwierdzających nieszkodliwość tych artykułów mogą podejmować wczesne i proporcjonalne do zagrożenia czynności zapobiegawcze mające na celu ochronę zdrowia lub życia człowieka zgodnie z zasadą ostrożności.

Art. 30.1. Organ sprawujący nadzór na podstawie art. 26, w razie stwierdzenia uchybień zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka, określa termin usunięcia tych uchybień, a w przypadku ich nieusunięcia może wydać decyzję o unieruchomieniu zakładu lub jego części na określony czas niezbędny do usunięcia uchybień.

2. Organ, określony w ust. 1, może wydać decyzję o niezwłocznym unieruchomieniu zakładu lub jego części, jeżeli zwłoka w usunięciu uchybień może stanowić bezpośrednie niebezpieczeństwo dla zdrowia lub życia człowieka .

3. Decyzje, o których mowa w ust. 1 i 2, są wydawane po zasięgnięciu opinii właściwego inspektora pracy, jeżeli stwierdzone uchybienia mogą stanowić równocześnie naruszenie przepisów dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy.

Art. 31. Organ sprawujący nadzór na podstawie art. 26, w razie stwierdzenia, że środek spożywczy, używka, substancja dodatkowa dozwolona lub inny dodatek do środka spożywczego i używki nie odpowiada obowiązującym zdrowotnym warunkom jakości, a substancja pomagająca w przetwarzaniu jest nieprzydatna do produkcji środków spożywczych lub używek – może zakazać produkcji lub wprowadzania do obrotu tego artykułu lub też – w zależności od rodzaju stwierdzonych uchybień:

- a) może zezwolić na inne jego wykorzystanie z zachowaniem określonych warunków lub na zużycie go w innym określonym celu lub
- b) może nakazać zniszczenie go, jeżeli zostanie stwierdzone, że wykorzystanie tego artykułu mogłoby spowodować niebezpieczeństwo dla zdrowia lub życia człowieka.

Art. 32.1. Minister właściwy do spraw zdrowia, a w odniesieniu do środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego minister właściwy do spraw rolnictwa – każdy w swoim zakresie działania – w porozumieniu, określają, w drodze rozporządzeń:

- a) szczegółowy sposób i tryb przeprowadzania urzędowej kontroli żywności w toku produkcji i obrotu, uwzględniając zakres czynności kontrolnych, obejmujących: pobieranie i analizy próbek, kontrolę higieny personelu, kontrolę dokumentacji oraz kontrolę obowiązujących w zakładzie wewnętrznych systemów kontroli jakości zdrowotnej i przestrzegania higieny, z uwzględnieniem systemu HACCP oraz konieczności zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności,

- b) sposób i tryb postępowania organów sprawujących nadzór nad jakością zdrowotną żywności i żywienia, w przypadku podejrzenia lub stwierdzenia niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek, z uwzględnieniem trybu zabezpieczania tych artykułów i uprawnień, o których mowa w art. 26 i 29, a także dokumentowania wykonania decyzji, o których mowa w art. 31.

2. Minister właściwy do spraw zdrowia oraz minister właściwy do spraw rolnictwa określa, w drodze rozporządzenia, szczegółowe warunki i sposób współdziałania w zakresie sprawowania nadzoru organów Inspekcji Sanitarnej z organami Inspekcji Weterynaryjnej, mając na uwadze potrzebę zapewnienia sprawnego nadzoru nad przestrzeganiem warunków zdrowotnych żywności i żywienia z uwzględnieniem art. 26.

Rozdział 4

Przepisy karne

Art. 33.1. Kto produkuje lub wprowadza do obrotu szkodliwe dla zdrowia lub życia człowieka środki spożywcze, używki i substancje pomagające w ich przetwarzaniu, substancje dodatkowe dozwolone oraz inne dodatki do środków spożywczych i używek oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo karze pozbawienia wolności do lat 2.

2. Kto produkuje lub wprowadza do obrotu środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia, nowe środki spożywcze, używki i substancje pomagające w ich przetwarzaniu bądź ich składniki szkodliwe dla zdrowia lub życia człowieka, podlega karze pozbawienia wolności do lat 3.

3. Jeżeli sprawca czynów określonych w ust. 1 lub 2 działa nieumyślnie, podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo karze pozbawienia wolności do roku.

Art. 34. Kto wprowadza do obrotu jako artykuły odpowiadające określonym wymaganiom zepsute lub sfałszowane środki spożywcze, używki lub substancje pomagające w ich przetwarzaniu, substancje dodatkowe dozwolone oraz inne dodatki do środków spożywczych i używek, podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo karze pozbawienia wolności do roku.

Art. 35. Kto:

- 1) przez oznaczenie lub w inny sposób wprowadza w błąd co do zdrowotnej jakości lub właściwości odżywczej środka spożywczego, używki, substancji pomagających w ich przetwarzaniu albo substancji dodatkowej dozwolonej lub innych dodatków do środków spożywczych i używek,
- 2) wprowadza do obrotu artykuły, o których mowa w pkt 1, produkowane w celach eksperymentalnych, o których mowa w art. 11,
- 3) w przypadkach określonych w art. 13 bez pozwolenia lub z naruszeniem warunków takiego pozwolenia wprowadza do obrotu artykuły, o których mowa w pkt 1,
- 4) używa do produkcji lub wprowadza do obrotu artykuły, o których mowa w pkt 1, po upływie terminu ich przydatności lub po upływie daty ich minimalnej trwałości,
- 5) narusza obowiązki przewidziane w art. 9 ust. 3, art. 10, art. 14 ust. 1, art. 21 ust. 1 i 3 oraz art. 22,

- 6) rozpoczyna działalność bez uzyskania decyzji, o której mowa w art. 14 ust. 5, art. 20 ust. 2 i art. 25 ust. 3,
podlega grzywnie.

Art. 36. W sprawach, określonych w art. 35, orzekanie następuje w trybie przepisów o postępowaniu w sprawach o wykroczenia.

Rozdział 5

Zmiany w przepisach obowiązujących, przepisy przejściowe i końcowe

Art. 37. W ustawie z dnia 13 listopada 1963 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych (Dz. U. Nr 50, poz. 279, z 1971 r. Nr 12, poz. 115, z 1974 r. Nr 47, poz. 280, z 1989 r. Nr 35, poz. 192, z 1990 r. Nr 34, poz. 198, z 1997 r. Nr 60, poz. 369 oraz z 1998 r. Nr 106, poz. 668 i z 2000 r. Nr 12, poz. 136) wprowadza się następujące zmiany:

- a) w art. 2 po ust. 2 dodaje się ust. 2a w brzmieniu:
„2a. Zasady i tryb wykonywania badań lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób wykonujących prace w produkcji i obrocie żywnością regulują odrębne przepisy.”;
- a) w art. 5 skreśla się ust. 2;
- b) użyte w ustawie wyrazy „Minister Zdrowia i Opieki Społecznej” zastępuje się wyrazami „Minister właściwy do spraw zdrowia”.

Art. 38. W ustawie z dnia 31 stycznia 1980 r. o ochronie i kształtowaniu środowiska (Dz. U. z 1994 r. Nr 49, poz. 196, z 1995 r. Nr 90, poz. 446, i Nr 141 poz. 692, z 1996 r. Nr 106, poz. 496 i Nr 132, poz. 622 i Nr 156 poz. 773, z 1997 r. Nr 46, poz. 296, Nr 88 poz. 554, Nr 96, poz. 592, Nr 121, poz. 770 i Nr 133, poz. 885, z 1998 r. Nr 106, poz. 668, z 1999 r. Nr 101, poz. 1178 i z 2000 r. Nr 12, poz. 136, Nr 48, poz. 550 i Nr 62, poz. 718) w art. 37a dodaje się ust. 9 w brzmieniu:

„9. Przepisów ust. 1-8 nie stosuje się w odniesieniu do nowych środków spożywczych lub używek bądź nowych składników tych artykułów w zakresie uregulowanym odrębnie w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.”

Art. 39. W ustawie z dnia 14 marca 1985 r. o Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 90, poz. 575, z 1998 r. Nr 106, poz. 668 i Nr 117, poz. 756, z 1999 r. Nr 70, poz. 778 i z 2000 r. Nr 12, poz. 136) wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w art. 20:
 - a) w ust. 1 wyrazy „Ministrowi Spraw Wewnętrznych i Administracji” zastępuje się wyrazami „ministrowi właściwemu do spraw wewnętrznych”,
 - b) w ust. 2 wyrazy „Ministrowie Obrony Narodowej oraz Spraw wewnętrznych i Administracji” zastępuje się wyrazami „Minister Obrony Narodowej oraz minister właściwy do spraw wewnętrznych”,
 - c) w ust. 3 wyrazy „Minister Spraw Wewnętrznych i Administracji” zastępuje się wyrazami „Minister właściwy do spraw wewnętrznych”;
- 2) art. 25 ust. 1 pkt 4 otrzymuje brzmienie:
„4) pobierania próbek do badań laboratoryjnych.”;
- 3) w art. 36:
 - a) w ust. 1-3 po wyrazach „za badania” dodaje się wyraz „laboratoryjne”,

b) ust. 4 otrzymuje brzmienie:

„4. Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, sposób ustalania wysokości opłat za badania laboratoryjne oraz inne czynności, o których mowa w ust. 1-3 z uwzględnieniem kosztów ich wykonania.”.

Art. 40. W ustawie z dnia 27 czerwca 1997 r. o służbie medycyny pracy (Dz. U. Nr 96, poz. 593 i z 1998 r. Nr 106, poz. 668) wprowadza się następujące zmiany:

1) w art. 4 po pkt 4 dodaje się pkt 4a w brzmieniu:

„4a) badaniach lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych należy przez to rozumieć badania lekarskie ustalające brak przeciwwskazań do wykonywania prac w produkcji i obrocie żywnością.”;

2) w art. 5:

a) w ust. 1 po pkt 3 dodaje się pkt 3a w brzmieniu:

„3a) osób wykonujących prace w produkcji i obrocie żywnością.”,

b) po ust. 2 dodaje się ust. 2a w brzmieniu:

„2a. Obowiązek objęcia badaniami lekarskimi dla celów sanitarno-epidemiologicznych spoczywa na przedsiębiorcach prowadzących działalność w zakresie produkcji i obrocie żywnością.”,

c) dodaje się ust. 4 w brzmieniu:

„4. Badaniami lekarskimi dla celów sanitarno-epidemiologicznych są objęte osoby, o których mowa w ust. 1 pkt 3a.”;

3) w art. 6:

a) w ust. 1 dodaje się pkt 9 w brzmieniu:

„9) wykonywania badań lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych.”,

b) w ust. 5 wyrazy „Ministrem Edukacji Narodowej” zastępuje się wyrazami „ministrem właściwym do spraw oświaty i wychowania oraz ministrem właściwym do spraw szkolnictwa wyższego”;

c) dodaje się ust. 7 w brzmieniu:

„7. Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, tryb wykonywania badań lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych oraz wykaz stanów chorobowych uniemożliwiających wykonywane czynności z zakresu produkcji i obrotu żywnością, a także rodzaje czynności, których nie wolno wykonywać osobom dotkniętym takimi chorobami – z uwzględnieniem zakresu i częstotliwości tych badań, sposobu dokumentowania, wzoru orzeczenia lekarskiego i sposobu przechowywania orzeczeń.”;

4) w art. 7 w ust. 1 w pkt 5 i w ust. 5 wyrazy „Państwową Inspekcją Sanitarną” zastępuje się wyrazami „Inspekcją Sanitarną”;

5) w art. 8 wyrazy „Ministrowie: Obrony Narodowej, Spraw Wewnętrznych i Administracji, Sprawiedliwości oraz Transportu i Gospodarki Morskiej” zastępuje się wyrazami „Minister Obrony Narodowej, minister właściwy do spraw wewnętrznych, Minister Sprawiedliwości oraz minister właściwy do spraw transportu”;

6) po art. 22 dodaje się art. 22a w brzmieniu:

„Art. 22a. Koszty badań lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych ponoszą przedsiębiorcy.”;

7) w art. 27:

a) w ust. 1 wyrazy „Ministrowie: Obrony Narodowej, Spraw Wewnętrznych i Administracji, Sprawiedliwości” zastępuje się wyrazami „Minister Obrony Narodowej, minister właściwy do spraw wewnętrznych, Minister Sprawiedliwości”;

- b) w ust. 2 wyrazy „Minister Transportu i Gospodarki Morskiej” zastępuje się wyrazami „Minister właściwy do spraw transportu”;
- 8) użyte w ustawie w odpowiednim przypadku wyrazy „Minister Zdrowia i Opieki społecznej” zastępuje użytymi w tych samych przypadkach wyrazami „minister właściwy do spraw zdrowia”.

Art. 41. W ustawie z dnia 4 września 1997 r. o działach administracji rządowej (tj. Dz. U. z 1999 r. Nr 82, poz. 928 oraz z 2000 r. Nr 12, poz. 136, Nr 43, poz. 489, Nr 48, poz. 550, Nr 62, poz. 718 i Nr 70, poz. 816) w art. 33 ust. 1 pkt 4 otrzymuje brzmienie:

„4) warunków sanitarnych, nadzoru sanitarnego, bezpieczeństwa żywności, a w szczególności nadzoru nad jakością zdrowotną żywności w produkcji i obrocie oraz materiałami i wyrobami stykającymi się z żywnością”.

Art. 42.1. Zezwolenia wydane na podstawie dotychczasowych przepisów zachowują ważność na okres, na który zostały wydane, nie dłużej jednak niż na okres, o którym mowa w art. 44.

2. Zezwolenia, o których mowa w ust. 1, stają się pozwoleńiami w rozumieniu niniejszej ustawy.

Art. 43. Dotychczasowe przepisy wykonawcze zachowują moc do czasu wydania przepisów wykonawczych, na podstawie niniejszej ustawy, o ile nie są z nią sprzeczne, nie dłużej jednak niż do dnia 31 grudnia 2002 r.

Art. 44. Przepisy art. 13 ust. 2, 3 i 5 i art. 35 pkt 4 obowiązują do dnia przystąpienia Rzeczypospolitej Polskiej do Unii Europejskiej.

Art. 45. Traci moc ustawa dnia 25 listopada 1970 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 29, poz. 245, z 1971 r. Nr 12, poz. 115, z 1985 r. Nr 12, poz. 49, z 1989 r. Nr 35, poz. 192, z 1992 r. Nr 33, poz. 144 i Nr 91, poz. 456, z 1997 r. Nr 43, poz. 272, Nr 60, poz. 369 i Nr 88, poz. 554 oraz z 1998 r. Nr 106, poz. 668), z wyjątkiem art. 37 pkt 1 w zakresie dotyczącym przedmiotów użytku nie objętych niniejszą ustawą.

Art. 46. Ustawa wchodzi w życie po upływie trzech miesięcy od dnia ogłoszenia.

Uzasadnienie

Problematyka dotycząca bezpieczeństwa żywności, w tym przede wszystkim jakości zdrowotnej żywności, przestrzegania higieny oraz właściwych warunków higieniczno-sanitarnych przy produkcji i obrocie żywnością uregulowana w obowiązującej ustawie z dnia 25 listopada 1970 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz aktach wykonawczych do tej ustawy, pomimo wielokrotnych nowelizacji, w niedostatecznym zakresie zapewnia ochronę zdrowia i życia człowieka, a poza tym nie uwzględnia regulacji obowiązujących w Unii Europejskiej.

Ustawa nie zawiera definicji wielu podstawowych pojęć oraz przepisów regulujących zasady wykonywania urzędowej kontroli żywności. Obecne przepisy normują w sposób niedostateczny zasady dotyczące zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności oraz wymagań w zakresie warunków produkcji i obrotu żywnością, w tym wymagań zdrowotnych osób biorących udział w produkcji i obrocie żywnością.

Nadrzędnym celem projektu ustawy jest kompleksowe uregulowanie problematyki bezpieczeństwa żywności i dostosowanie obecnie obowiązującego prawa krajowego w zakresie warunków zdrowotnych żywności i żywienia do ustawodawstwa obowiązującego w Unii Europejskiej (rozporządzenia, dyrektywy i decyzje). Zakres regulacji objętej projektem ustawy dotyczy ogółem 79 przepisów Unii Europejskiej.

W rozdziale 1. projektu ustawy zawarte zostały przepisy ogólne określające cel i zakres proponowanych unormowań, z tym, że art. 1 określa ten zakres pozytywnie a art. 2 wymienia wyłączenia spod regulacji objętych ustawą. Art. 3 wprowadza nowe definicje: substancji dodatkowych dozwolonych, substancji pomagających w przetwarzaniu, zanieczyszczeń, systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Point – HACCP), bezpieczeństwa żywności, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia, nowych środków spożywczych, urzędowej kontroli żywności – zgodne z dyrektywami Unii Europejskiej. Poza tym wprowadzone zostały definicje: produkcji, obrotu, zakładu, zakładu żywienia zbiorowego, środka spożywczego o niewłaściwej jakości, środka spożywczego szkodliwego, środka spożywczego zepsutego, środka spożywczego sfałszowanego, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Art. 4 i 7 wprowadzają ogólne zasady dotyczące odpowiedzialności przedsiębiorcy produkującego lub wprowadzającego do obrotu środki spożywcze oraz warunki napromieniania promieniowaniem jonizującym żywności – zgodnie z regulacjami dyrektyw Unii Europejskiej.

Rozdział 2 projektu ustawy reguluje szczegółowo wymagania dotyczące jakości zdrowotnej żywności, przestrzegania higieny oraz warunków produkcji i obrotu żywnością. Wykonanie upoważnienia zawartego w art. 8 ust. 4 i 5, poprzez ustalenie wykazów substancji dodatkowych dozwolonych, substancji wzbogacających dodawanych do środków spożywczych oraz najwyższych dopuszczalnych pozostałości chemicznych stosowanych przy uprawie i produkcji roślin, a także maksymalnych poziomów zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych, które mogą znajdować się w środkach spożywczych, pozwoli na zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej i bezpieczeństwa żywności, a tym samym zminimalizuje ujemne skutki dla zdrowia i życia człowieka – zgodnie z dyrektywami obowiązującymi w Unii Europejskiej.

Art. 9 reguluje zasady dotyczące środków specjalnego przeznaczenia, czyli dietetycznych środków spożywczych oraz środków spożywczych dla zdrowych niemowląt i małych dzieci. Przepisy zawarte w tym artykule dotyczące żywienia niemowląt uwzględniają,

oprócz stosownych dyrektyw, także regulacje z Międzynarodowego Kodeksu Marketingu Światowej Organizacji Zdrowia w zakresie produktów zastępujących mleko kobiece. Kodeks poprzez ograniczanie możliwości reklamy artykułów spożywczych zastępujących pokarm matki, sprzyja upowszechnianiu karmienia piersią. Aktualnie istnieje wiele dowodów naukowych, iż karmienie piersią w pierwszym roku życia w bardzo wysokim stopniu zmniejsza ryzyko zachorowania i zgonu nie tylko w okresie dzieciństwa, ale w całym życiu człowieka. Kodeks ten, chociaż nie ma charakteru aktu prawnego jest popierany przez Światową Organizację Zdrowia (WHO), a zalecenia tego Kodeksu mają również dla Unii Europejskiej charakter rozstrzygający w międzynarodowym handlu żywnością.

Art. 10 dotyczący produkcji i wprowadzania do obrotu nowych środków spożywczych, w tym zwłaszcza zawierających, składających się lub otrzymywanych z genetycznie zmodyfikowanych organizmów, wprowadza zasadę obowiązku przeprowadzenia postępowania niezbędnego do stwierdzenia, że organizmy te, po ich wyprodukowaniu i wprowadzeniu do obrotu, nie będą stanowić zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka – zgodnie z zasadami obowiązującymi w Unii Europejskiej.

Art. 16 zawiera upoważnienie dla ministra właściwego do spraw zdrowia i ministra właściwego do spraw rolnictwa pozwalającą na uregulowanie zdrowotnych warunków jakości środków spożywczych przewidzianych w umowach międzynarodowych, których Rzeczypospolita Polska jest stroną.

Art. 17 i 18 projektu określają zasady, obowiązujące w Unii Europejskiej, dotyczące znakowania żywności w opakowaniach jednostkowych, w obrocie między przedsiębiorcami i wprowadzanej do obrotu bez opakowań jednostkowych. Forma i treść informacji zawartych na opakowaniu nie może zawierać danych wprowadzających w błąd konsumentów co do właściwości lub wartości odżywczych żywności. Wprowadza się również zasadę, że żywność może być wprowadzana do obrotu do daty minimalnej trwałości lub do terminu przydatności do spożycia, które to informacje muszą być zamieszczone na opakowaniu jednostkowym.

W art. 20, 21, 22 i 23 zawarte są przepisy regulujące zasady obowiązujące przedsiębiorców w zakresie przestrzegania wymagań higienicznych i sanitarnych przy prowadzeniu działalności gospodarczej dotyczącej produkcji i obrotu żywnością (również w odniesieniu do transportu), ustalenia zakresu i metod wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych i przestrzegania higieny, z uwzględnieniem systemu HACCP oraz wymagań w zakresie higieny (w tym badań lekarskich dla celów sanitarno – epidemiologicznych) i kwalifikacji personelu zatrudnionego przy produkcji i obrocie żywnością. Zasady te dotyczą również zakładów żywienia zbiorowego, w stosunku do których określone zostały obowiązki dotyczące pobierania i przechowywania próbek oraz udostępniania ich organom Inspekcji Sanitarnej – zgodnie z przepisami Unii Europejskiej.

Rozdział 3 projektu ustawy dotyczący urzędowej kontroli żywności reguluje zasady nadzoru nad jakością zdrowotną środków spożywczych oraz nad wykonywaniem urzędowej kontroli żywności przez ministra właściwego do spraw zdrowia i ministra właściwego do spraw rolnictwa, zgodnie z dyrektywami Unii Europejskiej.

W art. 26 i 32 ust. 2 wprowadzona została zasada podziału kompetencji w zakresie nadzoru nad zdrowotną jakością środków spożywczych i wykonywania urzędowej kontroli żywności pomiędzy organami Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej oraz zasady współdziałania tych organów przy wykonywaniu urzędowej kontroli żywności. W art. 26 ust. 7 wprowadzona została zasada przeprowadzania urzędowej kontroli bez wcześniejszego uprzedzania kontrolowanego podmiotu o terminie i zakresie kontroli.

Art. 27 reguluje kontrolę jakości zdrowotnej żywności przywożonej z zagranicy, w tym zasady przeprowadzania badań laboratoryjnych, wydawania świadectwa o braku zastrzeżeń do

jakości zdrowotnej oraz obowiązku powiadamiania właściwego organu w zakresie urzędowej kontroli żywności kraju, z którego pochodzi żywność w przypadku, gdy organ Inspekcji Sanitarnej wyda decyzję o zakazie wprowadzenia do obrotu w kraju lub decyzję nakazującą wywóz za granicę lub zniszczenie danej partii żywności.

Przepisy art. 28 określają rodzaje laboratoriów uprawnionych do wykonywania badań laboratoryjnych w zakresie urzędowej kontroli żywności.

Art. 29 ust. 2 wprowadza zasadę ostrożności mającą na celu podejmowanie, dostosowanych do rodzaju zagrożeń, wczesnych i proporcjonalnych czynności zapobiegawczych mających na celu ochronę zdrowia lub życia człowieka. Zasad ta nie wynika wprost z dyrektyw Unii Europejskiej, lecz może być stosowana przez państwa członkowskie na podstawie posiadanej wiedzy oraz Komunikatu Komisji Europejskiej w sprawie zasady ostrożności (marzec 2000), znajdującego się w obiegu na życzenie Komisji Wspólnot Europejskich.

Art. 30 – 32 regulują uprawnienia organów nadzoru w związku z wykonywaniem urzędowej kontroli żywności w przypadkach stwierdzenia uchybień zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka – możliwość unieruchomienia zakładu lub jego części, zakazania produkcji lub wprowadzenia do obrotu zakwestionowanych artykułów lub zezwolenia na inne ich wykorzystanie albo ich zniszczenie.

Ponadto w art. 32 zawarte są upoważnienia dla ministrów właściwych do spraw zdrowia i rolnictwa do wydania rozporządzeń dotyczących szczegółowego sposobu i trybu przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz postępowania w przypadku podejrzenia lub stwierdzenia niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności.

Rozdział 4. projektu ustawy zawiera przepisy karne przewidujące odpowiedzialność przedsiębiorców nieprzestrzegających przepisów ustawy.

W rozdziale 5. Zmiany w przepisach obowiązujących, przepisy przejściowe i końcowe, zaproponowane zostały zmiany w następujących ustawach:

- 1) w ustawie z dnia 13 listopada 1963 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych dodano przepis odsyłający do przepisów odrębnych regulujących zasady i tryb wykonywania badań lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób wykonujących prace w produkcji i obrocie żywnością. Przepisami tymi są regulacje ustawy z dnia 27 czerwca 1997 r. o służbie medycyny pracy, których treść zaproponowana została w art. 40 projektu ustawy. Zgodnie z art. 40 projektu ustawy zakres zadań służby medycyny pracy obejmować będzie wykonywanie badań lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych oraz orzekania o braku przeciwwskazań do wykonywania prac w produkcji i obrocie żywnością a minister właściwy do spraw zdrowia został zobowiązany do określenia, w drodze rozporządzenia, trybu wykonywania tych badań oraz wykazu stanów chorobowych uniemożliwiających wykonywanie czynności z zakresu produkcji i obrotu żywnością,
- 2) w ustawie z dnia 31 stycznia 1980 r. o ochronie i kształtowaniu środowiska proponuje się wyłączenie spod regulacji tej ustawy nowych środków spożywczych w zakresie uregulowanym w projekcie ustawy,
- 3) w ustawie z dnia 14 marca 1985 r. o Inspekcji Sanitarnej zniesiono zasadę nieodpłatnego pobierania próbek do badań laboratoryjnych i wprowadzono przepisy zobowiązujące ministra właściwego do spraw zdrowia do określenia sposobu ustalania wysokości za badania laboratoryjne i inne czynności wykonywane przez organy Inspekcji Sanitarnej,

- 4) w ustawie z dnia 4 września 1997 r. o działach administracji rządowej zaproponowano nadanie nowego brzmienia art. 33 ust. 1 pkt 4 dotyczącego właściwości ministra do spraw zdrowia w zakresie regulowanym projektem ustawy,
- 5) w ustawach wymienionych powyżej w pkt 1 i 3 wprowadzono zmiany wynikające z ustawy o działach administracji rządowej, z wyjątkiem zmian w tych przepisach, które zostały objęte projektem ustawy o dostosowaniu aktów normatywnych organów administracji rządowej do Konstytucji RP (druk sejmowy nr 1448).

Ponadto przepisy przejściowe (art. 44) przewidują utrzymanie –do czasu przystąpienia Polski do Unii Europejskiej- wydawania pozwoleń (w dotychczasowych przepisach zezwoleń) na środki spożywcze, używki i substancje pomagające w ich przetwarzaniu, substancje dodatkowe dozwolone, środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia, odpowiadające innym wymaganiom niż ustalone w projekcie ustawy i przepisach na jej podstawie wydanych, w tym produkowanych na eksport a przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu w kraju oraz takich artykułów przywożonych z zagranicy. Szczegółowe przepisy w tym zakresie zawarte są w art. 13 projektu ustawy. Zgodnie z art. 42 ust. 1 projektu zezwolenia wydane na podstawie dotychczasowych przepisów, tj. obecnie obowiązującej ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia zachowują ważność na okres, na który zostały wydane, nie dłużej jednak niż do czasu przystąpienia Polski do Unii Europejskiej.

W projekcie ustawy zawarte są przepisy wynikające ze specyfiki krajowej, a dotyczące:

- uregulowania zasad skupu, przetwórstwa i wprowadzania do obrotu grzybów i przetworów grzybowych oraz uprawnień w tym zakresie organów Inspekcji Sanitarnej i uprawnień w zakresie grzyboznawstwa – art. 14 projektu ustawy,
- uprawnień dla ministra właściwego do spraw zdrowia do wydania rozporządzeń dotyczących zakazania produkcji i wprowadzania do obrotu określonych środków spożywczych albo zakazania lub nakazania określonych procesów technologicznych lub metod postępowania w produkcji w razie stwierdzenia, że stosowanie takich procesów lub metod powoduje skutki szkodliwe dla zdrowia lub życia człowieka – na podstawie takiego upoważnienia w dotychczasowej ustawie wydane zostało rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 30 czerwca 2000 r. w sprawie zakazu produkcji i wprowadzania do obrotu w celach spożywczych niektórych rodzajów soli (sól jodowana) - art. 15 projektu ustawy,
- handlu okrężnego (obwoźnego) żywnością, w tym wymagań higieniczno-sanitarnych obowiązujących w tym handlu i w odniesieniu do środków transportu, przy użyciu których wolno prowadzić ten handel.

Projekt ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia nie znajduje dotąd w pełni swojego odzwierciedlenia w generalnym akcie prawnym Unii Europejskiej. Stosowny akt dotyczący żywności, w postaci rozporządzenia lub dyrektywy, jest aktualnie opracowywany w Unii Europejskiej.

Przewiduje się, że wejście w życie ustawy nie spowoduje dodatkowych skutków finansowych dla budżetu państwa.

Załącznik Nr 1 do uzasadnienia ustawy

1.	Dyrektywa UE	Art. w Dyrektywie	Art. w ustawie	Treść artykułu w ustawie	Intertemporalne	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
1.			Art. 3 ust. 1	1) środki spożywcze oznaczają substancje lub ich mieszaniny zawierające składniki potrzebne do odżywiania organizmu ludzkiego i przeznaczone w stanie naturalnym lub po przerobieniu do spożywania przez ludzi,		definicja w dyrektywach nie występuje, chociaż pojęcie takie występuje w wielu dokumentach EU,
2.			Art. 3 ust. 1	2) używki oznaczają substancje lub ich mieszaniny nie zawierające składników odżywczych lub zawierające je w ilościach nie mających znaczenia dla odżywiania organizmu ludzkiego, które jednak ze względu na swoje oddziaływanie fizjologiczne lub cechy organoleptyczne są przeznaczone do spożywania lub w inny sposób są wprowadzane do organizmu ludzkiego,		np. 93/43/EEC, 89/397/EEC; w UE używki zaliczane są do środków spożywczych (żywności)
3.	89/107/EWG 94/34/WE	Art. 1 ust. 2 ust. 3, Aneks II	Art. 3 ust. 1	3) substancje dodatkowe dozwolone oznaczają substancje normalnie nie spożywane jako żywność, nie będące typowymi składnikami żywności, posiadające lub nie posiadające wartości odżywczej, których celowe użycie technologiczne w czasie produkcji, przetwarzania, przygotowywania, obróbki, pakowania, przewozu i przechowywania spowoduje zamierzone lub spodziewane rezultaty w środku spożywczym albo w półproduktach będących jego komponentami; substancje dodatkowe dozwolone mogą stać się bezpośrednio lub pośrednio składnikami żywności lub w inny sposób oddziaływać na jej cechy charakterystyczne, z wyłączeniem substancji dodawanych w celu zachowania lub poprawienia wartości odżywczej; substancje dodatkowe dozwolone mogą być stosowane tylko wtedy, kiedy ich użycie jest technologicznie niezbędne i nie stwarza zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka,		

4.	89/107/EWG 94/34/WE	Art. 1 ust. 3	Art. 3 ust. 1	4) substancje pomagające w przetwarzaniu oznaczają substancje, które nie są same spożywane jako składniki żywności, celowo stosowane w przetwarzaniu surowców, żywności lub ich składników dla spełnienia zamierzonego celu technologicznego podczas obróbki lub przetwarzania, które mogą spowodować niezamierzone, lecz technicznie nieuniknione występowanie ich pozostałości lub ich pochodnych w produkcie końcowym, pod warunkiem, że pozostałości te nie zagrażają w żaden sposób zdrowiu oraz nie wywierają wpływu technologicznego na gotowy produkt,		
5.	Rozp. 315/93	Art. 1	Art. 3 ust. 1	5) zanieczyszczenie oznacza każdą substancję, która nie jest celowo dodana do żywności, a jest obecna w takiej żywności w następstwie produkcji (z uwzględnieniem czynności wykonywanych przy uprawie roli, hodowli zwierząt i medycynie weterynaryjnej), wyrobu, przetwórstwa, przygotowywania, obróbki, pakowania, paczkowania, przewozu lub przechowywania takiej żywności, bądź jest następstwem zanieczyszczenia środowiska; substancje uboczne, takie jak: części owadów, włosy zwierząt nie są objęte tą definicją,		
6.	93/43/EEC 96/3/EC 89/397/EEC	Art. 3. ust. 1	Art. 3 ust. 1	6) produkcja środków spożywczych oznacza działania prowadzące do uzyskania środków spożywczych; w szczególności produkcja obejmuje przygotowywanie surowców do przerobu, ich przechowywanie, poddawanie procesom technologicznym, pakowanie i znakowanie oraz inne przygotowywanie do obrotu, a także przechowywanie wyrobów gotowych do czasu ich wprowadzenia do obrotu; produkcją jest również przygotowywanie w zakładach żywienia zbiorowego lub w zakładach gastronomicznych potraw, napojów bądź wyrobów gastronomicznych,		
7.	93/43/EEC 96/3/EC 89/397/EEC		Art. 3 ust. 1	7) obrót środkami spożywczymi oznacza działania podejmowane w stosunku do gotowych środków spożywczych, a także do surowców lub półproduktów w celu dostarczenia ich do jednostek handlowych bądź zakładów żywienia zbiorowego, a w szczególności sprzedaż, przechowywanie i przewóz; obrotem jest również sprzedaż oraz inne czynności podejmowane w celu dostarczenia środków spożywczych do spożycia przez konsumentów, w tym podawanie potraw lub wyrobów gastronomicznych w samolotach i innych środkach przewozu,		
8.			Art. 3 ust. 1	8) zakład oznacza również oddział i inne miejsce wykonywania działalności gospodarczej w zakresie produkcji i obrotu żywnością, 9) zakład żywienia zbiorowego oznacza przedsiębiorcę prowadzącego działalność w zakresie żywienia ludzi lub wprowadzania do obrotu wyrobów gastronomicznych,		

9.	93/43/EEC	Art. 3 ust. 2	Art. 3 ust. 1	10) system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Point), zwany dalej „systemem HACCP”, oznacza postępowanie mające na celu identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności; system ten również ma na celu określenie metod ograniczania tych zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych,		
10.	93/43/EEC, Biała Księga Bezpieczeństwa Żywności		Art. 3 ust. 1	11) bezpieczeństwo żywności oznacza ogół warunków i działań, które muszą być spełnione na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością dla zapewnienia zdrowia lub życia człowieka,		
11.	89/398/EEC	Art. 1 Art. 2	Art. 3 ust. 1	12) środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia oznaczają środki spożywcze: a) które ze względu na specjalny skład lub sposób przygotowania różnią się od środków spożywczych powszechnie spożywanych i przeznaczone są do zaspokajania szczególnych potrzeb żywieniowych: - osób, których procesy trawienia i metabolizmu są zachwiane bądź - osób, dla których ze względu na specjalny stan fizjologiczny wskazane jest kontrolowanie spożycia określonych substancji w żywności, które mogą być określane jako dietetyczne środki spożywcze, - zdrowych niemowląt i małych dzieci, a także		
12.	1999/21/EC 89/398/EEC 96/84/EC 1999/41/EC	Art. 1	Art. 3 ust. 1	b) posiłki lub zestawy posiłków, przeznaczone do usuwania skutków nieprawidłowego odżywiania lub chorób, ustalone zgodnie ze wskazaniami lekarza lub specjalistów z zakresu żywienia leczniczego i stosowane w sposób przez nich określony, jeżeli nie zostały one zaliczone do leków na podstawie przepisów odrębnych,		
13.	93/43/EEC	Aneks - IX	Art. 3 ust. 1	13) środek spożywczy o niewłaściwej jakości zdrowotnej oznacza środek spożywczy, który nie odpowiada obowiązującym wymaganiom w zakresie warunków zdrowotnych żywności i żywienia,		

14.	93/43/EEC	Aneks IX	Art. 3 ust. 1	14) środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia lub życia człowieka oznacza środek spożywczy, którego spożycie w warunkach normalnych i zgodnie z przeznaczeniem może spowodować ujemne skutki dla zdrowia lub życia człowieka, a w szczególności, jeżeli zawiera drobnoustroje chorobotwórcze lub zanieczyszczenia pochodzące z mikroorganizmów bądź powstałe w wyniku ich obecności, w ilości mogącej stanowić zagrożenie dla zdrowia lub życia człowieka bądź zawiera inne substancje toksyczne niezależnie od ich pochodzenia,		
15.	93/43/EEC	Aneks IX	Art. 3 ust. 1	15) środek spożywczy zepsuty oznacza środek spożywczy, którego skład lub właściwości, wskutek nieprawidłowości technologicznych lub działania czynników naturalnych, w szczególności wilgotności, czasu, temperatury bądź światła, albo wskutek obecności mikroorganizmów lub pasożytów, uległy zmianom czyniącym go nieprzydatnym do spożycia zgodnie z przeznaczeniem,		
16.	93/43/EEC	Aneks IX	Art. 3 ust. 1	16) środek spożywczy sfalszowany oznacza środek spożywczy, którego skład lub inne jego właściwości zostały zmienione, a nabywca nie został o tym powiadomiony w sposób wyraźny; sfalszowany jest również środek spożywczy, w którym wprowadzone zostały zmiany mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości; w szczególności środek spożywczy jest sfalszowany, jeżeli: a) dodano do niego substancje zmieniające jego skład i obniżające jego wartość odżywczą, b) odjęto lub zmniejszono zawartość jednego lub więcej składników decydujących o wartości odżywczej lub innej właściwości środka spożywczego, c) dokonano zabiegów, które ukryły rzeczywisty jego skład lub nadały mu wygląd środka spożywczego o należytej jakości, d) podano nieprawdziwą nazwę, skład, datę i miejsce produkcji, termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości, albo w inny sposób nieprawidłowo oznakowano,		

17.	Rozporządzenie 258/97	Art. 1	Art. 3 ust. 1	<p>17) nowe środki spożywcze, używki bądź ich składniki oznaczają takie substancje lub ich mieszaniny, które dotychczas nie były wykorzystywane do żywienia ludzi, a w szczególności środki spożywcze lub używki, bądź ich składniki:</p> <p>a) zawierające lub składające się z genetycznie zmodyfikowanych organizmów, określonych w odrębnych przepisach, albo ich fragmentów,</p> <p>b) otrzymane z organizmów, o których mowa pod lit. a), choć ich nie zawierające,</p> <p>c) o nowej lub celowo zmodyfikowanej podstawowej strukturze molekularnej,</p> <p>d) wyizolowane z mikroorganizmów, grzybów lub wodorostów lub składające się z nich,</p> <p>e) składające się z roślin lub uzyskane z roślin, składniki żywności uzyskane ze zwierząt, za wyjątkiem żywności i składników żywności otrzymanych poprzez tradycyjne metody rozmnażania lub hodowli, z udokumentowaniem bezpiecznego używania do celów spożywczych,</p> <p>f) poddane procesowi technologicznemu, nie stosowanemu dotychczas, powodującemu istotne zmiany ich składu lub struktury, który wpływa na wartość odżywczą, metabolizm i zawartość niepożądanych substancji,</p>		
18.	89/109/EEC	Art. 1	Art. 3 ust. 1	<p>18) materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością oznaczają urządzenia, aparaty, sprzęt, narzędzia, opakowania i inne materiały, które stykają się w produkcji lub obrocie ze środkami spożywczymi, używkami, substancjami pomagającymi w ich przetwarzaniu, substancjami dodatkowymi dozwolonymi oraz innymi dodatkami do środków spożywczych i używek,</p>		
19.	89/397/EEC	Art. 1	Art. 3 ust. 1	<p>19) urzędowa kontrola żywności oznacza inspekcję zgodności środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetwarzaniu, substancji dodatkowych dozwolonych, a ponadto witamin, składników mineralnych i innych dodatków do środków spożywczych lub używek przeznaczonych do produkcji tych artykułów oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z tymi artykułami, z obowiązującymi wymaganiami w zakresie warunków zdrowotnych żywności i żywienia oraz znakowania żywności, dokonywaną przez organy Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej oraz inne uprawnione organy.</p>		

20.	93/43/EEC		Art. 3 ust. 2	Przepisy ust. 1 pkt 5-7 oraz 13-16 stosuje się odpowiednio do używek, substancji pomagających w przetwarzaniu środków spożywczych i używek, substancji dodatkowych dozwolonych bądź innych dodatków do środków spożywczych lub używek.		
21.	93/43/EEC, 92/59/EEC		Art. 4 ust. 1	Środki spożywcze, używki, substancje pomagające w ich przetwarzaniu, substancje dodatkowe dozwolone i inne dodatki do środków spożywczych i używek, przeznaczone do spożycia albo używania nie mogą być szkodliwe dla zdrowia lub życia człowieka, zepsute ani sfałszowane oraz muszą odpowiadać innym warunkom ustalonym ze względu na ochronę zdrowia lub życia człowieka.		
22.	93/43/EEC 92/59/EEC	Aneks IX	Art. 4 ust. 2	Za jakość zdrowotną środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetwarzaniu, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek odpowiada przedsiębiorca produkujący te artykuły, chyba że – na podstawie dokumentacji, która określa ich stan od chwili nabycia oraz warunki ich przechowywania – zostanie wykazane, że za tę jakość odpowiada przedsiębiorca wprowadzający te artykuły do obrotu.		
23.	77/99/EEC 92/5/EEC 95/68/WE 92/116/EEC 92/118/EEC		Art. 5	1. Zakazuje się wykorzystywania dla celów żywienia ludzi lub do produkcji innych środków spożywczych produktów pochodzących od zwierząt lub ze zwierząt, którym podawano substancje o działaniu hormonalnym, tyreostatycznym i beta-agonistycznym. 2. Zakaz, o którym mowa w ust. 1, nie dotyczy produktów pochodzących od zwierząt lub ze zwierząt, którym podawano wymienione w tym ustępie substancje w celach leczniczych lub zootechnicznych zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu, o którym mowa w art. 6 ust. 2, z zastrzeżeniem ust. 3. 3. Produkty pochodzące od zwierząt lub ze zwierząt, którym podawano hormony i inne substancje określone w ust. 1 nie mogą być przeznaczone do produkcji środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia.		
24.	77/99/EEC 92/5/EEC 92/116/EEC 92/118/EEC 95/68/WE		Art. 6	1. Zakazuje się wykorzystywania do żywienia ludzi oraz do produkcji środków spożywczych, używek i innych dodatków do środków spożywczych i używek, produktów pochodzących ze zwierząt lub od zwierząt, zawierających pozostałości zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych, leków lub innych środków farmaceutycznych, a także skażeń promieniotwórczych w ilościach przekraczających najwyższe dopuszczalne poziomy.		

				2. Minister właściwy do spraw rolnictwa w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych, leków lub innych środków farmaceutycznych, a także skażeń promieniotwórczych u zwierząt żywych, w tkankach lub narządach zwierząt po uboju i środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego uwzględniając w szczególności wyniki badań naukowych oraz obowiązujące w tym zakresie przepisy prawa Unii Europejskiej, mając na względzie potrzebę zapewnienia ochrony zdrowia lub życia człowieka.		
25.	1999/2/EC 1999/3/EC	Art. 4	Art. 7	<p>1. Napromienianie promieniowaniem jonizującym środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek jest dopuszczalne, jeżeli istnieje uzasadnienie technologiczne i nie stanowi ono zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.</p> <p>2. Napromienianie, o którym mowa w ust. 1, nie może:</p> <p>1) zastępować prawidłowych warunków sanitarnych oraz zasad przestrzegania higieny przy produkcji środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych oraz innych dodatków do środków spożywczych i używek,</p> <p>2) być stosowane jednocześnie z substancjami chemicznymi służącymi do konserwacji i stabilizacji żywności.</p> <p>3. Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, warunki napromieniania środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek, które mogą być poddane działaniu promieniowania jonizującego, w szczególności ich listy, maksymalne dawki oraz wymagania w zakresie znakowania i wprowadzania do obrotu, z uwzględnieniem ust. 1 i 2.</p>		
26.	93/43/EEC, 89/107/EEC		Art. 8 ust. 1	<p>1. Środki spożywcze, używki i substancje dodatkowe dozwolone nie mogą być używane do produkcji środków spożywczych lub używek ani wprowadzane do obrotu, jeżeli zawierają substancje dodatkowe dozwolone i zanieczyszczenia w takich ilościach, które są szkodliwe dla zdrowia lub życia człowieka, powodują zmiany organoleptyczne tych artykułów w stopniu uniemożliwiającym ich spożycie lub użycie.</p> <p>2. Przepis ust. 1 stosuje się również, gdy substancje dodatkowe dozwolone i zanieczyszczenia znajdują się na powierzchni środków spożywczych lub używek.</p>		

27.	89/397/EEC		Art. 8 ust. 3	Środki spożywcze, używki i substancje dodatkowe dozwolone, po usunięciu do poziomów dopuszczalnych, substancji dodatkowych dozwolonych oraz zanieczyszczeń, o których mowa w ust. 1 i 2, mogą być używane do produkcji innych środków spożywczych lub używek oraz wprowadzane do obrotu, jeżeli organ sprawujący nadzór nad zdrowotną jakością tych artykułów stwierdzi, w drodze decyzji, ich przydatność do spożycia lub używania.		
28.	89/107/EWG, 94/34/WE, 94/35, 96/83, 95/2, 96/85, 98/72, 94/36, 88/388/EEC, 88/344, 92/115, 94/52, 91/71/EEC, 97/60, Decyzja 88/389/EEC, 292/97/WE, Rozporz. Parlamentu 2232/96, Decyzja Komisji 1999/217		Art. 8 ust. 4	Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia: 1) substancje dodatkowe dozwolone, substancje pomagające w przetwarzaniu środków spożywczych i używek, inne dodatki do środków spożywczych i używek oraz warunki ich stosowania do tych artykułów,		
29.	Rozporządzenie 315/93 Rozp. Komisji 98/1525/EC Decyzja 93/351/EEC		Art. 8 ust. 4	2) maksymalne poziomy zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych, które mogą znajdować się w środkach spożywczych, używkach, substancjach pomagających w ich przetwarzaniu, innych dodatkach do środków spożywczych i używek, w substancjach dodatkowych dozwolonych albo na ich powierzchni,		
30.	95/45, 1999/75/EC, 95/31, 98/66, 81/712/EEC, 78/663/EEC, 92/4, 96/77, 98/86, Rozporz. 315/93		Art. 8 ust. 4	3) specyfikacje i kryteria czystości, wymagania dotyczące pobierania próbek i metod analitycznych stosowanych w trakcie urzędowej kontroli żywności do oznaczania parametrów właściwych dla poszczególnych substancji pomagających w przetwarzaniu środków spożywczych i używek, innych dodatków do środków spożywczych i używek, dla poszczególnych substancji dodatkowych dozwolonych oraz zawartości zanieczyszczeń w tych artykułach,		

31.	Projekt dyrektywy		Art. 8 ust. 4	4) substancje wzbogacające dodawane do środków spożywczych lub używek oraz suplementy diety i warunki ich stosowania, – mając na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności.		
32.	76/895/EEC, 86/362/EEC, 90/642/EEC, Decyzja 79/117, 1999/50/EC, 1999/39/EC		Art. 8 ust. 5	Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, najwyższe dopuszczalne pozostałości środków chemicznych stosowanych przy uprawie, ochronie, przechowywaniu i przewozie roślin, które mogą znajdować się w środkach spożywczych lub na ich powierzchni bez szkody dla zdrowia lub życia człowieka, z uwzględnieniem ust. 1 i 2, mając na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności.		
33.			Art. 9 ust. 1	Środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia, o których mowa w art. 3 ust. 1 pkt 12 lit. a), mogą być produkowane w zakładach przeznaczonych do ich produkcji lub w wyodrębnionych liniach technologicznych zakładów produkujących również inne środki spożywcze lub w zakładach prowadzących działalność gospodarczą w zakresie produkcji środków farmaceutycznych na zasadach określonych w przepisach odrębnych.		
34.	89/398/EEC, 96/84/EC 1999/41/EC, 91/321/EEC, 96/4/EC, 92/52/EEC, 96/5/EEC 98/36/EC, 96/8/EC, 1999/21/EC 93/43/EEC		Art. 9 ust. 2	Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, grupy środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia, wymagania jakim powinny odpowiadać te środki, wymagania dotyczące informacji bądź innych form promocji lub reklamy mleka początkowego, mleka następnego i mieszanki mlecznej oraz przedmiotów służących do karmienia niemowląt, mając na uwadze szczególne przeznaczenie tych środków oraz wymagania w zakresie wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej i wewnętrznej kontroli przestrzegania higieny, z uwzględnieniem systemu HACCP.		
35.	91/321/EEC		Art. 9 ust. 3	Minister właściwy do spraw zdrowia może, w drodze rozporządzenia, wprowadzić zakaz reklamy lub stosowania innych form promocji w odniesieniu do wszystkich lub niektórych środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia, jeśli okaże się to konieczne dla zapewnienia ochrony zdrowia lub życia człowieka z uwzględnieniem zakresu tego zakazu lub innych form promocji.		
36.	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady 258/97 oraz	Art. 3 art. 7 art. 6	Art. 10	1. Podjęcie produkcji lub wprowadzenie do obrotu nowych środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetwarzaniu bądź ich składników oraz substancji dodatkowych musi być poprzedzone postępowaniem niezbędnym do stwierdzenia, że nie stanowią one zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.		

	90/220/EEC, 97/35/WE, Rozporządzenie Rady 1139/98, Rozporządzenie Komisji 49/2000, Rozporządzenie Komisji 50/2000			<p>2. Postępowanie, o którym mowa w ust. 1, przeprowadza Główny Inspektor Sanitarny. Obowiązek zgłoszenia zamiaru podjęcia produkcji lub wprowadzania do obrotu nowych środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetwarzaniu bądź ich składników oraz substancji dodatkowych spoczywa na przedsiębiorcy produkującym lub wprowadzającym do obrotu te artykuły.</p> <p>3. Jeżeli w wyniku postępowania, o którym mowa w ust. 1, zostanie stwierdzone, że nowe środki spożywcze, używki i substancje pomagające w ich przetwarzaniu bądź ich składniki oraz substancje dodatkowe stanowią zagrożenie dla zdrowia lub życia człowieka, Główny Inspektor Sanitarny wydaje decyzje o zakazie podjęcia produkcji lub wprowadzania do obrotu tych artykułów.</p> <p>4. Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, szczegółowy sposób stwierdzania, że nowe środki spożywcze, używki i substancje pomagające w ich przetwarzaniu bądź ich składniki oraz substancje dodatkowe nie stanowią zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka, uwzględniając w szczególności warunki jakim powinno odpowiadać zgłoszenie, zakres informacji podawanych w zgłoszeniu oraz rodzaj dołączonej dokumentacji, w tym wyników badań i opinii, z uwzględnieniem kosztów badań i opinii.</p> <p>5. Rozporządzenie, o którym mowa w ust. 4, w zakresie artykułów, o których mowa w art. 3 ust. 1 pkt 17 lit. a) i b), minister właściwy do spraw zdrowia wydaje w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw środowiska.</p> <p>6. Koszty badań i opinii, o których mowa w ust. 4, ponoszą przedsiębiorcy.</p>		
37.			Art. 11	Środki spożywcze, używki, substancje dodatkowe dozwolone lub inne dodatki do środków spożywczych i używek nie odpowiadające warunkom ustawy, mogą być produkowane tylko w celach eksperymentalnych w sposób zapobiegający wprowadzaniu ich do obrotu. O podjęciu produkcji takich artykułów należy zawiadomić właściwy organ sprawujący nadzór na podstawie art.26.		Produkcja w celach eksperymentalnych jest powszechnie praktykowana w UE, chociaż nie znajduje to odbicia w dokumentach UE
38.			Art. 12	1. Zdrowotne warunki jakości środków spożywczych, używek i substancji dodatkowych dozwolonych oraz metody badania tych artykułów lub ich grup określają normy wprowadzone do obowiązkowego stosowania w trybie przepisów o normalizacji, z zastrzeżeniem przepisów art. 13 ust. 1 i 2 oraz art. 14.		W miarę znoszenia obowiązku stosowania Polskich Norm, Minister Zdrowia będzie mógł

				2. Normy, o których mowa w ust. 1, powinny być zgodne z warunkami zdrowotnymi określonymi w ustawie i w przepisach na jej podstawie wydanych.		wydawać przepisy określające warunki jakości
39.	93/43/EEC	Art. 4	Art. 12 ust. 3	Minister właściwy do spraw zdrowia może, w drodze rozporządzenia, określić warunki jakości zdrowotnej środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek oraz metody ich badania, jeżeli jest to uzasadnione potrzebą zapewnienia ochrony zdrowia lub życia człowieka.		zdrowotnej środków spożywczych
40.			Art. 13	1. Wolno produkować środki spożywcze, używki, inne dodatki do środków spożywczych i używek lub substancje dodatkowe dozwolone oraz środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia odpowiadające innym wymaganiom niż ustalone w ustawie i przepisach na jej podstawie wydanych, jeżeli są one przeznaczone na eksport i odpowiadają warunkom stawianym przez importera. 2. Wprowadzenie do obrotu w kraju artykułów, o których mowa w ust. 1, wymaga pozwolenia Głównego Inspektora Sanitarnego.	art. 13 ust. 2, 3 i 5 obowiązuje do dnia przystąpienia do UE	
41.			Art. 13 ust. 3	Produkcja lub wprowadzenie do obrotu w kraju środków spożywczych, używek, innych dodatków do środków spożywczych i używek lub substancji dodatkowych dozwolonych, środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia, które nie odpowiadają wymaganiom określonym w ustawie i przepisom na jej podstawie wydanym wymaga pozwolenia Głównego Inspektora Sanitarnego.		
42.			Art. 13 ust. 4	Środki spożywcze, używki, substancje dodatkowe dozwolone lub inne dodatki do środków spożywczych i używek, środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia wolno przywozić z zagranicy w celu wprowadzania do obrotu, jeżeli odpowiadają one: 1) wymaganiom ustalonym w ustawie i w przepisach na jej podstawie wydanym, 2) zdrowotnym warunkom jakości ustalonym w Polskiej Normie, jeżeli norma taka została wprowadzona do obowiązkowego stosowania, 3) wymaganiom ustalonym w przepisach weterynaryjnych, jeżeli chodzi o środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego, 4) wymaganiom ustalonym w przepisach o kwarantannie roślin, jeżeli chodzi o środki spożywcze lub używki pochodzenia roślinnego w postaci nie przetworzonej oraz w postaci przetworów nie wyjałowionych.		
43.			Art. 13	5. Główny Inspektor Sanitarny może wydać pozwolenie na odstępstwa od		

				wymagań określonych w ust. 4 pkt 1 i 2. 6. Pozwolenia, o których mowa w ust. 2, 3 i 5, mogą być cofnięte w razie nieprzestrzegania warunków jakości zdrowotnej artykułów nimi objętych oraz warunków, o których mowa w ust. 7.		
44.	89/397/EEC 93/43/EEC	Art. 5, 6, 7 Art. 10	Art. 13	7. Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, warunki jakim powinny odpowiadać wnioski o udzielenie pozwoleń, o których mowa w ust. 2, 3 i 5, warunki, które muszą zostać określone w pozwoleniu, w szczególności dotyczące wymagań niezbędnych dla ochrony zdrowia lub życia człowieka, terminy ważności pozwoleń lub wskazanie określenia partii artykułów, na które te pozwolenia są wydawane, zakres informacji podawanych we wniosku o udzielenie pozwolenia oraz rodzaj dołączanej dokumentacji, w tym wyniki badań i opinii, z uwzględnieniem kosztów tych badań i opinii. 8. Koszty badań i opinii, o których mowa w ust. 7, ponoszą przedsiębiorcy składający wnioski.		
45.			Art. 14	1. Przy produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby, skupie, przechowywaniu lub sprzedaży grzybów należy przestrzegać szczególnych wymagań zapewniających bezpieczeństwo żywności oraz zatrudniać osoby posiadające uprawnienia w zakresie grzyboznawstwa. 2. Nadawanie i cofanie uprawnień w zakresie grzyboznawstwa następuje w drodze decyzji. 3. Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia: 1) wykaz grzybów jadalnych dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych albo środków spożywczych zawierających grzyby, wykaz przetworów grzybowych dopuszczonych do obrotu, z uwzględnieniem cech dyskwalifikujących grzyby i przetwory grzybowe, wymagań technologicznych i warunków ich przetwarzania, skupu, przechowywania i sprzedaży, 2) organy Inspekcji Sanitarnej właściwe do nadawania i cofania uprawnień w zakresie grzyboznawstwa, rodzaje tych uprawnień oraz warunki i tryb ich uzyskiwania, z uwzględnieniem w szczególności kryteriów w zakresie wykształcenia i dodatkowych kwalifikacji, 3) wykaz prac, przy których wykonywaniu powinny być4) zatrudnione osoby posiadające uprawnienia w zakresie grzyboznawstwa. 4. Uprawnienie, o którym mowa w ust. 1, może być cofnięte w razie		

				<p>nienależytego wykonywania obowiązków w zakresie grzyboznawstwa oraz utrudniania dokonywania kontroli.</p> <p>5. Podjęcie produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby, wprowadzanie grzybów do obrotu, ich przechowywanie i przewóz może nastąpić na podstawie decyzji właściwego organu Inspekcji Sanitarnej, po uprzednim stwierdzeniu spełnienia wymagań, o których mowa w art. 20 ust. 1, oraz po stwierdzeniu udziału osób posiadających uprawnienia w zakresie grzyboznawstwa.</p>		
46.			Art. 15	<p>Minister właściwy do spraw zdrowia, ze względu na ochronę zdrowia lub życia człowieka może, w drodze rozporządzenia:</p> <p>a) zakazać produkcji i wprowadzania do obrotu określonych środków spożywczych i używek, substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek,</p> <p>b) zakazać stosowania procesów technologicznych lub metod postępowania w produkcji, przy przechowywaniu i w przewozie środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek oraz obrocie nimi w razie stwierdzenia, że stosowanie takich procesów lub metod powoduje powstawanie w tych artykułach albo na ich powierzchni substancji szkodliwych dla zdrowia lub życia człowieka,</p>		
47.	93/43/EEC 89/397/EEC	Art. 7 Art. 10		<p>c) nakazać stosowanie określonych procesów technologicznych lub metod postępowania w produkcji lub obrocie w odniesieniu do wskazanych w rozporządzeniu środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek</p> <p>– w celu zapobiegania powstawaniu ujemnych skutków dla zdrowia lub życia człowieka.</p>		
48.			Art. 16	<p>1. Minister właściwy do spraw zdrowia w porozumieniu z właściwymi ministrami może określić, w drodze rozporządzenia, dla środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek zdrowotne warunki jakości przewidziane w umowach międzynarodowych, których Rzeczpospolita Polska jest stroną lub zdrowotne warunki jakości tych środków przyjęte przez międzynarodowe organizacje, w których Rzeczpospolita Polska uczestniczy, mając na względzie ochronę życia lub zdrowia człowieka, a także zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych oraz innych dodatków do</p>		

				<p>środków spożywczych i używek.</p> <p>2. Minister właściwy do spraw rolnictwa w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw zdrowia może określić, w drodze rozporządzenia, dla środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego zdrowotne warunki jakości przewidziane w umowach międzynarodowych, których Rzeczpospolita Polska jest stroną lub zdrowotne warunki jakości tych środków przyjęte przez międzynarodowe organizacje, w których Rzeczpospolita Polska uczestniczy mając na względzie ochronę zdrowia lub życia człowieka oraz zdrowia zwierząt, a także zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego.</p>		
49.	79/112/EEC, 89/369/EEC, 91/238/EEC, 92/11/EEC, 1999/10/WE, 90/496/EEC, 2000/13/EC		Art. 17	<p>1. Na jednostkowych opakowaniach środków spożywczych i używek należy zamieścić istotne dla ochrony zdrowia lub życia człowieka informacje, które powinny być podawane do wiadomości konsumenta, a w szczególności o ich składzie, zawartości substancji dodatkowych dozwolonych, innych dodatków do środków spożywczych i używek, datę, do której prawidłowo przechowywany środek spożywczy zachowuje właściwą jakość zdrowotną – datę minimalnej trwałości lub termin, przed którego upływem środek spożywczy zachowuje przydatność do spożycia – termin przydatności do spożycia.</p> <p>2. Przepis ust. 1 nie dotyczy środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek, przeznaczonych wyłącznie na eksport.</p> <p>3. Forma i treść informacji, o których mowa w ust. 1, nie mogą zawierać danych wprowadzających w błąd co do właściwości lub wartości odżywczych artykułów.</p> <p>4. Minister właściwy do spraw rolnictwa w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, sposób znakowania środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetwarzaniu, substancji dodatkowych dozwolonych oraz innych dodatków do środków spożywczych i używek w opakowaniach jednostkowych przeznaczonych do obrotu, a także inne dane dotyczące tych artykułów, które ze względu na ochronę zdrowia lub życia człowieka powinny być podawane do wiadomości nabywcy, z uwzględnieniem ust. 1 i 3.</p> <p>5. Minister właściwy do spraw rolnictwa w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw zdrowia może określić, w drodze rozporządzenia, wymagania dotyczące znakowania środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetwarzaniu, substancji dodatkowych</p>		

				<p>dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek:</p> <p>1) w obrocie między przedsiębiorcami,</p> <p>2) wprowadzanych do obrotu bez opakowań jednostkowych</p> <p>– z uwzględnieniem ust. 1 i 3.</p>		
50.	92/59/EEC		Art. 18 ust. 1	Środki spożywcze, używki, substancje dodatkowe dozwolone lub inne dodatki do środków spożywczych lub używek rozprowadzane w opakowaniach jednostkowych, znakowane, zgodnie z art. 17 ust. 4, datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia, mogą być wprowadzane do obrotu do tej daty.		
51.	79/112/EWG 1999/10/WE		Art. 18 ust. 2	Przepis ust. 1 stosuje się również do artykułów, o których mowa w ust. 1, wprowadzanych do obrotu bez opakowań jednostkowych, jeżeli wobec nich została ustalona data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia.		
52.	89/109/EEC	Art. 2	Art. 19	Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, nie powinny zawierać składników, które mogą zmieniać cechy organoleptyczne środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetwarzaniu, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek w stopniu uniemożliwiającym ich spożycie lub używanie albo przenikając do tych artykułów lub bezpośrednio do organizmu ludzkiego mogą powodować ujemne skutki dla zdrowia lub życia człowieka.		
53.	93/43/EEC	Art. 3, 5 oraz Aneks	Art. 20	<p>1. Produkcję lub obrót środkami spożywczymi, używkami, substancjami dodatkowymi dozwolonymi lub innymi dodatkami do środków spożywczych i używek wolno prowadzić, jeżeli zostaną spełnione wymagania konieczne dla zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej, w szczególności jeżeli takim wymaganiom będą odpowiadały pomieszczenia, urządzenia oraz ich lokalizacje, a osoby biorące udział w produkcji lub obrocie – będą posiadały odpowiedni stan zdrowia oraz kwalifikacje w zakresie podstawowych zagadnień higieny przy produkcji lub obrocie.</p> <p>2. Podjęcie produkcji lub obrotu artykułami, o których mowa w ust. 1, wymaga uzyskania uprzedniego stwierdzenia przez właściwy organ Inspekcji Sanitarnej – w drodze decyzji – spełnienia wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w produkcji lub obrocie oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów.</p>		
54.	93/43/EEC		Art. 20 ust. 3	Minister właściwy do spraw zdrowia w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw rolnictwa określi, w drodze rozporządzenia, zakres i		

				metody wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z tymi artykułami w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu takie artykuły, mając na uwadze zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów w toku produkcji, przechowywania, obrotu, a także prowadzenie dokumentacji związanej z kontrolą wewnętrzną.		
55.	93/43/EEC		Art. 20 ust. 4	Minister właściwy do spraw zdrowia w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw rolnictwa określi, w drodze rozporządzenia, zakres i metody wewnętrznej kontroli przestrzegania higieny, z uwzględnieniem systemu HACCP oraz etapów wprowadzania tego systemu, w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze, używki, substancje dodatkowe dozwolone lub inne dodatki do środków spożywczych i używek oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z tymi artykułami, mając na uwadze zapewnienie bezpieczeństwa żywności i jej właściwej jakości zdrowotnej.		
56.	93/43/EEC		Art. 20 ust. 5	Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, wymagania higieniczno – sanitarne zakładów i ich wyposażenia, warunki sanitarne oraz wymagania w zakresie przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie środkami spożywczymi, używkami, substancjami dodatkowymi dozwolonymi lub innymi dodatkami do środków spożywczych i używek, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z tymi artykułami, z wyłączeniem środków pochodzenia zwierzęcego, z uwzględnieniem w szczególności wymagań dotyczących budynków, pomieszczeń, instalacji, narzędzi, urządzeń i wyposażenia zakładu, wymagań sanitarnych dotyczących osób wykonujących prace przy produkcji i obrocie żywnością.		
57.	93/43/EEC 80/1073/EC, 96/70/WE, 80/778/EC, 94/65/EC		Art. 20 ust. 6	Minister właściwy do spraw zdrowia może określić, w drodze rozporządzenia, szczególne warunki sanitarne oraz wymagania w zakresie przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie niektórymi, ze względu na ich specyficzny charakter, środkami spożywczymi, używkami, substancjami dodatkowymi dozwolonymi lub innymi dodatkami do środków spożywczych i używek, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z tymi artykułami, z wyłączeniem środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego.		
58.	93/43/EEC	Aneks VIII	Art. 21 ust. 1	Przy pracach w produkcji lub obrocie, które wymagają bezpośredniego stykania się ze środkami spożywczymi, używkami, substancjami dodatkowymi dozwolonymi lub innymi dodatkami do środków		

				spożywczych lub używek, nie wolno zatrudniać osób, które w myśl przepisów o zwalczaniu chorób nie mogą być zatrudnione przy tego rodzaju pracach oraz osób w odniesieniu do których ustalono przeciwwskazania do wykonywania prac w produkcji lub obrocie żywnością.		
59.	93/43/EEC	Aneks VIII	Art. 21 ust. 2	Zasady i tryb wykonywania badań lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób, o których mowa w ust. 1, oraz profilaktycznych badań lekarskich pracowników określają odrębne przepisy.		
60.			Art. 21 ust. 3	Przedsiębiorca jest obowiązany przechowywać orzeczenia lekarskie wydane na podstawie badań lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób, o których mowa w ust. 1, i udostępniać je na żądanie organów uprawnionych do wykonywania urzędowej kontroli żywności.		
61.	93/43/EEC		Art. 21 ust. 4	Osoby biorące udział w produkcji lub obrocie środkami spożywczymi, używkami, substancjami dodatkowymi dozwolonymi lub innymi dodatkami do środków spożywczych i używek są obowiązane posiadać kwalifikacje w zakresie podstawowych zagadnień higieny przy produkcji i obrocie żywnością.		
62.	93/43/EEC		Art. 21 ust. 5	Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, kwalifikacje wymagane od osób, biorących udział w produkcji lub obrocie środkami spożywczymi, używkami, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami, substancjami dodatkowymi dozwolonymi lub innymi dodatkami do środków spożywczych i używek oraz sposób i tryb uzyskiwania takich kwalifikacji, mając na względzie ochronę zdrowia lub życia człowieka.		
63.			Art. 21 ust. 6	Przedsiębiorca produkujący lub wprowadzający do obrotu artykuły, o których mowa w ust. 1, ponosi koszty szkoleń i egzaminów związanych z uzyskiwaniem kwalifikacji przez osoby, o których mowa w ust. 4.		
64.			Art. 21 ust. 7	Warunki sanitarne oraz wymagania w zakresie przestrzegania higieny przy produkcji i składowaniu środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego określają odrębne przepisy.		
65.	89/109/EEC		Art. 21 ust. 8	Przepisy ust. 4 i 6 oraz art. 20 ust. 1 i 2 stosuje się odpowiednio do produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi, używkami, substancjami dodatkowymi dozwolonymi lub innymi dodatkami do środków spożywczych i używek.		
66.			Art. 22	1. Zakład żywienia zbiorowego ma obowiązek przechowywać próbki		

				<p>wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku.</p> <p>2. Zakład, o którym mowa w ust. 1, w przypadku wprowadzania do obrotu wyrobów garmażeryjnych innych zakładów ma obowiązek pobierania próbek poszczególnych wyrobów bezpośrednio przy przyjęciu danej partii oraz ich przechowywania.</p> <p>3. Zakład, o którym mowa w ust. 1, ma obowiązek przechowywania próbki każdej wprowadzonej do obrotu partii wyrobów garmażeryjnych o krótkim okresie przydatności do spożycia.</p> <p>4. Zakład, o którym mowa w ust. 1, ma obowiązek udostępniać pobrane próbki organom Inspekcji Sanitarnej.</p>		
67.	77/99/EC, 95/6/EC 93/43/EEC, 85/591/EEC		Art. 22 ust. 5	Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, sposób pobierania i przechowywania próbek, z uwzględnieniem warunków ich pobierania i czasu przechowywania.		
68.	77/99/EEC 95/68/EC, 93/43/EEC	Art. 8 Aneks	Art. 22 ust. 6	Minister właściwy do spraw zdrowia może, w drodze rozporządzenia, określić wymagania przy prowadzeniu żywienia zbiorowego oraz produkcji i wprowadzaniu do obrotu wyrobów garmażeryjnych, jeżeli jest to niezbędne dla zapewnienia ochrony zdrowia lub życia człowieka.		
69.	93/43/EEC		Art. 23 ust. 1	Środki spożywcze, używki, substancje dodatkowe dozwolone lub inne dodatki do środków spożywczych i używek mogą być przewożone środkami transportu przeznaczonymi wyłącznie do tego celu, w taki sposób, aby nie została naruszona jakość zdrowotna tych artykułów i ich cechy organoleptyczne.		
70.	93/43/EEC	Rozdział 4 Aneksu	Art. 23 ust. 2	Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, wymagania sanitarne odnoszące się do środków transportu, w tym do czynności związanych z załadunkiem, przeładunkiem lub wyładunkiem, w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.		
71.	93/43/EEC		Art. 24	Tranzyt środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetwarzaniu, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek może się odbywać w szczelnych środkach transportu, zabezpieczonych przed ich niekontrolowanym otwarciem i zaopatrzonych w plomby polskiego urzędu celnego zgodnie z odrębnymi przepisami.		
72.			Art. 25	<p>1. Handel okružny (obwożny) na obszarze gminy środkami spożywczymi i używkami może być prowadzony wyłącznie:</p> <p>a) w miejscach wyznaczonych i przygotowanych przez gminę (targowiska), określonych w przepisach odrębnych, w uzgodnieniu z właściwym organem Inspekcji Sanitarnej, a w przypadku środków</p>		

				<p>spożywczych pochodzenia zwierzęcego również z właściwym organem Inspekcji Weterynaryjnej,</p> <p>b) na wskazanym przez gminę terenie</p> <p>- z zastrzeżeniem ust. 2 i 3.</p> <p>2. Sprzedaż w handlu okrężnym (obwoźnym) środków spożywczych i używek prowadzi się wyłącznie środkami transportu przeznaczonymi do tego celu.</p> <p>3. Właściwy organ Inspekcji Sanitarnej wydaje decyzje na sprzedaż określonych środków spożywczych w środku transportu, o którym mowa w ust. 2.</p>		
73.	93/43/EEC	Rozdział 3 Aneksu	Art. 25 ust. 4	<p>Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, wymagania higieniczne i sanitarne obowiązujące w handlu okrężnym (obwoźnym) środkami spożywczymi i używkami, w tym dotyczące środków transportu, z uwzględnieniem warunków sprzedaży, a także może zakazać wprowadzania do obrotu w takim handlu określonych rodzajów artykułów – dla zapewnienia zdrowia lub życia człowieka.</p>		
74.	89/397/EEC 93/99/EEC		Art. 26	<p>1. Nadzór nad przestrzeganiem ustawy i przepisów na jej podstawie wydanych oraz nad wykonywaniem urzędowej kontroli żywności sprawuje minister właściwy do spraw zdrowia, który działa w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw rolnictwa, z zastrzeżeniem ust. 2.</p> <p>2. Nadzór nad przestrzeganiem ustawy i przepisów na jej podstawie wydanych oraz nad wykonywaniem urzędowej kontroli żywności w zakresie, o którym mowa w ust. 5, sprawuje minister właściwy do spraw rolnictwa działając w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw zdrowia.</p>		
75.			Art. 26	<p>3. Nadzór nad zdrowotną jakością środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych, innych dodatków do środków spożywczych i używek oraz nad przestrzeganiem warunków sanitarnych w produkcji i obrocie tymi artykułami sprawują, z zastrzeżeniem w ust. 5, organy Inspekcji Sanitarnej.</p> <p>4. Nadzór nad jakością zdrowotną środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych, innych dodatków do środków spożywczych i używek przywożonych z zagranicy sprawują, z zastrzeżeniem ust. 5, organy Inspekcji Sanitarnej.</p>		
76.			Art. 26 ust. 5	<p>Organy Inspekcji Weterynaryjnej, w zakresie ustalonym w ust. 3, sprawują nadzór nad:</p>		

				<p>a) miejscami uboju i rozbioru mięsa, zakładami przetwórstwa mięsa, zakładami uboju i przetwórstwa królików, nutrii, dziczyzny i drobiu oraz zwierząt łownych fermowych, a także wszystkich ubocznych artykułów ubojowych,</p> <p>b) punktami skupu i zakładami przetwórstwa mięsa zwierząt łownych</p> <p>c) zakładami jajczarskimi, przetwórstwem jaj, ryb i innych zwierząt wodnych oraz mięczaków,</p> <p>d) zdrowotnymi warunkami jakości mleka i jego przetworów, warunkami sanitarnymi produkcji mleka i jego przetwarzania oraz wymaganiami sanitarnymi przy przewozie mleka,</p> <p>e) chłodniami składowymi przechowującymi środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego,</p> <p>f) produkcją lodów zawierających w swoim składzie mleko w zakładach objętych nadzorem organów Inspekcji Weterynaryjnej, zakładach zajmujących się pozyskiwaniem, transportem, przetwórstwem mleka i przetworów mlecznych oraz w zakładach specjalizujących się wyłącznie w produkcji lodów w zakresie dotyczącym lodów zawierających w swoim składzie mleko – przeznaczonych na eksport,</p> <p>g) targowiskową sprzedażą mięsa w miejscach wyznaczonych,</p> <p>h) przywozem z zagranicy środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego.</p>		
77.	89/397/EEC 93/99/EEC		Art. 26	<p>6. Jeżeli środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego są produkowane lub przechowywane w zakładzie produkującym inne środki spożywcze, nadzór nad ich zdrowotną jakością może być powierzony organowi Inspekcji Weterynaryjnej lub organowi Inspekcji Sanitarnej na podstawie uzgodnień między tymi organami.</p> <p>7. Sprawując nadzór, o którym mowa w ust. 3, ust. 5 pkt 1-7 i ust. 6, właściwe organy Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej są obowiązane przeprowadzać kontrole bez wcześniejszego uprzedzenia kontrolowanego podmiotu o terminie i zakresie kontroli.</p> <p>8. Przebieg kontroli oraz innych czynności przeprowadzanych przez organy Inspekcji Sanitarnej oraz organy Inspekcji Weterynaryjnej dokumentuje się w protokole, podpisywanym przez osobę przeprowadzającą kontrolę lub inną czynność w ramach nadzoru oraz osobę reprezentującą przedsiębiorcę, którego działalność jest kontrolowana. O odmowie podpisania protokołu przez tę osobę należy uczynić wzmiankę w protokole. Osoba ta może złożyć do protokołu</p>		

				wyjaśnienia o przyczynach odmowy jego podpisania.		
78.	89/397/EEC		Art. 27	<p>1. Właściwe organy Inspekcji Sanitarnej równocześnie z kontrolą celną oraz w miejscu tej kontroli przeprowadzają:</p> <p>a) kontrolę jakości zdrowotnej – przywożonych z zagranicy – środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych, innych dodatków do środków spożywczych i używek,</p> <p>b) kontrolę przydatności do produkcji – przywożonych z zagranicy – substancji pomagających w przetwarzaniu środków spożywczych i używek, przeznaczonych do produkcji tych artykułów</p> <p>- z zastrzeżeniem ust. 2.</p> <p>2. W przypadku konieczności wykonania badań laboratoryjnych artykuły, o których mowa w ust. 1, mogą być:</p> <p>a) po pobraniu przez organ Inspekcji Sanitarnej próbek – za zgodą organu celnego – składowane w miejscach i na warunkach określonych w decyzji do czasu uzyskania wyników badań albo</p> <p>b) skierowane do miejsca przeznaczenia i poddane badaniom laboratoryjnym przez właściwy miejscowo organ Inspekcji Sanitarnej.</p> <p>3. W wyniku przeprowadzonej kontroli właściwy organ Inspekcji Sanitarnej wydaje:</p> <p>a) świadectwo o braku zastrzeżeń do jakości zdrowotnej artykułów, o których mowa w ust. 1 pkt 1,</p> <p>b) świadectwo o przydatności do produkcji substancji pomagających w przetwarzaniu środków spożywczych i używek.</p> <p>4. W przypadku stwierdzenia, że artykuły, o których mowa w ust. 1, nie odpowiadają obowiązującym warunkom ustalonym ze względu na ochronę zdrowia lub życia człowieka, organ Inspekcji Sanitarnej wydaje decyzję o zakazie wprowadzania do obrotu w kraju oraz – w zależności od wyników badań – decyzję nakazującą wywóz badanej partii artykułów za granicę albo ich zniszczenie.</p> <p>5. W przypadku, o którym mowa w ust. 4, organ Inspekcji Sanitarnej powiadamia organ właściwy w zakresie urzędowej kontroli żywności kraju, z którego pochodzą te artykuły.</p> <p>6. Minister właściwy do spraw zdrowia określi, w drodze rozporządzenia, warunki i zakres przeprowadzania kontroli, o których mowa w ust. 1, wskazania dotyczące częstotliwości wykonywania badań laboratoryjnych, rodzaje badań laboratoryjnych oraz wzory świadectw, o których mowa w ust. 3, mając na względzie zapewnienie bezpieczeństwa żywności.</p>		
79.	89/397/EEC		Art. 28 ust. 1	Ocena jakości zdrowotnej środków spożywczych, używek, substancji		

	93/99/EEC			dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z tymi artykułami może być potwierdzona świadectwem jakości zdrowotnej według wzoru, o którym mowa w art. 27 ust. 6 oraz poprzedzona przeprowadzeniem badań laboratoryjnych w zakresie urzędowej kontroli żywności.		
80.	89/397/EEC 93/99/EEC	Art. 7	Art. 28 ust. 2	Badania laboratoryjne, o których mowa w ust. 1, wykonują wytypowane przez ministra właściwego do spraw zdrowia akredytowane laboratoria lub referencyjne laboratoria upoważnione przez Głównego Inspektora Sanitarnego.		
81.	89/397/EEC 93/99/EEC		Art. 29 ust. 1	Organom sprawującym nadzór na podstawie art. 26 przysługuje prawo: a) badania procesów technologicznych i receptur w zakresie niezbędnym dla ochrony zdrowia i życia człowieka , b) przeglądania ksiąg i innych dokumentów kontrolowanego zakładu, jeżeli okaże się to konieczne do wyjaśnienia sprawy, c) podejmowania innych działań określonych w niniejszej ustawie lub w przepisach wydanych na jej podstawie oraz w innych ustawach i przepisach wydanych na ich podstawie.		
82.	Biała Księga Bezpieczeństwa Żywności Komunikat Komisji Europejskiej w sprawie zasady ostrożności (marzec 2000)		Art. 29 ust. 2	Organy sprawujące nadzór na podstawie art. 26, w przypadku powzięcia uzasadnionego podejrzenia szkodliwości środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetwarzaniu, substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek, w razie braku wiarygodnych dowodów naukowych potwierdzających nieszkodliwość tych artykułów mogą podejmować wczesne i proporcjonalne do zagrożenia czynności zapobiegawcze mające na celu ochronę zdrowia lub życia człowieka zgodnie z zasadą ostrożności.		
83.	93/43/EEC		Art. 30	1. Organ sprawujący nadzór na podstawie art. 26 w razie stwierdzenia uchybień zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka, określa termin usunięcia tych uchybień, a w przypadku ich nieusunięcia może wydać decyzję o unieruchomieniu zakładu lub jego części na określony czas niezbędny do usunięcia uchybień. 2. Organ określony w ust. 1 może wydać decyzję o niezwłocznym unieruchomieniu zakładu lub jego części, jeżeli zwłoka w usunięciu uchybień może stanowić bezpośrednie niebezpieczeństwo dla zdrowia lub życia człowieka . 3. Decyzje, o których mowa w ust. 1 i 2, są wydawane po zasięgnięciu		

				opinii właściwego inspektora pracy, jeżeli stwierdzone uchybienia mogą stanowić równocześnie naruszenie przepisów dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy.		
84.	93/43/EEC		Art. 31	<p>Organ sprawujący nadzór na podstawie art. 26, w razie stwierdzenia, że środek spożywczy, używka, substancja dodatkowa dozwolona lub inny dodatek do środka spożywczego i używki nie odpowiada obowiązującym zdrowotnym warunkom jakości, a substancja pomagająca w przetwarzaniu jest nieprzydatna do produkcji środków spożywczych lub używek – może zakazać produkcji lub wprowadzania do obrotu tego artykułu lub też – w zależności od rodzaju stwierdzonych uchybień:</p> <p>a) może zezwolić na inne jego wykorzystanie z zachowaniem określonych warunków lub na zużycie go w innym określonym celu lub</p> <p>b) może nakazać zniszczenie go, jeżeli zostanie stwierdzone, że wykorzystanie tego artykułu mogłoby spowodować niebezpieczeństwo dla zdrowia lub życia człowieka.</p>		
85.	89/397/EEC 93/99/EEC, 92/59/EEC	Art. 4 - 9	Art. 32 ust. 1	<p>Minister właściwy do spraw zdrowia, a w odniesieniu do środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego minister właściwy do spraw rolnictwa – każdy w swoim zakresie działania – w porozumieniu, określają, w drodze rozporządzeń:</p> <p>a) szczegółowy sposób i tryb przeprowadzania urzędowej kontroli żywności w toku produkcji i obrotu, uwzględniając zakres czynności kontrolnych, obejmujących: pobieranie i analizy próbek, kontrolę higieny personelu, kontrolę dokumentacji oraz kontrolę obowiązujących w zakładzie wewnętrznych systemów kontroli jakości zdrowotnej i przestrzegania higieny, z uwzględnieniem systemu HACCP oraz konieczności zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności,</p> <p>b) sposób i tryb postępowania organów sprawujących nadzór nad jakością zdrowotną żywności i żywienia, w przypadku podejrzenia lub stwierdzenia niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek, z uwzględnieniem trybu zabezpieczania tych artykułów i uprawnień, o których mowa w art. 26 i 29, a także dokumentowania wykonania decyzji, o których mowa w art. 31.</p>		
86.			Art. 32 ust. 2	Minister właściwy do spraw zdrowia oraz minister właściwy do spraw rolnictwa określają, w drodze rozporządzenia, szczegółowe warunki i sposób współdziałania w zakresie sprawowania nadzoru organów Inspekcji Sanitarnej z organami Inspekcji Weterynaryjnej, mając na uwadze potrzebę zapewnienia sprawnego nadzoru nad przestrzeganiem		

				warunków zdrowotnych żywności i żywienia z uwzględnieniem art. 26.		
--	--	--	--	--	--	--



**SEKRETARZ
KOMITETU INTEGRACJI EUROPEJSKIEJ
Jacek Saryusz-Wolski**

Sekr. Min. JSW/ 1468 /2000/DLE/JSz

Warszawa 16.10.2000 r.

**Pani
Jolanta Rusiniak
p.o. Sekretarza Rady Ministrów**

Szanowna Pani Ministrze

Przedstawiam uzasadnienie dostosowawczego charakteru projektu ustawy o dostosowaniu do prawa Unii Europejskiej ustawy o zmianie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw.

Z poważaniem
SEKRETARZ
KOMITETU INTEGRACJI EUROPEJSKIEJ

Z up. J. Rusiniak
p.o. Sekretarza Rady Ministrów

UZASADNIENIE
DOSTOSOWAWCZEGO CHARAKTERU
USTAWY O O WARUNKACH ZDROWOTNYCH ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

Celem projektowanej ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia jest dostosowanie prawa polskiego do prawa Unii Europejskiej w zakresie warunków jakie powinna spełniać żywność, poczynając od etapu produkcji do momentu nabycia jej przez konsumenta, ze względu na potrzebę zapewnienia ochrony zdrowia lub życia człowieka.

Projekt określa warunki produkcji środków spożywczych i używek oraz warunki obrotu tymi artykułami, wymagania dotyczące między innymi urządzeń aparatów, sprzętu, narzędzi, które stykają się w produkcji lub obrocie ze środkami spożywczymi, używkami, substancjami pomagającymi w ich przetwarzaniu, substancjami dodatkowymi i dozwolonymi oraz innymi dodatkami do środków spożywczych i używek.

Powyższy projekt wraz z aktami wykonawczymi stanowi pierwszą tak kompleksową regulację, będącą podstawowym krokiem w procesie dostosowawczym w obszarze warunków zdrowotnych żywności i żywienia.

Projektowana ustawa dotyczy trzech najważniejszych aspektów związanych z problematyką żywnościową:

- wymagań higieniczno-sanitarnych żywności,
- wartości odżywczej produktów żywnościowych,
- bezpieczeństwa żywności.

W związku z tym można stwierdzić że będzie ona stanowiła bardzo ważny element w realizacji polityki zdrowotnej państwa.

Zamierzeniem projektodawcy jest dokonanie transpozycji 75 aktów prawa wspólnotowego. Cel ten w dużym stopniu zostanie zrealizowany poprzez wydanie aktów wykonawczych. Akty wykonawcze o podstawowym znaczeniu zostały załączone do projektu ustawy.

Należy podkreślić, że projekt ustawy zawiera rozbudowany słowniczek ustawowy (art. 2 ust. 1). Dzięki temu wprowadzono szereg terminów kluczowych dla rozwiązań europejskiego prawa żywnościowego.

W szczególności zdefiniowano następujące pojęcia:

1. środki spożywcze, wraz z wyraźnym wyłączeniem artykułów, które są przeznaczone do zapobiegania, leczenia lub rozpoznawania chorób i w myśl obowiązujących przepisów zostały

uznane za środki farmaceutyczne lub artykuły sanitarne (art. 35 projektu ustawy), zgodnie z dyrektywą 89/662/EWG oraz 65/65 EWG (wyłączenie produktów medycznych).

2. substancje dodatkowe (definicja dostosowana do dyrektywy 89/107/EWG ujednolicającej przepisy państw członkowskich w zakresie substancji dodatkowych do żywności, dopuszczonych do stosowania w środkach spożywczych, przeznaczonych do spożycia przez ludzi z poprawką)

3. zanieczyszczenia w żywności (315/93/EWG)

4. produkcja środków spożywczych (93/43/EWG i 89/397/EWG)

5. obrót środkami spożywczymi (93/43/EWG i 89/397/EWG)

6. środek spożywczy specjalnego żywieniowego przeznaczenia (89/398/EWG i 99/41/WE).

7. środek spożywczy o niewłaściwej jakości zdrowotnej (93/43/EWG)

8. środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia (93/43/EWG)

9. środek spożywczy zepsuty (93/43/EWG)

10. środek spożywczy sfałszowany (93/43/EWG)

11. system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)
(93/43/EWG)

12. nowe środki spożywcze lub używki bądź ich składniki (rozporządzenie Parlamentu i Rady 258/97/WE)

13. bezpieczeństwo żywności stosownie do Białej Księgi Bezpieczeństwa Żywności, styczeń 2000, COM/1999, 719 final)

14. urzędowa kontrola żywności (89/397/EWG).

Projektowana ustawa dotyczy także problematyki nadzoru (Rozdział 2 projektu ustawy). Rozdzielono kompetencje Inspekcji Sanitarnej i Weterynaryjnej, co ma znaczenie ze względu na zsynchronizowanie projektu ustawy z przepisami projektu ustawy dostosowującej przepisy weterynaryjne do prawa wspólnotowego. Przepisy projektu regulujące nadzór, z podziałem na nadzór zwierzchni nad przestrzeganiem ustawy i nadzór nad zdrowotną jakością środków spożywczych i używek oraz nad przestrzeganiem warunków sanitarnych w produkcji i obrocie tymi artykułami w sposób szczegółowy nawiązują do przepisów prawa wspólnotowego w zakresie urzędowej kontroli, w tym zasad przeprowadzania badań laboratoryjnych.

Na organy sprawujące nadzór zostały nałożone, zgodnie z Białą Księgą Bezpieczeństwa Żywności, obowiązki wprowadzenia działań wyprzedzających, zgodnie z zasadą ostrożności (art. 26. ust. 2), (Komunikat Komisji w sprawie zasady ostrożności, COM 2000 (1)).

Poza terminologią i przedstawionymi wyżej dostosowaniami, z przepisami Unii Europejskiej zgodne są również wiodące zasady związane z wprowadzaniem do obrotu i do produkcji środków spożywczych (zawarte w art. 3 i 4, 7 projektu ustawy), oraz rozwiązania o charakterze szczegółowym i technicznym, np. dotyczące informacji na jednostkowych opakowaniach środków spożywczych (art. 16 projektu).

W sposób nowy uregulowano kwestie napromieniowania promieniowaniem jonizującym środków spożywczych (art. 8 projektu, stosownie do dyrektywy 1999/2/WE) oraz sprawę produktów pochodzenia zwierzęcego, od zwierząt, którym podawano środki hormonalne (art. 6 projektu ustawy; dyrektywy: 77/99 EWG, 92/5/EWG, 92/116/EWG, 92/118/EWG i 95/68/WE).

Stosownie do dyrektywy o higienie sprecyzowane zostały zasady dotyczące warunków produkcji, odpowiedniego stanu zdrowia i kwalifikacji osób biorących udział w produkcji środków spożywczych. (93 /43/EWG).

Podobnie nastąpiła harmonizacja przepisów dotyczących znakowania żywności (79/112/EWG), jak również materiałów wprowadzanych do obrotu, przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi, używkami lub substancjami dodatkowymi, dozwolonymi (89/109/EWG).

Bardzo istotną kwestią, do tej pory nie uregulowaną w ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, jest odpowiedzialność za produkt. Projektodawca przyjął jednoznaczną zasadę odpowiedzialności za produkt producenta wprowadzającego produkt do obrotu. Producent może się od niej uwolnić jedynie przez wykazanie, że za jakość zdrowotną odpowiada podmiot wprowadzający do obrotu (art. 19 projektu ustawy). Jest to norma zgodna z dyrektywą 85/374/EEC o odpowiedzialności za produkt.

Zgodnie z stanowiskiem negocjacyjnym w obszarze „Swobodny przepływ towarów” transpozycja całości *acquis* miała nastąpić poprzez znowelizowanie w 1999r. obecnie obowiązującej ustawy. Wdrożenie rozwiązań unijnych ma nastąpić w okresie 2000 - 2002r.

Tylko trzy przepisy projektowanej ustawy (art. 13, 14 i 25), z wyjątkiem przepisów karnych i końcowych, nie implementują bezpośrednio prawa wspólnotowego. Jednakże ze

względu na to, że omawiany projekt ustawy stanowi niewątpliwie regulację kompleksową, są one niezbędne zapewniając spójność całego projektu.

Artykuł 13 projektu ustawy dotyczy pozwoleń wydawanych w niektórych przypadkach przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Artykuł 14 projektu ustawy reguluje kwestie związane z produkcją, skupem, przetwórstwem i wprowadzaniem do obrotu grzybów jadalnych. Natomiast artykuł 25 projektu ustawy określa warunki na jakich może odbywać się handel okrężny (obwoźny) środkami spożywczymi i użytkami

Konkludując należy stwierdzić, że całość projektu ustawy powinna być uznana za dostosowującą prawo polskie do prawa wspólnotowego.

Trzeba podkreślić, że projekt ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia poprzez wbudowanie do systemu prawa polskiego nowych pojęć i instytucji, zgodnych ze wspólnotowym prawem żywnościowym jest niezbędny w procesie harmonizacji polskiego prawa w tej dziedzinie z prawem Unii Europejskiej.



SEKRETARZ
KOMITET INTEGRACJI EUROPEJSKIEJ
Jacek Saryusz-Wolski

Sekr.Min.JSW / *1119* / 00 / DHP-dk

Warszawa, *6*. *09*. 2000

Pani
Jolanta Rusiniak
p.o. Sekretarza Rady Ministrów

Opinia o zgodności projektu ustawy o zmianie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw z prawem Unii Europejskiej, wyrażona na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 8 sierpnia 1996 r. o Komitecie Integracji Europejskiej (Dz. U. Nr 106, poz. 494) przez Sekretarza Komitetu Integracji Europejskiej, Ministra Jacka Saryusz-Wolskiego, działającego z upoważnienia Przewodniczącego Komitetu Integracji Europejskiej.

W związku z przedstawionym projektem ustawy (RM – 10 – 104 – 00)), pozwalam sobie wyrazić następującą opinię:

- I. Celem projektowanej ustawy jest stworzenie ustawowych podstaw dla dostosowania obowiązujących przepisów w zakresie warunków zdrowotnych żywności i żywienia do przepisów prawa UE.
- II. Opiniowany projekt ustawy odnosi się do materii objętej zakresem prawa Unii Europejskiej i wymaga dokonania analizy pod kątem zgodności postanowień projektu z przepisami tego prawa. W szczególności projekt ten należy przeanalizować pod kątem zgodności z przepisami regulującymi problematykę:

a) zawartości substancji dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeń

Wspólnotowe akty prawne dotyczące tej dziedziny obejmują następujące akty o charakterze ramowym:

- Dyrektywę Rady nr 89/107/EWG z 21 grudnia 1988 r. o ujednolicaniu treści przepisów prawa państw członkowskich w zakresie dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w artykułach spożywczych przeznaczonych dla ludzi,
- Dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 94/34/WE z dnia 30 czerwca 1994 r. zmieniająca Dyrektywę Rady nr 89/107/EWG,

- Dyrektywę Rady 88/388/EWG z dnia 22 czerwca 1988 r. dotyczącą przepisów prawnych Państw Członkowskich w sprawie aromatów stosowanych w żywności i w materiałach źródłowych przeznaczonych do produkcji żywności,

- Rozporządzenie Rady nr 315/93 z dnia 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty dotyczące zanieczyszczeń w żywności,

oraz szereg aktów szczegółowych:

- Decyzję Parlamentu Europejskiego i Rady 292/97/WE z dnia 19 grudnia 1996 r. w sprawie utrzymania krajowych przepisów zabraniających stosowania niektórych substancji dodatkowych w produkcji niektórych specyficznych środków spożywczych,

- Decyzję Komisji 80/1073/EWG z dnia 24 października 1980 r. ustalającą specyficzne kryteria czystości dla emulgatorów, stabilizatorów, zagęstników i substancji żelujących przeznaczonych do użycia w artykułach spożywczych,

- Dyrektywę Komisji 92/4/EWG z dnia 10 lutego 1992 r., zmieniającą Dyrektywę Rady nr 78/663/EWG, ustanawiającą specyficzne kryteria czystości dla środków emulgujących stabilizujących, zagęszczających i żelujących, mogących mieć zastosowanie w artykułach spożywczych,

- Dyrektywę Komisji 81/712/EWG z dnia 28 lipca 1981 r. ustalającą jednakowe kryteria analizy w celu weryfikacji kryteriów czystości niektórych substancji

- Dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 94/35/WE z dnia 30 czerwca 1994 r. o substancjach słodzących przeznaczonych do stosowania do środków spożywczych, z poprawkami wprowadzonymi przez Dyrektywę 96/83,

-Dyrektywę Komisji 91/71/EWG z dnia 16 stycznia 1991 r. w sprawie zbliżania przepisów prawnych państw członkowskich w dziedzinie aromatów przeznaczonych do wykorzystania w artykułach żywnościowych oraz podstawowych surowców do produkcji aromatów,

- Decyzję Rady 88/389/EWG z dnia 22 czerwca 1988 r. dotyczącą ustanowienia przez Komisję wykazu surowców i substancji stosowanych do produkcji aromatów,

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady 2232/96/WE z dnia 28 października 1996 r. ustalające procedurę Wspólnoty dla substancji aromatyzujących stosowanych lub przeznaczonych do stosowania w lub na środki spożywcze,

-Decyzję Komisji 1999/217/WE z dnia 23 lutego 1999 r. przyjmującą rejestr substancji aromatycznych stosowanych w/lub na środkach spożywczych,

b) znakowania żywności

Ogólne przepisy w tej dziedzinie obejmują:

i) zasady znakowania żywności i reklamy ze względu na ochronę konsumenta, które reguluje :

- Dyrektywa Rady 79/112/EWG z dnia 18 grudnia 1978 r. o zbliżeniu Państw Członkowskich odnoszącego się do znakowania, prezentacji oraz reklamowania środków spożywczych,

-Dyrektywa Komisji 1999/10/WE z dnia 8 marca 1999 r. w sprawie odstępstw od ustaleń art. 7 Dyrektywy Rady 79/112/EWG dotyczącej znakowania, prezentacji oraz reklamowania środków spożywczych,

- ii) znakowanie partii towaru, które reguluje dyrektywa Rady 89/396/EWG z dnia 14 czerwca 1989 r. dot. wskazówek i oznaczeń identyfikacyjnych przynależności do serii artykułów,
- iii) znakowanie żywności o szczególnych wymogach żywieniowych, które reguluje dyrektywa Rady 90/496/EWG z dnia 24 września 1990 r. o oznakowaniu wartości odżywczej artykułów spożywczych,

c) Zasad higieny w produkcji żywności ;

w tym zakresie właściwa jest dyrektywa Rady 93/43/EWG z dnia 14 czerwca 1993 r. dot. higieny artykułów spożywczych oraz dyrektywa Rady 96/3 WE z dnia 26 stycznia 1996 r. przyznająca odstępstwa od określonych postanowień Dyrektywy Rady 93/43 /EWG w sprawie higieny środków spożywczych w odniesieniu do transportu morskiego płynnych olejów i tłuszczów luzem,

d) kontroli prawidłowości procesów produkcyjnych ze względu na jakość żywności oraz przestrzeganie zasad higieny :

- Dyrektywa Rady 89/397/EWG z dnia 14 czerwca 1989 r. dot. urzędowej kontroli artykułów spożywczych oraz

- Dyrektywa Rady 93/99/EWG z dnia 1993 r. o dodatkowych wymaganiach dotyczących urzędowej kontroli środków spożywczych

e) wymagań dla żywności napromieniowanej

- Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 1999/2/WE z dnia 22 lutego 1999 r. w sprawie wspólnotowej listy żywności i składników żywnościowych poddawanych promieniowaniu jonizującemu,

- Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 1999/3/WE z dnia 22 lutego 1999 r. w sprawie wspólnotowej listy żywności i składników żywnościowych poddawanych promieniowaniu jonizującemu,

f) wymagań dla żywności o specjalnym żywieniowym przeznaczeniu :

- Dyrektywa Rady 89/398/EWG z dnia 3 maja 1989 r. w sprawie zbliżenia przepisów prawnych Państw Członkowskich odnoszących się do żywności przeznaczonej do diet szczególnych,

-Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 96/84/EWG z 19 grudnia 1996 r. zmieniająca Dyrektywę 89/398/EWG,

-Dyrektywa 1999/41/WE z dnia 7 czerwca 1999 r. nowelizująca Dyrektywę 89/398/

- Dyrektywa 96/8/WE z 26.02.1996 r. o żywności przeznaczonej do użycia w dietach o ograniczonej wartości energetycznej w celu redukcji masy ciała

- Dyrektywa Komisji 1999/50/WE z dnia 25 maja 1999 r. nowelizująca Dyrektywę 91/321 o mleku początkowym i mleku następnym,

-Dyrektywa Komisji 1999/50/WE z dnia 25 maja 1999 r. nowelizująca Dyrektywę 91/321 o mleku początkowym i mleku następnym,

- Dyrektywa 92/52/EWG z 18.06.1992 r. dot. formuły dziecięcej i formuł pokrewnych na eksport do krajów trzecich

- Dyrektywa Komisji 96/5/WE z 16.02.1996 r. dot. przetworzonej żywności na bazie zboża z przeznaczeniem dla niemowląt i małych dzieci,

-Dyrektywa Komisji 1999/39/WE z dnia 6 maja 1999 r. nowelizująca Dyrektywę 96/5/WE o żywności przetworzonej ze zbóż i żywności dla niemowląt i małych dzieci

- Dyrektywa Komisji 1999/21/WE z 25 marca 1999 r. Dot. Żywności o specjalnym medycznym przeznaczeniu,

g) wymagań dotyczących materiałów i wyrobów wchodzących w kontakt z żywnością :

- Dyrektywa Rady 89/109/EWG z dnia 21 grudnia 1989 r. dotycząca zbliżenia przepisów prawnych państw członkowskich odnoszących się do materiałów i artykułów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

h) wymagań dotyczących produkcji i wprowadzania do obrotu nowych produktów spożywczych :

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady 258/97 z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczące nowej żywności i składników nowej żywności,

- Dyrektywa Rady 90/220/EWG z dnia 23 kwietnia 1990 r. w sprawie zamierzonego uwalniania do środowiska genetycznie zmodyfikowanych organizmów,

- Dyrektywa Komisji 97/35/WE z dnia 18 czerwca 1997 r. adoptująca do postępu technicznego po raz drugi dyrektywę Rady 90/220/EWG w sprawie zamierzonego uwalniania do środowiska genetycznie zmodyfikowanych organizmów,

III. Odnośnie zasad kontroli jakości żywności i przestrzegania zasad higieny, podstawowy w tej materii wspólnotowy akt prawny, Dyrektywa Rady 89/397 dotycząca urzędowej kontroli żywności, wprowadza dyspozycje zapobiegające ryzyku w dziedzinie zdrowia publicznego lub oszustwom w prezentowaniu i znakowaniu żywności. Kontrola obejmuje wszystkie etapy produkcji, importu, przetwarzania, przechowywania, dystrybucji i handlu. Kontrola może być przeprowadzona bez uprzedniego powiadomienia. Akt ten określa również metody kontroli. Przewiduje też współpracę funkcjonariuszy Komisji z władzami krajów członkowskich w wykonywaniu kontroli żywności.

Projekt ustawy uwzględnia postanowienia przepisów wspólnotowych w tym zakresie. Art. 2, ust. 1, pkt 18 wprowadza definicję urzędowej kontroli żywności, która jest odzwierciedleniem przepisów zawartych w art. 1 dyrektywy 89/397. Uzupełnia również

postanowienia ustawy dotyczące nadzoru: przewiduje możliwość przeprowadzenia kontroli bez uprzedzenia kontrolowanego podmiotu (art. 24 ust.6) , a także określa sposób dokumentowania wyników kontroli (art. 24 ust. 7). Art. 25 reguluje z kolei kwestię laboratoriów przeprowadzających badania w zakresie urzędowej kontroli żywności, co zgodne jest z art. 15 ww. dyrektywy. Natomiast szczegóły związane z pobieraniem próbek i metodami analitycznymi stosowanymi w trakcie urzędowej kontroli zostaną określone przez ministra właściwego do spraw zdrowia w drodze rozporządzenia.

Istotną propozycją zmian jest wprowadzenie obowiązującej w Unii Europejskiej zasady ostrożności, która upoważnia organy sprawujące kontrolę, w przypadku uzasadnionego podejrzenia szkodliwości środków spożywczych, do powzięcia natychmiastowych i proporcjonalnych do zagrożenia środków w celu ochrony zdrowia i życia człowieka (art. 26 ust. 2).

Należy uznać, że pełna implementacja przepisów Dyrektywy 89/397 nastąpi z chwilą wydania przez ministra właściwego do spraw zdrowia rozporządzenia określającego szczegółowy sposób i tryb przeprowadzania kontroli, postępowania organów sprawujących nadzór nad jakością zdrowotną żywności oraz z chwilą wydania przez ministrów właściwych do spraw zdrowia i rolnictwa rozporządzenia dotyczącego właściwości i sposobu współdziałania organów Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej w tym zakresie.

IV. Przepisy prawa Unii Europejskie dotyczące znakowania żywności obejmują szereg dyrektyw, które w szczegółowy sposób regulują zasady umieszczania informacji na etykietach, znaków towarowych, oznaczeń ceny, wartości żywieniowych, przynależności do określonej partii towaru. Delegacje zawarte w art. 16 projektowanej ustawy prowadzi do wniosku, że rozporządzenie wydane na tej podstawie przez ministra właściwego do spraw rolnictwa w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw zdrowia zapewni pełną implementację przepisów prawa UE w zakresie znakowania środków spożywczych i używek oraz substancji dodatkowych dozwolonych.

V. Projekt ustawy definiuje pojęcia związane z zawartością substancji dodatkowych znajdujących się w artykułach żywnościowych. Art.1 ust. 2 i 3 zawiera definicje

„substancji dodatkowych dozwolonych” oraz „substancji pomagających w przetwarzaniu”, które odpowiadają definicjom zawartym w dyrektywie 89/107/EWG. Z kolei art. 2 ust. 1 definiuje w sposób zgodny z przepisami Rozporządzenia Rady Nr 315/93 pojęcie „zanieczyszczenia”. Jednocześnie wszystkie szczegóły dotyczące ww. substancji oraz innych dodatków do żywności i używek, jak przewiduje delegacja zawarta w art. 4, zostaną określone w rozporządzeniach wydanych przez ministra właściwego do spraw zdrowia.

- VI. Ogólne uregulowania prawne Unii Europejskiej dotyczące zasad higieny w produkcji i obrocie produktów spożywczych zostały zawarte w dyrektywie 93/43/EWG. Projekt ustawy reguluje szereg kwestii wchodzących w zakres tej dyrektywy. Przede wszystkim w art. 18 zostały sformułowane podstawowe wymagania dotyczące jakości zdrowotnej środków spożywczych, odnoszące się do pomieszczeń, urządzeń oraz osób biorących udział w produkcji lub obrocie, a także został określony, wobec podejmujących produkcję lub obrót, wymóg uzyskania od właściwego organu Inspekcji Sanitarnej dokumentu zaświadczającego o spełnieniu wymagań odnośnie higieny i jakości zdrowotnej produkowanych lub wprowadzanych do obrotu środków spożywczych.

Zdefiniowany został system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), a także pojęcie „bezpieczeństwa żywności”. Ponadto projekt wprowadza definicje: „produkcji środków spożywczych”, „obrotu środkami spożywczymi”, „środka spożywczego o niewłaściwej jakości zdrowotnej”, „środka spożywczego szkodliwego, zepsutego oraz sfałszowanego” (art. 2 ust 2 projektu ustawy), które to definicje nie mają odpowiedników w ww. dyrektywie, jednakże wprowadzają przejrzyste kryteria odnośnie materii regulowanej przepisami dyrektywy.

Artykuł 22 projektu ustawy z kolei ustanawia zakaz udziału przy pracach związanych z produkcją lub obrotem środkami spożywczymi dla osób, których stan zdrowia utrudnia utrzymanie higieny osobistej oraz nakłada obowiązek posiadania książeczki zdrowia z wpisem lekarza potwierdzającym zdolność do wykonywania czynności związanych z produkcją i obrotem żywnością, przy czym wykaz stanów chorobowych o które chodzi, zostanie określony w drodze rozporządzenia przez ministra właściwego do spraw zdrowia.

Z bezpieczeństwem i higieną artykułów żywnościowych wiąże się także kwestia odpowiedzialności za wprowadzenie tych artykułów do obrotu. Nawiązując do Dyrektywy 92/59/EWG z dnia 29 czerwca 1992 r. w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów, art. 19 projektu ustawy wprowadza zasadę odpowiedzialności producenta. Jednakże ogólność sformułowań zawartych w tym artykule budzi wątpliwości. Zasadne byłoby uzupełnienie tego przepisu delegacją do wydania rozporządzenia, które określiłoby zakres odpowiedzialności producenta za jakość zdrowotną środków spożywczych i dodatków, tak jak czyni to art. 3 ww. dyrektywy.

- VII. Projekt ustawy reguluje także problematykę dotyczącą środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia. Zgodnie z przepisem art. 1 Dyrektywy 89/398/EWG, projekt definiuje pojęcie „środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia” (art. 2 ust. 1 pkt 10 i 11). Z kolei szczegóły dotyczące warunków jakim powinny odpowiadać te środki, wymagań w toku produkcji i obrotu, zakresu i metod kontroli, a także informacji, promocji lub reklamy środków zastępujących mleko matki, zostaną, zgodnie z przepisem art. 3 ust. 2 określone w drodze rozporządzenia przez ministra właściwego do spraw zdrowia. Wówczas może zostać uzyskana pełna zgodność z przepisami Dyrektywy 89/398/EWG oraz innych dyrektyw wymienionych w punkcie II.f.
- VIII. Odnośnie wymagań stawianych żywności napromieniowanej Dyrektywa Rady 1999/2/WE reguluje warunki wprowadzania tego rodzaju żywności do obrotu. Aneks I do ww. dyrektywy zawiera podstawowe wymagania stawiane w tej kwestii. Zawiera definicje „uzasadnienia technologicznego”, „redukcji substancji napromieniowanych użytych do finalnego produktu” oraz jego „dopuszczalności dla konsumentów”. Art. 8 ust. 1 i 2 projektu ustawy odzwierciedla przepisy zawarte w tej dyrektywie. Jednocześnie wydanie rozporządzenia przez ministra właściwego do spraw zdrowia na podstawie delegacji zawartej w art. 8 ust. 3 projektu ustawy ma doprowadzić do pełnej zgodności z przepisami dyrektywy 1999/2/WE.
- IX. W kwestii wymagań dotyczących produkcji i wprowadzania do obrotu nowych produktów spożywczych podstawę prawną UE stanowi Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady 258/97 z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczące nowej żywności i składników nowej żywności. Pojęcie „nowych środków spożywczych” zawarte w art. 2

ust. 1 pkt 16 projektowanej ustawy odpowiadają wymaganiom ww. rozporządzenia. Zawarty w art. 5 projektu ustawy wymóg wstępnego postępowania kwalifikującego „nowy środek spożywczy” do obrotu jest zgodny z art. 3 Rozporządzenia Nr 258/97. Należy dodać, że pełna zgodność przepisów projektowanej ustawy nastąpi z chwilą wydania odpowiedniego rozporządzenia wykonawczego o którym mowa w art. 5 ust. 4. Rozporządzenie to powinno regulować szczegółowy sposób i tryb wprowadzania nowych środków spożywczych do obrotu.

- X. Odnosnie wymagań jakim powinny odpowiadać materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu ze środkami spożywczymi, wydanie przez ministra właściwego do spraw zdrowia rozporządzenia na podstawie art. 17 ust. 2 oraz art. 3 ust. 3 powinno zapewnić właściwą implementację przepisów Dyrektywy Rady 89/109/EWG, jak również poszczególnych dyrektyw odnoszących się do substancji użytych do wytworzenia materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi.
- XI. Opiniowany projekt odpowiada priorytetowi 1.16 z rozdziału 1 Narodowego Programu Przygotowania do Członkostwa Polski w UE. Przyjęcie projektowanej ustawy (przewidywane w NPPC na 2000 r.) oraz aktów wykonawczych powinno doprowadzić do realizacji założonego w NPPC celu jakim jest zniesienie barier w handlu artykułami spożywczymi między Polską a UE oraz zrównanie krajowego poziomu bezpieczeństwa produktów żywnościowych z unijnymi.
- XII. Problematyka jakości zdrowotnej żywności została uwzględniona w Stanowisku Polski w Ramach Negocjacji o Członkostwo RP w UE. Przewiduje się, iż wdrożenie kwestii dotyczących wymagań zdrowotnych, metod zdrowotnej oceny produktów, traktowania substancji dodatkowych, oraz sposobu kontroli rynku nastąpi w okresie 2000 – 2002 r. Regulacje zawarte w opiniowanym projekcie ustawy odpowiadają tym założeniom.

XIII. W konkluzji pozwalam sobie stwierdzić, iż przedstawiony projekt ustawy jest zgodny z prawem Unii Europejskiej. Należy zaznaczyć, iż pełna implementacja rozwiązań prawnych UE w zakresie jakości zdrowotnej artykułów spożywczych jest uzależniona od zgodnej z prawem UE realizacji delegacji ustawowych zawartych w ww. projekcie ustawy.

Z poważaniem,

Do uprzejmej wiadomości :
Pani Franciszka Cegielska
Minister Zdrowia

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized 'P' followed by several loops and a horizontal stroke at the end.

LISTA PRZEKAZANYCH DOKUMENTÓW
DO
PROJEKTU USTAWY O
WARUNKACH ZDROWOTNYCH ŻYWNOŚCI I
ŻYWIENIA

przyjętego przez Radę Ministrów
w dniu 12 września 2000 r.

Obszar Negocjacyjny: „Swobodny przepływ towarów”
Narodowy Program Przygotowania do Członkostwa Polski w Unii Europejskiej: rozdział 1,
priorytet 1.16

1.	Deklaracja dotycząca dostosowawczego charakteru projektu ustawy wraz z uzasadnieniem dostosowawczego charakteru
2.	Projekt ustawy wraz z uzasadnieniem
3.	Zestawienie przepisów dostosowujących projektowanej ustawy z odpowiednimi przepisami Unii Europejskiej (tabela)
4.	Podstawowe akty wykonawcze
5.	Opinia Urzędu Komitetu Integracji Europejskiej o zgodności projektu z prawem Unii Europejskiej wydana dnia 5 września 2000r.
6.	Tłumaczenia zweryfikowane aktów prawa Unii Europejskiej, w wersji papierowej i elektronicznej

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA

z dnia

w sprawie substancji dodatkowych dozwolonych, substancji pomagających w przetwarzaniu środków spożywczych i używek, innych dodatków do środków spożywczych i używek, warunków ich stosowania, maksymalnych poziomów zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych, które mogą znajdować się w środkach spożywczych, używkach, substancjach pomagających w ich przetwarzaniu, innych dodatkach do środków spożywczych i używek, w substancjach dodatkowych dozwolonych albo na ich powierzchni.

Na podstawie art. 8 ust. 4 pkt 1 i 2 ustawy z dnia o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr) zarządza się co następuje:

§ 1

Rozporządzenie określa:

1) substancje dodatkowe dozwolone:

- a) dodawane do środków spożywczych i używek wymienione w załączniku nr 1 do rozporządzenia,
- b) dodawane do środków spożywczych i używek, według ich funkcji technologicznych, wymienione w załączniku nr 2 do rozporządzenia,
- c) dodawane do środków spożywczych przeznaczonych dla niemowląt i dzieci w wieku do 3 lat, wymienione w załączniku nr 3 do rozporządzenia,

2) substancje pomagające w przetwarzaniu środków spożywczych i używek,

3) inne niż wymienione w pkt 1 i 2 dodatki do środków spożywczych i używek oraz warunki ich stosowania do tych artykułów,

4) maksymalne poziomy zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych, które mogą znajdować się w środkach spożywczych, używkach, substancjach pomagających w ich przetwarzaniu, innych dodatkach do środków spożywczych i używek, w substancjach dodatkowych dozwolonych albo na ich powierzchni.

§ 2

1. Substancje dodatkowe dozwolone, o których mowa w § 1 pkt 1 lit. b i c mogą być stosowane zgodnie z ich funkcją technologiczną oraz na warunkach i w dawkach określonych w załączniku nr 2 i 3 do rozporządzenia.

2. Dawki substancji dodatkowych dozwolonych, dodawanych do środków spożywczych i używek określone w załączniku nr 2 i 3 rozporządzenia, stanowią maksymalne ilości dopuszczalne w gotowych do spożycia środkach spożywczych i używkach.

3. Substancje dodatkowe dozwolone, wymienione w załączniku nr 2 i 3 do rozporządzenia, dla których nie określono dopuszczalnych dawek stosuje się zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną,

§ 3

1. W produkcji jednego środka spożywczego dopuszczalne jest stosowanie mieszaniny substancji dodatkowych dozwolonych określonych w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

2. W przypadku stosowania kilku substancji dodatkowych z grupy związków o analogicznej funkcji technologicznej w produkcji jednego środka spożywczego lub używki, maksymalna dopuszczalna dawka każdej z tych substancji, ustalona dla danego produktu, stosowana pojedynczo, powinna być zmniejszona o taki procent w jakim użyto drugiej substancji. Zasada ta nie dotyczy zawartości dwutlenku siarki oraz kwasu sorbowego w winach.

§ 4

Do substancji dodatkowych nie zalicza się:

- 1) substancji przeznaczonych do wód do picia, mineralizowanych i innych,
- 2) produktów zawierających pektynę i pochodzące z wysuszonego miększu jabłek lub wysuszonych wytlóków z jabłek lub skórek owoców cytrusowych albo ich mieszaniny, otrzymane przez działanie rozcieńczonym kwasem, po którym następuje częściowa neutralizacja solami sodową i potasową ("pektyna płynna"),
- 3) baz gumy do żucia,
- 4) białych lub żółtych dekstrynów, prażonej lub dekstrynizowanej skrobi, skrobi modyfikowanej działaniem kwasów bądź zasad, skrobi bielonej, fizycznie modyfikowanej skrobi i skrobi traktowanej enzymami amylolitycznymi,
- 5) chlorku amonu,
- 6) plazmy krwi, żelatyny spożywczej, hydrolizatów białkowych oraz ich soli, białka mleka i glutenu,
- 7) aminokwasów oraz ich soli innych niż kwas glutaminowy, glicyny, cysteiny i cystyny oraz ich soli, które nie spełniają funkcji dodatków,
- 8) kazeiny i kazeinianów,
- 9) inuliny.

§ 5

Do produkcji środków spożywczych i używek wolno stosować:

- 1) barwiące części roślin jadalnych,
- 2) części jadalnych aromatycznych surowców roślinnych,

- 3) wyciągi z jadalnych aromatycznych surowców roślinnych,
- 4) destylaty z owoców jadalnych świeżych lub poddanych procesowi fermentacji,
- 5) kondensaty naturalnych substancji aromatycznych owocowych, uzyskanych ze świeżych jadalnych owoców, miazgi lub wyłusków.

§ 6

1. Substancje dodatkowe dozwolone określone w załączniku nr 1 do rozporządzenia, z wyjątkami określonymi w załączniku nr 2 do rozporządzenia, nie mogą być dodawane do:

- 1) żywności nieprzetworzonej, czyli do środków spożywczych, które nie podlegały żadnemu działaniu powodującemu zmianę ich oryginalnego stanu, a zostały poddane np. podziałowi, rozdzielaniu, rozcięciu, wyjęciu kości, siekaniu, obdarciu, obieraniu, oczyszczeniu, mieleniu, krojeniu, myciu, żyłowaniu, oziębieniu, mrożeniu, zamrożeniu, zmiażdżeniu albo wyłuskaniu, pakowaniu lub nie opakowane,
- 2) miodu pszczelego,
- 3) niezemulgowanych olejów i tłuszczów pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego,
- 4) masła,
- 5) mleka (pełnego, półtłustego i odtłuszczonego) pasteryzowanego i sterylizowanego (włączając sterylizację UHT) i zwykłej pasteryzowanej śmietany i śmietanki,
- 6) niearomatyzowanych i bez dodatków smakowych, fermentowanych przetworów mlecznych zawierających żywe kultury bakterii,
- 7) wód mineralnych i wód stołowych, wód źródłanych,
- 8) kawy (z wyjątkiem aromatyzowanej kawy instant) i ekstraktów kawy,
- 9) herbaty w liściach niearomatyzowanej,
- 10) cukrów,
- 11) suchych makaronów z wyjątkiem makaronów bezglutenowych i/albo makaronów przeznaczonych do diet niskobiałkowych,
- 12) maślanki naturalnej niearomatyzowanej (z wyjątkiem maślanki sterylizowanej) i/lub bez dodatków smakowych.

2. Barwniki wymienione w załączniku nr 2 do rozporządzenia, z wyjątkami określonymi w tym załączniku, nie mogą być dodawane do:

- 1) żywności nieprzetworzonej,
- 2) wszelkich wód opakowanych,
- 3) mleka, mleka półtłustego i odtłuszczonego, pasteryzowanego lub sterylizowanego (włączając sterylizację UHT), bez dodatków smakowych i aromatów,
- 4) mleka czekoladowego,
- 5) napojów mlecznych fermentowanych bez dodatków smakowych i aromatów,
- 6) mleka zagęszczonego i mleka w proszku,
- 7) maślanki bez dodatków smakowych i aromatów,
- 8) śmietany i śmietanki oraz śmietanki w proszku bez dodatków smakowych i aromatów,
- 9) olejów i tłuszczów zwierzęcych lub roślinnych,
- 10) jaj i przetworów z jaj (jaj w proszku, mrożonej masy jajowej, itp.),
- 11) mąki i innych produktów przemiału zbóż oraz skrobi,

- 12) chleba i produktów podobnych,
- 13) makaronów i “gnocchi”
- 14) cukrów włączając wszystkie mono- i disacharydy,
- 15) przecierów, past i koncentratów pomidorowych, pomidorów w konserwach,
- 16) sosów na bazie pomidorów,
- 17) soków owocowych i nektarów owocowych oraz soków warzywnych,
- 18) owoców, warzyw (włączając ziemniaki) oraz grzybów w konserwach i suszonych, owoców i warzyw (włączając ziemniaki) przetworzonych,
- 19) dżemów wyborowych, galaretek wyborowych, kasztanów purée, kremu ze śliwek,
- 20) ryb, mięczaków i skorupiaków, mięsa, drobiu i dziczyzny oraz ich przetworów, z wyjątkiem gotowych posiłków zawierających te składniki,
- 21) wyrobów z kakao, mas i kuwertur czekoladowych, składników czekoladowych w wyrobach czekoladowych, polew kakaowych, mas czekoladopodobnych,
- 22) kawy palonej, herbaty, cykorii, ekstraktów herbaty i cykorii, herbatek owocowych i ziołowych, herbacianych, roślinnych, owocowych i zbożowych preparatów do sporządzania naparów oraz mieszanek i mieszanek instant wszystkich wyszczególnionych produktów,
- 23) soli, zamienników soli, przypraw i mieszanek przypraw,
- 24) wina i innych wyrobów winiarskich,
- 25) Korn, Kornbrand, napojów spirytusowych owocowych, wódek naturalnych z owoców, Ouzo, Grappa, Tsikoudia z Krety, Tsipouro z Macedonii, Tsipouro z Tessaly, Tsipouro z Tyrnavos, wódki naturalnej z wyłoków winogron Marque narodowej luksemburskiej, wódki naturalnej żytniej Marque narodowej luksemburskiej, London gin,
- 26) Sambuca, Maraschino i Mistra,
- 27) Sangria, Clarea i Zurra,
- 28) octu winnego,
- 29) żywności przeznaczonej dla niemowląt i dzieci w wieku do 3 lat,
- 30) miodu pszczelego,
- 31) słodu i przetworów słodowych,
- 32) dojrzewających i niedojrzewających serów bez dodatków smakowych,
- 33) tłuszczu z mleka owczego i koziego,
- 34) wódki czystej, spirytusu rektyfikowanego butelkowanego, Żubrówki.

3. Substancje słodzące wymienione w załączniku nr 2 do rozporządzenia nie mogą być dodawane do środków spożywczych przeznaczonych dla niemowląt i dzieci w wieku do 3 lat.

§ 7

1. Zawartości zanieczyszczeń w środkach spożywczych i używkach oraz w substancjach dodatkowych dozwolonych nie mogą przekraczać poziomów określonych w załączniku nr 4. do rozporządzenia

2. Zawartości zanieczyszczeń należy utrzymać na najniższym możliwym poziomie przy zastosowaniu zasad dobrej praktyki produkcyjnej na wszystkich etapach produkcji.

§ 8

Substancje dodatkowe do wyrobów tytoniowych mogą być dodawane po uzyskaniu każdorazowo świadectwa Państwowego Zakładu Higieny. Decyzje o zastosowaniu substancji dodatkowych dozwolonych wydaje Wojewódzki Inspektor Sanitarny na podstawie świadectwa Państwowego Zakładu Higieny.

§ 9

Tracą moc:

1) zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 31 marca 1993 r. w sprawie wykazu substancji dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeń technicznych w środkach spożywczych i używkach (Monitor Polski Nr 22, poz. 233).

2) rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 8 października 1993r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych pozostałości w środkach spożywczych środków chemicznych stosowanych przy uprawie, w ochronie, przechowywaniu i transporcie roślin (Dziennik Ustaw Nr 104).

§ 10

Przepis § 8 obowiązuje do czasu wydania odrębnych przepisów regulujących produkcję wyrobów tytoniowych.

§ 11

Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 30 dni od dnia ogłoszenia, z tym, że w zakresie substancji dodatkowych dozwolonych na podstawie dotychczasowych przepisów lub zezwoleń wydanych na ich podstawie, a nie ujętych w rozporządzeniu, po upływie 3 miesięcy od dnia ogłoszenia.

Załączniki nr 1-4 do rozporządzenia
Ministra Zdrowia
z dnia
(poz)

Załącznik nr 1

SUBSTANCJE DODATKOWE DOZWOLONE DODAWANE DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH I
UŻYWEK, WEDŁUG NUMERYCZNEGO SYSTEMU OZNACZEŃ UNII EUROPEJSKIEJ.

Numer wg Systemu Oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa w języku polskim	Nazwa w języku angielskim	Funkcja technologiczna
1	2	3	4
E 100	Kurkumina	Curcumin	barwnik
E 101	(i) Ryboflawina (ii) Ryboflawiny-5'-fosforan	(i) Riboflavin (ii) Riboflavin-5'-phosphate	barwnik barwnik
E 102	Tartrazyna	Tartrazine	barwnik
E 104	Żółcień chinolinowa	Quinoline Yellow	barwnik
E 110	Żółcień pomarańczowa S	Sunset Yellow FCF Orange Yellow S	barwnik
E 120	Koszenila, Kwas karminowy	Cochineal, Carminic acid, Carmines	barwnik
E 122	Azorubina	Azorubine, Carmoisine	barwnik
E 123	Amarant	Amaranth	barwnik
E 124	Czerwień koszenilowa	Ponceau 4R, Cochineal Red A	barwnik
E 127	Erytrozyna	Erythrosine	barwnik
E 128	Czerwień 2G	Red 2G	barwnik
E 129	Czerwień Allura AC	Allura Red AC	barwnik
E 131	Błękit patentowy V	Patent Blue V	barwnik
E 132	Indygotyna	Indigotine Indigo Carmine	barwnik
E 133	Błękit brylantowy FCF	Brilliant Blue FCF	barwnik
E 140	Chlorofile i chlorofiliny (i) Chlorofile (ii) Chlorofiliny	Chlorophylls and Chlorophyllins (i) Chlorophylls (ii) Chlorophyllins	barwnik
E 141	Chlorofili i chlorofilin kompleksy miedziowe (i) chlorofili kompleksy miedziowe (ii) Chlorofilin kompleksy miedziowe	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins (i) Copper complexe of chlorophylls (ii) Copper complexe of chlophyllins	barwnik
E 142	Zieleń S	Green S	barwnik
E 150a	Karmel	Plain caramel	barwnik

1	2	3	4
E 150b	Karmel siarczynowy	Caustic sulphite caramel	barwnik
E 150c	Karmel amoniakalny	Ammonia caramel	barwnik
E 150d	Karmel amoniakalno-siarczynowy	Sulphite ammonia caramel	barwnik
E 151	Czerń brylantowa PN	Brilliant Black PN, Black BN	barwnik
E 153	Węgiel roślinny	Vegetable carbon	barwnik
E 154	Brąz FK	Brown FK	barwnik
E 155	Brąz HT	Brown HT	barwnik
E 160a	Karoteny (i) Mieszanina karotenów (ii) Beta-karoten	Carotenes (i) Mixed carotenes (ii) Beta-carotene	barwnik
E 160b	Annato, biksylna, norbiksylna	Annato, bixin, norbixin	barwnik
E 160c	Ekstrakt z papryki (kapsantyna, kapsorubina)	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	barwnik
E 160d	Ekstrakt z pomidorów (likopen)	Lycopene	barwnik
E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	barwnik
E 160f	Ester etylowy kwasu beta-apo-8'-karotenowego (C30)	Ethyl ester of beta-apo-8'-carotenic acid (C30)	barwnik
E 161b	Luteina	Lutein	barwnik
E 161g	Kantaksantyna	Canthaxanthin	barwnik
E 162	Betanina, czerwień buraczana	Beetroot Red, Betanin	barwnik
E 163	Antocyjany	Anthocyanins	barwnik
E 170	Węglany wapnia (i) Węglan wapnia (ii) Wodorowęglan wapnia	Calcium carbonates (i) Calcium carbonate (ii) Calcium hydrogen carbonate	regulatory kwasowości, stabilizatory, substancje przeciwbrylające, nośniki; barwnik – E170(i)
E 171	Dwutlenek tytanu	Titanium dioxide	barwnik
E 172	Tlenki i wodorotlenki żelaza	Iron oxides and hydroxides	barwnik
E 173	Aluminium	Aluminium	barwnik
E 174	Srebro	Silver	barwnik
E 175	Złoto	Gold	barwnik
E 180	Czerwień litolowa BK	Litholrubine BK	barwnik
E 200	Kwas sorbowy	Sorbic acid	substancja konserwująca
E 202	Sorbinian potasu	Potassium sorbate	substancja konserwująca
E 203	Sorbinian wapnia	Calcium sorbate	substancja konserwująca
E 210	Kwas benzoowy	Benzoic acid	substancja konserwująca
E 211	Benzoosan sodu	Sodium benzoate	substancja konserwująca
E 212	Benzoosan potasu	Potassium benzoate	substancja konserwująca
E 213	Benzoosan wapnia	Calcium benzoate	substancja konserwująca
E 214	Ester etylowy kwasu p-hydroksybenzoowego	Ethyl p-hydroxybenzoate	substancja konserwująca
E 215	Ester etylowy kwasu p-hydroksybenzoowego - sól sodowa	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate	substancja konserwująca
E 216	Ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoowego	Propyl p-hydroxybenzoate	substancja konserwująca
E 217	Ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoowego sól	Sodium propyl p-hydroxybenzoate	substancja konserwująca

	sodowa		
--	--------	--	--

1	2	3	4
E 218	Ester metylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego	Methyl p-hydroxybenzoate	substancja konserwująca
E 219	Ester metylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego - sól sodowa	Sodium methyl p-hydroxybenzoate	substancja konserwująca
E 220	Bezwodnik kwasu siarkawego (dwutlenek siarki)	Sulphur dioxide	substancja konserwująca
E 221	Siarczyn sodu	Sodium sulphite	substancja konserwująca
E 222	Wodorosiarczyn sodu	Sodium hydrogen sulphite	substancja konserwująca
E 223	Pirosiarczyn sodu	Sodium metabisulphite	substancja konserwująca, substancja spulchniająca, przeciwutleniacz
E 224	Pirosiarczyn potasu	Potassium metabisulphite	substancja konserwująca
E 226	Siarczyn wapnia	Calcium sulphite	substancja konserwująca
E 227	Wodorosiarczyn wapnia	Calcium hydrogen sulphite	substancja konserwująca
E 228	Wodorosiarczyn potasu	Potassium hydrogen sulphite	substancja konserwująca
E 230	Bifenyl, difenyl	Biphenyl, diphenyl	substancja konserwująca
E 231	Ortofenylofenol	Orthophenyl phenol	substancja konserwująca
E 232	Sól sodowa ortofenylofenolu	Sodium orthophenyl phenol	substancja konserwująca
E 234	Nizyna	Nisin	substancja konserwująca
E 235	Natamycyna	Natamycin, Pimaricin	substancja konserwująca
E 242	Dimetylo-diwęglan	Dimethyl dicarbonate	substancja konserwująca
E 250	Azotyn sodu	Sodium nitrite	substancja konserwująca
E 251	Azotan sodu	Sodium nitrate	substancja konserwująca
E 252	Azotan potasu	Potassium nitrate	substancja konserwująca
E 260	Kwas octowy	Acetic acid	regulator kwasowości, stabilizator
E 261	Octan potasu	Potassium acetate	stabilizator, regulator kwasowości
E 262	Octany sodu (i) Octan sodu (ii) Dioctan sodu	Sodium acetates (i) Sodium acetate (ii) Sodium hydrogen acetate (Sodium diacetate)	stabilizator regulator kwasowości
E 263	Octan wapnia	Calcium acetate	stabilizator, nośnik, regulator kwasowości
E 270	Kwas mlekowy	Lactic acid	regulator kwasowości, przeciwutleniacz, kwas
E 280	Kwas propionowy	Propionic acid	substancja konserwująca
E 281	Propionian sodu	Sodium propionate	substancja konserwująca
E 282	Propionian wapnia	Calcium propionate	substancja konserwująca
E 290	Dwutlenek węgla	Carbon dioxide	gaz do pakowania
E 296	Kwas jabłkowy (DL-)	Malic acid (DL-)	regulator kwasowości
E 297	Kwas fumarowy	Fumaric acid	regulator kwasowości
E 300	Kwas askorbinowy	Ascorbic acid	przeciwutleniacz, substancja klarująca, regulator kwasowości, stabilizator
E 301	Askorbinian sodu	Sodium ascorbate	przeciwutleniacz, regulator kwasowości, stabilizatory

E 302	Askorbinian wapnia	Calcium ascorbate	przeciwutleniacz, regulator kwasowości, stabilizatory
-------	--------------------	-------------------	---

1	2	3	4
E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego (i) Palmitynian askorbylu (ii) Stearynian askorbylu	Fatty acid esters of ascorbic acid (i) Ascorbyl palmitate (ii) Ascorbyl stearate	przeciwutleniacze, stabilizatory
E 306	Mieszanina tokoferoli	Tocopherol-rich extract	przeciwutleniacz
E 307	Alfa-tokoferol	Alpha-tocopherol	przeciwutleniacz
E 308	Gamma-tokoferol	Gamma-tocopherol	przeciwutleniacz
E 309	Delta-tokoferol	Delta-tocopherol	przeciwutleniacz
E 310	Galusan propylu	Propyl gallate (PG)	przeciwutleniacz
E 311	Galusan oktylu	Octyl gallate (OG)	przeciwutleniacz
E 312	Galusan dodecyłu	Dodecyl gallate (DDG)	przeciwutleniacz
E 315	Kwas izoaskorbinowy	Erythorbic acid	przeciwutleniacz
E 316	Izoaskorbinian sodu	Sodium erythorbate	przeciwutleniacz
E 320	Butylohydroksyanizol (BHA)	Butylated hydroxyanisole (BHA)	przeciwutleniacz
E 321	Butylohydroksytoluen (BHT)	Butylated hydroxytoluene (BHT)	przeciwutleniacz
E 322	Lecytyna	Lecithins	emulgator, nośnik
E 325	Mleczan sodu	Sodium lactate	stabilizator, regulator kwasowości
E 326	Mleczan potasu	Potassium lactate	stabilizator, regulator kwasowości
E 327	Mleczan wapnia	Calcium lactate	stabilizator, regulator kwasowości
E 330	Kwas cytrynowy	Citric acid	kwas, przeciwutleniacz, regulator kwasowości, stabilizator,
E 331	Cytryniany sodu (i) Cytrynian monosodowy (ii) Cytrynian disodowy (iii) Cytrynian trisodowy	Sodium citrates (i) Monosodium citrate (ii) Disodium citrate (iii) Trisodium citrate	regulatory kwasowości, stabilizatory, nośniki, przeciwutleniacze
E 332	Cytryniany potasu (i) Cytrynian monopotasowy (ii) Cytrynian tripotasowy	Potassium citrates (i) Monopotassium citrate (ii) Tripotassium citrate	regulatory kwasowości, stabilizatory, nośniki, przeciwutleniacze
E 333	Cytryniany wapnia (i) Cytrynian monowapniowy (ii) Cytrynian diwapniowy (iii) Cytrynian triwapniowy	Calcium citrates (i) Monocalcium citrate (ii) Dicalcium citrate (iii) Tricalcium citrate	regulatory kwasowości, stabilizatory
E 334	Kwas winowy [L(+)-]	Tartaric acid[L(+)-]	regulator kwasowości
E 335	Winiany sodu (i) Winian monosodowy (ii) Winian disodowy	Sodium tartrates (i) Monosodium tartrate (ii) Disodium tartrate	regulatory kwasowości, substancje spulchniające
E 336	Winiany potasu (i) Winian monopotasowy (ii) Winian dipotasowy	Potassium tartrates (i) Monopotassium tartrate (ii) Dipotassium tartrate	regulatory kwasowości, substancje spulchniające
E 337	Winian sodowo-potasowy	Sodium potassium tartrate	regulator kwasowości, substancja spulchniająca
E 338	Kwas fosforowy	Phosphoric acid	regulator kwasowości, substancja klarująca,

1	2	3	4
E 339	Fosforany sodu (i) Fosforan monosodowy (ii) Fosforan disodowy (iii) Fosforan trisodowy	Sodium phosphates (i) Monosodium phosphate (ii) Disodium phosphate (iii) Trisodium phosphate	regulatory kwasowości, stabilizatory, substancje spulchniające
E 340	Fosforany potasu (i) Fosforan monopotasowy (ii) Fosforan dipotasowy (iii) Fosforan tripotasowy	Potassium phosphates (i) Monopotassium phosphate (ii) Dipotassium phosphate (iii) Tripotassium phosphate	stabilizatory, substancje spulchniające
E 341	Fosforany wapnia (i) Fosforan monowapniowy (ii) Fosforan diwapniowy (iii) Fosforan triwapniowy	Calcium phosphates (i) Monocalcium phosphate (ii) Dicalcium phosphate (iii) Tricalcium phosphate	stabilizatory, substancje spulchniające, substancje wiążące, nośniki, substancje przeciwzbrzylające
E 342	Fosforany amonu (i) ortofosforan monoamono- nowy (ii) ortofosforan diamono- nowy	Ammonium phosphates (i) monoammonium orthophosphate (ii) diammonium orthophosphate	regulatory kwasowości
E 350	Jabłczany sodu (i) Jabłczan sodu (ii) Wodorojabłczan sodu	Sodium malates (i) Sodium malate (ii) Sodium hydrogen malate	regulatory kwasowości
E 353	Kwas metawinowy	Metatartaric acid	stabilizator
E 354	Winian wapnia	Calcium tartrate	regulator kwasowości
E 355	Kwas adypinowy	Adipic acid	regulator kwasowości, substancja spulchniająca
E 356	Adypinian sodu	Sodium adipate	regulator kwasowości
E 357	Adypinian potasu	Potassium adipate	regulator kwasowości
E 363	Kwas bursztynowy	Succinic acid	regulator kwasowości
E 385	Sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetra- octowego (CaNa ₂ EDTA)	Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)	przeciwutleniacz
E 400	Kwas alginowy	Alginic acid	żagęstnik, substancja żelująca, nośnik
E 401	Alginiian sodu	Sodium alginate	żagęstnik, substancja żelująca, substancja klarująca, nośnik, stabilizator
E 402	Alginiian potasu	Potassium alginate	żagęstnik, substancja żelująca, nośnik, stabilizator
E 403	Alginiian amonu	Ammonium alginate	żagęstnik, substancja żelująca, nośnik, stabilizator
E 404	Alginiian wapnia	Calcium alginate	żagęstnik, substancja żelująca, nośnik, stabilizator
E 405	Alginiian propylenowo- glikolowy	Propane-1, 2-diol alginate	żagęstnik, substancja żelująca, emulgator, nośnik, stabilizator
E 406	Agar	Agar	żagęstnik, substancja żelująca, substancja klarująca, nośnik, stabilizator
E 407	Karagen	Carrageenan	żagęstnik, substancja żelująca, stabilizator, substancja klarująca i środek filtracyjny, nośnik

E 410	Mączka chleba świętojańskiego	Locust bean gum	zagęstnik, substancja żelująca, stabilizator, nośnik
-------	----------------------------------	-----------------	---

1	2	3	4
E 412	Guma guar	Guar gum	zagęstnik, substancja żelująca, stabilizator, nośnik
E 413	Tragakanta	Tragacanth	zagęstnik, substancja żelująca, nośnik
E 414	Guma arabska	Acacia gum (gum Arabic)	zagęstnik, substancja żelująca, stabilizator, emulgator, nośnik, substancja do stosowania na powierzchnię
E 415	Guma ksantanowa	Xanthan gum	zagęstnik, substancja żelująca, stabilizator, substancja do stosowania na powierzchnię, nośnik
E 416	Guma karaya	Karaya gum	stabilizator
E 417	Guma Tara	Tara gum	stabilizator
E 418	Guma gellan	Gellan gum	zagęstnik, substancja żelująca, stabilizator
E 420	Sorbitol (i) sorbitol (ii) syrop sorbitolowy	Sorbitol (i) sorbitol (ii) Sorbitol syrup	substancje słodzące, substancje utrzymujące wilgotność, substancje do stosowania na powierzchnię, nośniki, substancje wypełniające
E 421	Mannitol	Mannitol	substancja słodząca, nośnik, substancja wypełniająca
E 422	Glicerol (gliceryna)	Glycerol	stabilizator, substancja utrzymująca wilgotność, nośnik, substancja do stosowania na powierzchnię
E 425	Konjac (i) Konjac guma (ii) Konjac glukomannan	Konjac (i) Konjac gum (ii) Konjac glucomannane	zagęstnik, substancja żelująca, nośnik
E 432	Monolaurynian polioksyetylenosorbitolu	Polyoxyethylene sorbitan monolaurate (polysorbate 20)	emulgator, nośnik
E 433	Monooleinian polioksyetylenosorbitolu	Polyoxyethylene sorbitan monooleate (polysorbate 80)	emulgator, nośnik
E 434	Monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu	Polyoxyethylene sorbitan monopalmitate (polysorbate 40)	emulgator, nośnik
E 435	Monostearynian polioksyetylenosorbitolu	Polyoxyethylene sorbitan monostearate (polysorbate 60)	emulgator, nośnik
E 436	Tristearynian polioksyetylenosorbitolu	Polyoxyethylene sorbitan tristearate (polysorbate 65)	emulgator, nośnik
E 440	Pektyny (i) pektyna (ii) pektyna amidowana	Pectins (i) pectin (ii) amidated pectin	zagęstniki, substancja żelująca, nośniki, substancje do stosowania na powierzchnię, stabilizatory
E 442	Fosfatydy amonu	Ammonium phosphatides	emulgator, nośnik
E 444	Octan izomaślanu sacharozy	Sucrose acetate isobutyrate	stabilizator
E 445	Ester glicerolu i żywicy roślinnej	Glycerol ester of wood resin	emulgator, stabilizator

1	2	3	4
E 450	Difosforany (i) Difosforan disodowy (ii) Difosforan trisodowy (iii) Difosforan tetrasodowy (iv) Difosforan dipotasowy (v) Difosforan tetrapotasowy (vi) Difosforan diwapniowy (vii) Diwodoro-difosforan wapnia	Diphosphates (i) Disodium diphosphate (ii) Trisodium diphosphate (iii) Tetrasodium diphosphate (iv) Dipotassium diphosphate (v) Tetrapotassium diphosphate (vi) Dicalcium diphosphate (vii) Calcium dihydrogen diphosphate	regulatory kwasowości, stabilizatory, substancje klarujące, substancje spulchniające
E 451	Trifosforany (i) Trifosforan pentasodowy (ii) Trifosforan pentapota - sowy	Triphosphates (i) Pentasodium triphosphate (ii) Pentapotassium triphosphate	stabilizatory
E 452	Polifosforany (i) Polifosforan sodu (ii) Polifosforan potasu (iii) Polifosforan sodowo-wapniowy (iv) Polifosforan wapnia	Polyphosphates (i) sodium polyphosphate (ii) Potassium polyphosphate (iii) Sodium calcium polyphosphate (iv) Calcium polyphosphate	stabilizatory
E 460	Celuloza (i) Celuloza mikrokryształiczna (ii) Celuloza sproszkowana	Cellulose (i) Microcrystalline cellulose (ii) Powdered cellulose	substancja wypełniająca, zagęstnik, substancja żelująca, nośnik, stabilizator
E 461	Metyloceluloza	Methyl cellulose	nośnik, stabilizator
E 463	Hydroksypropylceluloza	Hydroksypropyl cellulose	substancja wypełniająca, zagęstnik, substancja żelująca, nośnik, stabilizator
E 464	Hydroksypropylometyloceluloza	Hydroxypropyl methyl cellulose	zagęstnik, substancja żelująca, nośnik, substancja do stosowania na powierzchnię, stabilizator
E 465	Etylometyloceluloza	Ethyl methyl cellulose	nośnik, stabilizator
E 466	Karboksymetyloceluloza, sól sodowa karboksymetylocelulozy (CMC)	Carboxy methyl cellulose, Sodium carboxy methyl cellulose	zagęstnik, substancja żelująca, nośnik, stabilizator, substancja wypełniająca
E 468	Sól sodowa karboksymetylocelulozy usieciowana	Cross linked sodium carboxy methyl cellulose	nośnik
E 469	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza	Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose	nośnik
E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids	stabilizator, emulgator, nośnik
E 470b	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych, w tym stearynian magnezu	Magnesium salts of fatty acids (Magnesium stearate)	substancja przeciwzbrylająca, nośnik
E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	Mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator, nośnik

1	2	3	4
E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator, nośnik
E 472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym	Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator
E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator, nośnik
E 472d	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym	Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator
E 472e	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylo-winowym	Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator, nośnik
E 472f	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego	Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator
E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	Sucrose esters of fatty acids	emulgator, nośnik
E 474	Sacharoglicerydy	Sucroglycerides	emulgator
E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	Polyglycerol esters of fatty acids	emulgator, nośnik
E 476	Polirycynoleinian poliglicerolu	Polyglycerol polyricinoleate	emulgator
E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	Propane-1, 2-diol esters of fatty acids	emulgator
E 479b	Termoutleniony olej sojowy z mono- i diglicerydami kwasów tłuszczowych	Thermally oxydized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator
E 481	Stearoilomleczan sodu	Sodium stearyl-2-lactylate	emulgator
E 482	Stearoilomleczan wapnia	Calcium stearyl-2-lactylate	emulgator
E 491	Monostearynian sorbitolu	Sorbitan monostearate	emulgator, nośnik
E 492	Tristearynian sorbitolu	Sorbitan tristearate	emulgator, nośnik
E 493	Monolaurynian sorbitolu	Sorbitan monolaurate	nośnik
E 494	Monooleinian sorbitolu	Sorbitan monooleate	nośnik
E 495	Monopalmitynian sorbitolu	Sorbitan monopalmitate	nośnik
E 500	Węglany sodu (i) Węglan sodu (ii) Wodorowęglan sodu	Sodium carbonates (i) Sodium carbonate (ii) Sodium hydrogen carbonate	regulatory kwasowości, substancje spulchniające, stabilizatory, nośniki, substancje wzmacniające smak i zapach, substancje wypełniające
E 501	Węglany potasu (i) Węglan potasu (ii) Wodorowęglan potasu	Potassium carbonates (i) Potassium carbonate (ii) Potassium hydrogen carbonate	regulatory kwasowości, substancje spulchniające, nośniki
E 503	Węglany amonu (i) Węglan amonu (ii) Wodorowęglan amonu	Ammonium carbonates (i) Ammonium carbonate (ii) Ammonium hydrogen carbonate	regulatory kwasowości, substancje spulchniające

1	2	3	4
E 504	Węglany magnezu (i) Węglan magnezu (ii) Wodorowęglan magnezu	Magnesium carbonates (i) Magnesium carbonate (ii) Magnesium hydrogen carbonate	regulatory kwasowości, nośniki, substancje spulchniające, substancje przeciwzbrylające
E 507	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)	Hydrochloric acid	regulator kwasowości
E 508	Chlorek potasu	Potassium chloride	regulator kwasowości, nośnik
E 509	Chlorek wapnia	Calcium chloride	regulator kwasowości, stabilizator, nośnik, sól emulgująca, substancja wiążąca
E 511	Chlorek magnezu	Magnesium chloride	nośnik
E 513	Kwas siarkowy	Sulphuric acid	regulator kwasowości
E 514	Siarczany sodu (i) siarczan sodu (ii) wodorosiarczan sodu	Sodium sulphates (i) sodium sulphate (ii) sodium hydrogensulphate	nośniki
E 515	Siarczany potasu (i) siarczan potasu (ii) wodorosiarczan potasu	Potassium sulphates (i) potassium sulphate (ii) potassium hydrogensulphate	nośniki
E 516	Siarczan wapnia	Calcium sulphite	regulator kwasowości, stabilizator, nośnik
E 517	Siarczan amonu	Ammonium sulphite	regulator kwasowości, nośnik
E 524	Wodorotlenek sodu	Sodium hydroxide	regulator kwasowości, substancja klarująca, nośnik
E 525	Wodorotlenek potasu	Potassium hydroxide	regulator kwasowości, nośnik
E 526	Wodorotlenek wapnia	Calcium hydroxide	regulator kwasowości, stabilizator
E 527	Wodorotlenek amonu	Ammonium hydroxide	regulator kwasowości
E 528	Wodorotlenek magnezu	Magnesium hydroxide	regulator kwasowości
E 529	Tlenek wapnia	Calcium oxide	regulator kwasowości
E 530	Tlenek magnezu	Magnesium oxide	regulator kwasowości
E 535	Żelazocyjanek sodu	Sodium ferrocyanide	substancja przeciwzbrylająca
E 536	Żelazocyjanek potasu	Potassium ferrocyanide	substancja klarująca, substancja przeciwzbrylająca
E 538	Żelazocyjanek wapnia	Calcium ferrocyanide	substancja przeciwzbrylająca
E 551	Amorficzny dwutlenek krzemu (kwas krzemowy)	Silicon dioxide amorphous (silicon acid)	substancja przeciwzbrylająca, nośnik, substancja klarująca
E 552	Krzemian wapnia	Calcium silicate	substancja przeciwzbrylająca, nośnik
E 553a	(i) Krzemian magnezu (ii) Trikrzemian magnezu	(i) Magnesium silicate (ii) Magnesium trisilicate	substancje przeciwzbrylające
E 553b	Talc	Talc	substancja do stosowania na powierzchnię, substancja wypełniająca, stabilizator, nośnik
E 554	Krzemian glinowo-sodowy	Sodium aluminium silicate	substancja przeciwzbrylająca
E 555	Krzemian glinowo-potasowy	Potassium aluminium silicate	substancja przeciwzbrylająca
E 556	Krzemian glinowo-wapniowy	Calcium aluminium silicate	substancja przeciwzbrylająca
E 558	Bentonit	Bentonite	substancja klarująca, nośnik

E 559	Krzemian glinu	Aluminium silicate (Kaolin)	nośnik, substancja przeciwzbrylająca
-------	----------------	-----------------------------	---

1	2	3	4
E 570	Kwasy tłuszczowe	Fatty acids	substancja przeciwpiantwórcza, nośnik
E 575	Lakton kwasu glukonowego	Glucono delta-lactone	regulator kwasowości, substancja spulchniająca
E 577	Glukonian potasu	Potassium gluconate	nośnik
E 578	Glukonian wapnia	Calcium gluconate	stabilizator, substancja wiążąca
E 579	Glukonian żelazawy	Ferrous gluconate	stabilizator
E 585	Mleczan żelazawy	Ferrous lactate	stabilizator
E 620	Kwas glutaminowy	Glutamic acid	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 621	Glutaminian sodu	Monosodium glutamate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 622	Glutaminian potasu	Monopotassium glutamate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 623	Diglutaminian wapnia	Calcium diglutamate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 624	Glutaminian monoamonowy	Monoammonium glutamate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 625	Diglutaminian magnezu	Magnesium diglutamate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 626	Kwas guanylowy	Guanylic acid	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 627	Guanylan disodowy	Disodium guanylate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 628	Guanylan dipotasowy	Dipotassium guanylate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 629	Guanylan wapnia	Calcium guanylate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 630	Kwas inozynowy	Inosinic acid	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 631	Inozynian disodowy	Disodium inosinate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 632	Inozynian dipotasowy	Dipotassium inosinate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 633	Inozynian wapnia	Calcium inosinate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 634	Rybonukleotydy wapnia	Calcium 5'-ribonucleotides	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 635	Rybonukleotydy disodowe (guanylan disodowy + inozynian disodowy)	Disodium 5'-ribonucleotides	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 640	Glicyna i jej sól sodowa	Glycine and its sodium salt	nośnik
E 900a	Dimetylopolisiloksan	Dimethyl polysiloxane, Polydimethylsiloxane	substancja przeciwpiantwórcza, nośnik
E 901	Wosk pszczeli biały i żółty	Beeswax, white and yellow	stabilizator, nośnik, substancja do stosowania na powierzchnię
E 902	Wosk candelilla	Candelilla wax	stabilizator, substancja do stosowania na powierzchnię

1	2	3	4
E 903	Wosk carnauba	Carnauba wax	stabilizator, substancja do stosowania na powierzchnię
E 904	Szelak	Shellac	substancja do stosowania na powierzchnię
E 905	Wosk mikrokrystaliczny	Microcrystalline wax	substancja do stosowania na powierzchnię
E 938	Argon	Argon	gaz do pakowania
E 939	Hel	Helium	gaz do pakowania
E 941	Azot	Nitrogen	gaz do pakowania
E 942	Podtlenek azotu	Nitrous oxide. Dinitrogen monooxide	gaz nośny
E 948	Tlen	Oxygen	gaz do pakowania
E 950	Acesulfam-K	Acesulfame K	substancja słodząca
E 951	Aspartam	Aspartame	substancja słodząca
E 952	Kwas cyklaminowy i jego sole: sodowa i wapniowa	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	substancja słodząca
E 953	Izomalt	Isomalt	substancja słodząca, nośnik, substancja wypełniająca
E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	Sacharin and its Na, K and Ca salts	substancja słodząca
E 957	Taumatyna	Thaumatococin	substancja słodząca
E 959	Neohesperydyna DC	Neohesperidine DC	substancja słodząca
E 965	Maltitol (i) Maltitol (ii) Syrop maltitolowy	Maltitol (i) Maltitol (ii) Maltitol syrup	substancja słodząca, nośnik, substancja wypełniająca
E 966	Laktitol	Lactitol	substancja słodząca, nośnik, substancja wypełniająca
E 967	Ksylitol	Xylitol	substancja słodząca, nośnik, substancja wypełniająca
E 999	Ekstrakty Quillaia	Quillaia Extracts	substancja pianotwórcza
E 1105	Lizozym	Lysozyme	substancja konserwująca
E 1200	Spolimeryzowana glukoza (polidekstroza)	Polydextrose	substancja wypełniająca, nośnik, substancja utrzymująca wilgotność
E 1201	Poliwinylopirolidon	Polyvinylpyrrolidone (PVP)	substancja klarująca, nośnik, substancja wypełniająca
E 1202	Poliwinylopolipirolidon	Polyvinylpolypyrrolidone (PVPP)	nośnik, substancja wypełniająca
E 1404	Skrobia utleniona	Oxidized starch	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1410	Fosforan monoskrobiowy	Monostarch phosphate	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1412	Fosforan diskrobiowy	Distarch phosphate	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1413	Fosforowany fosforan diskrobiowy	Phosphated Distarch phosphate	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik

1	2	3	4
E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	Acetylated distarch phosphate	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1420	Skrobia acetylowana	Acetylated starch	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy	Acetylated distarch adipate	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1440	Hydroksypropyloskrobia	Hydroxy propyl starch	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy	Hydroxy propyl distarch phosphate	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	Starch sodium octenylsuccinate	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1451	Acetylowana skrobia utleniona	Acetylated oxidised starch	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1504	Octan etylu	Ethyl acetate	rozpuszczalnik ekstrakcyjny, nośnik
E 1505	Cytrynian trietylowy	Triethyl citrate	substancja pianotwórcza, nośnik
E 1517	Diacetyna	Glycerol diacetate	nośnik
E 1518	Trioctan glicerolu (triacetyna)	Glyceryl triacetate (triacetin)	nośnik, stabilizator
E 1520	Glikol 1,2-propylenowy	Propan-1,2-diol (propylene glycol)	nośnik
-	Glikol polietylenowy 6000	Polyethyleneglycol 6000	nośnik
-	Chlorowodorek chininy	Quinine hydrochloride	substancja wzmacniająca smak (zgorzkniająca)

Substancje pomagające w przetwarzaniu środków spożywczych i używek

Nazwa w języku polskim	Nazwa w języku angielskim	Funkcja technologiczna
Aceton	Acetone	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Alkohol benzylowy	Benzyl alcohol	nośnik
Benzyna ekstrakcyjna	Extraction naphtha	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Butan	Butane	gaz nośny
Butan-1-ol	Butan-1-ol	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Butan-2-ol	Butan-2-ol	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
1,1,1,2-tetrafluoroetan	1,1,1,2-tetrafluoroethane	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Cykloheksan	Cyclohexane	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Dichlorometan (chlorek metylenu)	Dichloromethane	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Dwutlenek węgla spożywczy	Carbon dioxide food grade	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Etanol (alkohol etylowy spożywczy)	Ethanol	nośnik, rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Eter dietylowy	Diethyl ether	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Fiolet metylowy	Methyl violet	barwnik
Fitynian wapnia	Calcium phytate	substancja klarująca
Heksan	Hexane	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Izobutan	Isobutane	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Karuk rybi	Isinglass	substancja klarująca i środek filtracyjny
Keton metyloetylowy	Ethylmethylketone	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Metanol	Methanol	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Octan metylu	Methyl acetate	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Propan	Propan	gaz nośny
Propan-1-ol	Propan-1-ol	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Propan-2-ol	Propan-2-ol	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Taniny	Tannins	substancja klarująca i środek filtracyjny
Węgiel roślinny (aktywny)	Vegetable carbon (Activated)	do klarowania i filtrowania
Ziemia krzemionkowa	Bleaching earth	do klarowania i filtrowania
Ziemia okrzemkowa	Diatomaceous earth	do klarowania i filtrowania

**SUBSTANCJE DODATKOWE DOZWOLONE DODAWANE DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH I UŻYWEK,
WEDŁUG ICH FUNKCJI TECHNOLOGICZNYCH.**

Grupa	1	- Barwniki 1)
Grupa	2	- Aromaty 2)
Grupa	3	- Substancje konserwujące 3)
Grupa	4	- Przeciwtleniacze 4)
Grupa	5	- Kwasy i regulatory kwasowości 5)
Grupa	6	- Stabilizatory i emulgatory 6)
Grupa	7	- Sole emulgujące 7)
Grupa	8	- Zagęstniki i substancje żelujące 8)
Grupa	9	- Substancje wzmacniające smak i zapach 9)
Grupa	10	- Skrobie modyfikowane 10)
Grupa	11	- Substancje słodzące 11)
Grupa	12	- Substancje wypełniające 12)
Grupa	13	- Substancje wiążące (teksturotwórcze) 13)
Grupa	14	- Substancje utrzymujące wilgotność 14)
Grupa	15	- Substancje spulchniające (zwiększające objętość) 15)
Grupa	16	- Substancje do stosowania na powierzchnię (substancje glazurujące) 16)
Grupa	17	- Substancje przeciwzbrylające 17)
Grupa	18	- Nośniki 18)
Grupa	19	- Rozpuszczalniki ekstrakcyjne 19)
Grupa	20	- Gazy do pakowania 20)
Grupa	21	- Gazy nośne (gazowe środki wypierające) 21)
Grupa	22	- Substancje pianotwórcze 22)
Grupa	23	- Substancje przeciwpianotwórcze (substancje zapobiegające pienieniu) 23)
Grupa	24	- Substancje klarujące (środki filtracyjne)

Objaśnienia:

1) Barwniki - substancje nadające lub przywracające barwę środkom spożywczym, obejmujące naturalne składniki żywności oraz naturalne źródła, normalnie same nie spożywane jako żywność i nie używane jako charakterystyczne jej składniki. Preparaty otrzymane ze środków spożywczych i innych naturalnych źródeł surowcowych uzyskane w procesie fizycznej i/albo chemicznej ekstrakcji, w której ekstrahuje się selektywnie pigmenty odpowiednio pod kątem ich odżywczych albo aromatycznych składników. Barwniki stosuje się w celu odtworzenia pierwotnej barwy środków spożywczych, utraconej w wyniku ich przetwarzania, przechowywania, pakowania i dystrybucji. Barwniki stosuje się również w celu nadania barwy środkom spożywczym zazwyczaj bezbarwnym, w celu wzmocnienia istniejącej barwy, w celu podkreślenia aromatu (smaku) środka spożywczego związanego z konkretną barwą i uczynienia go łatwiejszym do rozpoznania. Tylko E129, E133, E155 lub mieszaninę E129 z E133 wolno stosować do znakowania, przez urzędowego lekarza weterynarii, przydatności mięsa do spożycia oraz do pozostałego znakowania produktów mięsnych. Do ozdabiania skorupki jaj (np. pisanki wielkanocne) lub do ostemplowania skorupki jaj wolno stosować wszystkie dozwolone barwniki.

Dopuszcza się obecność barwników w złożonych (wieloskładnikowych) środkach spożywczych w następujących przypadkach:

- w złożonych środkach spożywczych z wyjątkiem wyszczególnionych w 4 §, jeżeli barwnik jest dozwolony do jednego ze składników złożonego środka spożywczego,

- jeśli produkt spożywczy (składnik) jest przeznaczony wyłącznie do produkcji złożonego środka spożywczego, a on jest zgodny z określeniami niniejszego rozporządzenia.

Barwnikami do środków spożywczych nie są:

- środki spożywcze suszone lub zagęszczone oraz składniki aromatyczne wchodzące do produkcji złożonych środków spożywczych, z powodu ich właściwości aromatycznych, smakowych lub odżywczych, przy tym mających skutek barwiący jako drugorzędny, w szczególności papryka, kurkuma i szafran,
- barwniki używane do barwienia zewnętrznych, niejadalnych części środków spożywczych, takich jak skórki serów i osłonki wyrobów mięsnych.

2) Aromaty są to substancje użyte albo przeznaczone do użycia w/lub na środkach spożywczych do nadania zapachu i/albo smaku. Definicja obejmuje również surowce stosowane do ich produkcji. Aromatem określa się substancje aromatyczne, preparaty aromatyczne, aromaty przetworzone, aromaty dymu wędzarniczego oraz ich mieszaniny. Substancje aromatyczne są to substancje chemicznie zdefiniowane (zidentyfikowane) o właściwościach aromatyzujących, otrzymane przez:

a) Naturalne - odpowiednie procesy fizyczne (włączając destylację i ekstrakcję rozpuszczalnikami) lub enzymatyczne albo mikrobiologiczne z oryginalnych surowców roślinnych lub zwierzęcych lub po ich przetworzeniu do spożycia dla ludzi, tradycyjnymi metodami produkcji żywności (uwzględniając suszenie, fermentację, prażenie i wysuszenie).

b) Identyczne z naturalnymi - chemiczną syntezę lub wyodrębnienie przy zastosowaniu procesów chemicznych substancji, które pod względem chemicznym są identyczne z substancjami naturalnie występującymi w oryginalnych produktach roślinnych lub zwierzęcych określonych w punkcie a).

c) Syntetyczne - otrzymane na drodze syntezy chemicznej i nie posiadające chemicznie identycznych odpowiedników substancji naturalnych obecnych w oryginalnych produktach roślinnych lub zwierzęcych, określonych w punkcie a).

Preparaty aromatyczne - oznaczają produkty inne niż substancje określone wyżej (w punkcie a), zagęszczone lub nie (mieszaniny), o właściwościach aromatyzujących, otrzymane odpowiednimi procesami fizycznymi (włączając destylację i ekstrakcję rozpuszczalnikami ekstrakcyjnymi) albo na drodze procesów enzymatycznych lub mikrobiologicznych z oryginalnych materiałów roślinnych lub zwierzęcych, w postaci surowców lub po ich przetworzeniu do spożycia dla ludzi, tradycyjnymi procesami produkcji żywności (włączając suszenie, podsuszanie, prażenie i fermentację).

Aromaty przetworzone - oznaczają produkty otrzymane zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną przez ogrzewanie do temp. 180°C przez okres czasu nie dłuższy niż 15 minut, mieszaniny składników nie necessarily posiadających właściwości aromatyzujące, z których co najmniej 1 składnik zawiera azot aminowy a inny jest cukrem redukującym.

Aromaty dymu wędzarniczego - ekstrakty dymu wędzarniczego stosowanego w tradycyjnych procesach wędzenia żywności.

Określenia powyższe nie obejmują:

- jadalnych substancji i produktów przeznaczonych do konsumpcji jako takie, z lub bez procesów rekonstrukcji,
- substancji, które posiadają własny słodki, kwaśny lub słony smak,
- oryginalnych produktów roślinnych lub zwierzęcych posiadających właściwości

aromatyzujące, jeżeli nie są one użyte jako źródła aromatyzowania.

Do produkcji aromatów wolno stosować surowce aromatyczne i substancje aromatyczne pochodzące z następujących źródeł:

- 1) aromatyzujące źródła surowcowe skomponowane ze środków spożywczych, ziół i przypraw normalnie uznawane za środki spożywcze,
- 2) aromatyzujące źródła surowcowe skomponowane z surowców roślinnych lub zwierzęcych nie rozważane jako żywność,
- 3) substancje aromatyzujące otrzymane fizycznymi, enzymatycznymi lub mikrobiologicznymi procesami z surowców roślinnych lub zwierzęcych,
- 4) chemicznie syntetyzowane lub chemicznie wyizolowane substancje aromatyzujące, identyczne pod względem chemicznym z substancjami aromatyzującymi naturalnie występującymi w żywności, ziołach i przyprawach uznanych za żywność,
- 5) chemicznie syntetyzowane lub chemicznie wyizolowane substancje aromatyzujące, identyczne pod względem chemicznym z substancjami obecnymi w surowcach roślinnych i zwierzęcych nie uznawanych za żywność,
- 6) chemicznie syntetyzowane lub chemicznie wyizolowane substancje aromatyzujące inne niż określone w akapitach 4 i 5,
- 7) wyjściowe surowce użyte do produkcji aromatów dymu wędzarniczego i aromatów przetworzonych (process flavourings) oraz warunki reakcji w jakich są one preparowane.

3) Substancje konserwujące - substancje przedłużające trwałość środków spożywczych poprzez zabezpieczenie ich przed rozkładem spowodowanym przez drobnoustroje.

4) Przeciwutleniacze - substancje przedłużające trwałość środków spożywczych poprzez zabezpieczenie ich przed rozkładem spowodowanym przez utlenianie, takim jak jęłczenie tłuszczu i zmiany barwy.

5) Kwasy - substancje zwiększające kwasowość środków spożywczych i/lub wnoszące do nich kwaśny smak. Regulatory kwasowości - substancje zmieniające lub ustalające kwasowość środków spożywczych.

6) Stabilizatory - substancje umożliwiające utrzymanie odpowiednich fizycznych i/lub chemicznych właściwości środka spożywczego; obejmują substancje ułatwiające utrzymanie jednolitej dyspersji dwóch lub więcej nie mieszających się substancji w środkach spożywczych.

Emulgatory - substancje umożliwiające utworzenie lub utrzymanie jednolitej mieszaniny dwóch lub więcej wzajemnie nie mieszających się faz, takich jak olej i woda, w środkach spożywczych.

7) Sole emulgujące - substancje, które zmieniają białka zawarte w serze w formę zdyspergowaną i w związku z tym powodują jednorodne rozmieszczenie tłuszczu i innych składników.

8) Zagęstniki - substancje zwiększające lepkość środka spożywczego. Substancje żelujące - substancje nadające środkom spożywczym konsystencję przez tworzenie żelu.

9) Substancje wzmacniające smak i zapach - substancje uwydatniające istniejący smak i/lub zapach środków spożywczych.

10) Skrobie modyfikowane - substancje otrzymane ze skrobi spożywczych w wyniku działania czynników chemicznych lub enzymatycznych.

11) Substancje słodzące – substancje, które są stosowane:

- do nadania słodkiego smaku środkom spożywczym, takiego jak przy zastosowaniu cukrów,

- do nadania słodkiego smaku środkom spożywczym o zredukowanej o co najmniej 30% wartości energetycznej w porównaniu z oryginalnymi lub podobnymi środkami spożywczymi,
 - do nadania słodkiego smaku środkom spożywczym bez dodatku cukru tzn. bez żadnego dodatku mono- lub dicukrów lub jakichkolwiek środków spożywczych o właściwościach słodzących,
 - jako słodziki stołowe.
- 12) Substancje wypełniające - substancje, które przyczyniają się do wypełnienia środków spożywczych bez istotnego wpływu na ich dostępną wartość energetyczną.
- 13) Substancje wiążące (teksturotwórcze) - substancje powodujące lub utrzymujące jędrność lub kruchość tkanek owoców i warzyw, lub współdziałające z substancjami żelującymi w utworzeniu lub wzmocnieniu żelu.
- 14) Substancje utrzymujące wilgotność - substancje zapobiegające wysychaniu środka spożywczego poprzez przeciwdziałanie wpływom atmosferycznym, posiadające niski stopień wilgotności lub ułatwiające rozpuszczanie się proszku w środowisku wodnym.
- 15) Substancje spulchniające (zwiększające objętość) - substancje lub mieszaniny substancji uwalniające gaz, a tym samym zwiększające objętość ciasta.
- 16) Substancje do stosowania na powierzchnię (substancje glazurujące) - substancje, które po zastosowaniu na zewnętrzną powierzchnię środka spożywczego tworzą warstwę ochronną lub błyszczący wygląd.
- 17) Substancje przeciwbrylające - substancje zapobiegające zlepianiu się poszczególnych cząstek środka spożywczego.
- 18) Nośniki - substancje użyte do rozpuszczania, rozcieńczania, dyspergowania lub innego fizycznego modyfikowania substancji dodatkowych do żywności, bez zmiany ich funkcji technologicznej (i które same nie wywołują działania technologicznego), w celu ułatwienia posługiwania się nimi, zastosowania i użytkowania.
- 19) Rozpuszczalniki ekstrakcyjne - rozpuszczalniki użyte do ekstrakcji w procesie preparowania surowców, środków spożywczych, ich komponentów lub składników i są z nich usunięte, ale mogą być obecne w sposób nie zamierzony, technicznie nieunikniony, jako pozostałość lub pochodna w środkach spożywczych lub ich składnikach, w ilościach dozwolonych.
- 20) Gazy do pakowania - gazy inne niż powietrze, wprowadzane do opakowania przed, w czasie lub po umieszczeniu środka spożywczego w tym opakowaniu.
- 21) Gazy nośne (gazowe środki wypierające) - gazy inne niż powietrze, które ułatwiają wypchnięcie środka spożywczego z pojemnika lub powodują uzyskanie odpowiedniej konsystencji środka spożywczego.
- 22) Substancje pianotwórcze - substancje umożliwiające utworzenie jednolitej dyspersji fazy gazowej w ciekłych lub stałych środkach spożywczych.
- 23) Substancje przeciwpianotwórcze (substancje zapobiegające pienieniu) - substancje, które chronią przed / lub zmniejszają powstawanie piany.

Projekt

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia

w sprawie sposobu i trybu postępowania organów sprawujących nadzór nad jakością zdrowotną żywności i żywienia w przypadku podejrzenia lub stwierdzenia niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetworzeniu, substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek

Na podstawie art. 32 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia..... o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U.) zarządza się, co następuje:

§ 1

Rozporządzenie określa szczegółowe zasady postępowania w razie podejrzenia lub stwierdzenia niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetwarzaniu, substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek.

§ 2

Ileć w rozporządzeniu jest mowa o:

- 1) ustawie - należy przez to rozumieć ustawę z dnia o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U.).
- 2) środkach spożywczych - należy przez to rozumieć również używki i substancje pomagających w ich przetwarzaniu, substancje dodatkowe dozwolone i inne dodatki do środków spożywczych i używek.

§ 3

1. Organem właściwym do wykonywania nadzoru nad zdrowotną jakością środków spożywczych jest organ Inspekcji Sanitarnej.
2. Organ inspekcji Sanitarnej w razie podejrzenia, że środek spożywczy jest niewłaściwej jakości zdrowotnej, nakazuje zabezpieczenie takiego środka spożywczego do czasu przeprowadzenia niezbędnych badań.
3. Zabezpieczenie środka spożywczego, o którym mowa w ust. 2, obejmuje:
 - 1) określenie wielkości zakwestionowanej partii środka spożywczego,
 - 2) pobranie próbki środka spożywczego w celu przeprowadzenia odpowiednich badań, a także ustalenie innych okoliczności istotnych dla oceny jego jakości zdrowotnej,
 - 3) zakaz używania środka spożywczego do produkcji innych środków spożywczych lub zakaz jego wprowadzenia do obrotu do czasu ustalenia jakości zdrowotnej,

- 4) ustalenie sposobu przechowania i oznaczania zabezpieczonego środka spożywczego,
 - 5) zabezpieczenie dokumentów dotyczących wewnętrznej kontroli jakości środka spożywczego, a w miarę potrzeby również innych dokumentów.
4. Nakaz zabezpieczenia środka spożywczego, o którym mowa w ust. 2, wydaje się na piśmie, określając termin jego ważności, który nie może być dłuższy niż dwa tygodnie od daty wydania nakazu. Przedłużenie tego terminu wymaga zgody organu Inspekcji Sanitarnej wyższego stopnia.
5. Jeżeli zostanie stwierdzone, że środek spożywczy objęty nakazem, o którym mowa w ust. 4, odpowiada wymaganiom zdrowotnym, organ Inspekcji Sanitarnej niezwłocznie uchyla nakaz zabezpieczania środka spożywczego.

§ 4

1. W razie stwierdzenia, że środek spożywczy nie odpowiada wymaganiom jakości zdrowotnej, organ Inspekcji Sanitarnej może wydać decyzje określone w art.31 ustawy.
2. Przedsiębiorca, któremu na podstawie decyzji, określonej w ust. 1, zezwolono na inne wykorzystanie środka spożywczego z zachowaniem określonych warunków lub na jego zużycie w innym określonym celu, jest obowiązany przesłać organowi Inspekcji Sanitarnej informację o faktycznym wykorzystaniu środka spożywczego.
3. Przedsiębiorca, któremu na podstawie decyzji, określonej w ust. 1, nakazano zniszczenie środka spożywczego, jest obowiązany przekazać organowi Inspekcji Sanitarnej protokół o komisyjnym zniszczeniu środka spożywczego.
4. Organ Inspekcji Sanitarnej, który wydał decyzję określoną ust. 1, niezwłocznie przekazuje odpis decyzji do wiadomości organów Inspekcji Sanitarnej stopnia wojewódzkiego.

§ 5

W przypadku stwierdzenia, że środek spożywczy znajdujący się w produkcji lub w obrocie jest sfałszowany organ Inspekcji Sanitarnej zawiadamia o tym właściwe organy policji lub prokuratury i przekazuje im wyniki badań tych środków.

§ 6

1. Wydanie decyzji, o której mowa w § 4, następuje w oparciu o wyniki badań laboratoryjnych pobranych próbek środka spożywczego, chyba że ustalenie, iż dany środek spożywczy jest niewłaściwej jakości zdrowotnej nie wymaga przeprowadzania takich badań.
2. Zasady badania i oceny jakości zdrowotnej tłuszczów smażalniczych określa załącznik nr 1 do rozporządzenia.
3. Zasady badania obecności gliadyny (glutenu) w środkach spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia deklarowanych jako bezglutenowe oraz oceny ich jakości zdrowotnej określa załącznik nr 2 do rozporządzenia.

§ 7

Zasady i tryb pobierania próbek do badań określają przepisy odrębne.

§ 8

Organ Inspekcji Sanitarnej wydaje decyzję o zniszczeniu środka spożywczego, jeżeli środek spożywczy jest szkodliwy dla zdrowia lub życia człowieka. Przepis § 4 ust. 3 stosuje się odpowiednio.

§ 9

1. Środek spożywczy, którego dotyczy decyzja określona w § 4, podlega usunięciu z pomieszczeń zakładu produkującego lub wprowadzającego do obrotu takie środki, a na żądanie organu Inspekcji Sanitarnej powinien być niezwłocznie zniszczony lub skażony w obecności przedstawiciela tego organu.
2. Pomieszczenia, o których mowa w ust. 1, powinny być natychmiast oczyszczone i w miarę potrzeby poddane dezynfekcji lub dezynsekcji.
3. Przepis ust. 2 stosuje się do urządzeń i innych przedmiotów, z którymi stykał się środek spożywczy, określony w ust. 1.
4. Odpis protokołu zniszczenia lub skażenia środka spożywczego, o którym mowa w ust. 1, przekazuje się organowi Inspekcji Sanitarnej.

§ 10

Traci moc rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 13 kwietnia 1973r. w sprawie zasad postępowania ze środkami spożywczymi i używkami o niewłaściwej jakości zdrowotnej (Dz.U. Nr 19, poz.110).

§ 11

Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 30 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Zdrowia

W porozumieniu:

**Minister Rolnictwa
i Rozwoju Wsi**

Załącznik nr 1 do rozporządzenia
Ministra Zdrowia z dnia

w sprawie sposobu i trybu postępowania organów sprawujących nadzór nad jakością zdrowotną żywności i żywienia w przypadku podejrzenia lub stwierdzenia niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetworzeniu, substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek (Dz.U.....).

Zasady badania jakości i oceny zdrowotnej tłuszczów smaźalnych

1. Badanie oceny jakości zdrowotnej wszystkich rodzajów tłuszczów smaźalnych (zwierzęcych, roślinnych i mieszanych) przeprowadza się stosując niskozakresowy monitor tłuszczu piekarskiego zwany dalej „testem”, w którym wykorzystuje się stężenie wolnych kwasów tłuszczowych jako wskaźnik stopnia rozkładu tłuszczu. Test jest sztywnym paskiem białego papieru, posiadającym blisko jednego z końców cztery niebieskie poprzeczne pasy. Czerwona kreska odróżnia niskozakresowy monitor tłuszczu piekarskiego od standardowego monitora tłuszczu piekarskiego.
2. Paski testu zanurza się w tłuszczu o temperaturze roboczej - pomiędzy 160 - 180° C. Rozkład jest określany pośrednio, poprzez proste zliczenie liczby żółtych pasów. Wraz z rozkładem tłuszczu, stężenie wolnych kwasów tłuszczowych wzrasta, powodując zmianę

koloru większej liczby pasków na wskaźniku testu. Niebieskie paski całkowicie zmieniają kolor przy określonych poziomach stężenia wolnych kwasów tłuszczowych, gdy:

- 1) stężenie wolnych kwasów tłuszczowych $\geq 1,0 \%$ - rozkład tłuszczów dopiero się rozpoczął,
- 2) stężenie wolnych kwasów tłuszczowych $\geq 1,5 \%$ - zawansowany rozkład tłuszczu – zaplanować dodatkowy test,
- 3) stężenie wolnych kwasów tłuszczowych $\geq 2,0 \%$ - zalecana jest wymiana tłuszczu na nowy,
- 4) stężenie wolnych kwasów tłuszczowych $\geq 2,5 \%$ - STOP - tłuszcz nie nadaje się do dalszego użycia.

Załącznik nr 2 do rozporządzenia
Ministra Zdrowia z dnia.....

w sprawie sposobu i trybu postępowania organów sprawujących nadzór nad jakością zdrowotną żywności i żywienia w przypadku podejrzenia lub stwierdzenia niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetworzeniu, substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek (Dz.U.....).

Zasady badania obecności gliadyny (glutenu) w środkach spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia deklarowanych jako bezglutenowe oraz oceny ich jakości zdrowotnej

1. Badanie obecności gliadyny (glutenu) w środkach spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia deklarowanych jako bezglutenowe przeprowadza się według następujących zasad:

- 1) gliadynę zawartą w surowcach i środkach spożywczych ekstrahuje się 70 % etanolem,
- 2) w uzyskanych w sposób określony w pkt. 1 ekstraktach oznacza się stężenie gliadyny techniką immunoenzymatyczną w ten sposób, że rozcieńczone odpowiednio wyciągi inkubuje się w otworach mikropłytki polistyrenowej, opłaszczonych przeciwciałami przeciwgliadynowymi (otrzymanymi od zwierząt doświadczalnych),

3) do każdej serii oznaczeń dołącza się próbę standardową o znanej zawartości gliadyny oraz próbę odczynnikową,

4) po inkubacji i dokładnym wypłukaniu, płytki inkubuje się ponownie z przeciwciałami przeciwgliadynowymi znakowanymi enzymem - peroksydazą,

5) aktywność związanego enzymu oznacza się poprzez spektrofotometryczny pomiar uwalnianego barwnego produktu z rozłożonego substratu; z krzywej standardowej odczytuje się zawartość glutenu w badanym produkcie spożywczym.

2. Po wykonaniu badania, o którym mowa w ust.1, dokonuje się oceny jakości zdrowotnej badanych środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia deklarowanych jako bezglutenowe w ten sposób, że jeśli zawartość glutenu w 100g produktu bezglutenowego przekracza 1mg, produkt ten kwalifikuje się jako środek spożywczy niewłaściwej jakości zdrowotnej.

Uzasadnienie

Celem projektowanego rozporządzenia jest określenie szczegółowych zasad postępowania organów sprawujących nadzór nad jakością zdrowotną żywności i żywienia w przypadku podejrzenia lub stwierdzenia niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetworzeniu, substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek. Projekt rozporządzenia stanowi wykonanie upoważnienia przewidzianego w art. 32 ust.1 pkt 2 projektu ustawy z dnia.... o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

Projektowane rozporządzenie przewiduje:

1) odstępianie od definiowania w przygotowywanym rozporządzeniu pojęcia środka niewłaściwej jakości zdrowotnej, gdyż pojęcie to zostało zdefiniowane w ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia ,

2) wprowadzenie § 2 spowodowane potrzebą bezpośredniego stosowania przepisów art. 26 i 31 ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia,

3) włączenie do merytorycznej treści projektu rozporządzenia wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie zasad pobierania próbek oraz badania i oceny jakości zdrowotnej tłuszczów smażalniczych (w wersji uaktualnionej) oraz w sprawie zasad badania środków spożywczych na obecność gliadyny (glutenu) i oceny na podstawie wyników tych badań jakości zdrowotnej dietetycznych środków spożywczych bezglutenowych - gdyż z art. 87 Konstytucji RP wytyczne nie mogą być źródłem powszechnie obowiązującego prawa.

Wydanie projektowanego rozporządzenia nie spowoduje skutków finansowych dla budżetu Państwa.

R O Z P O R Z A D Z E N I E
MINISTRA ZDROWIA

z dnia

w sprawie zakresu i metod wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z tymi artykułami, a także zakresu i metod wewnętrznej kontroli przestrzegania higieny

Na podstawie art. 20 ust. 3 i 4 ustawy z dnia o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. ...) zarządza się, co następuje:

§ 1

Rozporządzenie określa wymagania dotyczące zasad wewnętrznej kontroli w zakładach produkujących oraz w zakładach wprowadzających do obrotu środki spożywcze, używki, substancje dodatkowe dozwolone lub inne dodatki do środków spożywczych i używek, a także materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z tymi artykułami oraz prowadzenia dokumentacji związanej z wewnętrzną kontrolą, których przestrzeganie ma na celu zapewnienie:

- 1) właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów,
- 2) prawidłowych warunków higienicznych i wymogów sanitarnych w toku produkcji i podczas wprowadzania do obrotu tych artykułów,

§ 2

Ilekroć w rozporządzeniu jest mowa o:

- 1) „środkach spożywczych” bez bliższego określenia - należy przez to rozumieć również używki, substancje dodatkowe dozwolone oraz inne dodatki do środków spożywczych i używek.
- 2) „zakładach” - należy przez to rozumieć zakłady, oddziały i inne miejsca wykonywania działalności gospodarczej, polegającej na produkcji lub wprowadzaniu do obrotu środków

spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z tymi artykułami.

- 3) „systemie HACCP” - należy przez to rozumieć system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 10 ustawy z dnia o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U.)

§ 3

Kontrola wewnętrzna w zakładzie obejmuje czynności niezbędne dla sprawdzenia przestrzegania:

- 1) warunków właściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z tymi artykułami w toku produkcji, przechowywania i wprowadzania do obrotu,
- 2) systemu HACCP ustalającego zasady identyfikowania zagrożeń oraz ich ograniczania lub eliminowania na każdym etapie produkcji lub wprowadzania środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z tymi artykułami do obrotu,
- 3) innych wymagań w zakresie jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z tymi artykułami niezbędnych ze względu na ochronę zdrowia lub życia człowieka, określonych w przepisach odrębnych.

§ 4

1. Kontrola wewnętrzna jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów, o których mowa w § 1 pkt 1, obejmuje w szczególności:

1) w toku czynności związanych z produkcją:

- a) bieżącą i okresową ocenę jakości składników (surowców i półproduktów) wyrobów gotowych oraz stanu sanitarnego urządzeń, aparatów, sprzętu, narzędzi, opakowań i innych materiałów, które stykają się w produkcji lub obrocie ze środkami spożywczymi, warunków przechowywania i przestrzegania obowiązujących wymagań higienicznych i sanitarnych, określonych w przepisach odrębnych,
- b) ocenę prawidłowości procesów technologicznych,
- c) ocenę jakości zdrowotnej przeprowadzaną w ramach odbioru jakościowego wyrobów gotowych wytworzonych w zakładzie środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z tymi artykułami,

- d) ocenę prawidłowości stosowania substancji dodatkowych dozwolonych,
- e) ocenę prawidłowości znakowania opakowań jednostkowych środków spożywczych, przeznaczonych do obrotu oraz informacji zawartych na opakowaniach, które ze względu na ochronę zdrowia lub życia człowieka powinny być podawane do wiadomości nabywcy, na zasadach określonych w przepisach odrębnych,

2) w toku czynności związanych z przechowywaniem:

- a) bieżącą i okresową ocenę warunków przechowywania, a w szczególności: stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń przeznaczonych do przechowywania środków spożywczych, w tym czystości, temperatury, stopnia nasłonecznienia, wilgotności i zabezpieczenia przed skażeniami i szkodnikami oraz rotacji składowanych środków spożywczych,
- b) bieżącą i okresową ocenę przechowywanych środków spożywczych, ze szczególnym uwzględnieniem sprawdzania terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości poszczególnych środków spożywczych,
- c) wycofywanie środków spożywczych w razie stwierdzenia ich niewłaściwej jakości zdrowotnej,

3) w toku czynności związanych z wprowadzaniem do obrotu:

- a) bieżącą ocenę wymagań sanitarnych obowiązujących przy przewozie, załadunku, przeładunku i wyładunku środków spożywczych, a także ocenę stanu sanitarnego środków transportu służących do przewożenia środków spożywczych,
 - b) bieżącą i okresową kontrolę terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości środków spożywczych oraz warunków przechowywania,
 - c) bieżącą ocenę jakości zdrowotnej środków spożywczych, stanu opakowania jednostkowego oraz opakowania zbiorczego, a także sposób znakowania opakowania jednostkowego i informacje, o których mowa w pkt 1 lit. e,
- 4) ocenę przestrzegania szczególnych warunków w zakresie jakości zdrowotnej ustalonych w przepisach odrębnych lub decyzjach administracyjnych w odniesieniu do produkcji lub wprowadzania do obrotu określonych środków spożywczych.

2. Wykonywanie czynności, o których mowa w ust.1, powinno być potwierdzone w dokumentacji, o której mowa w § 6 pkt 7, prowadzonej przez zakład.

§ 5

Kontrola wewnętrzna w zakładzie w zakresie, o którym mowa w § 1 pkt 2, powinna obejmować również bieżącą i okresową ocenę przestrzegania:

- 1) warunków higienicznych i sanitarnych oraz stanu technicznego i porządku w odniesieniu do:
 - a) otoczenia zakładu ze szczególnym uwzględnieniem zanieczyszczenia powietrza, stężenia zapachów i gospodarki ściekami,
 - b) terenu zajmowanego przez zakład,
 - c) obiektów (budynków) ze szczególnym uwzględnieniem obiektów i pomieszczeń wykorzystywanych do produkcji oraz do przechowywania składników (surowców i półproduktów) i wyrobów gotowych,
 - d) stanowisk pracy oraz aparatury, urządzeń, narzędzi i sprzętu, łącznie ze sprawdzaniem legalizacji tych urządzeń na zasadach określonych w przepisach odrębnych,
 - e) pomieszczeń i urządzeń sanitarnych,
 - f) zabezpieczenia zakładu lub pomieszczeń przeznaczonych do produkcji lub przechowywania środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z tym artykułami przed dostępem osób nie upoważnionych oraz zwierząt,
 - g) prawidłowości usuwania ścieków i odpadów,
 - h) zaopatrzenia w wodę,
- 2) zasad i warunków przechowywania środków do mycia oraz środków do dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji,
- 3) warunków przeprowadzania w zakładzie wymaganych zabiegów: mycia, dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji oraz ocenę skuteczności tych zabiegów; kontrola powinna także uwzględniać kwestie związane z występowaniem w środkach spożywczych, pozostałości środków chemicznych używanych do tych zabiegów,

- 4) wymagań sanitarnych przy przewozie, załadunku, przeładunku i wyładunku odnoszących się do stanu sanitarnego środków transportu przeznaczonych do przewożenia środków spożywczych i sposobu przewożenia, w tym środków transportu służących do przewozu środków spożywczych, na terenie zakładu,
- 5) warunków zdrowotnych oraz higieny przez osoby biorące udział w produkcji lub obrocie środków spożywczych, określonych w przepisach odrębnych,
- 6) warunków oraz higieny przez osoby wizytujące zakład
- 7) zasad dobrej praktyki higienicznej przez osoby biorące udział w toku czynności związanych z produkcją, przechowywaniem i obrotem środkami spożywczymi.

§ 6

Kontrola wewnętrzna w zakładzie powinna być zorganizowana zgodnie z zasadami systemu HACCP obejmującymi:

- 1) zidentyfikowanie zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ocenę istotności tych zagrożeń oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom,
- 2) określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń,
- 3) ustalanie dla każdego krytycznego punktu kontrolnego wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych),
- 4) ustalanie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontrolnych,
- 5) ustalanie działań korygujących, jeżeli krytyczny punkt kontroli nie spełnia wymagań, o których mowa w pkt 3,
- 6) ustalenie procedur weryfikacji obejmujących w uzasadnionych przypadkach w szczególności pobieranie próbek do analizy w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem,
- 7) opracowanie dokumentacji systemu HACCP, etapów jego wprowadzania oraz ustalenie sposobu prowadzenia zapisów, przechowywania danych i archiwizowania dokumentacji systemu, której okres przechowywania nie może być krótszy niż dwa lata.

§ 7

1. Wewnętrzną kontrolę w zakładzie, o której mowa w § 1- 6, organizuje, prowadzi i koordynuje kierujący zakładem lub inna upoważniona przez niego osoba w zakresie spraw określonych rozporządzeniem.
2. Szczegółowe obowiązki osób, które uczestniczą w produkcji lub obrocie środkami spożywczymi oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami, związane z kontrolą wewnętrzną w zakładzie podlegają określeniu w zakresach czynności tych osób.
3. Kierujący zakładem opracowuje i odpowiada za wdrożenie programu szkolenia osób, o których mowa w ust. 2, uwzględniając specyfikę zakładu i system HACCP.

§ 8

W razie stwierdzenia, w wyniku wewnętrznej kontroli, niewłaściwej jakości zdrowotnej określonej partii środków spożywczych, kierujący zakładem lub upoważniony przez niego pracownik odpowiedzialny za przeprowadzanie wewnętrznej kontroli zarządza zabezpieczenie tej partii i powiadamia właściwy organ Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej.

§ 9

1. Wewnętrzna kontrola, z uwzględnieniem systemu HACCP, powinna być zorganizowana i wdrożona w zakładzie nie później niż w terminie 24 miesięcy od dnia wejścia w życie rozporządzenia.
2. Na uzasadniony wniosek zakładu termin, o którym mowa w ust.1, może być przedłużony na czas określony nie dłużej niż o 24 miesiące. Decyzję w sprawie przedłużenia terminu

wydać Główny Inspektor Sanitarny, z tym że w zakresie określonym w ustawie, o której mowa § 2 pkt 3, Główny Lekarz Weterynarii.

§ 10

Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 30 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Zdrowia

W porozumieniu:
Minister Rolnictwa
i Rozwoju Wsi

UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia stanowi wykonanie upoważnień zawartych w ustawie z dnia o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia dotyczących zasad kontroli wewnętrznej jakości zdrowotnej środków spożywczych i używek oraz zasad kontroli wewnętrznej higieny w zakładach produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze, używki i substancje dodatkowe dozwolone. Dotychczasowa regulacja w tym zakresie (uchwała nr 152 Rady Ministrów z dnia 21 lipca 1971 r. w sprawie kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz przestrzegania higieny w zakładach produkujących i wprowadzających je do obrotu – M.P.Nr 43, poz.272) utraciła moc obowiązującą.

Projektowane rozporządzenie uwzględnia doświadczenia wynikające z dotychczasowych przepisów oraz regulacje objęte Dyrektywą 93/43/EEC dotyczącą higieny

środków spożywczych oraz Dyrektywa 89/397/EEC w sprawie urzędowej kontroli środków spożywczych. W związku z tym wprowadzono system kontroli HACCP, czyli system analizy zagrożeń opracowany na podstawie krytycznych punktów kontroli, pozwalający na należyte zabezpieczenie żywności w zakresie zapewnienia wymagań jakościowych. Przepis § 6 projektu dotyczący systemu HACCP jest zgodny z regulacją Codex Alimentarius.

Pełne opracowanie i wdrożenie systemu HACCP w zakładzie jest procesem wymagającym dłuższego okresu przystosowawczego. Stosowne rozwiązania w tym zakresie zaproponowano w § 7 projektu rozporządzenia.

Przewiduje się, że wejście w życie rozporządzenia nie spowoduje skutków finansowych dla budżetu państwa.

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA

z dnia

w sprawie warunków i zakresu kontroli jakości zdrowotnej przywożonych z zagranicy środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek oraz warunków i zakresu kontroli przydatności do produkcji przywożonych z zagranicy substancji pomagających w przetwarzaniu środków spożywczych i używek, a także rodzaju i częstotliwości badań laboratoryjnych oraz wzoru świadectw dotyczących jakości zdrowotnej i przydatności do produkcji

Na podstawie art. 27 ust. 6 ustawy z dniao warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U.) zarządza się, co następuje:

§ 1

Ilekroć w rozporządzeniu jest mowa :

- 1) o „środkach spożywczych” bez bliższego określenia - rozumie się przez to środki spożywcze, w tym środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia, używki i substancje dodatkowe dozwolone oraz inne dodatki do środków spożywczych i używek.
- 2) o „ustawie” – rozumie się przez to ustawę z dnia o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U.).

§ 2

1.Środki spożywcze przywożone z zagranicy i wprowadzane na polski obszar celny podlegają kontroli w zakresie spełniania wymagań, które określa ustawa, zwanej dalej „kontrolą jakości zdrowotnej”, z zastrzeżeniem art. 2 ustawy..

2.Kontrolę jakości zdrowotnej środków spożywczych przeprowadzają organy Inspekcji Sanitarnej właściwe ze względu na miejsce kontroli celnej, zwane dalej „organami Inspekcji Sanitarnej”, z zastrzeżeniem art. 27 ust. 2 pkt 2 ustawy.

§ 3

Kontrola jakości zdrowotnej środków spożywczych przywożonych z zagranicy obejmuje:

- 1) ocenę dokumentacji dotyczącej kontrolowanej partii środka spożywczego, a w szczególności:

- a) określającej identyfikację i wielkość partii oraz pochodzenie środka spożywczego, jego nazwę i skład surowcowy, a także określenie producenta i jego adres,
 - b) potwierdzającej, że środek spożywczy spełnia określone wymagania jakości zdrowotnej obowiązujące w kraju producenta i jest dopuszczony przez właściwy organ w państwie producenta do spożycia w tym kraju,
 - c) podającej rodzaje i ilości substancji dodatkowych dozwolonych i innych substancji dodawanych do środków spożywczych i używek,
 - d) zawierającej deklarację producenta dotyczącą:
 - zanieczyszczeń w środkach spożywczych, z uwzględnieniem zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz stwierdzającą, że zawartość środków spożywczych środków chemicznych stosowanych przy uprawie, ochronie, przechowywaniu i przewozie roślin, które mogą znajdować się w środkach spożywczych lub na ich powierzchni bez szkody dla zdrowia lub życia człowieka nie przekracza najwyższych dopuszczalnych pozostałości ustalonych w odrębnych przepisach,
 - skażeń promieniotwórczych w środkach spożywczych,
 - zanieczyszczeń biologicznych, a w odniesieniu do środków spożywczych szczególnie narażonych na zanieczyszczenia mikotoksynami - także ich ilości,
 - e) potwierdzającej, że opakowania jednostkowe spełniają wymagania określone w odrębnych przepisach odnoszące się do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi,
- 2) ustalenie, czy w czasie przewozu, nie nastąpiły okoliczności mające wpływ na jakość zdrowotną przywożonych środków spożywczych,
- 3) oględziny środków spożywczych, a w razie potrzeby pobranie ich próbek i wykonanie niezbędnych badań laboratoryjnych.

§ 4

Badania próbek, o których mowa w § 3 pkt 3, obejmują:

- 1) stan opakowań (rodzaj, odkształcenia, szczelność, czystość, posiadanie wymaganego atestu i inne informacje) oraz znakowanie opakowań jednostkowych,
- 2) oznakowanie partii środków spożywczych kodami i innymi znakami identyfikacyjnymi na opakowaniach,
- 3) ocenę organoleptyczną środków spożywczych,
- 4) badania na obecność szkodników, pleśni lub zanieczyszczeń w zakresie możliwym do przeprowadzenia bez wykonywania badań laboratoryjnych,
- 5) inne badania w zależności od rodzaju środka spożywczego.

§ 5

Importer środków spożywczych na żądanie organu Inspekcji Sanitarnej niezwłocznie przedstawia dokumentację, o której mowa w § 3 ust. 1.

§ 6

1. Wskazania dotyczące częstotliwości badań laboratoryjnych środków spożywczych określa załącznik nr 1 do rozporządzenia.
2. Badania laboratoryjne, stosownie do rodzaju środka spożywczego, jego pochodzenia i przeznaczenia przeprowadza się pod względem:
 - 1) zanieczyszczeń mikrobiologicznych i innych biologicznych,
 - 2) zawartości substancji dodatkowych dozwolonych (rodzaju i ilości),
 - 3) zanieczyszczeń chemicznych,
 - 4) skażeń promieniotwórczych,
 - 5) zawartości mikotoksyn,
 - 6) składu środka spożywczego, a w szczególności zgodności z deklaracją producenta,
 - 7) sposobu i zakresu znakowania,
 - 8) innych parametrów jakości zdrowotnej w zależności od rodzaju środka spożywczego.
3. Organ Inspekcji Sanitarnej może zlecić wykonanie innych badań niż wymienione w ust. 2, jeżeli uzna konieczność ich wykonania ze względu na ochronę zdrowia lub życia człowieka.
4. Jednostka organizacyjna wykonująca badania, o których mowa w ust. 3, przeprowadza badania w terminie ustalonym przez organ Inspekcji Sanitarnej i niezwłocznie przekazuje ich wyniki temu organowi.

§ 7

1. Wydane w wyniku kontroli jakości zdrowotnej świadectwo lub decyzję, o których mowa w art. 27 ust. 3 i 4 oraz art. 31 ustawy, organ Inspekcji Sanitarnej niezwłocznie przekazuje organowi celnemu dokonującemu kontroli celnej badanych środków spożywczych oraz importerowi.

2. Importer przekazuje odbiorcy krajowemu określonej partii środka spożywczego kopię świadectw, o których mowa w ust. 1.

§ 8

Wzór świadectwa o braku zastrzeżeń do jakości zdrowotnej środków spożywczych określa załącznik nr 2 do rozporządzenia.

§ 9

1. Przepisy § 2 – 6 stosuje się odpowiednio w zakresie kontroli przydatności do produkcji, przywożonych z zagranicy, substancji pomagających w przetwarzaniu środków spożywczych i używek, przeznaczonych do produkcji tych artykułów.

2. Wzór świadectwa o przydatności do produkcji substancji pomagających w przetwarzaniu środków spożywczych i używek określa załącznik nr 3 do rozporządzenia.

§ 10

Traci moc zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 31 stycznia 1972 r. w sprawie kontroli zdrowotnej jakości środków spożywczych, przywożonych z zagranicy (Dz.Urz. MZIOS Nr 4, poz. 18 i z 1984r. Nr 4, poz. 27).

§ 10

Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 30 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Zdrowia

Załącznik nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia
z dnia

w sprawie warunków i zakresu kontroli jakości zdrowotnej przywożonych z zagranicy środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek oraz warunków i zakresu kontroli przydatności do produkcji przywożonych z zagranicy substancji pomagających w przetwarzaniu środków spożywczych i używek, a także rodzaju i częstotliwości badań laboratoryjnych oraz wzoru świadectw dotyczących jakości zdrowotnej i przydatności do produkcji (Dz. U.).

Wskazania dotyczące częstotliwości badań laboratoryjnych środków spożywczych ze względu na stopień ryzyka dla zdrowia lub życia człowieka, jakie organ Inspekcji Sanitarnej może uwzględniać przy kierowaniu środków spożywczych do badań laboratoryjnych.

Gru- pa	I. Importowane środki spożywcze wysokiego ryzyka	Częstotliwość badań laboratoryjnych
--------------------	---	--

1	2	3
1.	Artykuły spożywcze od producenta, który nie produkował dotychczas artykułów spożywczych	Badania każdej importowanej partii.
2.	Artykuły spożywcze od producenta, który nie produkował dotychczas artykułów określonego rodzaju.	Badania każdej importowanej partii. Artykuły spożywcze 1 i 2 grupy, po stwierdzeniu braku zastrzeżeń w wynikach badań 5-1- kolejnych partii można badać z częstotliwością 10% partii.
3.	Artykuły spożywcze, które są narażone szczególnie na niespełnienie jakości zdrowotnej, takich jak: zanieczyszczenia mikrobiologiczne (np.: Salmo-nella, Listeria), zanieczyszczenia chemiczne (np. pozostałości pestycydów, azotyny, metali ciężkich, takich jak: ołów, kadm, rtęć).	Artykuły spożywcze 3,4,5,6 grupy przy spełnianiu warunków określonych dla grupy 1 i 2 mogą być badane z częstotliwością 50% partii.
4.	Dietetyczne środki spożywcze, artykuły spożywcze dla niemowląt i małych dzieci.	
5.	Artykuły spożywcze szczególnie narażone na zanieczyszczenia mikotoksynami, takie jak: orzechy archaidowe i inne orzechy, kukurydza i owoce suszone, jeżeli nie mają certyfikatu wystawionego przez uprawniony organ w państwie eksportera określającego brak takich zanieczyszczeń lub dopuszczalną ich zawartość.	
6.	Konserwy o niskiej kwasowości	

1	2	3
	II. Importowane środki spożywcze średniego ryzyka.	
1.	Artykuły spożywcze od producenta, który nie produkował dotychczas artykułów spożywczych oraz od producenta, które nie produkował dotychczas artykułów spożywczych określonego rodzaju.	Badanie z częstotliwością 10% partii.
2.	Artykuły spożywcze, które wykazały niewłaściwą jakość zdrowotną o małym ryzyku dla zdrowia, jak nadmierne zanieczyszczenie drobnoustrojami nie będącymi chorobotwórczymi (np.;B-cereus, beztlenowce, pleśnie), skład odbiegający od zadeklarowanego, znakowanie na etykiecie niezgodne z przepisami.	Badanie z częstotliwością 50% partii.
	III. Importowane środki spożywcze niskiego ryzyka	
1.	Artykuły spożywcze wcześniej importowane od znanego producenta o właściwej jakości zdrowotnej.	Badanie z częstotliwością 1-3% partii
2.	Artykuły spożywcze posiadające certyfikat wydany zgodnie z przepisami obowiązującymi w państwie producenta i stwierdzający ich właściwą jakość zdrowotną.	Badanie z częstotliwością 1-3% partii.

Załącznik nr 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia
z dnia

w sprawie warunków i zakresu kontroli jakości zdrowotnej przywożonych z zagranicy środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek oraz warunków i zakresu kontroli przydatności do produkcji przywożonych z zagranicy substancji pomagających w przetwarzaniu środków spożywczych i używek, a także rodzaju i częstotliwości badań laboratoryjnych oraz wzoru świadectw dotyczących jakości zdrowotnej i przydatności do produkcji (Dz. U.).

Wzór świadectwa o braku zastrzeżeń do jakości zdrowotnej środków spożywczych

Załącznik nr 3 do rozporządzenia Ministra Zdrowia
z dnia

w sprawie warunków i zakresu kontroli jakości
zdrowotnej przywożonych z zagranicy środków spożywczych,

używek, substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek oraz warunków i zakresu kontroli przydatności do produkcji przywożonych z zagranicy substancji pomagających w przetwarzaniu środków spożywczych i używek, a także rodzaju i częstotliwości badań laboratoryjnych oraz wzoru świadectw dotyczących jakości zdrowotnej i przydatności do produkcji (Dz. U.).

Wzór świadectwa o przydatności do produkcji substancji pomagających w przetwarzaniu środków spożywczych i używek

Uzasadnienie

Obowiązujące zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 31 stycznia 1972 r. w sprawie kontroli zdrowotnej jakości środków spożywczych przywożonych z zagranicy (Dz. Urz. MZiOS Nr 4 poz. 18 i z 1984r Nr 4 poz. 27) nie odpowiada obecnym potrzebom.

Wzrastający import żywności do Polski dodatkowo wskazuje na znaczenie kontroli zdrowotnej jakości żywności przywożonej do kraju i zmusza do poszukiwania sposobów jej usprawnienia. W niektórych rodzajach środków spożywczych obowiązują przepisy odrębne np. w odniesieniu do środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego odpowiednie uregulowania dotyczące zasad i trybu kontroli weterynaryjnej dokonywanej na granicy zawarto w ustawie z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 1999r. Nr 66, poz. 752).

W przedstawianym projekcie odniesiono się zatem do kontroli sanitarnej przeprowadzanej na granicy przez organy Inspekcji Sanitarnej łącznie z kontrolną celną artykułów wprowadzanych na polski obszar celny.

W celu ograniczenia kosztownych i czasochłonnych badań każdej partii przywożonej żywności przy równoczesnym zapewnieniu ochrony zdrowia konsumentów umożliwia się organom Inspekcji ustalanie częstotliwości badań laboratoryjnych odpowiednio do zakwalifikowania partii środka spożywczego do wysokiego, średniego lub małego stopnia ryzyka (załącznik).

W razie stwierdzenia niewłaściwej jakości zdrowotnej środka spożywczego organom Inspekcji Sanitarnej przysługują uprawnienia do wydawania odpowiednich decyzji określonych w ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz w ustawie o Inspekcji Sanitarnej, uniemożliwiających wprowadzenie do obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości.

Warto podkreślić, że projekt przewiduje kontrolę sanitarną w odniesieniu do wszystkich przywożonych z zagranicy i wprowadzanych do obrotu na terytorium państwa polskiego środków spożywczych niezależnie od tego, czy są sprowadzane w ramach działalności gospodarczej, czy też w celach charytatywnych. Wyjątek dotyczy środków spożywczych przywożonych do celów własnych użytkownika.

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie spowoduje skutków finansowych dla budżetu państwa.

Rozporządzenie
Ministra Zdrowia
z dnia.....

w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do środków spożywczych oraz suplementów diety i warunków ich stosowania

Na podstawie art.8 ust.4 pkt.4 ustawy z dnia o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U....) zarządza się, co następuje:

.

§ 1

Rozporządzenie określa substancje wzbogacające dodawane do środków spożywczych oraz suplementy diety i warunki ich stosowania.

§2

1. Środki spożywcze do których mogą być dodawane witaminy lub składniki mineralne określa załącznik nr 1 do rozporządzenia.
2. Witaminy i składniki mineralne, o których mowa w ust. 1 określa załącznik nr
3. Witaminy i składniki mineralne określone w Załącznikach nr 2 i 4 oraz formy chemiczne witamin i składników mineralnych wymienione w Załącznikach 3 i 5 mogą być używane jako substancje wzbogacające w:
 - 1) środkach spożywczych
 - 2) suplementach diety.

§3

W rozumieniu rozporządzenia:

- 1) restytucja oznacza dodawanie do żywności podstawowych składników odżywczych jako substancji uzupełniających w celu wyrównania strat, które nastąpiły podczas procesu

przygotowania żywności, zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej, lub w trakcie składowania i transportu żywności.

- 2) standaryzacja oznacza dodawanie składników odżywczych do żywności celem wyrównania naturalnie występujących wahań w poziomie zawartości tych składników.
- 3) wzbogacanie oznacza dodawanie jednego bądź kilku składników odżywczych do środków spożywczych, bez względu na ich występowanie, w celu zapobiegania i wyrównywania stwierdzonego niedoboru jednego lub więcej składników odżywczych w całych populacjach lub określonych grupach ludności.
- 4) substancja wzbogacająca oznacza składnik odżywczy dodawany do środków spożywczych w celu ich wzbogacenia.
- 5) suplement diety oznacza skoncentrowane źródło witamin lub składników mineralnych pojedynczych lub w kombinacjach wyprodukowane w postaci kapsułek, tabletek, pastylek, pigułek i innych podobnych form oraz saszetek w proszku, ampulek z płynem, butelek z kroplomierzem, którego celem jest uzupełnianie spożycia składników odżywczych w normalnej diecie.
- 6) składniki odżywcze oznaczają witaminy wymienione w Załączniku Nr 2 i 4 oraz składniki mineralne wymienione w Załączniku Nr 3 i 5.

§4

1. Dopuszczalny najwyższy poziom witamin i składników mineralnych w 100g/100ml gotowego środka spożywczego wynosi nie więcej niż 50% zalecanego dziennego spożycia określonego w odrębnych przepisach.
2. Minimalny poziom witamin i składników mineralnych w 100g/100ml gotowego środka spożywczego wynosi nie mniej niż 15% zalecanego dziennego spożycia określonego w odrębnych przepisach.
3. Minimalna ilość witamin i składników mineralnych obecnych w suplementach diety w dziennej zalecanej przez producenta porcji spożywanego suplementu diety wynosi nie mniej niż 30 % realizacji zalecanego dziennego spożycia określonego w odrębnych przepisach.

4. Maksymalna ilość witamin i składników mineralnych obecnych w suplementach diety w dziennej zalecanej przez producenta porcji spożywanego suplementu diety wynosi nie więcej niż 100% realizacji zalecanego dziennego spożycia określonego w odrębnych przepisach.

§5

Wprowadza się obowiązek wzbogacania:

- 1) margaryny o normalnej i obniżonej zawartości tłuszczu, masło o obniżonej zawartości tłuszczu, mieszaniny masła i oleju w witaminę A, tak, aby maksymalna ilość w 100 g produktu końcowego była nie wyższa niż $900\ \mu\text{g}$ ($3000\ \text{j.m.}$) - $1\ \mu\text{g}$ retinolu = $3,33\ \text{j.m.}$ witaminy A.
- 2) margaryny o normalnej i obniżonej zawartości tłuszczu, masło o obniżonej zawartości tłuszczu, mieszaniny masła i oleju w witaminę D, tak, aby maksymalna ilość w 100 g produktu końcowego była nie wyższa niż $7,5\ \mu\text{g}$ ($300\ \text{j.m.}$) - $1\ \mu\text{g}$ cholekalcyferolu = $40\ \text{j.m.}$ witaminy D.
- 3) soli przeznaczonej do spożycia przez ludzi w jodek potasu lub jodan potasu, tak, aby 100g soli kuchennej zawierało $2,3\ \text{mg}$ jodu $\pm 10\%$, co odpowiada $30\ \text{mg}$ jodku potasu lub $40\ \text{mg}$ jodanu potasu w 1 kg soli kuchennej,

§6

1. W przypadku środków spożywczych, innych niż określone w § 5 dozwolone jest dodawanie witamin i składników mineralnych do środków spożywczych, które są ich naturalnym źródłem, w których uległy one stratom w związku z zastosowanymi procesami technologicznymi lub mogą powstać w wyniku zmian zachodzących podczas przechowywania żywności oraz w środkach spożywczych, których wybór jest uzasadniony w całodiennej diecie, ze względu na profilaktykę niedoborów składników odżywczych środkach spożywczych.

§7

Witaminy i składniki mineralne dodawane do środków spożywczych powinny pochodzić ze źródeł naturalnych. Stosowanie syntetycznych witamin i składników mineralnych jest dozwolone pod warunkiem, że znajdują się one w wykazach witamin i składników mineralnych oraz ich form chemicznych, które mogą być dodawane do środków spożywczych.

§8

1. W przypadku dodawania witamin lub składników mineralnych oraz form chemicznych witamin i składników mineralnych określonych w załącznikach nr 2, 3, 4 i 5 do środków spożywczych innych niż określone w Załączniku nr 1 wymagane jest zezwolenie ministra właściwego do spraw zdrowia.

2. W przypadku dodawania witamin i składników mineralnych oraz form chemicznych witamin i składników mineralnych innych niż wymienione w Załącznikach nr 2, 3, 4 i 5 wymagane jest zezwolenie Ministra Zdrowia.

§10

1. Etykieta opakowań wprowadzanych do obrotu suplementów diety zawiera sformułowanie “suplement” oraz nazwę kategorii składników odżywczych charakteryzujących dany suplement diety.

2. Nazwa kategorii składników odżywczych może być uzupełniana lub zastępowana specyficzną nazwą składników odżywczych.

3. Etykiety, prezentacja i reklamowanie nie mogą przypisywać suplementom diety właściwości zapobiegania, leczenia lub powodowania wyleczenia z chorób.

4. Wymagania dotyczące etykiet suplementów diety określają odrębne przepisy z zastrzeżeniem ust. 5.

5. Etykiety suplementów diety powinny zawierać następujące informacje:

1) porcję produktu zalecaną do spożycia w ciągu dnia,

2) ostrzeżenie o możliwym zagrożeniu zdrowia w razie przekroczenia zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia,

3) stwierdzenie, że suplementy diety nie mogą być traktowane jako substytut (zamiennik) zróżnicowanej diety.

§11

1. Jeżeli forma prezentacji suplementu diety podobna jest do formy prezentacji farmaceutycznej, określonej się w farmakopei na etykiecie powinno być umieszczone stwierdzenie “To nie jest środek farmaceutyczny (lek)”.

2. Etykiety suplementów diety nie powinny zawierać żadnych informacji stwierdzających lub implikujących, że dostatecznie obfita i zróżnicowana dieta nie może dostarczać odpowiednich ilości składników odżywczych.

3. Ilość składników odżywczych (składnika) powinna być określona na etykiecie w postaci liczbowej w jednostkach zgodnych z załącznikami 4 i 5.

4. Zadeklarowane na etykiecie ilości składników odżywczych (składnika) powinny być podane w przeliczeniu na zalecaną dzienną porcję oraz jednostkę produktu (tabletkę, kapsułkę). Deklarowane ilości powinny dotyczyć produktu w opakowaniu handlowym.

5. Informacja o witaminach i składnikach mineralnych powinna być podana w procentach realizacji zalecanego dziennego spożycia, zgodnie z wartościami określonymi w odrębnych przepisach

6. Deklarowane na opakowaniu wartości powinny być przeciętnymi wartościami opartymi o analizę produktu.

7. Procentowa wartość w stosunku do wartości odniesienia witamin i składników mineralnych może być podana także w postaci graficznej.

§12

1. W przypadku gdy zaistnieją szczególne powody stwierdzające, że suplement diety, chociaż spełnia wymagania niniejszego rozporządzenia, zagraża zdrowiu ludzkiemu, minister właściwy do spraw zdrowia może czasowo zawiesić lub ograniczyć wprowadzanie do obrotu tego produktu.

2. Producent lub importer powiadamia o fakcie wprowadzenia do obrotu produktów określonych w ust. 1 właściwe organy inspekcji sanitarnej, przedstawiając projekty etykiet umieszczonych na tych produktach.

§13

Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 30 dni od dnia ogłoszenia.

Wykaz środków spożywczych do których mogą być dodawane witaminy i/lub składniki mineralne:

1. Wykaz środków spożywczych do których mogą być dodawane witaminy :

Oleje roślinne jadalne

Mleko i przetwory mleczne o obniżonej zawartości tłuszczu

Soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne i nektary

Napoje z udziałem soków owocowych i warzywnych

Koncentraty napojów w proszku z udziałem suszu owocowego

Koncentraty deserów z udziałem suszu owocowego

Zaprawy do napojów z udziałem soku owocowego

Mąka i inne przetwory zbożowe

Zbożowe produkty śniadaniowe

2. Wykaz środków spożywczych do których mogą być dodawane składniki mineralne:

Mleko i przetwory mleczne o obniżonej zawartości tłuszczu

Soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne i nektary

Mąka i inne przetwory zbożowe

Zbożowe produkty śniadaniowe

Załącznik Nr 2

Wykaz witamin i składników mineralnych, które mogą być stosowane do wzbogacania środków spożywczych

1. Witaminy

Witamina A (μg ekwiwalentu retinolu)

Witamina D (μg)

Witamina E (mg ekwiwalentu α -tokoferolu)

Witamina C (mg),

Tiamina (mg),

Ryboflawina (mg),

Niacyna (mg),

Witamina B₁₂ (μg),

Kwas foliowy (μg),

Witamina B₆ (mg),

Kwas pantotenowy (mg),

Biotyna (mg)

2. Składniki mineralne:

Wapń (mg),

Żelazo (mg),

Jod (μg).

Wykaz dozwolonych form chemicznych witamin i składników mineralnych, które mogą być stosowane do wzbogacania środków spożywczych

1. Witaminy

witamina A (μg ekwiwalent retinolu):

Retinol,
Octan retinolu,
Palmitynian retinolu,
 β -karoten

witamina D (μg):

Cholekalcyferol,
Ergokalcyferol,

witamina E (mg ekwiwalentu α -tokoferolu):

D - α - tokoferol,
DL - α -tok
oferol,
Octan D - α -tokoferylu,
Octan DL - α -tokoferylu,

witamina C (mg):

Kwas L-askorbinowy,
L-askorbinian sodu,
L-askorbinian wapnia,

tiamina (mg):

Chlorowodorek tiaminy
Monoazotan tiaminy

ryboflawina (mg):

Ryboflawina

niacyna (mg):

Kwas nikotynowy
Amid kwasu nikotynowego

witamina B₁₂ (μg):

Cyjanokobalamina
Hydroksykobalamina

kwas foliowy (μg)

Kwas foliowy

witamina B₆ (μg):

Chlorowodorek pirydoksyny

biotyna (mg):

D-biotyna

kwas pantotenowy (mg):

D-pantotenian wapnia,

D- pantotenian sodu

2. Składniki mineralne

wapń (mg):

mleczan wapnia,

węglan wapnia,

chlorek wapnia,

cytrynian wapnia,

glukonian wapnia,

wodorotlenek wapnia,

tlenek wapnia

żelazo (mg):

siarczan żelazawy,

węglan żelazawy,

cytrynian żelazawy.

glukonian żelazawy,

fumaran żelazawy,

mleczan żelazawy,

żelazo zredukowane,

cytrynian amonowo-żelazawy

jod (µg):

Jodek potasu

Jodan potasu

Załącznik Nr 4

Witaminy i składniki mineralne, które mogą być stosowane w produkcji suplementów diety

1. Witaminy

Witamina A / μg /
Witamina D / μg /
Witamina E / mg alfa - TE /
Witamina K / μg /
Witamina B₁ / mg /
Witamina B₂ / mg /
Niacyna / mg NE /
Kwas pantotenowy / mg /
Witamina B₆ / μg /
Kwas foliowy / μg /
Witamina B₁₂ / μg /
Biotyna / μg /
Witamina C / mg /

2. Składniki mineralne

Wapń / mg /
Magnez / mg /
Żelazo / mg /
Miedź / μg /
Jod / μg /
Cynk / mg /
Mangan / mg /
Sód / mg /
Potas / mg /
Selen / μg /
Chrom / μg /
Molibden / μg /
Fluorki / mg /
Chlorki / mg /
Fosfor / mg /

Załącznik Nr 5

Witaminy i składniki mineralne, które mogą być stosowane w produkcji suplementów diety

1. Witaminy

WITAMINA A

- retinol
- octan retinolu
- palmitynian retinolu
- beta - karoten

WITAMINA D

- cholekalcyferol
- ergokalcyferol

WITAMINA E

- D - alfa - tokoferol
- DL - alfa - tokoferol
- octan D- alfa - tokoferylu
- bursztynian kwaśny D - alfa - tokoferylu

WITAMINA K

- filochinon / fitomenandion /

WITAMINA B₁

- chlorowodorek tiaminy
- monoazotan tiaminy

WITAMINA B₂

- ryboflawina
- sól sodowa ryboflawino 5' - fosforanu

NIACYNA

- kwas nikotynowy
- amid kwasu nikotynowego

KWAS PANTOTENOWY

- sól wapniowa D - pantotenianu
- sól sodowa D - pantotenianu

- deksapantenol

WITAMINA B₆

- chlorowodorek pirydoksyny
- 5' - fosforan pirydoksyny

KWAS FOLIOWY

- kwas pteroilmonoglutaminowy

WITAMINA C

- kwas L - askorbinowy
- L - askorbinian sodowy
- L - askorbinian wapniowy
- L - askorbinian potasowy
- L - askorbylo 6 - palmitynian

2. Składniki mineralne

węglan wapnia
chlorek wapnia
cytryniany wapnia
glukonian wapnia
glicerofosforan wapnia
mleczan wapnia
sole wapniowe kwasu ortofosforowego
wodorotlenek wapnia
tlenek wapnia

octan magnezu
węglan magnezu
chlorek magnezu
sole magnezowe kwasu cytrynowego
glukonian magnezu
glicerofosforan magnezu
sole magnezowe kwasu ortofosforowego
mleczan magnezu
wodorotlenek magnezu
tlenek magnezu
siarczan magnezu

węglan żelazawy
cytrynian żelazawy
cytrynian amonowo - żelazowy
glukonian żelazawy
fumaran żelazawy
dwufosforan sodowo - żelazowy
mleczan żelazawy
siarczan żelazawy
dwufosforan żelazowy / pirofosforan żelazowy /

cukrzan żelazowy
żelazo wolne / karbonyl + elektrolityczny + wodór zredukowany /

węglan miedziowy
cytrynian miedziowy
glukonian miedziowy
siarczan miedziowy
kompleks miedź – lizyna

jodek sodu
jodan sodu
jodek potasu
jodan potasu

octan cynkowy
chlorek cynkowy
cytrynian cynkowy
glukonian cynkowy
mleczan cynkowy
tlenek cynkowy
węglan cynkowy
siarczan cynkowy

węglan manganawy
chlorek manganawy
cytrynian manganawy
glukonian manganawy
glicerofosforan manganawy
siarczan manganawy

wodorowęglan sodowy
węglan sodowy
chlorek sodowy
cytrynian sodowy
glukonian sodowy
mleczan sodowy
wodorotlenek sodowy
sole sodowe kwasu ortofosforowego

wodorowęglan potasowy
węglan potasowy
chlorek potasowy
cytrynian potasowy
glukonian potasowy
glicerofosforan potasowy
mleczan potasowy
wodorotlenek potasowy
sole potasowe kwasu ortofosforowego

selenian sodowy
wodoroselenin sodowy
selenin sodowy

chlorek chromu / III /
siarczan chromu / III /

,

molybdenian potasowy / molibden VI /

fluorek potasowy
fluorek sodowy

Rozporządzenie

Ministra Zdrowia

z dnia.....

w sprawie pozwoleń na produkcję, wprowadzanie do obrotu w kraju i na przywożenie z zagranicy środków spożywczych, używek, innych dodatków do środków spożywczych i używek lub substancji dodatkowych dozwolonych, środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia, które nie odpowiadają wymaganiom określonym w ustawie i w przepisach na jej podstawie wydanych.

Na podstawie art. 13 ust. 7 ustawy z dnia.....o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (DZ.U.....), zarządza się co następuje:

§1

Rozporządzenie określa warunki pozwoleń na:

1) produkcję i wprowadzanie do obrotu w kraju:

- a. środków spożywczych, używek, innych dodatków do środków spożywczych i używek lub substancji dodatkowych dozwolonych, które nie odpowiadają wymaganiom określonym w ustawie i przepisom na jej podstawie wydany,
- b. środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia, które nie odpowiadają wymaganiom określonym w ustawie i przepisom na jej podstawie wydany oraz dla których, nie określono szczegółowych wymagań,

2) przywożenie z zagranicy w celu wprowadzania do obrotu w kraju

- a. środków spożywczych, używek, innych dodatków do środków spożywczych i używek lub substancji dodatkowych dozwolonych, które nie odpowiadają wymaganiom określonym w ustawie i przepisom na jej podstawie wydany oraz zdrowotnym warunkom jakości ustalonym w Polskiej Normie, jeżeli norma taka została wprowadzona do obowiązkowego stosowania,

b. środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia, które nie odpowiadają wymaganiom określonym w ustawie i przepisom na jej podstawie wydanym, zdrowotnym warunkom jakości ustalonym w Polskiej Normie, jeżeli norma taka została wprowadzona do obowiązkowego stosowania oraz dla których nie określono szczegółowych wymagań,

3) wprowadzanie do obrotu w kraju środków spożywczych, używek, innych dodatków do środków spożywczych i używek lub substancji dodatkowych dozwolonych, wyprodukowanych według wymagań zagranicznego odbiorcy, odmiennych od wymagań jakości zdrowotnej obowiązujących w kraju,

4) wprowadzanie do obrotu w kraju środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia wyprodukowanych według wymagań zagranicznego odbiorcy, odmiennych od wymagań jakości zdrowotnej obowiązujących w kraju.

§2

1. Pozwolenia, o których mowa w §1 ust. 1 pkt 1, ust. 2 pkt 1 i ust. 3 pkt 1 wydaje Główny Inspektor Sanitarny uwzględniając opinię Państwowego Zakładu Higieny i Instytutu Żywności i Żywienia w przypadkach określonych w §6 ust.2 i §7 ust.2 , a pozwolenia, o których mowa w §1 ust. 1 pkt 2, ust. 2 pkt 2 i ust. 3 pkt 2 wydaje Główny Inspektor Sanitarny uwzględniając opinię Instytutu Żywności i Żywienia.

2. Pozwolenia wydawane są w formie decyzji administracyjnej na okres nie dłuższy niż dwa lata, a w przypadkach, o których mowa w §1 ust. 3 pkt 1 i 2 na określoną partię produktu.

3. Pozwolenie może być cofnięte w razie stwierdzenia, że określone w nim wymagania nie są przestrzegane.

§3

Główny Inspektor Sanitarny w wydanym pozwoleniu może określić szczególne wymagania, których przestrzeganie jest niezbędne dla ochrony zdrowia lub życia człowieka.

§ 4

1. Z wnioskiem o wydanie pozwolenia na produkcję i wprowadzanie do obrotu w kraju środków spożywczych określonych w §1 ust. 1 występuje przedsiębiorca prowadzący działalność gospodarczą w Polsce, który zamierza je produkować, a wydanie pozwolenia na wprowadzanie do obrotu takich środków przywożonych z zagranicy określonych w §1 ust. 2 importer prowadzący działalność gospodarczą w Polsce.
2. Z wnioskiem o wydanie pozwolenia na wprowadzanie do obrotu w kraju środków spożywczych określonych w §1 ust. 3 występuje producent środka spożywczego.

§5

1. Wniosek o wydanie pozwolenia na produkcję i wprowadzanie do obrotu w kraju środków spożywczych, używek, innych dodatków do środków spożywczych i używek lub substancji dodatkowych dozwolonych powinien zawierać:

- 1) nazwę i adres przedsiębiorcy
- 2) nazwę i charakterystykę środków spożywczych, używek, innych dodatków do środków spożywczych i używek lub substancji dodatkowych dozwolonych oraz uzasadnienie celowości podjęcia produkcji.
- 3) dla substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek – propozycje zastosowania i dawkowanie oraz uzasadnienie technologiczne ich stosowania

2. Do wniosku, o którym mowa w ust.1 należy dołączyć:

- 1) opinię Państwowego Zakładu Higieny
- 2) opinię Instytutu Żywności i Żywienia w przypadku wzbogacania produktów w witaminy i składniki mineralne oraz preparatów białkowych i błonnikowych
- 3) projekt specyfikacji i wymagań
- 4) szczegółową recepturę (skład ilościowy i jakościowy)
- 5) zaświadczenie o prowadzeniu działalności gospodarczej
- 6) inne dokumenty i wyniki badań, w zależności od rodzaju środka spożywczego.

§6

1. Wniosek o wydanie pozwolenia na wprowadzanie do obrotu środków spożywczych, używek, innych dodatków do środków spożywczych i używek lub substancji dodatkowych dozwolonych, produkowanych za granicą powinien zawierać:

- 1) nazwę i adres przedsiębiorcy importującego

2) nazwę i charakterystykę środków spożywczych, używek, innych dodatków do środków spożywczych i używek lub substancji dodatkowych dozwolonych, produkowanych za granicą oraz uzasadnienie celowości wprowadzania ich do obrotu

3) dla substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek – propozycje zastosowania i dawkowanie oraz uzasadnienie technologiczne ich stosowania

4) określenie kraju, w którym środki spożywcze, używki, inne dodatki do środków spożywczych i używek lub substancje dodatkowe dozwolone, produkowane za granicą nabyto oraz nazwę i adres producenta

2. Do wniosku o którym mowa w ust. 1 należy dołączyć:

1) potwierdzenie, że środki spożywcze, używki, inne dodatki do środków spożywczych i używek lub substancje dodatkowe dozwolone, produkowane za granicą spełniają określone wymagania jakości zdrowotnej obowiązujące w kraju producenta i są dopuszczone przez właściwy organ w państwie producenta do spożycia przez ludzi w tym kraju

2) dane określone w §5 ust. 2 pkt.1,2,4, 5 i 6.

§7

1. Wniosek o wydanie pozwolenia na produkcję środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia powinien zawierać:

1) nazwę i adres przedsiębiorcy, który ma podjąć produkcję

2) nazwę i charakterystykę środka spożywczego specjalnego żywieniowego przeznaczenia oraz uzasadnienie celowości podjęcia produkcji

2. Do wniosku o którym mowa w ust.1 należy dołączyć:

1) opinię Instytutu Żywności i Żywienia

2) opinię Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o stanie i wyposażeniu zakładu

3) projekt specyfikacji i wymagań

4) szczegółową recepturę (skład ilościowy i jakościowy)

5) próbki z ważnym terminem przydatności do spożycia

6) projekty etykiet przygotowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi

7) ewentualne projekty druków reklamowych i informacyjnych dla konsumentów

8) potwierdzenie, że opakowania jednostkowe spełniają wymagania określone w odrębnych przepisach odnoszące się do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi

- 9) zaświadczenie o prowadzeniu działalności gospodarczej
- 10) inne dokumenty i wyniki badań, w zależności od rodzaju środka spożywczego.

§8

1. Wniosek o pozwolenie na wprowadzanie do obrotu środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia produkowanego za granicą powinien zawierać:

- 1) nazwę i adres przedsiębiorcy importującego
- 2) nazwę i charakterystykę środka spożywczego specjalnego żywieniowego przeznaczenia oraz określenie przeznaczenia wprowadzenia do obrotu tego środka spożywczego
- 3) określenie kraju, w którym środek spożywczy nabyto oraz nazwę i adres producenta

2. Do wniosku o którym mowa w ust.1 należy dołączyć:

- 1) potwierdzenie, że środek spożywczy specjalnego żywieniowego przeznaczenia spełnia określone wymagania jakości zdrowotnej obowiązujące w kraju producenta i jest dopuszczony przez właściwy organ w państwie producenta do spożycia przez ludzi w tym kraju
- 2) potwierdzenie o dopuszczeniu materiału opakowaniowego do kontaktu ze środkami spożywczymi
- 3) dane określone w §7 ust. 2 pkt. 1, 4-7, 9 i 10.

§9

1. Wniosek o wydanie pozwolenia na wprowadzenie do obrotu w kraju środków spożywczych, używek, innych dodatków do środków spożywczych i używek lub substancji dodatkowych dozwolonych wyprodukowanych według wymagań zagranicznego odbiorcy, odmiennych od wymagań jakości zdrowotnej obowiązujących w kraju powinien odpowiadać wymaganiom określonym w §6, a ponadto powinien określać wielkość partii produktu i proponowany przez wnioskodawcę sposób wprowadzania jej do obrotu oraz wskazać odstępstwa od obowiązujących w kraju warunków jakości zdrowotnej.

2. Wniosek o wydanie pozwolenia na wprowadzenie do obrotu w kraju środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia wyprodukowanych według wymagań zagranicznego odbiorcy, odmiennych od wymagań jakości zdrowotnej obowiązujących w kraju powinien odpowiadać wymaganiom określonym w §7, a ponadto powinien określać ilość produktu i

proponowany przez wnioskodawcę sposób wprowadzania go do obrotu oraz wskazać odstępstwa od obowiązujących w kraju warunków jakości zdrowotnej.

§10

W pozwoleniu, o którym mowa w § 9 Główny Inspektor Sanitarny określa się rodzaj środka spożywczego, wielkość partii (ilość), która może być wprowadzona do obrotu w kraju. Ponadto w pozwoleniu mogą być określone warunki wprowadzenia do obrotu danego środka spożywczego niezbędne dla ochrony zdrowia lub życia człowieka.

§11

1. Pozwolenia, o których mowa w §5 i §6 powinny zawierać nazwę, skład, charakterystykę środków spożywczych, używek, innych dodatków do środków spożywczych i używek lub substancji dodatkowych dozwolonych, nazwę i adres przedsiębiorcy produkującego lub importującego oraz inne wymagania konieczne ze względu na ochronę zdrowia lub życia człowieka.

2. W pozwoleniach, o których mowa w §5 i §6 Główny Inspektor Sanitarny ustala warunki stosowania danej substancji, rodzaj środków spożywczych, do produkcji których może być ona używana, sposób oznaczania środków spożywczych zawierających te substancje na podstawie odrębnych przepisów dotyczących znakowania.

§12

Pozwolenia, o których mowa w §7 i §8 określają nazwę, skład, charakterystykę środka spożywczego specjalnego żywieniowego przeznaczenia, okres przydatności do spożycia, nazwę i adres przedsiębiorcy produkującego lub importującego.

§13

Główny Inspektor Sanitarny prowadzi ewidencję wydanych pozwoleń.

§14

Przedsiębiorcy, którzy zamierzają produkować, przywozić z zagranicy lub wprowadzać do obrotu środki spożywcze, używki, inne dodatki do środków spożywczych i używek lub

substancji dodatkowych dozwolonych, środki spożywczych specjalnego przeznaczenia są zobowiązani zawiadomić o tym właściwe miejscowo organy inspekcji sanitarnej.

§15

O warunkach ustalonych w pozwoleniu przedsiębiorca produkujący lub importujący jest obowiązany zawiadomić przedsiębiorcę, któremu odstępuje w części lub całości artykuł objęty pozwoleniem, przez doręczenie mu odpisu pozwolenia i wyników badań przewidzianych w pozwoleniu.

§16

2. W celu uzyskania opinii, o których mowa w § 2 ust. 1 przedsiębiorca przedstawia właściwemu instytutowi następujące dokumenty i próbki:

1) dla środków spożywczych, używek, innych dodatków do środków spożywczych i używek lub substancji dodatkowych dozwolonych produkcji krajowej:

a) projekt specyfikacji i wymagań

b) szczegółową recepturę (skład ilościowy i jakościowy)

c) opis technologiczny produkcji

d) dla substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek – propozycje zastosowania i dawkowanie oraz uzasadnienie technologiczne ich stosowania

e) wyniki badań parametrów fizyko-chemicznych m.in: zawartość metali szkodliwych dla zdrowia (mg/kg produktu w opakowaniu handlowym) dotyczy: Cd, Hg, Pb, As, Zn; dla niektórych produktów ponadto: Sn, Cu, Ni, Fe

f) wyniki badań zanieczyszczeń mikrobiologicznych i innych

g) wartość żywieniową produktu (białko, tłuszcz, węglowodany, składniki mineralne, witaminy, wartość energetyczna)

h) próbki z ważnym terminem przydatności do spożycia

i) projekty etykiet przygotowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi

j) ewentualne projekty druków reklamowych i informacyjnych dla konsumentów

k) potwierdzenie, że opakowania jednostkowe spełniają wymagania określone w odrębnych przepisach odnoszące się do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi

l) inne dokumenty i wyniki, w zależności od rodzaju środka spożywczego

2) dla środków spożywczych, używek i substancji pomagających w ich przetwarzaniu, innych dodatków do środków spożywczych i używek lub substancji dodatkowych dozwolonych produkowanych za granicą:

a) szczegółową recepturę (skład ilościowy i jakościowy)

b) opis technologiczny produkcji

c) dla substancji dodatkowych dozwolonych i innych dodatków do środków spożywczych i używek – propozycje zastosowania i dawkowanie oraz uzasadnienie technologiczne ich stosowania

d) wyniki badań parametrów fizyko-chemicznych m.in.: zawartość metali szkodliwych dla zdrowia (mg/kg produktu w opakowaniu handlowym) dotyczy: Cd, Hg, Pb, As, Zn; dla niektórych produktów ponadto: Sn, Cu, Ni, Fe

e) wyniki badań zanieczyszczeń mikrobiologicznych i innych

f) wartość żywieniową produktu (białko, tłuszcz, węglowodany, składniki mineralne, witaminy, wartość energetyczna)

g) próbki z ważnym terminem przydatności do spożycia

h) projekty etykiet przygotowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi

i) ewentualne projekty druków reklamowych i informacyjnych dla konsumentów

j) potwierdzenie, że środki spożywcze, używki, inne dodatki do środków spożywczych i używek lub substancje dodatkowe dozwolone, produkowane za granicą spełniają określone wymagania jakości zdrowotnej obowiązujące w kraju producenta i są dopuszczone przez właściwy organ w państwie producenta do spożycia przez ludzi w tym kraju

k) potwierdzenie o dopuszczeniu materiału opakowaniowego do kontaktu ze środkami spożywczymi

l) inne dokumenty i wyniki badań, w zależności od rodzaju środka spożywczego

3) dla środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia produkcji krajowej:

a) opinię Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o stanie i wyposażeniu zakładu

b) projekt specyfikacji i wymagań

c) szczegółową recepturę (skład ilościowy i jakościowy)

d) opis technologiczny produkcji

e) wyniki badań laboratoryjnych dotyczących:

- zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (mg/kg produktu w opakowaniu handlowym) dotyczy: Cd, Hg, Pb, As, Zn; dla niektórych produktów ponadto: Sn, Cu, Ni, Fe
 - pozostałości pestycydów (mg/kg produktu w opakowaniu handlowym): aldryna + dieldryna, DDT (suma izomerów i metabolitów), endryna, heksachlorobenzen (HCB) (suma izomerów), heptachlor (suma heptachloru i epoksydu heptachloru), ditiokarbaminiany (wyrażone jako CS₂), pozostałe chemiczne środki ochrony roślin – w odniesieniu do produktów dla niemowląt i małych dzieci
 - zawartości azotanów i azotynów – podać tylko w produktach dla niemowląt i małych dzieci
 - jakości mikrobiologicznej w zakresie: drobnoustroji tlenowych mezofilne, bakterii z grupy coli i E. coli, bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczyny, enterokoki, Bacillus cereus, pleśnie i drożdże, Salmonella, Staphylococcus aureus (gronkowce chorobotwórcze)
 - obecności glutenu (gliadyny), wyłącznie dla produktów bezglutenowych
 - wartości żywieniowej produktu (białko, tłuszcz, węglowodany, składniki mineralne, witaminy, wartość energetyczna).
 - zawartości innych składników żywności charakteryzujących produkt
- f) próbki z ważnym terminem przydatności do spożycia
- g) projekty etykiet przygotowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
- h) ewentualne projekty druków reklamowych i informacyjnych dla konsumentów
- i) potwierdzenie, że opakowania jednostkowe spełniają wymagania określone w odrębnych przepisach odnoszące się do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi
- j) inne dokumenty i wyniki badań, w zależności od rodzaju środka spożywczego

4) dla środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia produkowanych za granicą:

- a) szczegółową recepturę (skład ilościowy i jakościowy)
- b) opis technologiczny produkcji
- c) wyniki badań laboratoryjnych dotyczących:

- zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (mg/kg produktu w opakowaniu handlowym) dotyczy: Cd, Hg, Pb, As, Zn; dla niektórych produktów ponadto: Sn, Cu, Ni, Fe
- pozostałości pestycydów (mg/kg produktu w opakowaniu handlowym): aldryna + dieldryna, DDT (suma izomerów i metabolitów), endryna, heksachlorobenzen (HCB) (suma izomerów), heptachlor (suma heptachloru i epoksydu heptachloru), ditiokarbaminiany (wyrażone jako CS₂), pozostałe chemiczne środki ochrony roślin – dotyczy tylko w produktach dla niemowląt i małych dzieci
- zawartości azotanów i azotynów – podać tylko w produktach dla niemowląt i małych dzieci
- jakości mikrobiologicznej w zakresie: drobnoustroje tlenowe mezofilne, bakterie z grupy coli i E. coli, bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczyny, enterokoki, Bacillus cereus, pleśnie i drożdże, Salmonella, Staphylococcus aureus (gronkowce chorobotwórcze) na obecność glutenu (gliadyny), wyłącznie dla produktów bezglutenowych
- d) wartość żywieniową produktu (białko, tłuszcz, węglowodany, składniki mineralne, witaminy, wartość energetyczna)
- e) zawartość innych składników żywności charakteryzujących produkt
- f) próbki z ważnym terminem przydatności do spożycia
- g) projekty etykiet przygotowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
- h) ewentualne projekty druków reklamowych i informacyjnych dla konsumentów
- i) potwierdzenie, że środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia, produkowane za granicą spełniają określone wymagania jakości zdrowotnej obowiązujące w kraju producenta i są dopuszczone przez właściwy organ w państwie producenta do spożycia przez ludzi w tym kraju
- j) potwierdzenie o dopuszczeniu materiału opakowaniowego do kontaktu z żywnością
- k) inne dokumenty i wyniki badań, w zależności od rodzaju środka spożywczego.

3. Koszty opinii określonych w §2 ust. 1 oraz koszty badań niezbędnych do ich wydania ponosi przedsiębiorca ubiegający się o pozwolenie w wysokości kosztów ich wykonania.

§17

Traci moc rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 grudnia 1973r. w sprawie zezwoleń na produkcję, wprowadzanie do obrotu i na przywożenie z zagranicy

niektórych środków spożywczych (Dz. U. Nr 51, poz. 293 i z 1987r. Nr 2, poz. 16 i z 1997r. Nr 129, poz. 845).

§18

Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 30 dni od dnia ogłoszenia.

UZASADNIENIE

Obowiązujące rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 grudnia 1973r. w sprawie zezwoleń na produkcję, wprowadzanie do obrotu i na przywożenie z zagranicy niektórych środków spożywczych (Dz. U. Nr 51, poz. 293 i z 1987r. Nr 2, poz. 16 i z 1997r. Nr 129, poz. 845) nie odpowiada obecnym potrzebom.

Środki spożywcze, używki, substancje dodatkowe dozwolone lub inne dodatki do środków spożywczych i używek, środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia wolno produkować, przywozić z zagranicy i wprowadzać do obrotu jeżeli odpowiadają wymaganiom ustalonym w ustawie i przepisach na jej podstawie wydanym, zdrowotnym warunkom jakości ustalonym w Polskiej Normie, jeżeli norma taka została wprowadzona do obowiązkowego stosowania, wymaganiom ustalonym w przepisach weterynaryjnych, jeżeli chodzi o środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego, wymaganiom ustalonym w przepisach o kwarantannie roślin, jeżeli chodzi o środki spożywcze lub używki pochodzenia roślinnego w postaci nie przetworzonej oraz w postaci przetworów nie wyjałowionych.

Jeżeli środki spożywcze, używki, substancje dodatkowe dozwolone lub inne dodatki do środków spożywczych i używek, środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia nie odpowiadają wymaganiom określonym w ustawie i przepisom na jej podstawie wydanym lub zdrowotnym warunkom jakości zdrowotnej ustalonym w Polskiej Normie, jeżeli norma taka została wprowadzona do obowiązkowego stosowania Główny Inspektor Sanitarny może wydać pozwolenie na odstępstwa od tych wymagań.

Główny Inspektor Sanitarny może wydać pozwolenie na wprowadzanie do obrotu w kraju środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek, środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia wyprodukowanych według wymagań zagranicznego odbiorcy, odmiennych od wymagań jakości zdrowotnej obowiązującym w kraju.

Przedstawiony projekt zawiera warunki, jakim powinny odpowiadać wnioski o udzielenie pozwoleń, warunki, które muszą zostać określone w pozwoleniu, w szczególności dotyczące wymagań niezbędnych dla ochrony zdrowia lub życia człowieka, terminy ważności pozwoleń lub wskazanie określenia partii artykułów, na które te pozwolenia są wydawane, zakres informacji podawanych we wniosku o udzielenie pozwolenia oraz rodzaj dołączonej dokumentacji, w tym wyniki badań i opinii z uwzględnieniem kosztów tych badań i opinii.

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie spowoduje dodatkowych skutków finansowych dla budżetu państwa i budżetów jednostek samorządu terytorialnego.

**Rozporządzenie
Ministra Zdrowia**

z dnia

**w sprawie sposobu ustalania wysokości opłat za badania laboratoryjne oraz inne
czynności wykonywane przez organy Inspekcji Sanitarnej.**

Na podstawie art. 36 ust. 4 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 1998 r. Nr 90, poz. 575, z 1998 r. Nr 106, poz. 668, Nr 117, poz. 756, z 1999 r. Nr 70, poz. 778 oraz z 2000 r. Nr 12, poz. 136 i Nr , poz.) zarządza się, co następuje:

§ 1. Opłaty za badania laboratoryjne i inne czynności wykonywane przez organy Inspekcji Sanitarnej w akredytowanych i referencyjnych laboratoriach oraz w stacjach sanitarno-epidemiologicznych ustala się w wysokości bezpośrednich i pośrednich kosztów ich wykonania w danej jednostce organizacyjnej.

§ 2. Do kosztów bezpośrednich zalicza się faktyczne koszty obejmujące:

- 1) koszty materiałowe, a w szczególności koszty odczynników i innych materiałów pomocniczych,
- 2) wynagrodzenia pracowników wykonujących badania laboratoryjne i inne czynności, obliczane według godzinowych stawek osobistego zaszerzegowania wraz z pochodnymi,
- 3) koszty podróży służbowych pracowników związane z badaniem lub wykonywaniem innych czynności,
- 4) wydatki związane z działalnością komisji rzeczoznawców.

§ 3. Do kosztów obliczonych na podstawie § 2 dolicza się procentowy narzut, wynikający z pośrednich (ogólnych) kosztów utrzymania jednostki wykonującej badania laboratoryjne lub inne czynności, a w szczególności:

- 1) wynagrodzenia pracowników administracyjnych i obsługi,
- 2) koszty podróży służbowych pracowników jednostki,
- 3) usług materialnych,
- 4) zużytej energii elektrycznej, gazu i wody,
- 5) zakupu, zużycia i konserwacji aparatury i sprzętu laboratoryjnego,
- 6) transportu,
- 7) usług niematerialnych, w tym czynszów i podatków od nieruchomości.

§ 4. Czas pracy niezbędny do wykonania badania laboratoryjnego lub innej czynności przez poszczególnych pracowników, stanowiący podstawę ustalenia wynagrodzenia, o którym mowa w § 2 pkt 2, określa kierownik jednostki.

§ 5. Traci moc zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 29 lipca 1992 r. w sprawie zasad ustalania wysokości opłat za badania i inne czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej (M.P. Nr 27, poz.192).

§ 6. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Uzasadnienie

Projekt rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie sposobu ustalania wysokości opłat za badania laboratoryjne i inne czynności wykonywane przez organy Inspekcji Sanitarnej stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w art.36 ust.4 ustawy o Inspekcji Sanitarnej.

W projekcie uwzględniono zasadę wprowadzoną przez ustawodawcę do art.36 ust. 1 wyżej wymienionej ustawy, że opłaty ustala się w jednostce organizacyjnej wykonującej badania laboratoryjne lub inne czynności w wysokości kosztów ich wykonania..

Projekt nie spowoduje skutków finansowych dla budżetu państwa.

**Rozporządzenie
Ministra Zdrowia
z dnia.....**

w sprawie wymagań sanitarnych odnoszących się do środków transportu żywności.

Na podstawie art. 23 ust. 2 ustawy z dnia _____ o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. Nr _____, poz. _____) zarządza się, co następuje:

§ 1.1. Środki spożywcze, używki, substancje dodatkowe dozwolone oraz inne dodatki do środków spożywczych i używek, zwane dalej „środkami spożywczymi”, mogą być przewożone specjalistycznymi środkami transportu lub środkami transportu odpowiednio przystosowanymi do przewozu środków spożywczych - przeznaczonymi wyłącznie do tego celu

2. Przygotowanie środków spożywczych do przewozu, załadunek, przeładunek i wyładunek muszą odbywać się w takich warunkach i w takim czasie, aby nie nastąpiło pogorszenie ich jakości zdrowotnej, organoleptycznej, wartości odżywczej oraz ich zanieczyszczenie.

§ 2.1. Środki spożywcze łatwo psujące się, które dla zachowania właściwej jakości zdrowotnej należy przechowywać w obniżonej temperaturze przewozi się pojazdami chłodniami z zachowaniem odpowiedniej dla danego środka spożywczego temperatury, określonej przez producenta tego środka spożywczego .

2. Jeżeli środek spożywczy nie wymaga przechowywania w temperaturze poniżej 0°C, jego przewóz może odbywać się pojazdami izolowanymi. Jednakże w przypadku gdy temperatura otoczenia przekracza 10°C, czas przewozu w takim środku transportu nie powinien przekraczać godziny.

3. Urządzenia chłodnicze lub podgrzewcze oraz inna aparatura i sprzęt stanowiące wyposażenie środka transportu do przewozu środków spożywczych muszą być

sprawne i zapewniać zachowanie właściwej temperatury transportowanych środków spożywczych

4. Środki transportu przeznaczone do przewozu środków spożywczych w temperaturach obniżonych lub podwyższonych w stosunku do temperatury otoczenia zaopatruje się w sprawny, wzorcowany sprzęt do pomiaru temperatury.

5. Za utrzymanie odpowiedniej temperatury wewnątrz środka transportu odpowiada jego kierowca lub osoba sprawująca nadzór nad przewozem danego środka spożywczego.

§ 3. Środki transportu, o których mowa w § 1 ust. 1, oznacza się odpowiednio przez zamieszczenie na ich zewnętrznej powierzchni czytelnego napisu wskazującego na przeznaczenie danego środka transportu.

§ 4.1. Środki transportu środków spożywczych muszą posiadać odpowiednią konstrukcję i powierzchnię ładunkową umożliwiającą łatwe utrzymanie jej w czystości i porządku, przez mycie, czyszczenie i dezynfekcję.

2. Przed załadunkiem środek transportu powinien być odpowiednio przygotowany. W szczególności należy :

- 1) usunąć resztki poprzednich ładunków,
- 2) naprawić ewentualne uszkodzenia powierzchni ładunkowej,
- 3) doprowadzić do stanu należytej czystości przy użyciu właściwych środków myjących i dezynfekujących , a w razie potrzeby dokonać dezynsekcji; środki myjące i dezynfekujące powinny posiadać atest Państwowego Zakładu Higieny, zwanego dalej „PZH”, o dopuszczeniu do kontaktu ze środkami spożywczymi.
- 4) sprawdzić prawidłowość funkcjonowania wyposażenia niezbędnego do zapewnienia zachowania odpowiedniej jakości zdrowotnej przewożonych środków spożywczych,
- 5) sprawdzić temperaturę komory ładunkowej pojazdu i w razie potrzeby doprowadzić ją do wartości określonej przez producenta dla przewozu i przechowywania danego środka spożywczego.

§ 5.1. Czynności określone w § 4 ust. 2 należy każdorazowo odnotowywać w książce kontroli sanitarnej pojazdu. Za prawidłowe wykonanie tych czynności oraz wpisu do książki kontroli sanitarnej pojazdu odpowiada kierowca danego środka transportu.

2. Książka kontroli sanitarnej pojazdu jest prowadzona przez kierowcę danego środka transportu lub osobę, pod której nadzorem znajdują się przewożone środki spożywcze.

3. Kierowca lub osoba, o której mowa w ust. 2, jest obowiązana posiadać książkę kontroli sanitarnej pojazdu w czasie przewożenia środków spożywczych.

§ 6.1. Środki transportu stosowane do przewozu środków spożywczych luzem muszą mieć powierzchnię wewnętrzną obitą szczelnie blachą lub tworzywem sztucznym posiadającym atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu ze środkami spożywczymi.

2. Środki spożywcze bez opakowań jednostkowych lub których opakowania bezpośrednie nie zapewniają właściwego zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem, lub pogorszeniem jakości zdrowotnej przewozi się w szczelnych opakowaniach zbiorczych lub odpowiednich pojemnikach transportowych.

3. Środki spożywcze w postaci płynnej można przewozić wyłącznie w przeznaczonych do tego celu zamkniętych szczelnie naczyniach lub hermetycznych opakowaniach.

4. Środki spożywcze w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych hermetycznych lub wodoszczelnych nie wymagające szczególnych warunków dotyczących temperatury przechowywania i przewozu mogą być przewożone w otwartych środkach transportu pod warunkiem zabezpieczenia ich przed zanieczyszczeniami i oddziaływaniem czynników atmosferycznych.

§ 7.1. W jednym środku transportu nie można jednocześnie przewozić środków spożywczych należących do różnych grup ze względu na ich pochodzenie, zróżnicowanym poziomie ryzyka zagrożeń lub, które mogą wzajemnie ujemnie oddziaływać na siebie.

2. Środki spożywcze o niewłaściwej jakości zdrowotnej nie mogą być przewożone razem ze środkami o właściwej jakości zdrowotnej.

§ 8. Osoby stykające się bezpośrednio ze środkami spożywczymi nieopakowanymi lub opakowanymi zarówno w opakowania jednostkowe, jak i zbiorcze, w trakcie przygotowania ich do przewozu, załadunku, przeładunku i rozładunku są obowiązane:

- 1) posiadać kwalifikacje z zakresu podstawowych zagadnień higieny przy produkcji i obrocie żywnością, zgodnie z art.21 ust.4 ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia,
- 2) przestrzegać podstawowych zasad czystości i higieny osobistej.

§ 9. Wymagania dotyczące opakowań środków spożywczych regulują odrębne przepisy.

§ 10. Warunki transportu międzynarodowego środków spożywczych łatwo psujących się reguluje Umowa o międzynarodowych przewozach szybko psujących się artykułów żywnościowych i o specjalnych środkach transportu przeznaczonych do tych przewozów /ATP/, sporządzona w Genewie dnia 1 września 1970 r. (Dz.U. z 1984 r. Nr 49, poz.254).

§ 11. Transport produktów rolnych w stanie naturalnym, a także ryb świeżych / i świeżych w lodzie/ oraz raków i innych zwierząt wodnych regulują odrębne przepisy.

§ 12. Rozporządzenie nie dotyczy warunków sanitarnych transportu środków spożywczych statkami żeglugi morskiej i śródlądowej oraz statkami powietrznymi.

§ 13. Traci moc rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 22 maja 1996 r. w sprawie ogólnych wymagań sanitarnych przy przewozie środków spożywczych, używek i substancji dodatkowych dozwolonych (Dz.U.Nr 64, poz.313).

§ 14. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Uzasadnienie

Projekt rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań sanitarnych odnoszących się do środków transportu żywności jest wykonaniem upoważnienia zawartego w art. 23 ust. 2 ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

Projekt rozporządzenia uwzględnia wymogi dotyczące transportu środków spożywczych określone w dyrektywie 93/43 /EEC, a także niektórych pionowych dyrektywach dotyczących różnych grup środków spożywczych oraz zalecenia Codex Alimentarius w tym zakresie. Określa równocześnie wymagania dotyczące przewozu środków spożywczych w warunkach polskich. Projekt wprowadza określone kryteria w zakresie przestrzegania czystości i innych warunków przewozu, gwarantujących bezpieczeństwo żywności.

projekt

Rozporządzenie Ministra Zdrowia

z dnia 2000 r.

w sprawie warunków napromieniania środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek, które mogą być poddane działaniu promieniowania jonizującego

Na podstawie § 7 ust. 3 ustawy z dnia o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr, poz.) zarządza się, co następuje:

§ 1

1. Niniejsze rozporządzenie ma zastosowanie do warunków produkcji i obrotu środkami spożywczymi, używkami, substancjami dodatkowymi dozwolonymi i innymi dodatkami do środków spożywczych i używek, zwanych dalej artykułami, poddanych działaniu promieniowania jonizującego.
2. Niniejszego rozporządzenia nie stosuje się do:
 - a) artykułów ekspozycyjnych na działanie promieniowania jonizującego wytwarzanego przez urządzenia pomiarowe lub kontrolne, pod warunkiem, że pochłonięta dawka promieniowania nie jest większa niż 0,01 Gy dla urządzeń kontrolnych z użyciem neutronów i 0,5 Gy w innych przypadkach, przy maksymalnym poziomie energii promieniowania 10 MeV w przypadku promieniowania rentgenowskiego, 14 MeV w przypadku neutronów i 5 MeV w innych przypadkach,
 - b) napromieniania artykułów przygotowywanych dla pacjentów wymagających podawania sterylnej diety pod kontrolą lekarza.

§ 2

Napromienianie artykułów może być stosowane wyłącznie w celu:

- eliminacji lub redukcji drobnoustrojów chorobotwórczych do poziomu zapewniającego bezpieczeństwo jej konsumpcji,
- zapobieganiu psucia się żywności poprzez eliminację bakterii, pleśni, grzybów i pasożytów powodujących jej rozkład,
- przedłużenia okresu składowania świeżych owoców i warzyw poprzez hamowanie naturalnych procesów biologicznych związanych z dojrzewaniem, kiełkowaniem czy starzeniem się tych artykułów.

§ 3

Artykuły poddane napromienieniu muszą spełniać wymagania sanitarne związane z bezpieczeństwem mikrobiologicznym oraz wymagania wynikające z ogólnych zasad higieny żywności.

§ 4

Lista środków spożywczych, które mogą być poddane działaniu promieniowania jonizującego oraz maksymalne dopuszczalne dawki promieniowania określa załącznik nr 1 do rozporządzenia.

§ 5

1. Materiały używane do pakowania artykułów spożywczych, które mają zostać napromienione powinny mieć odpowiednią jakość i właściwości higieniczne.
2. Postępowanie przed i po napromienieniu powinno odpowiadać właściwym zasadom postępowania z uwzględnieniem wymagań szczegółowych technologii procesu.

§ 6

1. Informacje o przeprowadzonym zabiegu napromieniania muszą być podane w dokumentach towarzyszących napromienionym artykułom lub w dokumentach, które ich dotyczą.
2. Informacje, o których jest mowa w ust. 1, powinny zawierać następujące dane:

- datę napromienienia,
- wielkości partii poddanej napromienieniu,
- jednostkę, która wykonała napromienienie,
- rodzaj użytego źródła promieniowania jonizującego,
- wielkość dawki,
- cel napromienienia.

§ 7

1. Artykuły napromienione, opakowane i nie opakowane, wymagają oznakowania symbolem napromienionej żywności, określonym w załączniku nr 2 do rozporządzenia.
2. W przypadku artykułów przeznaczonych dla indywidualnego konsumenta oraz zakładów żywienia zbiorowego lub zakładów garmażeryjnych, jeśli są one sprzedawane na sztuki, oznakowanie, o którym mowa w ust. 1, polega na umieszczeniu na etykiecie symbolu napromienionej żywności, wyrazu "napromienione" lub wyrażenia "poddane działaniu promieniowania jonizującego" oraz daty napromienienia. Jeśli artykuły sprzedawane są hurtowo wyrazy te powinny być umieszczone wraz z nazwą artykułu na tablicy lub w informacji znajdującej się nad pojemnikiem, w którym umieszczone są artykuły lub obok pojemnika.
3. Napromienione składniki artykułów, nawet jeśli stanowią mniej niż 25% gotowego produktu, znakuje się w sposób podany w ust. 2.

§ 8

Artykuły mogą być poddane działaniu promieniowania jonizującego pochodzącego z następujących źródeł:

- a) promieniowanie gamma z radionuklidów ^{60}Co lub ^{137}Cs ,
- b) promieniowanie rentgenowskie wytwarzane w urządzeniach pracujących na poziomie energii nominalnej 5 MeV lub poniżej,
- c) elektrony wytwarzane w urządzeniach pracujących na poziomie energii 10 MeV lub niższym.

§ 9

1. Sumaryczna dawka średnia pochłonięta przez artykuły poddana zabiegowi napromieniania nie może przekraczać 10 kGy.
2. Sposób obliczania średniej dawki pochłoniętej określa załącznik nr 3 do rozporządzenia.
3. Maksymalna dawka promieniowania jonizującego dla artykułów może być podawana w dawkach częściowych.
4. Artykuły spożywcze raz napromienione do żądanej dawki nie mogą być napromienione повторно.

§ 10

Napromienienie żywności przeprowadzone jest w urządzeniach dopuszczonych i zarejestrowanych w tym celu przez odpowiednie organy na podstawie odrębnych przepisów.

§ 11

Proces napromienienia środków spożywczych, używek, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i używek powinien być prowadzony zgodnie z procedurami określonymi w załączniku nr 4 do rozporządzenia.

§ 12

Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Załącznik nr 1

Lista środków spożywczych, które mogą być poddane działaniu promieniowania jonizującego oraz maksymalne dopuszczalne dawki promieniowania

Rodzaj środka spożywczego	Cel napromienienia	Dawka* kGy
Ziemniaki	Hamowanie kiełkowania	0,025 - 0,10
Cebula	Hamowanie kiełkowania	do 0,060
Czosnek	Hamowanie kiełkowania	0,030 - 0,15
Pieczarki	Zahamowanie wzrostu i starzenia się grzybów	1,0 - 2,5
Przyprawy suche	Obniżenie zanieczyszczeń biologicznych	5,0 - 10,0
Pieczarki suszone	Obniżenie zanieczyszczeń biologicznych	5,0 - 10,0
Suszone warzywa	Obniżenie zanieczyszczeń biologicznych	5,0 - 10,0

* Wartość górnej granicy przedziału stanowi maksymalną dawkę dopuszczalną

Załącznik Nr 3

Sposób obliczania średniej dawki pochłoniętej

Całkowita średnia dawka pochłonięta

Całkowita średnia dawka pochłonięta \bar{D} zdefiniowana jest przez następującą całkę po całkowitej objętości artykułu spożywczego:

$$\bar{D} = \frac{1}{M} \int \rho(x, y, z) d(x, y, z) dV$$

gdzie:

M - całkowita masa napromienionej próbki,

ρ - gęstość punktowa w miejscu (x,y,z),

d - zaabsorbowana dawka w punkcie (x,y,z),

dV - nieskończenie mały element objętości.

Całkowita średnia dawka pochłonięta może być oznaczona bezpośrednio dla jednorodnych produktów lub dla partii towarów o jednorodnej gęstości przez rozmieszczenie w masie towaru odpowiedniej liczby dozymetrów zarówno w sposób planowy, jak i przypadkowy. Z określonego w ten sposób rozkładu dawki można wyliczyć średnią, całkowitą dawkę pochłoniętą.

Jeśli kształt krzywej rozkładu dawki w produkcie jest dobrze określony, to znane są punkty dla dawki maksymalnej i minimalnej. Pomiary rozkładu dawki w tych dwóch punktach dla serii próbek produktu mogą być wykorzystane dla oszacowania całkowitej dawki średniej.

W niektórych przypadkach wartość średnia z uśrednionych wielkości dawek minimalnych (\bar{D}_{\min}) i maksymalnych (\bar{D}_{\max}) będzie dobrym przybliżeniem całkowitej dawki średniej:

$$\text{całkowita dawka średnia} \approx \frac{\bar{D}_{\max} + \bar{D}_{\min}}{2}.$$

Stosunek $\frac{\overline{D}_{\max}}{\overline{D}_{\min}}$ nie powinien przekraczać wartości 3.

Załącznik nr 4

Procedury napromienienia i użycie środków spożywczych, użycie, substancji dodatkowych dozwolonych lub innych dodatków do środków spożywczych i użycie

1. Przed napromienieniem jakiegokolwiek artykułu powinny być wykonane pomiary dozymetryczne potwierdzające, iż proces będzie przebiegał zgodnie z określonymi wymaganiami. Pomiary minimalnej i maksymalnej dawki powinny być przeprowadzone odpowiednią liczbę razy (np. 3-5) z uwzględnieniem różnic w gęstości lub kształcie artykułu.
2. Sprawdzające pomiary dozymetryczne powinny być wykonane dla każdego nowego artykułu, procesu napromieniania, a także modyfikacji typu lub mocy źródła oraz geometrii źródła - artykułu.
3. Eksploatacyjne pomiary dozymetryczne w celu zapewnienia, że nie zostały przekroczone granice przyjętego poziomu dawki powinny być wykonane podczas zabiegu napromienienia, a ich dokumentacja zachowana. Pomiary te powinny być prowadzone przy umieszczeniu dozymetrów w miejscu spodziewanej dawki maksymalnej lub minimalnej, albo w pozycji odniesienia. Dawka w pozycji odniesienia musi być ilościowo powiązana z dawką maksymalną i minimalną. Pozycja odniesienia musi znajdować się w dogodnym miejscu w artykule lub na jego powierzchni, gdzie różnice wartości dawki są małe.
4. Rutynowe pomiary dawki muszą być przeprowadzane w każdej partii i regularnie w czasie produkcji.
5. W przypadku napromieniania produktów płynnych bez opakowania, nie można określić położenia maksymalnej i minimalnej dawki. W tej sytuacji właściwe jest zastosowanie przypadkowego ustawienia dozymetrów w celu określenia wartości tych dawek.
6. Dla ilościowych pomiarów dawki pochłoniętej powinny być stosowane techniki dozymetrii odpowiednie do zastosowanych źródeł promieniowania jonizującego. Wyniki pomiarów powinny odpowiadać podstawowym, obowiązującym normom z tego zakresu.
7. Podczas napromieniania winny być kontrolowane i stale rejestrowane parametry sterowania całym procesem technologicznym. W przypadku wykorzystywania

radionuklidów parametry te obejmują: prędkość transportu artykułu lub czas spędzony w strefie naświetlania, wskaźniki właściwego położenia źródła oraz parametry wiązki. W przypadku wykorzystywania akceleratorów parametry obejmują: prędkość transportu artykułu, charakterystykę prądu elektronowego i poziom energii oraz szerokość skanera.

8. Artykuły dostarczane do urządzenia powinny być fizycznie oddzielone od wychodzących z urządzenia, po ich napromienieniu.
9. Kiedy jest to wskazane, każde opakowanie produktu napromienianego winno być zaopatrzone w barwny wskaźnik umożliwiający natychmiastową identyfikację i rozróżnianie opakowań napromienionych od nie napromienionych.
10. Zapisy powinny być dokonywane w książce pracy urządzenia z uwzględnieniem: daty napromieniania, charakteru i rodzaju produktu napromienianego, celu napromieniania, oznakowania identyfikacyjnego dla produktu opakowanego, lub w przypadku nie stosowania opakowań, szczegóły dostawy (gęstość), typu źródła izotopowego lub urządzenia generującego promieniowanie jonizujące, zastosowanego systemu dozymetrii oraz kalibracji.
11. Postępowanie z artykułem przed jak i po napromienieniu powinno odpowiadać przyjętym zasadom właściwej praktyki produkcyjnej z uwzględnieniem wymagań szczegółowych technologii procesu napromieniania.

Uzasadnienie

Promieniowanie jonizujące jako metoda obróbki (utrwalania) żywności zostało zaakceptowane przez Komitet Naukowy do spraw Żywności Unii Europejskiej, a także przez FAO/WHO i IAEA. Promieniowanie jonizujące stanowi skuteczny środek zastępujący środki chemiczne takie jak np. tlenek etylenu. Prawidłowe i bezpieczne jego stosowanie leży w interesie zdrowia publicznego.

Przepisy dotyczące wykorzystania promieniowania jonizującego do napromieniania artykułów spożywczych powinny przede wszystkim uwzględniać wymogi dotyczące zdrowia ludzkiego, ale również w granicach koniecznych dla ochrony zdrowia, uwzględniać potrzeby gospodarcze i techniczne.

Wydanie niniejszego rozporządzenia powinno zapewnić, aby środki spożywcze, używki, substancje dodatkowe dozwolone i inne dodatki do środków spożywczych i używek były poddawane działaniu promieniowania jonizującego tylko ze względu na higienę żywności, widoczne korzyści technologiczne bądź dla dobra konsumenta. Artykuły poddane zabiegowi napromienienia muszą być całkowicie bezpieczne dla konsumenta.

Lista artykułów zamieszczona w projekcie rozporządzenia, które mogą być poddawane zabiegowi napromienienia jest listą otwartą i dotyczy tylko siedmiu środków spożywczych. Będzie ona uzupełniana w miarę otrzymywania listy pozytywnej artykułów spożywczych dopuszczonych do zabiegu napromieniania na terenie krajów Unii Europejskiej.

Projekt niniejszego rozporządzenia stanowi element dostosowywania ustawodawstwa krajowego do przepisów Unii Europejskiej tj. do:

- 1) *Dyrektywy Nr 1999/2/WE z dnia 22 lutego 1999 r. w sprawie dostosowania ustawodawstwa Państw członkowskich dotyczącego żywności i składników żywności poddanych działaniu promieniowania jonizującego (Dz.Urz. WE nr L 066, 13.03.1999 r., str 0016-0023),*
- 2) *Dyrektywy Nr 1999/3/WE z dnia 22 lutego 1999 r. w sprawie ustalenia Wspólnotowej listy żywności i składników żywności poddanych działaniu promieniowania jonizującego (Dz. Urz. WE nr L 066, 13.03.1999 r., str 0024-0025).*

**Rozporządzenie
Ministra Zdrowia
z dnia**
**w sprawie kwalifikacji w zakresie podstawowych zagadnień higieny wymaganych od
osób biorących udział w produkcji i obrocie żywnością.**

Na podstawie art. 21 ust 5 ustawy z dnia o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U.Nr , poz.) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa kwalifikacje w zakresie podstawowych zagadnień higieny wymagane od osób biorących udział w produkcji lub obrocie środkami spożywczymi, użytkami, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami, substancjami dodatkowymi dozwolonymi lub innymi dodatkami do środków spożywczych i używek, wykonujących działania lub czynności obejmujące pośredni lub bezpośredni kontakt z tymi artykułami, materiałami i wyrobami oraz sposób i tryb uzyskiwania takich kwalifikacji.

§ 2. Kwalifikacje w zakresie podstawowych zagadnień higieny przy produkcji i obrocie żywnością obejmują znajomość zagadnień, których wykaz zawiera załącznik nr 1 do rozporządzenia.

§ 3. 1. Kwalifikacje określone w § 2 posiadają osoby, które ukończyły szkołę lub szkołę wyższą przygotowującą do pracy w zawodach związanych z produkcją i obrotem artykułami, materiałami i wyrobami, o których mowa w § 1, albo posiadają dyplom mistrza w tych zawodach.

2. Osoby nie wymienione w ust.1 mogą uzyskać kwalifikacje, o których mowa w § 2, po zdaniu egzaminu z zakresu podstawowych zagadnień higieny uwzględniającego problematykę określoną w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

§ 4.1. Egzamin z zakresu podstawowych zagadnień higieny przeprowadza komisja egzaminacyjna, powołana przez wojewódzkiego inspektora sanitarnego.

2. W skład komisji egzaminacyjnej wchodzi - jako jej przewodniczący - wojewódzki inspektor sanitarny albo upoważniony przez niego kierownik działu /oddziału/ higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku wojewódzkiej stacji sanitarno-epidemiologicznej oraz członkowie – 2 upoważnionych przez wojewódzkiego inspektora sanitarnego pracowników takiego działu /oddziału/ wojewódzkiej lub powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej, posiadający wyższe wykształcenie i doświadczenie zawodowe w zakresie działalności edukacyjno-szkoleniowej.

3. W skład komisji egzaminacyjnej wchodzi dodatkowo przedstawiciel Inspekcji Weterynaryjnej wyznaczony przez wojewódzkiego lekarza weterynarii, jeżeli egzamin jest przeprowadzany dla osób biorących udział w produkcji i obrocie środkami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego.

4. Komisja egzaminacyjna nie może uzależnić dopuszczenia do egzaminu od uprzedniego ukończenia kursu lub szkolenia.

§ 5. 1. W razie negatywnego wyniku egzaminu, komisja egzaminacyjna, na wniosek osoby egzaminowanej, przeprowadza egzamin poprawkowy w ustalonym przez siebie terminie i miejscu.

2. Osoba, która zdała egzamin, otrzymuje zaświadczenie według wzoru zawartego w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

§ 6. Z przebiegu egzaminów komisja egzaminacyjna sporządza protokół, który podpisuje przewodniczący i członkowie komisji.

§ 7. Koszty egzaminu, w tym poprawkowego, ustala umowa cywilnoprawna zawarta między wojewódzkim inspektorem sanitarnym a przedsiębiorcą.

§ 8. W razie stwierdzenia podczas kontroli sanitarnej braku znajomości podstawowych zagadnień higieny przez osoby biorące udział przy produkcji i obrocie żywnością, organ Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej może zalecić tym osobom uzupełnienie kwalifikacji w drodze dodatkowego egzaminu.

§ 9. Zachowują ważność zaświadczenia o zdaniu egzaminu lub posiadaniu kwalifikacji z zakresu podstawowych zagadnień higieny wydane przed dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

§ 10. Traci moc rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 14 sierpnia 1997 r. w sprawie kwalifikacji w zakresie podstawowych zagadnień higieny wymaganych od osób biorących udział w produkcji lub obrocie środkami spożywczymi, używkami lub substancjami dodatkowymi dozwolonymi oraz zasad uzyskiwania takich kwalifikacji (Dz.U.Nr 105, poz. 670).

§ 11. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Załącznik nr 1
do rozporządzenia

Wykaz podstawowych zagadnień higieny przy produkcji i obrocie żywnością.

1. Bezpieczeństwo i jakość zdrowotna środków spożywczych.
2. Rodzaje zanieczyszczeń środków spożywczych i ich źródła:
 - 1) drobnoustroje chorobotwórcze , ich rodzaje i wpływ na jakość zdrowotną środków spożywczych,
 - 2) zatrucia i zakażenia pokarmowe i ich najczęstsze przyczyny,
 - 3) główne choroby przenoszone drogą pokarmową,
 - 4) nosicielstwo bakterii,
 - 5) zanieczyszczenia chemiczne środków spożywczych i ich przyczyny,
 - 6) zanieczyszczenia fizyczne środków spożywczych i ich przyczyny.
3. Zapobieganie zanieczyszczeniom środków spożywczych , zatruciom i zakażeniom pokarmowym oraz chorobom przenoszonym na drodze pokarmowej oraz zasady dobrej praktyki higienicznej:
 - 1) higiena osobista pracowników,
 - 2) znaczenie badań lekarskich,
 - 3) prawidłowe zachowania higieniczne,
 - 4) higiena pomieszczeń i linii produkcyjnych,
 - 5) zasady prawidłowego mycia, czyszczenia i dezynfekcji maszyn ,urządzeń i sprzętu,
 - 6) prawidłowość prowadzenia procesów technologicznych,
 - 7) zasady przechowywania i transportu środków spożywczych,
 - 8) metody zabezpieczenia przed szkodnikami i owadami.
4. Zasady kontroli wewnętrznej w zakładzie i samokontrola pracowników w zakresie spełniania wymogów sanitarno-higienicznych z uwzględnieniem systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).
5. Podstawowe zasady znakowania żywności.
6. Zasady racjonalnego żywienia:
 - 1) wartość odżywcza środków spożywczych,
 - 2) zasady układania jadłospisów,
 - 3) zalecane normy żywienia i racje pokarmowe,

- 4) skutki nieprawidłowego żywienia,
- 5) zapobieganie chorobom na tle wadliwego żywienia.

Załącznik nr 2
do rozporządzenia

.....
/nazwa wojewódzkiej stacji
sanitarno-epidemiologicznej
przeprowadzającej egzamin/

ZAŚWIADCZENIE

Niniejszym zaświadcza się, że :

Pan /i/

urodzony /a/ w dnia.....

imiona rodziców.....

zdał /a/ egzamin z zakresu podstawowych zagadnień higieny przy produkcji i obrocie
żywnością z wynikiem pozytywnym

przed Komisją egzaminacyjną w składzie:

1)Przewodniczący.....

/ tytuł, imię i nazwisko, stanowisko/

2)Członek.....

/tytuł, imię i nazwisko, stanowisko/

3)Członek.....

/tytuł, imię i nazwisko, stanowisko/

powołaną na podstawie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia w sprawie
kwalifikacji w zakresie podstawowych zagadnień higieny wymaganych od osób biorących
udział w produkcji i obrocie żywnością (Dz.U. Nr .., poz. ..).

.....
/podpis przewodniczącego komisji egzaminacyjnej/

.....
/pieczęć okrągła wojewódzkiego
inspektora sanitarnego/

....., dnia.....

Uzasadnienie

Projekt rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie kwalifikacji w zakresie podstawowych zagadnień higieny wymaganych od osób biorących udział w produkcji i obrocie żywnością stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w art. 21 ust. 5 ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

Rozporządzenie uwzględnia wymogi dyrektywy 93/43/ EEC o higienie środków spożywczych oraz zalecenia Codexu Alimentarius, w których to dokumentach zostało podkreślone znaczenie posiadania określonej wiedzy i znajomości stosownych zachowań higienicznych przez pracowników wykonujących czynności w bezpośrednim lub pośrednim kontakcie z żywnością, a także potrzebę systematycznej aktualizacji tej wiedzy .

Rozporządzenie to uwzględniając specyfikę polską, reguluje ponadto tryb uzyskiwania kwalifikacji z zakresu podstawowych zagadnień higieny przez osoby biorące udział w produkcji lub obrocie żywnością.

**Rozporządzenia
Ministra Zdrowia
z dnia**

**w sprawie grup środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia,
wymagań, jakim powinny odpowiadać te środki, wymagań dotyczących
informacji bądź innych form promocji lub reklamy mleka początkowego, mleka
następnego i mieszanki mlecznej oraz przedmiotów służących do karmienia
niemowląt**

Na podstawie art. 9 ust. 2, 3 oraz art. 15 pkt 1 ustawy z dnia o
warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, zarządza się co następuje:

Rozdział 1

Przepisy ogólne

§ 1

1. Rozporządzenie określa grupy środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia, wymagania, jakim powinny odpowiadać te środki, szczególne wymagania sanitarne i wymagania w toku produkcji i obrotu, zakres i metody kontroli wewnętrznej, wymagania dotyczące informacji bądź innych form promocji lub reklamy mleka początkowego, mleka następnego i mieszanki mlecznej oraz przedmiotów służących do karmienia niemowląt.
2. Wyodrębnia się następujące grupy środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia:
 - 1) mleko początkowe, mleko następne dla niemowląt i mieszanki mleczne,
 - 2) żywność uzupełniająca dla niemowląt i małych dzieci obejmująca produkty zbożowe i inną żywność niż produkty zbożowe,
 - 3) środki spożywcze wspomagające odchudzanie,
 - 4) środki dietetyczne specjalnego medycznego przeznaczenia,

- 5) środki spożywcze przeznaczone dla sportowców i osób obciążonych wzmożonym wysiłkiem,
- 6) środki spożywcze przeznaczone dla osób chorych na cukrzycę,
- 7) środki spożywcze o obniżonej zawartości sodu (niskosodowe), w tym sole dietetyczne o niskiej zawartości sodu i sole bezsodowe,
- 8) środki spożywcze bezglutenowe.

§ 2

W rozumieniu rozporządzenia:

- 1) niemowlęta oznaczają dzieci poniżej 12-tego miesiąca życia,
- 2) małe dzieci oznaczają dzieci pomiędzy pierwszym a trzecim rokiem życia włącznie;
- 3) mleko początkowe oznacza środek spożywczy specjalnego żywieniowego przeznaczenia stosowany w żywieniu niemowląt przez pierwsze cztery do sześciu miesięcy życia i pokrywający całkowite zapotrzebowanie żywieniowe tej grupy dzieci;
- 4) mleko następne oznacza środek spożywczy specjalnego żywieniowego przeznaczenia stosowany w żywieniu niemowląt powyżej czwartego miesiąca życia, stanowiący podstawowy płynny składnik stopniowo różnicującej się diety tej grupy dzieci;
- 5) mieszanka mleczna oznacza środek spożywczy specjalnego żywieniowego przeznaczenia stanowiący połączenie mleka następnego z kleikiem zbożowym, stosowany w żywieniu niemowląt od piątego miesiąca życia.

§ 3

Środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia mogą być produkowane w zakładach przeznaczonych do ich produkcji lub w wyodrębnionych liniach technologicznych zakładów produkujących również inne środki oraz w zakładach prowadzących działalność gospodarczą w zakresie produkcji środków farmaceutycznych na zasadach określonych w przepisach odrębnych.

§ 4

Zakład, o którym mowa w § 3, zwany dalej „zakładem” jest obowiązany zapewnić przebieg procesu produkcyjnego w sposób gwarantujący właściwą jakość zdrowotną środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia.

§ 5

Kierujący zakładem jest obowiązany zorganizować i wdrożyć w zakładzie wewnętrzną kontrolę jakości zdrowotnej środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia oraz wewnętrzną kontrolę przestrzegania higieny z uwzględnieniem systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points), zwanego dalej „systemem HACCP” i dostosowaniem tego systemu do technologii i rodzaju produkowanych środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia, zgodnie z zasadami określonymi w przepisach odrębnych oraz wewnętrzną kontrolą przestrzegania higieny.

§ 6

W celu stwierdzenia skuteczności funkcjonowania systemów, o których mowa w § 5 mogą być przeprowadzane badania laboratoryjne na poszczególnych etapach procesu produkcji lub wprowadzania do obrotu.

§ 7

Produkcja środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia powinna odbywać się na podstawie instrukcji technologicznych, uwzględniających skład surowcowy i zapewniających wymaganą jakość zdrowotną produkowanych środków spożywczych.

§ 8

1. Do produkcji środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia mogą być używane tylko surowce odpowiadające obowiązującym wymaganiom jakości zdrowotnej, posiadające dokumentację świadczącą o ich pochodzeniu oraz jakości zdrowotnej.

2. Produkty używane do produkcji środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia nie mogą pochodzić od zwierząt lub ze zwierząt :
 - 1) którym podawano substancje o działaniu hormonalnym, tyreostatycznym i beta - agonistycznym,
 - 2) zawierających pozostałości zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych, leków lub innych środków farmaceutycznych, a także skażeń promieniotwórczych w ilościach przekraczających najwyższe dopuszczalne poziomy, określone w przepisach odrębnych.
3. Środki spożywcze bezglutenowe nie mogą zawierać więcej niż 1 mg gliadyny w 100 g suchej masy tego środka.
4. Charakter bądź skład środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia powinien odpowiadać deklarowanym szczególnym potrzebom żywieniowym.

§ 9

Środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia mogą być napromieniane promieniowaniem jonizującym, zgodnie z zasadami określonymi w przepisach odrębnych.

§ 10

Środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia - z zastrzeżeniem § 49 - mogą być wprowadzone do obrotu tylko w opakowaniu jednostkowym.

§ 11

1. Środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia należy znakować w sposób określony w przepisach odrębnych dotyczących znakowania środków spożywczych wprowadzanych do obrotu w opakowaniu jednostkowym z zastrzeżeniem przepisów rozporządzenia, z tym że znakowanie takich środków powinno zawierać zalecenia dotyczące ich stosowania.
2. Środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia wymienione w § 1 ust. 2 pkt 3-8 mogą być określane jako dietetyczne środki spożywcze.

3. W prezentacji i reklamie środków spożywczych powszechnie spożywanych zakazuje się stosować w określeniu tych środków przymiotnika „dietetyczny” tak pojedynczo jak i w połączeniu z innymi słowami oraz stosować innych oznaczeń i elementów mogących sprawiać wrażenie, że produkt należy do grupy środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia.
4. Znakowanie i metody znakowania, wygląd i reklama środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia nie mogą przypisywać tym produktom właściwości profilaktycznych ani leczniczych, jak też sugerować takich właściwości. Jednakże nie zabrania się rozpowszechniania wszelkich pożytecznych informacji czy rekomendacji przewidzianych wyłącznie dla osób mających kwalifikacje w medycynie, żywieniu i farmacji.
5. Nazwie środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia powinno towarzyszyć wskazanie dotyczące szczególnych cech żywieniowych tego produktu; jednakże w przypadku produktów przeznaczonych dla niemowląt i małych dzieci w miejsce tej informacji powinna pojawić się informacja na temat przeznaczenia produktu.
6. Oznakowanie środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia, dla których nie określono szczegółowych wymagań powinno również obejmować:
 - 1/ poszczególne elementy składu ilościowego i jakościowego lub specjalny proces produkcji, nadające produktowi określone wartości żywieniowe;
 - 2/ wartość energetyczną wyrażoną w kJ i kcal, zawartość węglowodanów, białka i tłuszczu w 100 g lub 100 ml, bądź tam gdzie ma to zastosowanie, w określonej porcji produktu proponowanej do spożycia.Jeżeli jednak wartość energetyczna nie przekracza 50 kJ (12 kcal) na 100 g lub 100 ml, szczegóły te mogą być zastąpione słowami „wartość energetyczna mniej niż 50 kJ (12 kcal) na 100 g” lub „wartość energetyczna mniej niż 50 kJ (12 kcal) na 100 ml”.
7. Na opakowaniu jednostkowym mleka początkowego, należy umieścić informację o nadrzędności i korzyściach karmienia niemowląt w sposób naturalny (mlekiem matki).

8. Przepisy ust. 6 odnoszą się również do opakowań jednostkowych przedmiotów służących do karmienia niemowląt mlekiem początkowym, mlekiem następnym i mieszankami mlecznymi.

§ 12

1. Środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia należy właściwie przechowywać, w szczególności zgodnie z wymaganiami podanymi na opakowaniu.
2. Środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia w punktach sprzedaży powinny znajdować się w wydzielonych stoiskach lub półkach.

§ 13

Przepisy § 9-12 stosuje się również do środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia przywożonych z zagranicy.

Rozdział 2

Szczególne warunki produkcji i wprowadzania do obrotu mleka początkowego, mleka następnego i mieszanek mlecznych przeznaczonych do żywienia niemowląt

§ 14

Produkcję i wprowadzanie do obrotu mleka początkowego, mleka następnego i mieszanek mlecznych przeznaczonych do żywienia zdrowych niemowląt należy prowadzić z uwzględnieniem zasady dostarczania niemowlętom żywności zapewniającej ich prawidłowy wzrost i rozwój, chroniąc i promując równocześnie karmienie naturalne jako najbardziej właściwy sposób żywienia niemowląt.

§ 15

Mleko początkowe, mleko następne i mieszanki mleczne mogą być wprowadzane do obrotu tylko wtedy, gdy odpowiadają wymaganiom określonym w rozporządzeniu.

§ 16

Środki spożywcze inne niż mleko początkowe nie mogą być wprowadzane do obrotu i określane oraz promowane jako odpowiednie do zaspokojenia potrzeb żywieniowych zdrowych niemowląt w czasie pierwszych czterech do sześciu miesięcy życia.

§ 17

Mleko początkowe powinno być wytwarzane ze źródeł białka określonych w załącznikach nr 1 i 4 do rozporządzenia oraz z innych składników żywności, w zależności od potrzeb, jeżeli są one odpowiednie do szczególnego żywieniowego przeznaczenia dla niemowląt od urodzenia i zostały ustalone na podstawie ogólnie akceptowanych wyników badań naukowych.

§ 18

Mleko następne i mieszanki mleczne należy wytwarzać ze źródeł białka określonych w załącznikach nr 2 i 8 do rozporządzenia oraz z innych składników żywności w zależności od potrzeb, jeżeli są one odpowiednie do szczególnego żywieniowego przeznaczenia dla niemowląt w wieku powyżej czterech miesięcy i zostały ustalone na podstawie ogólnie akceptowanych wyników badań naukowych.

§ 19

Przy produkcji i obrocie środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia, o których mowa w § 2 pkt 3-5, należy przestrzegać wymagań, o których mowa w załączniku nr 1-8 do rozporządzenia.

§ 20

1. Skład mleka początkowego powinien być zgodny z wymaganiami ustalonymi w załączniku nr 1 do rozporządzenia.
2. Skład mleka następnego i mieszanki mlecznej powinien być zgodny z wymaganiami określonymi w załączniku nr 2 do rozporządzenia.
3. W celu przygotowania do spożycia mleka początkowego, mleka następnego i mieszanki mlecznej w żadnym przypadku nie może być zalecane dodawanie niczego innego oprócz wody.

§ 21

1. Do produkcji mleka początkowego, mleka następnego i mieszanki mlecznej mogą być stosowane wyłącznie składniki odżywcze wymienione w załączniku nr 3 do rozporządzenia w celu pokrycia zapotrzebowania na:
 - 1/ składniki mineralne,
 - 2/ witaminy,
 - 3/ aminokwasy i inne związki azotu,
 - 4/ inne substancje o szczególnym znaczeniu żywieniowym.
2. Warunki dotyczące stosowania w mleku początkowym, mleku następnym i mieszankach mlecznych substancji dodatkowych dozwolonych określają odrębne przepisy.

§ 22

Mleko początkowe, mleko następne i mieszanki mleczne nie mogą zawierać żadnych substancji, które mogłyby stanowić zagrożenie dla zdrowia niemowląt. Maksymalne dopuszczalne poziomy zanieczyszczeń oraz wymagania mikrobiologiczne określają odrębne przepisy.

§ 23

1. Środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia, o których mowa w § 2 pkt 3 -5, wytwarzane wyłącznie z białka mleka krowiego lub w mieszaninie z

białkiem sojowym, mogą być wprowadzane do obrotu pod nazwami określonymi w rozporządzeniu.

2. Środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia, o których mowa w ust. 1, wytwarzane wyłącznie z białka sojowego mogą być wprowadzane do obrotu pod nazwą „sojowy środek spożywczy przeznaczony dla niemowląt”.
3. Znakowanie mleka początkowego, mleka następnego i mieszanki mlecznej powinno być zgodne z warunkami określonymi w odrębnych przepisach, z tym że znakowanie opakowań jednostkowych mleka początkowego, mleka następnego i mieszanki mlecznej powinno zawierać dodatkowo następujące szczegółowe informacje:
 - 1) w odniesieniu do mleka początkowego - informację, że środek może być stosowany w żywieniu niemowląt od urodzenia, w przypadku gdy nie są one karmione mlekiem matki,
 - 2) w odniesieniu do mleka początkowego, które nie jest wzbogacane w żelazo, stwierdzenie, iż w przypadku gdy produkt ten jest podawany niemowlętom powyżej 4 miesiąca życia należy uzupełnić zapotrzebowanie na żelazo z innych źródeł,
 - 3) w odniesieniu do mleka następnego i mieszanki mlecznej - informację, że środek może być stosowany w żywieniu niemowląt powyżej czwartego miesiąca życia i że może stanowić tylko część zróżnicowanej diety niemowlęcia oraz że nie może zastępować mleka matki przez pierwsze cztery miesiące życia niemowlęcia,
 - 4) w odniesieniu do mleka początkowego, mleka następnego i mieszanki mlecznej powinna być podana wartość energetyczna dostarczana przez 100 ml środka gotowego do spożycia, wyrażona w kJ i kcal oraz podana liczbowo zawartość białka, tłuszczu i węglowodanów w 100 ml tego środka gotowego do spożycia,
 - 5) w odniesieniu do mleka początkowego, mleka następnego i mieszanki mlecznej powinna być podana średnia zawartość każdego składnika mineralnego i każdej

witaminy wymienionych odpowiednio w załączniku nr 1 i 2 do rozporządzenia oraz jeżeli dotyczy innych składników odżywczych, takich jak cholina, tauryna, karnityna i inozytol, wyrażona w postaci liczbowej w 100 ml środka gotowego do spożycia,

- 6) w odniesieniu do mleka początkowego, mleka następnego i mieszanki mlecznej powinna być podana informacja odnośnie odpowiedniego przygotowania do spożycia, również w formie graficznej oraz ostrzeżenie, że niewłaściwe przygotowanie może stanowić zagrożenie dla zdrowia dziecka,
- 7) warunki przechowywania mleka początkowego, mleka następnego i mieszanki mlecznej – przed i po otwarciu opakowania - oraz okres czasu, przez który środek może być przechowywany po otwarciu.

4. Oznakowanie mleka początkowego, mleka następnego i mieszanki mlecznej może również zawierać:

- 1) średnią ilość składników odżywczych wymienionych w załączniku nr 3 do rozporządzenia, o ile taka informacja nie została podana zgodnie z ust. 3 pkt 4 i 5; ilość ta powinna być podana w postaci liczbowej w 100 ml środka gotowego do spożycia,
- 2) w odniesieniu do mleka następnego i mieszanki mlecznej oprócz informacji o zawartości witamin i składników mineralnych podanych w postaci liczbowej, również procent realizacji zalecanego dziennego spożycia każdej witaminy i każdego składnika mineralnego w 100 ml środka gotowego do spożycia, zgodnie z załącznikiem nr 8 do rozporządzenia pod warunkiem, że zawartość ta stanowi przynajmniej 15% zalecanego dziennego spożycia.

§ 24

Przepisy § 13-§ 23 nie naruszają przepisów § 27-41 w zakresie wymagań dotyczących znakowania, reklamy, informacji o mleku początkowym, o mleku następnym i mieszankach mlecznych oraz wymagań odnośnie promocji, w tym bezpłatnego lub po obniżonych cenach wprowadzania do obrotu tych środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia, a także innych wymagań w

zakresie obrotu i produkcji tych środków.

§ 25

Mleko początkowe, mleko następne lub mieszankę mleczną można wywozić za granicę, jeżeli odpowiadają wymaganiom obowiązującym w Polsce oraz są oznakowane w języku kraju do którego są wywożone w sposób uniemożliwiający ryzyko pomylenia mleka początkowego z mlekiem następnym lub mieszanką mleczną.

Rozdział 3

Wymagania dotyczące informacji bądź innych form promocji lub reklamy mleka początkowego, mleka następnego i mieszanki mlecznej oraz przedmiotów służących do karmienia nimi niemowląt.

§ 26

Oznakowanie opakowań jednostkowych mleka początkowego, mleka następnego i mieszanki mlecznej powinno być tak opracowane, aby dostarczyć niezbędnych informacji na temat stosowania tych produktów nie zniechęcając równocześnie do karmienia piersią.

§ 27

1. Znakowanie środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia, o których mowa w § 26 nie powinno takich określeń, jak „humanizowane”, „umatczynione” itp. Określenie takie jak „adaptowane” może być umieszczane na opakowaniu jednostkowym tych środków zgodnie z załącznikiem nr 4 do rozporządzenia.
2. Znakowanie może być rozszerzone o informacje dotyczące specjalnego składu mleka początkowego wyłącznie w przypadkach opisanych w załączniku nr 4 i zgodnie z warunkami z nim ustanowionymi.

§ 28

Oznakowanie opakowania jednostkowego mleka początkowego powinno zawierać następujące informacje poprzedzone wyrazami „Ważna informacja” lub równoważnymi podane w sposób widoczny, wyraźny i łatwy do odczytania:

- 1) stwierdzenie o wyższości karmienia piersią nad karmieniem sztucznym
- 2) stwierdzenie zalecające stosowanie mleka początkowego wyłącznie po zasięgnięciu porady u niezależnych (od producenta) osób mających kwalifikacje w medycynie, żywieniu lub farmacji lub innych osób posiadających kwalifikacje w opiece nad matką i dzieckiem,

§ 29

Na opakowaniu jednostkowym mleka początkowego zakazuje się umieszczania rycin przedstawiających niemowlęta, jak również innych rycin i tekstów idealizujących stosowanie tych środków, z tym że mogą być umieszczane znaki graficzne pozwalające na łatwą identyfikację tego mleka i ilustrację metody przygotowania produktu do spożycia.

§ 30

Przepisy § 26-29 mają zastosowanie odpowiednio do prezentacji, promocji i reklamy mleka początkowego, mleka następnego i mieszanek mlecznych, a w szczególności ich kształtu, wyglądu lub opakowania, zastosowanego materiału opakowaniowego, sposobu, w który są rozmieszczane i prezentowane.

§ 31

Oznakowanie opakowania jednostkowego mleka początkowego, mleka następnego i mieszanek mlecznych powinno zawierać warunki przechowywania określone w § 23 ust. 3 pkt 7.

§ 32

Na opakowaniu jednostkowym przedmiotów służących do karmienia niemowląt mlekiem początkowym, następnym i mieszankami mlecznymi (butelek i smoczków) powinny być umieszczone następujące informacje wyraźnie poprzedzone słowami: „Ważna informacja” lub równoważnymi podane w sposób widoczny, wyraźny i łatwy do odczytania:

- 1) stwierdzenie o wyższości karmienia piersią nad karmieniem sztucznym
- 2) instrukcja mycia i wyparzania (lub zagotowania) przedmiotów służących do karmienia niemowląt i smoczków do uspokajania, podana również w formie graficznej, z zaznaczeniem szczególnego znaczenia jej ścisłego przestrzegania dla zdrowia i życia niemowląt,
- 3) pouczenie, że rozpoczęcie karmienia butelką może spowodować niechęć dziecka do karmienia piersią
- 4) pouczenie, że karmienie łyżką jest bardziej właściwe niż karmienie butelką,
- 5) pouczenie, że pozwolenie niemowlętom na zasypianie z butelką w ustach, stosowanie słodzonych płynów, w tym mleka początkowego może być przyczyną próchnicy zębów,
- 6) nazwa i adres producenta i dystrybutora.

§ 33

Na opakowaniu jednostkowym przedmiotów, o których mowa w § 32, zakazuje się umieszczania rycin przedstawiających niemowlęta i kobiety, jak również innych rycin przedstawiających stosowanie tych produktów.

§ 34

Wymagania określone w § 32 i 33 mają zastosowanie również do prezentacji, promocji i reklamy przedmiotów służących do karmienia niemowląt mlekiem początkowym, mlekiem następnym i mieszanką mleczną.

§ 35

Reklama mleka początkowego dopuszczonego do obrotu w kraju oraz przedmiotów służących do karmienia mlekiem początkowym, następnym i mieszankami mlecznymi, o ile nie narusza § 26-29, § 32 i § 33 powinna być ograniczona do publikacji specjalizujących się w opiece nad dzieckiem oraz do publikacji naukowych i zawierać informacje oparte o wyniki badań naukowych.

Informacje te nie mogą dawać do zrozumienia lub wytwarzać przekonania, że karmienie butelką jest równoważne lub lepsze od karmienia piersią.

§ 36

W punktach sprzedaży nie może mieć miejsca reklamowanie, rozdawanie próbek i żadne inne działania promocyjne wpływające bezpośrednio na sprzedaż mleka początkowego i przedmiotów służących do karmienia, tj. specjalne wystawy, kupony rabatowe, premie, specjalne wyprzedaże i sprzedaż wiązana.

§ 37

1. Przedsiębiorcy produkujący i wprowadzający do obrotu mleko początkowe i przedmioty służące do karmienia niemowląt nie mogą bezpłatnie lub po obniżonej cenie dostarczać tych środków i ich próbek:
 - 1) bezpośrednio do kobiet ciężarnych, matek niemowląt lub członków ich rodzin, a także pośrednio przez zakłady opieki zdrowotnej lub pracowników ochrony zdrowia,
 - 2) do innych osób lub podmiotów gospodarczych, które mogłyby doprowadzić do powszechnego stosowania tych środków lub przedmiotów.
2. Zakazuje się organizowania punktów sprzedaży lub bezpłatnego wydawania środków i przedmiotów, o których mowa w ust.1, na terenie zakładów opieki zdrowotnej.

Rozdział 4

Żywność uzupełniająca obejmująca produkty zbożowe i inna żywność uzupełniająca niż produkty zbożowe przeznaczona dla niemowląt i małych dzieci

§ 38

Przepisy niniejszego rozdziału obejmują środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia stosowane w żywieniu niemowląt i małych dzieci jako uzupełnienie diety dzieci karmionych piersią lub żywionych sztucznie, w celu zaspokojenia ich potrzeb żywieniowych oraz stopniowej adaptacji i do diety rodzinnej. Ta grupa środków spożywczych obejmuje:

1) Produkty zbożowe:

- a) kaszki, kleiki przeznaczone do spożycia po dodaniu mleka lub innego odpowiedniego płynu (proste produkty zbożowe)
- b) produkty zbożowe z dodatkiem składników wysokobiałkowych, które są lub mają być przygotowane przy użyciu wody lub innych płynów nie zawierających białka,
- c) makarony i kluseczki, stosowane w żywieniu po ugotowaniu;
- d) sucharki, biszkopty i herbatniki do bezpośredniego spożycia albo po rozdrobnieniu z dodatkiem wody, mleka lub innego odpowiedniego płynu.

2) Żywność uzupełniającą inną niż produkty zbożowe.

Przepisów niniejszego rozdziału nie stosuje się do mleka przeznaczonego dla małych dzieci.

§ 39

Do środków spożywczych wymienionych w § 38 stosuje się odpowiednio § 26.

§ 40

Produkty zbożowe i żywność uzupełniająca powinny być wytwarzane ze składników, których przydatność do szczególnych potrzeb żywieniowych niemowląt i małych

dzieci została stwierdzona na podstawie ogólnie akceptowanych wyników badań naukowych.

§ 41

1. Produkty zbożowe powinny być zgodne z kryteriami składu określonymi w załączniku nr 9 do rozporządzenia.
2. Żywność uzupełniająca wymieniona w załączniku nr 10 do rozporządzenia powinna być zgodna z kryteriami składu określonymi w tym załączniku oraz w załączniku nr 11.

§ 42

1. Do produktów zbożowych i żywności uzupełniającej dla niemowląt i małych dzieci mogą być dodawane w procesie produkcyjnym składniki odżywcze wymienione w załączniku nr 12 do rozporządzenia. Jeżeli jest to niezbędne dla zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej produktów zbożowych i żywności uzupełniającej, producent powinien, na podstawie opinii właściwych instytucji naukowo-badawczych, ustalić maksymalne poziomy tych składników oraz kryteria ich czystości.
2. Maksymalne zawartości witamin, składników mineralnych dodawanych do produktów zbożowych oraz żywności dla niemowląt i małych dzieci określa załącznik nr 13 do rozporządzenia.

§ 43

Produkty zbożowe i żywność uzupełniająca nie powinny zawierać substancji, które mogłyby zagrażać zdrowiu niemowląt i małych dzieci. Maksymalne dopuszczalne poziomy zanieczyszczeń oraz kryteria czystości mikrobiologicznej określają przepisy odrębne.

§ 44

1. Znakowanie środków spożywczych, o których mowa w § 38, powinno spełniać wymagania określone w przepisach odrębnych, z tym że znakowanie takich środków powinno zawierać:

- 1) określenie wieku, od którego produkt może być stosowany w żywieniu niemowląt i małych dzieci z uwzględnieniem jego składu, tekstury lub innych szczególnych właściwości,
- 2) informację, że produkty zalecane do stosowania od 4-tego miesiąca życia mogą być stosowane od tego wieku, o ile lekarz lub inna osoba uprawniona do opieki medycznej nad dzieckiem i matką, nie zaleci innego stosowania,
- 3) informację o nieobecności glutenu w odniesieniu do środków przeznaczonych dla niemowląt, poniżej 10 - ego miesiąca życia,
- 4) wartość energetyczną wyrażoną w kJ i kcal oraz zawartość białka, węglowodanów i tłuszczu wyrażoną w formie liczbowej w 100 g lub 100 ml produktu wprowadzanego do obrotu, a jeżeli to niezbędne również produktu gotowego do spożycia,
- 5) średnie zawartości każdego składnika mineralnego i każdej witaminy wyrażone w postaci liczbowej w 100 g lub 100 ml produktu handlowego, a jeżeli jest to niezbędne również produktu gotowego do spożycia,
- 6) instrukcję właściwego przygotowania do spożycia, oraz podkreślenie ważności przestrzegania tej instrukcji.

2. Znakowanie może zawierać:

- 1) dane o średniej zawartości składników odżywczych według załącznika nr 12 do rozporządzenia, o ile nie są one podane według ust. 1 pkt 4 wyrażonej w postaci liczbowej w 100 g lub 100 ml produktu handlowego, a jeżeli jest to niezbędne również na takie ilości produktu gotowego do spożycia.
- 2) obok informacji liczbowej również informację o zawartości witamin i składników mineralnych według załącznika nr 8 do rozporządzenia, wyrażonych jako procent realizacji zalecanego dziennego spożycia, w 100 g lub 100 ml produktu

handlowego, a tam gdzie jest to niezbędne również na określoną ilość produktu gotowego do spożycia, o ile zawartość witamin i składników mineralnych wynosi co najmniej 15 % zalecanego dziennego spożycia.

3. Znakowanie nie może zawierać informacji, że są to produkty przeznaczone dla niemowląt poniżej 4 miesiąca życia.

Rozdział 5

Środki spożywcze wspomagające odchudzanie

§ 45

1. Środki spożywcze wspomagające odchudzanie oznaczają środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia mające na celu redukcję masy ciała, które stosowane zgodnie z zaleceniami producenta, zastępują całkowicie lub częściowo całodniową dietę.
2. Środki spożywcze, o których mowa w ust.1 dzieli się na dwie kategorie:
 - 1) środki spożywcze stosowane jako zamienniki całodziennej diety,
 - 2) środki spożywcze stosowane jako zamienniki jednego posiłku lub większej liczby posiłków w ciągu dnia.

§ 46

Środki spożywcze, o których mowa w §45 powinny odpowiadać wymaganiom określonym w załączniku nr 14 i nr 15 do rozporządzenia.

§ 47

Środki spożywcze, o których mowa w § 45 ust. 2 pkt. 1 wprowadzane do obrotu, powinny znajdować się w jednym wspólnym opakowaniu.

§ 48

1. Środki spożywcze, o których mowa w § 45 ust. 2 pkt. 1, wprowadzane do obrotu powinny być oznaczone napisem:

„Środek spożywczy specjalnego żywieniowego przeznaczenia wspomagający odchudzanie, zastępujący całodzienną dietę.”

2. Środki spożywcze, o których mowa w § 45 ust. 2 pkt. 2 wprowadzane do obrotu powinny być oznaczone napisem:

„Środek spożywczy specjalnego żywieniowego przeznaczenia wspomagający odchudzanie, zastępujący posiłek”.

3. Znakowanie środków spożywczych powinno spełniać wymagania określone w przepisach odrębnych, z tym że znakowanie takich środków powinno zawierać:

- 1) wartość energetyczną wyrażoną w kJ i kcal oraz zawartość białka, węglowodanów i tłuszczu wyrażone liczbowo, na każdą jednostkę produktu gotowego do spożycia zgodnie z zaleceniami stosowania,
- 2) średnią zawartość każdego składnika mineralnego i każdej witaminy wymienionych w ust. 5 załącznika nr 14, wyrażoną w postaci liczbowej, na określonej porcję produktu przygotowanego do spożycia zgodnie z zaleceniami, podanymi na opakowaniu, a ponadto w odniesieniu do produktów wymienionych w § 45 ust. 1 pkt. 1 procent realizacji zalecanego dziennego spożycia witamin i składników mineralnych wymienionych w tabeli do ust. 5 załącznika nr 14, zgodnie z załącznikiem nr 16 do rozporządzenia,
- 3) instrukcję właściwego przygotowania do spożycia, tam gdzie jest to konieczne, oraz stwierdzenie odnośnie konieczności przestrzegania tej instrukcji;
- 4) jeżeli dany produkt, zastosowany zgodnie z zaleceniami producenta, dostarcza dzienną dawkę polioli (alkoholi wielowodorotlenowych) przekraczającą 20 g, to w znakowaniu powinna znajdować się informacja: „Nadmierne spożycie może wywołać efekty przeczyszczające”,
- 5) jeżeli dany produkt zawiera w swoim składzie aspartam, to w znakowaniu powinna znajdować się informacja: „Produkt zawiera aspartam, który jest źródłem fenyloalaniny”,
- 6) stwierdzenie o konieczności spożywania odpowiedniej ilości płynów w ciągu dnia,
- 7) w przypadku środków spożywczych wymienionych w § 45 ust. 2 pkt. 1:

- a) informację o tym, że środek dostarcza wszystkie podstawowe substancje odżywcze w ilościach pokrywających zalecane dzienne spożycie,
 - b) informację, że środka nie powinno się stosować przez okres dłuższy niż trzy tygodnie bez zasięgnięcia porady lekarskiej,
- 8) w odniesieniu do środków spożywczych wymienionych w § 45 ust. 2 pkt. 1 informację mówiącą o tym, że środki te stanowią tylko część niskoenergetycznej, całodziennej diety i że niezbędnym składnikiem takiej diety są inne środki spożywcze,
4. W znakowaniu, reklamie i prezentacji środków spożywczych, o których mowa w § 45 ust. 1 i 2, nie może się znaleźć żadna informacja dotycząca szybkości lub ilości ubytku masy ciała, który mógłby wynikać ze stosowania tych środków ani odnośnie ich oddziaływania na zmniejszenie uczucia głodu lub wzrost uczucia sytości.

Rozdział 6

Środki dietetyczne specjalnego medycznego przeznaczenia

§ 49

1. Środki dietetyczne specjalnego medycznego przeznaczenia oznaczają kategorię środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia odpowiednio przygotowaną lub o odpowiednim składzie, przeznaczoną do leczenia dietetycznego pacjentów, stosowaną pod kontrolą lekarską. Środki te mogą być stosowane do wyłącznego lub częściowego odżywienia pacjentów z ograniczoną, upośledzoną lub zaburzoną zdolnością przyjmowania, trawienia, wchłaniania, przetwarzania lub wydalania zwykłych środków spożywczych lub niektórych składników odżywczych zawartych w nich lub z innymi wymaganiami żywieniowymi wynikającymi z ich stanu zdrowia, jeżeli ich leczenie dietetyczne nie może być prowadzone tylko przez modyfikację normalnej diety, przez podawanie innej żywności przeznaczonej do specjalnych celów lub przez połączenie tych dwu metod.

2. Środki dietetyczne specjalnego medycznego przeznaczenia obejmują:
 - 1) środki dietetyczne całkowicie wystarczające do żywienia o standardowym składzie składników odżywczych, które przy stosowaniu zgodnie z instrukcją producenta mogą stanowić wyłączne źródło żywienia osób, dla których są przeznaczone,
 - 2) środki dietetyczne kompletne żywieniowo, ze składem składników odżywczych odpowiednim do danej choroby, zaburzenia lub stanu medycznego, które stosowane zgodnie z instrukcją producenta mogą stanowić wyłączne źródło żywienia osób, dla których są przeznaczone,
 - 3) środki dietetyczne niewystarczające żywieniowo (tzw. diety cząstkowe zawierające tylko białko, lub tylko węglowodany albo specjalne tłuszcze) o standardowym składzie lub składzie zawierającym składniki odżywcze potrzebne w przypadku danej choroby, zaburzenia, które jednak nie nadają się do stosowania jako jedyne źródło żywności
3. Środki dietetyczne specjalnego medycznego przeznaczenia wymienione w ust. 2 pkt 1) i 3) mogą być również stosowane jako dodatki do diety pacjenta lub do jej częściowego zastępowania.

§ 50

1. Skład środków dietetycznych specjalnego medycznego przeznaczenia powinien być oparty na uznanych i przyjętych do stosowania zasadach medycznych i żywieniowych. Stosowanie tych środków, zgodnie z instrukcją ich producenta, powinno być bezpieczne, pożyteczne i skuteczne w zaspakajaniu potrzeb żywieniowych pacjentów, dla których są przeznaczone.
Skład tych środków powinien odpowiadać wymaganiom określonym w załączniku nr 17 do rozporządzenia.

§ 51

1. Etykiety produktów opisanych w § 49 ust. 2 powinny zawierać, oprócz informacji wynikających z przepisów odrębnych dotyczących znakowania środków spożywczych, następujące informacje:

- 1) wartość energetyczną wyrażoną w kJ i kcal oraz zawartość białka, tłuszczu, węglowodanów wyrażoną w postaci liczbowej w 100 g lub 100 ml produktu sprzedawanego, względnie , tam gdzie ma to zastosowanie, w 100 g lub 100 ml produktu gotowego do spożycia zgodnie z instrukcją producenta. Informacje tę na etykiecie można podać dodatkowo odnośnie porcji, o ile na opakowaniu podaje się ich ilość,
- 2) przeciętną ilość każdego składnika mineralnego i każdej witaminy obecnych w produkcie wymienionych w załączniku nr 17 do rozporządzenia wyrażonych w postaci liczbowej w 100 g lub 100 ml produktu sprzedawanego, względnie tam gdzie ma to zastosowanie, w 100 g lub 100 ml produktu gotowego do spożycia według instrukcji producenta. Informacje tę na etykiecie można podać dodatkowo odnośnie porcji, o ile na opakowaniu podaje się ich ilość,
- 3) odpowiednio informację o składnikach białka, tłuszczu i węglowodanów i/lub innych składników odżywczych i ich składzie, jeżeli deklarowanie ich byłoby potrzebne do zamierzonego właściwego użytkowania produktu, przy czym dane te powinny być wyrażone liczbowo w 100 g lub 100 ml produktu sprzedawanego, lub, gdzie ma to zastosowanie, w 100 g lub 100 ml produktu spożywanego według instrukcji producenta. Informację tę na etykiecie można podać dodatkowo odnośnie porcji o ile na opakowaniu podaje się ich ilość,
- 4) informację o osmolalności lub osmolarności produktu, o ile jest to właściwe,
- 5) informację o pochodzeniu i charakterze białka i/lub hydrolizatów białka obecnych w produkcie.

2. Etykieta powinna zawierać dodatkowo następujące dane poprzedzone słowami „ważna informacja”, lub inne o tym samym znaczeniu:

- 1) stwierdzenie, że środek spożywczy powinien być przyjmowany pod kontrolą lekarską,
 - 2) informację, czy środek spożywczy może być używany jako jedyne źródło żywienia,
 - 3) informację, że środek spożywczy przeznaczony jest dla określonej grupy, wieku, o ile jest to właściwe,
 - 4) gdzie jest to właściwe – informację, że środek spożywczy stanowi zagrożenie dla zdrowia, jeżeli spożywany jest przez osoby nie mające określonej choroby, zaburzenia lub stanu zdrowia, dla których środek spożywczy jest przeznaczony.
3. Etykieta powinna także zawierać:
- 1) stwierdzenie: „Do leczenia dietetycznego.....”, gdzie puste miejsce będzie wypełnione nazwą choroby, zaburzenia lub stanu zdrowia, dla których środek spożywczy jest przeznaczony,
 - 2) gdzie się to odnosi – informację o odpowiednich środkach ostrożności i przeciwwskazaniach,
 - 3) opis właściwości i/lub cech charakterystycznych, które czynią środek spożywczy użytecznym w szczególności w danym przypadku, ze względu na składniki odżywcze, których zawartość zwiększono, zmniejszono, wyeliminowano, lub w inny sposób zmodyfikowano oraz uzasadnienie używania środka spożywczego,
 - 4) gdzie się to odnosi – ostrzeżenie, że środek spożywczy nie jest przeznaczony do stosowania pozajelitowego.
4. Etykieta powinna zawierać instrukcję właściwego przygotowania i przechowywania środka spożywczego po otwarciu opakowania, o ile jest to właściwe.

Rozdział 7

Przepisy końcowe

§ 52

Traci moc rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 22 sierpnia 1996r. w sprawie szczególnych warunków produkcji i wprowadzania do obrotu dietetycznych środków spożywczych, używek przeznaczonych do celów dietetycznych i odżywek (Dz. u. Nr 108, poz. 520 i z 1997r. Nr 21, poz. 113).

§ 53

Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 30 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Zdrowia

**Załącznik nr 1 do
rozporządzenia
Ministra Zdrowia
z dnia**

Podstawowy skład mleka początkowego,
przygotowanego zgodnie z instrukcją producenta

Uwaga: Wartości odnoszą się do produktu gotowego do spożycia.

1. Wartość energetyczna

Minimum	Maksimum
250 kJ	315 kJ
(60 kcal/100 ml)	(75 kcal/100 ml)

2. Białko

(Zawartość białka = zawartość azotu x 6,38) dla białka mleka krowiego.

(Zawartość białka = zawartość azotu x 6,25) dla izolatów białka sojowego i hydrolizatów białka o niskim stopniu hydrolizy.

Wskaźnik aminokwasu ograniczającego białka oznacza najniższy stosunek między ilością każdego niezbędnego aminokwasu w białku badanym a ilością każdego z tych aminokwasów w białku wzorcowym (w mleku kobiecym, jak podano w załączniku nr 6 do rozporządzenia).

2.1. Mleka dla niemowląt wytwarzane z białka mleka krowiego

Minimum	Maksimum
0,45 g/100 kJ	0,7 g/100 kJ
(1,8 g/100 kcal)	(3 g/100 kcal)

Dla osiągnięcia tej samej wartości energetycznej, produkt powinien zawierać dostępną ilość każdego niezbędnego i względnie niezbędnego aminokwasu co najmniej równą ilości zawartej w białku wzorcowym (mleko kobiece, określone w załączniku nr 6 do rozporządzenia); jednakże dla obliczeń można zsumować zawartość metioniny i cystyny.

2.2. Mleka dla niemowląt wytwarzane z częściowo hydrolizowanego białka

Minimum	Maksimum
0,56 g/100kJ	0,7 g/100 kJ
(2,25 g/100 kcal)	(3 g/100 kcal)

Dla osiągnięcia tej samej wartości energetycznej, produkt powinien zawierać dostępną ilość każdego niezbędnego i względnie niezbędnego aminokwasu, co najmniej równą ilości zawartej w białku wzorcowym (mleko kobiece, określone w

załączniku nr 6 do rozporządzenia); jednakże dla obliczeń można zsumować zawartość metioniny i cystyny.

Wskaźnik wydajności wzrostowej białka (PER) i współczynnik wykorzystania białka netto (NPU) muszą być co najmniej równe tym wartościom dla kazeiny.

Zawartość tauryny powinna wynosić co najmniej 10 $\mu\text{mol}/100\text{ kJ}$ (42 $\mu\text{mol}/100\text{ kcal}$), a zawartość L-karnityny powinna wynosić co najmniej 1,8 $\mu\text{mol}/100\text{ kJ}$ (7,5 $\mu\text{mol}/100\text{ kcal}$).

- 2.3. Produkty dla niemowląt wytwarzane z białka sojowego, oddzielnie lub w mieszaninie z białkiem mleka krowiego.

Minimum	Maksimum
0,56 g/100 kJ (2,56 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

W wytwarzaniu tych produktów należy stosować wyłącznie izolaty białka sojowego.

Wskaźnik aminokwasu ograniczającego powinien być równy przynajmniej 80% białka wzorcowego (mleko kobyce, określone w załączniku nr 6 do rozporządzenia).

Dla osiągnięcia tej samej wartości energetycznej, produkt powinien zawierać dostępną ilość metioniny przynajmniej równą tej, zawartej w białku wzorcowym (mleko kobyce, określone w załączniku nr 6 do rozporządzenia).

Zawartość L-karnityny powinna być przynajmniej równa 1,8 $\mu\text{mol}/100\text{ kJ}$ (7,5 $\mu\text{mol}/100\text{ kcal}$).

- 2.4. We wszystkich przypadkach dodawanie aminokwasów dopuszczalne jest tylko w celu poprawienia wartości odżywczej białka i tylko w proporcjach koniecznych do spełnienia tego celu.
3. Tłuszcz

Minimum	Maksimum
1,05 g/100 kJ (4,4 g/100 kcal)	1,5 g/100 kJ (6,5 g/100 kcal)

- 3.1. Zakazuje się stosowania następujących substancji:

- oleju sezamowego,
- oleju bawełnianego.

- 3.2. Kwas laurynowy

Minimum	Maksimum
-	15% całkowitej zawartości tłuszczów

- 3.3. Kwas mirystynowy

Minimum	Maksimum
-	15% całkowitej zawartości tłuszczów

- 3.4. Kwas linolowy (w formie glicerydów - estrów kwasu linolowego)

Minimum	Maksimum
---------	----------

70 mg/100 kJ (300 mg/100kcal)	285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal)
----------------------------------	-------------------------------------

3.5. Zawartość kwasu alfa-linolenowego nie może być mniejsza niż 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

Stosunek kwasu linolowego do kwasu alfa-linolenowego nie może być mniejszy niż 5:1 i większy niż 15:1.

3.6. Zawartość kwasów tłuszczowych trans nie może przekraczać 4% całkowitej zawartości tłuszczu.

3.7. Zawartość kwasu erukowego nie może przekraczać 1% całkowitej zawartości tłuszczu.

3.8. Można dodać długołańcuchowe (20 i 22 atomów węgla) wielonienasycone kwasy tłuszczowe /LCP/ ¹⁾. W takim przypadku ich zawartość nie powinna przekraczać:

1% całkowitej zawartości tłuszczu dla n-3 LCP i

2% całkowitej zawartości tłuszczu dla n-6 LCP (1% całkowitej zawartości tłuszczu dla kwasu arachidonowego).

Zawartość kwasu eikozapentaenowego (20:5 n-3) nie może przekraczać zawartości kwasu dokozaheksaenowego (22:6 n-3).

4. Węglowodany

Minimum	Maksimum
1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal)	3,4 g/100 kJ (14 g/100 kcal)

4.1. Mogą być stosowane wyłącznie następujące węglowodany:

- laktoza,
- maltoza,
- sacharoza,
- maltodekstryny,
- syrop glukozowy albo sproszkowany syrop glukozowy,
- skrobia preparowana (naturalnie bezglutenowa),
- skleikowana skrobia (naturalnie bezglutenowa).

4.2. Laktoza

Minimum	Maksimum
0,85 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal)	- -

Warunek ten nie odnosi się do produktów, w których białko sojowe stanowią więcej niż 50% całkowitej zawartości białka.

4.3. Sacharoza

Minimum	Maksimum
-	20% całkowitej zawartości węglowodanów

4.4 Preparowana skrobia i/lub skrobia skleikowana

Minimum	Maksimum
-	2 g/100 ml i 30% całkowitej zawartości węglowodanów

5. Składniki mineralne

5.1 Mleka początkowe wytwarzane z białka mleka krowiego

Składniki mineralne	na 100 kJ		na 100 kcal	
	<i>Minimum</i>	<i>Maksimum</i>	<i>Minimum</i>	<i>Maksimum</i>
Sód (mg)	5	14	20	60
Potas (mg)	15	35	60	145
Chlor (mg)	12	29	50	125
Wapń (mg)	12	-	50	-
Fosfor (mg)	6	22	25	90
Magnez (mg)	1,2	3,6	5	15
Żelazo (mg) ^{1/}	0,12	0,36	0,5	1,5
Cynk (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Miedź (µg)	4,8	19	20	80
Jod (µg)	1,2	-	5	-
Selen ^{2/} (µg)	-	0,7	-	3
^{1/} Wartość graniczna przyjmowana dla produktów z dodatkiem żelaza				
^{2/} Wartość graniczna przyjmowana dla produktów z dodatkiem selenu				

Stosunek wapnia do fosforu nie powinien być mniejszy niż 1,2 i nie większy niż 2,0.

5.2. Produkty dla niemowląt wytwarzane z białka sojowego oddzielnie lub w mieszaninie z białkiem mleka krowiego.

Stosuje się wszystkie warunki punktu 5.1. z wyjątkiem odnoszących się do żelaza i cynku, które są następujące:

Składniki mineralne	na 100 kJ		na 100 kcal	
	<i>Minimum</i>	<i>Maksimum</i>	<i>Minimum</i>	<i>Maksimum</i>
Żelazo (mg)	0,25	0,5	1	2
Cynk (mg)	0,18	0,6	0,75	2,4

6. Witaminy

	na 100 kJ		na 100 kcal	
	<i>Minimum</i>	<i>Maksimum</i>	<i>Minimum</i>	<i>Maksimum</i>
Witamina A (µg-RE) ¹	14	43	60	180
Witamina D (µg) ²	0,25	0,65	1	2,5
Tiamina (µg)	10	-	40	-
Ryboflawina (µg)	14	-	60	-
Niacyna (mg-EN) ³	0,2	-	0,8	-
Kwas pantotenowy (µg)	70	-	300	-
Witamina B ₆ (µg)	9	-	35	-
Biotyna (µg)	0,4	-	1,5	-
Kwas foliowy (µg)	1	-	4	-
Witamina B ₁₂ (µg)	0,025	-	0,1	-
Witamina C (µg)	1,9	-	8	-
Witamina K (µg)	1	-	4	-

Witamina E (mg α -TE) ⁴	0,5/g wielonienasyconych kwasów tłuszczowych wyrażonych w przeliczeniu na kwas linolowy, ale w żadnym przypadku nie mniej niż 0,1 mg na 100 dostępnych kJ	-	0,5/g wielonienasyconych kwasów tłuszczowych wyrażonych w przeliczeniu na kwas linolowy, ale w żadnym przypadku nie mniej niż 0,5 mg na 100 dostępnych kcal	-
---	---	---	---	---

1 RE = wszystkie równoważniki retinolu trans

2 W postaci cholekalcyferolu, którego 10 μ g = 400 j.m. witaminy D

3 NE = równoważnik niacyny = mg kwasu nikotynowego + mg tryptofanu /60

4 α -TE = równoważnik d- α -tokoferolu

7. Można dodawać następujące nukleotydy:

	Maksimum ^{x/}	
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
5' - monofosforan cytydyny	0,60	2,50
5' - monofosforan urydyny	0,42	1,75
5' - monofosforan adenozyne	0,36	1,50
5' - monofosforan guanozyne	0,12	0,50
5' - monofosforan inozyne	0,24	1,00

^{x/} całkowite stężenie nukleotydów nie powinno przekraczać 1,2 mg/100 kJ

(5 mg/100 kcal)

projekt

ROZPORZĄDZENIE

Ministra Zdrowia

z dnia

**w sprawie wymagań higienicznych i sanitarnych w handlu okrężnym / obwoźnym/
środkami spożywczymi i użytkami oraz wymagań dotyczących środków transportu
przeznaczonych do tego celu.**

Na podstawie art.25. ust. 4 ustawy z dnia o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, zarządza się co następuje:

§ 1

1. Handel okrężny (obwoźny) środkami spożywczymi i użytkami, zwany dalej handlem okrężnym, powinien być prowadzony wyłącznie w miejscach, wyznaczonych i przygotowanych przez gminę (targowiska), określonych w przepisach odrębnych, w uzgodnieniu z właściwym organem Inspekcji Sanitarnej, a w przypadku środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego - również z właściwym organem Inspekcji Weterynaryjnej lub na wskazanym przez gminę terenie.

2. Sprzedaż w handlu okrężnym prowadzi się wyłącznie środkami transportu przeznaczonymi do tego celu.

§ 2.

1. Właściciele środków transportu, o których mowa w § 1 ust.2, powinni uzyskać decyzję inspektora sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę właściciela tego środka, wyrażającą zgodę na sprzedaż określonych środków spożywczych lub używek w danym środku transportu.

2. Wymagania dla środków transportu , o których mowa w ust.1, regulują odrębne przepisy.

§ 3

Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością podczas sprzedaży, transportu i przechowywania powinny spełniać wymagania określone w przepisach odrębnych.

§ 4

1. W handlu okrężnym zabrania się sprzedaży:

- 1) środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia,
- 2) mleka niepasteryzowanego oraz mleka i przetworów mlecznych bez opakowań jednostkowych,
- 3) tłuszczów roślinnych i zwierzęcych bez opakowań jednostkowych,
- 4) mięsa i przetworów mięsnych bez opakowań jednostkowych,
- 5) drobiu bitygo i przetworów drobiowych bez opakowań jednostkowych,
- 6) dziczyzny i przetworów z dziczyzny bez opakowań jednostkowych,
- 7) przetworów rybnych bez opakowań jednostkowych,
- 8) potraw i wyrobów garmazeryjnych do bezpośredniego spożycia,
- 9) pieczywa i wyrobów ciastkarskich bez opakowań jednostkowych,
- 10) grzybów i przetworów grzybowych, z wyjątkiem hodowlanych,
- 11) mrożonych środków spożywczych zawierających w swoim składzie środki spożywcze, o których mowa w pkt 4-7, bez opakowań jednostkowych,
- 12) napojów alkoholowych.

2. Sprzedaż w opakowaniach jednostkowych środków spożywczych łatwo psujących się, a w szczególności środków, o których mowa w ust. 1 pkt 2 -7 i 11 powinna być prowadzona ze środków transportu wyposażonych w urządzenia chłodnicze umożliwiające ich przechowywanie w oddzielnych komorach chłodniczych dla każdego rodzaju środka spożywczego.

3. Temperatura w urządzeniach chłodniczych powinna odpowiadać wymaganiom określonym przez przedsiębiorcę produkującego dany środek spożywczy.

4. Środki spożywcze w konserwach powinny być przechowywane w temperaturze określonej przez przedsiębiorcę produkującego te środki.

§ 5

Lody powinny być sprzedawane wyłącznie w opakowaniach jednostkowych z urządzeń chłodniczych.

§ 6

1. Ryb świeże powinny być sprzedawane w sposób zapewniający należyte ich zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem oraz przechowywane w pojemnikach z tworzyw sztucznych i schładzane lodem wodnym, a woda z topniejącego lodu - odprowadzana na bieżąco.

2. Sprzedawca ryb jest obowiązany do codziennego mycia i dezynfekowania sprzętu po zakończeniu sprzedaży.

§ 7

1. Sprzedaż warzyw i owoców powinna być prowadzona w sposób zabezpieczający przed bezpośrednim ich zetknięciem z ziemią. Urządzenia i sprzęt, na których żywność jest przechowywana powinny być usytuowane co najmniej 45 cm nad ziemią.

2. Opryskiwanie warzyw i owoców powinno być dokonywane jedynie przy użyciu czystej wody zdatnej do picia.

§ 8

Napoje chłodzące powinny być sprzedawane tylko w hermetycznie zamkniętych opakowaniach jednostkowych.

§ 9

1. Sprzedawcą w handlu określonym może być tylko osoba, która odpowiada warunkom zdrowia wymaganym od osób biorących udział w obrocie środkami spożywczymi lub używkami, określonym w przepisach odrębnych.

2. Sprzedawca jest obowiązany utrzymywać higienę osobistą, a w szczególności czystość rąk i nosić odpowiednią czystą odzież roboczą.

§ 10

Środki transportu, o których mowa w §1 ust.2 powinny być wyposażone w tabliczkę informacyjną umieszczoną w miejscu dobrze widocznym dla kupujących, zawierającą napisane w sposób czytelny imię i nazwisko, nazwę firmy przedsiębiorcy prowadzącego handel okrężny oraz jego siedzibę.

§ 11

Traci moc rozporządzenie Ministra Przemysłu i Handlu z dnia 25 października 1994r. w sprawie wymagań sanitarnych w handlu okrężnym środkami spożywczymi i używkami (Dz. U. Nr 119, poz.574).

§ 12

Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Uzasadnienie

Projekt rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań higienicznych i sanitarnych w handlu okrężnym / obwoźnym/ środkami spożywczymi i używkami oraz wymagań dotyczących środków transportu przeznaczonych do tego celu stanowi wykonanie delegacji zawartej w art. 25 ust.4 ustawy z dnia..... o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

Projekt rozporządzenia wprowadza zasadę, że handel okrężny / obwoźny/ środkami spożywczymi i używkami może być prowadzony wyłącznie przy użyciu środków transportu dopuszczonych do tego celu przez właściwe organy Inspekcji Sanitarnej.

Określony projektem rozporządzenia rodzaj handlu może odbywać się wyłącznie w miejscach wyznaczonych i przygotowanych przez gminę (targowiska) - zadania własne gminy - lub na wskazanym przez gminę terenie.

Projekt rozporządzenia wymienia rodzaje środków spożywczych, których nie wolno sprzedawać w handlu okrężnym, a w odniesieniu do wymienionych w nim rodzajów środków spożywczych wprowadza określone wymagania higieniczno - sanitarne ich sprzedaży.

Projekt rozporządzenia reguluje również wymagania zdrowotne i higieniczne dla sprzedawców w handlu okrężnym.

Przepisy projektu rozporządzenia uwzględniają postanowienia zawarte w Aneksie III i VIII dyrektywy 93/43/EEC w sprawie higieny środków spożywczych .

Wejście w życie rozporządzenia nie spowoduje skutków finansowych dla budżetu państwa.

Rozporządzenie
Ministra Zdrowia
z dnia

w sprawie pobierania i przechowywania próbek przez zakłady żywienia zbiorowego

Na podstawie art. 22 ust. 5 ustawy z dnia o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, zarządza się co następuje:

§ 1

1. Zakłady żywienia zbiorowego prowadzące działalność w zakresie żywienia ludzi obowiązane są przechowywać próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku. Próbki te powinny być pobrane bezpośrednio przed wydaniem posiłków do spożycia.
2. Przepis ust. 1 stosuje się odpowiednio również do zakładów produkujących i wprowadzających i wprowadzających do obrotu lody nie zawierające w swoim składzie mleka.

§ 2

1. Zakłady wprowadzające do obrotu wyroby garmażeryjne obowiązane są przechowywać próbki każdej wprowadzanej do obrotu partii wyrobów garmażeryjnych o krótkim okresie przydatności do spożycia. Próbki te powinny być pobrane bezpośrednio po zakończeniu produkcji tych wyrobów.
2. W razie gdy wyroby garmażeryjne wprowadza do obrotu zakład żywienia zbiorowego, jest on obowiązany pobrać próbkę poszczególnych wyrobów bezpośrednio przy przyjęciu danej partii wyrobów, a następnie przechowywać pobrane próbki.

§ 3

1. Próbkę środków spożywczych należy pobierać w następujących ilościach:

- 1) zupy - po 50 g,
- 2) mięso, potrawy mięsne i rybne - po 50 g,
- 3) wędliny i wyroby wędliniarskie - po 50 g w jednym kawałku,
- 4) jarzyny gotowe, sosy, potrawy mączne oraz mleczne, leguminy - po 50 g,
- 5) wyroby garmażeryjne - po 50 g,
- 6) lody, o których mowa w § 1 ust. 2, - po 50 g.

2. Próbkę środków spożywczych pobiera kierownik zakładu lub osoba przez niego wyznaczona.

3. Osoby pobierające próbki środków spożywczych są odpowiedzialne za właściwe pobranie i przechowywanie próbek.

§ 4

1. Próbkę środka spożywczego należy pobierać czystymi, uprzednio wyparzonymi lub wygotowanymi narzędziami metalowymi oraz przechowywać w czystych, wyparzonych lub wygotowanych naczyniach szklanych, porcelanowych lub emaliowanych zakręcanych, zamykanych lub szczelnie przykrywanych.

2. Na naczyniu przeznaczonym do przechowywania próbki należy umieścić w trwały sposób napis określający zawartość, datę i godzinę przygotowania potrawy oraz imię i nazwisko osoby, która pobrała próbkę.

3. Jeżeli do przygotowania potrawy użyto środka spożywczego z konserwy, napis na naczyniu zawierać powinien ponadto datę i godzinę otworzenia konserwy oraz dane umieszczone na jej opakowaniu, a dotyczące producenta oraz daty produkcji lub terminu przydatności do spożycia.

4. Na naczyniu z próbką wyrobu garmażeryjnego należy umieścić datę i godzinę dostarczenia danego wyrobu.

§ 5

1. Próbkę środków spożywczych powinny być przechowywane przez 48 godzin, licząc od chwili ich pobrania, w miejscu wydzielonym wyłącznie na ten cel oraz w warunkach zapewniających utrzymanie temperatury stałej nie niższej niż 0°C i nie wyższej niż + 4°C.

2. Miejsce przechowywania próbek powinno być tak zabezpieczone, aby dostęp do niego posiadał tylko kierownik zakładu lub osoba przez niego upoważniona.

§ 6

1. Zakłady, o których mowa w § 1 i § 2, obowiązane są udostępniać przechowywane próbki organom Inspekcji Sanitarnej na ich żądanie.
2. Jeżeli organ Inspekcji Sanitarnej nie zażądał udostępnienia mu próbki, należy ją zniszczyć po upływie 48 godzin od pobrania.

§ 7

Traci moc zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 7 kwietnia 1971r. w sprawie przechowywania próbek środków spożywczych (Monitor Polski Nr 22, poz. 145).

§ 8

Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Zdrowia

Uzasadnienie

Projekt rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek przez zakłady żywienia zbiorowego stanowi wykonanie delegacji zawartej w ustawie z dnia ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

Przygotowywane rozporządzenie ma zastąpić dotychczasowe zarządzenie Ministra zdrowia i Opieki Społecznej z 7.IV.1971r. w sprawie przechowywania próbek środków spożywczych (M. P. Nr 22, poz. 145).

Projekt zmierza do dostosowania regulacji prawnej obowiązku przechowywania próbek przez zakłady żywienia zbiorowego oraz zakłady garmazeryjne do regulacji obowiązujących w Unii Europejskiej.

Szacuje się , że przygotowywane rozporządzenie nie spowoduje dodatkowych skutków dla budżetu państwa.

Proponuje się, aby przygotowywane rozporządzenie weszło w życie po upływie 14 dni od ogłoszenia w Dzienniku Ustaw.

projekt

**Rozporządzenie
Ministra Zdrowia**

z dnia

w sprawie najwyższych dopuszczalnych pozostałości środków chemicznych stosowanych przy uprawie, ochronie, przechowywaniu i transporcie roślin, które mogą znajdować się na środkach spożywczych lub na ich powierzchni bez szkody dla zdrowia lub życia człowieka

Na podstawie art. 8 ust. 5 ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U.....) zarządza się, co następuje:

§ 1

Rozporządzenie określa najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości środków chemicznych, które mogą znajdować się w środkach spożywczych pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego oraz na ich powierzchni, przeznaczonych do spożycia przez ludzi, w tym dla niemowląt (do 12 miesiąca życia) i małych dzieci (do 3 lat), oraz poddanych suszeniu lub innym procesom w celu uzyskania środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

§ 2

Ilekróć w rozporządzeniu jest mowa o:

1. pozostałości środków chemicznych – rozumie się przez to pozostałości pestycydów stosowanych przy uprawie, ochronie, przechowywaniu i transporcie roślin, ich metabolitów, produktów rozkładu lub reakcji, o których mowa w załączniku nr 1 część A, w załączniku nr 2 części A1 i A2, w załączniku nr 3 części A1 i A2 oraz w załączniku nr 4 do rozporządzenia.
2. wprowadzaniu do obrotu – rozumie się przez to jakiekolwiek przekazanie środka spożywczego pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, przeznaczonego do spożycia przez ludzi.

§ 3

Pozostałości pestycydów w środkach spożywczych pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego oraz na ich powierzchni nie mogą przekraczać poziomów ustalonych w załączniku nr 1, część A, w załączniku nr 2, część A1 i A2, w załącznika nr 3, część A1 i A2 oraz w załączniku nr 4 do rozporządzenia.

§ 4

1. Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów w środkach spożywczych pochodzenia roślinnego oraz na ich powierzchni, z wyłączeniem ziarna zbóż, określa załącznik nr 1 w części A do rozporządzenia.
3. Środki spożywcze pochodzenia roślinnego oraz ich grupy, o których mowa w ust. 1, określa załącznik nr 1 w części B do rozporządzenia.

§ 5

1. Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów w ziarnie zbóż oraz na ich powierzchni określa załącznik nr 2 w częściach A1 i A2:
 - 1) część A1 - określa najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów, z wyłączeniem pozostałości pestycydów stosowanych przy fumigacji ziarna zbóż,
 - 2) część A2 - określa najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów stosowanych przy fumigacji w ziarnie zbóż oraz na ich powierzchni.
2. Środki spożywcze zaliczane do grupy ziarno zbóż, o których mowa w ust. 1, określa załącznik nr 2 w części B.
4. Poziomy pozostałości pestycydów, o których mowa w ust. 1 pkt. 2, mogą być przekroczone w chwili wprowadzania do obrotu środków spożywczych zaliczanych do grupy ziarno zboż, pod warunkiem, że środki te nie są przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub nie zostaną przeznaczone do produkcji innych środków spożywczych, dopóki pozostałości pestycydów będą przekraczać poziomy określone w załączniku nr 2, część A2.

§ 6

1. Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego oraz na ich powierzchni określa załącznik nr 3 w częściach A1 i A2 do rozporządzenia:
 - 1) część A1 – określa najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów mających powinowactwo do tłuszczu,
 - 2) część A2 – określa najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów nie mających powinowactwa do tłuszczu.
2. Środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w ust. 1, określa załącznik nr 3 w części B do rozporządzenia.

§ 7

Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów w środkach spożywczych przeznaczonych dla niemowląt (do 12 miesiąca życia) i małych dzieci (do 3 lat) określa załącznik nr 4.

§ 8

Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów dla środków suszonych lub przetworzonych, dla których poziomy pozostałości pestycydów nie zostały określone w załączniku nr 1 część A, w załączniku nr 2, części A1 i A2 oraz w załączniku nr 3, części A1 i A2 do rozporządzenia oblicza się z uwzględnieniem zagęszczenia spowodowanego procesem suszenia lub rozcieńczenia albo zagęszczenia w wyniku przetwarzania.

§ 9

Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów w środkach spożywczych wieloskładnikowych, dla których poziomy pozostałości pestycydów nie zostały określone w załączniku nr 1, część A, w załączniku nr 2, części A1 i A2 oraz w załączniku nr 3, części A1 i A2 do rozporządzenia nie mogą przekraczać poziomów określonych w tych załącznikach, przy uwzględnieniu stężeń tych składników w żywności wieloskładnikowej.

§ 10

Traci moc rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 8 października 1993 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych pozostałości w środkach spożywczych środków chemicznych stosowanych przy uprawie, ochronie, przechowywaniu i transporcie roślin (Dz. U. Nr 104, poz. 476 i z 1997 r. Nr 43, poz. 273).

§ 11

Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Załącznik nr 1

Część A: Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów w środkach spożywczych pochodzenia roślinnego oraz na ich powierzchni, z wyłączeniem ziarna zbóż

Nazwa pestycydu	Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydu (mg/kg produktu)	Nazwa środka spożywczego lub nazwa grupy środków spożywczych
1	2	3
ACEFAT acetyloamid O,S-dimetylotiofosforowy	1,0 1,0 0,2 2,0 0,02 0,5 2,0 1,0 0,02 0,02 0,1 0,1 0,02	owoce cytrusowe owoce ziarnkowe brzoskwinie śliwki pozostałe owoce pomidory kapusta warzywa liściaste i łodygowe pozostałe warzywa ziemniaki herbata chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
ALACHLOR 2,6-dietylo-N-(metoksymetylo)-chloroacetanilid	0,1 0,1	warzywa rzepak
ALDIKARB 0-metylokarbamoilooksym-2-metylo-2-(metylotio)propionaldehydu	0,2 0,05 0,2 0,05 0,05 0,05	owoce cytrusowe pozostałe owoce kapusta, kalafior pozostałe warzywa herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
ALDRYNA (łącznie z dieldryną w przeliczeniu na dieldrynę) 95% rel-(1R,4S,4aS,5S,8R,8aR)-1,2,3,4,10,10-heksachloro-1,4,4a,5,8,8a-heksa-hydro-1,4:5,8-dimetanonaftalenu	0,02	herbata
ALFAMETRYNA (patrz cypermetryna)		

1	2	3
ALOKSYDYM 3-[1-(alliloksyimino)butylo]-4-hydroksy-6,6-dimetylo-2-oksocykloheks-3-enokarboksylan metylu	0,5 1,0 0,5 0,2	buraki ćwikłowe i cukrowe pozostałe warzywa ziemniaki pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
AMITRAZ N-metylo-bis(2,4-ksylilometylo)amina	1,0 1,0 0,2 0,5 0,02 0,1 50,0 0,02	owoce cytrusowe owoce ziarnkowe, pestkowe pozostałe owoce pomidory pozostałe warzywa herbata chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
AMITROL 3-amino-1,2,4-triazol	0,05 0,05 0,05 0,1 0,05	owoce cytrusowe pozostałe owoce, warzywa ziemniaki herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
ASULAM sulfanilokarbaminian metylu	0,5	owoce, warzywa
ATRAZYNA 2-chloro-4-etyloamino-6-izopropylamino-1,3,5-triazyna	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1	owoce cytrusowe pozostałe owoce, warzywa ziemniaki herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
AZOCYKLOTYNA (suma azocyklotyny i cyheksatyny wyrażona jako cyheksatyna) tri(cykloheksylo)-1H-1,2,4-triazol-1-ilo-cyna	2,0 0,5 10,0	owoce cytrusowe pozostałe owoce chmiel
AZOKSYSTROBINA metylo (E)-2-{2-[6-(2-cyjanofenoksy)pirimidyno-4-yloksy]fenyl}-3-metoksyakrylan	0,05 0,1 0,05 0,05 0,1 0,1 0,1 0,05	owoce cytrusowe banany pozostałe owoce warzywa orzechy herbata chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
AZYPROTRYNA 2-azydo-4-izopropylamino-6-metylotio-1,3,5-triazyna	0,2	warzywa

1	2	3
AZYNOFOS ETYLOWY diti fosforan 0,0-dietylo-S-(3,4-dihydro-4-oksobenzo[d]-1,2,3-triazyn-3-ylo) metylu	0,05 0,05 0,1	owoce, warzywa ziemniaki rzepak
AZYNOFOS METYLOWY diti fosforan O,O-dimetylo-S-(3,4-dihydro-4-oksobenzo [d]-1,2,3-triazyn-3-ylo) metylu	1,0 0,5 0,5 0,05	owoce cytrusowe pozostałe owoce warzywa ziemniaki
BARBAN (wyrażony jako 3-chloroanilina) 3-chlorofenylokarbaminian 4-chlorobut-2-ynyłu	0,1 0,05	marchew, seler pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
BENALAKSYL DL-N-(2,6-dimetylofenylo)-N-fenylo-acetylo-alaninian metylu	0,05 0,2 0,05 0,2 0,02 0,05 0,1 0,1 0,05	owoce cytrusowe winogrona pozostałe owoce warzywa owocowe, cebula warzywa liściowe i łodygowe pozostałe warzywa herbata chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
BENAZOLINA kwas 4-chloro-2,3-dihydro-2-oksobenzo-tiazol-3-ylooctowy	0,05	rzepak
BENFURAKARB N-[2,3-dihydro-2,2-dimetylobenzo-furano-7-yloksykarbonylo(metylo)-aminotio]-N-izopropilo-β-alaninian	0,05 0,05 0,05 0,1 5,0 0,05	owoce cytrusowe pozostałe owoce, warzywa ziemniaki herbata chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego

1	2	3
BENOMYL (suma karbendazymu, benomyłu i tiofanatu metylu w przeliczeniu na karbendazym) 1-(butylokarbamoylo)benzimidazol-2- ilokarbaminian metylu	5,0 2,0 0,5 1,0 0,1 0,5 5,0 2,0 0,1 1,0 0,2 3,0 0,1 0,1	owoce cytrusowe owoce ziarnkowe śliwki pozostałe owoce pestkowe, banany pozostałe owoce warzywa owocowe sałata seler, rabarbar, groch pozostałe warzywa pieczarki nasiona soi ziemniaki herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
BENSULTAP di(benzenotiosulfonian)S,S'- 2-dimetyloaminotrimetylenu	0,05 0,5	ziemniaki owoce, warzywa
BENTAZON 2,2-ditlenek 3-izopropylu-(1H)benzo- -2,1,3-tiadiazin-4-onu	0,05	ziemniaki
BIFENTRYNA (Z)-(1RS,3RS)-3-(2-chloro-3,3,3- trifluoroprop-1-enylo)-2,2-di- metylocyklopropanokarboksylan 2-metylobifenyl-3-ylometylu	0,1 0,2 0,5 0,1 0,1 5,0	warzywa jabłka czarna porzeczka pozostałe owoce rzepak herbata
BINAPAKRYL 3-metylobut-2-enian 2,4-dinitro-6- sec-butylofenylu	0,05 0,05 0,05 0,05 0,1 0,05	owoce cytrusowe warzywa pozostałe owoce ziemniaki herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
BITERTANOL 1-(bifenyl-4-iloxy-3,3-dimetylo-1- -(1,2,4-triazol-1-ilo)butan-2-ol	0,5 2,0 1,0 0,2	banany owoce pestkowe owoce ziarnkowe pozostałe owoce
BROMEK METYLU (w przeliczeniu na bromek metylu)	0,05 0,05 0,05 0,05	owoce cytrusowe pozostałe owoce, warzywa ziemniaki herbata
BROMKI NIEORGANICZNE (w przeliczeniu na jon bromu)	50,0 50,0	zioła, herbata suszone owoce

1	2	3
BROMFENWINFOS fosforan (Z,E)-2-bromo-1-(2,4-dichlorofenylo- <i>winilo</i> -dietylu)	0,1 0,05 0,05	warzywa ziemniaki rzepak
BROMOFOS tiofosforan 0,4-bromo-2,5-dichlorofenylo-0,0-dimetylu	1,0 2,0	owoce warzywa
BROMOFOS ETYLOWY tiofosforan O-4-bromo-2,5-dichlorofenylo-O,O-dietylu	0,05 0,05 0,05 0,1 0,05	owoce cytrusowe pozostałe owoce, warzywa ziemniaki herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
BROMOPROPYLAT 4,4'-dibromobenzilan izopropylu	3,0 1,0 1,0 0,1	owoce cytrusowe pozostałe owoce warzywa herbata
BUPIRYMAT dimetylosulfonian 5-butylo-2-etyloamino-6-metylo-4-pirymidynylu	0,5	owoce
BUPROFEZYNA 2- <i>tert</i> -butylimino-3-izo-propylo-5-fenyloperhydro-1,3,5-tiadiazyn-4-on	0,5 0,1	owoce, warzywa pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
CHINOMETIONAT 6-metylo-1,3-ditiolano[4,5b]chinoksalin-2-on	0,3	owoce, warzywa
CHLOMAZON 2-(2-chlorobenzyl)-4,4-dimetylo-1,2-oksazolidyn-3-on	0,05 0,05 0,02	ziemniaki warzywa strączkowe rzepak
CHLORDAN 1,2,4,5,6,7,8,8-oktachloro-3a,4,7,7a-tetrahydro-4,7-metanoidan	0,02	herbata
CHLORFENWINFOS fosforan(Z,E)-2-chloro-1-(2,4-dichlorofenylo- <i>winilo</i> -dietylu)	1,0 0,05 0,5 0,05 0,05 0,05 0,2	owoce cytrusowe pozostałe owoce warzywa korzeniowe pozostałe warzywa pieczarki ziemniaki rzepak

1	2	3
CHLORMEKWAT (CCC) chlorek 2-chloroetylotrimetyloamoniowy	0,05 3,0 1,0 0,05 0,05 0,1 0,1 0,05	owoce cytrusowe gruszki winogrona pozostałe owoce warzywa herbata orzechy pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
CHLOROBENZYD sulfid 4-chlorobenzylowo-4-chlorofenyłowy	2,0	owoce, warzywa
CHLOROBENZYLAT 4,4'-dichlorobenzilan etylu	2,0 0,2	owoce, warzywa orzechy
CHLOROBROMURON 3-(4-bromo-3-chlorofenilo)-1-metoksy-1-metylomocznik	0,2	warzywa
CHLOROBUFAM (wyrażone jako 3-chloroanilina) 3-chlorofenylokarbaminian 1-metyloprop-2-ynilu	0,1 0,05	marchew, seler pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
CHLOROKSURON 3-[4-(4-chlorofenoksy)fenilo]-1,1-dimetylomocznik	0,2	warzywa

1	2	3
CHLOROPIRYFOS tiofosforan 0-3,5,6-trichloropirydyn- -2-ylo-0,0-dietylu	2,0	mandarynki, kiwi
	0,3	pozostałe owoce cytrusowe
	3,0	banany
	0,3	wiśnie
	0,2	pozostałe owoce pestkowe
	1,0	porzeczki, agrest
	0,2	truskawki
	0,5	pozostałe owoce jagodowe, ziarnkowe
	0,05	pozostałe owoce
	0,5	pomidory
	0,1	marchew
	0,2	rzodkiewki, cebula
	1,0	kapusta głowiasta
	0,5	kapusta pekińska
	0,05	pozostałe warzywa
	0,05	ziemniaki
	0,05	orzechy
	0,1	herbata
	0,1	chmiel
	0,05	pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
CHLOROPIRYFOS METYLOWY tiofosforan O-3,5,6-trichloropiryd- 2-ylo-O,O-dimetylu	0,3	cytryny
	1,0	mandarynki
	0,5	pomarańcze
	0,05	pozostałe owoce cytrusowe
	0,5	owoce ziarnkowe
	0,5	truskawki, brzoskwinie
	0,2	winogrona
	0,05	pozostałe owoce
	0,5	pomidory
	0,05	pozostałe warzywa
	0,05	ziemniaki
	0,1	herbata
	0,1	chmiel
	0,05	pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
CHLOROPROFAM 3-chlorofenylokarbaminian izopropylu	0,1	marchew, seler
	0,5	ziemniaki
	0,05	pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego

1	2	3
CHLOROTALONIL tetrachloroizoftalonitryl	0,01 0,2 1,0 2,0 3,0 10,0 0,01 1,0 10,0 0,01 3,0 0,5 1,0 2,0 0,01 0,01 0,1 50,0 0,01	owoce cytrusowe banany owoce ziarnkowe, pestkowe, winogrona żurawniny truskawki porzeczki, agrest pozostałe owoce marchew seler, por pozostałe warzywa korzeniowe kapusta warzywa liściaste i łodygowe ogórki pomidory pozostałe warzywa ziemniaki herbata chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
CHLORTOLURON 3-(3-chloro-4-metylofenylo)-1,1-di- metylomocznik	0,05	warzywa
CHLORYDAZON (patrz pirazon)		
CYFLUTRYNA mieszanina dwóch par enancjomerów: [(1S,3S)-3-(2,2-dichlorowinylo)-2,2- dimetylocyklopropanokarboksylan (R)- a-cyjano-4-fluoro-3-fenoksybenzylu + (1R,3R)-3-(2,2-dichlorowinylo)-2,2- dimetylocyklopropanokarboksylan (S)- a-cyjano-4-fluoro-3-fenoksy-benzylu] i [(1S,3R)-3-(2,2-dimetylocyklo- propanokarboksylan (R)-a-cyjano- 4-fluoro-3-fenoksybenzylu + (1R,3S)- 3-(2,2-dichlorowinylo)-2,2-dimetylo- cyklopropanokarboksylan (S)-a-cyjano- 4-fluoro-3-fenoksy-benzylu] (w stosunku ok. 1:2)	0,02 0,2 0,3 0,02 0,02 0,02 0,05 0,05 0,5 0,02 0,05 0,02 0,01 0,05 20,0 0,02	owoce cytrusowe owoce pestkowe i ziarnkowe winogrona pozostałe owoce warzywa korzeniowe ogórki pozostałe warzywa owocowe brokuły, kalafior kapusta pozostałe warzywa warzywa strączkowe ziemniaki herbata nasiona roślin oleistych chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego

1	2	3
CYHALOTRYNA (Z)-(1RS,3RS)-3-(2-chloro-3,3,3-trifluoropropenylo)-2,2-dimetylo-cyklopropanokarboksylan-(RS)- α -cyjano-3-fenoksybenzylu	0,02 0,2 0,02 0,1 0,02 0,2 1,0 0,2 0,02 0,02 1,0 10,0 0,02	owoce cytrusowe morele, br zoskwinię truskawki, czarne jagody, maliny pozostałe owoce pestkowe, ziarnkowe i jagodowe pozostałe owoce kapusta pozostałe warzywa liściowe i łodygowe warzywa strączkowe pozostałe warzywa nasiona roślin oleistych herbata chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
CYHEKSATYNA (suma cyheksatyny i azocyklotyny wyrażona jako cyheksatyna - w prze- liczeniu na wodorotlenek tricyklo- heksylocyny) wodorotlenek tricykloheksylocyny	2,0 0,5 2,0 0,5 10,0	owoce cytrusowe pozostałe owoce pomidory pozostałe warzywa chmiel
CYJANAZYNA 2-(4-chloro-6-etyloamino-1,3,5- -triazyn-2-yloamino)-2-metylo- propionitryl	0,1 0,1	ziemniaki warzywa
CYKLOAT N-cykloheksylo-N-etylo(tiokarbami- nian) S-etylu	0,05 0,1	buraki szpinak
CYKLOKSYDYM (RS)-2-[1-(etoksyimino)butylo]-3- hydroksy-5-tian-3-ylocykloheks-2- enon	0,1 0,2 0,5 2,0	warzywa korzeniowe warzywa liściowe i łodygowe marchew rzepak
CYMOKSYNIL 1-(2-cyjano-2-metoksyiminoacetylo)- 3-etylomocznik	2,0 0,05	chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego

1	2	3
CYPERMETRYNA (suma izomerów cypermetryny) (1RS,3RS)-(1RS,3RS)-2,2-dimetylo-3- -(2-metylopropen-1-ylo)cyklopropano- karboksylan/RS/-a-cyjano-3-fenoksy- benzylu	2,0	owoce cytrusowe
	1,0	owoce ziarnkowe
	1,0	wiśnie, śliwki
	2,0	brzoskwinie, morele
	0,5	czarne jagody, maliny
	0,5	(uprawiane)
	0,05	winogrona
	0,5	pozostałe owoce
	0,5	warzywa strączkowe
	0,2	pomidory
	0,1	ogórki
	2,0	czosnek, cebula
	0,5	warzywa liściowe i łodygowe
	0,05	kapusta, szpinak
	0,2	pozostałe warzywa
	0,05	nasiona roślin oleistych
	0,5	ziemniaki
DALAPON 2,2-dichloropropionian sodowy	30	herbata
	0,05	chmiel
DAMINOZYD kwas N,N-dimetyloaminobursztyno- amowy		pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
	0,02	owoce cytrusowe
	0,02	owoce, warzywa
	0,02	ziemniaki
	0,1	herbata
	0,05	nasiona roślin oleistych
	0,05	orzechy
DAZOMET 3,5-dimetylo-perhydro-1,3,5-triazyno- -2-tion	0,02	pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
	0,05	warzywa
DDT (suma DDT, DDE i DDD) 1,1,1-trichloro-2,2-bis(4-chlorofe- nylo)etan	0,05	owoce cytrusowe
	0,05	pozostałe owoce
	0,05	warzywa
	0,05	ziemniaki
	0,05	chmiel
	0,2	herbata
	0,05	pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego

1	2	3
DELTA METRYNA (1R)-cis-3-(2,2-dibromowinylo)-2,2- -dimetylocyklopropanokarboksylan (S)- -a-cyjano-3-fenoksybenzylu	0,05 0,1 0,1 0,05 0,2 0,5 0,05 0,1 0,5 0,1 0,05 0,2 0,1 0,05 0,05 0,5 0,05 0,1 5,0 5,0 0,05	owoce cytrusowe owoce ziarnkowe i pestkowe winogrona truskawki porzeczki, żurawiny czarna jagoda, maliny pozostałe owoce oliwki warzywa liściowe i łodygowe czosnek, cebula warzywa korzeniowe pomidory, por ogórki, kapusta, kalafior, brokuły pozostałe warzywa ziemniaki wczesne ziemniaki pieczarki rzepak herbata chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
DEMETON 0-(S)METYLOWY (suma sulfotlenku i sulfonu metylo- demetonu wyrażona jako metyldemeton S) tiofosforan S-(2-etylotio)etylo-0,0- -dimetylu	1,0 0,05 0,5 0,1	owoce marchew pozostałe warzywa ziemniaki
DESMEDIFAM 3-fenylkarbaniloksykarbanilan etylu	0,1	buraki ćwikłowe, cukrowe
DESMETRYNA 2-izopropylamino-4-metylamino-6- -metylotio-1,3,5-triazyna	0,1	warzywa
DIALAT (suma dialatu i trialatu w przeliczeniu na trialat) diizopropylotiokarbaminian S-2,3-di- chloroallilu	0,1	owoce, warzywa
DIAZYNON tiofosforan 0,0-dietylo-0-(2-izo- propylo-6-metylopirymidyn-4-ylu)	0,5 0,2 0,5 0,05 0,05	owoce cytrusowe owoce jagodowe pozostałe owoce, warzywa herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego

1	2	3
DIBROMOETAN (dibromoetan)	0,01 0,01 0,01 0,1 0,01	owoce cytrusowe pozostałe owoce, warzywa ziemniaki herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
DICHOLOBENIL 2,6-dichlorobenzonitryl	0,1	owoce
DICHOFLUANID N-dichlorofluorometylotio-N-fenilo- -N',N'-dimetylosulfonoamid	2,0 5,0 0,1 2,0 5,0	wiśnie pozostałe owoce cebula warzywa strączkowe pozostałe warzywa
DICHOLOFOP METYLOWY (RS)-2-[4-(2,4-dichlorofenoksy)feno- ksy]propionian metylu	0,1	buraki ćwikłowe, cukrowe
DICHLORAN 2,6-dichloro-4-nitroanilina	0,1	buraki cukrowe
DICHLORFOS (DDVP) fosforan 2,2-dichlorowinylo-dimetylu	0,1 0,1	owoce, warzywa herbata
DICHLORPROP kwas (+)-2-(2,4-dichlorofenoksy)- propionowy	0,05 0,05 0,05 0,1 0,05	owoce cytrusowe pozostałe owoce, warzywa ziemniaki herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
DIELDRYNA (łącznie z aldryną w przeliczeniu dieldrynę) 85% rel-(1R,4S,4aS,5R,6R,7S,8S,8aR)- 1,2,3,4,10,10-heksachloro-1,4,4a,5,6, 7,8,8a-oktahydro-6,7-epoksy-1,4:5,8- dimetanonaftalen	0,02	herbata
DIFENKONAZOL 1-(2-[4-(4-chlorofenoksy)-2- chlorofenilo]-4-metylo-1,3- diokso-2-ylometylo)-1H-1,2,4-triazol	0,2 0,1	czarna porzeczka pozostałe owoce
DIFENOKSURON 3-[4-(4-metoksifyenoksy)fenilo]-1,1- -dimetylomocznik	0,05	wszystkie środki spożywcze pochodzenia roślinnego
DIFLUBENZURON 1-(4-chlorofenilo)-3-(2,6-diflu- orobenzoilo)mocznik	1,0 0,2	owoce, warzywa pieczarki

1	2	3
DIKOFOL 2,2,2-trichloro 1,1-bis(chlorofenylo) etanol	2,0 1,0 2,0 1,0 0,02 0,02 0,5 0,02 20,0 0,05 50,0 0,02	owoce cytrusowe, banany owoce ziarnkowe truskawki winogrona pozostałe owoce warzywa korzeniowe, liściowe i łodygowe pozostałe warzywa ziemniaki herbata orzechy chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
DIKWAT dibromek 9,10-dihydro-8a,10a-diazo- niafenantrenowy	0,1 0,1 0,05	owoce, warzywa ziemniaki pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
DIMEFURON 3-[4-(5-tert-butylo-2,3-dihydro-2- -okso-1,3,4-oksadiazol-3-ilo)-3-chlo- rofenylo]-1,1-dimetylomocznik	0,1	rzepak
DIMETACHLOR 2-chloro-N-(2-metoksyetylo)-2',6'- dimetyloacetanilid	0,1	rzepak
DIMETIPIN 2,3-dihydro-5,6-dimetylo-1,4- -ditiinu 1,1,4,4-tetratlenek	0,1 0,05	rzepak ziemniaki
DIMETOAT (łącznie z pochodną tlenową) ditiofosforan 0,0-dimetylo-S-metylo- karbamoilometylu	0,5 0,2 0,2 0,5 0,2	owoce cebula buraki ćwikłowe, cukrowe pozostałe warzywa herbata
DINOKAP krotonian 2,6-dinitro-4-oktylofenylu i krotonian 2,4-dinitro-6-oktylofe- nylu (izomeryczna mieszanina poreakcyjna)	0,1	owoce, warzywa
DINOSEB 4,6-dinitro-2-sec-butylofenol	0,05 0,05 0,1	owoce, warzywa ziemniaki herbata
DINOTERB 4,6-dinitro-2-tert-butylofenol	0,05 0,05 0,05 0,1 0,05	owoce cytrusowe pozostałe owoce, warzywa ziemniaki herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego

1	2	3
DIOKSATION bis (ditiiofosforan) S,S'-1,4-dioksan- 2,3-diyllo-O,O',O',O'-tetraetylu	0,05 0,05 0,05 0,1 0,05	owoce cytrusowe pozostałe owoce, warzywa ziemniaki herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
DISULFOTON ditiiofosforan O,O-dietylo-S-(2-etylotio) etylu	0,02 0,02 3,0 0,02 0,05 0,02	owoce cytrusowe pozostałe owoce marchew pozostałe warzywa herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
DITIANON 2,3-dicyjano-1,4-ditiaantrachinon	3,0	owoce
DITIOKARBAMINIANY: MANEB, TIURAM, ZINEB, METIRAM, MANKOZEB (wyrażone jako CS ₂)	5,0 3,0 2,0 1,0 0,05 2,0 5,0 0,05 0,2 5,0 3,0 0,5 1,0 1,0 0,1 0,05 5,0 0,1 0,1 0,5 25,0 0,05	owoce cytrusowe owoce ziarnkowe brzoskwinie, morele wiśnie, śliwki pozostałe owoce pestkowe winogrona, truskawki porzeczki, agrest pozostałe owoce marchew, rzodkiewka warzywa liściowe i łodygowe pomidory, por ogórki, cebula, czosnek, kapusta pekińska, seler kapusta głowiasta, kalafior, brokuły groch w strąku, fasola w strąku groch, fasola ziemniaki zioła herbata orzechy rzepak chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
DIURON 3-(3,4-dichlorofenylo)-1,1-dimetylomocznik	0,1 0,5	owoce warzywa
DODYNA octan 1-dodecyloguanidynowy	1,0 0,2	owoce ziarnkowe i pestkowe pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego

1	2	3
ENDOSULFAN (suma endosulfanu i siarczanu endosulfanu w przeliczeniu na endosulfan) S-tlenek 6,7,8,9,10,10-heksachloro- -1,5,5a,6,9,9a-heksahydro-6,9-meta- no-2,4,3-benzodioxatieninu	1,0 1,0 0,2 0,05 1,0 30,0 0,1 0,5	owoce cytrusowe owoce warzywa korzeniowe dymka pozostałe warzywa herbata orzechy pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
ENDRYNA rel-(1R,4S,4aS,5S,6S,7R,8R,8aR)-1,2, 3,4,10,10-heksachloro-1,4,4a,5,6,7,8, 8a-oktahydro-6,7-epoksy-1,4,5,8-di- metanonaftalen	0,01 0,01 0,01 0,01 0,01	owoce cytrusowe owoce, warzywa ziemniaki herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
EPTC dipropyliotiokarbaminian S-etylu	0,1 0,1	ziemniaki warzywa strączkowe
ETEFON kwas 2-chloroetylofosfonowy	0,05 3,0 5,0 0,05 3,0 0,05 0,05 0,1 0,1 0,1 0,05	owoce cytrusowe owoce ziarnkowe i pestkowe porzeczki pozostałe owoce pomidory pozostałe warzywa ziemniaki orzechy herbata chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
ETIOFENKARB metylokarbaminian 2-(etylometylo)fenylu	2,0 0,5 0,2 2,0 0,5	owoce buraki ćwikłowe warzywa strączkowe pozostałe warzywa ziemniaki
ETION bis (ditiiofosforan) O,O,O',O'-tetra- etylo-S,S'-metyleniu	2,0 0,5 0,1 2,0	owoce cytrusowe pozostałe owoce warzywa herbata
ETOFUMESAT metanosulfonian (-)-2-etoksy-2,3-di- hydro-3,3-dimetylobenzofuran-5-ylu	0,1	buraki cukrowe

1	2	3
FENARYMOL alkohol 2,4'-dichloro-a-(5-pirymidynylo)benzhydrylowy	0,02 1,0 0,3 0,05 0,02 0,02 0,05 5,0 0,02	owoce cytrusowe porzeczki pozostałe owoce warzywa liściowe i łodygowe pozostałe warzywa ziemniaki herbata chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
FENBUTATYNY TLENEK tlenek bis[tris(2-metylo-2-fenilo-propylo)cyny]	0,05 2,0 0,05 0,5 0,05 0,1 0,05	owoce cytrusowe owoce ziarnkowe pozostałe owoce ogórek pozostałe warzywa herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
FENCHLORFOS tiofosforan O,O-dimetylo-O-2,4,5-trichlorofenylu	0,01 0,01 0,01 0,1 0,01	owoce cytrusowe pozostałe owoce, warzywa ziemniaki herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
FENITROTION tiofosforan 0,0-dimetylo-0-3-metylo-4-nitrofenylu	2,0 0,5 0,1 0,2 0,5 0,05 0,5	owoce cytrusowe pozostałe owoce kalafiory buraki cukrowe pozostałe warzywa ziemniaki herbata
FENMEDIFAM 3-(3-metylofenylo)-karbamoiloksyfenylokarbaminian metylu	0,1	buraki ćwikłowe, cukrowe
FENOKSAPROP ETYLOWY kwas (RS)-2-[4-(6-chloro-1,3-benzoksazol-2-iloksy)fenoksy]propionowy	0,1	owoce, warzywa
FENPROPATRYNA cyjano(3-fenoksyfenylo)metylo 2,2,3,3-tetrametylocyklopropanokarboksylan	0,3	owoce, warzywa
FENTION (suma fentionu i jego pochodnej tlenowej, sulfotlenku i sulfonu wyrażone jako fention) tiofosforan 0,0-dimetylo-0-3-metylo-4-metylotiofenylu	1,0 0,5 0,1 1,0	owoce cytrusowe pozostałe owoce marchew pozostałe warzywa

1	2	3
FENTYNA (suma trójfenylocyny, octanu, chlorku i wodorotlenku trifenylocyny wyrażona jako wodorotlenek trifenylocyny)	0,05 0,05 0,05 0,1 0,1 0,5 0,05	owoce cytrusowe pozostałe owoce warzywa ziemniaki herbata chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
FENWALERAT (RS)-2-(4-chlorofenylo)-3-metylomas- lan (RS)-a-cyjano-3-fenoksybenzylu	0,05 1,0 0,05 1,0 0,2 0,05 0,1 0,05 10,0 5,0 0,05	owoce cytrusowe owoce ziarnkowe, winogrona pozostałe owoce pomidory, kalafior, brokuły, kapusta pekińska ogórki, papryka pozostałe warzywa nasiona roślin oleistych ziemniaki herbata chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
FLUAZYFOP BUTYLOWY (R,S)-2-[4-(5-trifluorometylo-2- -pirydyloksy)-fenoksy]propionian butylu	0,1 0,5 0,1 0,1 3,0	truskawki buraki pozostałe warzywa ziemniaki rzepak
FLUCYTRYNAT (RS)-a-cyjano-3-fenoksybenzylu(S)-2- -(4-difluorometoksyfenylo)-maślan	0,5 2,0 0,1	owoce, warzywa chmiel herbata
FLUROCHLORIDON 3-chloro-4-(chlorometylo)-1-[3-tri- fluorometylo]fenylo]-2-pyrolidon	0,1 0,1	warzywa ziemniaki
FLUSILAZOL bis (4-fluorofenylo)(metylo)(1H-1,2, 4-triazol-1-ilometylo) silan	0,1 0,2 0,02	banany pozostałe owoce ziarno zbóż
FOKSYM tiofosforan O- α -cyjanobenzylidenoamino- -O,O-dietylu	0,1	herbata
FOLPET N-(trichlorometylotio)ftalimid	3,0 2,0 3,0 2,0 0,1	owoce ziarnkowe i jagodowe owoce pestkowe pomidory pory, sałata, warzywa strączkowe pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego

1	2	3
FONOFOS etyloditiofosfonian 0-etylo-S-fenylu	0,2 0,05 0,2	owoce, warzywa ziemniaki buraki cukrowe
FORAT ditiofosforan O,O-dietylo-S-etylotiometylu	0,05 0,05 0,05 0,1 0,05	owoce cytrusowe pozostałe owoce warzywa herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
FORMOTION ditiofosforan S-(N-formylo-N-metylo- karbomoilo)metylo-0,0-dimetylu	0,2 0,1 0,5 0,2 0,1 1,0	owoce cytrusowe truskawki, maliny pozostałe owoce buraki cukrowe pozostałe warzywa korzeniowe chmiel
FOSALON ditiofosforan S-(6-chloro-2,3-dihy- dro-2-oksobenzoksazol-1-ilo)metylo- -O,O-dietylu	1,0 1,0 2,0 1,0 0,1 0,1	owoce cytrusowe truskawki pozostałe owoce warzywa liściowe i łodygowe warzywa korzeniowe ziemniaki
FOSETYL wodorofosfonian etylu	3,0 3,0	owoce ogórki, pomidory
FOSFAMIDON fosforan (2-chloro-2-dietylokarbamo- ilo-1-metylo) winylo-dimetylu	0,15	owoce, warzywa
FOSMET ditiofosforan S-ftalimidometylo-O,O-dimetylu	0,1	herbata
FURATIOKARB N,N'-dimetylo-N-N-tiodikarbami- nian butylo-2,3-dihydro-2,2-di- metylobenzofuran-7-ylu	0,05 0,05 0,1 0,05 0,05 0,1 5,0 0,05	owoce cytrusowe pozostałe owoce brokuły, kalafior pozostałe warzywa ziemniaki herbata chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
GLIFOSAT N-(fosfonometylo)glicyna	0,1 0,1 2,0 3,0 0,1 0,1 10,0 0,1 0,1	owoce cytrusowe pozostałe owoce groch fasola warzywa ziemniaki rzepak herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego

1	2	3
GLUFOSYNAT kwas DL-homoalanin-4-ylo(metylo) fosfinowy	0,2 3,0 0,2	owoce warzywa strączkowe pozostałe warzywa
HALOKSYFOP kwas (RS)-2-[4-(3-chloro-5-trifluoro- metylo-2-pirydyloksy) fenoksy] propionowy	0,2 0,05	rzepak pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
a-HCH a-heksachlorocykloheksan	0,2*	herbata
b-HCH b-heksachlorocykloheksan	0,2*	herbata
g-HCH (patrz lindan)		
HEKSACHLOROBENZEN (HCB heksachlorobenzen)	0,01	herbata
HEKSAFLUMURON 1-[3,5-dichloro-4-(1,1,2,2-tetra- fluoroetoksy)fenylo]-3-(2,6-difluoro- benzoilo)mocznik	0,05 0,1	ziemniaki owoce, warzywa
HEKSYTIAZOKS (4RS,5RS)-5-(4-chlorofenylo)-N- cykloheksylo-4-metylo-2-okso-1, 3-tiazolidyn-3-ylokarboksamid	0,5	owoce, warzywa
HEPTACHLOR (suma heptachloru i epoksydu heptachloru wyrażona jako heptachlor) 1,4,5,6,7,8-heptachloro-3a,4,7,7a- tetrahydro-4,7-metanoinden	0,01 0,01 0,01 0,02 0,01	owoce cytrusowe owoce, warzywa ziemniaki herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
HEPTENOFOS dimetylofosforan 7-chlorobicyklo- -[3,2,0]-hepta-2,6-dien-6-ylu	0,5 0,1	owoce ziemniaki
HYDRAZYD KWASU MALEINOWEGO hydrazyd kwasu maleinowego	1,0 1,0 10,0 1,0 1,0 1,0	owoce cytrusowe owoce cebula pozostałe warzywa herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
HYMEKSAZOL 5-metyloizoksazol-3-ol	0,1	buraki

1	2	3
IMAZALIL 1-(b-alioksy-2,4-dichlorofenylo-etylo)-imidazol	5,0	owoce cytrusowe
	5,0	owoce ziarnkowe
	0,02	pozostałe owoce
	0,2	ogórki
	0,5	pomidory
	0,02	pozostałe warzywa
	0,02	ziemniaki wczesne
	5,0	ziemniaki
	0,1	herbata
	0,1	chmiel
	0,02	pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
IPRODION 3-(3,5-dichlorofenylo)-N-izopropyl-2,4-dioksoimidazolidyno-1-karboksyamid	5,0	cytryny, kiwi
	2,0	mandarynki
	0,02	pozostałe owoce cytrusowe
	3,0	banany
	5,0	owoce pestkowe
	10,0	owoce ziarnkowe
	5,0	czarne jagody, maliny
	10,0	winogrona, truskawki, porzeczki, agrest
	0,02	pozostałe owoce
	5,0	pomidory
	2,0	ogórki
	5,0	cebula, czosnek
	0,5	buraki
	0,3	marchew, rzodkiewka
	0,1	chrzan, pasternak
	0,02	pozostałe warzywa korzeniowe
	0,05	kalafior, brokuły
	0,5	brukseika
	5,0	kapusta głowiasta, pekińska
	0,02	szpinak
	10,0	pozostałe warzywa liściowe i łodygowe
	5,0	groch w strąku
	1,0	fasola w strąku
	0,2	fasola, rabarbar
	0,02	ziemniaki
	10,0	zioła
	0,1	siemie lniane
	0,5	rzepak
	0,1	herbata
	0,1	chmiel
	0,2	orzechy włoskie
	0,02	pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego

1	2	3
IZOFENFOS (suma izofenfosu i jego tlenowej pochodnej) izopropylamidotiofosforan etylo- -(2-izopropoksykarbonylo)fenylu	0,1 0,05	warzywa rzepak
JOKSYNIL 4-hydroksy-3,5-dijodobenzonitryl	0,1	warzywa
KAMFECHLOR mieszanina chlorowanych kamfenów zawierająca 67-69% chloru	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1	owoce cytrusowe owoce, warzywa ziemniaki herbata chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
KAPTAFOL N-(1,1,2,2-tetrachloroetylotio)- cykloheks-4-eno-1,2dikarboksyimid	0,02 0,02 0,02 0,1 0,02	owoce cytrusowe pozostałe owoce, warzywa ziemniaki herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
KAPTAN N-(trichlorometylo)cykloheks-4- -ene-1,2-dikarboksyimid	3,0 2,0 3,0 2,0 0,1	owoce ziarnkowe i jagodowe owoce pestkowe pomidory pory, sałata, warzywa strączkowe pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
KARBARYL metylokarbaminian 1-naftyli	3,0 3,0 1,0 1,0	owoce cytrusowe banany pozostałe owoce warzywa
KARBENDAZYM (suma karbendazymu, benomylu i tiofanatu metylu w przeliczeniu na karbendazym) benzimidazol-2-ilorbaminian metylu	5,0 2,0 0,5 1,0 0,1 0,5 5,0 2,0 0,1 1,0 0,2 3,0 0,1 0,1	owoce cytrusowe owoce ziarnkowe śliwki pozostałe owoce pestkowe, banany pozostałe owoce warzywa owocowe sałata seler, rabarbar, groch pozostałe warzywa pieczarki nasiona soi ziemniaki herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
KARBETAMID karabanilan(R)-1-(etylokarbamioilo) etylu	0,1	rzepak

1	2	3
KARBOKSYNA 5,6-dihydro-2-metylo-1,4-oksatiino- -3-karboksyanilid	0,2 0,02	buraki cukrowe pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
KARBOFURAN (suma karbofuranu, 3-hydroksykarbofuranu i 3-ketokarbofuranu wyrażona jako karbofuran) metylokarbaminian 2,3-dihydro-2,2- -dimetylobenzofuran-7-ylu	0,1 0,1 0,3 0,2 0,1 0,1 0,2 10,0 0,1	owoce cytrusowe pozostałe owoce warzywa korzeniowe brokuły, kalafior pozostałe warzywa ziemniaki herbata chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
KARBOSULFAN (suma karbosulfanu, karbofuranu, 3-hydroksykarbofuranu i 3-ketokarbofuranu) 2,3-dihydro-2,2-dimetylo-7-benzo- furanylo [(dibutyloamino)tio]metylo- karbaminian	0,05 0,05 0,1 0,05 0,05 0,1 0,05	owoce cytrusowe pozostałe owoce marchew pozostałe warzywa ziemniaki herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
KARTAP 1,3-bis(karbamoilotio)-2-dimetyloamino- propan	20,0	herbata
KLOPYRALID (3,6-DCP) kwas 3,6-dichloro-2-pirydynokarbo- ksylowy	0,05 0,3	rzepak buraki ćwikłowe, cukrowe
KLOFENTEZYNA 3,6-bis(2-chlorofenylo)-1,2,3,4,5-tetrazyna	0,1	owoce
KWINALFOS dietylotiofosforan 0-2-chinoksalinyłu	0,2 0,2 0,02 2,0	rzepak warzywa ziemniaki herbata
KWINTOCEN pentachloronitrobenzen	1,0 0,01	banany pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
KWIZALOFOP kwas (RS)-2-[4-(6-chlorochinoksalino- -2-yloksy)fenoksy]propionowy	0,1 0,5 0,1 0,5 0,1	ziemniaki owoce buraki cukrowe, ćwikłowe pozostałe warzywa rzepak
LENACYL 3-cykloheksylo-6,7-dihydro-1H-cyklo- pentapirymidyno-2,4-dion	0,1	owoce, warzywa

1	2	3
LINDAN (g-HCH) g-heksachlorocykloheksan	0,1 0,5 0,1	owoce, warzywa oleje herbata
LINURON 3-(3,4-dichlorofenylo)-1-metoksy- -1-metylomocznik	1,0 0,2 0,1	szparagi pozostałe warzywa ziemniaki
MALATION diti fosforan S-1,2-bis(etoksykar- bonylo)etylo-O,O-dimetylu	2,0 0,5 0,5 0,5	owoce cytrusowe pozostałe owoce warzywa herbata
MANEB (patrz ditiokarbaminiany)		
MANKOZEB (patrz ditiokarbaminiany)		
MEFOSFOLAN N-(4-metylo-1,3-ditiolan-2- ylideno)amidofosforan dietylu	5,0 0,1	chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
MEKARBAM diti fosforan S-(N-etoksykarbonylo-N- -metylokarbamio)etylo-O,O-dietylu	2,0 0,05 0,05 0,05 0,05	owoce cytrusowe owoce warzywa herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
MERKAPTODIMETUR (suma merkaptodimeturu, sulfonu i sulfotlenku wyrażona jako merkaptodimetur) metylokarbaminian 3,5-dimetylo-4-me- tylotiofenylu	1,0 0,1	sałata buraki ćwikłowe, cukrowe
METABENZOTIAZURON 1-(2-benzotiazolilo)-1,3-dimetylo- mocznik	0,2	warzywa
METALAKSYL (+)-N-(2-metoksyacetylo)-N-(2,6- -ksylilo)-DL-alaninian metylu	0,05 1,0 0,5 2,0 0,05 0,1 0,05 0,05 10,0 0,1 0,05	owoce cytrusowe owoce ziarnkowe truskawki winogrona pozostałe owoce marchew pozostałe warzywa ziemniaki chmiel herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego

1	2	3
METAMIDOFOS amidotiofosforan 0,S-dimetylu	0,2 0,05 0,1 0,05 0,3 0,01 0,01 0,2 0,5 0,01 0,01 0,5 5,0 0,1 0,01	owoce cytrusowe owoce ziarnkowe morele brzoskwinie śliwki pozostałe owoce pestkowe pozostałe owoce warzywa liściowe i łodygowe kapusta pozostałe warzywa ziemniaki pomidory chmiel herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
METAMITRON 4-amino-6-fenilo-3-metylo-1,2,3-triazyn-5(4H)-on	0,2	buraki cukrowe
METAZACHLOR 2',6'-dimetylo-N-(pirazol-1-ilometylo)-chloroacetanilid	0,1 0,2	rzepak kapusta
METAZOL 2-(3,4-dichlorofenilo)-4-metylo-1,2,4-oksadiazolidyno-3,5-dion	0,1	cebula
METIRAM (patrz ditiokarbaminiany)		
METOBROMURON 3-(4-bromofenilo)-1-metoksy-1-metylomocznik	1,0 0,1 0,05	sałata pozostałe warzywa ziemniaki
METOKSURON 3-(3-chloro-4-metoksyfenilo)-1-dimetylomocznik	0,2	warzywa
METOKSYCHLOR (DMDT) 1,1,1-trichloro-2,2-bis(4-metoksyfenilo)etan	2,0 0,5	owoce, warzywa oleje
METOLACHLOR 2-chloro-6-etylo-N-(2-metoksyacetylo)acet-o-toluid	0,2 0,1	owoce, warzywa ziemniaki

1	2	3
METOMYL S-metylo-N-(metylokarbamoiloksy)- tioacetamid	0,05 1,0 3,0 0,05 0,5 2,0 0,05 0,2 0,1 10,0 0,05	owoce cytrusowe jabłka winogrona pozostałe owoce rzodkiewka szpinak pozostałe warzywa ziarna soi herbata chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
METRYBUZYNA 4-amino-3-metylotio-6-tert-butylo- -1,2,4-triazyn-5(4H)-on	0,1 0,1	warzywa ziemniaki
METYDATION ditiofosforan S-(2,3-dihydro-5-meto- ksy-2-okso-1,3,4-tiadiazol-3-ilo)me- tylo-0,0-dimetylu	2,0 0,3 0,02 0,05 3,0 0,1 0,02	owoce cytrusowe owoce ziarnkowe pozostałe owoce, warzywa rzepak chmiel herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
MEWINFOS fosforan (2-metoksykarbonylo-1-mety- lowinylo-dimetylu)	0,2 0,5 0,2 0,5 0,1	owoce ziarnkowe owoce pestkowe owoce cytrusowe warzywa liściowe i łodygowe pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
MONOKROTOFOS fosforan -(1-metylo-2-metylokarbamoiło) Winylo-dimetylu	0,1	herbata
MYCHLOBUTANIL 2-(4-chlorofenylo)-2-(1H-1,2, 4-triazol-1-ilometylo)heksylo- karbonitryl	0,5	owoce
NAPROPAMID N,N-dietylo-2-(1-naftylloksy)propion- amid	0,05 0,1	owoce, warzywa rzepak
NUARYMOL alkohol (+)-2-chloro-4'-fluoro-a- (pirymidyn-5-ylo) benzyhydrolowy	0,2	owoce

1	2	3
OKSADIKSYL N-(2,6-dimetylofenylo-2-metoksy-N-(2-okso-3-oksazolidynylo)acetamid	0,5 0,1 0,1	pomidory, ogórki cebula ziemniaki
OKSAMYL N,N-dimetylo-2-metylokarbamoiloksyimino-2-(metylotio)acetamid	0,05 0,05 0,05	truskawki warzywa ziemniaki
OKSYFLUOROFEN eter 2-chloro-a,a,a-trifluoro-p-tolowo-3-etoksy-4-nitrofenylowy	0,05	owoce
OMETOAT tiofosforan O,O-dimetylo-S-metylokarbamoilometylu	0,4 0,1 0,4 0,1 0,2 0,1	wiśnie owoce jagodowe szpinak warzywa korzeniowe pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego herbata
PARAKWAT chlorek 1,1'-dimetylo-4,4'-bipyridyniowy	0,05 0,05 0,05 0,1 0,05	owoce cytrusowe owoce, warzywa ziemniaki herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
PARATION METYLOWY tiofosforan 0,0-dimetylo-0-4-nitrofenylu	0,1	owoce, warzywa
PENCYKURON 1-(4-chlorobenzyl)-1-cyklopentyl-3-fenyl-mocznik	0,1 0,05	ziemniaki pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
PENDIMETALINA N-(1-etylopropyl)-3,4-dimetylo-2,6-dinitrobenzenoamina	0,2	warzywa

1	2	3
PERMETRYNA (suma izomerów permetryny): (1RS,3RS)-(1RS,3SR)-3-(2,2-dichloro- winylo)-2-dimetylocyklopropanokar- boksylan 3-fenoksybenzylu	0,5 1,0 0,05 0,1 0,5 0,1 1,0 2,0 0,5 2,0 0,05 0,5 0,1 0,05 0,05 2,0 0,1 2,0 0,1 0,1 0,05	owoce cytrusowe owoce ziarnkowe, pestkowe, winogrona, kiwi pozostałe owoce warzywa korzeniowe pomidory ogórki, rzodkiewki, kalafior kapusta, szpinak seler por warzywa liściowe i łodygowe pozostałe warzywa groch w strąku fasola w strąku pozostałe warzywa strączkowe ziemniaki zioła rzepak herbata migdały chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
PIRAZON 5-amino-4-chloro-2-fenylpirydazyn- -3(2H)-on	0,5 0,5	buraki cukrowe pozostałe warzywa
PIRYDAT (związek macierzysty + metabolit: 3-fenyl-4-hydroksy-6-chloropirydazyna) tiokarbaminian S-oktylo-6-chloro-3- -fenylpirydazyn-4-ylu	0,1	rzepak
PIRYMIFOS METYLOWY dimetylotiofosforan O-2-dietylo ami- no-6-metylo-4-pyrimidynylu	2,0 0,05 1,0 2,0 0,05 0,05 0,05	owoce cytrusowe owoce marchew, brokuły, kalafior kapusta pozostałe warzywa herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
PIRYMIKARB (suma pirymikarbu, demetylopirymikar- bu i dimetyloformamido-pirymikarbu) dimetylotiokarbaminian 2-dimetylopi- rymidyn-4-ylu	0,5 1,0 0,5	owoce warzywa liściowe i łodygowe pozostałe warzywa
PROCHLORAZ (suma prochlorazu i jego metabolitów zawierających cząsteczkę 2,4,6 trój- fenolowa przeliczona na prochloraz) N-propylo-N-[2-(2,4,6-trichlorofeno- ksy)]etyloimidazolo-1-karboksyamid	5,0 5,0 0,5 0,2	owoce cytrusowe banany pieczarki rzepak

1	2	3
PROCYMIDON N-(3,5-dichlorofenilo)-1,2-dimetylo- -1,2-cyklopropanodikarboksyimid	0,02 1,0 10,0 5,0 0,02 2,0 0,02 0,02 0,2 1,0 2,0 5,0 0,02 2,0 1,0 0,3 0,02 1,0 0,02 0,1 0,05 0,1 0,02	owoce cytrusowe gruszki maliny winogrona, truskawki, kiwi wiśnie pozostałe owoce pestkowe pozostałe owoce warzywa korzeniowe cebula, czosnek ogórki pomidory warzywa liściowe i łodygowe pozostałe warzywa groch w strąku fasola w strąku fasola pozostałe warzywa strączkowe nasiona roślin oleistych ziemniaki hrbata orzechy chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
PROFAM karbanilan izopropylu	0,5	ziemniaki
PROFENOFOS tiofosforan O-(4-bromo-2-chlorofenilo)- -O-etylo-S-propylu	0,1	herbata
PROMETRYNA 2,4-bis(izopropylamino)-6-metylo- -1,3,5-triazyna	0,5 0,1	warzywa ziemniaki
PROPACHLOR N-izopropylchloroacetanilid	0,1	warzywa
PROPAMOKARBU CHLOROWODOREK chlorowodorek 3-(dimetyloamino)propy- lokarbaminianu propylu	1,0 0,2	pomidory, ogórki ziemniaki
PROPARGIT siarczyn 2-(4-tert-butylofenoksy)- cykloheksylo-2-propenylu	3,0 0,5 5,0	owoce ogórki herbata

1	2	3
PROPIKONAZOL (RS)-1-[2-(2,4-dichlorofenilo)-4-propylo-1,3-dioksolan-2-ylometylo]-1H-1,2,4-triazol	0,05 0,2 0,05 0,05 0,05 0,1 0,05	owoce cytrusowe owoce pestkowe pozostałe owoce warzywa ziemniaki herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
PROPOKSUR metylokarbaminian 2-izopropoksyfenylu	3,0 0,2 3,0 0,05 3,0 0,05 0,5 0,1 0,1 0,05	owoce cytrusowe owoce jagodowe pozostałe owoce czosnek, cebula pozostałe warzywa ziemniaki rzepak herbata chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
PROPYZAMID 3,5-dichloro-N-(1,1-dimetylopropynylo) benzamid	0,02 0,02 0,02 0,02 0,05 0,2 0,05	owoce cytrusowe pozostałe owoce warzywa rzepak herbata orzechy pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
PYRAZOFOS dietyloditiofosforan 0-6-etoksykarbonylo-5-metylopirazolo[1,5-a]pyrimidin-2-ylu	0,5 10,0	owoce, warzywa chmiel
SETOKSYDYM ()-2-(1-etoksyiminobutylo)-5-[2-(etylotio)propylo]-3-hydroksycykloheksen-2-on-1	0,5 0,5 2,0 0,5 1,0	ziemniaki buraki cukrowe, ćwikłowe warzywa liściowe i łodygowe pozostałe warzywa rzepak
SIARKA siarka	50,0	owoce, warzywa
SYMAZYNA 2-chloro-4,6-bis(etyloamino)-1,3,5-triazyna	0,02	truskawki
TCA trichlorooctan sodowy	2,0 1,0 2,0	buraki ćwikłowe, cukrowe pozostałe warzywa rzepak
TEBUTAM N-benzylo-N-izopropylowiwalamid	0,1	rzepak

1	2	3
TEFLUBENZURON 1-(3,5-dichloro-2,4-difluoro- fenylo)-3-(2,6-difluorobenzoilo) mocznik	0,05 0,5	ziemniaki owoce, warzywa
2,4,5-T kwas 2,4,5-trichlorofenoksyoctowy	0,05 0,05 0,05 0,05	owoce cytrusowe owoce, warzywa herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
TEPP pirofosforan tetraetylu	0,01 0,01 0,02 0,01	owoce cytrusowe owoce, warzywa herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
TERBACYL 3-tert-butylo-5-chloro-6-metylouracyl	0,1	owoce
TERBUFOS dietyloditiofosforan S-tertbutylo- tiometylu	0,1	buraki cukrowe
TERBUTYLOAZYNA 2-tert-butyloamino-4-chloro-6-etylo- amino-1,3,5-triazyna	0,1 0,1	warzywa strączkowe ziemniaki
TERTRACHLORWINFOS fosforan (Z)-2-chloro-1-(2,4,5-tri- chlorofenylo)winyldimetylu	1,0	owoce, warzywa
TETRADIFON sulfon 4-chlorofenylo-2,4,5-tri- chlorofenyłowy	1,0	owoce, warzywa
TIABENDAZOL 2-(tiazol-4-ilo)benzimidazol	6,0 3,0 5,0 5,0 0,05 5,0 0,05 0,05 5,0 0,1 0,1 0,1 0,05	owoce cytrusowe banany owoce ziarnkowe truskawki pozostałe owoce brokuły pozostałe warzywa wczesne ziemniaki ziemniaki herbata orzechy chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego

1	2	3
TIODIKARB 3,7,9,13-tetrametylo-5,11-dioksa-2,8,14-tritia- 4,7,9,12-tetra-azapentadeka-3,12-dieno-6,10-dion	0,05 1,0 3,0 0,05 0,5 2,0 0,05 0,2 0,1 10,0 0,05	owoce cytrusowe jabłka winogrona pozostałe owoce rzodkiewka szpinak pozostałe warzywa ziarna soi herbata chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
TIOFANAT METYLOWY (suma karbendazymu, benomylu i tiofa- natu metylu w przeliczeniu na karbendazym) o-fenylenebis [4,4'-(3-tioalofanian)]dimetylu	5,0 2,0 0,5 1,0 0,1 0,5 5,0 2,0 0,1 1,0 0,2 3,0 0,1 0,1	owoce cytrusowe owoce ziarnkowe śliwki pozostałe owoce pestkowe, banany pozostałe owoce warzywa owocowe sałata seler, rabarbar, groch pozostałe warzywa pieczarki nasiona soi ziemniaki herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
TIOMETON (suma tiometonu, sulfotlenku i sul- fonu wyrażona jako tiometon) ditiofosforan S-(2-etylotio)etylo- -0,0-dimetylu	0,05 0,5 0,05	truskawki pozostałe owoce warzywa
TIURAM (patrz ditiokarbaminiany)		
TOKSAFEN (patrz kamfechlor)		
TOLCHLOFOS METYLOWY tiofosforan O-(2,6-dichloro-4- metylofenylo)-O,O-dimetylu	0,05	ziemniaki
TRIADIMEFON (suma triadimefonu i triadimenolu 1-(4-chlorofenoksy)-3,3-dimetylo-1- (1,2,4-triazol-1-ilo)butan-2-on	0,2	owoce
TRIADIMENOL (suma triadimenolu i triadimefonu) 1-(4-chlorofenoksy)-3,3-dimetylo-1- -(1,2,4-triazol-1-ilo-2-butanol	0,2	owoce

1	2	3
TRIALAT (suma dialatu i trialatu w przeliczeniu na trialat) diizopropylotiokarbaminian S-2,3,3-trichloroallilu	0,1	owoce, warzywa
TRIAZOFOS tiofosforan O,O-dietylo-O-1-fenilo-1H-1,2,4-triazol-3-ilu	0,02 0,02 1,0 0,02 0,02 0,05 0,02	owoce cytrusowe pozostałe owoce marchew pozostałe warzywa ziemniaki herbata pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
TRICHLORFON 2,2,2-trichloro-1-hydroksyetylofos-	0,5 0,2	owoce warzywa
TRICHLORONAT etylotiofosfonian O-etylo O-2,4,5-trichlorofenylu	0,2	warzywa
TRIFLURALINA 2,6-dinitro-N,N-dipropyl-4-trifluorometylo anilina	0,5 0,1	warzywa rzepak
TRIFORYNA 1,4-bis(2,2,2-trichloro-1-formamido-etylo)piperazyna	0,05 2,0 2,0 1,0 0,05 0,5 0,05 0,1 30,0 0,05	owoce cytrusowe owoce ziarnkowe, jagodowe wiśnie pozostałe owoce pestkowe pozostałe owoce ogórek pozostałe warzywa herbata chmiel pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego
WAMIDOTION (suma wamidotionu, sulfotlenku i sulfonu wyrażona jako wamidotion) tiofosforan O,O-dimetylo-S-2-(1-metylokarbamioiloetylotio) etylu	0,5 0,05	owoce ziarnkowe pozostałe środki spożywcze pochodzenia roślinnego

1	2	3
WINKLOZOLINA (suma winklozolin i wszystkich meta- bolitów zawierających grupę 3,5-di- chloroaniliny wyrażona jako winklozolina) 3-(3,5-dichlorofenilo)-5-metylo-5- -winylooksazolidyno-2,4-dion	0,05 1,0 0,5 2,0 10,0 5,0 3,0 0,5 5,0 0,05 0,5 1,0 0,05 1,0 0,1 0,05	owoce cytrusowe owoce ziarnkowe wiśnie pozostałe owoce pestkowe porzeczki, kiwi owoce jagodowe pomidory marchew warzywa liściowe i łodygowe chrzan, rzodkiewki, seler warzywa strączkowe pozostałe warzywa ziemniaki rzepak herbata pozostałe Środki spożywcze pochodzenia roślinnego
ZINEB (patrz ditiokarbaminiany)		
ZWIĄZKI MIEDZI (w przeliczeniu na Cu)	5,0	owoce, warzywa

* - dotyczy sumy izomerów alfa- i beta-HCH

Część B: Środki spożywcze pochodzenia roślinnego oraz ich grupy, z wyłączeniem ziarna zbóż, do których odnoszą się pozostałości pestycydów, o których mowa w części A

Uwaga: Dotyczy to produktów świeżych, suszonych, schładzanych i mrożonych.

Warzywa korzeniowe i bulwiaste oraz cebulowe:

burak ćwikłowy, burak cukrowy, cebula, chrzan, czosnek, dymka, karczoch, marchew, pasternak, pietruszka - korzeń, seler - korzeń, skorzonera, rzepa, rzodkiew, rzodkiewka, szalotka - *cały produkt po usunięciu wierzchołków, liści okrywowych i przylegającej ziemi.*

Warzywa liściowe i lodygowe (oraz kwiaty i ogonki liściowe):

brokuł, burak liściowy (boćwina), cykoria liściowa, endywia, jarmuż, kalafior, kalarepa, kapusta (biała, czerwona, włoska, brukselska, chińska), koper, por, rabarbar, rzeżucha, sałata, seler naciowy, szczaw, szpinak, pietruszka naciowa, szczypiorek, szparag - *cały produkt po usunięciu wierzchołków, liści okrywowych, korzeni i przylegającej ziemi.*

Warzywa owocowe:

arbuz, cukinia, dynia, kabaczek, kawon, melon, oierzyna, ogórek, papryka, patison, pieprz, pomidor - *cały produkt po usunięciu szypulek.*

Warzywa strączkowe:

bób, fasola - suche nasiona, fasola szparagowa, groch - suche nasiona, groch - zielone nasiona, groch cukrowy (zielony strąg), soczewica, soja - *cały produkt po usunięciu strąków lub razem zestrąkami jeśli są one przeznaczone do spożycia.*

Owoce ziarnkowe:

gruszka, jabłko, pigwa - *cały produkt po usunięciu szypułki.*

Owoce pestkowe:

brzoskwinia, czereśnia, morela, nektarynka, śliwka, wiśnia - *cały produkt po usunięciu szypułki.*

Owoce jagodowe:

agrest, aronia, borówka wysoka, borówka czernica (czarna jagoda), borówka brusznica, jeżyna, malina, porzeczka (biała, czerwona, czarna), poziomka, truskawka, winogrono, żurawina - *cały produkt po usunięciu szypułki, w przypadku porzeczek owoce z szypułkami.*

Owoce cytrusowe:

cytryna, grejpfrut, limonka, mandarynka (łącznie z klementynką), pomarańcza, pomelo - *cały produkt.*

Owoce inne:

ananas, awokado, banan, daktyl, figa, granat, kiwi, kumkwat, lichi, mango, marakuja, oliwka, papaja, rodzynka - *cały produkt po usunięciu szypułki.*

Orzechy:

kasztan jadalny, kokos, laskowy, migdał, nerkowce, pekan, pistacja, włoski, ziemny - *cały produkt po usunięciu skorupki.*

Grzyby:

hodowlane i dziko rosnące - *cały produkt po usunięciu podłoża i przylegającej ziemi.*

Nasiona roślin oleistych:

mak, ziarna gorczycy, orzeszki ziemne, rzepak, siemię lniane, soja, ziarna sezamu, ziarna słonecznika - *cały produkt po usunięciu skorupki i łusek.*

Ziemniaki - *cały produkt po usunięciu przylegającej ziemi.*

Herbata:

suszone, fermentowane lub w inny sposób przetwarzane części rośliny *Camellia sinensis* lub innych roślin, służące do sporządzania naparów - *cały produkt.*

Zioła – świeże zioła kulinarne:

bazylia, cząber, estragon, koperek, lubczyk, majeranek, melisa, mięta, natka pietruszki, oregano, rozmaryn, szczypiorek, trybula, tymianek – *cały produkt po usunięciu liści okrywowych, korzeni i przylegającej ziemi.*

Chmiel - suszony - *cały produkt.*

Część A1: Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów w ziarnie zbóż oraz na ich powierzchni, z wyłączeniem pozostałości pestycydów stosowanych przy fumigacji ziarna zbóż

Nazwa pestycydu	Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydu wyrażone w mg/kg produktu
1	2
ACEFAT acetyloamid O,S-dimetylotio- fosforowy	0,02 ziarno zbóż
ALACHLOR 2,6-dietylo-N-(metoksymety- lo)-chloroacetanilid	0,1 kukurydza
ALDIKARB 0-metylokarbamoilooksym-2- -metylo -2-(metylotio)propion- aldehydu	0,05 ziarno zbóż
ALDRYNA (łącznie z dieldryną w przeliczeniu na dieldrynę) 95% rel-(1R,4S,4aS,5S,8R, 8aR)-1,2,3,4, 10,10-heksa- chloro-1,4,4a,5,8,8a-heksa- hydro-1,4:5,8-dimetanona- ftalenu	0,01 ziarno zbóż
AMITRAZ N-metylo-bis(2,4-ksylilomety- -lo)amina	0,02 ziarno zbóż
ANILAZYNA 2,4-dichloro-6-(2-chloroanili- no)-1,3,5-triazyna	0,2 ziarno zbóż
AZOKSYSTROBINA metylo (E)-2-{2-[6-(2-cyano- fenoksy)pirimidyno-4-yloksy] fenyl}-3-metoksyakrylan	0,3 pszenica, żyto, pszenżyto, jęczmień 0,05 pozostałe ziarno zbóż
ATRAZYNA 2-chloro-4-etyloamino-6-izo- propyloamino-1,3,5-triazyna	0,5 kukurydza
BENALAKSYL DL-N-(2,6-dimetylofenylo)-N-f enyloacetylo-alaninian metylu	0,05 ziarno zbóż
BENFURAKARB N-[2,3-dihydro-2,2-dimetylo- benzofurano-7-yloksykarbo- nylo(metylo)-aminotio]-N-izo- propylo-β-alaninian	0,05 ziarno zbóż

1	2
BENOMYL (suma karbendazymu, beno- mylu i tiofanatu metylu w przeliczeniu na karbendazym) 1-(butylokarbamioilo)benzimida zol-2-ilorbaminian metylu	0,1 ziarno zbóż
BENSULTAP di(benzenotiosulfonian)S,S'- 2- dimetyloaminotrimetylenu	0,2 ziarno zbóż
BENTAZON 2,2-ditlenek 3-izopropyl- (1H)benzo- 2,1,3-tiadiazin-4- -onu	0,5 ziarno zbóż
BIFENTRYNA (Z)-(1RS,3RS)-3-(2-chloro- 3,3,3-trifluoroprop-1-enylo)- 2,2-di- metylocyklopropano- karboksylan-2-metylobifenyl-3- ylometylu	0,5 ziarno zbóż
BITERTANOL 1-(bifenyl-4-iloroksy-3,3-di- metylo-1-(1,2,4-triazol-1- -ilo)butan-2-ol	0,1 ziarno zbóż
BROMKI NIEORGANICZNE (w przeliczeniu na jon bromu)	50 ziarno zbóż
BROMOKSYNIL 3,5-dibromo-4-hydroksybenz- onitryl	0,05 nasiona lnu 0,1 ziarno zbóż
BUTYLAT N,N-diizobutylotioarbami- nian S-etylu	0,1 kukurydza
CHLORDAN 1,2,4,5,6,7,8-oktachloro- 3a,4,7,7a-tetrahydro-4,7- metanoidan	0,02 ziarno zbóż
CHLORFENWINFOS fosforan(Z,E)-2-chloro-1-(2,4- -dichlorofenylowinylo-dietylu)	0,05 ziarno zbóż
CHLORMEKWAT chlorek 2-chloroetylotrimety- loamoniowy	5,0 owies 2,0 pszenica, żyto, pszenżyto, jęczmień 0,05 pozostałe ziarno zbóż
CHLOROTALONIL tetrachloroizoftalonyl	0,1 pszenica, żyto, owies, pszenżyto 0,01 pozostałe ziarno zbóż

1	2
CHLORPIRYFOS tiofosforan O-3,5,6-trichloropirydyn-2-ylo-O,O-dietylu	0,2 jęczmień 0,05 pozostałe ziarno zbóż
CHLORPIRYFOS METYLOWY tiofosforan O-3,5,6-trichloropirydyn-2-ylo-O,O-dimetylu	0,05 ryż
CHLORSULFURON 1-(2-chlorofenylosulfonylo)-3-(4-metoksy-6-metylo-1,3,5-triazyn-2-ylo) mocznik	0,1 ziarno zbóż
CHLORTOLURON 3-(3-chloro-4-metylofenylo)-1,1-dimetylomocznik	0,1 ziarno zbóż
CYFLUTRYNA mieszanina dwóch par enantiomerów: [(1S,3S)-3-(2,2-dichlorowinylo)-2,2-dimetylocyklopropanokarboksylan (R)-a-cyjano-4-fluoro-3-fenoksybenzylu + (1R,3R)-3-(2,2-dichlorowinylo)-2,2-dimetylocyklopropanokarboksylan (S)-a-cyjano-4-fluoro-3-fenoksybenzylu] i [(1S,3R)-3-(2,2-dimetylocyklopropanokarboksylan (R)-a-cyjano-4-fluoro-3-fenoksybenzylu + (1R,3S)-3-(2,2-dichlorowinylo)-2,2-dimetylocyklopropanokarboksylan (S)-a-cyjano-4-fluoro-3-fenoksybenzylu] (w stosunku ok. 1:2)	0,05 kukurydza 0,02 pozostałe ziarno zbóż
CYHALOTRYNA (Z)-(1RS,3RS)-3-(2-chloro-3,3,3-trifluoropropenylo)-2,2-dimetylocyklopropanokarboksylan-(RS)-α-cyjano-3-fenoksybenzylu	0,05 jęczmień 0,02 pozostałe ziarno zbóż
CYJANAZYNA 2-(4-chloro-6-etyloamino-1,3,5-triazyn-2-yloamino)-2-metylopropionitryl	0,1 ziarno zbóż

1	2
CYPERMETRYNA (suma izomerów cypermetryny) (1RS,3RS)-(1RS,3RS)-2,2- dimetylo-3-(2-metylopropen- 1-ylo)cyklopropanokarboksylan/ RS/-a-cyjano-3-feno ksyben- zylu	0,2 jęczmień, owies 0,05 pozostałe ziarno zbóż
CYPROKONAZOL (2RS,3RS,2SR,3SR)-2-(4- -chlorofenylo)-3-cyklopropylo- -1-(1H-1,2,4-triazol-1- ylo)butan-2-ol	0,1 ziarno zbóż
2,4-D kwas 2,4-dichlorofenoksy octowy	0,05 kukurydza 0,2 pozostałe ziarno zbóż
DAMINOZYD kwas N,N-dimetyloamino- bursztynoamowy	0,02 ziarno zbóż
DDT (suma DDT, DDE i DDD) 1,1,1-tetrachloro-2,2-bis(4- chlorofenylo)etan	0,05 ziarno zbóż
DELTAMETRYNA (1R)-cis-3-(2,2-dibromowiny- lo)-2,2-dimetylocyklopropa- nokarboksylan (S)-a-cyjano- 3-fenoksybenzylu	1,0 ziarno zbóż
DIALAT (suma dialatu i trialatu w przeliczeniu na trialat) diizopropylotiokarbaminian S-2,3-dichloroallilu	0,1 ziarno zbóż
DIAZYNON tiofosforan 0,0-dietylo-0- -(2-izo propylo-6-metylopiry- midyn-4-ylo)	0,02 gryka, proso 0,05 pozostałe ziarno zbóż
DIBROMOETAN (dibromoetan)	0,01 ziarno zbóż
DICHLOFOP METYLOWY (RS)-2-[4-(2,4-dichlorofeno- ksy)feno ksy]propionian metylu	0,1 ziarno zbóż
DICHLORFOS (DDVP) fosforan 2,2-dichlorowinylo- dimetylu	2,0 ziarno zbóż

1	2
DICHLORPROP kwas (+)-2-(2,4-dichloro- fenoksy)propionowy	0,2 ziarno zbóż
DIELDRYNA (łącznie z aldryną w przeliczeniu na dieldrynę) 95% rel-(1R,4S,4aS,5S,8R, 8aR)-1,2,3,4, 10,10-heksa- chloro-1,4,4a,5,8,8a-heksa- hydro-1,4:5,8-dimetanona- ftalenu	0,01 ziarno zbóż
DIFENZOKWAT kation 3,5-difenylo-1,2-dime- tylopirazolowy	0,1 ziarno zbóż -
DIFLUBENZURON 1-(4-chlorofenylo)-3-(2,6-di- fluorobenzoilo)mocznik	0,1 ziarno zbóż
DIFLUFENIKAN 2',4'-difluoro-2-(3-trifluoro- metylofenoksy)nikotynoiloani- lid	0,05 ziarno zbóż
DIKAMBA kwas 3,6-dichloro-2-metoksy- benzoesowy	0,05 ziarno zbóż
DIKOFOL 2,2,2-trichloro-1,1-bis(4-chlo- rofenylo)etanol	0,02 ziarno zbóż
DIKWAT dibromek 9,10-dihydro-8a,- 10a-diazo niafenantrenowy	2,0 ziarno zbóż
DIMETOAT (łącznie z pochodną tlenową) ditiiofosforan 0,0-dimetylo- S-metylokarbamoilometylu	0,2 ziarno zbóż
DINOTERB 4,6-dinitro-2-tert-butylofenol	0,1 ziarno zbóż
DISULFOTON ditiiofosforan O,O-dietylo-S- (2-etylotio)etylu	0,1 pszenica 0,2 jęczmień, sorgo 0,02 pozostałe ziarno zbóż
DITIOKARBAMINIANY: MANEB, TIURAM, ZINEB, METIRAM, MANKOZEB, PROPINEB (wyrażone jako CS ₂)	2,0 jęczmień, owies 1,0 pszenica, żyto 0,05 pozostałe ziarno zbóż

1	2
ENDOSULFAN (suma endosulfanu i siarczanu endosulfanu w przeliczeniu na endosulfan) S-tlenek 6,7,8,9,10,10-heksachloro-1, 5,5a,6,9,9a- heksahydro-6,9- meta no-2,4,3-benzodioxatieninu	0,2 kukurydza 0,1 pszenica, żyto, pszenżyto, jęczmień, owies, 0,05 pozostałe ziarno zbóż
ENDRYNA Arel-(1R,4S,4aS,5S,6S,7R, 8R, 8aR)-1,2,3,4,10,10-heksachloro-1,4,4a,5,6,7,8,8a-oktahydro-6,7-epoksy-1,4,5, 8-dimetanonaftalen	0,01 ziarno zbóż
EPTC dipropylotiokarbaminian S-etylu	0,1 kukurydza
ETEFON kwas 2-chloroetylofosfonowy	0,2 pszenica, pszenżyto 0,5 jęczmień, żyto 0,05 pozostałe ziarno zbóż
FENARYMOL alkohol 2,4'-dichloro-a-(5- piryminylo)benzhydrylowy	0,02 ziarno zbóż
FENBUTATYNY TLENEK tlenek bis[tris(2-metylo-2-fenylopropylo)cyny]	0,05 ziarno zbóż
FENOKSAPROP ETYLOWY kwas (RS)-2-[4-(6-chloro-1,3-benzoksazol-2-iloksy)feno-ksy]propionowy	0,1 ziarno zbóż
FENPROPIMORF (+)-cis-4-[3-(4-tert-butylofenylo) - 2-metylopropylo] -2,6-di-metylomorfolina	0,5 ziarno zbóż
FENWALERAT (RS)-2-(4-chlorofenylo)-3-metylomaslan (RS)-a-cyjano-3-fenoksybenzylu	0,2 jęczmień, owies 0,05 pozostałe ziarno zbóż
FENTYNA (suma trójfenylocyny, octanu, chlorku i wodorotlenku trifenyllocyny wyrażona jako wodorotlenek trifenyllocyny)	0,05 ziarno zbóż

1	2
FLAMPROP IZOPROPYLOWY D,L-N-benzoilo-N-(3-chloro- - -4-fluoroalaninian izopropylu)	0,2 ziarno zbóż
FLUROCHLORIDON 3-chloro-4-(chlorometylo)-1- -[3-tri fluorometylo]fenylo]- -2-pyrolidon	0,1 ziarno zbóż
FLURENOL kwas 9-hydroksyfluoreno-9- -karboksylowy	0,05 ziarno zbóż
FLUROKSYPYR kwas 4-amino-3,5-dichloro- -6-fluoro-2-pirydyloksyocto- wy	0,1 ziarno zbóż
FLUSILAZOL bis (4-fluorofenylo)(metylo) (1H-1,2,4-triazol-1-ilometylo) - -silan	0,02 ziarno zbóż
FLUTRIAFOL (RS)-2,4'-difluoro-a-(1H-1,2, 4-triazol-1-ilometylo) benz- hydrol	0,5 ziarno zbóż
FORAT ditiiofosforan O,O-dietylo-S- etylotiometylu	0,05 ziarno zbóż
FOSFAMIDON fosforan (2-chloro-2-dietylo- karbamoilo-1-metylo) winylo- dimetylu	0,05 ziarno zbóż
FURATIOKARB N,N'-dimetylo-N-N-tiodikarb- aminian butylo-2,3-dihydro-2, 2-dimetylobenzofuran-7-ylu	0,05 ziarno zbóż
GLIFOSAT N-(fosfonometylo)glicyna	5,0 pszenica, żyto, pszenżyto 20,0 jęczmień, owies, sorgo 0,1 pozostałe ziarno zbóż
α -HCH α -heksachlorocykloheksan (wyrażone jako suma izomerów α - i β -)	0,02 ziarno zbóż
β -HCH β -heksachlorocykloheksan (wyrażone jako suma izomerów α - i β -)	0,02 ziarno zbóż

1	2
<p>γ-HCH γ-heksachlorocykloheksan (patrz lindan)</p>	
<p>HEKSACHLOROBENZEN (HCB) heksachlorobenzen</p>	0,01 ziarno zbóż
<p>HEPTACHLOR (suma heptachloru i epoksydu heptachloru wyrażona jako heptachlor) 1,4,5,6,7,8,8-heptachloro-3a, 4,7,7a-tetrahydro-4,7-meta- noinden</p>	0,01 ziarno zbóż
<p>IMAZABETABENZ Produkt reakcji zaw. kwas (\pm)- 6-(4-izopropyl-4-metylo-5- okso-2-imidazolin-2-yl)-m- toluylowy i kwas (\pm)-2-(4- izopropyl-4-metylo-5-okso-2- imidazolin-2-yl)-p-toluylowy</p>	0,05 ziarno zbóż
<p>IMAZALIL 1-(b-allyloxy-2,4-dichlorofen- yloetylo)-imidazol</p>	0,02 ziarno zbóż
<p>IPRODION 3-(3,5-dichlorofenyl)-N-izo- propyl-2,4-dioksimidazoli- dyno-1-karboksyamid</p>	3,0 ryż 1,0 jęczmień 0,5 pszenica 0,02 pozostałe ziarno zbóż
<p>IZOKSABEN N-[3-(1-etylo-1-metylopropyl- lo) izoksazol-5-ilo]-2,6-dime- toksybenzamid</p>	0,1 ziarno zbóż
<p>IZOPROTURON 3-(4-izopropylfenyl)-1,1- -dimetylomocznik</p>	0,2 ziarno zbóż
<p>KARBARYL metylokarbaminian 1-naftyłu</p>	1,0 ryż 0,5 pozostałe ziarna zbóż
<p>KARBENDAZYM (suma karbendazymu, beno- mylu i tiofanatu metylu w przeliczeniu na karbendazym) benzimidazol-2-ylkarbami- nian metylu</p>	0,1 ziarno zbóż

1	2
KARBOFURAN (suma karbofuranu, 3-hydroksykarbofuranu i 3-ketokarbofuranu wyrażona jako karbofuran) metylokarbaminian 2,3-dihydro-2,2-dimetylobenzofuran-7-ylu	0,1 ziarno zbóż
KARBOKSYNA 5,6-dihydro-2-metylo-1,4-oksatiino-3-karboksyanilid	0,2 ziarno zbóż
KARBOSULFAN (suma karbosulfanu, karbofuranu, 3-hydroksykarbofuranu i 3-ketokarbofuranu) 2,3-dihydro-2,2-dimetylo-7-benzofuranylo [(dibutyloamino)tio]metylokarbaminian	0,05 ziarno zbóż
LINDAN (γ -HCH) γ -heksachlorocykloheksan	0,1 ziarno zbóż
LINURON 3-(3,4-dichlorofenylo)-1-metoksy-1-metylomocznik	0,1 kukurydza
MANEB (patrz ditiokarbaminiany)	
MANKOZEB (patrz ditiokarbaminiany)	
MALATION diti fosforan S-1,2-bis(etoksykarbonylo)etylo-O,O-dimetylu	8,0 ziarno zbóż
MCPA kwas (4-chloro-2-metylofenoksy)octowy	0,1 ziarno zbóż
MEKARBAM diti fosforan S-(N-etoksykarbonylo-N-metylokarbamoylo) metylo-O,O-dietylu	0,05 ziarno zbóż
MEKOPROP kwas (+)-2-(4-chloro-2-metylofenoksy)propionowy	0,1 ziarno zbóż

1	2
MERKAPTODIMETUR (suma merkaptodimeturu, sulfonu i sulfotlenku wyrażona jako merkaptodimetur) metylokarbaminian 3,5-dime- tylo-4-metylotiofenylu	0,1 kukurydza
METABENZOTIAZURON 1-(2-benzotiazolilo)-1,3-dime- tylomocznik	0,1 ziarno zbóż
METALAKSYL (+)-N-(2-metoksyacetylo)- N-(2,6-ksylilo)-DL-alaninian metylu	0,05 ziarno zbóż
METAMIDOFOS amidotiofosforan O,S-dimetylu	0,01 ziarno zbóż
METOKSURON 3-(3-chloro-4-metoksyfenylo)- -1-dimetylomocznik	0,1 ziarno zbóż
METOMYL (suma metomylu i tiodikarbu wyrażona jako metomyl) S-metylo-N-(metylokarbamo- iloksy)tioacetamid	0,05 ziarno zbóż
METYDATION dityofosforan S-(2,3-dihydro- 5-metoksy-2-okso-1,3,4-tia- diazol-3-ilo)metylo-0,0-di- metylu	0,02 ziarno zbóż
PIRYMIFOS METYLOWY dimetylotiofosforan 0-2-diety- loamino-6-metylo-4-pyrimi- dynylu	5,0 ziarno zbóż
MONOLINURON 3-(4-chlorofenylo)-1-meto- ksymetylomocznik	0,1 ziarno zbóż
NUARYMOL alkohol (+)-2-chloro-4'-fluo- ro-a-(pirymidyn-5-ylo) benzy- hydrolowy	0,1 ziarno zbóż
PARATION METYLOWY tiofosforan 0,0-dimetylo-0-4- -nitrofenylu	0,1 ziarno zbóż
PENDIMETALIN N-(1-etylopropylo)-3,4-dime- tylo-2,6-dinitrobenzenoamina	0,1 ziarno zbóż

1	2
PERMETRYNA (suma izomerów permetryny): (1RS,3RS)-(1RS,3SR)-3-(2,2-dichlorowinylo)-2-dimetylo- cyklopropanokarboksylan 3-fenoksybenzylu	0,2 kukurydza 2,0 pozostałe ziarno zbóż
PIRYDAT (związek macierzysty + meta- bolit 3-fenilo-4-hydroksy-6- - chloropirydazyna) tiokarbaminian S-oktylo-6- -chloro-3-fenylpirydazyn-4- - ylu	0,2 ziarno zbóż
PIRYMIKARB (suma pirymikarbu, demety- lopirymikarbu i dimetyloform- amido-pirymikarbu) dimetylotiokarbaminian 2-dimetylopirymidyn-4-yłu	0,1 ziarno zbóż
PROCHLORAZ (suma prochlorazu i jego metabolitów zawierających cząsteczkę 2,4,6 trójfenolową przeliczoną na prochloraz) N-propylo-N-[2-(2,4,6-tri- chlorofenoksy)]etyloimidazolo- -1-karboksyamid	0,1 ziarno zbóż
PROCIMIDON (suma iprodionu, procymidonu, winklozoliny i wszystkich metabolitów zawierających grupę 3,5-di chloroaniliny wyrażona jako 3,5-dichloro- anilina) N-(3,5-dichlorofenylo)-1,2- dimetylo- -1,2-cyklopropano- dikarboksyimid	0,02 ziarno zbóż
PROPIKONAZOL (RS)-1-[2-(2,4-dichlorofeny- lo)-4-propylo-1,3-dioksołan-2-y lometylo]-1H-1,2,4-triazol	0,05 ziarno zbóż
PROPINEB (patrz ditiokarbaminiany)	
PROPOKSUR metylokarbaminian 2-izopro- poksyfenylu	0,05 ziarno zbóż

1	2
PROPYZAMID 3,5-dichloro-N-(1,1-dimetylopropynylo) benzamid	0,02 ziarno zbóż
PYRAZOFOS dietyloditiofosforan 0-6-eto- ksykarbonylo-5-metylopirazolo[1,5-a]pi rymidin-2-ylo	0,1 ziarno zbóż
SYMAZYNA 2-chloro-4,6-bis(etyloamino)-1,3,5-triazyna	0,05 ziarno zbóż
TEBUKONAZOL (RS)-1-(4-chlorofenylo)-4,4-dimetylo-3-(1H-1,2,4-triazol-1-ilometylo)pentan-3-ol	0,2 ziarno zbóż
TERBUFOS dietyloditiofosforan S-tertbutylo-tiometylu	0,1 ziarno zbóż
TERBUTRYNA 2-tert-butyloamino-4-etyloamino-6-metylotio-1,3,5-triazyna	0,1 ziarno zbóż
TETRAKONAZOL eter (±)-2-(2,4-dichlorofenylo)-3-(1H-1,2,4-triazol-1-yl)propylo-1,1,2,2-tetrafluoroetylu	0,05 ziarno zbóż
TIABENDAZOL (suma tiabendazolu i 5-hydroksytiabendazolu) 2-(tiazol-4-ilo)benzimidazol	0,05 ziarno zbóż
TIFENSULFURON kwas 3-(4-metoksy-6-metylo-1,3,5-triazyn-2-ylokarbamoylosulfoamoylo)tiofeno-2-karboksylowy	0,05 ziarno zbóż
TIODIKARB (suma metomylu i tiodikarbu wyrażona jako metomyl) 3,7,9,13-tetrametylo-5,11-dioksa-2,8,14-tritia-4,7,9,12-tetra-azapentadeka-3,12-dieno-6,10-dion	0,05 ziarno zbóż

1	2
TIOFANAT METYLOWY (suma karbendazymu, beno- mylu i tiofanatu metylu w przeliczeniu na karbendazym) o-fenilenobis[4,4'-(3-tioallo- fanian)]dimetylu	0,1 ziarno zbóż
TIURAM (patrz ditiokarbaminiany)	
TRIADIMEFON (suma triadimefonu i triadi- menolu) 1-(4-chlorofenoksy)-3,3-dime- tylo-1-(1,2,4-triazol-1-ilo) butan-2-on	0,5 ziarno zbóż
TRIADIMENOL (suma triadimenolu i triadime- fonu) 1-(4-chlorofenoksy)-3,3-di- metylo-1-(1,2,4-triazol-1-ilo- 2- -2-butanol	0,5 ziarno zbóż
TRIALAT (suma dialatu i trialatu w przeliczeniu na trialat) diizopropylotiokarbaminian S-2,3,3-trichloroallilu	0,1 ziarno zbóż
TRIAZOFOS tiofosforan O,O-dietylo-O-1- fenylo-1H-1,2,4-triazol-3-ilu	0,02 ziarno zbóż
TRIBENURON METYLOWY kwas 2-[4-metoksy-6-metylo- 1,3,5-triazino-2-ylo(metylo) karbamoilo sulfamoilo] benzoesowy	0,05 ziarno zbóż
TRIDEMORF 4-alkilo-2,6-dimetylomorfolina	0,1 ziarno zbóż
TRICHLORFON 2,2,2-trichloro-1-hydroksyety- lofosfonian-dimetylu	0,1 ziarno zbóż
TRIFORYNA 1,4-bis(2,2,2-trichloro-1-for- mamidoetylo)piperazyna	0,1 pszenica, żyto, pszenżyto, jęczmień, owies 0,05 pozostałe ziarno zbóż

1	2
<p>WINKŁOZOLINA (suma iprodionu, procymidonu, winkłozoliny i wszystkich metabolitów zawierających grupę 3,5-di- chloroaniliny wyrażona jako 3,5-dichloro- anilina) 3-(3,5-dichlorofenylo)-5-me- tylo-5- winylooksazolidyno-2, 4-dion</p>	<p>0,05 ziarno zbóż</p>
<p>ZINEB (patrz ditiokarbaminiany)</p>	

Część A2: Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów stosowanych przy fumigacji w ziarnie zbóż oraz na ich powierzchni

Nazwa pestycydu	Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydu wyrażone w mg/kg produktu	
BROMEK METYLU (w przeliczeniu na bromek metylu)	0,1	ziarno zbóż
DWUSIARCZEK WĘGLA	0,1	ziarno zbóż
CZTEROCHLOREK WĘGLA	0,1	ziarno zbóż
CYJANOWODÓR (cyjanowodór i inne cyjanki wyrażone jako cyjanowodór)	15	ziarno zbóż
FOSFOROWODÓR fosforowodór i inne fosforki wyrażone jako fosforowodór)	0,1	ziarno zbóż

Część B: Środki spożywcze zaliczane do grupy ziarno zbóż, do których odnoszą się pozostałości pestycydów o których mowa w częściach A1 i A2.

Ziarno zbóż:

gryka, jęczmień, kukurydza, owies, proso, pszenica, pszenżyto, ryż, sorgo, żyto, inne zboża.

Część A1: Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów mających powinowactwo do tłuszczu w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego oraz na ich powierzchni

Nazwa pestycydu	Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydu wyrażone w mg/kg tłuszczu		
	Mięso i jego przetwory	Mleko i jego przetwory	Jaja bez skorup
1	2	3	4
ALDRYNA (łącznie z dieldryną w przeliczeniu na dieldrynę) 95% rel-(1R,4S,4aS,5S,8R,8aR)-1,2,3,4, 10,10-heksachloro-1,4,4a,5,8,8a-heksahydro-1,4:5,8-dimetanonafalenu	0,2	0,006	0,02
CHLORDAN 1,2,4,5,6,7,8,8-oktachloro-3a,4,7,7a-tetrahydro-4,7-metanoidan	0,05	0,002	0,005
CHLORPIRYFOS tiofosforan O-3,5,6-trichloropirydyn-2-ylo-O,O-dietylu	0,05 drób	0,01	0,01
CHLORPIRYFOS METYLOWY tiofosforan O-3,5,6-trichloropirydyn-2-ylo-O,O-dimetylu	0,05	0,01	0,01

1	2	3	4
<p>CYFLUTRYNA</p> <p>mieszanina dwóch par enancjomerów:</p> <p>[(1S,3S)-3-(2,2-dichlorowinylo)-2,2-dimetylocyklopropanokarboksylan (R)-a-cyjano-4-fluoro-3-fenoksybenzylu + (1R,3R)-3-(2,2-dichlorowinylo)-2,2-dimetylocyklopropanokarboksylan (S)-a-cyjano-4-fluoro-3-fenoksybenzylu] i [(1S,3R)-3-(2,2-dimetylocyklopropanokarboksylan (R)-a-cyjano-4-fluoro-3-fenoksybenzylu + (1R,3S)-3-(2,2-dichlorowinylo)-2,2-dimetylocyklopropanokarboksylan (S)-a-cyjano-4-fluoro-3-fenoksybenzylu]</p> <p>(w stosunku ok. 1:2)</p>	0,05	0,02	0,02
<p>CYHALOTRYNA</p> <p>(Z)-(1RS,3RS)-3-(2-chloro-3,3,3-trifluoropropenylo)-2,2-dimetylo- cyklopropano- karboksylan-(RS)-α-cyjano-3-fenoksybenzylu</p>	0,5 z wyjątkiem drobiu 0,02 drób	0,05	0,02
<p>CYPERMETRYNA</p> <p>(suma izomerów cypermetryny)</p> <p>(1RS,3RS)-(1RS,3RS)-2,2-dimetylo-3-(2-metylopropen-1-ylo)cyklopropanokarboksylan/RS/-a-cyjano-3-fenoksybenzylu</p>	0,05 drób 0,2 pozostałe produkty	0,02	0,05
<p>DDT</p> <p>(suma DDT, DDE i DDD)</p> <p>1,1,1-tetrachloro-2,2-bis(4-chlorofenylo)etan</p>	1,0	0,04	0,1
<p>DELTAMETRYNA</p> <p>(1R)-cis-3-(2,2-dibromowinylo)-2,2-dimetylocyklopropanokarboksylan (S)-a-cyjano-3-fenoksybenzylu</p>	0,05 drób 0,5 pozostałe produkty		0,05

1	2	3	4
DIAZYNON tiofosforan 0,0-dietylo-0- (2-izo propylo-6-metylopiry- midyn-4-ylu)	0,01	0,01	0,01
DIELDRYNA (łącznie z aldryną w przeliczeniu na dieldrynę) 95% rel-(1R,4S,4aS,5S,8R, 8aR)-1,2,3,4, 10,10-heksa- chloro-1,4,4a,5,8,8a-heksa- hydro-1,4:5,8-dimetanona- ftalenu	0,2	0,006	0,02
DIKOFOL 2,2,2-trichloro-1,1-bis(4- chlorofenylo)etanol	0,5 cielęcina, barani- na, mięso kozie 0,1 drób 0,05 pozostałe produkty	0,02	0,05
DISULFOTON ditiofosforan O,O-dietylo-S- (2-etylotio)etylu	0,02	0,02	0,02
ENDOSULFAN (suma endosulfanu i siar- czanu endosulfanu w przeli- czeniu na endosulfan) S-tlenek 6,7,8,9,10,10-he- ksachloro -1,5,5a,6,9,9a- he- ksahydro-6,9-meta no-2,4, 3-benzodioksatiepinu	0,05 drób 0,1 pozostałe produkty	0,004	0,05
ENDRYNA rel-(1R,4S,4aS,5S,6S,7R,8R, 8aR)-1,2,3,4,10,10-heksa- chloro-1,4,4a,5,6,7,8,8a- oktahydro-6,7-epoksy-1,4,5, 8-dimetanona-ftalen	0,05	0,001	0,005
FENBUTATYNY TLENEK tlenek bis[tris(2-metylo-2- fenylopropylo)cyny]	0,05	0,05	0,05
FENTYNA (suma trójfenylocyny, octa-nu, chlorku i wodorotlenku trifenylocyny wyrażona jako wodorotlenek trifenylocyny)	0,05	0,05	0,05

1	2	3	4
FENWALERAT (RS)-2-(4-chlorofenilo)-3-metylo- maslan (RS)-a-cyjan- o-3-fenoksybenzylu	0,05 drób 0,5 pozostałe produkty	0,05	0,05
α-HCH α-heksachlorocykloheksan	0,2	0,004	0,02
β-HCH β-heksachlorocykloheksan	0,1	0,003	0,01
γ-HCH (patrz lindan)			
HEKSACHLOROBENZEN (HCB) heksachlorobenzen	0,2	0,01	0,02
HEPTACHLOR (suma heptachloru i epoksy- du heptachloru wyrażona jako heptachlor) 1,4,5,6,7,8,8-heptachloro-3a, 4,7,7a-tetrahydro-4,7-meta- noinden	0,2	0,004	0,02
KARBARYL metylokarbaminian 1-naftyłu	0,5 drób 0,2 pozostałe produkty	0,1	0,5
LINDAN (γ-HCH) γ-heksachlorocykloheksan	2,0 baranina 1,0 pozostałe produkty	0,008	0,1
METOKSYCHLOR (DMDT 1,1,1-trichloro-2,2-bis(4-me- toksyfenilo)etan	3,0		0,5
METYDATION ditiiofosforan S-(2,3-dihydro- 5-meto ksy-2-okso-1,3,4-tia- diazol-3-ilo)me tylo-0,0-di- metyłu	0,02	0,02	0,02
PERMETRYNA (suma izomerów permetryny): (1RS,3RS)-(1RS,3SR)-3-(2,2- dichlorowinylo)-2-dimety- locyklopropanokarboksylan 3-fenoksybenzylu	0,5	0,05	0,05
PIRYMIFOS METYLOWY dimetylotiofosforan 0-2-di- etyloami no-6-metylo-4-pi- rymidynyłu	0,05	0,05	0,05

1	2	3	4
TRIAZOFOS tiofosforan O,O-dietylo-O- 1-fenyl-1H-1,2,4-triazol- 3-ilu	0,01	0,01	0,01

Mięso i jego przetwory

W przypadku środków spożywczych o wagowo wyrażonej zawartości tłuszczu 10% lub mniej, pozostałości odnoszą się do całej masy środka spożywczego wraz z kością. W takich przypadkach najwyższy dopuszczalny poziom pozostałości stanowi jedną dziesiątą wartości odnoszącej się do zawartości tłuszczu, ale nie może być mniejsza niż 0,01 mg/kg.

Mleko i jego przetwory

Mleko: W przypadku oznaczania pozostałości w pełnym mleku krowim jako podstawę do obliczeń należy brać pod uwagę 4% wagową zawartość tłuszczu.

Produkty mleczne:

- przy wagowej zawartości tłuszczu mniej niż 2% - najwyższy dopuszczalny poziom pozostałości stanowi połowę wartości ustalonej dla mleka pełnego,
- przy wagowej zawartości tłuszczu 2% lub więcej - najwyższy dopuszczalny poziom pozostałości wyraża się w mg/kg tłuszczu. W takich przypadkach najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości są 25 razy wyższe od wartości ustalonej dla mleka pełnego.

Jaja

W przypadku jaj i produktów z jaj zawierających więcej niż 10 % tłuszczu najwyższe dopuszczalne pozostałości wyraża się w mg/kg tłuszczu. W tym przypadku najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości są 10 razy wyższe od najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości dla świeżych jaj.

Część A2: Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów nie mających powinowactwa do tłuszczu w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego oraz na ich powierzchni

Nazwa pestycydu	Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydu wyrażone w mg/kg produktu		
	Mięso i jego przetwory	Mleko i jego przetwory	Jaja bez skorup
1	2	3	4
ACEFAT acetyloamid O,S-dimetylo- tiofosforowy	0,02	0,02	0,02
ALDIKARB 0-metylokarbamoilooksym- -2-metylo -2-(metylotio)pro- pionaldehydu	0,01	0,01	0,01
AMITRAZ N-metylo-bis(2,4-ksylilome- tylo)amina	0,02 drób		0,02
AZOKSYSTROBINA metylo (E)-2-{2-[6-(2-cyja- nofenoksy)pirimidyno-4- yloksy]fenyl}-3-metoksy- akrylan	0,05	0,01	0,05
BENALAKSYL DL-N-(2,6-dimetylofenylo)- -N-fenyloacetylo-alaninian metylu	0,5	0,05	0,05
BENFURAKARB N-[2,3-dihydro-2,2-dimety- lobenzofurano-7-yloksykarb- onylo(metylo)-aminotio]-N- izopropylo-β-alaninian	0,5	0,05	0,05

1	2	3	4
BENOMYL (suma karbendazymu, beno- mylu i tiofanatu metylu w przeliczeniu na karbenda- zym) 1-(butylokarbamoilo)benzimi- dazol-2-ilorbaminian metylu	0,1	0,1	0,1
CHLORMEKWAT chlorek 2-chloroetylotri- metyloamoniowy	0,05	0,05	0,05
CHLOROTALONIL tetrachloroizoftalonitryl	0,01	0,01	0,01
DAMINOZYD (suma damidozydu i 1,1-di- metylohydrazynu wyrażone jako damidozyd) kwas N,N-dimetyloamino- bursztynoamowy	0,05	0,05	0,05
DICHLORFOS (DDVP) fosforan 2,2-dichlorowinylo- dimetylu	0,05	0,02	0,05
DIKOFOL 2,2,2-trichloro-1,1-bis(4- chlorofenylo)etanol	1,0 wątroby cielęce, baranie i kozie		
DITIOKARBAMINIANY: MANEB, TIURAM, ZINEB, METIRAM, MANKOZEB, PROPINEB (wyrażone jako CS ₂)	0,05	0,05	0,05
ETEFON kwas 2-chloroetylofosfonowy	0,05	0,05	0,05
FENARYMOL alkohol 2,4'-dichloro-a-(5- pirymidynylo)benzhydrylowy	0,02	0,02	0,02
FORAT ditioposforan O,O-dietylo-S- etylotiometylu	0,05	0,02	0,05

1	2	3	4
FURATIOKARB N,N'-dimetylo-N-N-tiodikar- baminian butylo-2,3-dihyd-ro- 2,2-di metylobenzofuran-7-yłu	0,5	0,05	0,05
GLIFOSAT N-(fosfonometylo)glicyna	0,5 nerki wieprzowe 2,0 nerki cielęce, 0,1 baranie i kozie pozostałe produkty	0,1	0,1
IMAZALIL 1-(b-alkioksy-2,4-dichloro- fenyloetylo)-imidazol	0,02	0,02	0,02
IPRODION (suma iprodionu, procymidonu, winklozolin i wszystkich metabolitów zawierających grupę 3,5-di- chloroaniliny wyrażona jako 3,5- dichloroanilina) 3-(3,5-dichlorofenylo)-N- izopropylo-2,4-dioksimid- azolidyno-1-karboksyamid	0,05	0,05	0,05
KARBENDAZYM (suma karbendazymu, beno- mylu i tiofanatu metylu w przeliczeniu na karbendazym) benzimidazol-2-ilokarbaminian metylu	0,1	0,1	0,1
KARBOFURAN (suma karbofuranu, 3-hydro- ksykarbofuranu i 3-ketokar- bofuranu wyrażona jako karbofuran) metylokarbaminian 2,3-di- hydro-2,2-dimetylobenzofu- ran-7-yłu	0,1	0,1	0,1
KARBOSULFAN (suma karbosulfanu, karbo- furanu, 3-hydroksykarbo-furanu i 3-ketokarbofuranu) 2,3-dihydro-2,2-dimetylo-7- -benzofuranylo [(dibutylo- amino)tio]metylokarbami-nian	0,5	0,05	0,05

1	2	3	4
MANEB (patrz ditiokarbaminiany)			
MANKOZEB (patrz ditiokarbaminiany)			
METALAKSYL (+)-N-(2-metoksyacetylo)- N-(2,6-ksylilo)-DL-alaninian metylu	0,5	0,05	0,05
METAMIDOFOS amidotiofosforan O,S-di-metylu	0,01	0,01	0,01
METIRAM (patrz ditiokarbaminiany)			
METOMYL (suma metomylu i tiodikarbu wyrażona jako metomyl) S-metylo-N-(metylokarba- moiloksy)-tioacetamid	0,02	0,02	0,02
PROCYMIDON (suma iprodionu, procymi-donu, winklozolin i wszystkich metabolitów zawierających grupę 3,5-dichloro-aniliny wyrażona jako 3,5- dichloroanilina) N-(3,5-dichlorofenilo)-1,2- dimetylo- -1,2-cyklopropa- nodikarboksyimid	0,05	0,05	0,05
PROPIKONAZOL (RS)-1-[2-(2,4-dichlorofen- ylo)-4-propylo-1,3-dioksa- lan-2-ylometylo]-1H-1,2,4- triazol	0,1 wątroby wołowe 0,05 pozostałe produkty	0,1	0,05
PROPINEB (patrz ditiokarbaminiany)			
PROPOKSUR metylokarbaminian 2-izopropoksyfenylu	0,05	0,05	0,05
PROPYZAMID 3,5-dichloro-N-(1,1-dimety- lopropynylo) benzamid	0,05 tłuszcz, wątroby i nerki 0,02 pozostałe produkty	0,01	0,02

1	2	3	4
TIABENDAZOL (suma tiabendazolu i 5-hydroksytiabendazolu) 2-(tiazol-4-ilo)benzimidazol	0,1		0,1
TIODIKARB (suma metomyłu i tiodikarbu wyrażona jako metomyl) 3,7,9,13-tetrametylo-5,11-dioksa-2,8,14-tritia-4,7,9,12-tetra-azapentadeka-3,12-di-eno-6,10-dion	0,02	0,02	0,02
TIOFANAT METYLOWY (suma karbendazymu, benomylu i tiofanatu metylu w przeliczeniu na karbendazym) o-fenilenobis[4,4'-(3-tioallofanian)]di-metylu	0,1	0,1	0,1
TIURAM (patrz ditiokarbaminiany)			
TRICHLORFON 2,2,2-trichloro-1-hydroksyetylofosfonian-dimetylu	0,1	0,05	
TRIFORYNA 1,4-bis(2,2,2-trichloro-1-formamidoetylo)piperazyna	0,05	0,05	0,05
WINKŁOZOLINA (suma iprodionu, procymidonu, winkłozoliny i wszystkich metabolitów zawierających grupę 3,5-di-chloroaniliny wyrażona jako 3,5-dichloroanilina) 3-(3,5-dichlorofenylo)-5-metylo-5-winylooksazolidyno-2,4-dion	0,05	0,05	0,05
ZINEB (patrz ditiokarbaminiany)			

Część B: Środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego, do których odnoszą się pozostałości pestycydów, o których mowa w częściach A1 i A2.

Mięso i jego przetwory:

mięso wołowe, wieprzowe, owiec, kóz, koni, mułów, osłów - świeże, chłodzone, mrożone, suszone, wędzone, solone.

jadalne podroby i tłuszcz wołowy, wieprzowy, owiec, kóz, koni, mułów, osłów - świeże, chłodzone, mrożone, suszone, wędzone, solone.

mięso i jadalne podroby z drobiu (kury, kaczki, gęsi, indyki, przepiórki) - świeże, chłodzone, mrożone.

przetwory z mięsa lub podrobów mięsnych.

kiełbasy i inne podobne produkty z mięsa, podrobów, krwi, żywność wyprodukowana na bazie tych produktów.

Mleko i jego przetwory:

mleko i śmietana - świeże, nie zagęszczane bez dodatku cukru, zagęszczone z dodatkiem cukru lub innych produktów słodzących.

masło, inne tłuszcze i oleje pochodzące z mleka, ser, twaróg.

Jaja:

jaja ptaków w skorupkach - konserwowane, gotowane.

jaja ptaków bez skorup, żółtka jaj - świeże, suszone, gotowane na parze lub w wodzie, mrożone lub w inny sposób konserwowane.

Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów w środkach spożywczych dla niemowląt (do 12 miesiąca życia) i małych dzieci (do 3 lat)

Nazwa pestycydu	Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydu w produktach zawierających do 10% tłuszczu (mg/kg produktu)	Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydu w produktach zawierających więcej niż 10% tłuszczu (mg/kg tłuszczu)
1	2	3
ALDRYNA + DIELDRYNA	0,002	0,02
DDT (suma izomerów i metabolitów)	0,01	0,1
ENDRYNA	0,001	0,01
HEKSACHLOROBENZEN (HCB)	0,004	0,04
HEKSACHLOROCYKLOHEKSAN (HCH) (suma izomerów)	0,005	0,05
HEPTACHLOR (suma heptachloru i epoksydu heptachloru)	0,002	0,02
DITIOKARBAMINIANY (wyrażone jako CS ₂)	0,05	0,05
POZOSTAŁE CHEMICZNE ŚRODKI OCHRONY ROŚLIN (każdego nie więcej niż)	0,01	0,01