



Minister
Zdrowia



ZPN.050.2.2025.KM
Warszawa, 25 czerwca 2025

Pan
Szymon Hołownia
Marszałek Sejmu
Rzeczypospolitej Polskiej

Szanowny Panie Marszałku,

w odpowiedzi na interpelację nr 9897, w sprawie znakowania produktów spożywczych, braku rzetelnego nadzoru nad wartością odżywczą i zdrowotną żywności oraz dopuszczania do obrotu substancji o udowodnionym działaniu toksycznym, złożoną przez Pana Posła Jarosława Sachajko, uprzejmie proszę o przyjęcie poniższych wyjaśnień.

Odpowiadając na pytanie dotyczące stosowania jodanu potasu i żelazocyjanku potasu, uprzejmie informuję, że wzbogacanie żywności, m.in. w składniki mineralne, w Polsce jest regulowane na dwóch poziomach – europejskim i krajowym. Rozporządzenie (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji ustanawia wykaz substancji i ich form chemicznych, które mogą być dodawane do żywności w ramach wzbogacania, natomiast rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 13 marca 2024 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności określa ilości tych składników i wymagania odnośnie do obowiązkowego wzbogacania. Jodan potasu jako substancja wzbogacająca, którą można dodawać do żywności, jest wymieniony w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1925/2006. Szczegółowe warunki stosowania jodanu potasu do soli przeznaczonej do spożycia przez ludzi podaje rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 13 marca 2024 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności. Wymagania odnośnie do stosowania jodanu potasu w celu jodowania soli były wskazane również we wcześniej obowiązującym przepisie prawnym, tj. w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności.

Obowiązek jodowania soli kuchennej został wprowadzony ze względu na niedostateczne spożycie jodu z dietą oraz stwierdzone klinicznie objawy niedoborów. Ustalona w rozporządzeniu Ministra Zdrowia ilość jodanu potasu ma dostarczać ze spożywaną solą spożywczą określoną ilość jodu, celem eliminowania niedoborów tego składnika z diety.

Odnosnie do formy chemicznej jodu należy mieć na uwadze, iż Światowa Organizacja Zdrowia zaleca jodowanie soli za pomocą jodanu potasu ze względu na jego większą stabilność. Należy także podkreślić, że jod w postaci jodanu potasu jest dozwolony również do stosowania w produkcji suplementów diety, co wynika z załącznika nr 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety, które wdraża w tym zakresie dyrektywę 2002/46/EWG Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do suplementów żywnościowych.

Jodan potasu jest również wymieniony w załączniku do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała, jako forma chemiczna jodu, która może być dodawana na zasadach określonych w tym przepisie.

Rozporządzenie (UE) nr 609/2013 zostało opublikowane dnia 12 czerwca 2013 r. W czasie prac i dyskusji nad projektem tego rozporządzenia zarówno Komisja Europejska, jak też państwa członkowskie Unii Europejskiej nie zgłaszały wątpliwości i zastrzeżeń do zaproponowanego w załączniku wykazu unijnego witamin i składników mineralnych oraz ich form chemicznych. Biorąc pod uwagę powyższe, brak jest wystarczających informacji, które wskazywałyby na ewentualną szkodliwość jodanu potasu dla zdrowia człowieka.

Odnosząc się do stosowania żelazocyjanku potasu, należy mieć na uwadze, iż powyższa substancja stanowi dodatek o symbolu E 536, dozwolony do stosowania do soli i substytutów soli na warunkach określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności. Powyższy dodatek stosowany jest przez przemysł spożywczy jako substancja przeciwbrylająca. Specyfikacja dla ww. substancji wskazana jest w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiającym specyfikacje dla dodatków do żywności. Substancja ta w 2018 r. podlegała ponownej ocenie przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności, który zajmuje się naukową oceną ryzyka dla zdrowia człowieka. EFSA potwierdził, iż żelazocyjanki (w tym E 536) nie budzą obaw dotyczących bezpieczeństwa przy obecnym dozwolonym stosowaniu i poziomach stosowania. Mając na uwadze powyższe, żelazocyjanek potasu może być stosowany w Polsce w produkcji żywności zgodnie z ww. przedstawionymi przepisami.

Odnosząc się do kwestii oznaczania obecności owadów w żywności, uprzejmie informuję, że owady w Unii Europejskiej, w tym w Polsce, należą do kategorii nowej żywności, zatem podlegają one wymaganiom określonym w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 z dnia 25 listopada 2015 r. w sprawie nowej żywności.

W rozporządzeniach unijnych odnoszących się do określonych owadów wskazane zostały dodatkowe wymagania odnośnie do znakowania produktów zawierających takie składniki. W oznakowaniu takich produktów należy wskazać postać zastosowanego owada, jego nazwę w języku łacińskim oraz w języku polskim. Przykładowo przedstawia się to w sposób następujący: „mrożony *Acheta domestica* (świerszcz domowy)”, „suszony/sproszkowany *Acheta domestica* (świerszcz domowy)”.

Należy również podkreślić, iż dla produktów zawierających owady zastosowanie mają także wymagania określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w tym art. 15 ust. 1, z którego wynika, iż informacje obowiązkowe, w tym m.in. wykaz składników, muszą być podawane w języku łatwo zrozumiałym dla konsumentów z państw członkowskich, w których dany środek spożywczy jest wprowadzany na rynek, czyli w Polsce – w języku polskim. Zatem na podstawie ww. przepisów przedsiębiorcy mają obowiązek informowania konsumentów w języku polskim o obecności w produkcie owadów jadalnych.

Odnosząc się do pytań dotyczących GMO, uprzejmie informuję, że kwestie autoryzacji żywności GMO i jej znakowania zostały uregulowane na poziomie unijnym, w:

- rozporządzeniu nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności;
- rozporządzeniu nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie możliwości śledzenia i znakowania organizmów genetycznie zmodyfikowanych oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów genetycznie zmodyfikowanych i zmieniające dyrektywę 2001/18/WE.

Przedmiotowe przepisy zakazują wprowadzania na teren Unii Europejskiej organizmów genetycznie zmodyfikowanych przeznaczonych do użytku jako żywność i/lub pasze, jeżeli nie są one objęte unijnym zezwoleniem (decyzja Komisji Europejskiej) oraz jeżeli nie są spełnione warunki wskazane w tym zezwoleniu (m.in. dotyczące odpowiedniego oznakowania produktów). Zanim dana modyfikacja genetyczna zostanie autoryzowana z przeznaczeniem na żywność (i paszę), przechodzi naukową ocenę Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności. Wykaz autoryzowanych w Unii Europejskiej organizmów genetycznie zmodyfikowanych z przeznaczeniem na żywność i/lub pasze znajduje się w Unijnym Rejestrze Genetycznie Zmodyfikowanej Żywności i Paszy prowadzonym przez Komisję Europejską.

Zgodnie z rejestrem, na rynku UE w sprzedaży jako żywność genetycznie zmodyfikowana mogą znajdować się wyłącznie produkty zawierające, składające się lub wyprodukowane z genetycznie zmodyfikowanej: bawełny, kukurydzy, rzepaku, soi i buraków cukrowych. Modyfikacje genetyczne niewystępujące w tym rejestrze są nielegalne i nie mogą znajdować się na rynku unijnym.

Zgodnie z przepisami unijnymi, żywność zawierająca, składająca się lub wyprodukowana z autoryzowanego w UE GMO podlega obowiązkowemu znakowaniu. Konieczność właściwego znakowania żywności GM (weryfikowanego także w ramach urzędowej kontroli żywności) zapewnia konsumentom możliwość świadomego wyboru między żywnością GM a jej konwencjonalnym odpowiednikiem.

Z obowiązku znakowania zwolnione są produkty zawierające GMO na poziomie nieprzekraczającym 0,9%, pod warunkiem, że obecność ta jest niezamierzona lub nieunikniona technicznie (w innym przypadku znakowanie jest obowiązkowe). W celu ustalenia, czy występowanie materiału GM jest przypadkowe lub nieuniknione technicznie, przedsiębiorca musi być w stanie przedstawić organom kontrolnym dowody wskazujące, że zostały podjęte właściwe kroki mające na celu uniknięcie występowania GMO w danym produkcie.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w trakcie urzędowej kontroli przeprowadzają kontrole dokumentacji, prawidłowego oznakowania żywności, jak również mogą być pobrane próbki żywności do badań laboratoryjnych pod kątem obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego.

Kontroli urzędowej podlegają produkty spożywcze:

- potencjalnie zawierające materiał zmodyfikowany genetycznie, autoryzowany w UE, ale nieoznakowane informacją o obecności/użyciu modyfikacji genetycznej;
- produkty potencjalnie zawierające materiał genetycznie zmodyfikowany niedopuszczony w UE (oznakowane informacją o obecności GMO lub nie, pochodzące z krajów trzecich).

Próbki analizowane są metodą PCR oraz real-time PCR w jednym z trzech akredytowanych laboratoriów Państwowej Inspekcji Sanitarnej badających żywność w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego. Co roku pobieranych jest ponad 400 próbek do badań, z których bardzo niewielki odsetek (w ostatnich latach nie przekraczał 0,5%) jest kwestionowany (z uwagi na nieodpowiednie znakowanie).

W przypadku wykrycia nieprawidłowości wydawane są odpowiednie decyzje administracyjne nakazujące, w zależności od sytuacji, wycofanie i/lub zniszczenie zakwestionowanych produktów. Do badań pobierane są próbki produktów krajowych, produktów pochodzących z terenu Unii Europejskiej oraz próbki produktów z krajów trzecich (spoza Unii Europejskiej). Próbki pobierane są z obrotu detalicznego i hurtowego,

w zakładach przemysłu spożywczego i zakładach żywienia zbiorowego, a w przypadku produktów z importu również na granicy. Próbkę pobierane są z różnych kategorii produktów spożywczych, pochodzenia zarówno roślinnego, jak i zwierzęcego.

Odnosząc się do kwestii oznaczania rodzaju białka (roślinne czy zwierzęce), uprzejmie informuję, że zgodnie z przepisami horyzontalnego rozporządzenia regulującego kwestie znakowania żywności w Unii Europejskiej, tj. wspomnianego już rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, jedną z obowiązkowych informacji, jakie muszą być podane na opakowaniu, jest wykaz składników. Obejmuje on wszystkie składniki środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników. Składniki stanowiące mniej niż 2% produktu gotowego nie są zwolnione z ich podawania w wykazie, tylko mogą być wymienione w dowolnej kolejności, po pozostałych składnikach. Sposób ich oznaczenia jest również szczegółowo określony w rozporządzeniu. Zatem źródło pochodzenia białka można wywnioskować z wykazu składników.

Niemniej jednak, w przypadku produktów mięsnych, surowych wyrobów mięsnych i produktów rybołówstwa, rozporządzenie informuje wprost, że produkty te zawierające dodatek białka jako takiego, w tym hydrolizatów białkowych, z różnych źródeł zwierzęcych, dodatkowo nazwa żywności opatrzona jest informacją o obecności tych białek i o ich pochodzeniu.

Odpowiadając na pytania dotyczące dodatków do żywności, uprzejmie wyjaśniam, że dozwolone substancje dodatkowe można stosować do produkcji żywności wyłącznie zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności, które ustanawia ogólne zasady stosowania dodatków do żywności, wykaz dozwolonych dodatków do żywności oraz warunki ich stosowania do określonych kategorii środków spożywczych, w tym maksymalne poziomy.

Substancje te można stosować do różnych celów, prawodawstwo UE określa 27 „celów technologicznych” (np. jako barwniki, substancje słodzące czy konserwujące). Stosowanie substancji dodatkowych musi być uzasadnione technologicznie i nie może wprowadzać konsumenta w błąd.

Substancje dodatkowe muszą spełniać wymagania przytoczonego już rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiającego specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności. Zanim substancje dodatkowe zostaną uwzględnione w przepisach zezwalających na ich stosowanie w żywności, podlegają ocenie pod względem bezpieczeństwa dla konsumenta przez niezależne organizacje naukowe. W Unii Europejskiej niezależne opinie naukowe w sprawach związanych z żywnością i jej bezpieczeństwem wydaje EFSA –

Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności. Na podstawie stosownych danych EFSA określa poziom, poniżej którego pobieranie substancji przez konsumenta może zostać uznane za bezpieczne – tzw. akceptowane dzienne pobranie (ADI). Jednocześnie EFSA dokonuje także oszacowania, na podstawie proponowanych zastosowań w różnych środkach spożywczych, czy istnieje możliwość przekroczenia ADI. Jeżeli taka możliwość nie istnieje, stosowanie tego dodatku do żywności jest uważane za bezpieczne. Wartość ADI jest zazwyczaj 100-krotnie niższa od największej ilości substancji, dla której nie obserwowano negatywnego wpływu na zdrowie zwierząt doświadczalnych.

Przepisy przywołanego wcześniej rozporządzenia nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności nakładają na przedsiębiorcę obowiązek podawania na opakowaniu żywności, w wykazie składników, dodatków do żywności i enzymów spożywczych użytych do produkcji tej żywności. Muszą być one oznaczone jedną z 24 nazw kategorii, np. przeciwutleniacz, barwnik, emulgator, stabilizator lub, jeśli jest to właściwe, numerem E.

Zgodnie z art. 20 rozporządzenia nr 1169/2011, z przedmiotowego obowiązku wyłączeniu podlegają dodatki do żywności i enzymy spożywcze, których:

- obecność w danym środku spożywczym wynika wyłącznie z faktu, że były zawarte w jednym lub w większej liczbie składników takiego środka spożywczego, zgodnie z zasadą przenoszenia, pod warunkiem, że nie pełnią one żadnej funkcji technologicznej w produkcie gotowym; lub
- które są stosowane jako substancje pomocnicze w przetwórstwie.

Przy czym dodatki i enzymy zawierające składniki powodujące alergie lub reakcje nietolerancji nie podlegają ww. wyłączeniu, stąd zawsze muszą być podawane w wykazie składników, niezależnie od poziomu ich obecności w żywności.

W tym miejscu pragnę wyjaśnić, że szczególne kategorie żywności przeznaczone m.in. dla małych dzieci zostały objęte przepisami rozporządzenia (UE) nr 609/2013 w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci. Kategorie te mają spełniać szczególne potrzeby zdrowych niemowląt odstawianych od piersi oraz zdrowych małych dzieci. Nie mogą one zawierać żadnych substancji w ilościach stanowiących zagrożenie dla ich zdrowia. Zarówno glutaminian monosodowy (E 621), jak i aspartam (E 951) nie mogą być stosowane w produktach zbożowych przetworzonych oraz innej żywności dla dzieci (rozporządzenie (WE) nr 1333/2008). Natomiast żywność ogólnego spożycia, która może być również włączana do diety małych dzieci, zawsze zawiera w oznakowaniu wykaz składników, w którym dodatki do żywności muszą być zadeklarowane. Rodzice lub opiekunowie dzieci mają więc zawsze zapewnioną informację umożliwiającą dokonanie świadomych i bezpiecznych dla ich dzieci wyborów żywieniowych.

W odniesieniu do pytania dotyczącego znakowania transglutaminazy – enzymu spożywczego, na etykietach żywności, należy wyjaśnić, że zgodnie z zapisami podanymi w art. 20 pkt b(ii) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, w wykazie składników środków spożywczych można pominąć enzymy spożywcze stosowane w charakterze substancji pomocniczych w przetwórstwie. Komisja Europejska we współpracy z państwami członkowskimi UE opracowała przewodnik dotyczący kategoryzacji enzymów spożywczych (Guidance document on criteria for categorisation of food enzymes). Zgodnie z interpretacją przepisów prawnych podaną w ww. przewodniku, enzymy, które są inaktywowane podczas obróbki cieplnej produktu, są uznawane za substancje pomocnicze w przetwórstwie i na podstawie przepisów art. 20 pkt b(ii) rozporządzenia (UE) 1169/2011 nie muszą być wymieniane na etykiecie środków spożywczych z dodatkiem transglutaminazy. Większość produktów mięsnych, w których zastosowano transglutaminazę, jest poddawana obróbce termicznej (wędliny parzone, gotowane). W takich produktach transglutaminaza ulega inaktywacji i jest uznawana za substancję pomocniczą w przetwórstwie, której nie wymienia się w wykazie składników produktu mięsnego.

Zasadniczo obowiązujące przepisy dotyczące znakowania żywności zapewniają konsumentowi wiedzę o stopniu przetworzenia produktu spożywczego i obecności w nim substancji dodatkowych. Wiedzę na temat substancji dodatkowych, ich roli, znaczenia, zasadności ich stosowania, oceny pobrania wybranych substancji dodatkowych dietą przez różne grupy ludności i ewentualnego ryzyka z tym związanego, upowszechnia Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy. Dodatkowo edukuje konsumentów w zakresie zasad prawidłowego sposobu żywienia (również w zakresie dotyczącym substancji dodatkowych w żywności) poprzez portal Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej.

Kontrolę prawidłowości stosowania substancji dodatkowych do żywności w Polsce oraz prawidłowości znakowania środków spożywczych prowadzi m.in. Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach urzędowej kontroli żywności. W przypadku stwierdzenia, że dana żywność (w tym również substancje dodatkowe) nie spełnia obowiązujących wymagań zdrowotnych, może zostać podjęta decyzja o wycofaniu lub wstrzymaniu wprowadzania do obrotu danego produktu celem ochrony zdrowia lub życia konsumentów.

Odpowiadając na pytanie dotyczące państwowego systemu kontroli zawartości witamin z grupy B, selenu, cynku i siarki w żywności, uprzejmie wyjaśniam, że organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach realizacji corocznego „Planu pobierania próbek do badania żywności” badają zawartość niektórych dodawanych do żywności witamin i składników mineralnych (np. wybranych witamin, w tym witamin z grupy B, cynku i selenu w suplementach diety, witamin, w tym z grupy B, i niektórych składników mineralnych w żywności wzbogacanej, czy też wybranych ww. składników w żywności dla określonych grup). W takich przypadkach, w oparciu o informacje zawarte na etykiecie, organy

Państwowej Inspekcji Sanitarnej dokonują weryfikacji zgodności zamieszczonej w oznakowaniu produktów informacji o zawartości wybranych witamin i składników mineralnych z wynikami uzyskanymi podczas badań laboratoryjnych.

Odnosząc się zaś do zarzutu braku reakcji Ministra Zdrowia na udokumentowane przypadki zatrucia dzieci produktami mlekozastępczymi, uprzejmie wyjaśniam, że każda informacja od konsumentów lub innych instytucji i organów, która wpłynęła do Głównego Inspektoratu Sanitarnego, przekazywana była i jest niezwłocznie właściwym organom w celu podjęcia stosownych działań. Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zawsze wyjaśniają każdy zgłoszony przypadek. Jak już wskazano, żywność wprowadzana do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej podlega nadzorowi bieżącemu (ocena zgodności z przepisami prawa żywnościowego). W ramach urzędowej kontroli organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawdzają, czy w produkcji i w obrocie żywnością spełniane są wymagania dotyczące bezpieczeństwa, określone w przepisach prawa żywnościowego (unijne akty prawne oraz krajowe przepisy wdrażające dyrektywy Unii Europejskiej). Kontrola przeprowadzana jest zgodnie z terminami, rodzajami i zakresami przyjętymi w harmonogramach kontroli kompleksowych i tematycznych oraz w każdym przypadku podejrzenia lub uzyskania informacji o uchybieniach zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka (kontrole interwencyjne), w tym skarg składanych przez konsumentów.

Z wyrazami szacunku

z upoważnienia Ministra Zdrowia
Wojciech Konieczny
Sekretarz Stanu
/dokument podpisany elektronicznie/