



# Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

---

Warszawa, 28 kwietnia 2026 r.  
znak sprawy: DŻW.bhż.058.9.2026

**Pan**  
**Włodzimierz Czarzasty**  
**Marszałek Sejmu RP**

**Dotyczy: interpelacji nr 16376 Posła na Sejm RP Romana Fritza ws. rzeczywistego bezpieczeństwa zdrowotnego czerwonego mięsa dostępnego w sprzedaży detalicznej oraz zasad ustalania jego terminów przydatności do spożycia**

*Szanowny Panie Marszałku,*

w związku z interpelacją nr 16376 Posła na Sejm RP Romana Fritza na Sejm RP, przekazuję odpowiedź w przedmiotowej sprawie.

W pierwszej kolejności należy podkreślić, że w obowiązującym systemie prawnym Unii Europejskiej rozróżnia się bezpieczeństwo zdrowotne żywności (ang. food safety) – odnoszące się do ryzyka dla zdrowia konsumenta oraz jakość i wartość odżywczą żywności (ang. food quality/nutritional value).

Ocena i zarządzanie ryzykiem w zakresie bezpieczeństwa żywności w UE, realizowane m.in. przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (ang. European Food Safety Authority - EFSA), koncentrują się przede wszystkim na zagrożeniach mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych, które mogą stanowić bezpośrednie ryzyko dla zdrowia konsumenta. Terminy przydatności do spożycia mięsa ustalane są w oparciu o te kryteria, a nie o zmiany wartości odżywczej produktu w czasie przechowywania.

Prawo żywnościowe ustanawia przy tym bezwzględny zakaz wprowadzania na rynek żywności niebezpiecznej, definiowanej jako szkodliwa dla zdrowia lub niezdatna do spożycia przez ludzi. Ocena bezpieczeństwa żywności uwzględnia warunki

stosowania, informacje na etykiecie, długofalowe skutki zdrowotne oraz szczególną wrażliwość konsumentów.

Zmiany wartości odżywczej żywności podczas przechowywania są procesem naturalnym i dobrze poznany, wynikającym z zachodzących w produkcie interakcji między jego składnikami oraz wpływu czynników środowiskowych, takich jak temperatura, światło czy dostęp tlenu.

Z punktu widzenia nauk o żywności nie ulega wątpliwości, że w trakcie przechowywania mięsa zachodzą procesy:

- utleniania lipidów (w tym wielonienasyconych kwasów tłuszczowych),
- utleniania i karbonylacji białek,
- stopniowej degradacji niektórych witamin (zwłaszcza rozpuszczalnych w tłuszczach i części witamin z grupy B),
- zmian barwy, zapachu i tekstury.

Procesy te mają charakter naturalny, wpływają na jakość sensoryczną i wartość odżywczą produktu i są dobrze opisane w literaturze naukowej a ich intensywność zależy od warunków przechowywania (temperatura, dostęp tlenu, rodzaj opakowania itp.). Jednocześnie należy podkreślić, że **zmiany te nie są tożsame z powstaniem zagrożenia dla zdrowia konsumenta**. W warunkach przestrzegania zasad łańcucha chłodniczego oraz obowiązujących przepisów mięso pozostaje bezpieczne do spożycia w deklarowanym okresie przydatności, stanowiąc jednocześnie jedno z kluczowych źródeł wielu istotnych składników odżywczych.

W literaturze naukowej opisywane są produkty utleniania lipidów i białek (np. związki karbonylowe), jednak ich obecność w żywności jest zjawiskiem powszechnym i dotyczy wielu produktów spożywczych a aktualny stan wiedzy nie wskazuje, aby ich poziomy w mięsie przechowywanym, zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, stanowiły istotne zagrożenie zdrowotne dla konsumentów.

Reasumując, mięso wprowadzane do obrotu zgodnie z przepisami UE nie jest uznawane za produkt szkodliwy dla zdrowia człowieka. W kształtowaniu nowych wymagań prawnych kluczową rolę pełni ww. urząd EFSA. Instytucja ta stanowi naukowy fundament dla wszystkich decyzji podejmowanych przez Komisję

Europejską. Rolą EFSA jest monitorowanie pojawiających się trendów oraz wyników najnowszych badań dotyczących nowych substancji zagrażających zdrowiu lub nowych dowodów na szkodliwość znanych już substancji. Ponadto, urząd ten zbiera dane od państw członkowskich UE na temat zanieczyszczeń realnie występujących w żywności na rynku. EFSA analizuje dostępne badania, ocenia toksyczność substancji i określa jakie dawki są bezpieczne dla ludzi. Na podstawie opinii naukowej wydanej przez EFSA (np. dla akrylamidu czy zanieczyszczeń chemicznych) Komisja Europejska wprowadza nowe rozporządzenia określające kryteria, wymogi lub dopuszczalne poziomy substancji chemicznych obecnych w żywności.

Należy również wskazać, że zmiany biochemiczne zachodzące w mięsie nie mają wyłącznie charakteru degradacyjnego, lecz w określonych warunkach stanowią podstawę procesów technologicznych, takich jak dojrzewanie mięsa. Dojrzewanie mięsa (sezonowanie), stosowane szczególnie w przypadku wołowiny, polega na kontrolowanym przechowywaniu surowca w warunkach chłodniczych, co prowadzi do poprawy kruchości mięsa w wyniku przemian enzymatycznych białek oraz rozwoju pożądanych cech sensorycznych, w tym smaku i aromatu. W trakcie tego procesu dochodzi do powstawania niskocząsteczkowych peptydów, będących produktami hydrolizy białek, które mogą wykazywać właściwości biologicznie aktywne, w tym działanie przeciwutleniające. Związki te, w odpowiednich warunkach, mogą mieć korzystne znaczenie z punktu widzenia wartości funkcjonalnej i prozdrowotnej produktu. W trakcie dojrzewania mięsa zachodzą również przemiany oksydacyjne oraz powstają związki karbonylowe, które – w odpowiednich warunkach – uczestniczą w kształtowaniu cech jakościowych produktu. Proces dojrzewania mięsa stanowi kluczowy etap kształtowania jego cech jakościowych, jest powszechnie stosowany w praktyce technologicznej.

Odnosząc się do kwestii wartości odżywczych, obowiązujące regulacje UE koncentrują się na zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i nie określają minimalnych poziomów wartości odżywczej jako kryterium dopuszczenia produktu do obrotu. Zmiany wartości odżywczej na skutek procesów technologicznych co do zasady są problemem jakości żywności a nie jej bezpieczeństwa. Degradacja witamin, utrata aminokwasów egzogennych, a w konsekwencji obniżenie wartości żywieniowej nie jest stricte zagrożeniem bezpieczeństwa żywności, chyba że prowadzi do powstania

substancji szkodliwych lub wprowadzenia konsumenta w błąd.

Ponadto należy mieć na uwadze, że zgodnie z przepisami prawa żywnościowego, to na podmiotach prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze spoczywa odpowiedzialność za bezpieczeństwo produkowanej żywności. W tym celu podmioty powinny prowadzić nadzór właścicielski oparty na zasadach systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych – ang. HACCP, zasadach dobrej praktyki produkcyjnej (ang. GMP) oraz zasadach dobrej praktyki higienicznej (ang. GHP). Podmioty opracowując procedury na podstawie zasad HACCP powinny określić i dokonać analizy wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów w celu zapewnienia bezpieczeństwa produkowanych przez siebie produktów. W analizie zagrożeń brane są pod uwagę, oprócz paramentów mikrobiologicznych, również zagrożenia chemiczne i fizykochemiczne. Jeżeli zidentyfikowane zagrożenia, np. chemiczne, mogą prowadzić do powstania substancji szkodliwych (np. toksycznych produktów obróbki cieplnej – akrylamidu czy wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych – ang. WWA) powinny zostać ujęte w analizie zagrożeń, a następnie ściśle kontrolowane przez podmiot w ramach nadzoru właścicielskiego.

W odniesieniu do poruszonej w interpelacji kwestii limitów przechowywania mięsa (23-27 dni) należy zauważyć, że takie limity nie zostały ustanowione przez EFSA. W przepisach prawa żywnościowego UE nie określono także z góry zakładanego terminu przydatności do spożycia ani daty minimalnej trwałości dla środków spożywczych. Ww. terminy są określane przez producenta, który wprowadza żywność na rynek. W mediach<sup>1</sup> co prawda pojawiły się informacje nt. działań brytyjskich i australijskich organizacji branżowych m.in. Brytyjskiego Stowarzyszenia Przetwórców Mięsa, które lobbowało w Agencji ds. Standardów Żywności (FSA) w kontekście ww. limitów przechowywania mięsa, jednakże nie dotyczyły one ani urzędu EFSA, który w przedmiotowej interpelacji prawdopodobnie pomyłono z FSA, ani unijnych limitów przechowywania mięsa.

Jednocześnie uprzejmie informuję, że prowadzenie badań dotyczących zmian wartości odżywczej mięsa w funkcji czasu przechowywania, dynamiki procesów oksydacyjnych

<sup>1</sup> <https://foodfakty.pl/dluzszy-okres-przydatnosci-do-spozycia-miesia-jest-bezpieczny-i-pozwolilby-zmniejszyc-skale-marnotrawienia-zywnosci>

i ich wpływu na jakość produktu oraz optymalizacji warunków przechowywania z punktu widzenia zachowania jakości pozostaje poza zakresem właściwości Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi nie może również zlecić tego rodzaju badań do realizacji przez jednostki naukowe właściwe w zakresie zdrowia publicznego, takie jak np. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, który zgodnie ze statutem, prowadzi badania naukowe, prace rozwojowe i wdrożeniowe z zakresu nauk o zdrowiu, w tym dotyczące monitorowania wartości odżywczej żywności i nawyków żywieniowych ludności w kraju oraz określonych chemicznych czynników ryzyka występujących w żywności, z uwagi na fakt, że ww. Instytut nie jest jednostką nadzorowaną przez MRiRW, a znajduje się w obszarze właściwości Ministra Zdrowia.

Podsumowując, obowiązujące przepisy UE zapewniają wysoki poziom bezpieczeństwa zdrowotnego mięsa i brak jest obecnie dowodów na to, że mięso spełniające wymagania określone w obowiązujących przepisach prawa stanowi zagrożenie zdrowotne dla konsumentów. Zmiany wartości odżywczej na skutek procesów technologicznych co do zasady są przy tym problemem jakości żywności a nie jej bezpieczeństwa. Zagadnienie zmian wartości odżywczej w czasie przechowywania może mieć natomiast znaczenie w kontekście jakości żywności oraz świadomych wyborów konsumenckich.

*Z wyrazami szacunku*

z up. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Jacek Czerniak  
Sekretarz Stanu  
/podpisano elektronicznie/