

ZROZUMIEĆ
POLITYKĘ
UNII EUROPEJSKIEJ

„Od pola
do stołu” –
bezpieczna
i zdrowa
żywność
dla każdego



Bezpieczeństwo żywności

Zapewnianie wysokiego poziomu
ochrony zdrowia ludzkiego
i interesów konsumentów



ZROZUMIEĆ POLITYKĘ UNII EUROPEJSKIEJ

Ta publikacja jest częścią serii wydawniczej poświęconej działaniom, jakie podejmuje Unia w różnych obszarach, powodom ich podejmowania i osiąganym wynikom.

Publikacje z tej serii można znaleźć na stronie:

http://europa.eu/pol/index_en.htm

<http://europa.eu/!ud99qu>

Jak działa Unia Europejska
Europa w 12 lekcjach
„Europa 2020” – europejska strategia
na rzecz wzrostu gospodarczego
Założyciele Unii Europejskiej

Agenda cyfrowa
Badania i innowacje
Bankowość i finanse
Bezpieczeństwo żywności ✕
Budżet
Cła
Działania w dziedzinie klimatu
Energia
Gospodarka morską i rybołówstwo
Granice i bezpieczeństwo
Handel
Konkurencyjność
Konsumenci
Kształcenie, szkolenie, młodzież i sport
Kultura i sektor audiowizualny
Migracja i azyl
Opodatkowanie
Polityka regionalna
Pomoc humanitarna i ochrona ludności
Przedsiębiorstwa
Rolnictwo
Rozszerzenie
Rynek wewnętrzny
Sprawiedliwość, prawa podstawowe i równość
Sprawy zagraniczne i polityka bezpieczeństwa
Środowisko
Transport
Unia gospodarcza i walutowa oraz euro
Współpraca międzynarodowa i rozwój
Zatrudnienie i sprawy społeczne
Zdrowie publiczne
Zwalczanie nadużyć finansowych

SPIS TREŚCI

Dlaczego potrzebujemy unijnej polityki bezpieczeństwa żywności. . .	3
Kontekst	5
Jakie działania obejmuje europejska polityka bezpieczeństwa żywności . .	6
Perspektywy	15
Więcej informacji	16

Zrozumieć politykę Unii Europejskiej – Bezpieczeństwo żywności

Komisja Europejska
Dyrekcja Generalna ds. Komunikacji Społecznej
Dział Informacji dla Obywateli
1049 Bruksela
BELGIA

Tekst zaktualizowano w czerwcu 2014 r.

Zdjęcie na okładce i na str. 2:
© iStockphoto.com/Oliver Hoffmann

16 str. – 21 × 29,7 cm
ISBN 978-92-79-42452-6
doi:10.2775/78879

Luksemburg: Urząd Publikacji Unii Europejskiej, 2014

© Unia Europejska, 2014
Zezwala się na powielanie niniejszej publikacji.
Wykorzystywanie lub powielanie pojedynczych zdjęć
wymaga bezpośredniej zgody posiadaczy praw autorskich.

Dlaczego potrzebujemy unijnej polityki bezpieczeństwa żywności

Ochrona zdrowia ludzkiego, zdrowia zwierząt i roślin na każdym etapie procesu produkcji żywności ma priorytetowe znaczenie dla ochrony zdrowia publicznego i gospodarki. Celem unijnej polityki bezpieczeństwa żywności jest zapewnienie obywatelom Unii Europejskiej bezpiecznej żywności o wysokiej wartości odżywczej i jednocześnie zagwarantowanie, aby przemysł spożywczy – największy sektor wytwórczy i zatrudnienia w Europie – mógł działać w możliwie najlepszych warunkach.

Polityka unijna chroni zdrowie w całym łańcuchu rolno-spożywczym – obejmującym wszystkie etapy produkcji żywności od hodowli po konsumpcję – przez zapobieganie skażeniu żywności, promowanie higieny żywności i rozpowszechnianie informacji na temat żywności, zdrowia roślin oraz zdrowia i dobrostanu zwierząt.

Unijna polityka bezpieczeństwa żywności ma trzy główne cele:

- zapewnienie, aby żywność i pasza dla zwierząt były bezpieczne i miały wysoką wartość odżywczą,
- zapewnienie wysokiego poziomu ochrony zdrowia i dobrostanu zwierząt oraz ochrony roślin,
- zapewnienie dokładnych i przejrzystych informacji o pochodzeniu, składzie i etykietowaniu oraz wykorzystaniu żywności.

Zapewnienie zdrowej żywności jest zadaniem transgranicznym, ponieważ duża część spożywanych przez

nas produktów pochodzi z różnych krajów. Rynek Unii Europejskiej jest rynkiem jednolitym, co oznacza, że towary można sprzedawać swobodnie na terenie całej UE. Do takich towarów należy również żywność. Dzięki temu konsumenci mają znacznie większy wybór, a ceny są niższe z uwagi na większą konkurencję, co nie miałyby miejsca, gdyby żywność można było sprzedawać wyłącznie na terenie jednego kraju. Oznacza to jednak również, że trzeba ustanawiać ogólnounijne przepisy obejmujące najistotniejsze zasady dotyczące jakości i bezpieczeństwa. Gdyby każdy produkt musiał być kontrolowany w każdym kraju według różnych przepisów, nie istniałby wolny handel. Stosowanie różnych regulacji prawnych umożliwiłoby też producentom w niektórych krajach uzyskanie nieuczciwej przewagi konkurencyjnej. Ponadto polityka rolno-żywnościowa leży w gestii UE, co sprawia, że Unia może wpływać na jakość i bezpieczeństwo żywności, ustanawiając przepisy i przyznając wsparcie gospodarcze rolnikom.

Dzięki tym unijnym przepisom obywatele UE mają zagwarantowane jedne z najsurowszych norm bezpieczeństwa żywności na świecie. W całym łańcuchu rolno-spożywczym przeprowadza się obowiązkowe kontrole w celu zapewnienia zdrowia roślin i zwierząt oraz zagwarantowania, by żywność i pasza dla zwierząt były bezpieczne, wysokiej jakości, by były odpowiednio etykietowane i spełniały surowe normy UE.

W warunkach rynku globalnego spełnianie tych norm wiąże się z wieloma wyzwaniami. Należą do nich:

- zapobieganie wprowadzeniu chorób zwierząt i roślin do UE i ich rozpowszechnianiu się na terenie Unii,



Przepisy UE zapewniają bezpieczeństwo żywności.

- zapobieganie przenoszeniu się chorób ze zwierząt na ludzi. Obecnie istnieje ponad 200 chorób, które mogą przenieść się ze zwierząt na ludzi za pośrednictwem łańcucha żywnościowego, na przykład salmonella,
- zapewnienie utrzymania wspólnych przepisów w całej UE w celu ochrony konsumentów i zapobieganiu nieuczciwej konkurencji,
- ochrona dobrostanu zwierząt,
- zagwarantowanie, że konsumenci mają dostęp do jasnych, jednoznacznych informacji o składzie i pochodzeniu żywności,
- przyczynianie się do zachowania bezpieczeństwa żywnościowego na świecie i zapewnianie ludziom wystarczającego dostępu do bezpiecznej żywności wysokiej jakości. Szacuje się, że do 2030 r. trzeba będzie wykarmić 8 mld ludzi i że wzrośnie zapotrzebowanie na diety bogatą w mięso. Światowa produkcja żywności musi wzrosnąć o co najmniej 40%, aby sprostać tym potrzebom, a 80% tego wzrostu będzie musiała zapewnić zwiększona produkcja roślinna.

Pięć faktów o unijnej polityce bezpieczeństwa żywności

- *Przemysł rolno-spożywczy jest drugim co do wielkości sektorem gospodarczym w UE, w którym zatrudnionych jest ponad 48 mln osób i który przynosi gospodarce unijnej około 750 mld euro rocznie.*
- *Żywność może być opatrywana oświadczeniami zdrowotnymi tylko wtedy, gdy zostały one udowodnione naukowo i zatwierdzone przez Komisję Europejską.*
- *Dzięki unijnej polityce zwalczania chorób zwierząt udało się obniżyć roczną liczbę zachorowań na BSE (gąbczasta encefalopatia bydła) z 2124 do 18 w ciągu ostatniej dekady.*
- *W wyniku wprowadzenia przez UE programów kontroli salmonelli w stadach drobiu między 2007 a 2011 r. liczba przypadków zatrucia ludzką odmianą *S. Enteritidis* spadła o 60%.*
- *UE to światowy lider w zakresie produkcji nasion: 60% światowego eksportu materiału siewnego i materiału rozmnożeniowego roślin pochodzi z UE.*

Kontekst

Podstawowe zasady polityki bezpieczeństwa żywności UE określa **ogólne prawo żywnościowe** Unii Europejskiej przyjęte w 2002 r. Jego ogólnym celem jest ułatwienie wolnego handlu żywnością na terenie wszystkich krajów UE przez zapewnienie tego samego poziomu ochrony konsumentów we wszystkich państwach członkowskich.

Prawo żywnościowe UE obejmuje szereg zagadnień dotyczących żywności ogółem, w szczególności jej bezpieczeństwa, w tym informacji na temat żywności oraz kwestii dotyczących dobrostanu zwierząt. Odnosi się ono do wszystkich etapów łańcucha żywnościowego, od paszy dla zwierząt i produkcji żywności po jej przetwarzanie, składowanie, transport, przywóz i wywóz, a także sprzedaż detaliczną. Dzięki temu zintegrowanemu podejściu można prześledzić drogę każdej żywności i paszy wyprodukowanej i sprzedanej w UE „od pola do stołu”, a konsumenci otrzymują dokładne informacje o składzie spożywanych przez siebie produktów.

W prawie żywnościowym UE ustanowiono również zasady analizy ryzyka. Określają one, jak, kiedy i przez kogo przeprowadzana powinna być ocena naukowa i techniczna mająca na celu zapewnienie odpowiedniej ochrony ludzi, zwierząt i środowiska.

To wspólne podejście zapewnia stosowanie minimalnych norm w całej Unii. Dzięki niemu kraje UE mogą zapobiegać chorobom i je kontrolować, a także zmniejszać ryzyko dla bezpieczeństwa żywności i paszy w skoordynowany, skuteczny i opłacalny sposób.

Podstawowe zasady

Prawo żywnościowe Unii Europejskiej opiera się na następujących wspólnych zasadach, których stosowanie musi być egzekwowane przez wszystkie państwa członkowskie UE:

- *ochrona zdrowia publicznego, zdrowia roślin oraz zdrowia i dobrostanu zwierząt,*
- *analiza ryzyka i niezależne doradztwo naukowe,*
- *środki ostrożności,*
- *możliwość określenia pochodzenia wszystkich produktów,*
- *przejrzystość i jasne, jednoznaczne informacje dotyczące jedzenia i paszy,*
- *jasno określony zakres odpowiedzialności wszystkich uczestników łańcucha rolno-spożywczego; wszyscy uczestnicy łańcucha rolno-spożywczego są odpowiedzialni za wprowadzanie do obrotu bezpiecznej żywności,*
- *surowe i regularne kontrole,*
- *szkolenie i edukacja.*

Jakie działania obejmuje europejska polityka bezpieczeństwa żywności

Konsumenci powinni mieć pewność, że żywność, którą kupują w Europie, jest bezpieczna. Pierwsze unijne przepisy dotyczące higieny wprowadzono w 1964 r. Od tego czasu zdążyły one przeobrazić się w proaktywne, spójne i kompleksowe narzędzie służące ochronie zdrowia ludzkiego, zdrowia zwierząt i roślin oraz ochronie środowiska. Pomagają one również zapewnić sprawny handel żywnością i paszami.

Środki ostrożności i doradztwo naukowe

Unijna polityka żywnościowa opiera się na solidnych podstawach naukowych i gruntownej ocenie ryzyka. Instytucje unijne kierują się wynikami pracy komitetów naukowych i korzystają z niezależnego doradztwa naukowego ze strony takich agencji, jak Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA).

EFSA powstał w 2002 r. i ma siedzibę we włoskiej Parmie. Urząd przeprowadza oceny ryzyka poprzedzające udzielenie zezwolenia na sprzedaż określonej żywności w UE. EFSA przedkłada Komisji Europejskiej i krajom UE dowody naukowe, aby pomóc im w podejmowaniu skutecznych decyzji służących ochronie konsumentów. Urząd znacząco wspiera UE w sprawnym reagowaniu na kryzysy związane z bezpieczeństwem żywności.

Kontrole

Zgodnie z przepisami UE przeprowadza się surowe kontrole mające na celu zagwarantowanie, by wszystkie produkty w łańcuchu żywnościowym spełniały odpowiednie normy. Kontrole obejmują testy wykrywające szkodliwe pozostałości leków weterynaryjnych, pestycydów i zanieczyszczeń, takich jak dioksyny.



Przepisy unijne służące ochronie ludzi, zwierząt i środowiska opierają się na ocenach naukowych.

Inspektorzy UE odwiedzają gospodarstwa rolne i przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją żywności. Organy krajowe przeprowadzają kontrole na granicach UE w celu zapewnienia, by żywność i zwierzęta pochodzące spoza Unii spełniały unijne normy.

Dodatki i środki aromatyzujące

Dodatki i środki aromatyzujące to substancje chemiczne celowo dodawane do żywności w celu poprawienia jej smaku, struktury i wyglądu lub przedłużenia świeżości. Takie produkty są objęte przepisami, tak aby nie stwarzały zagrożenia dla zdrowia ludzkiego.

Wszystkie dodatki do żywności używane w UE – w tym konserwanty, barwniki i substancje słodzące – zanim zostaną dopuszczone do użytku, poddawane są kontroli naukowej w celu zapewnienia, że są bezpieczne dla zdrowia ludzkiego. Takich zezwoleń udziela się indywidualnie dla każdego dodatku. Dopuszczonych dodatków można zazwyczaj używać tylko w pewnych ilościach w określonych środkach spożywczych. Przepisy UE stanowią również, że każdy dodatek do żywności musi być odpowiednio oznaczony na opakowaniu produktu.

Środki aromatyzujące mogą być stosowane w żywności tylko wtedy, gdy udowodniono naukowo, że nie stanowią zagrożenia dla zdrowia konsumentów. W UE stosuje się ponad 2100 dopuszczonych środków aromatyzujących, a 400 kolejnych jest obecnie przedmiotem analizy EFSA.

Bezpieczne granice dla materiałów mających kontakt z żywnością

Materiały mające kontakt z żywnością to na przykład opakowania, sprzęt wykorzystywany przy przetwarzaniu żywności, sztućce i naczynia. W przepisach UE określono podstawowe wymogi w celu zapewnienia, by te materiały były bezpieczne. Wszystkie substancje wykorzystywane do produkcji plastikowych opakowań środków spożywczych podlegają na przykład ocenie bezpieczeństwa przeprowadzanej przez EFSA, zanim mogą zostać dopuszczone do użytku w UE. Obecne przepisy UE stanowią, że materiały mające kontakt z żywnością nie powinny wywoływać żadnych reakcji chemicznych mogących zmienić smak środka spożywczego, jego wygląd, strukturę, zapach lub skład chemiczny.

Ograniczanie dodatków do żywności, pozostałości produktów weterynaryjnych i pozostałości roślinnych

Zgodnie z przepisami UE dodatki do żywności, leki weterynaryjne i środki ochrony roślin, zanim zostaną dopuszczone, podlegają pełnej naukowej ocenie w celu udowodnienia, że są bezpieczne dla ludzi, zwierząt i środowiska. Jeśli nie są bezpieczne, zakazuje się ich stosowania. W niektórych przypadkach ustala się maksymalne dopuszczalne granice ich zawartości w żywności.

Poprawa higieny żywności

Bakterie, wirusy i pasożyty mogą stanowić poważne zagrożenie dla zdrowia publicznego, jeśli nie zachowuje się ścisłych procedur dotyczących higieny żywności. Do znanych przykładów należą zachorowania związane z salmonellą u drobiu, listeria w produktach mlecznych, mięsie i produktach rybołówstwa i BSE u bydła.

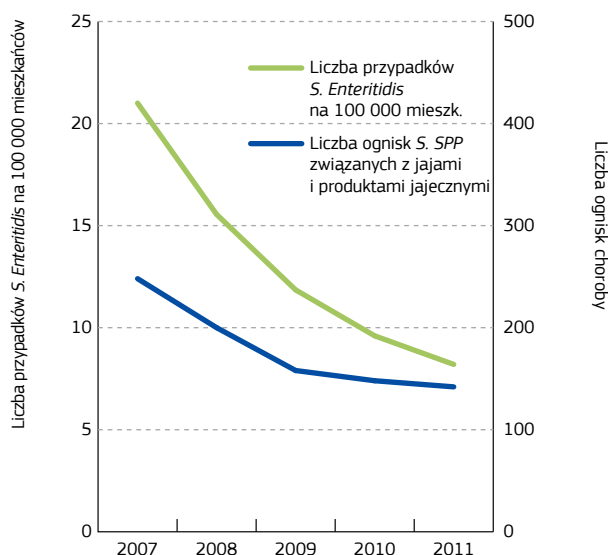
Aby chronić obywateli UE przed tymi zagrożeniami, w unijnych przepisach zawarto wymóg kompleksowego i skoordynowanego podejścia do higieny żywności w łańcuchu żywnościowym we wszystkich krajach UE. Główna odpowiedzialność spoczywa oczywiście na przedsiębiorstwach i osobach produkujących i sprzedających żywność. Muszą oni stosować obowiązkowe programy autokontroli. W 2003 r. Unia Europejska wprowadziła programy kontroli salmonelli w stadach drobiu we wszystkich państwach członkowskich. Programy te zapewniają podejmowanie odpowiednich i skutecznych środków w celu wykrycia i zwalczania salmonelli i innych bakterii odzwierzęcych na wszystkich istotnych etapach łańcucha produkcji. Działania zapobiegawcze podejmuje się głównie na etapie produkcji podstawowej, aby zmniejszyć częstość ich występowania i zagrożenie, jakie stwarzają dla zdrowia publicznego. Oprócz tych programów stosuje się również inne środki kontroli na kolejnych etapach łańcucha żywnościowego: podczas uboju, przetwarzania, dystrybucji,



Przepisy unijne promują kompleksowe i skoordynowane podejścia do higieny żywności.

sprzedaży detalicznej i przygotowania żywności. W wyniku tych działań liczba przypadków salmonellozy u ludzi spadła o 60,5% między 2007 a 2011 r., a liczba przypadków związanych z jajami i produktami jajecznymi spadła o 42,3% w tym samym okresie (spadek z 248 do 143 wystąpień ogniska choroby).

ZAREJESTROWANE PRZYPADKI I WYSTĄPIENIA OGNISK SZCZEPÓW SALMONELLI *S. ENTERITIDIS* I *S. SPP* W UE W LATACH 2007–2011



Zmniejszanie poziomu zanieczyszczenia żywności

Przepisy UE dotyczące zanieczyszczeń opierają się na zasadzie stanowiącej, że poziomy zanieczyszczeń powinny być tak niskie, jak to jest racjonalnie osiągalne w ramach dobrych praktyk pracy. W wypadku niektórych zanieczyszczeń (np. dioksyn, metali ciężkich, azotanów) maksymalne poziomy określono na podstawie dostępnych opinii naukowych, aby chronić zdrowie publiczne.

Promowanie lepszego żywienia

W dzisiejszej Unii Europejskiej pięć z siedmiu najważniejszych czynników ryzyka przedwczesnego zgonu (wysokie ciśnienie krwi, wysoki poziom cholesterolu i wskaźnik masy ciała, spożywanie niewystarczającej ilości owoców i warzyw, nadużywanie alkoholu) związanych jest z dietą. Kompetencje w zakresie środków z zakresu ochrony zdrowia publicznego przeciwko tym problemom posiadają poszczególne kraje UE, nie sama Unia. Pewne inicjatywy skoordynowane są jednak na poziomie unijnym, na przykład w ramach platformy UE ds. żywienia, aktywności fizycznej i zdrowia oraz grupy wysokiego szczebla ds. żywienia i aktywności fizycznej. Skupiają one przedstawicieli z całej Europy i dążą do rozwiązania problemów zdrowotnych związanych z dietą, takich jak otyłość i cukrzyca.



Lepsze odżywianie może pomóc uniknąć zagrożeń dla zdrowia.

Wspieranie innowacji w dziedzinie żywienia

„Nowa żywność” to żywność lub składniki żywności, które wcześniej nie były powszechnie spożywane przez ludzi. Według definicji prawnej UE chodzi o żywność lub składniki żywności, które nie były stosowane przed 1997 r. Przykładem może być nowy słodzik będący mieszaniną sacharydów (substancji słodzących) bogaty w maltozę i gumę guar – białą, przypominającą mąkę substancję z nasion guar. Maltoza i guma guar zostały dopuszczone do obrotu w UE w 2010 r.

Każda nowa żywność i każdy nowy składnik żywności dopuszczony do sprzedaży w UE podlegają naukowej ocenie bezpieczeństwa. Zezwolenie odpowiednich organów dotyczące nowej żywności obejmuje szczegółowe warunki jej stosowania i etykietowania.

Wyraźne etykietowanie

Dzięki unijnym przepisom dotyczącym etykietowania konsumentów otrzymują obszernie i dokładne informacje o zawartości i składzie żywności, co pomaga im w podjęciu świadomej decyzji co do żywności, którą spożywają. Na produktach muszą być umieszczane wyraźne etykiety z ważnymi informacjami o alergenach i wartości odżywczej, w tym o wartości energetycznej oraz zawartości tłuszczu, tłuszczów nasyconych, węglowodanów, cukru, białka i soli. Etykiety na żywności zawierają również informacje o producencie, sprzedawcy, importerze, warunkach przechowywania i przygotowaniu pewnych rodzajów żywności. Niemożliwe powinno być usunięcie etykiet. Etykiety muszą być umieszczone w widocznym miejscu, wyraźne i opisane w sposób łatwy do zrozumienia.

Żywność dla określonych grup

Pewne rodzaje żywności dla określonych grup ludności, na przykład dla niemowląt i małych dzieci, podlegają surowszym przepisom w celu zapewnienia odpowiedniego składu odżywczego i informacji dla konsumentów.

Prawidłowe oświadczenia zdrowotne

Unijne przepisy dotyczące żywienia i oświadczeń zdrowotnych obejmują przypadki, w których producent chce podkreślić, że żywność jest korzystna dla zdrowia, na przykład na etykietach lub w reklamach. Do przykładów należą oświadczenia: „przyczynia się do prawidłowej pracy serca” lub „zmniejsza poziom cholesterolu”. Oświadczenia takie są dozwolone tylko, jeśli zostały poparte dowodami naukowymi i potwierdzone opinią Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności. Oprócz 31 zatwierdzonych oświadczeń żywieniowych w maju 2012 r. Unia Europejska zatwierdziła 222 oświadczenia zdrowotne, po otrzymaniu ponad 4600 wniosków.

Promowanie żywności wysokiej jakości i żywności tradycyjnej

Przepisy dotyczące etykietowania ułatwiają również znalezienie żywności organicznej, produktów wysokiej jakości lub żywności produkowanej w określony sposób. Specjalnym logo UE oznaczone są produkty pochodzące z określonych obszarów geograficznych (chroniona nazwa pochodzenia ChNP lub chronione oznaczenie geograficzne ChOG) oraz produkty przygotowane lub wyprodukowane w tradycyjny sposób (gwarantowana tradycyjna specjalność).

Logo rolnictwa ekologicznego można umieszczać na pakowanej żywności organicznej wyprodukowanej w UE. Zapewnia ono spełnienie unijnych norm w zakresie produkcji ekologicznej.

Pod koniec 2012 r. 1138 produktów było zarejestrowanych jako ChNP, ChOG lub gwarantowana tradycyjna specjalność, w tym na przykład szampan (ChNP), szynka parmeńska (ChOG), piwo Gueuze (gwarantowana tradycyjna specjalność).



W UE na żywności muszą być umieszczane wyraźne etykiety z informacją o wartości odżywczej, zawartości i procesie produkcji.

Działania na rzecz zdrowia zwierząt i zwalczania chorób zwierząt

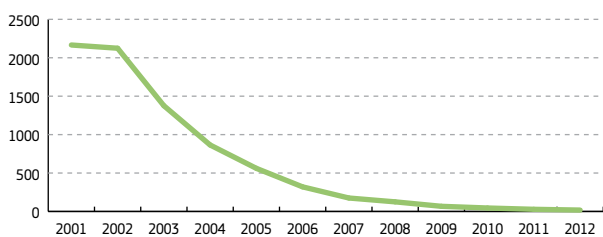
Prawodawstwo UE w dziedzinie zdrowia zwierząt opiera się na zasadzie, zgodnie z którą lepiej jest zapobiegać niż leczyć. W wypadku wystąpienia ogniska choroby zwierząt wprowadza się plany awaryjne w celu ograniczenia rozprzestrzeniania się choroby, ochrony zagrożonych zwierząt i ograniczenia wpływu kryzysu na rolników, gospodarkę i społeczeństwo.

Każdego roku UE zapewnia wsparcie finansowe w celu zapobiegania, zwalczania i monitorowania różnych chorób zwierząt. Działania te obejmują programy szczepień, badania na zwierzętach, leczenie i rekompensaty za eliminację zwierząt. Ogółem programy te przyczyniły się do ograniczenia współczynnika zachorowalności na wiele chorób w UE, w tym na wściekliznę, BSE i salmonellozę.

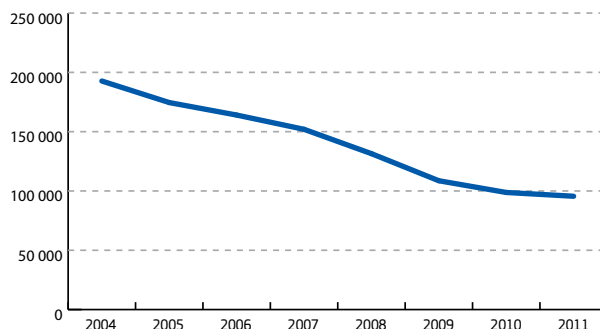
Ponadto w 2012 r. UE rozpoczęła badania nad stratami w koloniach pszczół i nad wirusem Schmallenberg, nowo występującym zakażeniem dotyczącym bydła, owce i kozy, po raz pierwszy odkrytym w 2011 r.

W wypadku podejrzenia wystąpienia ogniska choroby zwierząt muszą być podjęte obowiązkowe unijne środki kontroli. Do takich środków należy ograniczenie przemieszczania, szczepienia i obowiązkowa eliminacja zwierząt w celu zapobieżenia rozprzestrzenianiu się choroby. UE zgromadziła również zapasy szczepionek na pewne choroby zwierząt, które mogłyby mieć istotne konsekwencje.

LICZBA PRZYPADKÓW BSE W UE



LICZBA PRZYPADKÓW SALMONELLOZY W UE



Zapobieganie przenoszeniu chorób ze zwierząt na ludzi

Choroby odzwierzęce to choroby, takie jak salmonelloza i gruźlica, które mogą być przenoszone między zwierzętami i ludźmi. Stanowią one poważne zagrożenie dla zdrowia publicznego. Przepisy UE zapewniają kontrolę nad chorobami zwierząt i gwarantują, że do łańcucha żywnościowego dostają się jedynie zdrowe zwierzęta i pochodzące z nich produkty. UE finansuje również badania nad chorobami odzwierzęcymi.

Wydatki UE na bezpieczną żywność

W ciągu ostatnich 10 lat Unia Europejska przeznaczyła 3,3 mld euro na politykę bezpieczeństwa żywności, w tym 2,2 mld euro na programy zwalczania określonych chorób zwierząt.

Budżet UE na politykę bezpieczeństwa żywności w latach 2014–2020 wynosi 2,2 mld euro. Środki te podzielone są na następujące cele:

- zwalczanie chorób zwierząt,
- unijny fundusz nadzwyczajny na schorzenia zwierząt, obejmujący laboratoria referencyjne UE, programy szkoleniowe i banki szczepionek.



Warunki życia kur niosek podlegają przepisom UE dotyczącym dobrostanu zwierząt.

Zapewnienie wysokiego poziomu dobrostanu zwierząt

Unijna polityka dobrostanu zwierząt opiera się na zasadzie ustanowionej w Traktacie UE, według której zwierzęta są „istotami zdolnymi do odczuwania” – istotami posiadającymi świadomość. Zasada ta stanowi, że „przy formułowaniu i wykonywaniu unijnej polityki rolnej, rybołówstwa i transportu oraz polityk dotyczących rynku wewnętrznego, badań i rozwoju technologicznego oraz przestrzeni kosmicznej Unia i państwa członkowskie w pełni uwzględniają wymagania w zakresie dobrostanu zwierząt jako istot zdolnych do odczuwania, przy równoczesnym przestrzeganiu przepisów prawnych i administracyjnych oraz zwyczajów państw członkowskich związanych w szczególności z obyczajami religijnymi, tradycjami kulturowymi i dziedzictwem regionalnym” (art. 13 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej).

Normy w zakresie dobrostanu zwierząt należą do najsurowszych tego typu norm na świecie. Opierają się one na zasadzie podstawowych wolności: wolności od niewygody, głodu i pragnienia, wolności od strachu i cierpienia, wolności od bólu, urazów i chorób oraz wolności do przejawiania naturalnych zachowań. Ponieważ pierwsze przepisy w zakresie dobrostanu zwierząt wprowadzono w 1974 r., politykę UE od tego czasu tworzą w taki sposób, aby obejmowała szeroki zakres związanych z nim kwestii.

Do tych przepisów należy zakaz testowania kosmetyków i ich składników na zwierzętach oraz specjalne przepisy dotyczące postępowania ze zwierzętami podczas uboju. Istnieją także ścisłe przepisy dotyczące transportu zwierząt, na przykład w odniesieniu do przewozów trwających ponad osiem godzin, które mogą odbywać się wyłącznie w oficjalnie zatwierdzonych pojazdach wyposażonych w systemy monitorowania temperatury i systemy zapewniające zwierzętom dostęp do wody.

Dobrostan zwierząt stanowi zasadniczy element „dobrych praktyk rolniczych”. Oznacza to, że rolnicy muszą przestrzegać minimalnych norm, aby kwalifikować się do wsparcia finansowego w ramach wspólnej polityki rolnej UE. W przypadku niektórych zwierząt utrzymywanych w warunkach fermowych ustanowiono dodatkowe wymagania w zakresie dobrostanu. Do takich zwierząt należą kury nioski, które

UE zakazała trzymać w nieulepszonych klatkach bateryjnych, ponieważ kury nie mają w nich wystarczająco dużo miejsca na budowę gniazda i grzędowanie.

Skuteczny system śledzenia żywych zwierząt oraz żywności i paszy pochodzenia zwierzęcego

Każdego dnia do UE wwożonych jest wiele przesyłek żywych zwierząt i produktów pochodzenia zwierzęcego. Każdego dnia odbywa się również handel takimi przesyłkami na terenie UE. Aby zapewnić bezpieczny transport takich przesyłek, należy przestrzegać surowych procedur.

Zintegrowany skomputeryzowany system weterynaryjny UE (TRACES) pozwala na śledzenie żywych zwierząt oraz żywności i paszy pochodzenia zwierzęcego wprowadzanych do Unii i będących przedmiotem wymiany handlowej na jej terenie. System łączy organy weterynaryjne wewnątrz UE i poza nią oraz umożliwia służbom i przedsiębiorstwom weterynaryjnym szybkie reagowanie w przypadku wykrycia zagrożenia dla zdrowia. W razie konieczności produkty są szybko wycofywane ze sklepów.

Jednym z wymogów umożliwiających śledzenie jest wymóg oznaczania bydła, świń, owiec i kóz numerem identyfikacyjnym ważnym przez całe życie zwierzęcia. Numery pomagają organom i służbom weterynaryjnym uzyskać pełną historię transportu zwierząt w wypadku wystąpienia ogniska choroby.

Wszystkie żywe zwierzęta i duże ilości produktów pochodzenia zwierzęcego wprowadzane do UE muszą również posiadać oświadczenie zdrowotne zatwierdzone przez rządowego lekarza weterynarii. Takie oświadczenie musi potwierdzać, że zwierzęta lub produkty spełniają podstawowe unijne wymagania w zakresie zdrowia zwierząt.

Łatwiejsze podróżowanie ze zwierzętami domowymi

Przepisy unijne pomagają zapewnić kotom, psom i fretkom bezpieczną podróż między krajami UE. Unia wprowadziła



Zwierzęta gospodarskie w UE muszą być oznaczane, aby można było określić ich pochodzenie.

w 2004 r. paszport dla zwierząt domowych. Dokument ten zawiera wszystkie niezbędne informacje o pochodzeniu i stanie zdrowia zwierzęcia, w tym szczegółowe informacje o szczepieniach, badaniach lub leczeniu przeciw pasożytniczym. Pomaga on zapobiegać rozprzestrzenianiu się chorób takich, jak wścieklizna. System paszportów obejmuje także Andorę, Monako, Norwegię i Szwajcarię.

Promowanie międzynarodowych norm w zakresie dobrostanu

Unia Europejska ściśle współpracuje z ogólnosiwiatowymi organami, takimi jak Organizacja ds. Wyżywienia i Rolnictwa oraz Światowa Organizacja Zdrowia Zwierząt w celu zwiększania świadomości i promowania uznanych na całym świecie norm w zakresie dobrostanu zwierząt. UE promuje dobrostan zwierząt również poprzez porozumienia handlowe z innymi krajami na świecie i zawsze uwzględnia dobrostan zwierząt, negocjując warunki nowych porozumień.

Zapobieganie rozprzestrzenianiu się szkodników

Produkcja roślinna UE jest warta 205 mld euro rocznie, dlatego też inwestycje w zdrowie roślin mają zasadnicze znaczenie dla zapewnienia zrównoważonego i konkurencyjnego rolnictwa, ogrodnictwa i leśnictwa.

Gdyby nie ochrona zapewniana dzięki unijnym przepisom w zakresie ochrony roślin, rolnictwo, ogrodnictwo i leśnictwo w UE byłyby narażone na wiele zagrożeń, które mogłyby mieć poważne konsekwencje gospodarcze. Przykładem może być produkcja cytrusów w UE (warta 4 mld euro), która poważnie ucierpiałaby, gdyby do Unii dotarł rak cytrusowy. Szkodnika tego odkryto niedawno w Stanach Zjednoczonych, a na rekompensaty i jego zwalczanie przeznaczono ponad 800 mln dolarów.

Przepisy unijne chronią przed szkodnikami dzięki surowym wymogom w zakresie importu i warunkom, jakim podlega transport wewnątrz UE. Przeprowadza się też regularne kontrole w sezonie wegetacyjnym i bezpośrednio po zbiorach. Unia dba też o to, by środki ochrony roślin przeciw szkodnikom nie stanowiły zagrożenia dla zdrowia ludzkiego lub dla środowiska.

Ochrona materiału rozmnożeniowego roślin

Materiał rozmnożeniowy roślin (nasiona i młode rośliny) to podstawa rolnictwa, ogrodnictwa i produkcji leśnej. Jako pierwsze ogniwo łańcucha żywnościowego i paszowego mają one istotny wpływ na różnorodność, jakość i stan produkcji roślinnej. W 2012 r. do celów obrotu na terenie UE



Zdrowie roślin jest zasadniczym elementem ogólnego celu w zakresie bezpieczeństwa żywności w UE.

zarejestrowanych było 19 580 odmian upraw rolnych i 18 450 odmian upraw warzyw.

W tym samym roku komercyjny rynek nasion UE został wyceniony na około 6,8 mld euro, co stanowi ponad 20% całkowitego światowego komercyjnego rynku nasion. 60% światowego eksportu nasion pochodzi z UE. Ponadto sektor materiału rozmnożeniowego roślin to sektor wysoce innowacyjny, w którym prowadzi się wiele inwestycji w badania naukowe. UE ustanowiła system przyznawania praw własności intelektualnej do nowych odmian roślin – Wspólnotowy System Odmian Roślin.

Międzynarodowy traktat o zasobach genetycznych roślin dla żywności i rolnictwa zapewnia globalne ramy dostępu do rolniczych zasobów genowych roślin. Unia Europejska i wszystkie państwa członkowskie ratyfikowały traktat. Istotną jego częścią jest standardowe porozumienie o transferze materiału (SMTA). Stanowi ono wzór porozumienia między dwoma podmiotami prywatnymi, na podstawie którego jeden z podmiotów przyznaje drugiemu prawo do korzystania z pewnych zasobów genowych i zgadza się podzielić uzyskanymi korzyściami, jeśli produkty powstałe dzięki takim materiałom zostaną wprowadzone na rynek. Traktat obejmuje ponad 1,5 mln próbek, a każdego roku podpisywanych jest 444 000 porozumień dotyczących transferu za pośrednictwem SMTA.

Ścisły system zatwierdzania i wprowadzania do obrotu organizmów zmodyfikowanych genetycznie

Organizmy zmodyfikowane genetycznie (GMO) to organizmy, których charakterystyka genetyczna została sztucznie zmodyfikowana w celu nadania im nowych właściwości.

Takimi organizmami mogą być na przykład rośliny lub uprawy odporne na suszę, herbicydy lub na pewne owady albo posiadające lepszą wartość odżywczą.

Wprowadzanie GMO do obrotu w UE podlega ścisłej kontroli. GMO mogą być wykorzystywane w Unii tylko po uprzednim zatwierdzeniu. Organizmy takie są dopuszczane tylko, jeśli zostaną uznane za bezpieczne dla ludzi, zwierząt i środowiska, a po zatwierdzeniu muszą podlegać odpowiedniemu monitorowaniu na wypadek nieprzewidzianych konsekwencji.

GMO mogą być autoryzowane jako żywność i pasza lub do uprawy. Wnioski analizuje się na szczeblu UE zgodnie z procedurami ustanowionymi w odnośnych unijnych przepisach. Analiza obejmuje ocenę wniosku przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) oraz przez organy krajowe państw członkowskich. Komisja może proponować GMO do zatwierdzenia tylko, jeśli EFSA wydał na jego temat pozytywną ocenę ryzyka. Państwa członkowskie w ramach Komitetu Regulacyjnego głosują nad przyjęciem decyzji zaproponowanej przez Komisję.

Po zatwierdzeniu GMO na szczeblu UE państwa członkowskie mogą jednak przyjąć klauzule ochronne na szczeblu krajowym, jeśli odkryte zostanie poważne zagrożenie dla zdrowia lub środowiska.

Każdy produkt zawierający zatwierdzone GMO, składający się z takich GMO lub z nich wyprodukowany, musi być oznaczony, poza przypadkami nieuniknionej i niezamierzonej obecności GMO na poziomie poniżej 0,9%. Przepisy dotyczące etykietowania nie dotyczą produktów pochodzących ze zwierząt, które były karmione GMO. Komisja prowadzi badanie rozpoznawcze nad systemem etykietowania produktów niezawierających GMO w celu oceny potencjalnej potrzeby harmonizacji w tej dziedzinie.

Wykaz GMO dopuszczonych do użycia w UE można znaleźć na stronie: http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm.

Zapewnienie bezpiecznego stosowania pestycydów

Środki ochrony roślin, powszechnie zwane pestycydami, są używane głównie do ochrony upraw przed negatywnym wpływem szkodników i chorób. Używanie takich środków jest ściśle regulowane w ramach UE, aby zapewnić, że zawarte w nich chemikalia nie miały niepożądanego wpływu na ludzi i środowisko. W UE sprzedaje się środki ochrony roślin i używa ich dopiero po przeprowadzeniu wyczerpującej oceny ich bezpieczeństwa w ustalonych warunkach użytkowania.



UE ustala, jakie maksymalne ilości pozostałości pestycydów mogą znajdować się w żywności i paszy.

Substancje czynne zawarte w środkach ochrony roślin podlegają surowemu procesowi zatwierdzenia, który wymaga przeprowadzenia przez EFSA wyczerpującej oceny ich wpływu na ludzi, zdrowie zwierząt i środowisko. Na podstawie oceny EFSA Komisja Europejska decyduje, czy dana substancja może zostać dopuszczona do użycia na poziomie UE. Z uwagi na dużą różnorodność potrzeb rolniczych oraz odmienne warunki klimatyczne i środowiskowe na terytorium UE każde państwo członkowskie odpowiada za ostateczne zatwierdzenie i kontrolę wprowadzania na rynek środków ochrony roślin zawierających zatwierdzone substancje czynne.

W określonych okolicznościach Komisja Europejska może znacznie ograniczyć możliwy zakres użycia danej substancji czynnej, jeśli uzna to za konieczne, aby w zharmonizowany sposób przeciwdziałać zagrożeniom, które niekorzystnie wpłynęłyby na poziom ochrony ludzi, zdrowia zwierząt i środowiska.

W przepisach UE dotyczących pestycydów ustanowiono także najwyższe dopuszczalne poziomy, na podstawie których ustala się, jakie maksymalne ilości pozostałości pestycydów mogą znajdować się w żywności i paszy.

Skuteczne systemy wczesnego ostrzegania

System wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach został wprowadzony w 1979 r. i zapewnia szybkie przekazywanie informacji o żywności i paszach między wszystkimi odnośnymi organami na szczeblu krajowym i unijnym. Pomaga on rządów w podejmowaniu skutecznych i skoordynowanych działań mających na celu zapobieganie zagrożeniom dla bezpieczeństwa żywności, zanim taka żywność wyrządzi szkodę konsumentom. Do takich działań należy na przykład wycofanie danych produktów z obrotu. W 2012 r. dzięki systemowi wczesnego ostrzegania przekazano 3424 powiadomienia o zagrożeniu. W ponad połowie przypadków władze wstrzymały możliwy import na zewnętrznej granicy, ponieważ nie zostały spełnione unijne normy w zakresie bezpieczeństwa żywności.

System wczesnego ostrzegania pozwala Unii szybko reagować, aby chronić konsumentów, co miało miejsce na przykład w 2011 r. w przypadku bakterii *E. coli* czy w 2013 r., kiedy to w kilku krajach UE znaleziono ślady koniny w produktach fałszywie oznaczonych jako wołowina. Kontrole identyfikowalności rozpoczęły się jeszcze tego samego dnia, a UE zaproponowała nowy plan działań przeciwko fałszowaniu żywności, obejmujący przegląd kontroli i surowsze kary finansowe.

Na podobnej zasadzie działa unijny system EUROPHYT, czyli system powiadomień i wczesnego ostrzegania w zakresie produktów pochodzenia roślinnego wprowadzanych do UE i będących przedmiotem obrotu na jej terenie. Pomaga on w zapobieganiu wprowadzania i rozprzestrzeniania się chorób roślin i szkodników roślin.

Spełnianie norm – regularne kontrole na terenie UE

Na przedsiębiorcach spoczywa główna odpowiedzialność za zapewnienie, by żywność, którą wprowadzają do obrotu, była bezpieczna.

Ścisłe i regularne kontrole urzędowe przeprowadzane przez organy państw członkowskich zapewniają spełnienie i utrzymanie wysokich norm UE dotyczących żywności i paszy.

Urzędowe kontrole mają na celu egzekwowanie stosowania przepisów. Kontrole przeprowadzane są regularnie przez niezależne, bezstronne i dobrze wyszkolone organy i obejmują wszystkie podmioty wchodzące w skład łańcucha rolno-spożywczego. Podmioty te muszą stosować najnowsze technologie i metody oraz – w razie potrzeby przeprowadzenia badań lub analiz w celu sprawdzenia zgodności z przepisami – korzystają z rozbudowanej sieci urzędowych laboratoriów.

W UE regularnie przeprowadza się kontrole, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.



Inspektorzy z Biura ds. Żywności i Weterynarii Komisji Europejskiej kontrolują organy krajowe i zapewniają stosowanie unijnych przepisów na terytorium całej UE. Działają oni także w krajach przygotowujących się do wstąpienia do Unii oraz w krajach eksportujących zwierzęta, rośliny, żywność i paszę do UE.

Urzędowe kontrole na granicach UE

Prowadzone na unijnych granicach kontrole roślin, zwierząt, żywności i paszy importowanych do UE są niezbędne, aby chronić zdrowie zwierząt, roślin i zdrowie publiczne oraz zapewnić, że wszystkie przywożone towary spełniają unijne normy i mogą być bezpiecznie wprowadzone do obrotu na unijnym rynku. Kontrole graniczne dostosowane są do różnych produktów i towarów i uwzględniają ryzyko dla zdrowia, jakie mogą one stanowić.

Przykładowo przesyłki żywych zwierząt lub roślin mogą być wprowadzane do UE tylko w wyznaczonych punktach wjazdowych i po pomyślnym przejściu określonych kontroli. Ścisłe zasady rozprawiania i kontrole dotyczą również określonej żywności, paszy oraz produktów pochodzenia zwierzęcego (takich jak wełna, skóry, zarodki i produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego). Większość z tych towarów musi posiadać szczególne gwarancje odnoszące się do ich statusu zdrowotnego (np. świadectwo weterynaryjne lub fitosanitarne).

Lepsze szkolenia na rzecz bezpieczniejszej żywności

Chodzi tu o unijną strategię szkoleniową stworzoną w celu zwiększania wiedzy i świadomości o przepisach UE w zakresie żywności oraz zdrowia roślin i zdrowia i dobrostanu zwierząt. Skierowana jest ona do osób odpowiedzialnych za urzędowe kontrole łańcucha rolno-spożywczego w krajach znajdujących się na terytorium UE i poza nim.

Od wprowadzenia programu w 2006 r. w jego ramach wyszkolono ponad 30 000 pracowników prowadzących kontrole urzędowe ze 180 krajów w 30 różnych dziedzinach.

Badania naukowe

Od 2002 r. podejmowano wiele działań na rzecz badań naukowych w UE dotyczących bezpieczeństwa żywności oraz zdrowia zwierząt i roślin. Obejmowały one wiele dziedzin, od chorób związanych z alergiami pokarmowymi po wpływ paszy dla zwierząt na zdrowie ludzkie oraz wpływ pewnych metod produkcji na środowisko.

Ogólnoswiatowa współpraca

Unia Europejska współpracuje ze swoimi głównymi partnerami handlowymi i organizacjami międzynarodowymi na rzecz promocji unijnej polityki bezpieczeństwa żywności i zapewnienia, by wszystkie produkty importowane z krajów nienależących do UE spełniały takie same normy.

Jedną z takich instytucji jest Światowa Organizacja Zdrowia (WHO), z którą UE współpracuje nad systemem ostrzegania w ramach Sieci Międzynarodowych Urzędów ds. Bezpieczeństwa Żywności (INFOSAN). Sieć składa się z krajowych punktów kontaktowych w ponad 160 krajach, do których spływają z WHO informacje o indywidualnych przypadkach dotyczących bezpieczeństwa żywności i które rozpowszechniają te informacje w swoim kraju.

Światowe bezpieczeństwo żywności, rozwój i pomoc humanitarna

Unia Europejska w dużym stopniu przyczynia się również do światowego bezpieczeństwa żywności. Celem działań UE jest zapewnienie, by kwestie żywienia były częścią polityki rozwoju, polityki edukacyjnej i polityki zdrowotnej. Unia współpracuje z krajami rozwijającymi się na rzecz stworzenia systemów zarządzania żywnością, które mogłyby poprawić bezpieczeństwo żywnościowe dla ludzi najuboższych i najbardziej podatnych na zagrożenia. Do działań UE w dziedzinie rozwoju i pomocy humanitarnej należy: udzielanie porad przez ekspertów weterynarii, programy szkoleniowe i finansowanie programów kontroli i zwalczania chorób.

Komisja prowadzi również inicjatywę szkoleniową pod nazwą „Lepsze szkolenia na rzecz bezpieczniejszej żywności”, w ramach której przewidziano działania w krajach nienależących do UE. Obecnie wprowadza się projekt BTSF World (wart 8 mln euro) mający na celu pomoc krajom rozwijającym się w zrozumieniu środków sanitarnych i fitosanitarnych, które pozwolą im na lepsze wykorzystanie handlu regionalnego i międzynarodowego.

Ściśle kontrolowane jest także bezpieczeństwo żywności, którą kupujemy spoza UE.



Co robi UE w sytuacji kryzysu związanego z bezpieczeństwem żywności na przykładzie epidemii bakterii *E. coli*

Od maja do lipca 2011 r. w wyniku pojawienia się ogniska choroby wywołanej przez wirulentny szczep E. coli 55 osób zmarło, 850 poważnie się rozchorowało, a lżejsze dolegliwości odczuło kolejnych 3000 mieszkańców UE. Bakteria E. coli jest powszechnie występującą bakterią żyjącą w przewodzie pokarmowym ludzi i zwierząt.

Reagowanie w UE przebiegło następująco:

- *Ognisko choroby pojawiło się w Niemczech, więc władze niemieckie natychmiast poinformowały o tym Komisję Europejską za pośrednictwem systemu wczesnego ostrzegania.*
- *Aktywowano ogólnoeuropejskie systemy wczesnego ostrzegania i reagowania.*
- *Naukowcy szybko zidentyfikowali szczep E. coli, który wywołał epidemię.*
- *Kiedy stwierdzono, że przyczyną zakażeń E. coli były importowane z Egiptu nasiona kozieradki pospolitej wykorzystywane do produkcji kiełków, UE nakazała zniszczenie wszystkich nasion kozieradki pochodzących od jednego eksportera i wprowadziła tymczasowy zakaz importu innych niebezpiecznych produktów.*
- *W Komisji Europejskiej codziennie odbywały się spotkania z udziałem przedstawicieli krajowych urzędów odpowiedzialnych za zdrowie publiczne i bezpieczną żywność – monitorowano rozwój epidemii i codziennie na stronie internetowej informowano opinię publiczną o rozwoju sytuacji.*
- *Komisja rozpoczęła współpracę z organami krajowymi, Biurem ds. Żywności i Weterynarii, Europejskim Urzędem ds. Bezpieczeństwa Żywności, Europejskim Centrum ds. Zapobiegania i Kontroli Chorób i z laboratorium referencyjnym UE w celu określenia zakresu dalszej współpracy i obszarów, w których można wprowadzić dalsze ulepszenia, oraz w celu wyciągnięcia wniosków z pojawienia się tak groźnego ogniska choroby (http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm).*

Perspektywy

Bezpieczeństwo żywności pozostanie w centrum zainteresowania organów europejskich. Oprócz kontroli jakości Komisja przedstawiła wiele konkretnych propozycji umocnienia, modernizacji i uproszczenia obecnych unijnych przepisów w zakresie zdrowia zwierząt i roślin stosowanych jako materiał rozmnożeniowy.

Propozycje te, przedstawione przez Komisję Europejską w maju 2013 r., dotyczą również przepisów, jakim podlegają urzędowe kontrole, aby zapewnić ich skuteczną egzekwowanie. Ich celem jest poprawa możliwości zapobiegania chorobom zwierząt i roślin i zmniejszenie ich liczby, poprawa wskaźnika reakcji UE na zagrożenia zdrowia oraz stosowanie nowych technologii i zapewnienie lepszego wykorzystania przepisów.

Zmniejszenie marnotrawstwa żywności

Każdego roku w Europie marnuje się ponad 100 mln ton żywności. Szacunki te nie obejmują odpadów rolno-spożywczych ani odrzutów ryb. Żywność marnuje się na każdym etapie łańcucha żywnościowego: na etapie produkcji podstawowej, produkcji żywności, sprzedaży detalicznej i hurtowej, usług żywnościowych (catering) i na poziomie konsumenta. Marnotrawstwo żywności ma wpływ na środowisko, gospodarkę i społeczeństwo.

Unia Europejska zamierza do 2020 r. zmniejszyć o połowę ilość odpadów żywnościowych nadających się do spożycia w ramach strategii na rzecz efektywnej gospodarki, zasobami.

Jedną z inicjatyw krótkoterminowych ma na celu zwiększenie świadomości konsumentów w zakresie marnotrawienia żywności. UE rozpoczęła kampanię informacyjną w 2012 r. (http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm). W ramach kampanii zaproponowano metody zmniejszania marnotrawstwa żywności i wyjaśniono znaczenie oznaczeń dat przydatności do spożycia „najlepiej spożyć przed” i „spożyć do”.

Równocześnie wszystkie zainteresowane strony współpracują w celu określenia działań mogących zapewnić europejską wartość dodaną w zakresie ograniczenia poziomu marnotrawstwa żywności bez narażania bezpieczeństwa żywności. Takie działania uzupełniłyby szeroki zakres inicjatyw podejmowanych na szczeblu krajowym i lokalnym.



Unijna polityka bezpieczeństwa żywności będzie się rozwijać w celu zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzkiego i interesów konsumentów.

Więcej informacji

- ▶ **Strona Komisji Europejskiej o bezpieczeństwie żywności:** http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm
- ▶ **Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA):** <http://www.efsa.europa.eu>
- ▶ **Na pytania na temat Unii Europejskiej odpowie serwis Europe Direct: 00 800 6 7 8 9 10 11 –**
<http://europedirect.europa.eu>

