

Mięso poza kontrolą

styczeń 2019

GREENPEACE

Mięso poza kontrolą

styczeń 2019

GREENPEACE



fot. Greenpeace



Wstęp 6

Polskie mięso – dużo, coraz więcej 8

Spożycie 8

Konsumpcja 10

Łańcuch dostaw 12

Jak wygląda nadzór nad ubojem zwierząt i produkcją mięsa 14

Organy kontroli 14

Największe skandale ostatnich lat 19

Naruszenia przepisów zarejestrowane w rzeźniach 23

Stan sanitarny rzeźni i zakładów przetwórstwa mięsa 23

Badania przed- i poubojowe 24

Analiza danych RASFF 26

Kontrole nie dają rady 30

Podsumowanie 32

Rekomendacje 34

Wstęp

W ciągu ostatniej dekady kwestia produkcji mięsa i wędlin stała się przedmiotem zainteresowania polskich mediów za sprawą głośnych skandali związanych z naruszeniem bezpieczeństwa żywności w przypadku dużych partii produktów mięsnych wyprodukowanych w kraju lub sprowadzonych z zagranicy. Często problemy związane były z ujawnionymi zaniedbaniami lub nadużyciami systemu kontroli bezpieczeństwa żywności.

Najnowszy z długiej listy skandali ujrzał światło dzienne pod koniec stycznia 2019 roku, kiedy dziennikarze „Superwizjera” TVN ujawnili proceder mający miejsce w jednej z mazowieckich ubojni, w której zabijano chore krowy, by następnie ich mięso bez badania wprowadzać na rynek¹. Przedstawione w reportażu praktyki odbywały się bez udziału – choć najprawdopodobniej za wiedzą – lekarza weterynarii, który powinien być obecny przy uboju by zbadać zwierzęta oraz mięso. Pracownicy sami stempowali tusze pieczętkami świadczącymi o przydatności mięsa do spożycia przez ludzi. Dziennikarze udokumentowali trzy miesiące trwania procedury, choć

1 <https://www.tvn24.pl/superwizjer-w-tvn24,149,m/chore-bydlo-kupie-chore-krowy-sprzedawane-na-mieso-i-ubijane-w-rzeznicach,903977.html>.

najprawdopodobniej dochodziło do niego latami, w całym kraju.

Komentując materiał „Superwizjera”, minister rolnictwa Jan Krzysztof Ardanowski powiedział, że jest to przypadek jednostkowy i zapowiedział wyciągnięcie konsekwencji². Co istotne Ardanowski w swoich wypowiedziach praktycznie nie odnosi się do dobrostanu zwierząt, bezpieczeństwa żywności czy zagrożeniu dla konsumentów, a najważniejszy jest dla niego „wizerunek polskich producentów”, gdyż „My musimy przecież ogromną ilość żywności wyeksportować...”³. W istocie Polska jest ważnym eksporterem wołowiny (i innych gatunków mięsa). Według informacji z 1 lutego 2019 r. mięso z ubojni przedstawionej w reportażu TVN było eksportowane do 14 krajów Unii Europejskiej, co wywołało duże zaniepokojenie tamtejszych konsumentów i instytucji odpowiedzialnych za bezpieczeństwo żywności⁴. Rzecz w tym, że skandal ujawniony przez dziennikarzy jest wprawdzie skrajnie

2 <https://www.polskieradio.pl/7/129/Artykul/2254612,Ardanowski-Porownywanie-szefa-AGROunii-do-lidera-Samoobrony-jest-nietrafione-Lepper-byl-autentycznym-obronca-interesow-wsi>.

3 tamże.

4 <https://tvn24bis.pl/z-kraju,74/chore-bydlo-podejrzana-wolowina-trafila-na-slowacje-do-szkol-i-restauracji,905652.html>.

drastycznym, ale nie odosobnionym objawem szerszego problemu, jaki stanowi gwałtownie rosnąca skala produkcji mięsa.

Krajowa produkcja i konsumpcja mięsa od lat rośnie. Jesteśmy europejską potęgą w produkcji i eksporcie kurczaków, a także największym eksporterem wołowiny do krajów pozaunijnych. Jednocześnie kosztą środowiskowe i społeczne tej produkcji ponosi Polska, a krajowe instytucje odpowiedzialne za nadzór nad jakością i bezpieczeństwem produktów mięsnych borykają się z brakiem zasobów kadrowych, finansowych oraz rozmywaniem odpowiedzialności między szeregiem instytucji. W efekcie system kontroli jest niewydolny.

Należy przy tym podkreślić, że przy tak olbrzymiej liczbie ferm hodowlanych, przy niemal niewyobrażalnej ilości zwierząt zabijanych codziennie na mięso, część problemów pozostaje poza zasięgiem systemu kontroli. Sama skala tej produkcji powoduje, że skuteczna kontrola stanowi wyzwanie graniczące z niemożliwością, co pokazują również skandale dotyczące żywności pochodzącej z innych krajów o potężnej skali produkcji mięsa (Brazylia, Niemcy, Rumunia). Co więcej, nawet gdyby olbrzymim nakładem środków z budżetu państwa udało się wzmocnić instytucje kontrolne i w efekcie całkowicie wyeliminować podobne sytuacje, przemysłowa hodowla zwierząt i obecny poziom spożycia mięsa będą i tak powodować szereg potężnych zagrożeń dla naszego zdrowia, środowiska i klimatu⁵. Dlatego też pojawia się coraz więcej mocnych głosów ze stron międzynarodowych

5 Więcej na ten temat w raporcie Greenpeace *Mniej znaczy więcej*: http://www.greenpeace.org/poland/PageFiles/822277/mniejznaczywiecej_raport_GP.pdf.

instytucji oraz ze świata nauki⁶, nawołujących do ograniczenia konsumpcji mięsa oraz zmiany sposobu myślenia o naszym odżywianiu.

Oznacza to, że w celu rzeczywistej poprawy bezpieczeństwa naszej żywności powinniśmy domagać się nie tylko radykalnego wzmocnienia urzędowych organów i procedur kontroli, o czym obecnie mówią rolnicy, weterynarze i sam minister, ale przede wszystkim poważnej zmiany systemu żywnościowego, w którym masowa produkcja mięsa i jego konsumpcja, znacznie przekraczająca określone przez ekspertów limity, będzie ograniczona na rzecz ekstensywnego – w idealnym scenariuszu ekologicznego – chowu zwierząt i ekologicznej uprawy roślin, co w rezultacie przełoży się na zdrowszą, bardziej zrównoważoną dietę, opartą głównie na produkowanych w sposób ekologiczny składnikach roślinnych.

Nasz raport zaczyna się od nakreślenia skali produkcji i konsumpcji mięsa w Polsce. Następnie omawiamy systemy kontroli produkcji i handlu. W kolejnych rozdziałach przyglądamy się nieprawidłowościom wychwytywanym przez ten system – rozdziały te zawierają zarówno ogólne dane statystyczne, jak i omówienia przypadków. Wreszcie przyglądamy się przyczynom niewydolności systemu kontroli, jego zasobom kadrowym i finansowym. Na zakończenie przedstawiamy rekomendacje Greenpeace płynące z tego raportu.

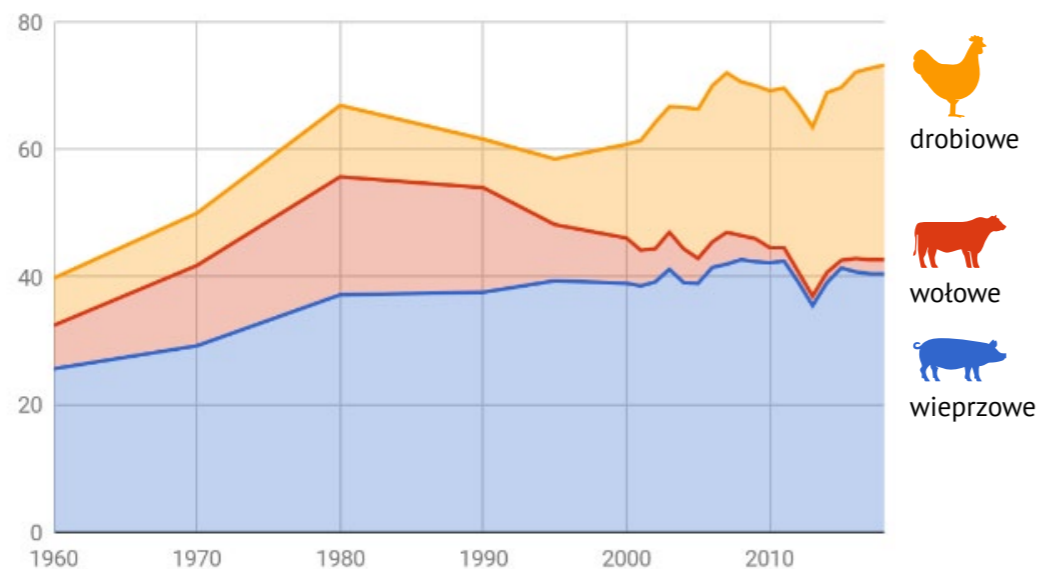
6 <https://www.thelancet.com/commissions/EAT>.

Polskie mięso – dużo, coraz więcej

Spożycie

Lubimy mięso i spożywamy go wyjątkowo wiele. Podczas gdy przeciętny Europejczyk spożywa ponad 69 kg mięsa rocznie⁷, w roku 2017 średnie spożycie mięsa na mieszkańca naszego kraju wynosiło 78,5 kilogramów produktów mięsnych⁸.

Chociaż już co czwarty Polak planuje ograniczenie spożycia mięsa⁹, obecny poziom konsumpcji pozostaje najwyższym w historii¹⁰.



ryc. 1 Roczne spożycie mięsa na osobę w Polsce w latach 1960–2017

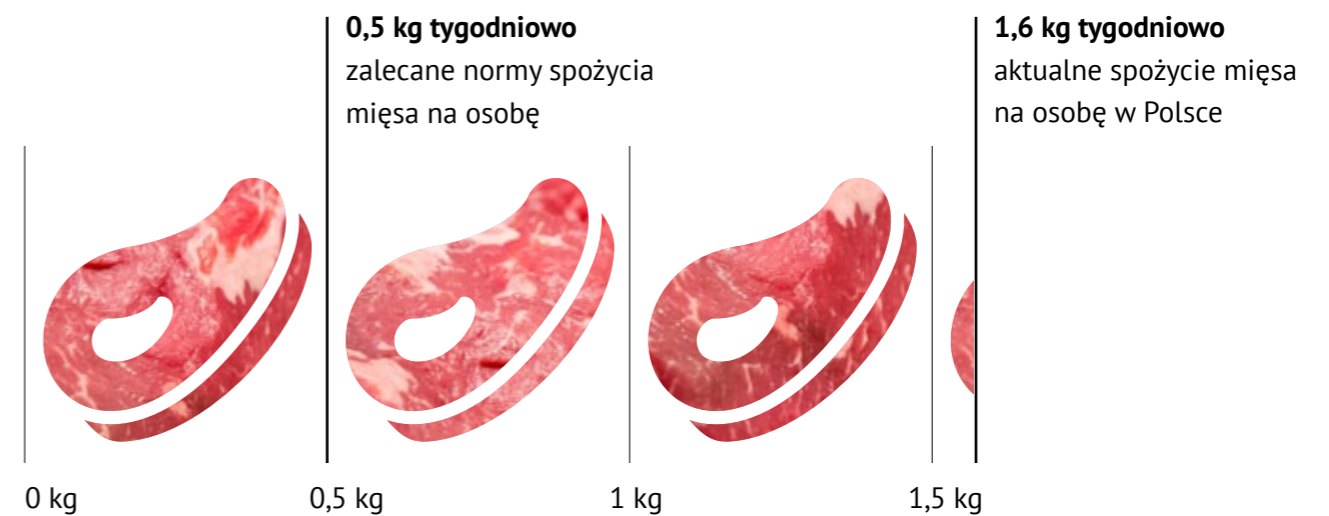
Źródło Michalska G. i in., Spożycie artykułów żywnościowych z udziałem mięsa i jego przetworów, Przegląd Hodowlany nr 6/2013 oraz „Rynek mięsa. Stan i perspektywy”, nr 54/2018, IERiGŻ

7 OECD-FAO Agricultural Outlook, https://www.oecd-ilibrary.org/agriculture-and-food/oecd-fao-agricultural-outlook_19991142.

8 Według danych IERiGŻ. „Rynek mięsa. Stan i perspektywy”, nr 54/2018, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej.

9 SW Research dla „Rzeczypospolitej”, 11.01.2019.

10 Michalska G. i in., Spożycie artykułów żywnościowych z udziałem mięsa i jego przetworów, Przegląd Hodowlany nr 6/2013 oraz „Rynek mięsa. Stan i perspektywy”, nr 54/2018, IERiGŻ.



ryc. 2 Aktualne spożycie mięsa na osobę w Polsce i zalecane normy Instytutu Żywności i Żywienia (mięso czerwone i przetworzone)

Najczęściej spożywanym mięsem w Polsce jest wieprzowina. Jednak za wzrost spożycia mięsa odpowiada głównie drób, najtańszy rodzaj mięsa, który niedługo będzie spożywany w takiej samej ilości jak wieprzowina¹¹. Te dwa rodzaje mięsa dominują w diecie mięsożernych Polaków ze względu na niską cenę utrzymywaną dzięki masowej, stale rosnącej produkcji. Wołowina, której średnie roczne spożycie na mieszkańca wynosi 2,2 kg, pozostaje najdroższym i najrzadziej spożywanym spośród wszystkich najpopularniejszych gatunków mięsem.

Spożycie mięsa na osobę w Polsce znajduje się obecnie na dużo wyższym poziomie niż zalecany przez ekspertów. Aktualne normy żywienia populacji Polski opublikowane przez krajowy Instytut Żywności i Żywienia – specjalistyczną jednostkę badawczą weryfikującą dane związane ze zdrowiem

11 Food Outlook, FAO 2017 <http://www.fao.org/3/a-i7343e.pdf>.

i odżywianiem Polaków – wskazują, że spożycie czerwonego i przetworzonego mięsa nie powinno przekraczać 0,5 kg tygodniowo¹². Przyjęcie takiej normy podyktowane zostało rosnącą zachorowalnością na choroby metaboliczne i nowotwory. Mimo to, przeciętny Polak zjada obecnie średnio 1,6 kg mięsa w tygodniu, w tym niemal 0,9 kg mięsa czerwonego¹³ – dwukrotnie więcej, niż zalecają normy.

12 NCEZ, Normy żywienia dla populacji Polski, Instytut Żywności i Żywienia, red. Jarosz M., 2017, <https://ncez.pl/upload/normy-net-1.pdf>.

13 Dane IERiGŻ, 2017.

Konsumpcja

W roku 2017 na krajowy rynek trafiło 4,16 milionów ton mięsa¹⁴. Ogromne krajowe zapotrzebowanie zaspokajają rosnąca produkcja, a także mięso sprowadzane z zagranicy – zwłaszcza importowana wieprzowina. Z kolei polskie hodowle zwierząt oraz rzeźnie pracują nie tylko po to, żeby wykarmić polskiego konsumenta mięsa, ale produkują również ogromne nadwyżki mięsa – 2,29 milionów ton mięsa wyeksportowaliśmy w roku 2017 na rynek wewnętrzny oraz rynki państw trzecich – między innymi rynek azjatycki i arabski¹⁵.

Eksportujemy niemal połowę wyprodukowanego drobiu (46% produkcji w 2017), 20% wieprzowiny i 80% wyprodukowanej wołowiny¹⁶. Pod względem ilości hodowanych i zabijanych zwierząt Polska produkuje wśród krajów europejskich, będąc największym europejskim producentem kurczaków i czwartym największym producentem wieprzowiny¹⁷.

Aby zaspokoić zapotrzebowanie Polski i zagranicznych klientów na mięso, w roku 2017 polskie rzeźnie dokonały uboju:

- 1 140 955 000 kurczaków, produkując 2,1 mln ton drobiu,
- 22 188 959 świń, produkując 2,05 mln ton wieprzowiny,
- 1 934 252 krów, produkując 572 tys. ton wołowiny¹⁸.

Oznacza to, że średnio każdej minuty w naszym kraju zabija się:

- 2 087 kurczaków (co sekundę 36 kurczaków),
- 42 świnie (co 1,5 sekundy jedną świnie),
- 3 krowy (co 20 sekund jedną krowę).

¹⁶ Dane GUS.

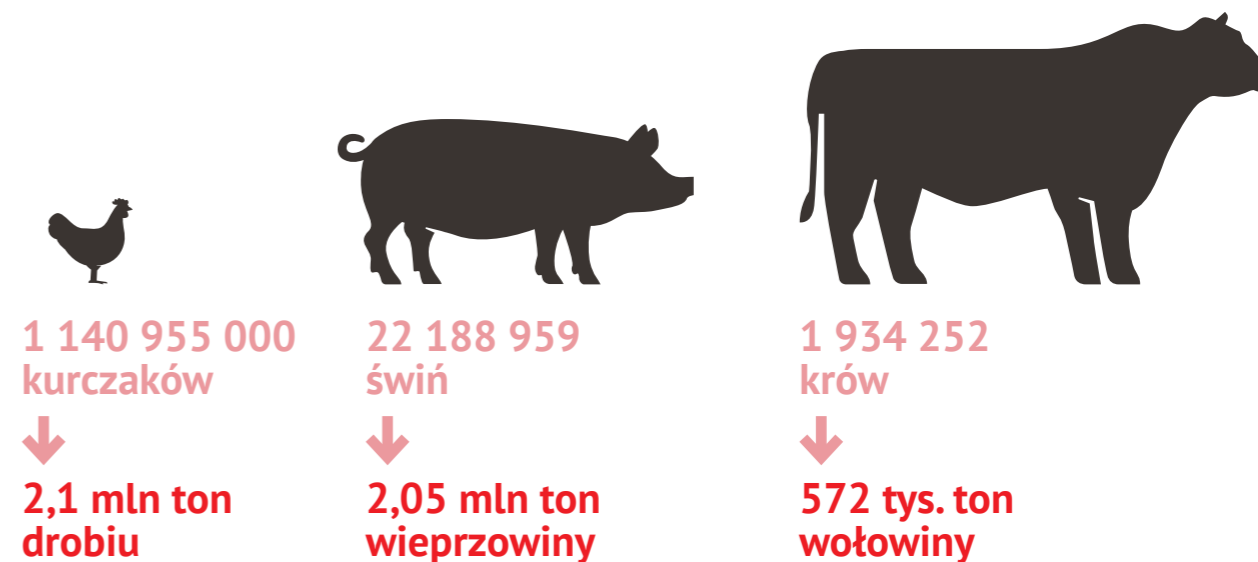
¹⁷ <https://ec.europa.eu/eurostat/web/products-eurostat-news/-/DDN-20170919-1>

¹⁸ Dane FAOSTAT. Dane mogą różnić się od podanych przez GUS z powodu zastosowanej metodologii.

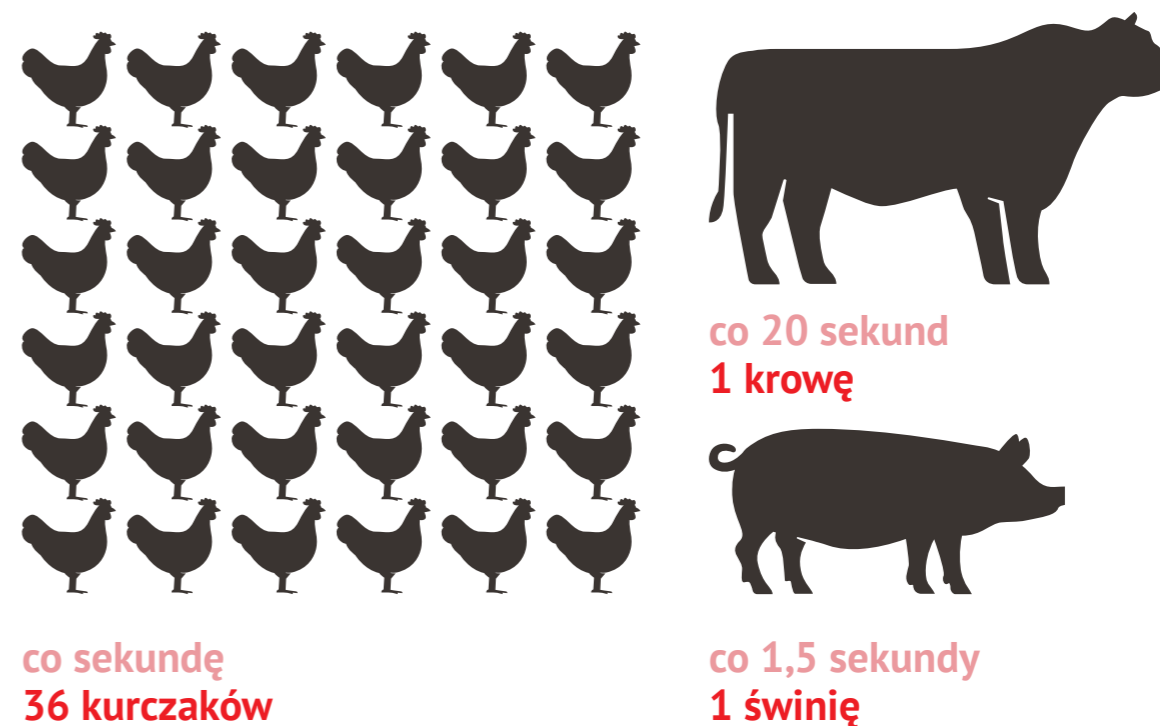
¹⁴ GUS, Dostawy na rynek krajowy oraz spożycie niektórych artykułów konsumpcyjnych na 1 mieszkańca w 2017 r., 31.08.2018 r.

¹⁵ MRiRW, Polski handel zagraniczny artykułami rolno-spożywczymi w 2017 r.

ryc. 3 W 2017 roku w polskich rzeźniach dokonano uboju:



ryc. 4 Średnio w Polsce zabija się:



Łańcuch dostaw

Za taką skalą produkcji stoi ogromny przemysł mięsny, w którego skład wchodzi podmioty zajmujące się hodowlą i chowem zwierząt, transportem, importem mięsa i żywych zwierząt, ubojem, rozbiorem zabitych zwierząt, przetwórstwem i produkcją różnych produktów mięsnych. Wszystkie te podmioty znajdują się pod kontrolą Inspekcji Weterynaryjnej.

Producenci zwierząt

Gospodarstwa i farmy przemysłowe, w których utrzymywane są zwierzęta trafiające do polskich rzeźni. W 2017 roku pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej znajdowało się 7746 ferm drobiu, 304 811 stad świń oraz 457 379 gospodarstw utrzymujących bydło w całej Polsce¹⁹.

	Liczba wszystkich nadzorowanych	Liczba wszystkich skontrolowanych	Liczba kontroli dokonanych przez cały rok	Liczba podmiotów, w których stwierdzono nieprawidłowości	Liczba stwierdzonych niezgodności
bydło	457 379	31 512 (7%)	38 657	7193 (23%)	16 459
drób rzeźny	7746	4058 (52%)	9509	798 (20%)	1588
świnie	304 811	33 954 (11%)	46 157	11 379 (34%)	25 144

Liczba nadzorowanych przez Inspekcję Weterynaryjną ferm/gospodarstw utrzymujących zwierzęta gospodarskie w celu produkcji mięsa w 2017 r.¹⁹

¹⁹ Ostatnie dostępne dane. Dla spójności danych w raporcie przyjęty rok 2017 jako okres porównawczy.

²⁰ Źródło: Weterynaryjna sprawozdawczość statystyczna (RRW) 2017. Podane liczby dotyczą jedynie kontroli w zakładach mięsnych dopuszczonych zarówno do produkcji na rynek krajowy jak i do eksportu poza Polskę.

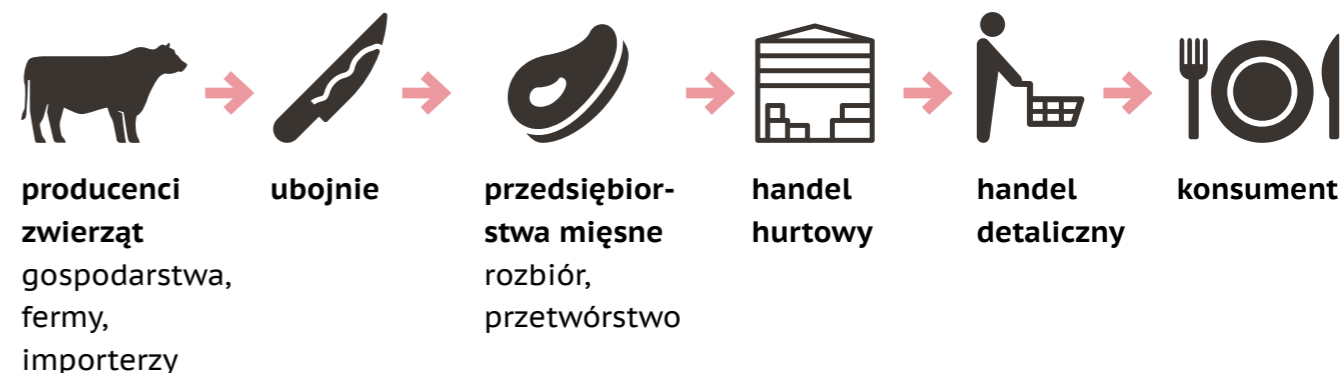
W 2017 r. Inspekcja Weterynaryjna skontrolowała 7% wszystkich gospodarstw utrzymujących bydło, 11% ferm świń i 52% ferm drobiu rzeźnego.

Rzeźnie

Zakłady uboju zwierząt rzeźnych. Zwierzęta do ubojni trafiają z własnych dostaw właściciela ubojni, od zakontraktowanego producenta lub za pośrednictwem skupu. W Polsce zabijane są również zwierzęta importowane z zagranicy wprost do rzeźni. Ubojem zwierząt kopytnych w roku 2017 zajmowało się 706 rzeźni, a inwentarza drobnego – drobiu oraz zajęczaków – 176 rzeźni²¹.

²¹ W tej liczbie nie uwzględniono 51 zakładów uboju zwierząt kopytnych korzystających z krajowych środków dostosowujących dopuszczonych do produkcji tylko na rynek krajowy.

ryc. 5 Łańcuch dostaw



Przedsiębiorstwa mięsne

Przedsiębiorstwa mięsne to firmy przetwarzające mięso, zajmujące się rozbiorem tusz ubitych zwierząt na elementy i wykrawaniem mięsa (zakłady rozbioru), a także produkcją przetworów mięsnych, podrobów, konserw i innych produktów mięsnych, z paczkowaniem włącznie (zakłady przetwórstwa, a także działy produkcji podrobów, tłuszczów i mięsa oddzielonego mechanicznie). W niektórych przypadkach działy przetwórstwa są częścią tego samego zakładu co ubojnia. W innych są prowadzone oddzielnie przez wyspecjalizowane podmioty, a mięso dostarczane jest do nich przez zewnętrzną ubojnię.

Łącznie w 2017 r. produkcją najpopularniejszych gatunków mięsa zajmowało się 2091 zakładów, z czego 1423 zajmowały się produkcją mięsa ze zwierząt kopytnych

(w tym 706 rzeźni, 1094 zakłady rozbioru mięsa, 843 zakłady przetwórstwa mięsnego), a 738 zakładów (w tym 176 ubojni, 558 zakładów rozbioru mięsa i 388 zakładów przetwórstwa mięsnego) produkcją mięsa drobiowego i króliczego²².

Jeśli uwzględnić też produkcję mięsa innych gatunków zwierząt, nabiału i innych produktów pochodzenia zwierzęcego, a także działy pakowania, chłodzenia i inną działalność pomocniczą, Inspekcja nadzorowała łącznie 148686 obiektów, w których produkowane były produkty odzwierzęce, i ponad 950 tysięcy innych podmiotów związanych z produkcją zwierzęcą (od przewoźników i punktów skupu po gospodarstwa).

Handel hurtowy i detaliczny pozostawały pod nadzorem innych służb (szczegółowe omówienie kontroli w następnym rozdziale).

²² Poza zakładami przetwórstwa Inspekcja Weterynaryjna osobno kontroluje działy zajmujące się produkcją mięsa oddzielonego mechanicznie, produkcją tłuszczu zwierzęcego oraz podrobów mięsnych, których nie wyszczególniamy ze względu na to prowadzenie tej działalności równoległe do przetwórstwa.

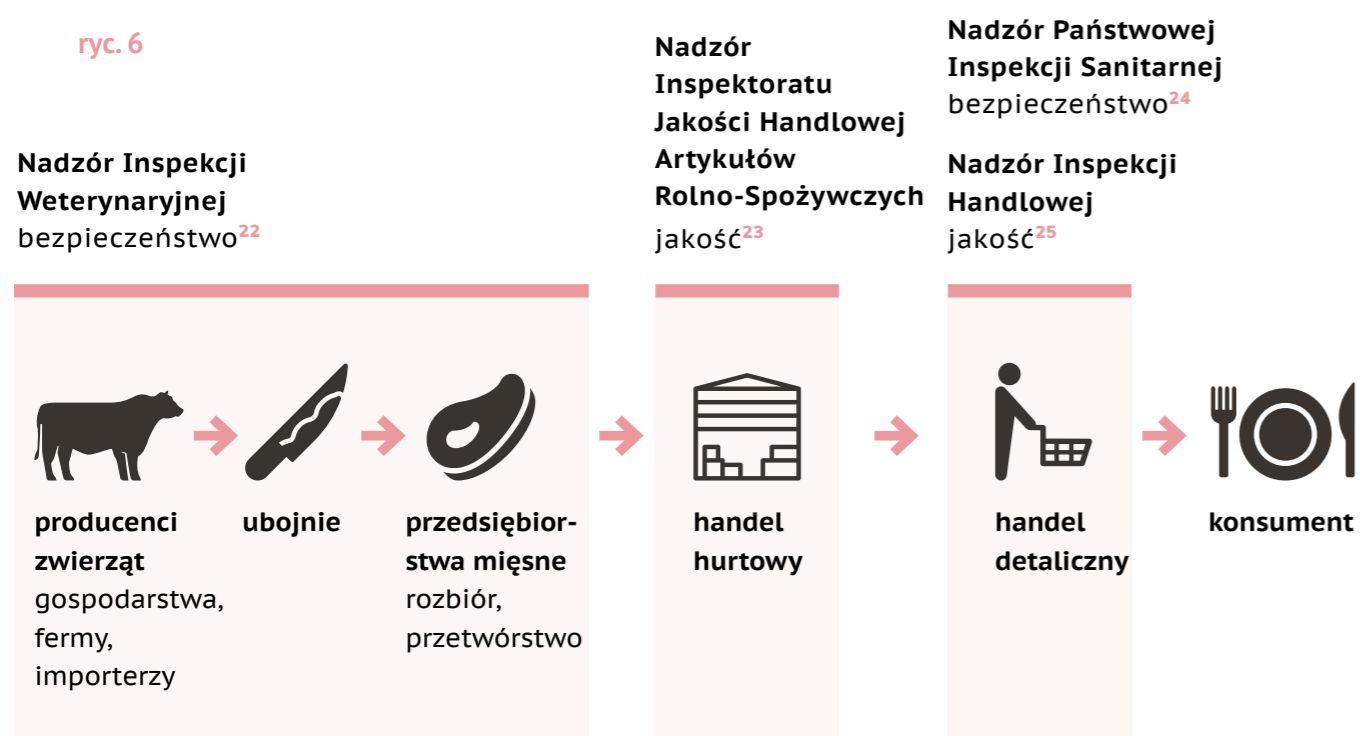
Jak wygląda nadzór nad ubojem zwierząt i produkcją mięsa

Organy kontroli

Prawo unijne nakłada na kraje członkowskie obowiązek wyznaczenia krajowych organów urzędowej kontroli żywności. Produkcja i sprzedaż mięsa i produktów mięsnych w Polsce na różnych etapach

łańcucha spożywczego kontrolowana jest przez różne organy, działające na mocy różnych ustaw i podległe kilku różnym jednostkom.

ryc. 6



23 Podlegająca Ministerstwu Rolnictwa, działająca na podstawie Ustawy o Inspekcji Weterynaryjnej.

24 Podlegająca Ministerstwu Zdrowia, działająca na podstawie Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

25 Podlegająca Ministerstwu Rolnictwa, działająca na podstawie Ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

26 Podlegająca Prezesowi UOKiK, działająca na podstawie Ustawy o Inspekcji Handlowej.

Największa część zadań kontrolnych związanych z produkcją produktów pochodzenia zwierzęcego spoczywa w kompetencjach Inspekcji Weterynaryjnej, do której zadań w kwestii ochrony zwierząt gospodarskich należy między innymi:

- ochrona zdrowia i dobrostanu zwierząt w hodowli, transporcie, handlu i podczas uboju, w tym nadzór nad ich leczeniem i produkcją pasz,
- kontrola bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego i przestrzegania wymagań dotyczących m.in. znakowania i identyfikacji zwierząt,
- zwalczanie chorób zakaźnych zwierząt.

Pozostałe służby, których kompetencje uwzględniają kontrolę produktów pochodzenia zwierzęcego to:

Państwowa Inspekcja Sanitarna – zajmuje się nadzorem sanitarnym w obszarze nieobjętym kompetencjami Inspekcji Weterynaryjnej. Kontroluje przestrzeganie wymagań higienicznych i jakości zdrowotnej produktów w handlu detalicznym, czyli w punktach sprzedaży i innych kanałach dostępu do końcowego konsumenta, np. w restauracjach, żywieniu zbiorowym.

Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) – nadzoruje jakość handlową produktów odzwierzęcych oraz kontroluje warunki ich składowania i transportu, jednak wyłącznie na poziomie producenta. Kontroluje między innymi zgodność klasyfikacji i oznaczeń tusz mięsnych według ich jakości handlowej, a także warunki chowu i żywienia zwierząt, jeśli są one zadeklarowane przez producenta podczas wprowadzania produktu do obrotu (np. chów ekologiczny).

Inspekcja Handlowa – zajmuje się ochroną interesów i praw konsumentów, kontroluje jakość handlową produktów w obrocie detalicznym, między innymi w zakresie oznakowania i zafałszowań żywności.

Wszystkie te organy działają na podstawie odrębnych, licznych aktów prawnych, określających nierzadko ich kompetencje za pomocą niejednolitej terminologii, tworząc mało przejrzystą strukturę²⁷. W efekcie dochodzi do sytuacji, w których Inspekcja Handlowa w przypadku wykrycia zafałszowanego produktu jest w stanie ukarać tylko jego dystrybutora, ponieważ postępowanie wobec producenta wszcząć może tylko IJHARS. Inspekcja Weterynaryjna i Państwowa Inspekcja Sanitarna muszą natomiast ustalać podział kompetencji i obszary współpracy na drodze wzajemnych porozumień ramowych, których wypracowanie potrafi trwać latami.²⁸

Wysiłki na rzecz konsolidacji organów urzędowej kontroli żywności, która mogłaby usprawnić ich działanie – przejawiające się w koncepcji utworzenia Państwowej Inspekcji Bezpieczeństwa Żywności (PIBŻ) – sięgają roku 2006. Ostatnia próba utworzenia takiej instytucji miała miejsce za tej kadencji: Rada Ministrów w 2017 roku przyjęła projekt ustawy o PIBŻ, jednak w styczniu br. minister rolnictwa Jan Krzysztof Ardanowski ogłosił wycofanie się z tego projektu.²⁹ O potrzebie

27 Wojciechowski P., Organy urzędowej kontroli żywności w Polsce, 2014.

28 Najwyższa Izba Kontroli, P/15/050 „Działania organów administracji rządowej na rzecz bezpieczeństwa żywności”.

29 <http://www.farmer.pl/finanse/dotacje-i-doplaty/ardanowski-na-razie-nie-bedzie-jednej-inspekcji-bezpieczenstwa-zywnosci,83168.html>.

reformy systemu kontroli bezpieczeństwa i jakości przypomina również Izba Lekarsko-Weterynaryjna w kontekście skandalu ujawnionego przez „Superwizjer”.³⁰

Jak wspomnieliśmy wyżej, działalność zakładów (lub działów zakładów) zajmujących się ubojem zwierząt, rozbiorem tusz i przetwórstwem mięsa znajduje się w gestii Inspekcji Weterynaryjnej. Ochrona zwierząt podczas uboju i kontrola bezpieczeństwa żywności podczas produkcji mięsa podporządkowana jest przepisom unijnym oraz ustawom i rozporządzeniom implementującym je w prawie krajowym.

Szczególne znaczenie ma tutaj:

- **Rozporządzenie (WE) NR 1099/2009 z dnia 24 września 2009 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania**³¹. Według przepisów tego rozporządzenia:
 - » przeprowadzający ubój powinien podjąć wszystkie konieczne działania, aby uniknąć zadawania wszelkiego niepotrzebnego bólu, niepokoju i cierpienia zwierząt,
 - » ubój powinien być przeprowadzany przez wykwalifikowanych pracowników po skutecznym i humanitarnym ogłuszeniu zwierzęcia, zabronione jest podwieszanie i zabijanie przytomnych zwierząt,
 - » rozporządzenie nakazuje także, aby w każdej rzeźni wyznaczono pracownika odpowiedzialnego za dobrostan zwierząt, który ma pilnować przestrzegania stosownych przepisów.

³⁰ <https://www.vetpol.org.pl/strona-aktualnosci/1287-oswiadczenie-kil-w>.

³¹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX%3A32009R1099>.

- **Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi**³². Według przepisów tego rozporządzenia:
 - » inspekcjami w ubojniach i zakładach rozbioru zajmuje się urzędowy lekarz weterynarii, do którego obowiązków należy sprawdzenie dokumentacji zwierząt, warunków ich transportu, przedubojowe badanie zwierząt i poubojowe badanie mięsa, kontrola dobrostanu zwierząt i nadzór w trakcie uboju, a także przeprowadzenie ewentualnych badań laboratoryjnych,
 - » urzędowego lekarza w wykonywaniu zadań mogą zastąpić wyznaczeni **lekarze weterynarii, nie będący pracownikami inspekcji**; w kontroli mogą pomagać również pracownicy pomocniczy pracujący pod kontrolą lekarza, w tym personel rzeźni,
 - » co najmniej jeden urzędowy lekarz weterynarii powinien być obecny w ubojni zarówno **podczas całego badania przedubojowego, jak i poubojowego, a także być świadkiem procesu ogłuszenia i wykrwawiania,**
 - » weterynaryjne badanie przedubojowe powinno dotyczyć **wszystkich zwierząt przeznaczonych na ubój**, w ciągu 24 godzin po przybyciu do ubojni i w czasie krótszym niż 24 godziny przed ubojem. Powinno służyć stwierdzeniu **jakichkolwiek oznak naruszenia dobrostanu** albo stanu zwierząt,

³² <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=celex%3A32004R0854>.

- który mógłby mieć negatywny wpływ na zdrowie ludzi lub zwierząt (zwłaszcza choroby odzwierzęce). Jest to badanie **przeładowe, czyli dokonywane na podstawie oceny wizualnej**. Chore zwierzęta muszą być ubite oddzielnie, a budzące podejrzenia – zbadane klinicznie i ew. laboratoryjnie,
- » urzędowy **lekarz nie musi być obecny**, jeśli badanie przedubojowe zostało wykonane na terenie gospodarstwa z którego pochodzą zwierzęta przez uprawnionego lekarza weterynarii, pracownik pomocniczy jest przekonany o prawidłowości badania, a lekarz nie ma wątpliwości co do oceny dokonanej przez pracownika pomocniczego. Decyzja zostaje wówczas podjęta na podstawie kontroli dokumentacji,
 - » weterynaryjne badanie poubojowe polega **na obejrzeniu wszystkich tusz** po uboju - należy obejrzeć wszystkie powierzchownie zewnętrzne tuszy i narządów wewnętrznych, zbadać je dotykem – według instrukcji GLW, takie **badanie tuszy krów powinno trwać minimum 180 sekund, świnie – 90, a kurczaka – sekundę na tuszę** – a także przeprowadzić u części zwierząt obowiązkowe badanie na obecność włośni (świnie) i BSE (krowy) oraz inne badania laboratoryjne, jeśli zostaną uznane za konieczne,
 - » w zakładach rozbioru mięsa urzędowy lekarz weterynarii lub pracownik pomocniczy powinien być obecny w czasie obróbki mięsa tak często, jak to konieczne, żeby „osiągnąć cel rozporządzenia”,
 - » po zakończeniu badania lekarz upewnia się, że zbadane tusze oznakowane zostały znakiem jakości zdrowotnej. Tusze mogą zostać oznakowane tylko

po przejściu badania przed – i poubojowego, a **niezbadane tusze uznane są z góry za niezdatne do spożycia przez ludzi**,

- » szybkość przesuwu linii ubojowej i liczba obecnego personelu przeprowadzającego badanie powinna być taka, aby pozwolić na poprawne badanie,
 - » państwa członkowskie UE powinny mieć wystarczający personel do przeprowadzania opisanych działań kontrolnych z zalecaną częstotliwością.
- Materiał „Superwizjera” został zrealizowany w zakładzie znajdującym się pod nadzorem wyznaczonych lekarzy weterynarii niebędących pracownikami Inspekcji Weterynaryjnej. Wskazuje na rażące zaniedbania w nadzorze nad ubojem i rozbiorem mięsa skutkujące naruszeniem niemal każdego z powyższych przepisów.

Podczas udokumentowanego przez dziennikarza uboju:

- nie był obecny lekarz weterynarii,
- przeprowadzany był ubój zwierząt w stanie budzącym podejrzenie choroby bez ich zdiagnozowania,
- nie przeprowadzono badania przedubojowego i poubojowego,
- przytomne, ale niezdolne ustać na własnych nogach zwierzęta były wyciągane z ciężarówek i podwieszane bez ogłuszenia aż do uboju – w sposób powodujący stres i cierpienie,
- sfałszowane zostało oznakowanie mięsa, które również powinno być prowadzone pod nadzorem lekarza.

Przykład opisany przez reporterów „Superwizjera” nie jest – wbrew sugestiom ministra rolnictwa – przypadkiem osobnym. Według autorów materiału

w sieci można znaleźć dowody na jego powszechność w postaci kilkuset ogłoszeń dotyczących skupu „bydła pourazowego”, podobne historie opisywane były już wcześniej – ślady takich praktyk można znaleźć w ogólnopolskich mediach przynajmniej od 2007 roku (wówczas ówczesny wiceminister rolnictwa Jan Krzysztof Ardanowski po raz pierwszy obiecywał rozprawienie się z tym procederem). Zdarzają się też inne rodzaje drastycznych naruszeń, które stanowią zagrożenie dla zdrowia ludzi i zwierząt. To często sytuacje patologiczne, których uczestnicy świadomie lub przypadkowo wymykają się kontroli, co przy takiej gigantycznej liczbie przeprowadzanych codziennie w Polsce ubojów zwierząt i ilości mięsa trafiającej na rynek wewnętrzny oraz eksport jest niemalże niemożliwe do uniknięcia. Bardzo często proceder zostaje ujawniony służbom i opinii publicznej wyłącznie dzięki pracy dziennikarzy, a zyskuje rozgłos oraz powoduje reakcję niemalże wyłącznie w sytuacjach, w których sprawa zaczyna dotyczyć zagranicznych rynków. Czyżby nadal pokutowało przekonanie, że Polak wszystko zje, ale „na eksport” trzeba się postarać?

Największe skandale ostatnich lat

Kwiecień 2005: Pierwsza afera mięsna po wejściu Polski do Unii Europejskiej. Śledztwo dziennikarskie „Rzeczpospolitej” i „TVN Uwaga” ujawnia procedurę „odświeżania” spleśniałego mięsa wycofanego z półek sklepowych, zmiany daty przydatności do spożycia i powtórnej sprzedaży w zakładach mięsnych Constar w Starachowicach.³³

Luty 2007: „Gazeta Pomorska” pierwszy raz opisuje proceder handlu „leżakami”, czyli skupu kontuzjowanych, ale też chorych lub nawet padłych krów i świń przez anonimowych pośredników. Na gorącym uczynku wpadł jeden z kupców i właściciel ubojni skupujący padlinę w województwie małopolskim. Sprawę komentuje ówczesny wiceminister rolnictwa Jan Krzysztof Ardanowski, który już wówczas był świadomy problemu.^{34,35}

Wrzesień 2009: Międzynarodowa współpraca dziennikarzy „TVN Uwaga” i „Svenska Dagbladet” ujawnia, że przez trzy lata trwał proceder wprowadzania na polski rynek mających ponad 30 lat konserw mięsnych ze Szwecji. Do momentu ujawnienia afery sprzedano niemal 200 ton tego mięsa.³⁶

33 Wędliny drugiej świeżości, Alicja Kos (TVN Uwaga), Wojciech Cieśla (Rzeczpospolita), <https://uwaga.tvn.pl/reportaze,2671,n/afera-z-odswiezaniem-wedlin-oficjalna-strona-programu-uwaga-tvn,131547.html>.

34 Kielbasy z chorej krowy, Lucyna Talaśka-Klich, Gazeta Pomorska 07.02.2007, <https://pomorska.pl/kielbasy-z-chorej-krowy/ar/6879361?fbclid=IwAR1wUfckTh437aGpsRITvhLZuQia9P5vnd2owMOfFKuQyMbcdEZJpWhTBhk>.

35 <https://wiadomosci.wp.pl/wedliny-z-padliny-6036752730002561a>.

36 Mięso sprzed ćwierć wieku trafiło na nasze stoły, TVN Uwaga, 24.9.2009 <https://www.tvn24.pl/wiadomosci-z-kraju,3/mieso-sprzed-cwierc-wieku-trafilo-na-nasze-stoly,210719.html>.

Luty 2012: Afera solna: „TVN Uwaga” wykrywa proceder sprzedawania soli drogowej – mogącej zawierać substancje rakotwórcze – jako soli spożywczej pod zmienioną etykietą. Odbiorcami oszustów byli między innymi producenci wędlin, którzy wykorzystywali sól w produkcji.³⁷

Styczeń 2013: W hamburgerach wołowych sprzedawanych w Wielkiej Brytanii, a następnie w kilkunastu innych krajach, stwierdzono znaczną zawartość koniny. Choć podejrzenie padło na Polskę, źródłem sfałszowanego mięsa okazała się ostatecznie Rumunia. Końskie DNA wykryto jednak również w próbkach mięsa wołowego sprzedawanych w trzech województwach. W 2016 polski sąd skazał na dwa lata więzienia w zawieszeniu przedsiębiorcę, który w niewielkiej ubojni pod Radomiem współuczestniczył w tym procederze, mieszając wołowinę z mięsem końskim.^{38,39}

37 Afera solna, Tomasz Patora, TVN Uwaga, 02.2012 <https://uwaga.tvn.pl/reportaze,2671,n/afera-solna-oficjalna-strona-programu-uwaga-tvn,131563.html>.

38 <https://polskatimes.pl/afera-z-konina-zaszko-dzi-eksportowi-zywnosci-polska-stala-sie-kozlem-ofiar-nym/ar/773615>.

39 https://natemat.pl/79329,ciag-dalszy-afery-z-konina-w-wolowinie-mieso-nie-pochodzilo-z-polski-ale-polacy-mieli-w-tym-skandalu-udzial?utm_referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F.



Marzec 2013: Policja kontrolująca transport bydła zatrzymuje transport do ubojni w Rosławowicach (Biała Rawska, woj. łódzkie), wiozący między innymi dziewięć martwych sztuk. Prowadzone śledztwo ujawnia, że zwierzęta pochodziły ze skupu „leżaków”. Ustalenia dziennikarzy naprowadzają również prokuraturę na ukrytą, nielegalną chłodnię z 100 tonami mięsa. W 19 z 110 próbek pobranych z ubojni oraz mięsa sprzedawanego przez odbiorców ubojni stwierdzono obecność groźnych antybiotyków; wykryto też salmonellę i bakterie gnilne. Główny Lekarz Weterynarii zleca kontrole w całym kraju.^{40, 41}

40 Wędliny z padliny. Czy wiesz co jesz?, Gaze- ta Wyborcza, 15.05.2013 http://lodz.wyborcza.pl/lodz/1,35136,13722764,Wedliny_z_padliny_Czy_wiesz_co_jesz__REPORTAZ_.html.

41 <http://www.farmer.pl/fakty/polska/wszystkie-ubojnie-w-polsce-do-kontroli,42939.html>.

Maj 2013: Kolejne publikacje „Faktu” ujawniają między innymi trwający handel „leżakami” w województwie podlaskim. Rozmówcy autorki przyznają wprost, że zdychające krowy wożone są do rzeźni.^{42, 43}

42 Skupują padlinę za 1 zł, a sprzedają za..., Marek Juśkiewicz, Fakt, 29.3.2013 https://www.fakt.pl/wydarzenia/polska/oplacalo-sie-handlowac-padlina-kupowali-chore-i-padle-krowy-i-sprzedawali-wedline/nzxn6t5?utm_source=viag_fakt&utm_medium=direct&utm_campaign=leo_automatic&srcc=ucs&utm_v=2.

43 Szokująca prowokacja Faktu: Mogliśmy sprzedać zdychające krowy!, Agnieszka Kaszuba, Fakt, 14.05.2013 https://www.fakt.pl/wydarzenia/polska/oplacalo-sie-handlowac-padlina-kupowali-chore-i-padle-krowy-i-sprzedawali-wedline/nzxn6t5?fbclid=IwAR0ezt0TqAOJyrmwTwPV56jGLPYAUr8X7FOOX_YnL5WMQ7N2mM-fo1EWDbw#slajd-7.

Marzec 2013: „TVN Uwaga” ujawnia prowadzony w zakładach Viola proceder wykorzystywania w przetworach mięsa i wędlin odesłanych przez sklepy. Proceder trwał od lat, mięso było eksportowane do innych krajów europejskich.⁴⁴

Sierpień 2016: Największy polski producent mięsa, Animex, zarządza wycofanie z rynku 19 rodzajów kiełbas czy szynek wyprodukowanych w 46 partiach o różnych terminach ważności ze względu na przekroczenie w zbadanej podczas kontroli urzędowej na rynku próbce mięsa norm antybiotyki doksycykliny. Animex wydaje zarządzenie po dowiedzeniu się o przekroczeniu norm antybiotyków we własnych produktach z systemu RASFF. Jednak w momencie wydania alertu większość z partii znalazła się już w obrocie i została prawdopodobnie sprzedana, a nawet utraciła ważność.⁴⁵

Październik 2016: Nagrania ukrytą kamerą rejestrowane przez działaczy Fundacji Viva i inicjatywy Basta! Na przestrzeni kilku miesięcy zarejestrowały praktyki stosowane przez pracowników podczas rozładunku świń w jednej z zachodniopomorskich rzeźni: kopanie zwierząt w wrażliwe części ciała, bicie zwierząt młotkiem, plastikową pałką, tatuownicą kolcową.⁴⁶ Podobny proceder został udokumentowany rok później

44 Grzegorz Kuczek, TVN Uwaga, 3.2013 <https://uwaga.tvn.pl/reportaze,2671,n/czy-wladze-zakladow-viola-wiedzialy-o-odswiezaniu-miesia-oficjalna-strona-programu-uwaga-tvn,135554.html>.

45 <https://finanse.wp.pl/animex-wycofuje-z-rynku-znane-marki-wedlin-6111692027844225a?ticaid=1179b6>.

46 <http://basta.szczecin.pl/2016/10/rzeznia-w-witkowie/>.

na terenie dwóch kolejnych zakładów w tym samym województwie.^{47, 48}

Kwiecień 2017: Afera korupcyjna w Brazylii, będącej trzecim największym producentem mięsa na świecie. Ponad 30 producentów mięsa, w tym największy producent drobiu na świecie, przez lata korumpowało inspektorów sanitarnych aby móc eksportować zepsute, „odświeżane” za pomocą środków chemicznych mięso m.in. do Europy. Na skutek kontroli 100% mięsa pochodzącego z Brazylii odkryto m.in. transport 21 ton brazylijskiego mięsa drobiowego skażonego szczepem salmonelli Heidelberg, który dotarł aż na Słowację, a importowany był za pośrednictwem Polski.⁴⁹

Sierpień 2017: Do Polski trafiają prawie trzy tony skażonego fipronilem – niedozwolonym i szkodliwym dla ludzi, pokłosie afery związanej z nielegalnym stosowaniem tego środka w hodowli zwierząt w Niemczech i w Holandii. Badania wykazały potrójne przekroczenie norm substancji. Część mięsa została sprzedana ze względu na to, że powiadomienie zostało wystosowane 11 dni po uboju.

47 <http://basta.szczecin.pl/2017/09/nowe-sledztwo-rzeznia-w-przechlewie/>.

48 http://stopklatka.org/news/32-news-5?fbclid=IwAR0jK_OnZYPn1F5ZHGGM_3vosBFbIVinZjwtuFkM-kCPCe7m_N-M130-QaM.

49 <http://www.rp.pl/Przemysl-spozywczy/304039964-Brazylijskie-mieso-z-salmonella-bylo-w-Polsce.html>.



Styczeń 2019: Patryk Szczepaniak i Tomasz Patora, dziennikarze „Superwizjeru TVN”, rejestrują ukrytą procedurę uboju „leżaków” w ubojni pod Ostrowią Mazowiecką, a następnie łapią sprawców na gorącym uczynku powiadamiając policję i Powiatowego Inspektora Weterynarii. **Mimo tego, że zdarzenie ma miejsce 14 stycznia – dwa tygodnie przed emisją reportażu, to ubojnia została skontrolowana przez GLW i zamknięta, a stosowne ostrzeżenie do systemu RASFF (patrz kolejny rozdział) wydane zostaje dopiero po emisji (29.01.2019).**⁵⁰

Ponadto co roku zdarzają się w przemyśle mięsnym dziesiątki tysięcy nieprawidłowości, z których część sygnalizowana jest przez Inspekcję Weterynaryjną. Zdecydowana większość z nich to z pewnością zdarzenia o niewielkiej skali i niestanowiące bezpośredniego zagrożenia dla życia i zdrowia zwierząt oraz ludzi. Jednak kumulacja tych sytuacji, przy jednoczesnym braku wydolności systemu kontroli, każe zadać sobie na poważnie pytanie czy branża mięsna jest rzeczywiście tak bezpieczna, jak sugeruje minister Ardanowski.

⁵⁰ Patryk Szczepaniak, Tomasz Patora, „Chore bydło kupię”, Superwizjer TVN24, <https://www.tvn24.pl/superwizjer-w-tvn24,149,m/chore-bydlo-kupie-chore-krowy-sprzedawane-na-mieso-i-ubijane-w-rzezniach,903977.html>.

Naruszenia przepisów zarejestrowane w rzeźniach

Wiedzę na temat liczby obiektów – ubojni i zakładów produkujących mięso – w których doszło do różnego rodzaju nieprawidłowości i niezgodności z przepisami możemy czerpać ze sprawozdawczości statystycznej Inspekcji Weterynaryjnej. Poza stałym nadzorem nad ubojem, Powiatowe Inspektoraty Weterynarii przeprowadzają również kontrole doraźne i planowe w obiektach zajmujących się produkcją zwierzęcą. Publikowane na stronie dane dotyczą tylko okresu 2015–2017, dają natomiast pewny obraz nawracających problemów.

Stan sanitarny rzeźni i zakładów przetwórstwa mięsa⁵¹

W przypadku zakładów zatwierdzonych, kontrole obejmowały zwykle 90% lub więcej zakładów. Jednak na przestrzeni lat 2015–2017, pomimo ogólnego spadku liczby ubojni i zakładów rozbioru produkujących mięso z kopytnych i drób, zmniejszyła się też odsetek kontrolowanych obiektów.

W wielu przypadkach organ kontrolujący odnotowywał nieprawidłowości o nawracającym charakterze, których odsetek w ciągu trzech lat zmieniał się tylko nieznacznie. W roku 2017 Inspekcja Weterynaryjna stwierdziła, że w 48% skontrolowanych rzeźni zwierząt kopytnych i 75% skontrolowanych rzeźni drobiu dochodziło do niezgodności z przepisami w odniesieniu do pomieszczeń żywnościowych, a odpowiednio w 36% i 41% – w odniesieniu do wykorzystywanego sprzętu i wyposażenia. 12% ubojni krów i świń oraz 14,2% ubojni drobiu miało problemy z kwestią higieny osobistej pracowników oraz odpowiednich szkoleń. 10% ubojni kopytnych oraz prawie 15% zakładów produkujących wieprzowinę i wołowinę, a także 15–16% ubojni lub

⁵¹ Dane sprawozdawczości statystycznej Inspekcji Weterynaryjnej będące podstawą przedstawionych wniosków stanowią załącznik do raportu.

zakładów zajmujących się produkcją drobiu wykazywało niezgodność z przepisami dotyczącymi znakowania mięsa. Wreszcie 26% ubojni zwierząt kopytnych, 21% zakładów produkujących wołowinę i wieprzowinę, 28% ubojni drobiu było niezgodnych z systemem HACCP, czyli procedurami kontroli bezpieczeństwa i minimalizacji ryzyka. Te ostatnie dane są szczególnie ważne, gdyż system HACCP jest kluczowy w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności.

Powyższe dane wskazują tylko na odsetek zakładów, w których stwierdzano nieprawidłowości, jednak nie mówią nic o ich częstotliwości. W 624 rzeźniach krów i świń wystawiono ponad 18 tysięcy decyzji administracyjnych (w praktyce – kar pieniężnych) związanych ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, a w 176 ubojniach drobiu wystawiono ich ponad 15 tysięcy.

Badania przed- i poubojowe



Sprawozdawczość statystyczna Inspekcji Weterynaryjnej wskazuje, że w roku 2017 lekarze weterynarii wykonali badanie przedubojowe 1 250 594 083 zwierząt, w tym 22 291 542 świń, 1 991 315 krów i 1 098 487 692 kurczaków przeznaczonych na rzeź. Zdecydowana większość zwierząt została dopuszczona do uboju i badania poubojowego. Jednakże jakość tych badań budzi wątpliwość, jeśli spojrzeć na przytoczone w kolejnym rozdziale statystyki kadrowe Inspekcji Weterynaryjnej.

Warto przy tym pamiętać, że są to dane zbierane na poziomie powiatu przez odpowiednie inspekcje, co oznacza, że nie pozwalają one na wychwycenie

nieprawidłowości w przypadku inspekcji działających tak, jak ta, która została opisana w materiale „Superwizjera”. Nie mamy żadnych przesłanek, by z czystym sumieniem stwierdzić, że przypadek opisany przez dziennikarzy jest jednostkowy i nie mógł się powtórzyć w innych miejscach – przeciwnie – dziennikarze Superwizjera sugerują, że podobne praktyki dzieją się w wielu miejscach w Polsce. Jednym słowem istnieje duża szansa, że obraz wyłaniający się z oficjalnych danych jest bardziej optymistyczny od rzeczywistości.

Można przypuszczać, że nawet pomyślne przejście badań ubojowych nie jest gwarantem jakości i bezpieczeństwa mięsa w momencie, w którym lekarz na ocenę świni ma 90 sekund, a na krowę – 180 s. Spośród prawie dwóch milionów krów które zgłoszono w Polsce do badania przedubojowego, niemal taka sama ilość przeszła badanie i została ubita – **zaledwie 0,2% tusz** zostało uznanych za niezdatne do spożycia przez ludzi. Z danych Inspekcji Weterynaryjnej wynika też, że mięso, które spożywamy, pochodzi m.in. ze zwierząt u których stwierdzono ogniska ropne i zanieczyszczenia – ten problem dotyczył m.in. mięsa z ponad 6,2 milionów świń, czyli 22% wszystkich przeznaczonych na ubój. Mimo tego, 99% z wszystkich tusz zakwestionowanych przez lekarzy zostało uznane za zdatne do spożycia przez ludzi.

ryc. 7 Liczba zwierząt odrzuconych podczas badania przed- i poubojowego w 2017⁵²

	 krowy	 świnię
Zwierzęta zbadane przedubojowo	1 991 315	22 291 542
Zwierzęta zbadane poubojowo	1 991 295	22 278 947
Liczba zwierząt, u których stwierdzono choroby lub zmiany chorobowe oraz inne przyczyny, które mogłyby powodować uznanie mięsa za niezdatne do spożycia	411 948	7 914 295
W tym liczba zwierząt, u których stwierdzono ogniska ropne, zanieczyszczenia, przekrwienie	203 239	6 264 107
Spośród zwierząt, u których stwierdzono choroby lub zmiany chorobowe:		
Uznano za niezdatne do spożycia	4513	25 199
Uznano za zdatne do spożycia	107 435	7 854 080

52 Sprawozdawczość statystyczna Inspekcji Weterynaryjnej 2017.

Analiza danych RASFF

RASFF to ogólnoeuropejski system powiadomień, który służy szybkiej wymianie informacji o pojawieniu się na rynku unijnym żywności potencjalnie niebezpiecznej dla zdrowia ludzi, zwierząt lub środowiska.

W Polsce siecią systemu RASFF kieruje Główny Inspektor Sanitarny.

Jeśli inspekcje zajmujące się kontrolą żywności i pasz – czyli Inspekcja Weterynaryjna, Handlowa, IJHARS, Inspekcja Sanitarna – zidentyfikują na krajowym rynku niebezpieczne produkty, ich reakcją powinno być błyskawiczne podjęcie lokalnych działań w celu wyeliminowania ryzyka spożycia tych produktów przez konsumentów, a także przekazanie niezbędnych informacji do Krajowego Punktu Kontaktowego systemu RASFF. Statystyki systemu RASFF jednoznacznie pokazują, że żywność pochodzenia zwierzęcego stanowi najpoważniejsze źródło zagrożeń.

Skuteczność działań systemu RASFF w każdym państwie unijnym jest uzależniona od ilości i jakości kontroli, skuteczności i szybkości reakcji państw członkowskich. Tymczasem te pozostawiają wiele do życzenia: **pokazuje to wystosowanie powiadomienia po dwóch tygodniach po uzyskaniu przez Inspekcję Weterynaryjną informacji o procederze w rzeźni pod Ostrowią Mazowiecką czy wykrycie fipronilu w niemieckich kurczakach dopiero**

11 dni po ich uboju. W obu przypadkach informacje docierały do systemu po wprowadzeniu mięsa do obrotu, gdy jego część została prawdopodobnie sprzedana.

System działa od 2005 roku. Od jego inauguracji, najwięcej ostrzeżeń wydano dla produktów mięsnych pochodzących z dwóch państw: Brazylii, będącej trzecim największym producentem mięsa na świecie, i Polski.

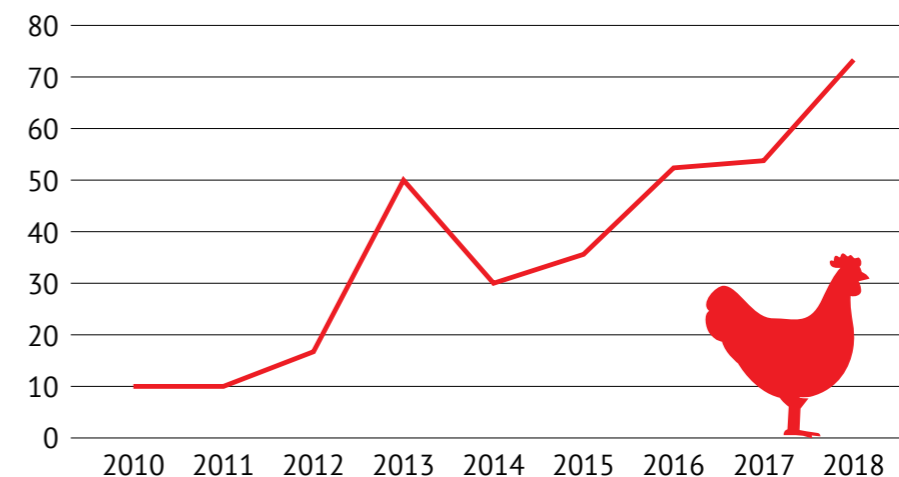
Duża liczba ostrzeżeń dla Brazylii wynika z obostrzeń i szczegółowej kontroli mięsa wwożonego do Unii Europejskiej z państw trzecich. Prawie wszystkie powiadomienia wydane dla brazylijskiego mięsa stanowi tzw. border rejection czyli zatrzymanie towaru na zewnętrznych granicach Unii Europejskiej. Jedna trzecia alertów zgłoszona została po wybuchu i nagłośnieniu w 2017 roku afery korupcyjnej związanej z eksportem zepsutego mięsa do Europy. W wyniku tego skandalu państwa europejskie zaczęły badać każdą partię brazylijskiego mięsa, znacząco podnosząc wskaźnik znalezionych nieprawidłowości. W wyniku wzmożonych kontroli na zewnętrznych granicach unijnych, obejmujących 100% towaru, wstrzymano wwóz do UE kilkuset partii mięsa pochodzącego z Brazylii. Na skutek krajowych kontroli odkryto m.in. transport 21 ton brazylijskiego mięsa

drobiowego skażonego szczepem salmonelli Heidelberg, importowanego za pośrednictwem Polski. **Ten przykład pokazuje, jak niebotycznie wzrasta liczba wykrytych nieprawidłowości w przypadku objęcia kontrolą wszystkich partii towaru.**

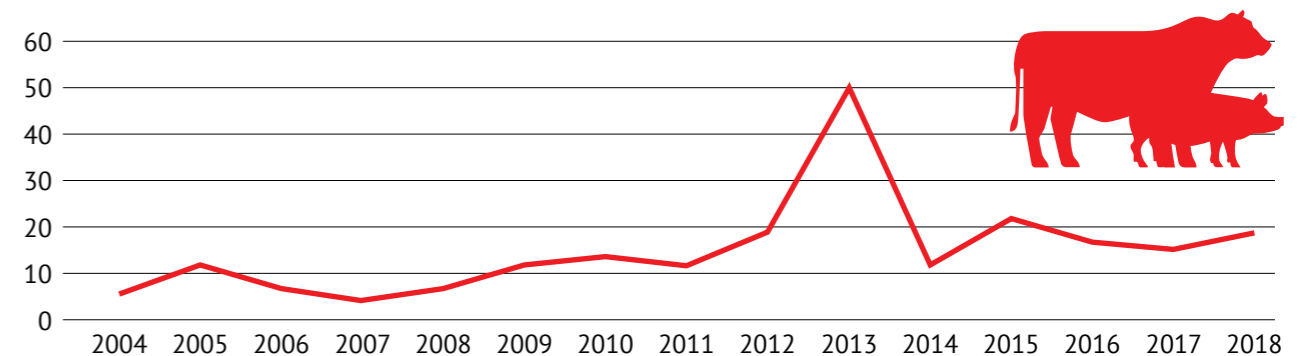
Szczególnie problematyczny jest polski drób, którego skala produkcji przekracza miliard kurczaków ubitych w ciągu roku. Prawie połowa ubitych zwierząt trafia na eksport.

Polskie mięso drobiowe jest najczęściej zgłaszanym przez inne państwa członkowskie rodzajem mięsa wyprodukowanym wewnątrz Unii Europejskiej. Spośród 401 informacji o niespełnianiu wymogów bezpieczeństwa, które wpłynęły do systemu RASFF odnośnie mięsa polskiej produkcji, większość pochodzi z ostatnich lat. Ilość zgłoszeń rośnie proporcjonalnie do wzrostu produkcji. Od 2013 r. do systemu trafiało ponad 30 ostrzeżeń przed polskim drobiem rocznie, od 2015 r. – ponad 50.

ryc. 8 Wzrost liczby zgłoszeń dotyczącego polskiego drobiu⁵²



ryc. 9 Zgłoszenia dotyczące polskiego mięsa czerwonego i produktów mięsnych⁵³



53 <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>.

54 Tamże.

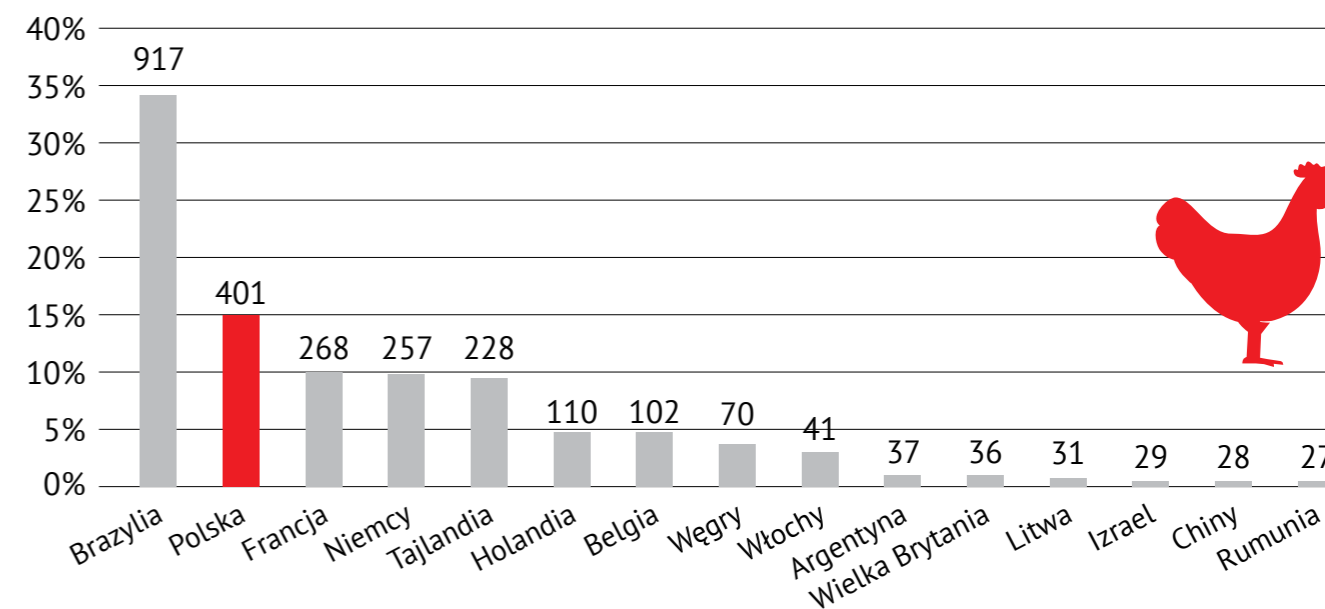
Wysoka pozycja Polski na liście krajów, których bezpieczeństwo żywności zostało zakwestionowane, wiąże się oczywiście z wielkością produkcji i eksportu mięsa z naszego kraju. **To, co powinno wzbudzać jednak szczególne zaniepokojenie, to dane pokazujące, że nieprawidłowości dotyczące polskiego mięsa, dużo częściej zgłaszane są przez służby innych krajów niż Polski.**

Spośród 401 alertów dla polskiego drobiu zdecydowana większość została wprowadzona do systemu przez służby kontrolne innych państw członkowskich po tym, jak mięso znalazło się na ich rynku. Tylko 66 alertów (16,5%) zostało zgłoszone przez polskie organy kontroli, częściowo na skutek powiadomień od samych producentów. W przypadku 226 sygnałów o problemach z czerwonym mięsem, 41 pochodziło z Polski. W samym 2018 roku w Europie na 265 alertów dotyczących mięsa drobiowego, 74 (27,9%) dotyczyły mięsa wyprodukowanego w Polsce. Spośród nich tylko 16 wyszło od polskich służb. To kolejny dowód na to, że służby kontrolne nie są wystarczająco wydajne, by skutecznie badać produkowane w Polsce mięso.

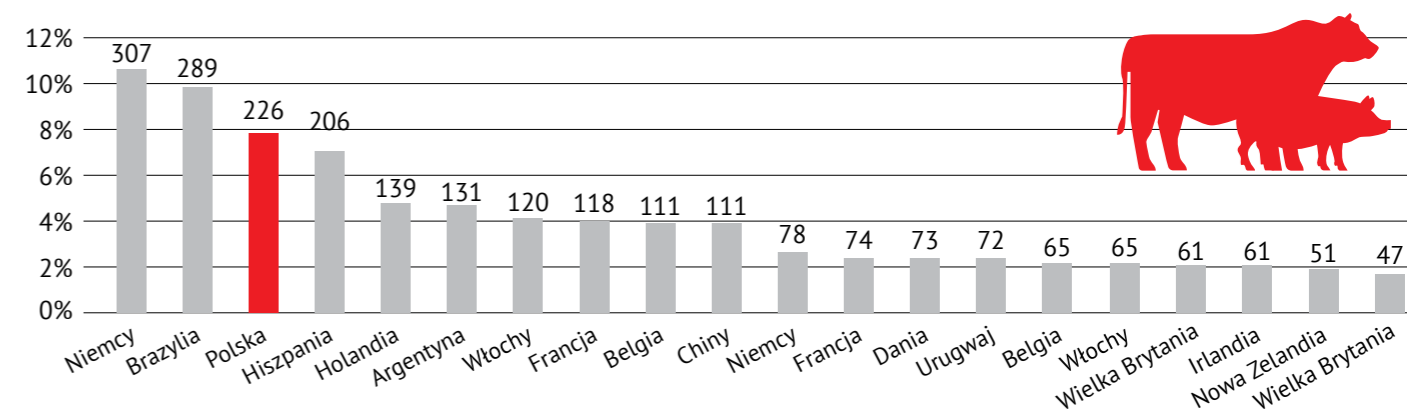
Ponad połowa zagrożeń (64,6%) stwierdzonych w przypadku drobiu i 35% zagrożeń stwierdzonych w przypadku czerwonego mięsa zostało uznane za poważne. W przypadku drobiu najpowszechniejsze są zagrożenia mikrobiologiczne, najczęściej wykrycie w drobiu salmonelli, ale też kampylobakteria czy listerii. Dużo przypadków związanych z mięsem czerwonym dotyczyło afery z końskim mięsem w 2013, ale są w nim też wykrywane bakterie e.coli, przekroczone stężenia antybiotyków czy rakotwórczych benzopirenów.

ryc. 10 Alerty dotyczące mięsa drobiowego wg kraju pochodzenia, 2004–2019⁵⁴

Mięso drobiowe – wszystkie alerty: 2681 alerty, dla polskiego mięsa: 401 – 15% z wszystkich zgłaszanych



ryc. 11 Alerty dotyczące innego mięsa, 2004–2019⁵⁵



⁵⁵ <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>.

⁵⁶ Tamże.

Kontrole nie dają rady

W 2017 roku w 305 działających w Polsce powiatowych inspektoratach weterynarii pracowało 1552 urzędowych lekarzy weterynarii. W tym 542 zajmowało się zdrowiem i ochroną zwierząt, a 358 bezpieczeństwem żywności. Dodatkowo 61 urzędowych lekarzy weterynarii zajmowało się kontrolą graniczną.

Do obowiązków urzędowych lekarzy weterynarii należy nie tylko nadzór nad rzeźniami i zakładami przetwórstwa najpopularniejszych w Polsce rodzajów mięsa. Stanowią one małą część spośród 148 686 podmiotów ogniw łańcucha produkcji żywności odzwierzęcej, znajdujących się w 2017 roku pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej. Ponadto Inspekcja sprawowała też kontrolę nad ponad 960 tysiącami podmiotów utrzymujących zwierzęta – od wielkich ferm, przez przewoźników, pasieki, schroniska i wystawy zwierząt.

W związku z tak małym zasobem kadr, do wykonywania rutynowych czynności takich jak nadzór nad rzeźniami zatrudnia się lekarzy spoza Inspekcji Weterynaryjnej. Właśnie takie osoby sprawowały "kontrolę" nad ubojnią, z której pochodzi materiał „Superwizjera”. Krajowa Izba Lekarsko-Weterynaryjna w oświadczeniu z dnia 31 stycznia 2019 roku⁵⁷ przypomina, że w związku z istotnym kryzysem kadrowym, w powiatowym inspektoracie weterynarii w Ostrowi Mazowieckiej, który nadzorował rzeźnię w reportażu, jedynym zatrudnionym urzędowym lekarzem weterynarii była powiatowa lekarz weterynarii. Izba alarmuje, że podczas gdy wykształceni i doświadczeni specjaliści weterynarii odpływają do sektora prywatnego (który w praktyce przejmuje kontrolę nad nadzorem), absolwenci Wydziałów Medycyny Weterynaryjnej nie chcą podejmować pracy w Inspekcji Weterynaryjnej z powodu niskich wynagrodzeń. W efekcie lekarze weterynarii stanowią obecnie zaledwie 35% pracowników Inspekcji.

57 <https://www.vetpol.org.pl/strona-aktualnosci/1287-oswiadczenie-kil-w>.

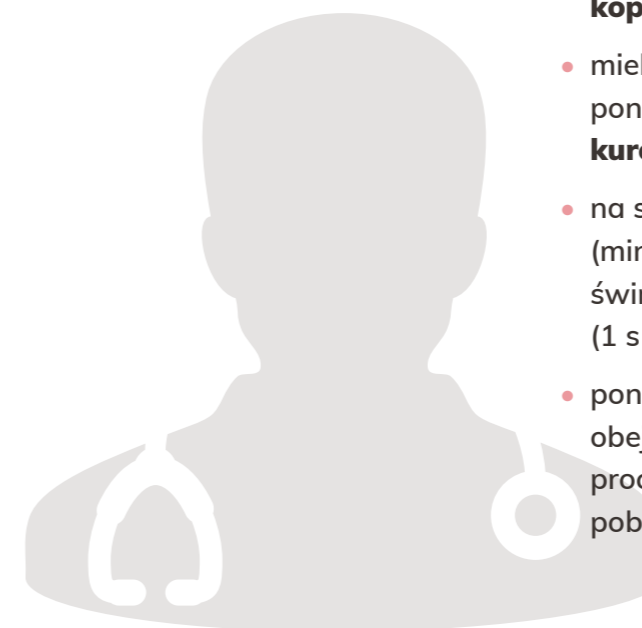
W 2017 roku do sprawowania nadzoru nad ubojem zwierząt rzeźnych, w tym badania przed – i poubojowego, oceny mięsa i nadzoru nad przestrzeganiem przepisów o ochronie zwierząt w trakcie uboju wyznaczonych było 3279 osób niebędących pracownikami Inspekcji Weterynaryjnej. Do obowiązków tych osób należało wykonywanie tych czynności w wspomnianych wcześniej 706 ubojniach zwierząt kopytnych i 176 ubojniach drobiu, co oznaczało kontrolę uboju ponad 22,2 milionów świń, miliard kurczaków i 1,9 milionów sztuk bydła.

W województwie łódzkim 428 osób nadzorowało pracę 105 ubojni zwierząt kopytnych – w tym największej ubojni świń w Polsce, pracującej na dwie zmiany o mocy 10 tysięcy świń na dobę.

Dodatkowe 1693 osoby niebędące pracownikami IW sprawowały w 2017 nadzór nad rozbiorem, przetwórstwem lub przechowywaniem mięsa i wystawianiem wymaganych świadectw zdrowia (w Polsce działają 1 462 zakłady rozbioru mięsa i 1 146 zakładów przetwórstwa mięsa).

ryc. 12

W 2017 w Polsce w rzeźniach pracowało **3 279 lekarzy** wyznaczonych do kontroli uboju⁵⁸:



- prowadzili kontrolę w **706 rzeźniach zwierząt kopytnych i 176 ubojniach drobiu**;
- mieli do zbadania ponad **1,991 miliona krów**, ponad **22,291 miliona świń**, ponad **miliard kurczaków**;
- na samym badaniu poubojowym krów (min. czas 180 s) musieli spędzić **99 565 godzin**, świń (min. 90 s) – **577 288 godzin**, drobiu (1 s na kurczaka) – **305 125 godzin**;
- ponadto muszą sprawdzić całą dokumentację, obejrzeć każde zwierzę, czuwać podczas całego procesu ogłuszania i wykrwawiania zwierząt, pobrać i zbadać próbki na BSE i włośnicę.

58 Opracowanie na podstawie Instrukcji GLW 500-1/2013.

Podsumowanie

System kontroli nad jakością mięsa w Polsce jest niewydolny i nie naprawia go dymisje poszczególnych weterynarzy czy instalowanie monitoringu w ubojniach. Sedno problemu nie leży wyłącznie w poszczególnych ludziach, prawodawstwie czy jakości funkcjonujących instytucji, ale także po prostu w ogromnej skali produkcji i spożycia mięsa, pochłaniającej ogromne zasoby kadrowe służb do kontroli zakładów zajmujących się produkcją wielkoprzemysłową. W systemie żywnościowym opartym na codziennym i całodobowym zabijaniu niewyobrażalnej liczby zwierząt, przy presji na konkurencyjność przez zwiększanie produkcji i redukcję kosztów – problemy takie, jak ten pokazany w materiale TVN, powtarzają się i będą się powtarzać. Wielkoprzemysłowy chów i ubój zwierząt, intensywne wsparcie dla promocji produktów mięsnych i rosnący poziom spożycia oraz eksportu mięsa będą powodować szereg zagrożeń dla naszego zdrowia, środowiska i klimatu. Gdy ilość i zysk są ważniejsze niż jakość, takie naruszenia kosztem zdrowia ludzi, bezpieczeństwa żywności i higieny pracy, dobrostanu zwierząt oraz środowiska, mogą się jedynie nasilać.

Skandal w ubojni w Ostrowi Mazowieckiej był jednym z wielu przypadków nieprawidłowości, o których rokrocznie dowiadujemy się z mediów nie tylko w Polsce, ale i w Europie. Dane i liczby z analizy dokumentów

wskazują, że w Polsce znaczna część zgłoszeń i błędów w kontroli mięsa nie wychodzi poza raporty oraz jest nagłaśniania tylko, jeśli dotyczy rynku zagranicznego. Mimo zapewnień ministra Ardanowskiego, że Ostrowia jest incydentalnym i wyizolowanym przypadkiem i mimo, że Główny Lekarz Weterynarii i Główny Inspektorat Sanitarny przekonują o nieszkodliwości mięsa pochodzącego od nieprzebadanych i chorych krów ubijanych nocą i w tajemnicy, obraz na który składa się ogromna skala produkcji, duży stopień rejestrowanych naruszeń i mały zasób kadrowy służb kontrolnych wskazuje na ugruntowane i systemowe zaniedbania.

Państwo ma mocne narzędzia, żeby pomóc w transformacji tego systemu – niezbędnej z punktu widzenia naszego zdrowia, przyrody oraz klimatu. Trwają prace nad nowym rozdaniem funduszy w ramach unijnej Wspólnej Polityki Rolnej. Chociaż Minister Ardanowski deklarował w pierwszych wypowiedziach po objęciu urzędu wyrażał chęć zdecydowanego wsparcia rolnictwa ekologicznego, a Program Działań Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi na lata 2015–2019 – wprowadzenie ograniczeń w zakresie tuczu wielkoprzemysłowego trzody chlewnej, drobiu i bydła, na deklaracjach się skończyło. Rozwiązanie leży w zasięgu ministerstwa: subsydia powinny ograniczyć się do wsparcia małych

producentów, szczególnie rolników prowadzących ekologiczne gospodarstwa. Taka produkcja produkcja zwierzęca prowadzona jest w sposób zapewniający wartościowe pożywienie, w minimalnym stopniu odbijając się na środowisku, a Nadzór Inspekcji Weterynaryjnej dodatkowo wzmocniony przez kontrole dodatkowych wymogów i obstrzeżeń, wynikających z samego charakteru produkcji. Dodatkowo, każdy z nas powinien ograniczać konsumpcję produktów odzwierzęcych, jednakże każdy z nas powinien mieć prawo do ekologicznych produktów najwyższej jakości w przystępnej cenie.

Rekomendacje

1. Integracja systemu kontroli i nadzoru nad łańcuchem produkcji i sprzedaży żywności, ze szczególnym uwzględnieniem produkcji zwierzęcej. Wzmocnienie kadrowe instytucji zajmujących się nadzorem bezpieczeństwa i jakości żywności. Konkurencyjne wynagrodzenie dla pracowników tych instytucji, dla usprawnienia procesów kontrolnych oraz zminimalizowania ryzyka zanieczyszczeń i korupcji. Uszczelnienie procedur i nadzoru weterynaryjnego przy jednoczesnym wsparciu dla rolników, eliminacji nadużyć i propozycjach programów naprawczych. Chcemy, aby kontrole były metodą poprawy jakości i bezpieczeństwa, a nie przykładami doraźnych sankcji, biurokracji czy nękania rolników. Niezbędna jest także bezwzględna jawność danych i publikowanie regularnych wyników o rezultatach kontroli i stanie kadrowym w sposób jasny i klarowny, pozwalającym na zidentyfikowanie podmiotów (nie w zbiorczym opracowaniu statystycznym).

2. Realne i systemowe wsparcie niewielkich producentów rolnych przy preferencyjnym wsparciu dla gospodarstw w okresie konwersji do produkcji ekologicznej. Wsparcie nie tylko finansowe, ale także merytoryczne – pozwalające

na polepszenie poziomu i jakości produkcji. Stworzenie małym rolnikom warunków zwiększających ich konkurencyjność na lokalnych rynkach, aby funkcjonowanie nie było ciągłą walką o przetrwanie, nawet za cenę naruszeń przepisów. Rozważenie ryczałtowej i zrównoważonej opłaty za utylizację padłych oraz ubój sanitarny chorych zwierząt.

3. Publiczne konsultacje polskiego stanowiska odnośnie nowej odsłony Wspólnej Polityki Rolnej. Europejska i polska polityka rolna powinna w największym stopniu wspierać rolnictwo ekologiczne i małe gospodarstwa rodzinne. Konieczne jest zaprzestanie finansowania ze środków publicznych przemysłowych ferm oraz wielkoobszarowego rolnictwa, które szkodzi zdrowiu i jest głównym rolniczym źródłem zanieczyszczenia wody, gleby i powietrza. Niewielkie gospodarstwa rodzinne, na których opiera się rolnictwo w Polsce, mają największy potencjał produkcji zdrowej żywności. Rolnictwo ekologiczne to wielka niewykorzystana szansa dla polskich rolników i przetwórców żywności, nowe miejsca pracy i możliwość rozwoju gospodarczego i społecznego polskiej wsi.

4. Wsparcie dla produkcji i promocji produktów roślinnych oraz sposobu żywienia opartego o rekomendacje Instytutu Żywności i Żywienia⁵⁹, Światowej Organizacji Zdrowia⁶⁰ i Światowego Funduszu Badań nad Rakiem⁶¹: czyli ograniczenia spożycia mięsa na rzecz zrównoważonej diety opartej o produkty roślinne (**przy maksymalnie 300 g czerwonego mięsa tygodniowo**). Przestrzeganie tych rekomendacji jest w interesie zdrowia publicznego ze względu na zmniejszenie **ryzyka występowania otyłości, cukrzycy 2. Typu, chorób układu krążenia i niektórych nowotworów, minimalizuje koszty środowiskowe i umożliwia racjonalną produkcję żywności objętą skutecznym nadzorem jakości i bezpieczeństwa**.

Czytaj więcej:

Wspólna Polityka Rolna: 8 postulatów Greenpeace

<http://www.greenpeace.org/poland/pl/wydarzenia/polska/Greenpeace-krytykuje-zalozenia-nowej-Wspolnej-Polityki-Rolnej-po-2020-roku-Grozi-katastrofa-dla-srodowiska/>

⁵⁹ Normy Żywnienia dla Populacji Polski, red. prof. Michał Jarosz, Instytut Żywności i Żywienia, 2017 <https://ncez.pl/upload/normy-net-1.pdf>.

⁶⁰ IARC Monographs evaluate consumption of red meat and processed meat, IARC, WHO, 2015 https://www.iarc.fr/wp-content/uploads/2018/07/pr240_E.pdf.

⁶¹ <https://www.wcrf.org/dietandcancer/recommendations/limit-red-processed-meat>.





Mięso poza kontrolą

Praca zbiorowa pod redakcją Krzysztofa Cibora

Projekt graficzny i skład: Marianna Wybieralska

Greenpeace, Warszawa, Styczeń 2019

Ikony:

Chicken / Pariphat Sinma / the Noun Project

Steak / GreenHill / the Noun Project

Knife / rivercon / the Noun Project

shopping / Aneeque Ahmed / the Noun Project

Restaurant / tulpahn / the Noun Project

storage / icon 54 / the Noun Project

Doctor / Wilson Joseph / the Noun Project

Zdjęcia:

Andrew Skowron, andrewskowron.org (okładki)

Greenpeace (s. 2, 4, 35)

Superwizjer TVN24 (s. 20, 22)