



WZF.519.3.2018.TO

**Pan
gen. Jacek Kitliński**

**Dyrektor Generalny
Służby Więziennej**

Szanowny Panie Dyrektorze

uprzejmie informuję, że na łamach portalu internetowego Wirtualna Polska w dniu 4 lipca 2018 r. ukazał się artykuł prasowy pt. „Wiadomo, gdzie trafiają tajne konserwy z ASF. Uczciwy kucharz wygadał”. Z treści niniejszego artykułu wynika, że zamówienia dotyczące sterylizowanych pasztetów, mielonek wieprzowych czy konserw turystycznych realizuje Służba Więzienna. Z artykułu wynika także, że produkty są zgodne z normami prawa żywnościowego i są bezpieczne dla konsumentów. Wskazuje na to również oświadczenie producenta wydane w związku z publikacjami prasowymi na ten temat.

Pragnę zauważyć, że ustawa z dnia 5 września 2016 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z wystąpieniem ASF na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz.U. poz. 1444 dalej: ustawa) przewidziała szczególny tryb udzielania zamówień na produkty żywnościowe pochodzące z miejsc, w których wystąpił wirus ASF. Z uzasadnienia ustawy wynika, że powyższe przepisy dotyczą zwierząt zdrowych i mają na celu przede wszystkim wyeliminowanie ryzyka rozprzestrzenienia się wirusa ASF i powstawania jego nowych ognisk. Dalej ustawodawca wskazuje, że zgodnie z prawem unijnym i krajowym, dopuszczalna, jako całkowicie bezpieczna dla zdrowia ludzi, jest produkcja produktów pochodzenia zwierzęcego na obszarach podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom, wydanym na podstawie przepisów o ochronie zdrowia zwierząt, zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt oraz produkcja produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z tych obszarów i wprowadzanie na rynek takich produktów, jeżeli:

- 1) produkty te nie pochodzą z gospodarstwa, w którym podejrzewa się lub stwierdzono chorobę zakaźną zwierząt;
- 2) przy ich produkcji zostały spełnione wymagania określone w przepisach odrębnych, tj. przepisach o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, czy przepisach dotyczących produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszarów podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom.

Mięso pochodzące z takich obszarów przed jego przetworzeniem i wprowadzeniem do obrotu jest poddawane szczegółowym badaniom prowadzonym przez lekarzy weterynarii, a ponadto świeże mięso jest znakowane specjalnym znakiem jakości zdrowotnej, nanoszonym przez urzędowego lekarza weterynarii lub pod jego nadzorem. Mięso zdrowych świń, pochodzących z obszarów objętych powyższymi ograniczeniami, może być zatem przetwarzane i spożywane przez ludzi bez jakiegokolwiek ryzyka, bowiem obowiązujące przy zwalczaniu ASF restrykcyjne wymagania weterynaryjne są bezwzględnie wypełniane przy produkcji i wprowadzaniu na rynek żywności, którą wyprodukowano ze zdrowych zwierząt pochodzących z takich obszarów.

Jednocześnie art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy stanowi, że dla zamawiającego – gwarancją spełnienia restrykcyjnych norm żywieniowych – jest oświadczenie ubiegającego się o udzielenie zamówienia, złożone pod rygorem odpowiedzialności karnej. Podkreślić należy, że zgodnie z art. 1 ust. 1 pkt 2 ustawy zamówienie udzielane jest producentom. Istnieje także możliwość zastrzeżenia informacji związanych z zamówieniem (art. 2 ust. 1 pkt 3 ustawy), w tym wystawione przez urzędowego lekarza weterynarii świadectwo zdrowia dotyczące świń, od których pochodzą produkty mięsne.

W związku z powyższym na podstawie art. 13 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 15 lipca 1987 r. (Dz.U. z 2017 r. poz. 958 ze zm.) zwracam się do Pana Dyrektora z uprzejmą prośbą o wyjaśnienie czy zamówione i dostarczone produkty zostały poddane wewnętrznej kontroli jakości, a także czy konsumenci są informowani o pochodzeniu mięsa w trakcie korzystania z dostępnych w Służbie Więziennej form żywienia zbiorowego.

Z poważaniem

(Stanisław Trociuk)