
KODEKS ETYKI ŻYWNOŚCIOWEJ

Warszawa, 4.10.2013 r.

Konsument oczekuje bezpiecznej dla zdrowia i dobrej jakości żywności. Zdecydowana większość producentów żywności w Polsce spełnia te oczekiwania i należą się im słowa uznania oraz szacunku za uczciwe podejście do swojej pracy i pełną moralną odpowiedzialność za podjęte obowiązki w sektorze gospodarki żywnościowej.

Pojawiają się jednakże przypadki nieetycznych i niezgodnych z prawem działań, które bulwersują opinię publiczną, narażając uczciwych producentów na podważenie zaufania do nich i ich dobrej jakości żywności zarówno na rynku krajowym, jak i zagranicznym. Powtarzające się przykłady takich działań stały się powodem rozpoczęcia prac nad polskim Kodeksem Etyki Żywnościowej, zawierającym etyczne normy postępowania dla osób działających w całym łańcuchu żywnościowym.

W tym celu w 2012 r. powstał zespół specjalistów z różnych dziedzin ds. opracowania Kodeksu Etyki Żywnościowej, w którego skład weszły następujące osoby:

- **ks. bp prof. dr hab. Tadeusz Pikus** – Delegat Konferencji Episkopatu Polski ds. Duszpasterstwa Polskich Przetwórców Żywności,
- **mgr Krzysztof Ardanowski** – poseł na Sejm, wiceprzewodniczący Komisji Rolnictwa w Parlamencie RP,
- **prof. nadzw. dr inż. Janusz Bronisław Berdowski** – przewodniczący Sekcji Przemysłu Spożywczego Polskiego Forum ISO 9000, dziekan Wydziału Zarządzania w Europejskiej Wyższej Szkole Informatyczno-Ekonomicznej, wykładowca T.Q.M. w Wyższej Szkole Menadżerskiej,
- **mgr inż. Łukasz Chmiel** – pełnomocnik ds. zarządzania jakością w przedsiębiorstwie zagranicznym Lantmannen Unibake Poland,

- **mgr inż. Andrzej Gantner** – dyrektor generalny Polskiej Federacji Producentów Żywności, wiceprzewodniczący Rady Gospodarki Żywnościowej przy Ministerstwie Rolnictwa,
 - **mgr Andrzej Kiszczak** – prezes Biura Zarządzania Jakością, Środowiskiem i BHP,
 - **mgr inż. Stefan Kwiecień** – przedstawiciel producentów żywności oraz pierwszy przewodniczący Stowarzyszenia Producentów Soków i Napojów Bezalkoholowych,
 - **dr hab. Irena Ozimek, prof. SGGW** – prodziekan ds. dydaktyki Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW,
 - **ks. mgr lic. Michał Szwemin** – absolwent Papieskiego Instytutu Biblijnego w Rzymie, duszpasterz pomocniczy przedsiębiorców i organizatorów życia gospodarczego w Archidiecezji Warszawskiej, Kapelan Krajowej Izby Gospodarczej,
 - **mgr Grzegorz Trochimczuk** – przedstawiciel producentów biznesu żywnościowego,
 - **mgr Tadeusz Wojciechowski** – redaktor naczelny miesięcznika „Bezpieczeństwo i Higiena Żywności”,
 - **ks. dr Artur Wysocki** – wicedyrektor Instytutu Socjologii UKSW, diecezjalny duszpasterz producentów i przetwórców żywności,
 - **inż. Jan Tadeusz Woźniak** – wiceprezes Spółdzielni Piekarsko-Ciastkarskiej w Warszawie.
-

Formuła i treść Kodeksu Etyki Żywnościowej były przedmiotem dyskusji i uzgodnień z przedstawicielami organizacji zajmujących się produkcją i obrotem żywności oraz innymi specjalistami z zakresu etyki gospodarczej i żywnościowej. Ze względu na fakt, że adresatem kodeksu mają być wszyscy pracownicy zatrudnieni w tej sferze, postanowiono, aby jego treść była zwięzła i ujmowała jedynie najważniejsze wskazania etyczne w tym zakresie. Wskazania te będą punktem odniesienia do właściwych konkretnych wyborów i działań wszystkich producentów i przetwórców żywności, mających na względzie dobro i zdrowie konsumenta żywności.

Uzgodniony projekt Kodeksu Etyki Żywnościowej zostaje obecnie poddany szerszej konsultacji w środowisku, do którego jest adresowany. Należy wyrazić nadzieję, że zostanie w nim życzliwie przyjęty, zaakceptowany i stosowany. Działania etyczne stają się obecnie także przedmiotem audytu i można sądzić, że kodeks ten będzie również pomocny w tym względzie, zwłaszcza dla mniejszych producentów i przetwórców.

Wszelkie uwagi dotyczące kodeksu prosimy przesyłać na adres:
rgz@minrol.gov.pl

KODEKS ETYKI ŻYWNOŚCIOWEJ

WSTĘP

Producenci, przetwórcy i dystrybutorzy żywności, przystępując do inicjatywy dobrowolnego stosowania zasad Kodeksu Etyki Żywnościowej, uznają, że dostępność, rodzaj oraz jakość produktów żywnościowych wywierają istotny wpływ na życie i zdrowie konsumenta. Dobro konsumenta, którym jest każdy człowiek, jest dla nich wartością podstawową. Produkcja i obrót żywnością są uregulowane prawnie w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności. Ze względu jednak na swe znaczenie dla człowieka działalność biznesowa uczestników procesu wytwarzania i handlu żywnością powinna spełniać nie tylko wymagania prawne, ale również standardy etyczne.

Działanie etyczne wymaga uczciwego stosowania przepisów prawnych i norm technologicznych dającego podstawę wzajemnego zaufania między wszystkimi uczestnikami łańcucha żywnościowego „od pola do stołu”^{*} oraz świadomego zapobiegania i eliminowania jakichkolwiek czynności mogących naruszyć interes

^{*} W skład łańcucha żywnościowego zgodnie z wymaganiami PN-EN-ISO 22000:2006 wchodzi sekwencja etapów i procesów mających miejsce w produkcji, przetwórstwie, dystrybucji, magazynowaniu i postępowaniu z żywnością oraz jej składnikami, począwszy od produkcji pierwotnej aż do konsumpcji. Elementy łańcucha żywnościowego tworzą szereg, począwszy od: producentów produktów rolnych, producentów pasz, producentów pierwotnych, przetwórców żywności, kolejnych przetwórców żywności, hurtowników, sprzedawców detalicznych, firm świadczących usługi żywieniowe i prowadzące catering.

konsumentów. Wszelkie przejawy odstępstwa od tego podejścia powinny podlegać ocenie, napiętnowaniu i eliminacji przez samych uczestników działających w gospodarce żywnościowej.

W szczególności niedopuszczalne są nieuczciwe i nierzetelne praktyki rynkowe, mające wpływ na bezpieczeństwo i jakość żywności, skutkujące narażeniem życia i zdrowia konsumentów oraz czerpaniem nieuzasadnionych korzyści finansowych przez uczestników łańcucha żywnościowego. Za niezgodne z normami etycznymi uważa się również bazowanie na nieświadomości konsumentów i innych uczestników łańcucha żywnościowego, marnotrawstwo, degradowanie środowiska naturalnego dla osiągnięcia doraźnych korzyści lub lekceważenie przepisów prawnych Polski i Unii Europejskiej.

ZALECENIA SZCZEGÓŁOWE

1. Bezpieczeństwo i jakość żywności są wartościami nadrzędnymi w prowadzeniu i rozwijaniu biznesu żywnościowego

1. Zasada ta oznacza rzetelne przestrzeganie przepisów prawa żywnościowego, wdrażanie aktualnie obowiązujących systemów bezpieczeństwa i jakości.
2. Wszelkie surowce stosowane w produkcji oraz dodatki do żywności, materiały znajdujące się w styczności z żywnością powinny być zaopatrzone w odpowiednie atesty potwierdzające ich zastosowanie.
3. Za nieetyczne, zarówno w stosunku do konsumentów, jak i podmiotów łańcucha żywnościowego, uważa się produkowanie żywności w sposób niezgodny z prawem na jakimkolwiek etapie. Każdy uczestnik łańcucha żywnościowego powinien bezwzględnie zgłaszać takie przypadki stosownym służbom kontrolnym.

4. Obowiązkiem uczestników łańcucha żywnościowego jest ochrona wartości odżywczych poprzez w pełni świadomy dobór technologii, technik, aparatury, środków, który ze względu na konieczny zakres trwałości produktu, pozabawianie zanieczyszczeń, zagwarantowanie optymalnego ze względu na wartości odżywcze składu, zapobieganie będzie utracie składników naturalnie występujących w użytych surowcach.
5. Niedopuszczalne jest fałszowanie produktów i wprowadzanie konsumentów w błąd w celu uzyskania nieuzasadnionych korzyści ekonomicznych i przewagi rynkowej. Wszyscy uczestnicy łańcucha żywnościowego powinni dokładać wszelkich starań, aby na żadnym z etapów produkcji żywności nie dochodziło do zafałszowań, a wykryte przypadki bezwzględnie eliminować oraz zgłaszać stosownym służbom urzędowej kontroli żywności. Za jednoznacznie nieetyczne uznaje się świadome stosowanie surowców niewiadomego pochodzenia, zafałszowanych lub oferowanych poza oficjalnym obrotem.

2. Żywność to dobro wymagające poszanowania poprzez minimalizowanie strat na każdym etapie łańcucha żywnościowego

Zasada ta oznacza takie postępowanie każdego podmiotu gospodarczego w procesie produkcji, przetwarzania, przechowywania i obrotu, aby minimalizować utratę zarówno produktów, jak i poszczególnych ich składników oraz wartości odżywczych.

3. Zaufanie konsumentów podlega solidarnej ochronie przez wszystkich uczestników łańcucha żywnościowego

Zasada solidarnej ochrony dobrego imienia i wizerunku produkowanej w Polsce żywności przez jednoznaczne eliminowanie przypadków naruszania zaufania konsumentów przez nieuczciwe

praktyki i nieetyczne działania. Tego typu postawa powinna przejawiać się w solidarnym potępieniu aktów nieuczciwości oraz zgłaszaniu występujących naruszeń stosownym organom kontrolnym w celu eliminacji nieuczciwych podmiotów z rynku. Zasada ta powinna obejmować również solidarne działania wobec podmiotów produkujących w tzw. szarej strefie.

4. Wymóg informacji przejrzystej i niewprowadzającej w błąd konsumenta w znakowaniu i reklamie produktów żywnościowych

W znakowaniu, etykietowaniu i reklamie produktów żywnościowych nadrzędną zasadą jest unikanie wszelkich wprowadzających w błąd praktyk oraz prezentowanie swoich produktów wyłącznie w sposób umożliwiający konsumentom podejmowanie racjonalnych decyzji zakupowych, a w szczególności:

1. Wspieranie, tam gdzie jest to możliwe, decyzji konsumentkich przez umieszczanie dodatkowych informacji żywieniowych umożliwiających dokonanie wyboru produktu zgodnie z zasadami zbilansowanej diety.
2. Reklama żywności powinna spełniać wymagania Kodeksu Etyki Reklamy.

5. Szczególne traktowanie dzieci do lat 12 jako konsumentów o niepełnej możliwości oceny wartości i jakości poszczególnych produktów

Zasada ta wyraża odpowiedzialność producentów i przetwórców żywności, którzy wobec tej grupy wiekowej powinni stosować samoograniczenia w zakresie marketingu i sprzedaży produktów żywnościowych, tak aby promować zasady zbilansowanej diety zgodnie z narodowymi lub międzynarodowymi zaleceniami żywieniowymi. Szczegółowe wytyczne zawiera Kodeks Etyki Reklamy.

6. Uczciwość w konkuroowaniu i relacjach rynkowych

Za szczególnie ważne należy uznać przestrzeganie wszelkich przepisów zakazujących niedozwolonych praktyk rynkowych oraz działań powstrzymujących rozwój wolnego rynku. We wszystkich kontaktach z konsumentami, klientami, dostawcami i konkurencją, producent i przetwórcza żywności powinni:

1. Traktować wszystkich klientów i dostawców rzetelnie, z szacunkiem i bezstronnie.
2. Unikać komentarzy na temat produktów firm konkurencyjnych, bez należytej podstawy.
3. Przestrzegać wszelkich praw dotyczących konkurencji, łącznie z tymi, które zabraniają układów lub porozumień z konkurentami dotyczących ustalania cen lub innych warunków sprzedaży, dzielenia strefy wpływów, grup klientów czy linii produktów.

7. Właściwe respektowanie urzędowej kontroli żywności

Urzędowa kontrola żywności dotyczy wszystkich ogniw łańcucha żywnościowego, stanowiąc zarazem jego nadzór. Jest więc sprawą niezmiernie ważną, aby relacje wszystkich podmiotów łańcucha żywnościowego z organami urzędowej kontroli żywności były oparte na działaniach zgodnych z prawem i etyką, mając na względzie fakt, że prawo żywnościowe zostało stworzone w celu ochrony konsumentów.
