Oświadczenie złożone
przez senatora Piotra Masłowskiego
na 62. posiedzeniu Senatu
w dniu 8 lipca 2026 r.

Oświadczenie skierowane do minister klimatu i środowiska Pauliny Hennig-Kloski, do minister zdrowia Jolanty Sobierańskiej-Grendy, do ministra rolnictwa i rozwoju wsi Stefana Krajewskiego oraz do ministra do spraw nadzoru nad wdrażaniem polityki rządu Macieja Berka

Zagadnienie dotyczy prostych zmian w regulacjach, które pomogą wzmocnić rozwój lokalnych OZE (biogazowni), podnieść poziomy recyklingu w gminach, a jednocześnie zwiększyć bezpieczeństwo sanitarne.

Rozwiązaniem jest interpretacja przepisów rozporządzeń unijnych taka, jaka ma miejsce w innych krajach UE, a docelowo – wydzielenie strumienia odpadów spożywczych z gastronomii (szerzej: sektora HoReCa) z przeznaczeniem do odzysku energetycznego. Zamiast trafiać na składowiska, odpady te mogą być surowcem do produkcji niskoemisyjnej energii elektrycznej.

Tło sprawy i wnioski.

Rodzaj odpadów: problem dotyczy odpadów spożywczych powstających podczas produkcji posiłków w restauracjach. To wszystkiego rodzaju obierki, skrawki mięsa, kości, ości, łupiny, pestki, łodygi itp., których nie da się wykorzystać do przygotowania dania. Strumień zawiera także produkty przeterminowane z lodówek (np. śmietana, mięso, sery), jak i dania, których nie ma jak przekazać (np. nieświeża zupa itp.). W zależności od swej wielkości, restauracja przygotowuje od kilkuset do nawet kilku tysięcy posiłków dziennie. To prawdziwa produkcja żywności. Ponadto restauracja generuje w tygodniu średnio nawet do 800 kg odpadów spożywczych.

Co dzieje się teraz z odpadami spożywczymi w gastronomii?

Praktyka pokazuje, że ten strumień odpadów jest oddawany najczęściej jako odpad komunalny zmieszany (resztki z produkcji zawierają często mięso). To bardzo nieefektywne rozwiązanie, bowiem organiczny odpad zanieczyszcza strumień mieszany, a co za tym idzie, nie da się na sortowni odpadów wyciągnąć z niego tego, co można by poddać recyklingowi. W efekcie wszystko trafia na składowisko odpadów lub, w najlepszym razie, do spalarni odpadów. Inną ciągle spotykaną praktyką jest stosowanie młynków koloidalnych w zlewach, do których wrzucane są odpady spożywcze. To działanie zabronione z punktu widzenia Sanepidu i ministerstwa środowiska (vide: nadal aktualne pismo głównego inspektora sanitarnego z dnia 12.03.2013 r., znak: GIS-BZ-WS-4233-19/EN/13/1), bowiem przyczynia się do znacznego wzrostu populacji gryzoni w kanałach ściekowych oraz zapycha instalacje wodociągowe w gminach.

Co powinno się stać z odpadami spożywczymi?

Po pierwsze, skoro są to resztki spożywcze z produkcji, zawierające białko zwierzęce, to powinny być, zgodnie z rozporządzeniem WE 1069/2009 (rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodnych, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie WE nr 1774/2002, tj. rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego – Dz.U. UE L z 2009 r., nr 300, str. 1 z późn. zm.), zaklasyfikowane jako produkt uboczny pochodzenia zwierzęcego (PUPZ) kat. 3. PUZP zgodnie z rozporządzeniem muszą podlegać nadzorowi służb weterynaryjnych i być skutecznie zagospodarowane – najefektywniej: przekazane do produkcji biogazu w biogazowniach, gdzie następnie powstanie niskoemisyjna energia elektryczna, ciepło oraz poferment, który służy jako naturalny nawóz dla rolnictwa.

Po drugie, jeżeli Ministerstwo Klimatu i Środowiska nadal utrzymuje, że materiał organiczny powstający przy produkcji żywności to odpad, nie powinno się go traktować jako odpadu komunalnego o kodzie 20, ale jako odpad o kodzie 160380, czyli produkt spożywczy przeterminowany i nienadający się do spożycia, lub ewentualnie jako odpad z grupy 02, tj. jako odpad z przetwórstwa żywności. Nie da się bowiem już stworzyć z tych odpadów posiłków. Odpady te także z powodzeniem można kierować do biogazowni, a zatem tak samo może powstać z nich energia elektryczna, ciepło i nawóz.

Po trzecie, implementacje rozporządzenia WE 1069/2009 w innych krajach UE, zwłaszcza w Niemczech, Austrii, Francji czy Danii, jasno wskazują na obowiązek oddawania przez każdy punkt gastronomiczny (restauracje, hotele) oraz stołówki i placówki zbiorowego żywienia (szkoły, przedszkola, zakłady karne itp.) odpadków spożywczych z produkcji do odzysku energetycznego w biogazowniach jako PUPZ kat. 3. Co

więcej, obowiązek podpisania stosownej umowy przez restauratorów sprawdza instytucja kontrolna dla danego obszaru, odpowiednik polskiej Inspekcji Sanitarnej (Sanepidu).

Powyższe zagadnienie zostało opisane w raporcie Instytutu Innowo.

Podsumowanie: należy wydzielić strumień odpadków spożywczych powstających przy produkcji żywności w gastronomii jako PUPZ kat. 3 i zgodnie z przepisami weterynaryjnymi przekazywać je wyspecjalizowanym firmom, które – dbając o standardy sanitarne – odbiorą, przetworzą, a następnie zagospodarują je docelowo w biogazowni. Fakt posiadania umowy na odbiór PUPZ kat. 3. lub odpadu o kodzie 160380 przez punkt gastronomiczny powinien być sprawdzany podczas kontroli Sanepidu.

Korzyści z wydzielenia takiego strumienia odpadków z kanału HoReCa i skierowanie go do biogazowni są następujące.

Dla samorządów: zmniejszenie ilości odpadu mieszanego komunalnego, co zwiększy poziomy recyklingu, jakie gminy mają osiągnąć w najbliższych latach. Gminy już teraz płacą kary za nieosiąganie wymaganych poziomów. Co więcej, gminy automatycznie będą mogły zaraportować zmniejszenie wskaźnika składowania odpadów.

Dla Sanepidu: zmniejszenie ryzyka epidemicznego, w tym eliminacja zagrożeń związanych z rozwojem gryzoni i insektów. Ponadto kontrolę umów na odbiór PUPZ kat. 3 można wykonywać podczas rutynowych wizyt, bez dodatkowego obciążenia dla inspektorów. A dodatkowo mamy zapewnioną transparentność procesu dzięki dostępowi do usług wielu firm zajmujących się odbiorem PUPZ kat. 3 na terenie całego kraju.

Dla sektora HoReCa: czyste, zdezynfekowane pojemniki, regularnie odbierane przez wyspecjalizowane firmy, gwarantujące bezpieczeństwo i higienę w restauracjach; dostępność i wysoki standard usług B2B – umowy łączone: umowa na odbiór zużytego oleju (UCO) i odbiór resztek gastronomicznych.

Dla społeczeństwa i środowiska: wykorzystanie frakcji organicznej do produkcji biogazu (rozproszone odnawialne źródło energii) oraz nawozów organicznych. Zredukujemy w ten sposób składowiska odpadów, wyprodukujemy energię bez emisji CO_2, będziemy wspierać niezależność energetyczną i poprawimy bezpieczeństwo (własne, niezależne, rozproszone, odnawialne źródła energii).

Podstawy prawne i odpowiedzialność między resortami.

Podstawą prawną do klasyfikacji odpadków z gastronomii jako PUPZ jest rozporządzenie WE 1069/2009.

Podstawą prawną do klasyfikacji odpadków z gastronomii jako odpadów o kodzie 160380 jest rozporządzenie ministra klimatu z dnia 2 stycznia 2020 r. w sprawie katalogu odpadów (Dz.U. poz. 10). Ponadto, z uwagi na produkcyjną skalę działalności obiektów gastronomicznych, odpadki z gastronomii nie odpowiadają definicji odpadów komunalnych.

W Polsce mamy 3 ministerstwa, w których krzyżują się zakresy obowiązków w tej sprawie:

— Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi odpowiedzialne za nadzór, poprzez służby weterynaryjne, nad przetwarzaniem PUZP kat. 3,

— Ministerstwo Klimatu i Środowiska odpowiedzialne za katalog odpadów i klasyfikację odpadu z produkcji żywności z gastronomii,

— Ministerstwo Zdrowia nadzorujące Państwową Inspekcję Sanitarną, która nadzoruje kontrolerów z Sanepidu w terenie.

Na potrzeby niniejszej sprawy nie ma konieczności ustanawiania nowych legislacji, a potrzeba jedynie jasnej interpretacji przepisów.

Wnioski i podsumowanie.

Wnoszę o międzyresortowe uzgodnienie w zakresie jasnej interpretacji traktowania odpadków spożywczych z produkcji żywności w kanale HoReCa według przepisów rozporządzenia WE 1069/2009 nakazującego zagospodarowanie PUZP kat. 3 i przeznaczenie ich do odzysku energetycznego w biogazowniach.

Wnoszę o zwrócenie się przez MRiRW oraz MKiŚ do Ministerstwa Zdrowia o wydanie rekomendacji dla kontrolerów żywności powiatowych i wojewódzkich stacji sanitarnych (Sanepidu), aby podczas kontroli wymagali od wszelkich punktów gastronomicznych podpisanej umowy na odbiór PUPZ kat. 3 lub odpadu o kodzie 160380.

W szczególności kieruję sprawę na ręce pana Macieja Berka, ministra do spraw nadzoru nad wdrażaniem polityki rządu, który pełni rolę koordynatora międzyresortowego przy premierze RP. To właśnie minister Berek powinien objąć przewodnictwo w procesie uzgadniania i wdrażania jednolitych wytycznych dla wszystkich zaangażowanych resortów.

Jednocześnie apeluję, aby proces ten był transparentny i umożliwiał opinii publicznej śledzenie na bieżąco postępów we wdrażaniu zmian, zarówno poprzez publikację harmonogramu działań, jak i poprzez regularne raportowanie efektów.

Jako senator deklaruję swoje pełne zaangażowanie w monitorowanie przebiegu tych uzgodnień oraz wspieranie wszelkich inicjatyw służących skutecznej realizacji przedstawionych rekomendacji.

Działania te nie tylko pomogą Polsce spełnić unijne wymogi, ale także przyczynią się do rozwoju nowoczesnej, zrównoważonej gospodarki opartej na odnawialnych źródłach energii.

Piotr Masłowski