

Zafałszowana żywność: co firmy świadczące usługi gastronomiczne powinny wiedzieć

Środki fałszujące to dodatki, barwniki i inne substancje, które **nie** zostały zatwierdzone przez Wydział Zdrowia Stanu Nowy Jork (New York City, NYS), Wydział ds. Rolnictwa i Rynków NYS, Amerykańską Agencję ds. Żywności i Leków (U.S. Food and Drug Administration, FDA) lub Wydział ds. Rolnictwa Stanów Zjednoczonych do dodawania do żywności.

Jakie substancje są środkami fałszującymi żywność?

Wiele substancji jest uznawanych za środki fałszujące i nie można ich dodawać do żywności. Dla przykładu są to m.in:

- Węgiel aktywowany
- Kannabinoidy takie jak kannabidiol (CBD), oraz konopie indyjskie, które mają więcej niż 0,3% tetrahydrokannabinolu (THC), w każdej postaci
 - Firma musi posiadać specjalną licencję od Biura ds. Zarządzania Konopiami Indyjskimi NYS (NYS Office of Cannabis Management, OCM), aby produkować, sprzedawać lub oferować żywność z CBD lub konopiami indyjskimi.
 - Zakłady gastronomiczne (Food service establishments, FSE) nie mogą produkować ani oferować żywności zawierającej CBD lub konopie indyjskie. FSE nie mogą dodawać CBD lub konopi indyjskich do żywności.
 - FSE **nie** mogą zezwalać na konsumpcję CBD lub konopi indyjskich na miejscu.
 - Żywność zawierająca te substancje może być sprzedawana wyłącznie przez firmy posiadające licencję na sprzedaż CBD lub produktów z konopi indyjskich. CBD i konopie indyjskie muszą być przebadane w zatwierdzonym przez NYS laboratorium, zapakowane i oznakowane zgodnie z wymogami NYS i pozyskane od dystrybutora lub przetwórcy posiadającego licencję NYS OCM.
- Syntetyczne kannabinoidy, takie jak np. delta-8, znane również jako delta-8-THC
- Suplementy diety dla ludzi lub zwierząt obejmujące multiminerały, multiwitaminy, witaminy, białka, minerały, aktywatory hormonów, suplementy olejowe i zioła, takie jak Kava Kava
- Suchy lód i ciekły azot
 - Suchy lód w postaci stałej nie może być podawany.
 - Cały ciekły azot musi zostać odparowany lub odsączony z jedzenia przed podaniem.
 - Suchy lód lub ciekły azot nie mogą być dodawane do jedzenia przed podaniem, jeśli w czasie podawania lub spożywania jedzenia pojawi się mgła lub dym.

- Kratom (mitragynina i 7-hydroksymitragynina). FDA nie ma zatwierdzonych zastosowań dla kratomu i nadal ostrzega klientów, aby nie używali żadnych produktów oznaczonych jako zawierające substancję botaniczną kratom lub jej psychoaktywne związki.

Więcej informacji o tym, jakie substancje można dodawać do żywności, można znaleźć na stronie [fda.gov/food/food-additives-petitions/food-additive-status-list](https://www.fda.gov/food/food-additives-petitions/food-additive-status-list). Lista ta jest regularnie aktualizowana.

Więcej informacji na temat licencjonowania kannabinoidów i NYS OCM można znaleźć na stronie [cannabis.ny.gov](https://www.cannabis.ny.gov).

Co mam zrobić, jeśli nie wiem, czy dana substancja jest zafałszowaniem?

Skontaktuj się z Office of Food Safety and Community Sanitation (Biurem ds. Bezpieczeństwa Żywności i Sanitacji Społecznej) Wydziału Zdrowia i Higieny Psychiczej miasta Nowy Jork (Wydziałem Zdrowia NYC) pod numerem 646-632-6001 lub infobfscs@health.nyc.gov.

Jak Wydział Zdrowia NYC sprawdza fałszerstwa podczas inspekcji?

Inspektorzy sprawdzają składniki, etykiety żywności i menu pod kątem substancji, których dodawanie do żywności nie jest dozwolone. Jeśli inspektor znajdzie jakąkolwiek zafałszowaną żywność lub napój, zostanie ona wyrzucona.

Czy mogę zostać ukarany za posiadanie zafałszowanej żywności w moim FSE?

Tak. Jeśli fałszujesz żywność lub masz zafałszowaną żywność w swoim FSE, możesz otrzymać wezwanie podlegające karze grzywny, jak również punkty za naruszenie przepisów, które są wliczane do oceny literowej.

Czy mój zakład może zostać zamknięty za sprzedaż zafałszowanej żywności lub napojów?

Tak. Jeśli nie utylizujesz jedzenia lub napojów zgodnie z instrukcjami inspektora Wydziału Zdrowia NYC lub jeśli wielokrotnie naruszysz przepisy dotyczące sprzedaży lub oferowania zafałszowanego jedzenia lub napojów, Wydział Zdrowia NYC może zamknąć Twój lokal.

Więcej informacji można znaleźć na stronie [nyc.gov/health](https://www.nyc.gov/health), wyszukując hasło „**adulterated food**” (zafałszowana żywność).