

## **JAKOŚĆ ŻYWNOSCI NA POLSKIM RYNKU – ZAGROŻENIA I SPOSOBY ICH ELIMINACJI\***

STANISŁAW KOWALCZYK  
MARIOLA KWASEK

### **Abstrakt**

*Artykuł poświęcony jest zagadnieniu dotyczącemu jakości żywności na polskim rynku, identyfikacji zagrożeń oraz sposobów ich eliminacji. We współczesnym świecie kwestia jakości oraz powiązanego z nią bezpieczeństwa żywności jest przedmiotem szczególnej troski państw i organizacji międzynarodowych. Brak odpowiednich rozwiązań instytucjonalnych stwarza ryzyko wystąpienia w obrocie żywności negatywnych skutków dla zdrowia lub życia człowieka. Rozpoznanie obszarów zagrożeń w całym łańcuchu żywnościowym, czyli od produkcji pierwotnej przez przetwarzanie, magazynowanie, dystrybucję, sprzedaż produktów żywnościowych aż do konsumpcji, stanowi podstawę zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Na podstawie rzeczywistych wyników kontroli instytucji powołanych do sprawowania urzędowego nadzoru nad żywnością, przedstawiono stan bezpieczeństwa zdrowotnego i ekonomicznego (skala nieprawidłowości i zafalszowań) żywności na rynku krajowym.*

**Słowa kluczowe:** jakość żywności, fałszowanie żywności, systemy jakości żywności

**Kody JEL:** Q18, K22, A12.

---

\* W opracowaniu wykorzystano wyniki badań projektu pt. „Platforma Żywnościowa” (akronim SELLFOOD) finansowanego przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju w ramach programu „Społeczny i gospodarczy rozwój Polski w warunkach globalizujących się rynków GOSPOSTRATEG”, na podstawie umowy nr Gospostrateg 1/385521/2/NCBR/2018.

---

Prof. dr hab. Stanisław Kowalczyk, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Zakład Ekonomii i Polityki Rolnej oraz Rozwoju Obszarów Wiejskich; ul. Świętokrzyska 20, 00-002 Warszawa (stanislaw.kowalczyk@ierigz.waw.pl).

ORCID iD: 0000-0002-5052-3462.

Dr hab. Mariola Kwasek, prof. IERIGŻ-PIB, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Zakład Ekonomii i Polityki Rolnej oraz Rozwoju Obszarów Wiejskich; ul. Świętokrzyska 20, 00-002 Warszawa (mariola.kwasek@ierigz.waw.pl).

ORCID iD: 0000-0002-3691-1733.

## Wprowadzenie

Dążenie do zapewnienia jakości żywności stanowi ważny element strategii unijnego sektora żywnościowego na globalnym rynku w celu utrzymania wysokiego poziomu konkurencyjności. W celu zapewnienia wysokiej jakości żywności wszystkie ogniwa łańcucha żywnościowego, począwszy od produkcji pierwotnej przez przetwarzanie, magazynowanie, dystrybucję, sprzedaż produktów żywnościowych aż do konsumpcji, muszą być objęte ścisłym nadzorem mającym na celu identyfikację czynników (zagrożeń: biologicznych, chemicznych i fizycznych), które obniżają jakość żywności.

Poza wymogami jakościowymi wprowadzana do obrotu żywność w Unii Europejskiej, w tym także w Polsce, musi spełniać wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności ujęte w ramach prawa żywnościowego Unii Europejskiej. Rozpoznanie obszarów zagrożeń w całym łańcuchu żywnościowym stanowi podstawę zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Brak zapewnionego bezpieczeństwa żywności stwarza ryzyko wystąpienia w obrocie żywności niebezpiecznej, rozumianej w aspekcie prawnym jako *środek spożywczy, którego spożycie w warunkach normalnych i zgodnie z przeznaczeniem może spowodować negatywne skutki dla zdrowia lub życia człowieka*. Rozpoznanie obszarów zagrożeń w całym łańcuchu żywnościowym, czyli od produkcji pierwotnej przez przetwarzanie, magazynowanie, dystrybucję, sprzedaż produktów żywnościowych aż do konsumpcji, stanowi podstawę zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Poziom bezpieczeństwa żywności na rynku polskim jest dobry i porównywalny z innymi krajami unijnymi. Nie jest jednak wolny od nieprawidłowości, które okresowo mogą narastać. Minimalizacja tych zagrożeń możliwa jest m.in. przez konsekwentne kontrole, propagowanie uczestnictwa w dobrowolnych systemach jakości oraz wysokie wymagania w zakresie standardów jakościowych.

### Poziom bezpieczeństwa i jakość produktów rolno-spożywczych w Polsce

Jednym z warunków skutecznego handlu artykułami żywnościowymi jest pośród dobrych jakościowo oraz bezpiecznych pod względem zdrowotnym produktów. W tym kontekście istotne jest rozpoznanie tego atrybutu polskiego rynku żywności.

Na podstawie rzeczywistych wyników kontroli instytucji powołanych do sprawowania urzędowego nadzoru nad żywnością przedstawiono stan bezpieczeństwa zdrowotnego i ekonomicznego żywności na rynku krajowym. Do oceny stanu bezpieczeństwa zdrowotnego wykorzystano wyniki kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (PIS) i Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (*European Food Safety Authority*, EFSA), a do oceny jakości i bezpieczeństwa ekonomicznego – wyniki kontroli przeprowadzonych przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS).

Bezpieczeństwo i jakość żywności to pojęcia ściśle ze sobą związane. Według unijnego rozporządzenia urzędowe kontrole mają dotyczyć żywności, jej bezpieczeństwa, integralności, walorów zdrowotnych oraz ochrony interesów konsumentów na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności (art. 1, pkt 2,

lit. a)<sup>1</sup>. Odnoszą się zatem zarówno do bezpieczeństwa żywności, jej walorów odżywczych, jak i interesów konsumentów. Samo pojęcie bezpieczeństwa żywności nie jest jednakże jednoznacznie definiowane, nawet w ramach jednej instytucji czy pojedynczego kraju. Odnosi się więc zarówno do zagrożeń wynikających ze skażenia i zatrucia żywności, a więc bezpieczeństwa zdrowotnego, jak i następstw oszustw żywnościowych, w tym zwłaszcza fałszowania żywności, czyli bezpieczeństwa ekonomicznego żywności. Stosuje się zatem do takich zagadnień, jak: chemiczne, fizyczne i mikrobiologiczne skażenie żywności, zgodność z normami handlowymi i standardami rynkowymi, w tym zwłaszcza zgodność paramentów fizykochemicznych i mikrobiologicznych żywności z deklaracją producenta, właściwości sensoryczne żywności, wreszcie nieprawidłowości występujące we wszystkich powyższych obszarach, w tym szczególnie związane z fałszowaniem żywności<sup>2</sup>.

Z kolei przez jakość żywności należy rozumieć właściwości i/lub cechy produktu, jakim jest żywność. Dotyczą one takich zagadnień, jak: skład, w tym wartość odżywcza produktu, technologia i sposób produkcji, poziom jej ewentualnego zafałszowania i/lub zanieczyszczenia oraz opakowanie i znakowanie. W sposób najbardziej syntetyczny jakość żywności można wyrazić jako zgodność z deklaracją producenta.

W polskim prawie żywnościowym istnieje pojęcie tzw. jakości handlowej. Jakość handlowa to *cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi* (Obwieszczenie..., 2017, s. 34). Jakość handlowa żywności odnosi się zatem nie tylko do cech i właściwości produktu, lecz także do warunków jego wytwarzania oraz oznakowania i prezentacji.

Wymagania pozahandlowe w stosunku do jakości żywności, w tym sanitarne, weterynaryjne i fitosanitarne, składają się na tzw. jakość zdrowotną żywności (*health quality of food*), która współcześnie utożsamiana jest z bezpieczeństwem zdrowotnym żywności<sup>3</sup>.

### ***Bezpieczeństwo zdrowotne żywności***

Poziom bezpieczeństwa zdrowotnego określony przez jakość zdrowotną żywności w Polsce kontroluje głównie Państwowa Inspekcja Sanitarna (PIS), zaś w za-

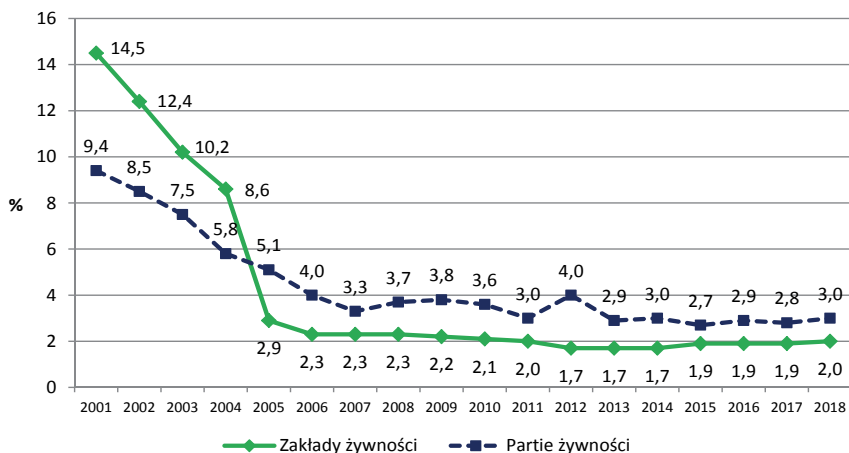
<sup>1</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz.Urz. UE z 7.04.2014 r., L.95/1).

<sup>2</sup> Szerzej na ten temat zob. Kowalczyk (2016).

<sup>3</sup> Definicja jakości zdrowotnej żywności zawarta była w ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, która została uchylona w 2006 r. przez ustawę o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. 2006, nr 171, poz. 1225).

kresie produktów pochodzenia zwierzęcego na etapie przetwórstwa także Inspekcja Weterynaryjna (IW).

Udział badanych przez PIS próbek żywności zakwestionowanych z uwagi na niewłaściwe parametry zdrowotne w ostatnich latach ulegał systematycznej redukcji (rys.1).



Rys. 1. Udział partii żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz zakładów żywności i żywienia o stanie sanitarnym niezgodnym z wymaganiami w latach 2001-2018 (%).

Źródło: Opracowano na podstawie wyników kontroli PIS w latach 2001-2018.

O ile w 2001 r. jakość zdrowotną żywności na polskim rynku kwestionowano w przypadku 9,4% badanych próbek (w 2000 r. było to nawet 10,6%, czyli częściej niż co dziesiątą próbkę), to w roku akcesji do Unii Europejskiej (2004) – 5,8%, a od 2007 r. poziom ten wahał się w granicach 2,7-4,0%. W 2018 r. niewłaściwą jakość zdrowotną posiadało 3,0% badanych próbek żywności. W przypadku niektórych grup asortymentowych żywności poziom partii o niewłaściwym statusie zdrowotnym był jednak wyższy i wynosił przykładowo dla: mleka i przetworów mlecznych – 7,3%, drobiu i przetworów – 5,8% (tab. 1). Można wyróżnić tu trzy zasadnicze grupy produktów z punktu widzenia ryzyka utraty bezpieczeństwa zdrowotnego:

- I grupa: o wyższym w stosunku do średniego w sektorze spożywczym (przeciętnie 2-krotnie) poziomie ryzyka (mleko, drób, cukier)<sup>4</sup>,
- II grupa: o średnim poziomie ryzyka (mięso, ziarno zbóż, tłuszcze roślinne, ziarna roślin oleistych),
- III grupa: o niższym w stosunku do średniego w sektorze poziomie ryzyka (owoce, warzywa).

Jak wykazuje powyższe grupowanie, gros produktów kwalifikuje się do I i II grupy, czyli o podwyższonym lub co najmniej średnim poziomie ryzyka z punktu widzenia bezpieczeństwa zdrowotnego. W grupach tych znalazło się sie-

<sup>4</sup> Mierzonego udziałem zakwestionowanych przez PIS partii żywności.

dem na dziewięć analizowanych grup produktów. Pewna poprawa tego stanu widoczna w latach 2015-2017 odnosiła się jedynie do ziarna roślin oleistych. Zdecydowanie najlepsza była w owocach i warzywach.

Tabela 1

*Bezpieczeństwo zdrowotne środków spożywczych na polskim rynku w latach 2005-2018  
(w % zakwestionowanych partii)*

Produkty	2005	2006	2007	2008	2009	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Ziarno zbóż <sup>a</sup>	4,1	2,4	3,0	3,0	3,1	2,2	5,0	3,2	2,3	2,5	1,8	1,7	2,2
Ziarna roślin oleistych	-	-	6,0	5,7	4,0	4,0	2,5	8,3	2,7	0,4	0,2	0,4	1,2
Cukier	2,3	4,1	3,4	5,2	4,0	0,4	-	3,6	-	5,3	8,3	5,3	-
Owoce <sup>b</sup>	3,1	3,9	2,4	2,4	1,8	1,6	2,5	1,6	1,7	1,4	0,7	1,5	1,8
Warzywa <sup>b</sup>	3,1	3,9	1,9	1,5	2,0	1,2	1,5	1,4	1,1	1,6	0,8	1,2	1,7
Mleko <sup>a,c</sup>	13,2	5,9	3,6	4,8	5,0	4,1	5,0	4,6	6,7	6,5	7,4	7,2	7,3
Tłuszcze roślinne	1,2	0,6	0,5	1,1	1,3	2,3	2,6	3,0	3,7	1,4	1,5	2,6	0,9
Mięso <sup>a</sup>	2,8	3,4	1,8	3,0	3,9	2,5	3,0	2,6	2,6	3,4	2,5	2,3	1,7
Drób <sup>a</sup>	-	-	3,6	3,8	9,0	5,4	12,5	4,5	3,5	4,1	3,8	3,2	5,8
<b>Razem</b>	<b>5,1</b>	<b>4,0</b>	<b>3,3</b>	<b>3,7</b>	<b>3,8</b>	<b>3,0</b>	<b>4,0</b>	<b>2,9</b>	<b>3,0</b>	<b>2,7</b>	<b>2,9</b>	<b>2,8</b>	<b>3,0</b>

<sup>a</sup> łącznie z przetworami z tych produktów; <sup>b</sup> w latach 2005 i 2006 owoce i warzywa stanowiły jedną grupę kontrolną; <sup>c</sup> w latach 2005 i 2006 wyłącznie mleko spożywcze (płynne).

Źródło: Opracowano na podstawie (PIS, Stan sanitarny kraju, z kolejnych lat).

Wymienione grupy asortymentowe stanowią potencjalnie przedmiot transakcji na organizowanej Platformie Żywnościowej, dlatego poziom ich bezpieczeństwa zdrowotnego jest szczególnie istotny. Ten podwyższony w stosunku do innych grup produktów poziom ryzyka jest jednak w pewnym stopniu konsekwencją sposobu agregacji danych. O ile bowiem przedmiotem obrotu mają być produkty stanowiące surowiec dla dalszego przetwórstwa (pszenica, rzepak, mięso), to w przypadku ujęcia dokonanego przez PIS wyniki kontroli poszczególnych produktów (surowców) zostały połączone z produktami ich przetwórstwa (produkty mięsne, produkty mleczne). Z innych źródeł (np. wyników kontroli Inspekcji Handlowej i IJHARS) wynika, że produkty przetworzone są w większym stopniu narażone chociażby na skażenie mikrobiologiczne niż mleko czy mięso na wstępnym etapie produkcji. Jednak bez względu na sposób agregacji danych oznacza to konieczność prowadzenia systematycznych kontroli bezpieczeństwa, z uwagi na wyższy nawet potencjalnie poziom ryzyka większości grup produktów przewidzianych do handlu na projektowanej Platformie Żywnościowej.

Pewne wątpliwości budzi wyjątkowo duża zmienność wyników bezpieczeństwa żywności w kontrolach PIS, nawet w krótkich okresach (1 i 2-letnich). Przykładowo ze względu na bezpieczeństwo zdrowotne w 2012 r. zdyskwalifikowano 12,5% partii drobiu oraz jego przetworów (3,5% w 2014 r. i 5,8% w 2018 r.) oraz 2,5% partii



ziarna roślin oleistych (8,3% w 2013 r., 0,2% w 2016 r. i 1,2% w 2018 r.). Wytlumaczeniem tego stanu – poza możliwymi faktycznie głębokimi rynkowymi wahaniami bezpieczeństwa zdrowotnego – jest ewentualnie niereprezentatywność badanych partii żywności w odniesieniu do całkowitej podaży rynkowej. Państwowa Inspekcja Sanitarna bada jednak rocznie 70-80 tys. partii produktów, co jest ilością znaczącą i otrzymywane wyniki powinny poprawnie odzwierciedlać stan faktyczny.

Drugim istotnym elementem bezpieczeństwa zdrowotnego żywności jest stan sanitarny zakładów i firm spożywczych. W znacznym stopniu przesądza on także o bezpieczeństwie samej żywności. Na polskim rynku w ostatnich latach w tym obszarze nastąpiła radykalna zmiana na korzyść (rys. 1). O ile na początku pierwszej dekady XXI wieku zastrzeżenia do stanu sanitarnego oraz warunków wytwarzania i obrotu żywnością zgłaszano do 14,5% firm, czyli częściej niż do co siódmej firmy tej branży, a w pierwszym roku członkostwa Polski w Unii Europejskiej do 8,6% firm, to od 2006 r. już tylko do około 2,0% firm, przy czym od 2011 r. do 2017 r. był to poziom poniżej 2,0%, czyli zaledwie do co pięćdziesiątej firmy. W 2018 r. najgorsza sytuacja dotyczyła zakładów przemysłu zbożowo-młynarskiego (4,9% firm tej branży cechował niewłaściwy stan sanitarny), piekarni (3,0%), sklepów spożywczych (2,8%) oraz wytwórni naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródłanych i wód stołowych (2,4%) (PIS 2019, s. 25).

Trzeci element bezpieczeństwa zdrowotnego żywności odnosi się do poziomu pozostałości pestycydów w produkcji żywności, w tym głównie w produkcji pierwotnej (surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego). Monitoring w sprawie pozostałości pestycydów w żywności koordynuje Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (*European Food Safety Authority*, EFSA). W ramach realizowanego programu w 2018 r. badaniu poddano 91 015 próbek żywności oraz uwzględniono 12 produktów spożywczych: bakłażany, banany, brokuły, grzyby uprawne, grejpfruty, melony, słodką paprykę/paprykę, winogrona stołowe, ziarno pszenicy, oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia, tłuszcz wołowy i jaja kurze. Próbkę analizowano pod kątem 177 pozostałości pestycydów: 169 w żywności pochodzenia roślinnego i 21 w żywności pochodzenia zwierzęcego (13 pozostałości pestycydów analizowano pod kątem żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego) (EFSA 2020, s. 3-4).

W przypadku polskiego rynku żywność wolna od pozostałości pestycydów stanowiła 70,6% w 2013 r., 54,1% w 2015 r. i tylko 50,0% w 2018 r., co oznacza pogorszenie stanu bezpieczeństwa o ponad 20,0 pkt proc. (spadek o 29,2%). Sytuacja uległa zatem radykalnej zmianie, bowiem w ciągu zaledwie pięciu lat z poziomu znacznie przekraczającego unijny poziom bezpieczeństwa zdrowotnego żywności Polska znalazła się w grupie krajów o poziomie poniżej średniej unijnej.

W niektórych krajach poziom bezpieczeństwa zdrowotnego żywności mierzony udziałem pozostałości pestycydów znacznie przekraczał średni poziom unijny. Przykładowo udział żywności wolnej od pozostałości pestycydów w Słowenii wynosił 98,3%, w Islandii – 97,3%, na Łotwie – 87,1%, w Irlandii – 84,9%. Z kolei w Belgii było to tylko 33,1%, w Hiszpanii – 43,1%, w Czechach – 44,4% i w Holandii – 47,7%. Przeciętnie w 42,3% badanych próbek dla UE/EOG poziom pozostałości

pestycydów przekraczał granice oznaczalności, lecz był poniżej poziomu dopuszczalnego (*Maximum Residue Level* – MRL), a w 3,1% próbek przekraczał poziom MRL. W przypadku Polski było to odpowiednio 44,7 i 5,3% badanych próbek żywności. Tak więc sytuacja dla Polski jest ogólnie zdecydowanie mniej korzystna niż jeszcze trzy-cztery lata temu. Trzeba jedynie mieć nadzieję, że wyniki ostatniego okresu są przejściowe i w najbliższych latach nastąpi poprawa w tym względzie. Szczególnie niekorzystny dla Polski jest udział badanych próbek z przekroczonym poziomem MRL. Z udziałem 5,3% próbek i przeciętnym dla UE – 3,1%, Polska znalazła się na szóstym miejscu wśród krajów UE/EOG. W 2010 r. było to odpowiednio: UE – 1,6%, Polska – 1,3% (EFSA 2020, s. 19, 57, 2013, s. 394).

W ogólnej ocenie stan bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w Polsce w ostatnich latach uległ częściowemu pogorszeniu, co skutkuje powstawaniem dodatkowych zagrożeń dla zdrowia mieszkańców kraju. W pierwszej kolejności dotyczy to wzrostu udziału partii żywności z pozostałościami pestycydów, bowiem jak wynika z kontroli stanu sanitarnego (mikrobiologicznego), sytuacja w tym względzie od kilku lat jest stabilna.

Drugi – poza zdrowotnym – element bezpieczeństwa żywności odnosi się do bezpieczeństwa ekonomicznego i jest charakteryzowany przez tzw. jakość handlową artykułów spożywczych, a więc problematykę żywności zafałszowanej oraz o obniżonej jakości.

### ***Jakość ekonomiczna żywności (zafałszowanie żywności)***

W analizie jakości i bezpieczeństwa ekonomicznego produktów żywnościowych na polskim rynku punktem odniesienia jest tzw. jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych zdefiniowana w ustawie o jakości handlowej, na którą składają się takie elementy, jak: cechy organoleptyczne produktu żywnościowego, jego właściwości fizykochemiczne oraz znakowanie. Odniesieniem oceny jest tzw. deklaracja producenta, którą może być receptura własna, polska norma lub norma określona w przepisach prawa (krajowego lub międzynarodowego/unijnego). Tak rozumiana jakość żywności określa tzw. bezpieczeństwo ekonomiczne konsumenta.

Ocena jakości i bezpieczeństwa żywności oraz występujących w tym zakresie nieprawidłowości jest prowadzona w trzech podstawowych zakresach. Są to:

- ocena organoleptyczna (smak, zapach, barwa, wygląd, konsystencja produktu itd.),
- ocena parametrów fizykochemicznych zróżnicowanych w zależności od grupy produktów (może dotyczyć takich parametrów jak: tłuszcz, woda, białko, węglowodany, sól, cukier, wilgotność, objętość, kwasowość itd.),
- ocena znakowania produktu.

Ocena organoleptyczna jest wstępną oceną produktu. Jej wyniki z reguły nie dają jednoznacznej podstawy do stwierdzenia zafałszowania żywności. Zidentyfikowane w trakcie tej oceny nieprawidłowości mogą być konsekwencją zafałszowania danego produktu spożywczego. Dopiero ocena parametrów fizykochemicznych oraz ocena znakowania przesądza o zafałszowaniu produktu bądź nie. Stwierdzone w trakcie oceny parametrów fizykochemicznych, jak i znakowania nieprawidłowości wyczerpują bowiem cechy (właściwości) żywności zafałszowanej.

W przypadku oceny znakowania, występujące najczęściej nieprawidłowości, jak wynika ze szczegółowej analizy wyników poszczególnych kontroli urzędowych, przeciętnie w 70-80% (Kowalczyk 2009, s. 259) stanowią czynności kwalifikowane właśnie jako fałszowanie żywności. Znakowanie żywności jest współcześnie ważnym aktem zarówno ekonomicznym, jak i społeczno-konsumenckim. Etykieta na opakowaniu produktu jest bowiem swoistym certyfikatem jakości. A zatem, jak każdy certyfikat, poddawany jest procesowi „audytu”, jakim jest akt zakupu i konsumpcji żywności. W procesie tym treść etykiety zostaje potwierdzona lub zakwestionowana w sytuacji stwierdzenia określonych nieprawidłowości (wad wyrobu, zafałszowania, wprowadzającego w błąd oznakowania itd.).

Przeprowadzona analiza jakości i bezpieczeństwa produktów żywnościowych została oparta na wynikach kontroli zrealizowanych przez IJHARS w latach 2005-2019. W okresie tym IJHARS przeprowadzała rocznie kontrole od 1 do ponad 3 tys. zakładów produkujących żywność. Do badań laboratoryjnych pobierano przeciętnie około 5-6 tys. próbek żywności (w 2019 r. było to 5,2 tys. próbek) (IJHARS, 2020, s. 22). Laboratoria Inspekcji wykonywały przeciętnie 30-40 tys. oznaczeń parametrów fizykochemicznych (w 2019 r. – 28,2 tys. oznaczeń). Prezentowane wyniki stanowią zatem dostatecznie miarodajne źródło na temat bezpieczeństwa i zafałszowania żywności na polskim rynku.

### ***Skala zafałszowania artykułów żywnościowych – ujęcie syntetyczne***

Jak zatem przedstawia się jakość i bezpieczeństwo, a w tym i zafałszowanie artykułów żywnościowych dostępnych na polskim rynku. Zdecydowanie najkorzystniejsza sytuacja występuje w obszarze właściwości organoleptycznych żywności (rys. 2). Jeżeli pominiemy rok 2005, gdy poziom nieprawidłowości w tym zakresie wyniósł 7,9% – głównie w takich grupach produktów jak: masło (56,0% zakwestionowanych partii), przetwory rybne (14,0%), mięso drobiowe (11,8%) i przetwory owocowe (8,0%) – to w pozostałych latach omawianego okresu wynosił przeciętnie – 1,5%. Oznacza to, że zakwestionowano pod tym względem zaledwie co 60. produkt (w 2005 r. – co 12. produkt). Pogorszenie tej korzystnej sytuacji wystąpiło w 2017 r., kiedy to Inspekcja z uwagi na właściwości organoleptyczne zakwestionowała 2,5% partii żywności (ponad 2-krotny wzrost w stosunku do 2016 r.).

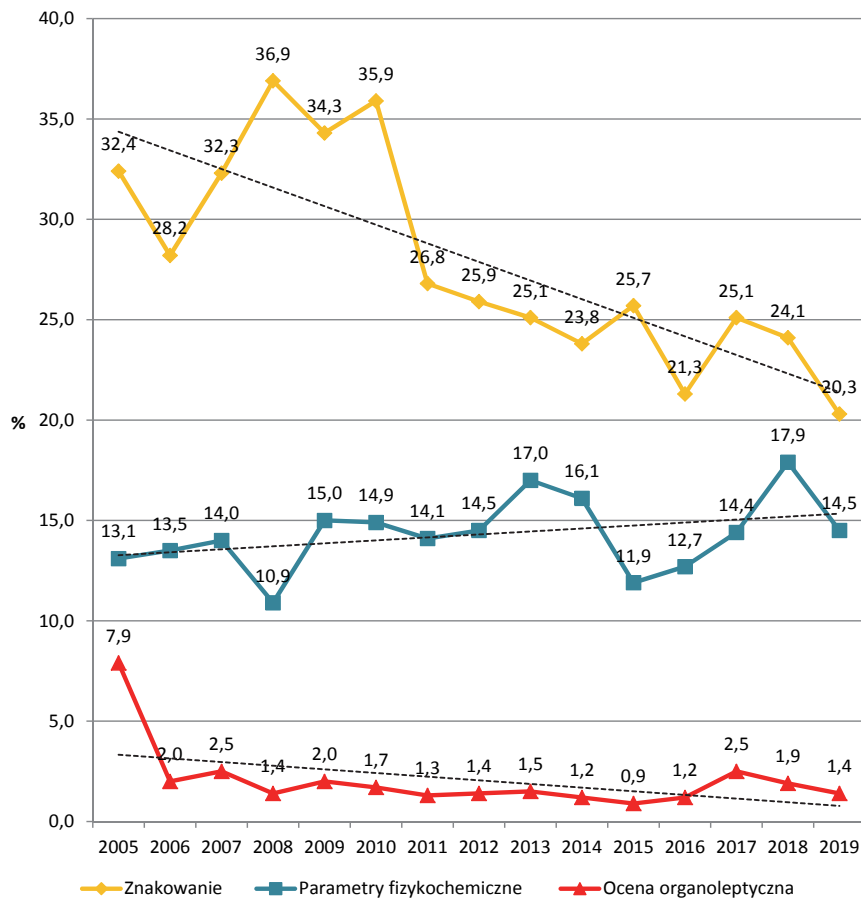
W analizowanym okresie (2005-2014)<sup>5</sup> brak było zdecydowanej przewagi w poziomie nieprawidłowości cech organoleptycznych produktów według pochodzenia surowców (rys. 3). Więcej nieprawidłowości wśród produktów pochodzenia roślinnego odnotowano w pięciu latach badanego okresu (2006, 2008, 2009, 2012, 2013), identycznie jak w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego – także pięć lat (2005, 2007, 2010, 2011, 2014).

Ocena organoleptyczna stanowi w istocie wstępny etap badania autentyczności i zafałszowania artykułów żywnościowych. Pogłębioną wiedzę daje dopiero badanie laboratoryjne parametrów fizykochemicznych żywności. Z tego punktu widzenia obraz bezpieczeństwa i jakości żywności na polskim rynku jest mniej korzystny. W ciągu badanego 15-lecia (2005-2019, rys. 2) nieprawidłowości stwierdzono w 10,9-17,9%

<sup>5</sup> Dla lat 2015-2019 – brak dostępnych zagregowanych danych.



kontrolowanych partii żywności. Dodatkowo można zaobserwować stosunkowo mało dynamiczną, lecz stałą tendencję wzrostową (13,1% w 2005 roku i 14,5% w 2019 r.).

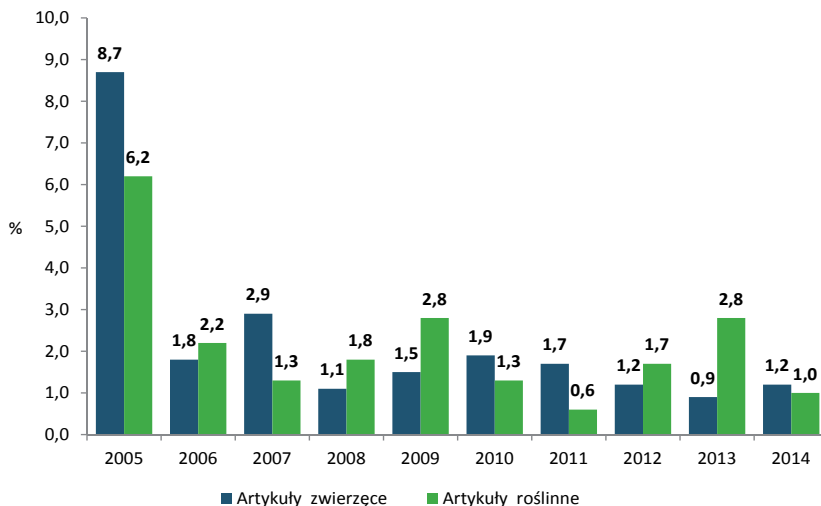


Rys. 2. Udział kontrolowanych partii żywności ze stwierdzonymi nieprawidłowościami według poszczególnych obszarów kontroli jakości w latach 2005-2019 (w %).

Źródło: Opracowano na podstawie wyników kontroli IJHARS w latach 2005-2020.

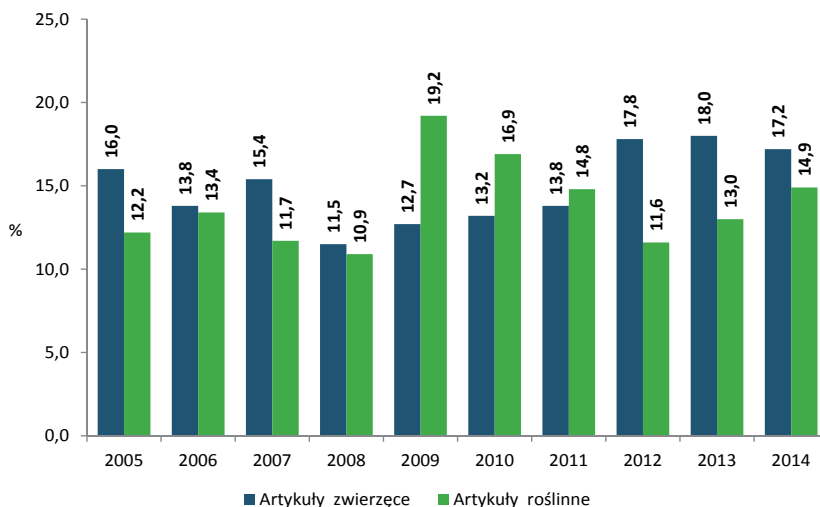
W analizowanym okresie większy był udział zafałszowanych partii artykułów zwierzęcych (rys. 4). Skala nieprawidłowości sięgała tu bowiem od 11,5% w 2008 r. do 18,0% w 2013 r. W siedmiu latach badanego (10-letniego) okresu to w stosunku do produktów pochodzenia zwierzęcego odnotowano więcej nieprawidłowości. Udział partii produktów roślinnych ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w ocenie parametrów fizykochemicznych kształtował się w przedziale od 10,9% w 2008 r. do 19,2% w 2009 r.

Generalnie poziom jakości w zakresie parametrów fizykochemicznych produktów pochodzenia roślinnego w całym badanym okresie był wyższy od jakości produktów pochodzenia zwierzęcego o około 1,1 pkt proc.



Rys. 3. Udział kontrolowanych partii żywności ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w ramach oceny organoleptycznej w latach 2005-2014 (w %).

Źródło: Opracowano na podstawie wyników kontroli IJHARS w latach 2005-2014.



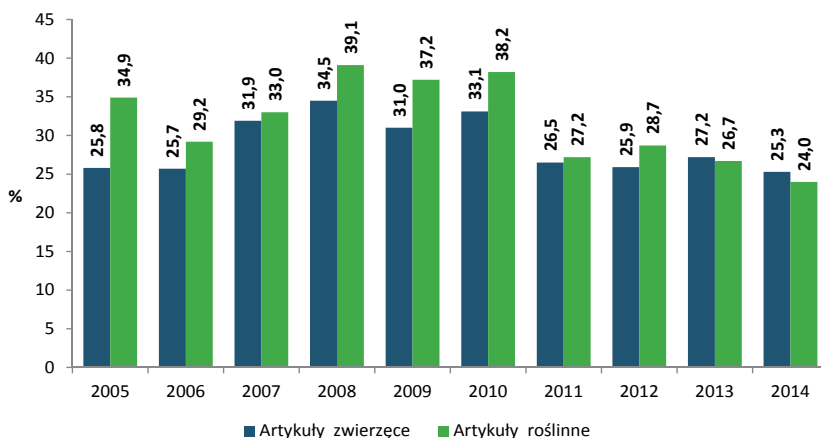
Rys. 4. Udział kontrolowanych partii żywności ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w ramach oceny parametrów fizykochemicznych w latach 2005-2014 (w %)

Źródło: Opracowano na podstawie wyników kontroli IJHARS w latach 2005-2014.

Zdecydowanie największy problem i najwięcej nieprawidłowości stwierdzono w procesie znakowania żywności. W analizowanym okresie udział nieprawidłowo oznakowanej żywności wahał się od 20,3% w 2019 r. do 36,9% w 2008 roku (rys. 2). Wyraźnie daje się jednak zauważyć zmianę tendencji w tym względzie. W analizowanym 15-letnim okresie wyróżnić można co najmniej dwa okresy:

- pierwszy: lata 2005-2010, kiedy to udział nieprawidłowości w zakresie znakowania wahał się w granicach 28,2-36,9%, co wskazuje, że był bardzo wysoki;
- drugi: lata 2011-2019, kiedy następowała stopniowa poprawa w zakresie znakowania, zaś udział partii żywności nieprawidłowo oznakowanych kształtował się w granicach 20,3-26,8%.

Najbardziej korzystny pod tym względem był 2019 rok, kiedy tylko co piąta partia żywności na rynku polskim (dokładnie 20,3%) była nieprawidłowo oznakowana. Należy jednak podkreślić, że o ile poziom nieprawidłowości produktów pochodzenia roślinnego w zakresie parametrów fizykochemicznych był niższy od produktów zwierzęcych, to w przypadku znakowania sytuacja przedstawia się diametralnie odwrotnie (rys. 5). Praktycznie w całym badanym okresie znakowanie produktów roślinnych cechowało więcej nieprawidłowości niż produktów zwierzęcych. Różnica ta wynosiła od 0,7 pkt proc. w 2011 r. do 9,1 pkt proc. w 2005 r.



Rys. 5. Udział kontrolowanych partii żywności ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w znakowaniu w latach 2005-2014 (w %).

Źródło: Opracowanie własne na podstawie wyników kontroli IJHARS w latach 2005-2014.

### ***Jakość i bezpieczeństwo według grup produktów spożywczych***

Jakość żywności oraz poziom jej zafałszowania jest znacząco zróżnicowany w poszczególnych sektorach spożywczych i grupach asortymentowych. Analiza w układzie grup produktów spożywczych wskazuje, że najczęściej nieprawidłowości w zakresie cech organoleptycznych produktów roślinnych występuje w stosunku do takich wyrobów jak: szeroko rozumiane przetwory owocowe i warzywne (w latach 2005-2019, a więc w przedziale czasowym obejmującym piętnaście okresów/lat kontrolnych – produkty te znalazły się aż 12-krotnie na liście trzech najbardziej kwestionowanych produktów pod względem cech organoleptycznych), makaron oraz pieczywo i produkty piekarnicze (11-krotnie). Z kolei z produktów pochodzenia zwierzęcego były to: przetwory mleczne (kwestionowane w okresie 11 lat na 15 objętych analizą), ryby i przetwory rybne (8-krotnie) oraz mięso i przetwory drobiowe (7-krotnie).

W latach 2005-2019 najczęściej nieprawidłowych cech organoleptycznych wykazywały takie produkty i grupy produktów, jak:

Rok	Produkty	
	roślinne	zwierzęce
2005	cukierki (14,3%)	masło (56,0%)
	koncentraty spożywcze (8,3%)	mięso drobiowe (17,8%)
	przetwory owocowe (8,0%)	ryby i przetwory rybne (14,0%)
2006	makaron (5,6%)	mięso drobiowe (4,2%)
	mrożonki warzywne (3,0%)	sery dojrzewające (4,0%)
	pieczywo (1,2%)	masło (4,0%)
2007	makaron (3,2%)	serki topione (14,0%)
	napoje bezalkoholowe (1,1%)	mięso drobiowe (4,2%)
	pieczywo i bułka tarta (0,8%)	mleczne produkty funkcjonalne (4,0%)
2008	przetwory warzywne (7,0%)	tłuszcze mleczne (10,0%)
	chałwa i cukierki w czekoladzie (6,1%)	przetwory mleczne (4,4%)
	makaron (3,5%)	sery twarogowe (3,0%)
2009	przetwory owocowe i warzywne (7,5%)	sery podpuszczkowe (9,1%)
	makaron (6,8%)	przetwory mleczne (4,9%)
	bułka tarta (2,7%)	marynaty rybne (2,4%)
2010	przetwory owocowe i warzywne (4,9%)	przetwory mleczne (3,4%)
	makaron (1,9%)	wyroby podrobowe (3,3%)
	wyroby ciastkarskie (0,7%)	mleko (2,9%)
2011	przyprawy (2,7%)	masło i sery podpuszczkowe (6,1%)
	przetwory owocowe i warzywne (1,5%)	mięso drobiowe (2,3%)
	pieczywo półcukiernicze (0,0%)	przetwory rybne (2,0%)
2012	przyprawy (4,5%)	sery, serki topione (3,7%)
	napoje bezalkoholowe (3,4%)	mięso drobiowe (2,9%)
	koncentraty spożywcze (2,7%)	przetwory rybne (2,0%)
2013	makaron (6,1%)	jaja (1,8%)
	przetwory owocowe (2,1%)	przetwory drobiowe (1,3%)
	wyroby czekoladowe (0,0%)	marynaty i konserwy rybne (0,8%)
2014	przetwory warzywne (1,7%)	przetwory mleczne (4,4%)
	mrożonki owocowe i warzywne (1,0%)	wyroby blokowe i drobiowe (2,2%)
	mąki, kasze, płatki (0,4%)	przetwory rybne (1,9%)
2015	wyroby winiarskie (1,5%)	przetwory mleczne (1,9%)
	pieczywo (1,0%)	wyroby garmażeryjne (1,6)
	przetwory owocowe i warzywne (0,9%)	przetwory rybne (1,0%)
2016	pieczywo (11,1%)	tłuszcze do smarowania (10,3%) <sup>1</sup>
	przetwory pomidorowe (3,6%)	jaja (2,5%)
	oleje roślinne, w tym oliwa (20,3%)	miód (3,4%)
2017	przyprawy ziołowe (12,5%)	przetwory mleczne (1,9%)
	nasiona strączkowe (10,7%)	wyroby garmażeryjne (0,7%)
	przetwory owocowe i warzywne (7,8%)	
2018	przyprawy ziołowe (16,5%)	miód (4,6%)
	oleje roślinne (15,7)	wyroby garmażeryjne (2,7%)
	przetwory owocowe i warzywne (3,8)	ryby i przetwory (1,4%)
2019	oliwa (52,6%)	miód (6,7%)
	wyroby winiarskie (2,4%)	wyroby garmażeryjne (3,5%)
	soki i nektary (1,8%)	mięso i przetwory (1,8%)

Skala nieprawidłowości w zakresie cech organoleptycznych produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w analizowanym okresie nie była wyrównana: 8-krotnie wyższy poziom nieprawidłowości reprezentowały produkty pochodzenia roślinnego, a 7-krotnie – pochodzenia zwierzęcego. Poziom stwierdzonych nieprawidłowości był jednak wyższy wśród produktów pochodzenia zwierzęcego

(zakwestionowano, np. aż 56,0% partii masła w 2005 roku i 14,0% partii serków topionych w 2007 r., w grupie produktów pochodzenia roślinnego najwyższy był poziom zakwestionowanych partii oliwy w 2019 r. – 52,6%).

Badając poziom jakości i bezpieczeństwa wyrobów żywnościowych, należy stwierdzić, że jeszcze gorsza sytuacja występuje w zakresie spełniania parametrów fizykochemicznych. Do najczęściej kwestionowanych produktów spożywczych z uwagi na nieprawidłowość tych właśnie parametrów w latach 2005-2019 należały:

Rok	Produkty	
	roślinne	zwierzęce
2005	przetwory zbożowe (34,5%) bułka tarta (34,0%) wyroby winiarskie gronowe (20,6%)	masło (37,0%) przetwory mleczne (16,0%) produkty z mięsa czerwonego (16,0%)
2006	bułka tarta (40,0%) przetwory zbożowe (31,1%) soki zagęszczone (25,0%)	przetwory rybne (35,3%) probiotyki (22,0%) przetwory mleczne (20,0%)
2007	ocet (28,6%) napoje bezalkoholowe (25,9%) przetwory zbożowe (21,2%)	ryby mrożone (35,0%) serki topione (30,0%) przetwory rybne (26,0%)
2008	przetwory warzywne (18,0%) przetwory zbożowe (17,4%) makaron (11,3%)	tłuszcze mleczne (41,0%) mleko pasteryzowane (38,0%) marynaty rybne (32,0%)
2009	bułka tarta (61,9%) bułka tarta (32,4%) mąki, kasze (21,5%)	marynaty rybne (52,4%) marynaty rybne (28,1%) przetwory mleczne (20,7%)
2010	makaron (28,8%) mrożonki warzywne (27,1%) piwo (23,4%)	tłuszcze do smarowania (25,0%) przetwory rybne (20,0%) przetwory mleczne (18,4%)
2011	makaron (27,4%) pieczywo półcukiernicze (17,6%) suszone owoce (15,6%)	przetwory mleczne (25,0%) masło, sery podpuszczkowe (21,3%) wędzonki, kiełbasy suche (17,9%)
2012	napoje bezalkoholowe (21,0%) piwo (17,2%)	tłuszcze do smarowania (40,0%) kiełbasa biała (38,0%) produkty z mięsa czerwonego (25,3%)
2013	przetwory owocowe (30,1%) fermentowane napoje winiarskie (24,6%) makaron (18,5%)	przetwory drobiowe (27,2%) przetwory z mięsa czerwonego (23,5%) przetwory mleczne (21,1%)
2014	przekąski (19,0%) mrożonki owocowe i warzywne (18,4%) pieczywo (16,7%)	kiełbasa biała, pasztety (29,5%) kiełbasa grillowa i podrobowa (20,0%) wyroby blokowe i drobiowe (17,5%)
2015	wyroby winiarskie (18,7%) przyprawy (14,9%) chrzan (14,3%)	przetwory rybne (18,4%) przetwory mięsne (14,5%) mięso drobiowe (12,5%)
2016	wyroby cukiernicze (28,1%) piwo (20,6%) dzemy (20,6%)	przetwory mięsne (20,0%) przetwory rybne (17,5%) wyroby garmazeryjne (14,3%)
2017	pieczywo (40,0%) fermentowane napoje winiarskie (24,0%) napoje alkoholowe (15,4%)	przetwory mięsne (28,1%) mięso (20,0%) ryby i przetwory (14,9%)
2018	przetwory owocowe i warzyw (32,1%) przetwory zbożowe (14,7%) piwo (13,3%)	wyr. garmazeryjne (32,1%) ryby i przetwory (28,9%) tłuszcze do smarowania (23,3%)
2019	przetwory owocowe (17,7%) przetwory warzywne (14,3%) przetwory zbożowe (13,2%)	wyroby garmazeryjne (27,8%) mięso i przetwory (23,0%) przetwory rybne (19,6%)



W grupie produktów pochodzenia roślinnego najczęściej nieprawidłowości w obszarze parametrów fizykochemicznych, czyli w istocie najniższy poziom bezpieczeństwa prezentowały takie produkty, jak: makaron i bułka tarta (8-krotnie kwestionowane w ciągu okresu 15-letniego), przetwory zbożowe (8-krotnie), mrożonki i przetwory warzywne oraz przetwory owocowe (8-krotnie). W grupie asortymentowej, obejmującej szeroko rozumiane produkty przetwórstwa zbożowego, nieprawidłowości, a więc i zafałszowań, było zdecydowanie najczęściej. Jest to tym bardziej istotne, że produkty te stanowią podstawę diety zdecydowanej większości konsumentów.

Z kolei do najbardziej zafałszowanych z uwagi na parametry fizykochemiczne produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego należy zaliczyć przetwory z mięsa czerwonego i białego (18-krotnie na liście produktów o największej liczbie nieprawidłowości fizykochemicznych na 15 okresów analitycznych/kontrolnych), przetwory mleczne, w tym masło i tłuszcze mleczne (14-krotnie), przetwory rybne – ryby mrożone, wędzone, konserwy i marynaty rybne (7-krotnie). Występują zatem trzy grupy asortymentowe o niskim poziomie bezpieczeństwa żywności, tj. produkty z mięsa, mleka i ryb. Na liście produktów z największą liczbą nieprawidłowości w zakresie fizykochemii w latach 2005-2019, aż 40,0% stanowiły produkty mięsne, 31,0% mleczne i 16,0% rybne. Warto także zauważyć, że ostatnie lata przyniosły wzrost zafałszowania przetworów z mięsa w relacji do przetworów z mleka i ryb. W latach 2010-2019 na 30 produktów pochodzenia zwierzęcego ujętych w zestawieniu przetwórstwo mięsa reprezentowało 17 produktów, co stanowiło 57,0%, mleka – 7 produktów (23,0%) i ryb – 6 produktów (20,0%).

Generalnie nieco wyższy poziom nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych reprezentują produkty pochodzenia roślinnego: 8-krotnie najwyższy poziom nieprawidłowości i 6-krotnie – pochodzenia zwierzęcego. Najczęściej nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych w całym analizowanym okresie stwierdzono w następujących produktach: bułka tarta (61,9% w 2009 r.), marynaty rybne (52,4% w 2009 r.), tłuszcze mleczne (41,0% w 2008 r.), pieczywo (40,0% w 2017 r.), tłuszcze do smarowania (40,0% w 2012 r.) oraz bułka tarta (40,0% w 2006 r.).

Jeżeli jednak pominąć produkt, jakim jest bułka tarta z uwagi na jego marginalne znaczenie w diecie (jak i odległe okresy kontrolne), to wówczas okazuje się, że to właśnie produkty pochodzenia zwierzęcego reprezentują „stabilny” wysoki poziom nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych, w tym głównie przetwory mleczne i mięsne.

Zdecydowanie najgorzej przedstawia się jednak sytuacja w zakresie znakowania żywności. Jest to o tyle istotne, że z jednej strony znakowanie jest elementem jakości żywności, z drugiej – podstawowym sposobem informowania konsumenta przez wytwórcę o cechach i właściwościach produktu. Do najczęściej kwestionowanych z uwagi na nieprawidłowość w zakresie znakowania produktów spożywczych w latach 2005-2019 należały:

Rok	Produkty	
	roślinne	zwierzęce
2005	oliwa (95,2%) pieczywo (49,8%) piwo (47,0%)	produkty z mięsa czerwonego (41,0%) przetwory rybne (35,0%) masło (24,0%)
2006	makaron (61,2%) fermentowane napoje winiarskie (47,6%) przetwory warzywne (46,0%)	wyroby garmażeryjne (48,7%) przetwory rybne (40,0%) produkty z mięsa czerwonego (38,0%)
2007	makaron (66,0%) ocet (53,3%) fermentowane napoje winiarskie (48,6%)	ryby mrożone (55,0%) masło (45,0%) produkty z mięsa czerwonego (44,0%)
2008	chałka i cukierki w czekoladzie (55,3%) pieczywo (52,7%) pieczywo (49,2%)	mięso wołowe (58,0%) marynaty rybne (54,5%) konserwy rybne (52,6%)
2009	bułka tarta (80,6%) pieczywo (68,8%) bułka tarta (56,8%)	wędliny podrobowe i parówki (60,5%) marynaty rybne (56,7%) marynaty rybne (54,8%)
2010	soki, nektary (74,4%) makaron (51,0%) wyroby piekarnicze (48,5%)	tłuszcze do smarowania (55,0%) wyroby podrobowe (pierogi) (48,6%) kiełbasy średniorozdrobnione i blokowe (46,9%)
2011	suszone owoce (59,6%) chrzan (58,8%) syrupy owocowe (48,1%)	pasztety, konserwy (35,7%) wędzonki (35,0%) kiełbasy suche i podsuszane (34,8%)
2012	koncentraty spożywcze (50,6%) majonezy i sosy majonezowe (44,8%) oleje roślinne (40,0%)	produkty z mięsa czerwonego (38,7%) produkty z mięsa czerwonego (35,1%) wyroby garmażeryjne (31,8%)
2013	makaron (47,6%) przetwory owocowe (31,9%) fermentowane napoje winiarskie (29,0%)	marynaty i konserwy rybne (42,8%), wyroby garmażeryjne (37,2%) produkty z mięsa czerwonego (34,7%)
2014	przekąski (38,0%) oliwa (37,5%) przetwory warzywne (34,7%)	kiełbasa grillowa i podrobowa (33,9%) kiełbasa biała i pasztety (32,3%) wędzonki i kiełbasy suche (31,8%)
2015	pieczywo (39,9%) napoje bezalkoholowe (32,3%) chrzan (31,4%)	wyroby garmażeryjne (39,0%) przetwory rybne (32,6%) majonezy i sosy (29,3%)
2016	makaron (40,9%) oliwa (40,0%) piwo (33,9%)	wyroby garmażeryjne (32,2%) przetwory mięsne (28,5%) przetwory rybne (20,0%)
2017	przetwory owocowe (46,5%) soki, nektary (37,7%) pieczywo (30,2%)	przetwory mięsne (40,3%) wyroby garmażeryjne (38,3%) miód (35,9%)
2018	piwo (33,0%) pieczywo (32,3%) przetwory owocowe i warzywne (31,1%)	tłuszcze do smarowania (53,5%) ryby i przetwory (38,8%) miód (35,9%)
2019	piwo (34,7%) soki i nektary (30,5%) oliwa (30,4%)	wyroby garmażeryjne (36,4%) miód (31,8%) przetwory rybne (28,4%)

W grupie produktów pochodzenia roślinnego najczęściej nieprawidłowości w zakresie znakowania, w ciągu 15-letniego okresu kontrolnego, odnotowano w przypadku: pieczywa i wyrobów piekarskich w tym bułki tartej (9-krotnie kwestionowane), makaronu (5-krotnie), fermentowanych napojów winiarskich (3-krotnie) i oliwy z oliwek (4-krotnie). Z kolei najbardziej zafałszowane z uwagi na znakowanie produkty spożywcze pochodzenia zwierzęcego to: przetwory z mięsa

czerwonego (22-krotnie kwestionowane), przetwory rybne (12-krotnie), masło i tłuszcze do smarowania (4-krotnie). Co charakterystyczne, o ile w przypadku produktów pochodzenia roślinnego nieprawidłowości w znakowaniu dotyczą wielu asortymentów, to w przypadku produktów zwierzęcych odnotowano daleko idącą koncentrację tych nieprawidłowości w dwóch grupach: przetworach mięsnych i rybnych. Na 45 kontroli produktów pochodzenia zwierzęcego, przedstawionych w powyższym zestawieniu, produkty tych dwóch grup należały do najgorzej oznakowanych w 32 kontrolach (ponad 70% kontroli).

Zdecydowanie wyższy poziom nieprawidłowości w zakresie znakowania reprezentują produkty pochodzenia roślinnego. Na liście trzech najgorszych pod tym względem produktów żywnościowych, w analizowanym okresie, aż w przypadku 11 lat kontrolnych na pierwszym miejscu znalazły się produkty roślinne, a tylko trzy razy produkty pochodzenia zwierzęcego (w 2008, roku). Produkty pochodzenia roślinnego są zatem gorzej oznakowane niż pochodzenia zwierzęcego, te ostatnie reprezentują jednak gorsze właściwości organoleptyczne i niższy poziom parametrów fizykochemicznych.

To, co w przypadku analizy znakowania produktów spożywczych może budzić zdumienie, czy może raczej niepokój, to poziom tychże nieprawidłowości. W wielu przypadkach poziom ten sięga bowiem kilkudziesięciu procent. Jak wynika z prezentowanych danych kontrolnych z lat 2005-2019 w odniesieniu do 90 kontroli o największym zakresie nieprawidłowości, aż w przypadku 23 kontroli (1/4 kontroli) poziom nieprawidłowości w znakowaniu przekraczał 50,0%. Nieprawidłowe znakowanie na poziomie co najmniej 1/4 analizowanych partii (25,0% i więcej nieprawidłowości) dotyczyło 88 partii na 90 kontrolowanych. Najniższy poziom nieprawidłowości w zakresie znakowania wyniósł 24% (kontrola znakowania masła w 2005 roku). Oznacza to, że konsument w przypadku takich partii praktycznie nie miał szans na kupno artykułu prawidłowo oznakowanego. Analizowano tu jednak partie o najgorszych wynikach w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności na polskim rynku, kontrolowane przez IJHARS w latach 2005-2019.

### ***Główne nieprawidłowości w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności według grup produktów***

Skala oraz sposoby fałszowania żywności są uzależnione między innymi od specyfiki poszczególnych artykułów żywnościowych oraz rodzaju stosowanych technologii wytwarzania i wraz z postępem w zakresie produkcji żywności ewoluują. Można wręcz stwierdzić, że są doskonalone. Główne rodzaje występujących nieprawidłowości związane są jednak z kilkoma powtarzającymi się zjawiskami<sup>6</sup> i są to:

- zaniżanie zawartości najbardziej wartościowych i odżywczych składników;
- zastępowanie składników droższych – tańszymi (np. tłuszczu mlecznego – tłuszczem roślinnym, mięsa – mięsem oddzielonym mechanicznie, MOM);
- nieujawnianie ważnych dla konsumenta składników małowartościowych lub wręcz szkodliwych dla zdrowia;

<sup>6</sup> Pisał o tym już ponad 100 lat temu amerykański pionier badania żywności i twórca US Food and Drug Administration – H.W. Wiley (Kowalczyk, 2017).

- stosowanie niedozwolonych zabiegów marketingowych mających na celu wykształcenie u klienta przeświadczenia o właściwościach lub cechach, których w istocie produkt nie posiada (Kowalczyk 2009, s. 271);
- zaniżanie masy netto.

Wymienione tu nieprawidłowości kwalifikują się do grupy zjawisk typowych dla fałszowania żywności. Wyczerpują znamiona żywności zafałszowanej. Spektrum stosowanych przez nieuczciwych producentów „zabiegów” jest oczywiście o wiele szersze i typowe dla poszczególnych grup żywności. W tabeli 2 przedstawiono najczęściej występujące nieprawidłowości stwierdzone w czasie kontroli prowadzonych przez IJHARS w latach 2005-2017 w odniesieniu do produktów lub grup produktów żywnościowych.

Tabela 2

*Główne nieprawidłowości w zakresie cech organoleptycznych, parametrów fizykochemicznych i znakowania produktów żywnościowych*

Wyszczególnienie	Cechy organoleptyczne	Parametry fizykochemiczne	Znakowanie
<b>Przetwory owocowe i warzywne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– obecność martwych szkodników na zewnętrznych gwintach słoików;</li> <li>– smak i zapach wyrobu gotowego niezgodny z deklaracją producenta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– zaniżona masa netto;</li> <li>– zawyżona wilgotność;</li> <li>– zawyżona 2-krotnie w stosunku do deklaracji producenta zawartość substancji konserwującej;</li> <li>– zawyżona zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, np. obciętych końcówek fasolki szparagowej.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– bezpodstawne wydłużenie daty minimalnej trwałości (bez badań przechowalniczych) o 7 miesięcy;</li> <li>– użycie sformułowania „nie zawiera środków konserwujących”, co jest niezgodne z obowiązującymi przepisami, gdyż do żywności nieprzetworzonej (mrożonki owocowe i warzywne) nie stosuje się substancji dodatkowych, w tym konserwantów.</li> </ul>
<b>Przetwory mleczne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– nieprawidłowy smak, zapach i konsystencja wyrobów, niejednolita barwa, oczkowanie serów, nieprawidłowe wygniecenie, tj. obecne szczeliny i krople wolnej wody na powierzchni;</li> <li>– mączysta konsystencja produktów półpłynnych, takich jak śmietana i serki smakowe oraz obcy smak i zapach w przypadku serów twarogowych.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– obecność tłuszczów obcych (np. roślinnych) i steroli roślinnych;</li> <li>– zawyżona zawartość wody (szczególnie w serach twarogowych);</li> <li>– zaniżona zawartość białka w większości produktów mlecznych);</li> <li>– zafałszowanie masła tłuszczami roślinnymi;</li> <li>– zaniżona masa netto;</li> <li>– zawyżony punkt zamarzania wody (mleko pasteryzowane);</li> <li>– obecność mleka krowiego w serze owczym.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– podawanie dłuższego, niż w deklarowanej normie, terminu przydatności do spożycia;</li> <li>– brak wyszczególnienia w składzie wszystkich składników użytych do produkcji, np. chlorku wapnia;</li> <li>– podanie informacji o klasie jakości, tj. „klasa I” w oznakowaniu produktu, dla którego producent w specyfikacji jakości nie przewiduje klasy jakości przedmiotowego wyrobu;</li> <li>– podawanie w składzie faktycznie nieużytych do produkcji składników oraz podkreślanie ich w grafice (owoce, warzywa).</li> </ul>

cd. Tabeli 2

Wyszczególnienie	Cechy organoleptyczne	Parametry fizykochemiczne	Znakowanie
<b>Przetwory z mięsa czerwonego</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– niewłaściwy wygląd przekroju poprzecznego, tj. oślizgła powierzchnia oraz zmieniona barwa na przekroju poprzecznym;</li> <li>– niewłaściwy zapach.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– obecność niedeklarowanych surowców w tym MOM (do 64,0% surowca pochodzenia drobiowego, do 58,0% surowca pochodzenia wołowego) w produkcie deklarowanym jako wieprzowy;</li> <li>– obecność cząstek kości;</li> <li>– zawyżona zawartość wody, tłuszczu i soli (woda do 16,0 pkt proc., tłuszcz do 10,0 pkt proc., sól do 2,0 pkt proc.);</li> <li>– zaniżona zawartość białka (do 10,0 pkt proc.);</li> <li>– obecność niedeklarowanych azotanów/azotynów i fosforanów.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– brak wszystkich surowców wykorzystanych w procesie produkcji, np. mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) z drobiu, aromatów dymu wędzarniczego, wody, skórek wieprzowych, skrobi, ekstraktu drożdżowego, tłuszczu wieprzowego, wzmacniaczy smaku, substancji zagęszczających;</li> <li>– podanie informacji wprowadzającej konsumenta w błąd, tj.:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1) co do rodzaju wyrobu: użyto nazwy handlowej „szynka” dla wyrobu o drobno rozdrobnionym wsadzie mięsno-tłuszczowym o zawartości szynki wieprzowej na poziomie 50%, czy określić „szynka – wyrób drobno rozdrobniony” dla produktu blokowego;</li> <li>2) co do metod wytwarzania, np. użyto określenia: tradycyjna, domowa, wiejska, tradycja i smak, tradycyjny smak, przy braku dokumentów potwierdzających tradycyjne metody wytwarzania oraz stosowanie aromatów dymu wędzarniczego, glutamianu sodu, mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM), koncentratu białka sojowego itp.</li> </ol> </li> </ul>
<b>Przetwory z drobiu</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– obecność niedeklarowanych surowców wieprzowych (do 44,0 pkt proc. składu);</li> <li>– obecność niedeklarowanej skrobi, surowców sojowych, fosforanów;</li> <li>– zawyżona w stosunku do deklaracji producenta zawartość wody i soli (wody do 25,0 pkt proc., soli do 2,0 pkt proc.);</li> <li>– zaniżona zawartość białka (do 15,0 pkt proc.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– brak wszystkich surowców wykorzystanych w procesie produkcji, np. wody, aromatów, MOM, wzmacniaczy smaku oraz substancji zagęszczających;</li> <li>– stosowanie nazwy produktu wprowadzającej konsumenta w błąd, np.: schab drobiowy (nazwa produktu typowa dla mięsa wieprzowego), kurczak po staropolsku – nazwa sugeruje wyrób tylko z surowców drobiowych, a do produkcji użyto także surowców wieprzowych.</li> </ul>

Źródło: Kowalczyk, 2016.

### Systemy jakości żywności

Jednym ze sposobów realizacji polityki jakości żywności Unii Europejskiej jest wyróżnianie znakami potwierdzającymi wysoką jakość produktów rolnych i produktów żywnościowych pochodzących z konkretnych regionów oraz charakteryzujących się tradycyjną metodą produkcji (Kwasek, 2011). W europejskim



systemie jakościowym zostały wyróżnione dwie zasadnicze kategorie produktów: produkty tradycyjne i produkty regionalne. Produktom tradycyjnym przyznawany jest znak Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności (GTS), a produktom regionalnym – znak Chronionej Nazwy Pochodzenia (ChNP) lub Chronionego Oznaczenia Geograficznego (ChOG).

Polskie produkty zgłaszane są do rejestracji w Komisji Europejskiej na podstawie ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw oraz oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych. Łączna liczba produktów posiadających zarejestrowane nazwy geograficzne (ChNP, ChOG) i GTS w Polsce wynosi 47 (43 – żywność i 4 – napoje spirytusowe) (tab. 3). Wzrost liczby produktów tradycyjnych i regionalnych posiadających rejestrowane nazwy geograficzne przekłada się na poziom ich konsumpcji<sup>7</sup>.

Zainteresowanie ze strony konsumentów produktami regionalnymi i tradycyjnymi w ostatnich latach jest coraz większe. Zauważa się dynamiczne powiększanie się tej grupy produktów, co ilustruje zestawienie ich ogólnej liczby, tj. produktów rolno-żywnościowych, win, win aromatyzowanych i napojów spirytusowych zarejestrowanych w krajach UE w latach 1996-2018 (tab. 4). W analizowanym okresie nastąpił 4-krotny wzrost liczby produktów posiadających chronione oznaczenia ChOG i ChNP. Zdecydowanie jest on wyższy w grupie produktów rolno-żywnościowych, gdzie w analizowanym okresie odnotowano 4,9-krotny wzrost liczby zarejestrowanych produktów, a w grupie win – 3,3-krotny. Znacznie wolniejszy był wzrost liczby wyrobów spirytusowych, a z kolei w następstwie nowych regulacji prawnych zmierzających do uporządkowania rynku napojów spirytusowych liczba zarejestrowanych produktów tej kategorii w latach 2010-2018 spadła o 19,9% (Kowalczyk, Krzyżanowski i Kwasek, 2018).

W Polsce rynek produktów posiadających zarejestrowane nazwy ChNP, ChOG i GTS jest niewielki. Sytuację sektora najlepiej obrazuje fakt, że jego udział w wartości całego polskiego rynku produktów żywnościowych i napojów wynosi poniżej 1%. Produkty sprzedawane są najczęściej bezpośrednio w gospodarstwie rolnym lub w przetwórni producenta, w lokalnych punktach sprzedaży, na targach i bazarach, bez odpowiedniego wsparcia marketingowego, a ich promocji służą jedynie okazjonalnie organizowane „festiwale smaku” oraz imprezy promujące regiony, tradycje narodowe lub związane z ruchem ekologicznym. Żywność tradycyjna i regionalna reprezentuje mimo to bardzo duży potencjał gospodarczy. Zwiększanie oferty rynku chronionych produktów i podejmowanie w większej skali skutecznych działań marketingowych będą eliminować z rynku nieuczciwych producentów oraz stwarzać barierę dla potencjalnych tego typu nowych graczy (Rejman, Halicka i Nagalska, 2015).

<sup>7</sup> W krajach Unii Europejskiej wartość sprzedaży tych produktów wzrosła z 48,4 mld EUR w 2005 r. do 54,3 mld EUR w 2010 r., czyli o 12,2%. Najszybciej przyrastała sprzedaż produktów rolnych oraz spożywczych (o 18,9%), a następnie wyrobów spirytusowych (o 13,7%) i win (o 8,6%). Sprzedaż win aromatyzowanych utrzymała się na tym samym poziomie (AND International, 2012).

Tabela 3

*Lista polskich produktów tradycyjnych i regionalnych zarejestrowanych w Unii Europejskiej (stan na 12.05.2020 r.)*

Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP)	Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG)	Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS)
Miód z Sejneńszczyzny/ Łódzieszczyzny <sup>a</sup>	Czosnek galicyjski	Kielbasa krakowska sucha staropolska
Fasola wrzawska	Kielbasa piaszczańska	Kabanosy staropolskie
Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca/Fasola z Doliny Dunajca	Kielbasa biała parzona wielkopolska	Kielbasa myśliwska staropolska
Karp zatorski	Krupnioki śląskie	Kielbasa jałowcowa staropolska
Podkarpacki miód spadziowy	Cebularz lubelski	Pierekaczewnik
Wiśnia nadwiślańska	Jagnięcina podhalańska	Olej rydzowy tradycyjny
Redykołka	Ser koryciński swojski	Czwórniak staropolski tradycyjny
Oscypek	Jabłka grójeckie	Trójniak staropolski tradycyjny
Bryndza podhalańska	Kołocz śląski/kołacz śląski	Dwójniak staropolski tradycyjny
	Miód drahimski	Półtorak staropolski tradycyjny
	Chleb prądnicki	
	Jabłka łąckie	
	Śliwka szydlowska	
	Obwarzanek krakowski	
	Kielbasa lisecka	
	Suska sechłońska	
	Miód kurpiowski	
	Fasola korczyńska	
	Truskawka kaszubska	
	Andrutki kaliskie	
	Wielkopolski ser smażony	
	Rogal świętomarciński	
	Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	
	Podpiwek kujawski	

<sup>a</sup> wniosek transgraniczny złożony wspólnie z Litwą

Źródło: opracowano na podstawie DOOR – Database of Origin and Registration (<http://ec.europa.eu/agriculture>).

Tabela 4

Liczba produktów regionalnych i tradycyjnych w UE w latach 1996-2018

Produkty	1996	2006	2010	2017	2018
Ogółem	1004	1850	2768	3373	4106
Rolno-żywnościowe	332	673	867	1363	1624
Wina	672	1177	1560	1758	2207
Wina aromatyzowane	-	-	4	5	5
Napoje spirytusowe	-	-	337	247	270

Źródło: opracowano na podstawie (Qualivita, 2017; AND International, 2012; Nathon, 2018).

### Podsumowanie

Przeprowadzona na bazie kilku tysięcy kontroli analiza jakości produktów spożywczych na polskim rynku wskazuje na znaczącą skalę ich fałszowania oraz występowania produktów o obniżonej jakości. Najmniej uwag krytycznych odnosi się do właściwości organoleptycznych produktów spożywczych. W tym zakresie zaledwie około 1-1,5% wszystkich partii posiadało określone wady i tendencja nie ulega istotnemu pogorszeniu od lat 2009/2010. Znacznie gorsza sytuacja występowała w zakresie deklarowanych przez przedsiębiorstwa spożywcze parametrów fizykochemicznych. Tu poziom nieprawidłowości od lat oscyluje wokół 15% partii z nieprawidłowościami. Co może jeszcze bardziej niepokoić, to fakt, że w ostatnim okresie udział takich partii wolno, lecz stale wzrasta i w latach 2015-2019 wzrósł z poziomu 11,9 do 14,5%. Oznacza to, że przeciętnie co siódma kontrolowana partia wykazuje określone odstępstwa od poziomu deklarowanego przez producentów.

W zakresie znakowania produktów spożywczych od wielu lat skala nieprawidłowości i zafałszowania jest największa. W ostatnim okresie nastąpiła pod tym względem znacząca poprawa i o ile jeszcze w latach 2008-2010 poziom nieprawidłowości w znakowaniu żywności kształtował się na poziomie około 35%, o tyle w latach 2011-2014 spadł do poziomu 25-27%. W 2016 r. było to nawet 21,3%, lecz w kolejnym roku poziom ten ponownie przekroczył 25%. W 2019 r. było to 20,3%. Trudno jednak prognozować, jaki kierunek będzie dominujący w nadchodzących latach.

Poziom bezpieczeństwa żywności na polskim rynku jest dobry i porównywalny z innymi krajami unijnymi. Dotyczy to w pierwszej kolejności bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, jak również – chociaż w mniejszym stopniu – bezpieczeństwa ekonomicznego. Poziom nieprawidłowości, w tym zafałszowania żywności, jest stosunkowo duży i niestety „stabilny”. Od wielu lat nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych utrzymują się na poziomie 15%, spada zaś udział nieprawidłowo oznakowanych partii żywności. Stan bezpieczeństwa ekonomicznego polskiego rynku żywności wymaga energicznych działań ze strony instytucji rządowej kontroli żywności, które jednak będą potrzebowały znaczącego wzmocnienia finansowego i kadrowego. Postulat ten nabiera dodatkowego

znaczenia wobec planowanych nowych inicjatyw rynkowych, jaką jest chociażby Platforma Żywnościowa. Jednym z warunków jej powodzenia jest bowiem pełna transparentność, a ta w pierwszej kolejności będzie dotyczyła norm handlowych oraz jakości produktów będących przedmiotem obrotu.

Generalnie powyższa sytuacja wymaga zdecydowanych działań zaradczych. Tak znaczący udział partii żywności zafałszowanej i o obniżonej jakości jest równoznaczny z wysokim ryzykiem dla konsumentów. To ryzyko w mniejszym stopniu odnosi się do bezpieczeństwa zdrowotnego, w zdecydowanie większym – bezpieczeństwa ekonomicznego. Jest konsekwencją nieekwiwalentnej wymiany rynkowej, właśnie w następstwie ekspozycji na żywność zafałszowaną, co oznacza pozyskanie za określoną wartość pieniężną żywności poniżej wartości deklarowanej przez producenta/sprzedawcę. Przeciwdziałając tej sytuacji, można wykorzystać sposoby o zróżnicowanym polu oddziaływania oraz różnej skuteczności. Pierwszym i podstawowym warunkiem sprawnych systemów bezpieczeństwa jest skuteczne prawo żywnościowe. Skuteczne prawo żywnościowe jest o tyle ważne, że pojedynczy konsument nie ma mocy sprawczej, by je kształtować, chroni ono natomiast wszystkich bez względu na jednostkową siłę rynkową konsumentów.

Innym sposobem skutecznego przeciwdziałania jest budowa silnych struktur jednostek składających się na urzędową kontrolę żywności. Systemy te tworzone są praktycznie w każdym kraju, a jednak nawet w tych najbogatszych – jak USA – ich skuteczność jest niedostateczna, przez co w tychże USA rocznie około 48 mln konsumentów jest poszkodowanych w wyniku spożycia żywności niepełnowartościowej, skażonej i o obniżonej jakości (Johnson, 2016, s. 1). Skuteczność systemów bezpieczeństwa można zapewnić nie tylko przez dodatkowe zasoby finansowe i ludzkie, lecz przede wszystkim skuteczną współpracę wszystkich zainteresowanych stron, czyli instytucji rządowych, przedsiębiorców, organizacji konsumenckich, ośrodków akademickich, organizacji edukacyjnych i doradczych itd. Tylko taki łańcuch na rzecz bezpieczeństwa może być skuteczny w zwalczaniu nieprawidłowości w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności.

Z tych powodów ważne są także działania w zakresie edukacji konsumentów, wzmocnienia pozycji organizacji konsumenckich, czy promowania partnerskich form aktywności rynkowej.

Do możliwych sposobów eliminacji żywności zafałszowanej oraz żywności o obniżonej jakości należy także zaliczyć promowanie systemów jakości żywności, w tym żywności regionalnej i tradycyjnej. Systemy jakości żywności są dodatkową gwarancją jakości zdefiniowanej według kryteriów przyjętych w tychże systemach w tym wartości odżywczej, walorów smakowych, lecz przede wszystkim bezpieczeństwa żywności i wolności od zafałszowania i skażenia.

Z systemami jakości nierozzerwalnie powiązany jest kolejny sposób ograniczania nieprawidłowości na rynku żywności, czyli promowanie krótkich łańcuchów żywnościowych. Łańcuchy te dają określone korzyści zarówno producentom (w tym rolnikom), jak i konsumentom. Producenci otrzymują dodatkowy dochód, głównie w formie przejęcia części wartości dodanej, realizowanej w długich łańcuchach przez inne ogniwa. Konsumenti zyskują dostęp do żywności wysokiej jakości, informacji

o jej producentach, wreszcie często żywności znacznie tańszej niż w dużych sieciach handlowych. Bezpośredni i częsty kontakt pierwszego ogniwa wytwórczego z konsumentem zdecydowanie redukuje skłonności do fałszowania żywności, sprzedaży żywności przeterminowanej, czy też żywności skażonej lub zatrutej.

Należy wreszcie podkreślić znaczenie współpracy międzynarodowej zarówno na szczeblu instytucji urzędowej kontroli, jak i organizacji konsumenckich. Globalizacja stworzyła bowiem platformę do nieograniczonej wręcz wymiany produktów żywnościowych, lecz także do importu żywnościowych fałszerstw. Ilustracją i potwierdzeniem dla tego stwierdzenia są m.in. wyniki kontroli jednego z importowanych produktów, jakim jest oliwa, gdzie poziom nieprawidłowości w zakresie znakowania w ostatnich latach wynosił 30-40%.

Wskazane wyżej sposoby poprawy stanu bezpieczeństwa żywności naturalnie nie wyczerpują katalogu możliwych aktywności. Wskazują jedynie te obszary, które po analizie mankamentów współczesnego globalnego rynku żywności oraz jego stanu i związanego z tym ryzyka są lub mogą być uznane za istotne dla bezpieczeństwa żywności, a zatem i konsumentów.



**Literatura**

- AND International (2012). Value of Production of Agricultural Products and Foodstuffs, Wines, Aromatised Wines and Spirits Protected by a Geographical Indication (GI). Final report.
- DOOR – Database of Origin and Registration. Pobrane z: <http://ec.europa.eu/agriculture>.
- EFSA (2020). The 2018 European Union Report on Pesticide Residues in Food, Scientific Report of EFSA. *EFSA Journal*, 18(4):6057.
- EFSA (2013). The 2010 European Union Report on Pesticide Residues in Food, Scientific Report of EFSA. *EFSA Journal*, 11(3):3130.
- IJHARS (2020). *Sprawozdanie roczne 2019*. Warszawa.
- IJHARS (2018). *Sprawozdanie roczne 2017*. Warszawa.
- IJHARS (2016). *Sprawozdanie roczne 2015*. Warszawa.
- IJHARS (2014). *Sprawozdanie roczne 2012*. Warszawa.
- IJHARS (2012). *Sprawozdanie roczne 2011*. Warszawa.
- IJHARS (2010). *Sprawozdanie roczne 2009*. Warszawa.
- IJHARS (2008). *Sprawozdanie roczne 2007*. Warszawa.
- IJHARS (2006). *Sprawozdanie roczne 2005*. Warszawa.
- Johnson, R. (2016). The Federal Food Safety System, Congressional Research Service, December 16. Pobrane z: <https://www.fas.org/sgp/crs/misc/RS22600.pdf> (data dostępu: 02.06.2020).
- Kowalczyk, S. (2016). *Bezpieczeństwo i jakość żywności*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Kowalczyk, S. (2017). *Prawo czystej żywności. Od Kodeksu Hammurabiego do Codex Alimentarius*. Wydanie II. Warszawa: Szkoła Główna Handlowa.
- Kowalczyk, S., Krzyżanowski, J., Kwasek, M. (2018). *Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym (47). Zrównoważone systemy żywnościowe*. M. Kwasek (red. nauk.). Monografie Programu Wieloletniego 2015-2019, nr 83. Warszawa: IERiGŻ-PIB.
- Kowalczyk, S. (red.). (2009). *Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji*. Warszawa: Szkoła Główna Handlowa.
- Kwasek, M. (2011). Jakość i bezpieczeństwo żywności. W: M. Kwasek (red.) *Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym (13). Jakość i bezpieczeństwo żywności a zdrowie konsumenta* (s. 17-30). Program Wieloletni 2011-2014, nr 8. Warszawa: IERiGŻ-PIB.
- Nathon, N. (2018). *Geographical Indications in the EU. European Commission*. Tel Aviv.
- Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 8 listopada 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. 2017, poz. 2212).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. 2006, nr 171, poz. 1225.
- PIS (2019). *Stan sanitarny kraju w roku 2018*. Warszawa.
- PIS (2017). *Stan sanitarny kraju w roku 2016*. Warszawa.
- PIS (2015). *Stan sanitarny kraju w roku 2014*. Warszawa.
- PIS (2013). *Stan sanitarny kraju w roku 2012*. Warszawa.
- PIS (2011). *Stan sanitarny kraju w roku 2010*. Warszawa.
- PIS (2010). *Stan sanitarny kraju w roku 2009*. Warszawa.
- PIS (2008). *Stan sanitarny kraju w roku 2007*. Warszawa.
- PIS (2006). *Stan sanitarny kraju w roku 2005*. Warszawa.

- 
- Qualivita (2017). *Food & Wine Products with Geographical Indication. The European GI System, the Italian model and the Case of Aceto Balsamico di Modena PGI*. Siena.
- Rejman, K., Halicka, E., Nagalska, H. (2015). Szanse polskiego rynku żywności tradycyjnej i regionalnej a zachowania konsumentów. *Wiś i Rolnictwo*, nr 3(168), s. 117-132.

## FOOD QUALITY ON THE POLISH MARKET – THREATS AND WAYS OF THEIR ELIMINATION

### Abstract

*The article is dedicated to the issue of food quality on the Polish market, identification of threats and ways to eliminate them. In the modern world, the issue of quality and related food safety is a matter of special concern for countries and international organizations. Lack of appropriate institutional solutions in the food market creates the risk of adverse effects on human health or life. Identification of risk areas throughout the food chain, i.e. from primary production through processing, storage, distribution, sale of food products to consumption, forms the basis for ensuring food safety. Based on the actual results of inspections of institutions established for official food supervision, the state of health and economic security (scale of irregularities and adulteration) of food on the domestic market was presented.*

**Keywords:** food quality, food adulteration, food quality schemes.

*Zaakceptowano do druku – Accepted for print: 30.09.2020.*

