

Fałszowanie żywności w Polsce w latach 2015-2018

Food adulteration in Poland in 2015-2018

EDMUND BIELECKI^{1/}, JERZY BERTRANDT^{2/}

^{1/} Komenda Miejska Policji w Białej Podlaskiej

^{2/} Państwowa Szkoła Wyższa im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej

Wprowadzenie. Dynamiczny postęp techniczny oraz rozwój biotechnologii sprawił, iż możliwości fałszowania żywności, zarówno w postaci przetworzonej, jak też pierwotnej, są coraz większe. Zafałszowana lub podrobiona żywność traci nie tylko swoje właściwości odżywcze, ale także może niekorzystnie wpływać na organizm człowieka, powodując określone zaburzenia zdrowotne.

Cel. Analiza dynamiki zafałszowań żywności w Polsce na przestrzeni lat 2015-2018 z uwzględnieniem regionu kraju, rodzaju produktów żywnościowych oraz sposobu ich fałszowania.

Materiały i metody. Na podstawie ujawnionych w Polsce danych dotyczących fałszowania żywności w latach 2015-2018 dokonano jakościowej i ilościowej oceny fałszowania produktów żywnościowych

Wyniki. Wykazano istotny wzrost liczby przypadków fałszowania żywności, przy czym najczęściej fałszowanymi produktami były wyroby garmażeryjne i pieczywo. Główną metodą fałszowania żywności było ukrywanie faktycznego składu produktów oraz podawanie w opisie produktów, które nie zostały użyte.

Wnioski. Na przestrzeni lat 2015-2018 wykazano istotny wzrost liczby przypadków fałszowania żywności w Polsce, głównie wyrobów garmażeryjnych i pieczywa. Fałszowanie żywności stanowi realne zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz ochrony zdrowia publicznego w Polsce.

Słowa kluczowe: żywność, fałszowanie żywności, kontrola żywności, zdrowie publiczne

Introduction. The dynamic technical progress and the development of biotechnology have increased the possibilities of counterfeiting food, both processed and in its original form. Adulterated or counterfeit food not only loses its nutritional properties, but can also have an adverse effect on the human body, causing certain health disorders.

Aim. The aim of the study was to analyse the dynamics of food adulteration in Poland in 2015-2018, taking into account the region of the country, the type of food products and the manner of their adulteration.

Material and method. On the basis of data on food adulteration disclosed in Poland in 2015-2018, a qualitative and quantitative assessment of food adulteration was performed.

Results. A significant increase in the number of cases of food adulteration was demonstrated. The most frequently counterfeit products being delicatessen and bread. The main method of food counterfeiting is to hide the actual composition of the products and to mention products that have not been used in the description.

Conclusion. In 2015-2018, a significant increase in the number of cases of food adulteration in Poland, mainly delicatessen products and bread. Food adulteration poses a real threat to food and nutritional safety and the protection of public health in Poland.

Key words: food, food adulteration, food control, public health

© Hygeia Public Health 2020, 55(2): 56-62

www.h-ph.pl

Nadesłano: 16.02.2020

Zakwalifikowano do druku: 15.05.2020

Adres do korespondencji / Address for correspondence

dr hab. n. farm. Jerzy Bertrandt

Państwowa Szkoła Wyższa im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej

ul. Sidorska 105, 21-500 Biała Podlaska

tel. 975 50 55 23, e-mail: jwbertrandt@gmail.com

Wprowadzenie

W Polsce, zafałszowany środek spożywczy definiuje Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia [1]. Stosownie do zapisu Ustawy, środek spożywczy zafałszowany, to środek, którego skład lub inne właściwości zostały zmienione, a konsument nie został o tym poinformowany, albo środek spożywczy, w którym zostały wprowadzone zmiany mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości. Środek spożywczy jest środkiem spożywczym zafałszowanym, w szczególności, jeżeli: 1. dodano do niego substancje zmieniające jego

skład lub obniżające jego wartość odżywczą, 2. odjęto składnik lub zmniejszono zawartość jednego lub kilku składników decydujących o wartości odżywczej lub innej właściwości środka spożywczego, 3. dokonano zabiegów, które ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd środka spożywczego o należytej jakości oraz 4. niezgodnie z prawdą podano jego nazwę, skład, datę lub miejsce produkcji, termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości albo w inny sposób nieprawidłowo go oznakowano – wpływając przez te działania na bezpieczeństwo środka spożywczego.

Najpoważniejszą konsekwencją fałszowania żywności jest zagrożenie dla zdrowia, w wymiarze zarówno fizycznym, jak i psychicznym. W wielu przypadkach zafałszowań konsumenci nie są w stanie sami potwierdzić autentyczności środka spożywczego. Z tego powodu istnieje konieczność podejmowania szczegółowych kontroli przez instytucje państwowe zajmujące się urzędową kontrolą żywności oraz wykonywania przez nie badań laboratoryjnych. Dynamiczny postęp techniczny oraz rozwój biotechnologii sprawił, iż możliwości fałszowania żywności, zarówno w postaci przetworzonej, jak też pierwotnej, są coraz większe. Równocześnie rozwijane są techniki analityczne, które pozwalają na ujawnianie i identyfikację, a następnie ilościowe oznaczanie nawet niewielkich ilości składników stanowiących zafałszowanie żywności. Pomimo tego wykrycie wielu zafałszowań jest bardzo trudne, kosztowne i pracochłonne.

Cel

Analiza dynamiki zafałszowań żywności w Polsce na przestrzeni lat 2015-2018 z uwzględnieniem regionu kraju, rodzaju produktów żywnościowych oraz sposobu ich fałszowania

Materiały i metody

W badaniach zastosowano metodę analizy dokumentów obejmujących decyzje administracyjne Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) dotyczących zafałszowania artykułów rolno-spożywczych, wydanych w latach 2015-2018 oraz metodę syntezy, polegającą na zestawieniu wszystkich elementów przeanalizowanych wcześniej, co pozwoliło na powiązanie poszczególnych, zawartych w ww. decyzjach, danych.

Wyniki

Jednym z elementów zwalczania nieuczciwych praktyk związanych z fałszowaniem żywności jest podawanie do publicznej wiadomości informacji dotyczących stwierdzonych zafałszowań artykułów rolno-spożywczych i wydanych w związku z tym decyzji administracyjnych. Decyzje te są publikowane na stronie internetowej IJHARS (www.gov.pl/web/ijhars/inspekcja-jakosci-handlowej-artykulow-rolno-spozywczych), zgodnie z art. 29 Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych [2]. Liczbę decyzji dotyczących zafałszowań żywności w Polsce zestawiono w tabeli I.

Dane dotyczące decyzji wydanych przez IJHARS w latach 2015-2018 wskazują na tendencję wzrostową przypadków fałszowania żywności. Sytuacja taka może wynikać z coraz większego zaangażowania urzędów działających w obszarze kontroli żywności,

coraz lepszych metod wykrywania fałszerstw, jak też malejącego przyzwolenia społecznego dla tego rodzaju praktyk. Rosnąca ilość opublikowanych decyzji może również sygnalizować, iż ilość produktów fałszowanych w każdym roku jest do siebie zbliżona i dopiero zastosowanie coraz większej liczby kontroli oraz bardziej szczegółowych badań pozwala na ujawnienie większej liczby przypadków fałszowania (tab. I).

Dane przedstawione w tabeli I wskazują na duże zróżnicowanie w ilości stwierdzonych zafałszowań pomiędzy poszczególnymi województwami. Przyczyny takiej sytuacji mogą wynikać m.in. z niskiej wydajności i efektywności urzędowych kontroli w poszczególnych województwach, z mentalności lokalnych środowisk, czy też w końcu z wielkości sektora rolno-spożywczego.

Analizując decyzje wydane przez IJHARS w latach 2015-2018 dokonano ich podziału ze względu na kategorię produktów, które poddano zafałszowaniu oraz sposób dokonanego zafałszowania. Działania te mają na celu wskazanie grup produktów, które poddawane są najczęściej nieuczciwym praktykom oraz sposobów, które najczęściej są wykorzystywane przez nieuczciwych producentów do dokonania zafałszowania. Fałszowane produkty, do których wydano decyzje zostały podzielone na 8 kategorii: miód, wyroby garmażeryjne, owoce i warzywa oraz ich przetwory bez postaci wieloskładnikowej, alkohole, mięso i przetwory mięsne w tym wędliny, pieczywo,

Tabela I. Liczba decyzji dotyczących zafałszowań żywności w Polsce opublikowanych przez IJHARS w latach 2015-2018 – wg województw
Table I. Number of decisions on food adulteration in Poland published by IJHARS in 2015-2018 – by voivodship

Województwo /Voivodship	Rok /Years				Ogółem /Total
	2015	2016	2017	2018	
dolnośląskie /Lower Silesia	3	9	3	18	33
kujawsko-pomorskie /Kuyavian-Pomerania			11	35	46
lubelskie /Lublin	4	4	15	36	59
lubuskie /Lubusz	4	12	19	18	53
łódzkie /Lodz	4	13	38	18	73
małopolskie /Lesser Poland	10	36	32	30	108
mazowieckie /Masovia	3	12	16	17	48
opolskie /Opole		4	10		14
podkarpackie /Subcarpathian		2	8	6	16
podlaskie /Podlaskie		8	4	4	16
pomorskie /Pomerania	8	15	15	14	52
świętokrzyskie /Holy Cross	8	7	32	28	75
śląskie /Silesia				5	5
warmińsko-mazurskie /Warmia-Masuria	6	22	19	27	74
wielkopolskie /Greater Poland		22	29	31	82
zachodniopomorskie /West Pomerania	13	27	30	35	105
Razem/Total	63	193	281	322	859

nabiał oraz pozostałe produkty, które nie odpowiadały wymienionym kategoriom, takie jak np. przyprawy, ryby czy wyroby cukiernicze. Analizując zebrane dane stwierdzono, iż ilość zakwestionowanych produktów żywnościowych w danej kategorii ma odzwierciedlenie w charakterystyce produkcji żywności danego regionu kraju. Przykładem może być woj. kujawsko-pomorskie, w którym stwierdzono najwięcej zafałszowań miodu; małopolskie, w którym zakwestionowano największą ilość mięsa i wędlin, czy też woj. pomorskie i zachodniopomorskie, gdzie stwierdzono największą ilość zafałszowań produktów zakwalifikowanych do kategorii inne, w której umieszczone zostały m.in. ryby. Największą ilość wyrobów garmazeryjnych zakwestionowano w woj. wielkopolskim, owoców i warzyw w woj. małopolskim i świętokrzyskim, alkoholu w woj. lubelskim, pieczywa w woj. lubuskim, a nabiału w woj. wielkopolskim (tab. II).

W tabeli II wykazano dynamikę zafałszowań żywności w poszczególnych województwach w zależności od grupy produktu. Na podstawie powyższego zestawienia można stwierdzić, iż w Polsce, w ciągu

czterech lat, najczęściej fałszowano mięso i wędliny. Przyczynę takiej sytuacji należy upatrywać w zwiększającym się ciągle popycie na tego rodzaju produkty zarówno w Polsce, jak też na świecie. Rodzi to pokusę wykorzystania w sposób nieuczciwy sprzyjającej sytuacji, nawet z narażeniem dobra klienta.

W przedstawionych danych, widoczny jest wyraźny wzrost ilości stwierdzonych zafałszowań mięsa i wędlin w latach 2016 i 2017. Może wynikać to z faktu większego nadzoru nad tego typu wyrobami w związku z występowaniem w tym okresie afrykańskiego pomoru świń (*African swine fever* – ASF) oraz obawą, iż wyroby zawierające mięso wieprzowe mogą być zakwestionowane przez odbiorców. Analizując decyzje opublikowane przez IJHARS należy zwrócić uwagę na rozbieżność pomiędzy liczbą opublikowanych w danym roku decyzji, a ilością zakwestionowanych produktów z uwagi na ich zafałszowanie (tab. III). Sytuacja taka wynika z faktu, iż duża część decyzji dotyczyła dwóch lub większej liczby produktów zakwestionowanych u danego wytwórcy.

Tabela II. Liczba decyzji dotyczących zafałszowań żywności opublikowanych przez IJHARS w latach 2015-2018 w poszczególnych województwach – wg kategorii produktu

Table II. Number of decisions on food adulteration published by IJHARS in 2015-2018 in individual voivodship – by product category

Kategoria produktu /Product category	miód /honey	wyroby garmazeryjne /delicatessen	owoce i warzywa /fruits and vegetables	alkohole /alcohols	mięso i wędliny /meat and meats	pieczywo /bread	nabiał /dairy	inne /other	Ogółem /Total
Województwo /Voivodship									
dolnośląskie /Lower Silesia		6	3	3	5		2	9	28
kujawsko-pomorskie /Kuyavian-Pomerania	26	10	4		5	16	10	10	81
lubelskie /Lublin	4	9		12	23	5	2	7	62
lubuskie /Lubusz		7	1	5	29	34		9	85
łódzkie /Lodz		16	9	8	29	3	7	9	81
małopolskie /Lesser Poland	3	27	13	5	53	8	8	28	145
mazowieckie /Masovia		15	4		10	16	8	12	65
opolskie /Opole		3	0		8	13		2	26
podkarpackie /Subcarpathian	1	1	1		16			5	24
podlaskie /Podlaskie		5		4	7	3	4	3	26
pomorskie /Pomerania		13	3		24	17	3	24	84
świętokrzyskie /Holy Cross	2	9	12	4	22	10	4	13	76
śląskie /Silesia			3						3
warmińsko-mazurskie /Warmia-Masuria	2	9	2		27	15	7	13	75
wielkopolskie /Greater Poland	5	40		2	25	19	16	25	132
zachodniopomorskie /West Pomerania		17	1	7	27	29	1	44	126
Razem /Total	43	187	56	50	310	188	72	213	1119
Rok /Years									
2015	3	15	6	8	16	5	3	18	74
2016		39	6	14	115	45	25	42	286
2017	27	79	18	16	117	64	12	61	394
2018	13	54	26	12	62	74	32	92	365
Razem /Total	43	187	56	50	310	188	72	213	1119

Opisana sytuacja wskazuje, iż producenci żywności nieuczciwie praktyki traktują jako element działalności produkcyjnej i z całą pewnością nie należy zdarzeń tych traktować jako przypadek lub zaniedbanie. Opisany stan rzeczy znajduje również potwierdzenie w analizie przedmiotowych decyzji, przeprowadzonej pod kątem sposobu fałszowania zakwestionowanych produktów.

Analizując opublikowane decyzje IJHARS, stwierdzone sposoby zafałszowania podzielono na 4 grupy, odpowiadające opisanym wcześniej sposobom fałszowania: I – fałszowanie poprzez podanie nieprawdziwych danych opisujących skład produktu – podanie w opisie produktu, którego nie użyto lub użycie składnika, który nie został wymieniony w opisie; II – fałszowanie poprzez zaniżenie lub zawyżenie parametrów produktu w odniesieniu do wartości deklarowanej – np. umieszczenie w produkcie składnika w proporcji lub wadze odbiegającej od receptury lub deklaracji; III – fałszowanie poprzez podawanie nieprawdziwej nazwy produktu oraz wprowadzanie w błąd konsumenta poprzez informacje zawarte w opisie dodatkowym – niezgodne z prawdą pochodzenie składników, użycie nazwy wskazującej na szczególne właściwości lub zawartość danego wyrobu; IV – pozostałe, specyficzne lub marginalne sposoby zafałszowania, wynikające np. ze stwierdzonej nadmiernej wilgotności produktu, zanieczyszczeń, wydłużenia okresu ważności, czy też zastosowania nieprecyzyjnych danych w opisie zawierającym dodatkowe informacje. Zebrane dane przedstawiono w tabeli IV.

Jak wynika z powyższych zestawień zarówno w rozbiciu na poszczególne województwa, jak też na lata, wśród wytwórców fałszujących żywność najczęstsze było fałszowanie żywności poprzez ukrywanie faktycznego składu produktów oraz podawanie w opisie produktów, które nie zostały użyte. Jest to praktyka szczególnie niebezpieczna dla zdrowia konsumentów, gdyż powoduje, że są oni narażeni na spożywanie żywności zawierającej np. alergeny, czy też składniki nienadające się do spożycia, których użycie jest wręcz zabronione przepisami. Przykładami takich zachowań były sytuacje opisane w decyzjach opublikowanych przez IJHARS:

- decyzja KO.8230.475.2018 z dnia 19 września 2018 r – woj. zachodniopomorskie – produkt nr 1 Chleb razowy żytni ze słonecznikiem – pominięcie w oznakowaniu jednego ze składników środka spożywczego – sezamu, który jest składnikiem alergennym [3];
- decyzja KO.8230.548.2018 z dnia 7 grudnia 2018 r. – woj. zachodniopomorskie – produkt nr 1 Chleb gryczany – nie wykazano składników alergicznych, tj. sód jęczmienny i mąka sojowa [4];
- decyzja KO.8290.4.2016 z dnia 6 czerwca 2016 r. – woj. małopolskie – produkt nr 3 Polędwica łoso-

siowa – brak informacji o obecnej substancji alergicznej (laktozie) w aromacie będącym składnikiem wyrobu gotowego [5];

- decyzja KO.8230.216.2017 z dnia 26 lipca 2017 r. – woj. pomorskie – produkt nr 3 Paluszki mielone Sanitex – badania laboratoryjne wykazały obecność pozostałości (pancerzyków odnóży) stawonogów – cecha dyskwalifikująca produkt jako nadający się do spożycia przez ludzi [6];

Tabela III. Liczba decyzji dotyczących zafałszowań żywności oraz liczba zakwestionowanych produktów w latach 2015-2018

Table III. The number of decisions on food adulteration and the number of questioned products in 2015-2018

	Rok /Years				Ogółem /Total
	2015	2016	2017	2018	
Liczba decyzji dotyczących zafałszowań żywności /Number of decisions related to food adulteration	63	193	281	322	859
Liczba zakwestionowanych produktów /Number of contested products	74	286	394	365	1119

Tabela IV. Liczba zafałszowań żywności podana przez IJHARS w latach 2015-2018 w poszczególnych województwach – wg ustalonego sposobu zafałszowania

Table IV. Number of food adulterations reported by IJHARS in 2015-2018 in individual voivodship – according to the established method of adulteration

Sposób zafałszowania /Way of adulteration	I	II	III	IV	Ogółem /Total
Województwo /Voivodship					
dolnośląskie /Lower Silesia	8	7	12	6	33
kujawsko-pomorskie /Kuyavian-Pomerania	34	13	40	9	96
lubelskie /Lublin	37	10	19	11	77
lubuskie /Lubusz	42	18	28	3	91
łódzkie /Lodz	34	23	28	7	92
małopolskie /Lesser Poland	78	45	25	20	168
mazowieckie /Masovia	29	10	29	6	74
opolskie /Opole	31	10	8	4	53
podkarpackie /Subcarpathian	18	3	5	1	27
podlaskie /Podlaskie	13	14	7	6	40
pomorskie /Pomerania	58	10	24	6	98
świętokrzyskie /Holy Cross		3			3
śląskie /Silesia	39	17	32	18	106
warmińsko-mazurskie /Warmia-Masuria	31	35	21	8	95
wielkopolskie /Greater Poland	76	48	37	15	176
zachodniopomorskie /West Pomerania	72	46	31	7	156
Razem /Total	600	312	346	127	1385
Rok /Years					
2015	47	27	25	8	107
2016	152	82	68	37	339
2017	200	109	147	36	492
2018	201	94	106	46	447
Razem /Total	6005	312	346	127	1385

– decyzja KO.8230.227.2016 z dnia 3 czerwca 2016 r. – woj. warmińsko-mazurskie – produkt nr 1 Kiełbasa biała – w oznakowaniu, tj. w recepturze wymieniono izoaskorbinian sodu (E316) niedozwolony do produkcji surowych wyrobów mięsnych [7].

Analizując decyzje opublikowane przez IJHARS należy zwrócić uwagę, iż przeprowadzone kontrole wykazały, że duża część producentów dokonywała zafałszowań jednego produktu na kilka sposobów. Badając jeden produkt stwierdzano kilka różnych nieprawidłowości wypełniających definicję fałszowania (tab. V).

Należy zwrócić szczególną uwagę na dużą liczbę zafałszowań pieczywa, do których dochodziło praktycznie w każdym województwie. Wyjątkami były woj. dolnośląskie, śląskie i podkarpackie, w których ogólna liczba stwierdzonych zafałszowań była niska. Biorąc pod uwagę fakt, iż pieczywo jest produktem podstawowym, spożywanym codziennie i w każdej rodzinie, oszukiwanie konsumentów tej kategorii produktów było działaniem zasługującym na szczególną krytykę, zarówno z pobudek prawnych, jak też moralnych. Jak wynika z przeprowadzonej analizy, w ciągu 4 analizowanych lat stwierdzono 188 przypadków fałszowania tego produktu, przy czym widoczny był również istotny wzrost dynamiki liczby stwierdzonych przypadków w poszczególnych latach. Sytuacja taka świadczyć może o pogarszaniu się jakości pieczywa oferowanego do sprzedaży konsumentom. Na 188 przypadków fałszowania pieczywa odnotowano aż 256 sposobów jego zafałszowania (tab. VI).

Jak wynika z przedstawionej analizy największą popularnością cieszyło się zafałszowanie pierwszą z opisanych metod – poprzez podanie nieprawdziwych danych opisujących skład produktu, tj. podanie w opisie produktu, którego nie użyto lub użycie składnika, który nie został wymieniony w opisie. Na 136 przypadków fałszowania w ten sposób, stwierdzono łącznie 20 przypadków, w których w opisie zafałszowania umieszczonym w decyzji organ kontrolujący stwierdził użycie składników alergicznych. Przykładami takich decyzji są:

- decyzja KO.8230.475.2018 z dnia 19 września 2018 r. – woj. zachodniopomorskie – produkt nr 1 Chleb razowy żytni ze słonecznikiem ‘Przysmak szefuńcia’ – pominięcie w oznakowaniu jednego ze składników środka spożywczego – sezamu, który jest składnikiem alergicznym [3];
- decyzja KO.8230.65.2016 z dnia 05 maja 2016 r. – woj. opolskie – produkt nr 1 Chleb Kołodziej – pominięcie w wykazie składników – składnika złożonego o nazwie Kołodziej klasyczny, w tym brak podania składników alergicznych takich, jak: gluten pszenny, mączka słodowa jęczmienna, mąka pszenna graham, serwatka (mleko), mąka pszenna

Tabela V. Zestawienie liczby zakwestionowanych produktów oraz liczby stwierdzonych sposobów zafałszowania żywności w latach 2015-2018
Table V. Summary of the number of questioned products and the number of identified ways of food adulteration in 2015-2018

	Rok /Year				Ogółem /Total
	2015	2016	2017	2018	
Liczba zakwestionowanych produktów /Number of contested products	74	286	394	365	1119
Liczba sposobów zafałszowania żywności /Number of ways of food adulteration	107	339	492	447	1385

Tabela VI. Zafałszowania pieczywa opublikowane przez IJHARS w latach 2015-2018 – wg sposobów jego zafałszowania

Table VI. Adulteration of bread published by IJHARS in 2015-2018 – according to the methods of adulteration

Rok /Year	Sposób zafałszowania pieczywa /Ways to adulterate bread				
	I	II	III	IV	Ogółem /Total
2015	3	2	2		7
2016	33	6	12	1	52
2017	47	6	30	3	86
2018	53	8	42	8	111
Razem /Total	136	22	86	12	256

razowa, mąka żytnia razowa, otręby żytnie, prażona mąka jęczmienna, mączka sojowa, jęczmień palony [8];

- decyzja KO.8230.9.12.2016 z dnia 17 maja 2016 r. – woj. mazowieckie – produkt nr 1 Chleb wiejski – w wykazie składników pominięto składniki polepszacza użytego do produkcji – emulgator E472e (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym) oraz mąkę sojową (składnik alergiczny). W nazwie podano: ‘bez polepszaczy i konserwantów’, podczas gdy do produkcji użyto polepszacza [9].

Nadmienić należy, iż w przeprowadzonej analizie uwzględniono tylko te decyzje, w których organ kontrolujący zawarł jednoznaczny zapis o użyciu składników alergicznych, nie rozpatrując jednostkowo każdej sytuacji, w której zatajono użycie konkretnego składnika pieczywa, a który to składnik może wywoływać reakcje alergiczne. W związku z powyższym uznać należy, iż podana powyżej liczba pieczywa ze składnikami alergicznymi była zaniżona.

Dyskusja

Zaufanie do autentyczności składników żywności ma zasadnicze znaczenie dla ochrony przed oszustwami i fałszerstwami w branży spożywczej. Jest to temat, który budzi coraz większe zaniepokojenie w przemyśle spożywczym i jest ściśle regulowany przez władze w ramach przepisów dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności. Uważa się, że ok. 57% populacji świata ma problemy zdrowotne ze względu

na spożycie zafałszowanej lub skażonej żywności [10]. W dniu 18 maja 2020 r. Dyrekcja Generalna ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności (DG SANTE) opublikowała sprawozdanie roczne za 2019 r. dotyczące oszustw związanych z żywnością [11]. Pomimo złożonego charakteru fałszerstw w branży spożywczej i ich konsekwencji, rosnące zagrożenie, jakie stwarzają tego rodzaju oszukańcze i nieuczciwe praktyki, jest dobrze znane, a różne głośne skandale i incydenty uwypuklają zagrożenie dla zdrowia publicznego. Jako przykład można przytoczyć mający miejsce w 2019 r. ubój i eksport do sprzedaży wołowiny od chorych polskich krów do różnych krajów UE.

Wprawdzie dane dotyczące liczby decyzji IJHARS w sprawie zafałszowań na rynku rolno-spożywczym wydanych w Polsce w latach 2013-2015 wskazywały na tendencję spadkową w zakresie zafałszowań żywności w skali kraju, to jednak wyniki analiz z lat późniejszych wskazują na tendencję odwrotną. Liczba decyzji wydanych w latach 2013-2015 obejmujących wszystkie województwa wynosiła odpowiednio dla poszczególnych lat 50, 40, 14 i 104, przy czym w woj. opolskim i podkarpackim nie stwierdzono żadnego przypadku zafałszowania żywności. Ponadto wykazano, że najczęściej uchybień w tych latach miało miejsce w następujących grupach:

- mąka i przetworzy zbożowe (w tym chleb, makarony, bułka tarta) – 21;
- mięso i przetwory mięsne (w tym mięso kulinarne, wędliny, półprodukty z mięsa) – 13;
- napoje alkoholowe – 11;
- mleko i przetwory mleczne (w tym m.in. mleko spożywcze, mleczne napoje fermentowane, sery, twarogi, jogurty, desery na bazie mleka, śmietana, masło) – 7.

W grupie technologicznej mąka i przetwory zbożowe wykazano, iż znaczna większość z nich dotyczyła nieprawidłowego oznakowania chleba, w tym zwłaszcza nierzetelnych deklaracji o wykorzystanych do produkcji składnikach oraz masie towaru. Zafałszowania w grupie technologicznej mięso i przetwory mięsne dotyczyły na ogół nieprawidłowego oznakowania produktu, w tym niewyszczególnienia w wykazie wszystkich składników użytych do produkcji. Zafałszowania w grupie napoje alkoholowe polegały najczęściej na zaniżaniu zawartości alkoholu etylowego w stosunku do deklaracji producenta [12].

Wyniki aktualnych badań wskazują na istotny, w wielu przypadkach wielokrotny, wzrost zafałszowań zarówno w poszczególnych latach, jak i w stosunku do asortymentu produktów żywnościowych.

Także w innych krajach europejskich fałszowanie żywności stanowi poważny problem, zarówno natury zdrowotnej, jak i ekonomicznej. Z danych fińskich wynika, że w opublikowanym w latach 2008-2012, w unijnym systemie wczesnego ostrzegania o żywności i paszach (*Rapid Alert System for Food and Feed* – RASFF) zgłoszono 376 oszustw lub fałszerstw. 33% powodów zgłoszeń dotyczyło nielegalnego lub nieautoryzowanego handlu, praktyk lub fałszerstwa/fałszowania, podczas gdy reszta (67%) dotyczyła wykrytych oszustw lub zamiaru oszustwa w dokumentacji. Zarówno w powiadomieniach o oszustwach RASFF (50%), jak i w lokalnych przypadkach fińskich (88%), większość przypadków dotyczyła żywności pochodzenia zwierzęcego [13]. We Włoszech władze przejęły prawie 40 tys. jaj niewłaściwie oznakowanych z przedłużonym terminem ważności, ja również stwierdzono, że na Sycylii sprzedawano mięso rekina, jako mięso miecznika [14].

Omawiając skutki fałszowania żywności można przytoczyć słowa 'ojca' amerykańskiego systemu walki z fałszowaniem żywności Harvey'a Washingtona Wiley'a (1844-1930), który na spotkaniu Amerykańskiego Stowarzyszenia Zdrowia Publicznego (*American Public Health Association* – APHA) w 1900 r. stwierdził, iż nie istnieje fałszowanie żywności nieszkodliwe dla zdrowia [15]. W związku z powyższym uznając, iż fałszowanie żywności w każdej postaci zagraża bezpośrednio człowiekowi, działania te powinny być bezwzględnie eliminowane z rynku.

Wnioski

1. Analiza danych dotyczących decyzji wydanych przez IJHARS w latach 2015-2018, wskazuje na istotny wzrost liczby przypadków fałszowania żywności w Polsce.
2. Najczęściej fałszowanymi produktami były wyroby garmazeryjne i pieczywo, a główną metodą fałszowania żywności było ukrywanie faktycznego składu produktów oraz podawanie w opisie produktów, które nie zostały użyte.
3. Fałszowanie żywności stanowi realne zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz ochrony zdrowia publicznego w Polsce.

Źródło finansowania: Praca nie jest finansowana z żadnego źródła.

Konflikt interesów: Autorzy deklarują brak konfliktu interesów.

Piśmiennictwo / References

1. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2006 nr 171, poz. 1225).
2. Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. 2001 nr 5, poz. 44).
3. Decyzja KO.8230.475.2018 z dnia 19 września 2018 r. – woj. zachodniopomorskie. https://archiwalne.ijhars.gov.pl/pliki/A-pliki-z-glownego-katalogu/ethernet/2013/BOL/2018/10/KO.8230.475.2018_z_19.09.2018.pdf (15.12.2019).
4. Decyzja KO.8230.548.2018 z dnia 7 grudnia 2018 r. – woj. zachodniopomorskie. https://archiwalne.ijhars.gov.pl/pliki/A-pliki-z-glownego-katalogu/ethernet/2013/BOL/2019/02/KO.8230.548.2018_z_07.12.2018.pdf (15.12.2019).
5. Decyzja KO.8290.4.2016 z dnia 6 czerwca 2016 r. – woj. małopolskie. https://archiwalne.ijhars.gov.pl/pliki/A-pliki-z-glownego-katalogu/ethernet/2013/BOL/Lipiec_2016_cz.II/KO.8290.4.2016_z_06.06.2016.pdf (15.12.2019).
6. Decyzja KO.8230.216.2017 z dnia 26 lipca 2017 r. – woj. pomorskie. https://archiwalne.ijhars.gov.pl/pliki/A-pliki-z-glownego-katalogu/ethernet/2013/BOL/2017/art.40a/listopad_2017/KO.8230.216.2017_z_26.07.2017.pdf (15.12.2019).
7. Decyzja KO.8230.227.2016 z dnia 3 czerwca 2016 r. – woj. warmińsko-mazurskie. https://archiwalne.ijhars.gov.pl/pliki/A-pliki-z-glownego-katalogu/ethernet/2013/BOL/Lipiec_2016/KO.8230.227.2016_z_03.06.2016.pdf (15.12.2019).
8. Decyzja KO.8230.65.2016 z dnia 05 maja 2016 r. – woj. opolskie. <https://archiwalne.ijhars.gov.pl/pliki/A-pliki-z-glownego-katalogu/ethernet/2013/BOL/Lipiec%202016/KO.8230.65.2016%20z%2005.05.2016.pdf> (15.12.2019).
9. Decyzja KO.8230.9.12.2016 z dnia 17 maja 2016 r. – woj. mazowieckie. <https://archiwalne.ijhars.gov.pl/pliki/A-pliki-z-glownego-katalogu/ethernet/2013/BOL/Pazdziernik%202016/KO.8230.9.12.2016%20z%2017.05.2016.pdf> (15.12.2019).
10. Devrani M, Pal M. How to detect adulteration of maltodextrin in milk? Food Beverage Process 2018, 5: 22-23.
11. 2019 Annual Report: The EU Food Fraud Network and the Administrative Assistance and Cooperation System. Publications Office of the European Union, Luxembourg 2020.
12. Kowalska A. Problem fałszowania żywności w Polsce. Probl Jakości 2016, 9: 28-35.
13. Tähtkääpä S, Majjala R, Korkeala H, Nevas M. Patterns of food frauds and adulterations reported in the EU rapid alert system for food and feed and in Finland. Food Control 2015, 47: 175-184.
14. Kowalczyk S. Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji. SGH, Warszawa 2009.
15. Monthly Summary of Articles on Food Fraud and Adulteration. European Commission, May 2020. <https://lf.dk/viden-om/foedevareproduktion/food-and-feed-safety-alerts/monthly-2020/maj> (03.06.2020).