

DOI: 10.31648/kpp.6730

Łukasz Lenartowicz

Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

ORCID:0000-0002-2185-238X

e-mail: lukaszlenartowicz@wp.pl

Formy przestępczości żywnościowej na przykładzie branży mięsnej

Wprowadzenie

Żywność ma istotny wpływ na życie każdego człowieka. Teoria hierarchii potrzeb (tzw. piramida Masłowa) zakłada, że potrzeby wyższego poziomu, takie jak samorealizacja, aktywizują się dopiero wtedy, gdy zaspokojeniu ulegną potrzeby fizjologiczne, te najbardziej fundamentalne, do których zalicza się m.in. odpowiednie wyżywienie. Konsumenci, przeznaczając środki finansowe na zakup żywności, są nastawieni, że sprosta ona ich potrzebom. Oczekują, że żywność ta będzie bezpieczna, tj. nie zagrazi ich zdrowiu, a surowce użyte przy jej produkcji będą spełniały najwyższe standardy jakości przewidziane przepisami prawa żywnościowego¹. Niestety, te oczekiwania nierzadko są wystawiane na próbę, bowiem coraz częściej słyszy się m.in. o zafałszowywaniu produktów spożywczych, a także umieszczaniu nieprawdziwych lub w jakiś sposób nierzetelnych informacji na etykietach albo o sytuacjach, w których rzeczywisty skład produktu odbiega od tego prezentowanego na etykiecie. To tylko kilka z wielu przykładów manipulacji występujących na rynku żywności, które wpisują się w zakres pojęciowy zjawiska określanego w anglojęzycznej literaturze jako *food crime*. Chodzi tym samym o przestępczość wymierzoną w żywność oraz jej łańcuch produkcji, rozumiany jako poszczególne etapy produkcyjne, które żywność przechodzi zanim trafi na stół konsumenta.

Przedmiotem rozważań w niniejszym artykule jest analiza dość złożonego zjawiska, jakim jest *food crime*, ze szczególnym uwzględnieniem oszustw dokonywanych na rynku mięsa i produktów mięsnych. Dokonano także cha-

¹ Zakres terminologiczny pojęcia *bezpieczeństwo żywnościowe* jest niezwykle szeroki. Zob. K. Leśkiewicz, *Bezpieczeństwo żywnościowe i bezpieczeństwo żywności – aspekty prawne*, „Przegląd Prawa Rolnego” 2012, nr 1, s. 179 i nast.

rakterystyki obowiązującego w Polsce systemu urzędowej kontroli żywności wraz z wskazaniem jego wad, a także propozycję reform.

Rys historyczny przestępczości żywnościowej

Przestępczość występująca na rynku żywności nie jest żadnym *novum*, ale z roku na rok proceder ten nasila się, zarówno pod względem ogólnej wartości rynku zafałszowanej żywności, jak również technik i metod, którymi posługują się przestępcy, chcący zwiększyć swoje zyski². Historycy podają, że już w starożytności odnotowywano różnego rodzaju „ulepszenia” żywności, mające na celu osiąganie wyższych przychodów niższym kosztem. Polegało to np. na zastępowaniu droższych składników tańszymi, a następnie sprzedaż produktu jako tego droższego³. Kodeks Hammurabiego (ok. 1750 r. p.n.e.) zawierał przepisy o karach nakładanych na fałszerzy piwa⁴, zaś inne źródła donoszą, że ten sam problem napotykali starożytni Grecy i Rzymianie w odniesieniu do wina⁵. W starożytnych Indiach obowiązywały zakazy fałszowania tłuszczów i oliwy, które mieszano z ich tańszymi odpowiednikami. Popularną praktyką było dodawanie wody w celu zwiększanie objętości produktów. Dotyczyło to przede wszystkim wyrobów alkoholowych, mięsa i mleka. W średniowieczu fałszowano przyprawy dalekowschodnie, kawę lub herbatę, a nawet udokumentowano sprzedaż rozkładającego się mięsa⁶. Sprawców – co było charakterystyczne dla epoki – czekała surowy wymiar kary: „(...) semicko-biblijne prawo oko za oko, a raczej czym uczyniłeś, to ci odetniemy. Dłatego też, za podrabianie (fałszowanie) najczęstszą karą było odcięcie ręki”⁷.

Wachlarz technik i metod szkodenia żywności rozszerzał się wraz ze wzrostem uprzemysłowienia produkcji żywności, co było silnie skorelowane

² Dynamiczny wzrost tego zjawiska nasilający się w ostatnich latach sprawił, że walka z nim stała się jednym z priorytetów Unii Europejskiej. W instytucjach, takich jak INTERPOL czy EUROPOL powołano wyodrębnione pod względem finansowym i osobowym jednostki, których zadaniem jest zwalczanie przestępczości zorganizowanej na rynku żywności. Organizacje te, co roku wspólnie prowadzą operacje o kryptonimie „Opson” której celem jest usunięcie z rynku podrabionych i niespełniających norm żywności i napojów oraz rozbicie zaangażowanych w to zorganizowanych grup przestępczych. Raporty podsumowujące akcje nie pozostawiają wątpliwości – wartość przestępczego procederu szacuje się na setki milionów euro, a jego wartość każdego roku stale rośnie. Zob. <https://www.europol.europa.eu/operations/opson> (dostęp: 26.12.2020).

³ W.E. Forte, *The Food and Drug Administration and The Economic Adulteration of Foods*, „Indiana Law Journal” 1966, nr 3, s. 346.

⁴ K. Ziółkowska, T. Ziółkowski, *Prawne aspekty autentyczności produktów mleczarskich na przykładzie masła i serów*, „Studia Warmińskie” 2016, nr 53, s. 268.

⁵ B. Wilson, *Swindled: The Dark History of Food Fraud, from Poisoned Candy to Counterfeit Coffee*, New Jersey 2008, s. 50 i nast.

⁶ Ibidem, s. 41.

⁷ W. Sawicki, *Fałszowanie żywności od czasów starożytnych do dziś*, „Przemysł Spożywczy” 2009, nr 12, s. 4.

z rozwojem nauki, przez co również XIX w. upłynął pod znakiem fałszowania żywności z wykorzystaniem niebezpiecznych dla zdrowia i życia środków chemicznych.

XVIII-wieczni Anglicy, podobnie jak starożytni Rzymianie, używali ołowiu do barwienia produktów, np. alkoholi, cukierków czy chleba – różnica sprowadzała się do stopnia świadomości stosowania ołowiu. Rzymianie nie zdawali sobie sprawy z jego toksyczności, bowiem zatrucie ołowiem, w najbardziej ekstremalnych przypadkach, może prowadzić do śmierci, a jeżeli nie do śmierci, to do ciężkiego rozstroju zdrowia⁸. Zaś Anglicy robili to z premedytacją, gdyż znali toksyczność tego pierwiastka. W literaturze opisane są praktyki „wzbogacania” składu piwa siarczanem żelaza. Gin doprawiano kwasem siarkowym i terpentyną. Z kolei wino było poprawiane kwasem siarkowym lub kwasem salicylowym. Kwas siarkowy służył wyostreniu smaku trunku, zaś kwas salicylowy hamował proces fermentacji⁹. Chcąc uzyskać gęstszą śmietanę dodawano do niej kredę. Cukierki poprawiano rtęcią. W Polsce dotkniętej rozbiarami powszechne było zjawisko fałszowania herbaty¹⁰.

Już ten pobieżny rys historyczny uwydatnia dwie cechy przestępczości żywnościowej: po pierwsze, jej geneza sięga czasów sprzed naszej ery, po drugie, występuje tutaj zróżnicowany katalog fałszywych produktów, gdyż na przestrzeni dziejów fałszowano m.in. oliwę z oliwek, ryby, miód, produkty mleczne, mięso, żywność na bazie zbóż, soki owocowe, wina i napoje alkoholowe, przyprawy, kawę i herbatę.

W kolejnej części artykułu zaprezentowana zostanie typologia zachowań definiowanych jako *food crime*.

***Food crime* – definicja i typologie**

Analiza literatury, aktów prawnych, a także innych dokumentów pozwala zorientować się w złożoności omawianego zjawiska. Jeden z raportów dotyczący przestępczości na rynku żywności definiuje *food crime* jako „działalność zorganizowaną, podejmowaną przez jednostki lub grupy, które w sposób świadomy dokonują oszustw względem żywności wyrządzając przy tym pewną dolegliwość kupującym lub spożywającym żywność”¹¹. Definicję tę niejako uzupełnia H. Croall. Autorka określa *food crime* jako przestępstwo występujące na wszystkich etapach produkcji żywności, jej dystrybucji, przygotowania

⁸ Zob. I. Krzywy, E. Krzywy, M. Pastuszek-Gabinowska, A. Brodziejewicz, *Ołów – czy jest się czego obawiać*, „Annales Academiae Medicae Stetinensis – Roczniki Pomorskiej Akademii Medycznej w Szczecinie” 2010.

⁹ B. Wilson, op. cit., s. 52 i nast.

¹⁰ K. Ziółkowska, T. Ziółkowski, op. cit., s. 269.

¹¹ Ch. Elliott, *Elliott Review into the Integrity and Assurance of Food Supply Networks – Final Report A National Food Crime Prevention Framework*, London 2014, s. 12.

oraz sprzedaży, które może doprowadzić konsumenta do utraty zdrowia, a nawet do śmierci¹².

Przestępstwa przeciwko żywności popełniane są przez osoby indywidualne lub zorganizowane grupy. Przedmiotem tychże przestępstw jest żywność występująca w wielu jej odmianach (np. mleko, mięso czy napoje), a także w różnych formach, tj. jako surowiec, półprodukt czy gotowy wyrób. Przestępstwa te – zależnie od rodzaju – mogą być popełnione umyślnie lub nieumyślnie. Przykładowo, ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia¹³ w art. 96 penalizuje produkcje i wprowadzanie do obrotu żywności szkodliwej dla zdrowia lub życia człowieka. Przestępstwa te można popełnić w obu postaciach zamiaru. Jednakże, jeżeli sprawca z produkcji lub wprowadzania do obrotu szkodliwej żywności uczynił sobie stałe źródło dochodu lub przedmiotem zamachu była żywność o znacznej wartości, odpowiada on wyłącznie za umyślność¹⁴.

Jednym z najczęściej popełnianych rodzajów *food crime* jest zafałszowywanie żywności. Proceder sprowadza się do dodawania do żywności niezadeklarowanych na opakowaniu składników lub usunięciu zadeklarowanego składnika, celem osiągnięcia korzyści ekonomicznych¹⁵. Przez zafałszowany środek spożywczy należy rozumieć środek spożywczy, którego skład lub inne właściwości zostały zmienione, a konsument nie został o tym poinformowany zgodnie z prawem żywnościowym. Środek spożywczy zafałszowany to również środek spożywczy, w którym zostały wprowadzone zmiany mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości. Zgodnie z brzmieniem art. 3 ust. 3 pkt 45 u.b.z.z., „środek spożywczy jest środkiem zafałszowanym, w szczególności, jeżeli:

- dodano do niego substancje zmieniające jego skład lub obniżające wartość odżywczą,
- odjęto składnik lub zmniejszono zawartość jednego lub kilku składników decydujących o wartości odżywczej lub innej właściwości środka spożywczego,
- dokonano zabiegów, które ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd środka spożywczego o należytej jakości,
- 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”¹⁶.

¹² H. Croall, *Food crime. A green criminology perspective*, [w:] N. South, A. Brisman (red.), *Routledge International Handbook of Green Criminology*, New York 2012, s. 206.

¹³ Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2019 r., poz. 1252), dalej jako u.b.z.z.

¹⁴ C. Kałol, *Prawnokarne aspekty ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, „Prokuratura i Prawo” 2018, nr 7–8, s. 310.

¹⁵ L. Manning, J.M. Soon, *Food Safety, Food Fraud, and Food Defense: A Fast Evolving Literature*, „Journal of Food Science” 2016, nr 4, s. 825.

¹⁶ Por. art. 3 ust. 3 pkt 45 u.b.z.z. oraz M. Taczanowski, *Prawo żywnościowe w warunkach członkostwa Polski w Unii Europejskiej*, Warszawa 2009, s. 70 i nast.

Nie mniej szkodliwe pozostaje tzw. pranie żywności, które jest jednym ze sposobów jej fałszowania. Pod tym pojęciem należy rozumieć manipulowanie jej jakością; zasadniczo chodzi o „poprawianie” (odświeżanie) jakości, rzadziej jest to pogarszanie¹⁷. Przejawem „prania żywności” jest np. mieszanie produktów przeterminowanych z ich pełnowartościowymi odpowiednikami.

Nieprzestrzeganie przepisów dotyczących oznakowywania żywności również mieści się w ramach omawianego zjawiska. W tym wypadku czynność sprawcza polega na przekazywaniu fałszywej informacji o produkcie na jego etykiecie. Przykładem może być sytuacja, gdy rzeczywista wartość odżywcza produktu jest o wiele niższa od tej zadeklarowanej na etykiecie. Inny przykład: data przydatności do spożycia zostanie sfalszowana albo przemilczano informacje o tym, że produkt zawiera składniki mało wartościowe czy nawet zagrożające życiu, np. gdy konsument jest uczulony na jakiś związek¹⁸. Praktyka udowadnia, że nie tylko etykiety mogą wprowadzać konsumenta w błąd, mogą to być również reklamy danego produktu spożywczego¹⁹ albo celowe podanie nieprawdziwej nazwy produktu na opakowaniu²⁰. Co więcej, dezinformacja na opakowaniach może objawiać się np. przez niezasadne użycie określeń: „naturalny”, „ekologiczny”, „bez cholesterolu”, a także świadome manipulowanie wielkością opakowania sugerującą większą zawartość niż rzeczywista. Zasadniczo używanie polepszaczy, regulatorów kwasowości czy barwników nie jest przestępstwem. Staje się nim dopiero, gdy producent nie poinformuje o tym fakcie w sposób dostateczny²¹.

Przedstawione wyżej rodzaje przestępstw przeciwko żywności to jedynie wybrane przykłady. W literaturze anglojęzycznej można znaleźć opisy o wiele większej liczby czynów zabronionych. Wśród nich wyróżnia się:

- kopiowanie, podrabianie wszystkich cech produktów oraz opakowań (ang. *counterfeit*),
- symulowanie, czyli projektowanie produktu tak, by wyglądał jak produkt oryginalny, przy czym nie jest on w żadnym stopniu jego kopią (ang. *simulation*),
- dywersja, czyli sprzedaż danego produktu poza granice deklarowanego rynku (ang. *diversion*),

¹⁷ H. Croall, *Food Crime*, [w:] P. Beirne, N. South (red.), *Issues in Green Criminology: Confronting Harms Against Environments, Humanity and Other Animals*, Cullompton 2007, s. 206 i nast.

¹⁸ L. Manning, J.M. Soon, op. cit., s. 373.

¹⁹ R. Płocki, *Food crime – skala zjawiska*, [w:] W. Pływaczewski, P. Chlebowicz (red.), *Nielegalne rynki. Geneza, skala zjawiska oraz możliwości przeciwdziałania*, Olsztyn 2012, s. 372 i nast.

²⁰ K. Więcek, *Wybrane praktyki fałszowania artykułów rolno-spożywczych. Analiza na podstawie czynności kontrolnych Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w 2016 roku*, „Kortowski Przegląd Prawniczy” 2017, nr 4, s. 47.

²¹ Ibidem.

– celowe skażenie żywności lub sabotaż, mające na celu wywołanie u konsumenta poczucia strachu, paniki (ang. *malicious contamination, food terrorism*)²².

Opracowanie, które zostało przygotowane przez British Standards Institution, wymienia natomiast następujące odmiany przestępstw czynów zabronionych:

- świadome zafałszowanie żywności dla celów ekonomicznych (ang. *economically motivated adulteration*),
- celowe zanieczyszczanie żywności dla celów terrorystycznych (*food terrorism*),
- celowe zanieczyszczanie żywności w formie sabotażu (ang. *sabotage*),
- szantażowanie groźbą zanieczyszczenia żywności (ang. *extortion*)²³.

Znane są również przypadki szpiegostwa gospodarczego, kradzieży własności intelektualnej czy pozyskania poufnych informacji od podmiotów działających w branży spożywczej. Przykład tego stanowi piractwo biotechnologiczne, którego dopuścili się obywatele Chin. Sprawcy chcieli ukraść nasiona ryżu poddanego inżynierii genetycznej, które stanowiły tajemnicę handlową okradanego przedsiębiorstwa badawczego²⁴.

Food crime jest szczególnym przejawem patologii gospodarczej, bowiem jest powiązane „z (...) szeroko rozumianym brakiem uczciwości, z naruszeniem zasad etyki w biznesie oraz wolnej i uczciwej konkurencji”²⁵. Zjawisko to w konsekwencji może przybierać postać nieuczciwych praktyk handlowych wobec dostawców (np. hodowcom bydła narzuca się wysokie standardy, a jednocześnie obniża ceny skupu), nieuczciwych praktyk cenowych wobec konsumentów (np. fałszywa obietnica niższej ceny). Może ono też polegać na wyzysku osób, w tym dzieci, zatrudnionych w przemyśle rolno-spożywczym, pracujących w warunkach niehumanitarnych i/lub niezgodnych z przepisami prawa pracy (ang. *food labor exploitation, modern slavery*)²⁶.

Spotykane są także przestępstwa, mające podłoże *stricte* finansowe, takie jak zмовy cenowe w celu utrzymywania określonego poziomu cen między konkurentami. Konsumentci płacą w takiej sytuacji zawyżone stawki za pro-

²² L. Manning, J.M. Soon, op. cit., s. 825 i nast.; L. Manning, R. Smith, J.M. Soon, *Developing an organizational typology of criminals in the meat supply chain*, „Food Policy” 2016, nr 59, s. 44 i nast.; H. Croall, *White collar crime, consumers and victimization*, „Crime, Law and Social Change” 2009, nr 51, s. 127 i nast.

²³ The British Standards Institution, *Guide to protecting and defending food and drink from deliberate attack*, Londyn 2014, [https://www.bsigroup.com/LocalFiles/en-MY/PAS%2096%20Food%20Defence/PAS%2096%20\(2014\).pdf](https://www.bsigroup.com/LocalFiles/en-MY/PAS%2096%20Food%20Defence/PAS%2096%20(2014).pdf) (dostęp: 28.12.2020).

²⁴ B. Thompson, *Spies In The Field: As Farming Goes High-Tech, Espionage Threat Grows*, <https://www.npr.org/sections/thesalt/2017/06/08/531771780/spies-in-the-field-as-farming-goes-high-tech-espionage-threat-grows?t=1609164202408> (dostęp: 28.12.2020).

²⁵ M.Z. Wiśniewska, „*Food crime*” jako patologia na rynku żywności – istota, rodzaje i próba klasyfikacji, „Zarządzanie i Finanse” 2017, nr 1, s. 128.

²⁶ H. Croall, op. cit., s. 206 i nast.

dukty, a przedsiębiorcy, którzy działają poza znową, nie mają szans na rozwój²⁷. Przepiępstwo może polegać na uchylaniu się od opodatkowania, np. dostawca surowców niezbędnych w produkcji wyrobów gotowych będzie świadomie ukrywał lub fałszował ich pochodzenie w celu uniknięcia lub zmniejszenia podatków²⁸. Innym przejawem działań niedozwolonych jest wykorzystywanie poufnych danych dotyczących przedsiębiorstwa, którego udziały chce się przejąć. Znane są przypadki wyludzenia dotacji unijnych przez producentów rolnych (np. posługiwanie się antydatowanymi fakturami) albo wyludzania odszkodowań (np. zawyżanie rozmiarów szkód spowodowanych działaniem żywoiółów lub epidemii, która dotknęła zwierzęta hodowlane)²⁹.

Zjawisko przestępczości żywnościowej jest niezwykle szerokie. Może ono też przybrać formę przestępstwa celnego i polegać na przemycie zwierząt zagrożonych wyginięciem. Znane są przypadki przemytu zółwi do celów spożywczych³⁰, a także luksusowych produktów, takich jak kawior³¹.

Ponadto Wiesław Pływaczewski zwraca uwagę na proceder fałszowania dokumentacji kontrolnej, dotyczącej wyników badań żywności oraz nadużycia władzy przez osoby dokonujące kontroli. Nadużycie władzy polega m.in. na przekroczeniu uprawnień lub celowym zaniechaniu obowiązków kontrolnych, a także przyjmowaniu korzyści finansowych za odstąpienie od czynności kontrolnych³².

Bardzo skomplikowana (bo trudna do wykrycia i ścigania) wydaje się być kwestia odpadów żywnościowych, szczególnie tzw. zwrotów, czyli produktów, które są z różnych powodów wycofywane z rynku, np. na skutek upływu terminu przydatności do spożycia. W kontekście zwrotów można zaobserwować działanie swoistego „podziemia”, gdyż zgodnie ze statystykami jedynie ok. 10% z nich faktycznie przekazywanych jest do utylizacji³³.

Można też wyróżnić specjalną grupę działań niedozwolonych związanych z żywnością zmodyfikowaną genetycznie. Naruszenie prawa może polegać na nieprawidłowym znakowaniu żywności genetycznie zmodyfikowanej albo wprowadzaniu takiej żywności do obrotu bez zezwolenia lub na warunkach sprzecznych z treścią zezwolenia³⁴. Jako naruszenie obowiązujących norm zostanie

²⁷ Ibidem.

²⁸ Ibidem.

²⁹ R. Płocki, op. cit., s. 369.

³⁰ P. Listos, M. Dylewska, M. Gryzińska, *Sprzeczny z Konwencją Waszyngtońską (CITES) przemyt zwierząt do Polski*, „Życie Weterynaryjne” 2016, nr 94(1), s. 238 i nast.

³¹ W. Pływaczewski, *Nielegalny rynek chronionych gatunków dzikiej fauny i flory. Geneza, przejawy, przeciwdziałanie*, Szczytno 2016, s. 194 i nast.

³² Idem, *Zorganizowane formy przestępczości w sektorze żywności — obszary zagrożeń i przeciwdziałanie zjawisku*, [w:] A. Lewkowicz, W. Pływaczewski (red.), *Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności*, Szczytno 2015, s. 11 i nast.

³³ J. Leonkiewicz, *Instytucje państwowe — ile gwarancji dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności*, [w:] A. Lewkowicz, W. Pływaczewski (red.), op. cit., s. 58 i nast.

³⁴ W. Pływaczewski, *„Pranie żywności” jako szczególna forma przestępczości gospodarczej*, [w:] B. Sygit (red.), *Złota księga jubileuszowa prof. zw. dr. hab. dr honoris causa Brunona Hołysta — ...ale prawdy szukaj w czynie*, Łódź 2015, s. 280.

także zakwalifikowane niewycofywanie z obrotu żywności, która przestała spełniać lub nie spełnia obowiązujących wymagań (np. higienicznych), jak również niespełnienie obowiązku monitoringu żywności wprowadzonej do obrotu oraz dokonywanie takiego monitoringu bez wymaganego zezwolenia³⁵.

Oszustwo żywnościowe może dotyczyć także sprzedaży mięsa pochodzącego od zwierząt, które zostały skradzione, których ubój był niezgodny z prawem lub które stały się ofiarą kłusownictwa³⁶.

Istnieje wiele sposobów na szkodzenie żywności, a samo zjawisko *food crime* posiada rozległą typologię. Najogólniej rzecz ujmując, *food crime* stanowi rodzaj celowego oszustwa w łańcuchu żywnościowym. Oszustwa te mogą wiązać się z podmianą jednego mięsa na drugie, ze stosowaniem niedozwolonych polepszaczy, z nieprawidłowym oznakowaniem środka spożywczego, rozcieńczeniem czy kradzieżą. W ramach zjawiska *food crime* znajdują się również naruszenia przepisów sanitarno-epidemiologicznych i porządkowych związanych z bezpieczeństwem żywności. Naruszenia te najczęściej kwalifikowane są jako wykroczenia³⁷.

Przedstawione przejawy patologicznej działalności nie wyczerpują wszystkich kryminologicznych form definiowanych jako przestępczość żywnościowa. Katalog ten jest otwarty, co oznacza, że może on być uzupełniony o nowe kategorie nielegalnych praktyk. Niektórzy badacze zwracają uwagę na możliwie nieskończoną liczbę oszustw i oszustów działających na rynku żywności. Zagrożenie może nadejść z każdej strony łańcucha produkcji żywności, może to być nieuczciwy rolnik producent, bezwzględna zorganizowana grupa przestępcza lub podmiot z sektora małych i średnich przedsiębiorstw³⁸.

Przykłady przestępstw żywnościowych na rynku mięsa

Mięso, a konkretniej jego przetwórstwo, szczególnie upodobały sobie gangi działające w sektorze spożywczym³⁹. Oszustwa związane z mięsem są różnorodne i obejmują m.in. zastępowanie droższego składnika tańszym, fałszowanie, rozcieńczanie, dodawanie niezatwierdzonych ulepszaczy, a także błędne etykietowanie. Obejmują one również sprzedawanie ludziom mięsa występującego jako karma dla zwierząt, mrożenie przeterminowanego mięsa i jego ponowne datowanie. Znane są również przypadki sprzedaży muzułma-

³⁵ Por. M.Z. Wiśniewska, op. cit., s. 134.

³⁶ A. Kowalska, *Problem fałszowania żywności w Polsce*, „Problemy Jakości” 2016, nr 9, s. 31.

³⁷ W. Pływaczewski, *Zorganizowane formy przestępczości...*, s. 21.

³⁸ J. Spink, C.D. Moyer, *Understanding and Combating Food Fraud*, „Food Technology Magazine” 2013, nr 67, s. 30–35.

³⁹ W. Pływaczewski, *Zorganizowane formy przestępczości...*, s. 13.

nom mięsa *haram* (sprzeczne z szariatem) jako *halal* (dozwolone w świetle szariatu)⁴⁰.

Głośna sprawa zafalszowywania żywności dotyczyła Państwa Środka. Pracownicy „chińskiego McDonald’s” zajmowali się przepakowywaniem przeterminowanego drobiu i wołowiny po to, by nadać im nowe daty ważności. Według ustaleń policji, proceder ten trwał kilka lat, w którym mogły być zamieszane także lokalne władze⁴¹.

Przykłady „prania żywności” można znaleźć także w Polsce. Przykładowo: sąd uznał winnymi: byłego dyrektora fabryki w Starachowicach, ówczesnego powiatowego lekarza weterynarii, oraz trzech inspektorów z powiatowego inspektoratu, którzy byli oddelegowani do jednego z zakładów mięsnych w celu kontrolowania procesu produkcji żywności. Według oskarżenia w tymże zakładzie odbywała się praktyka przyjmowania tzw. zwrotów z półki, sortowanie, przechowywanie w tym samym pomieszczeniu wyrobów przeznaczonych do utylizacji albo do dalszego spożycia, a także kierowanie części zwrotów do uzdatniania lub przeróbki. Pojawiło się również „odświeżanie” starych, spleśniałych kiełbas⁴².

Do rangi branżowej anegdoty urósł przypadek przedsiębiorcy, któremu inspektorzy zakwestionowali „pasztet z zająca” z uwagi na to, że w jego składzie nie było mięsa z zająca. Przedsiębiorca znalazł więc technologa żywności o nazwisku Zając. Ten stwierdził, że opracował recepturę produktu i nie wstydzi się firmować go swoim nazwiskiem i od tej pory ten sam produkt znalazł się na półkach sklepowych – z przerobioną nazwą: pasztet Zająca⁴³.

Zjawisko zafalszowań na rynku żywności jest problemem aktualnym, który zasadniczo rokrocznie przybiera na sile. W sprawozdaniu za 2018 r. w sprawie wykonywania przez Inspekcję Handlową krajowego planu urzędowej kontroli żywności⁴⁴ zbadano jakość 4757 partii towarów. Niewłaściwą jakość stwierdzono w przypadku:

- 395 partii towarów żywnościowych, co stanowi 12,7% (w 2017 r. – 11,8%),
- 127 partii surowców i wyrobów w gastronomii, co stanowi 7,7% (w 2017 r. – 5,2%).

⁴⁰ J. Pointing, Y.R. Al-Teinaz, J. Lever, M. Critchley, S. Spear, *Food Fraud*, [w:] Y.R. Al-Teinaz, S. Spear, I.H. A. Abd El-Rahim (red.), *The Halal Food Handbook*, 2020, s. 321 i nast., online: https://www.researchgate.net/publication/338516908_Food_Fraud (dostęp: 31.12.2020).

⁴¹ Ibidem, s. 14.

⁴² *Final afery Zakładów Mięsnych Constar. Sąd wydał wyrok. Pracownicy skazani*, <https://www.portalspozywczy.pl/mieso/wiadomosci/final-afery-zakladow-miesnych-constar-sad-wydal-wyrok-pracownicy-skazani,25079.html> (dostęp: 2.1.2021).

⁴³ A. Fiedorowicz, M. Fiedorowicz, *Głód zysku*, <https://www.focusnauka.pl/artukul/glod-zysku> (dostęp: 2.1.2021).

⁴⁴ Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów, *Sprawozdanie za 2018 rok w sprawie wykonywania przez Inspekcję Handlową krajowego planu urzędowej kontroli żywności (MANCP)*, Warszawa 2019, https://www.uokik.gov.pl/raporty_z_kontroli_inspekcji_handlowej.php (dostęp: 2.01.2021).

Pośród zakwestionowanych towarów znalazło się mięso i przetwory mięsne w liczbie 256 przebadanych partii. Odsetek partii zakwestionowanych wyniósł 13,7%, z czego 39,1% stanowiło mięso wołowe i cielęce. Przebadano również wyroby garmażeryjne – zakwestionowano jakoś 25,3% z nich.

W przypadku mięsa zafalszowanie polegało na obecności niezadeklarowanych surowców, np.:

- w mięsie mielonym cielęcym stwierdzono obecność wieprzowiny w wysokości 62%,
- w mięsie garmażeryjnym wołowym stwierdzono obecność mięsa wieprzowego (7–40%),
- w parówkach wieprzowych stwierdzono obecność drobiu powyżej 1%.

Inne zafalszowania polegały na wyższej w stosunku do deklarowanej zawartości tłuszczu lub soli, a także niższej zawartości białka. Podczas kontroli w przypadku pasztetowej i parówek stwierdzono występowanie niewłaściwych cech organoleptycznych, świadczących o ich zepsuciu, takich jak wygląd i zapach. Podobnie było w przypadku konserw mięsnych. W wołowinie w sosie własnym stwierdzono występowanie kawałków mięsa „o nietypowej ciemno szarej barwie”, widoczne cząstki chrząstek oraz skórki zaś w konserwie wieprzowo-drobiowej stwierdzono wyższą w stosunku do deklarowanej zawartość tłuszczu.

Jak już zasygnalizowano, *food crime* może zostać popełnione wskutek błędnego oznakowania produktu. W tym samym sprawozdaniu oceniono oznakowanie 4071 partii mięsa i przetworów mięsnych, z czego zakwestionowano 1630 partii (40%). Oceniono także oznakowanie 820 partii wyrobów garmażeryjnych – zakwestionowano 192 partie (23,4%). Wśród najpoważniejszych nieprawidłowości w oznakowaniu produktów (oferowanych bez opakowania) znajduje się zaniechanie podania jakichkolwiek wymaganych prawem informacji o wykazie składników, w tym o składnikach alergennych, bądź podanie ich w sposób nierzetelny i niepełny, zastosowanie nazw nieadekwatnych do składu produktu, np. sugerujących prostą, wiejską, tradycyjną metodę produkcji, podczas gdy w rzeczywistości produkty wytworzone zostały metodami przemysłowymi.

W przypadku produktów sprzedawanych w opakowaniu do najpoważniejszych uchybień w zakresie oznakowania można zaliczyć: a) brak oznaczeń w języku polskim nazwy produktu, wykazu składników, daty ważności, warunków przechowywania; b) rozbieżności między danymi na etykiecie w polskiej i obcojęzycznej wersji językowej; c) użycie nazwy produktu wprowadzającej w błąd co do rodzaju produktu; d) podawanie nieprawdziwych informacji opisujących produkt; e) stosowanie wprowadzającej w błąd szaty graficznej produktu, np. użycie wizerunku składników, których w rzeczywistości nie było lub były, ale w śladowych ilościach; f) stosowanie komunikatów o charakterze oświadczeń żywieniowych lub zdrowotnych, niezgodnych z przepisami obowią-

zującymi w tym zakresie; g) brak informacji o składnikach alergennych w wykazie składników.

Organy urzędowej kontroli żywności⁴⁵ natrafiły na znacznie większą liczbę nieprawidłowości dotyczących mięsa i produktów mięsnych. Zakłamania w tym obszarze objęły dodawanie innych gatunkowo mięs, najczęściej mięsa wieprzowego do droższych i lepszych gatunków mięs – drobiowego i wołowego. Dodaje się również gorszej odmiany tuńczyka do konserw z tuńczyka, jak również niedeklarowanego dodatku podrobów. Często też spotyka się fałszerstwa typu „za mało mięsa w mięsie”, czyli zbyt małą ilość mięsa w stosunku do deklarowanej na opakowaniu⁴⁶.

System urzędowej kontroli żywności w Polsce – potrzeba zmian

Gwarancją przestrzegania prawa żywnościowego jest skuteczna kontrola żywności, która trafia na rynek. Żywność produkowana w Polsce podlega systemom kontroli wewnętrznej oraz zewnętrznej. Oznacza to, że w pierwszej fazie to producent musi zadbać o bezpieczeństwo i jakość produkowanej i sprzedawanej żywności, a następnie żywność jest kontrolowana przez wyspecjalizowane w tym celu instytucje.

W ponad 80% krajów Unii Europejskiej funkcjonuje model urzędowej kontroli żywności, w którym występuje jeden organ ds. bezpieczeństwa żywności lub kilka organów, ale jeden z nich jest hierarchicznie wyżej niż pozostałe. W blisko 20% państw kontrola opiera się na modelu rozproszonym, w którym za bezpieczeństwo żywności odpowiada kilka organów⁴⁷.

Polski model to pięć instytucji o niejednolitej strukturze organizacyjnej. Aktem normatywnym o podstawowym znaczeniu dla określenia struktury organów urzędowej kontroli żywności jest u.b.z.z., która jednak nie reguluje tej kwestii w sposób kompleksowy. Znajdą tutaj również zastosowanie przepisy następujących ustaw:

- ustawa o Państwowej Inspekcji Sanitarnej⁴⁸,
- ustawa o Inspekcji Weterynaryjnej⁴⁹,

⁴⁵ Zob. P. Wojciechowski, *Organy urzędowej kontroli żywności w Polsce*, „Kontrola i Audyt” 2014, nr 1, s. 49 i nast.

⁴⁶ H. Makoła, *Falszowanie produktów spożywczych – zagrożenia związane z tym zjawiskiem i sposoby ich identyfikacji przedstawione na przykładzie mięsa i produkowanych z niego wyrobów*, „Postępy Nauki i Technologii Przemysłu Rolno-Spożywczego” 2013, t. 68, nr 4, s. 61 i nast.

⁴⁷ Najwyższa Izba Kontroli, *Informacja, Informacja o wynikach kontroli. Bezpieczeństwo żywności*, nr ewid. 176/2019/P/19/084/LL0, s. 5, <https://www.nik.gov.pl/plik/id,21927,vp,24594.pdf> (dostęp: 26.04.2020), dalej jako Raport NIK o bezpieczeństwie żywności.

⁴⁸ Dz.U. z 2019 r., poz. 59.

⁴⁹ Dz.U. z 2018 r., poz. 1557.

- ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych⁵⁰,
- ustawa o Inspekcji Handlowej⁵¹,
- ustawa o ochronie roślin⁵²,
- ustawa o Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa⁵³.

Na podstawie wskazanych ustaw do organów urzędowej kontroli żywności należą:

- Państwowa Inspekcja Sanitarna (dalej jako PIS),
- Inspekcja Weterynaryjna (dalej jako IW),
- Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (dalej jako IJHARS),
- Inspekcja Handlowa (dalej IH),
- Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa (dalej jako PIORiN).

Organy te mają różną strukturę organizacyjną i z racji swoich kompetencji wykonują kontrole związane z jakością zdrowotną żywności oraz kontrole dotyczące jakości handlowej żywności⁵⁴. Podlegają one ministrom kierującym właściwymi działami administracji. Nadzór nad PIS sprawuje minister właściwy ds. zdrowia, nad IW, PIORiN i IJHARS – minister właściwy ds. rolnictwa i rynków rolnych, zaś IH podlega Prezesowi Rady Ministrów⁵⁵.

W Polsce działa więc pięć wyspecjalizowanych inspekcji kontroli żywności. Niesie to za sobą pewne dolegliwości, które negatywnie rzutują na całym systemie bezpieczeństwa i jakości żywności. Według Najwyższej Izby Kontroli najslabiej wypadła prawidłowość i skuteczność współpracy między inspekcjami⁵⁶, która objawiała się głównie w braku wyrażenie określonych granic kompetencyjnych. Przyjęty podział kompetencji w praktyce nie pozwala na jasne ustalenie właściwości poszczególnych organów. Inspekcji jest w Polsce po prostu zbyt wiele, co skutkuje nakładaniem się i powielaniem kontroli.

Problemy z wyznaczaniem granic kompetencyjnych wynikają ze złożoności struktury organów urzędowej kontroli żywności. Co więcej, każda z inspekcji posiada odmienną podstawę prawną działania, a to przekłada się na znaczną liczbę regulacji, które były tworzone w różnym czasie i miały na celu realizację różnych celów oraz zadań. Problem ten zauważa Paweł Wojciechowski, który stwierdza: „To zróżnicowanie widoczne jest m.in. w odmierzonej terminologii i języku używanym w poszczególnych aktach. Sytuacja ta prowadzi do występowania wątpliwości interpretacyjnych przy wyznaczaniu granic kom-

⁵⁰ Dz.U. z 2019 r., poz. 2178.

⁵¹ Dz.U. z 2019 r., poz. 1668.

⁵² Dz.U. z 2019 r., poz. 972.

⁵³ Dz.U. z 2020 r., poz. 425.

⁵⁴ W. Wojnicz, J. Dawidek, *Nadzór nad bezpieczeństwem żywności*, „Kontrola Państwowa” 2017, nr 2, s. 32.

⁵⁵ D. Kołożyn-Krajewska, T. Sikora, *Zarządzanie bezpieczeństwem żywności: teoria i praktyka*, Warszawa 2014, s. 20 i nast.

⁵⁶ Por. ibidem, s. 8–9.

petencyjnych pomiędzy poszczególnymi inspekcjami, a dodatkowo powoduje różnice w sposobie ich funkcjonowania i działania. W praktyce bowiem każda z inspekcji działa przede wszystkim w oparciu o »swoją« ustawę ustrojową⁵⁷.

Tak więc kompetencje w zakresie bezpieczeństwa żywności rozdzielone są między kilka instytucji bez określenia tej wiodącej. Ponadto instytucje te podległe są trzem organom naczelnym. Rozproszenie nadzoru powoduje, że nie ma kompleksowego podejścia do przedmiotu kontroli. Brakuje przepływu informacji nawet pomiędzy instytucjami funkcjonującymi w ramach jednego resortu. Zamiast kompleksowego nadzoru sprawowanego przez jeden organ, występują liczne „porozumienia ustalające zasady współpracy” zawierane między inspekcjami⁵⁸. Działania kontrolne w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych prowadzi Inspekcja Kontroli Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Za jakość sprzedaży detalicznej odpowiada Inspekcja Handlowa, a za żywność pochodzenia zwierzęcego Inspekcja Weterynaryjna. Kontrolami produktów żywnościowych i żywienia zajmuje się Inspekcja Sanitarna. Pośrednio na bezpieczeństwo żywności wpływają także Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcja Ochrony Środowiska oraz Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

Najwyższa Izba Kontroli oceniła, że funkcjonujące w Polsce w latach 2017–2018 systemy zapewniania bezpieczeństwa i jakości żywności wymagają usprawnień w zakresie organizacji systemu poboru i kontroli próbek żywności, polityki kadrowej oraz zapobiegania nielegalnej działalności podmiotów branży spożywczej. Inne mankamenty zastanego systemu to:

- spadek zatrudnienia (w tym w laboratoriach), co przekłada się na skuteczność działania inspekcji⁵⁹,
- skomplikowany podział kompetencji pomiędzy inspekcjami⁶⁰,
- brak mechanizmów do ujawniania nielegalnej działalności podmiotów produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego⁶¹,
- zła sytuacja finansowo-kadrowa służb⁶²,
- niewykorzystanie potencjału organów doradczych i opiniodawczych Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Głównego Lekarza Weterynarii⁶³,
- ograniczona skuteczność wycofania z rynku niebezpiecznych środków spożywczych szybko zbywalnych⁶⁴,
- wydłużony czas badań laboratoryjnych⁶⁵.

⁵⁷ P. Wojciechowski, *Kontrola żywności po Polsce*, <https://klubjagiellonski.pl/2016/01/27/kontrola-zywnosci-po-polsku/#> (dostęp: 3.01.2021).

⁵⁸ Por. *Raport NIK o bezpieczeństwie żywności...*, s. 20 i nast.

⁵⁹ *Ibidem*, s. 7.

⁶⁰ *Ibidem*, s. 9.

⁶¹ *Ibidem*, s. 11.

⁶² *Ibidem*.

⁶³ *Ibidem*, s. 13–14.

⁶⁴ *Ibidem*, s. 15.

⁶⁵ *Ibidem*, s. 15–16.

Tak ukształtowany polski model nadzoru nad bezpieczeństwem żywności negatywnie wyróżnia się w skali europejskiej. Wśród krajów Unii Europejskiej dominującym rozwiązaniem w zakresie bezpieczeństwa żywności jest powołanie na poziomie krajowym jednego organu właściwego ds. bezpieczeństwa żywności lub kilku instytucji, spośród których jedna ma pozycję dominującą. Problemy związane z funkcjonowaniem tak niejednorodnej struktury urzędowej kontroli żywności w Polsce, które zostały dostrzeżone przez kontrolerów Najwyższej Izby Kontroli, wskazują jednoznacznie, że struktury te powinny zostać zreformowane. W ich ocenie realizacji powyższych wniosków systemowych sprzyałoby powierzenie kompleksowego nadzoru nad żywnością jednolitej, wyspecjalizowanej służbie bezpieczeństwa żywności. Jest to o tyle istotny krok, ponieważ „na tle zorganizowanego podziemia przestępczego obecny model walki z fałszerstwami żywności jest anachroniczny i wymaga zdecydowanych działań naprawczych”⁶⁶.

Potrzeba konsolidacji organów nadzoru nad bezpieczeństwem żywności pojawiła się już w pierwszej dekadzie XXI w.⁶⁷ W 2003 r. na konferencji zorganizowanej przez senackie komisje – Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Obrony Narodowej i Bezpieczeństwa Publicznego padło następujące stwierdzenie: „Pełna integracja działań służb odpowiedzialnych za zapewnienie i utrzymanie bezpieczeństwa oraz wszystkich służb inspekcyjnych i nadzorujących produkcję i obrót żywnością poprzez centra zarządzania kryzysowego (...) oraz szersze wykorzystanie organizacji producentów i handlowców żywności do wypracowania systemu kontroli nad zapewnieniem bezpieczeństwa żywności na przestrzeni całego łańcucha żywnościowego, rozpoczynając od produkcji pierwotnej, a kończąc na jej dystrybucji i sprzedaży detalicznej, jest warunkiem realizacji strategicznych celów w zakresie bezpieczeństwa żywności”⁶⁸.

W 2006 r. pojawiła się koncepcja „integracji systemu kontroli poprzez jego pionizację”⁶⁹. Inna koncepcja reformy systemu bezpieczeństwa żywności pojawiła się podczas konferencji *Nielegalny rynek żywności – skala zjawiska i możliwości przeciwdziałania*, która miała miejsce w Wyższej Szkole Policji w Szczytnie 20 maja 2013 r. Uczestniczyło w niej kilkudziesięciu naukowców, przedsiębiorców i ich przedstawicieli, służb kontrolnych i organów ścigania oraz członkowie Rady Gospodarki Żywnościowej. Głównym postulatem uczestników wydarzenia było powołanie krajowego urzędu ds. bezpieczeństwa żywności, który miałby koordynować działalność istniejących obecnie służb kon-

⁶⁶ *Nowy urząd ma walczyć z szarą strefą na rynku żywności*, <https://wgospodarce.pl/informacje/4189-nowy-urząd-ma-walczyć-z-szara-strefa-na-rynku-żywności> (dostęp: 11.05.2020).

⁶⁷ Por. W. Wojnicz, J. Dawidek, op. cit., s. 198–199.

⁶⁸ I. Jackiewicz, M. Tereszczuk, *Bezpieczeństwo czy niebezpieczeństwo: w poszukiwaniu modelu krajowego systemu kontroli bezpieczeństwa żywności*, „Przedsiębiorstwo i Zarządzanie” 2017, t. 18, z. 9, cz. 2, s. 41.

⁶⁹ Zob. ibidem, s. 41–42; A. Gałuch, *Terenowe organy administracji rządowej*, [w:] L. Zacharko (red.), *Organizacja prawna administracji publicznej*, Katowice 2013, s. 209 i nast.

trolnych. Miały to być krajowy odpowiednik Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności, działającego w Unii Europejskiej od 2002 r. Jego zadaniem byłoby identyfikowanie i monitorowanie zjawisk o znamionach przestępstw oraz współpraca z organami ścigania, producentami i instytucjami międzynarodowymi.

Prace nad konsolidacją nadzoru rozpoczęte w marcu 2016 r. zaowocowały stworzeniem projektu ustawy o Państwowej Inspekcji Bezpieczeństwa Żywności⁷⁰. Podstawowym celem projektowanej ustawy jest stworzenie w Polsce nowego, jednolitego, zintegrowanego systemu kontroli bezpieczeństwa i jakości żywności na wszystkich etapach produkcji przez skonsolidowanie wszystkich procesów kontrolnych i monitorujących w całym łańcuchu żywnościowym oraz powołanie Państwowej Inspekcji Bezpieczeństwa Żywności podległej Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Projekt ustawy (w miejsce rozproszonego systemu bezpieczeństwa żywności) wprowadza całkowicie nowy organ, tj. Państwową Inspekcję Bezpieczeństwa Żywności oraz utworzenie organów tej inspekcji na poziomie:

- centralnym (Główny Inspektor Bezpieczeństwa Żywności),
- wojewódzkim (wojewódzki inspektor bezpieczeństwa żywności) oraz
- powiatowym (powiatowy inspektor bezpieczeństwa żywności).

Utworzenie Państwowej Inspekcji Bezpieczeństwa Żywności będzie oznaczać konsolidację inspekcji podległych Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi, tj. Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, oraz przeniesienie do skonsolidowanej inspekcji części zadań z Państwowej Inspekcji Sanitarnej, a także części zadań Inspekcji Handlowej. Zadania aż pięciu inspekcji zostaną skupione w jednej jednostce.

Wskazuje się, że wprowadzenie takiego systemu zwiększy efektywność działań realizowanych obecnie, obejmując w jednej jednostce organizacyjnej całokształt zagadnień związanych z szeroko rozumianym bezpieczeństwem żywności. Proponowane rozwiązanie pozwoli zarówno na poprawę obecnie funkcjonującego w Polsce modelu nadzoru nad uczestnikami łańcucha żywnościowego celem zapewnienia wysokiego poziomu ochrony konsumentów, jak również zmniejszenie obciążeń administracyjnych przedsiębiorców, przy znacznie wydajniejszym wykorzystaniu środków budżetowych przeznaczonych na pracę działających obecnie inspekcji.

System urzędowej kontroli żywności ma zatem w sposób kompleksowy zapewniać ochronę zdrowia i życia konsumentów żywności, chronić ich interesy ekonomiczne oraz zapewnić rzetelność transakcji handlowych, których przedmiotem jest żywność. Nowy organ swoją właściwością obejmie wszystkie

⁷⁰ Zob. *Rządowy projekt ustawy o Państwowej Inspekcji Bezpieczeństwa Żywności*, <http://www.sejm.gov.pl/sejm8.nsf/PrzebiegProc.xsp?id=B5675C3915BDE24BC125815400280A07> (dostęp: 3.01.2021).

podmioty działające na rynku spożywczym, tworzące tzw. łańcuch żywnościowy. Dotyczy to zarówno produkcji pierwotnej, przetwarzania, transportu, sprzedaży żywności, w tym wszystkich czynników mających wpływ na jej jakość i bezpieczeństwo, jak i otoczenie z nią związane, takich jak dobrostan zwierząt czy zapewnienie uczciwych praktyk stosowanych przez podmioty sektora spożywczego. Nowy organ, a co za tym idzie również nowatorska metodologia przeprowadzanych kontroli, odzwierciedli ideę „od pola do stołu”, a więc kompleksowy i całościowy nadzór nad żywnością⁷¹.

BIBLIOGRAFIA

Literatura

- Croall H., *Food Crime*, [w:] P. Beirne, N. South (red.), *Issues in Green Criminology: Confronting Harms Against Environments, Humanity and Other Animals*, Cullompton 2007.
- Croall H., *Food crime. A green criminology perspective*, [w:] N. South, A. Brisman (red.), *Routledge International Handbook of Green Criminology*, New York 2012.
- Croall H., *White collar crime, consumers and victimization*, „Crime, Law and Social Change” 2009, nr 51.
- Elliott Ch., *Elliott Review into the Integrity and Assurance of Food Supply Networks – Final Report A National Food Crime Prevention Framework*, London 2014.
- Forte W.E., *The Food and Drug Administration and The Economic Adulteration of Foods*, „Indiana Law Journal” 1966, nr 3.
- Gałuch A., *Terenowe organy administracji rządowej*, [w:] L. Zacharko (red.), *Organizacja prawna administracji publicznej*, Katowice 2013.
- Jackiewicz I., Tereszczuk M., *Bezpieczeństwo czy niebezpieczeństwo: w poszukiwaniu modelu krajowego systemu kontroli bezpieczeństwa żywności*, „Przedsiębiorstwo i Zarządzanie” 2017, t. 18, z. 9, cz. 2.
- Kąkol C., *Prawnokarne aspekty ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, „Prokuratura i Prawo” 2018, nr 7–8.
- Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., *Zarządzanie bezpieczeństwem żywności: teoria i praktyka*, Warszawa 2014.
- Kowalska A., *Problem fałszowania żywności w Polsce*, „Problemy Jakości” 2016, nr 9.
- Krzywy I., Krzywy E., Pastuszek-Gabinowska M., Brodkiewicz A., *Olów – czy jest się czego obawiać*, „Annales Academiae Medicae Stetinensis – Roczniki Pomorskiej Akademii Medycznej w Szczecinie” 2010.
- Leonkiewicz J., *Instytucje państwowe – ile gwarancji dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności*, [w:] A. Lewkowicz, W. Pływaczewski (red.), *Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności*, Szczytno 2015.
- Leśkiewicz K., *Bezpieczeństwo żywnościowe i bezpieczeństwo żywności – aspekty prawne*, „Przegląd Prawa Rolnego” 2012, nr 1.

⁷¹ Opracowanie własne na podstawie uzasadnienia do rządowego projektu ustawy o Państwowej Inspekcji Bezpieczeństwa Żywności, <http://www.sejm.gov.pl/sejm8.nsf/druk.xsp?nr=1685> (dostęp: 3.01.2021).

- Makała H., *Falszowanie produktów spożywczych – zagrożenia związane z tym zjawiskiem i sposoby ich identyfikacji przedstawione na przykładzie mięsa i produkowanych z niego wyrobów*, „Postępy Nauki i Technologii Przemysłu Rolno-Spożywczego” 2013, t. 68, nr 4.
- Manning L., Smith R., Soon J.M., *Developing an organizational typology of criminals in the meat supply chain*, „Food Policy” 2016, nr 59.
- Manning L., Soon J.M., *Food Safety, Food Fraud, and Food Defense: A Fast Evolving Literature*, „Journal of Food Science” 2016, nr 4.
- Listos P., Dylewska M., Gryzińska M., *Sprzecznym z Konwencją Waszyngtońską (CITES) przemysł zwierząt do Polski*, „Życie Weterynaryjne” 2016, nr 94(1).
- Płocki R., *Food crime – skala zjawiska*, [w:] W. Pływaczewski, P. Chlebowicz (red.), *Nielegalne rynki. Geneza, skala zjawiska oraz możliwości przeciwdziałania*, Olsztyn 2012.
- Pływaczewski W., *„Pranie żywności” jako szczególna forma przestępczości gospodarczej*, [w:] B. Sygit (red.), *Złota księga jubileuszowa prof. zw. dr. hab. dr honoris causa Brunona Hołysty – ...ale prawdy szukaj w czynie*, Łódź 2015,.
- Pływaczewski W., *Nielegalny rynek chronionych gatunków dzikiej fauny i flory. Geneza, przejawy, przeciwdziałanie*, Szczytno 2016
- Pływaczewski W., *Zorganizowane formy przestępczości w sektorze żywności – obszary zagrożeń i przeciwdziałanie zjawisku*, [w:] A. Lewkowicz, W. Pływaczewski (red.), *Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności*, Szczytno 2015.
- Spink J., Moyer C.D., *Understanding and Combating Food Fraud*, „Food Technology Magazine” 2013, nr 67.
- Taczanowski M., *Prawo żywnościowe w warunkach członkostwa Polski w Unii Europejskiej*, Warszawa 2009.
- Sawicki W., *Falszowanie żywności od czasów starożytnych do dziś*, „Przemysł Spożywczy” 2009, nr 12.
- Więcek K., *Wybrane praktyki falszowania artykułów rolno-spożywczych. Analiza na podstawie czynności kontrolnych Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w 2016 roku*, „Kortowski Przegląd Prawniczy” 2017, nr 4.
- Wilson B., *Swindled: The Dark History of Food Fraud, from Poisoned Candy to Counterfeit Coffee*, New Jersey 2008.
- Wiśniewska M.Z., *„Food crime” jako patologia na rynku żywności – istota, rodzaje i próba klasyfikacji*, „Zarządzanie i Finanse” 2017, nr 1.
- Wojciechowski P., *Organy urzędowej kontroli żywności w Polsce*, „Kontrola i Audyt” 2014, nr 1.
- Wojnicz W., Dawidek J., *Nadzór nad bezpieczeństwem żywności*, „Kontrola Państwa” 2017, nr 2.
- Ziółkowska K., Ziółkowski T., *Prawne aspekty autentyczności produktów mleczarskich na przykładzie masła i serów*, „Studia Warmińskie” 2016, nr 53.

Źródła prawa

- Ustawa z dnia 13 lutego 2020 r. o Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa (Dz.U. z 2020 r., poz. 425).
- Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2019 r., poz. 59).
- Ustawa z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej (Dz.U. z 2019 r., poz. 1668).

- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2019 r., poz. 824).
- Ustawa z dnia 18 grudnia 2003 r. o ochronie roślin (Dz.U. z 2019 r., poz. 972).
- Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2019 r., poz. 2178).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 r., poz. 1252).
- Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz.U. z 2018 r., poz. 1557).

Źródła internetowe

- Final afery Zakładów Mięsnych Constar. Sąd wydał wyrok. Pracownicy skazani*, <https://www.portalspozywczy.pl/mieso/wiadomosci/final-afery-zakladow-miesych-constar-sad-wydal-wyrok-pracownicy-skazani,25079.html>.
- Fiedorowicz A., Fiedorowicz M., *Głód zysku*, <https://www.focusnauka.pl/arttykul/glod-zysku>.
- Najwyższa Izba Kontroli, *Informacja, Informacja o wynikach kontroli. Bezpieczeństwo żywności*, nr ewid. 176/2019/P/19/084/LLO, <https://www.nik.gov.pl/plik/id,21927,vp,24594.pdf>.
- Nowy urząd ma walczyć z szarą strefą na rynku żywności*, <https://wgospodarce.pl/informacje/4189-nowy-urząd-ma-walczyć-z-szara-strefa-na-rynku-żywności>.
- Pointing J., Al-Teinaz Y.R., Lever J., Critchley M., Spear S., *Food Fraud*, [w:] Y.R. Al-Teinaz, S. Spear, I.H.A. Abd El-Rahim (red.), *The Halal Food Handbook*, 2020, https://www.researchgate.net/publication/338516908_Food_Fraud.
- Projekt ustawy o Państwowej Inspekcji Bezpieczeństwa Żywności, <http://www.sejm.gov.pl/sejm8.nsf/PrzebiegProc.xsp?id=B5675C3915BDE24BC125815400280A07>.
- The British Standards Institution, *Guide to protecting and defending food and drink from deliberate attack*, Londyn 2014, [https://www.bsigroup.com/LocalFiles/en-MY/PAS%2096%20Food%20Defence/PAS%2096%20\(2014\).pdf](https://www.bsigroup.com/LocalFiles/en-MY/PAS%2096%20Food%20Defence/PAS%2096%20(2014).pdf).
- Thompson B., *Spies In The Field: As Farming Goes High-Tech, Espionage Threat Grows*, <https://www.npr.org/sections/thesalt/2017/06/08/531771780/spies-in-the-field-as-farming-goes-high-tech-espionage-threat-grows?t=1609164202408>.
- Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów, *Sprawozdanie za 2018 rok w sprawie wykonania przez Inspekcję Handlową krajowego planu urzędowej kontroli żywności (MANCP)*, Warszawa 2019, https://www.uokik.gov.pl/raporty_z_kontroli_inspekcji_handlowej.php.
- Wojciechowski P., *Kontrola żywności po Polsku*, <https://klubjagiellonski.pl/2016/01/27/kontrola-zywnosci-po-polsku/#>.

Forms of food crime on the example of the meat industry

Summary

The article deals with the topic of food crime. At the beginning, a short historical sketch was made. Then, on the basis of the English-language literature, the phenomenon of *food crime* was characterized, which is extremely

comprehensive, as it has many verbal features. The above considerations constitute an introduction to the discussion of examples of adulteration of meat and meat products in the light of documents from the food inspections carried out. Then, describes the structure of the food control authorities in Poland and presents their disadvantages and proposes potential directions of their reforms.

Key words: counterfeiting, meat and meat products, consumer safety.

