

Dr Grażyna Kędzierska

ORCID 0000-0002-8825-9644

Niepaństwowa Wyższa Szkoła Pedagogiczna w Białymstoku

Wydział Nauk Społecznych

Zakład Bezpieczeństwa Wewnętrznego

KOBIETY O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOŚCI

Streszczenie

Zjawisko fałszowania żywności występuje na świecie od bardzo dawna. Skala tego zjawiska ma istotny wpływ na sytuację zdrowotną społeczeństwa. Przed patologią na rynku żywności pewna część społeczeństwa próbuje się chronić podejmując rozpoznawanie problemu, inni starają się jeść żywność mało przetworzoną, jeszcze inni heroicznie sami ją wytwarzają. A pewna część społeczeństwa marginalizuje problem. Od drugiej połowy XX wieku na całym świecie podejmuje się liczne starania, aby stworzyć system bezpieczeństwa żywności zapewniający produkty o wysokiej jakości oraz maksymalnie blokujący możliwość fałszowania żywności. Znaczną rolę odgrywa w nim edukacja konsumenta. Badania ankietowe z udziałem studentek jako respondentek pozwoliły określić ich wiedzę i stosunek do bezpieczeństwa żywności.

Słowa kluczowe: bezpieczeństwo żywnościowe • bezpieczeństwo żywności • fałszowanie żywności • *food crime* • terroryzm żywieniowy • edukacja o bezpieczeństwie żywności • ochrona żywności

FOOD SAFETY IN FEMALE STUDENTS' ASSESSMENT

Abstract

The phenomenon of falsification of food has been present in the world for a very long time. The scale of this problem has a significant impact on the health situation in society. It has been observed that

certain groups in society try to protect themselves against food falsification by recognising the problem, avoiding processed foods or striving to grow their own produce. Others ignore and marginalize the whole thing. Since the second half of the twentieth century, many attempts have been made throughout the world to create a food safety system that ensures products of high quality and aims at blocking the possibility of food falsification. Consumer education plays a significant role in it. The results of questionnaire surveys addressed to women helped to determine their knowledge and attitude towards food safety.

Keywords: food security • food safety • food falsification • food crime • food terrorism • education about food safety • food protection

Bezpieczeństwo żywności – definicje

Panuje powszechne przekonanie, że patologia na rynku żywności ma znikomy stopień szkodliwości dla społeczeństwa jako ogółu. Jednak, w momencie rozpatrywania kwestii na tle konkretnej jednostki zdania dyskutujących osób są zgoła inne. Wskazuje się wtedy, najczęściej, możliwe jednostki chorobowe generowane na skutek spożywania zafałszowanej żywności. Pewna część społeczeństwa próbuje się chronić przed zafałszowaną żywnością podejmując rozpoznawanie problemu, inni starają się jeść żywność mało przetworzoną, jeszcze inni heroicznie sami ją wytwarzają. A jeszcze inni marginalizują problem. Wszystko to jednak metody na tak zwaną krótką metę, bo współczesne życie nie sprzyja tym działaniom. Tempo obecnego bytowania, dążenie człowieka do ułatwiania sobie egzystencji, także chęć i potrzeba relaksu powodują, że ludzie spożywają żywność, która często nie spełnia odpowiednich parametrów.

Termin „żywność” oznacza jakiegokolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub których spożycia przez ludzi można się spodziewać¹. Słowem „żywność” obejmuje się więc na przykład napoje, gumę do żucia i wszelkie substancje, łącznie z wodą świadomie dodane do żywności podczas jej wytwarzania, przygotowywania lub obróbki.

¹ Rozporządzenie UE nr 178/2002 z 28 stycznia 2002 r.

W literaturze występują dwa określenia, często mylone i utożsamiane ze sobą: bezpieczeństwo żywnościowe i bezpieczeństwo żywności. Współczesna koncepcja bezpieczeństwa żywnościowego opiera się na idei dostatecznej podaży, dostępie ekonomicznym, adekwatności diety oraz stabilizacji dostępu do żywności w ścisłym powiązaniu ze sprawami etyki, handlu i pomocy humanitarnej. Jest to zatem dostęp do żywności w każdej chwili, dla wszystkich mieszkańców, w ilości zaspakajającej potrzeby żywnościowe dla aktywnego i zdrowego życia. Z kolei bezpieczeństwo żywności jest elementem bezpieczeństwa żywnościowego i akcentuje przede wszystkim zdrowotność oraz walory odżywcze żywności².

Żywność powinna być zdrowa i dobra, zatem bezpieczna. Definicja bezpieczeństwa żywności występuje w najważniejszej – na ten temat – polskiej regulacji prawnej, czyli *Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia*. W *Ustawie* tej za bezpieczeństwo żywności uznano ogół warunków, które muszą być spełniane, dotyczących w szczególności: stosowanych substancji dodatkowych i aromatów, poziomów substancji zanieczyszczających, pozostałości pestycydów, warunków napromieniania żywności, cech organoleptycznych i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji żywności lub obrotu nią w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka³. Nieuczciwa działalność na rynku żywności mieści się na czterech płaszczyznach tradycyjnie przynależnych do przestępczości gospodarczej⁴, jak:

- przestępstwa przeciwko konsumentom – np. oszukańcza reklama, nieprawdziwe informacje na opakowaniach, wprowadzanie do obrotu środka spożywczego po upływie terminu przydatności do spożycia⁵,

² S. Kowalczyk, *Wprowadzenie* [w:] *Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji* (red.) S. Kowalczyk, Szkoła Główna Handlowa w Warszawie, Warszawa 2009, s. 15, ISBN 978-83-7378-459-8.

³ Art. 3 ust. 3 pkt 5 *Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia* z dnia 25 sierpnia 2006 r. Dz. U. 2006, Nr 171, poz. 1225.

⁴ J. Błachut, A. Gaberle, K. Krajewski, *Kryminologia*, Gdańsk 1999, s. 294, ISBN 83-87570-06-0.

⁵ A. Chodorowska, J. M. Stopińska, *Wybrane wykroczenia dotyczące bezpieczeństwa żywności w świetle przepisów prawa polskiego* [w:] *Nielegalny rynek żywności. Skala zjawiska i możliwości przeciwdziałania*, W. Pływaczewski, R. Płocki (red.) WSPol. Szczytno 2013, s. 166, ISBN 978-83-7462-396-4.

- przestępstwa przeciwko interesom finansowym państwa – np. wyłudzenia dotacji i odszkodowań, „pranie żywności”,
- przestępstwa przeciwko przedsiębiorcom – np. działania na szkodę konkurencji,
- przestępstwa przeciwko środowisku – np. nadmierna eksploatacja środowiska, dążenie do obniżania kosztów własnych⁶.

Na oznaczenie wszystkich zachowań niezgodnych z prawem, a związanych z rynkiem żywności, literatura angielska posługuje się określeniem *food crime*. Termin ten wszedł również do nomenklatury polskiej kryminologii świadcząc, że tematyka wymaga kompleksowej eksploracji, ponieważ szara strefa żywnościowa ciągle rozrasta się szybko osiągając bardzo duże zyski. Atrakcyjność przestępczej działalności na rynku żywności wynika z kilku niezbywalnych cech:

- jest stały i niezwykle istotny w gospodarce każdego kraju,
- angażuje znaczący odsetek krajowych zasobów pracy,
- zagospodarowuje ponad połowę powierzchni kraju,
- udział wydatków na żywność i napoje bezalkoholowe w budżecie gospodarstw domowych to 25%,
- ma duże zróżnicowanie podmiotów pod względem obszaru działalności i potencjału jakim dysponują⁷.

Historyczne aspekty fałszowania żywności

Z fałszowaniem żywności człowiek styka się od stuleci a motyw tych działań zawsze był i jest taki sam – chodzi o osiągnięcie jak największej korzyści. W czasach starożytnych praktyki fałszowania żywności były dosyć powszechne i nie podlegały właściwie żadnej kontroli. Fałszowano oliwę mieszając dobre gatunki ze złymi, rozcieńczano wino, do chleba dodawano co tylko się da-

⁶ R. Płocki, *Food crime – skala zjawiska* [w:] *Nielegalne rynki. Geneza, skala zjawiska oraz możliwości przeciwdziałania*, W. Pływaczewski, P. Chlebowski (red.), UWM Olsztyn 2012, s. 364, ISBN 978-83-62383-22-1.

⁷ R. Płocki, *Food crime – skala zjawiska* [w:] *Nielegalne rynki. Geneza, skala zjawiska oraz możliwości przeciwdziałania*, W. Pływaczewski, P. Chlebowski (red.), UWM Olsztyn 2012, s. 363, ISBN 978-83-62383-22-1.

ło zmielić i mogło udawać mąkę⁸. W średniowieczu zaczęto walczyć z fałszowaniem żywności za pomocą aktów prawnych. Na przykład w Anglii wydano szereg ustaw zabraniających fałszowania najpierw chleba, później także innych produktów – kawy, herbaty, piwa, masła⁹. Jednak pierwsza znacząca fala fałszowania żywności miała miejsce w IX wieku. Zafałszowane krzemieniem masło, chleb z dodatkiem alunu, smalec z domieszką stearyny, piwo zaprawiane dużą ilością soli, rozcieńczane wodą alkohole oraz mleko wcale nie wyczerpują listy produktów żywnościowych sprzedawanych najczęściej najbiedniejszym obywatelom¹⁰. Podjęcie zdecydowanej walki z fałszerzami rozpoczęło się dopiero wtedy, gdy wykazano, że spożywanie fałszowanej żywności istotnie wpływa na stan zdrowotny obywateli. W walce tej, oprócz działalności legislacyjnej, zaczęto wykorzystywać też inne metody. W połowie XIX w. na łamach angielskiego pisma *The Lancet* publikowano nazwiska fałszerzy¹¹. Z czasem zaczęto tworzyć instytucje państwowe zajmujące się kontrolą żywności oraz zawiązywały się stowarzyszenia konsumenckie.

W Polsce, o wadze problemu jakim jest fałszowanie żywności świadczy chociażby podejmowanie tegoż zagadnienia na szkoleniach funkcjonariuszy Policji Państwowej już w okresie międzywojennym. W projekcie programu kursu milicyjnego z 1918 roku dla oficerów znalazły się treści nauczania – w Rozdziale zatytułowanym *Policja zdrowia* – w ramach, których koniecznie miały być omawiane¹²:

⁸ J. Akińcza, *Zjawisko fałszerstwa żywności [w:] Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności*, A. Lewkowicz, W. Pływaczewski, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Policji w Szczytnie, Szczytno 2015, s. 290, ISBN 978-83-7462-474-9.

⁹ A. Kubandt, R. Płocki, *Historia fałszowania żywności [w:] Nielegalny rynek żywności. Skala zjawiska i możliwości przeciwdziałania*, W. Pływaczewski, R. Płocki (red.) WSPol. Szczytno 2013, s. 49 i nast., ISBN 978-83-7462-396-4.

¹⁰ S. Kowalczyk, *Z historii fałszowania żywności [w:] Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji* (red.) S. Kowalczyk, Szkoła Główna Handlowa w Warszawie, Warszawa 2009, s. 281 i nast., ISBN 978-83-7378-459-8.

¹¹ W 2008 r. przy okazji nowelizacji ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych rozważano publikowanie nazwy firmy w przypadku udowodnienia jej fałszowania żywności, ale argumenty o swobodzie gospodarczej, narażaniu dobrego imienia przedsiębiorców spowodowały, że wycofano się z tego.

¹² Projekt programu Wyższych kursów milicyjnych dla oficerów zatwierdzony przez Ministra Spraw Wewnętrznych 30 sierpnia 1918 r. – AAN KGPP, sygn. 32, K. 1 – 10. Ze zbiorów Zbigniewa Siemaka.

- obowiązki państwa stworzenia obywatelom zdrowych warunków życia,
- ustrój organów zdrowia publicznego,
- i najważniejsze – przyczyny, które zgubnie wpływają na stan zdrowia. Tutaj program obejmował edukację na temat szkodliwych środków żywnościowych, przepisów dotyczących bazarów, hal, targowisk, przepisów dotyczących pomieszczeń, w których odbywa się wyrób oraz sprzedaż mięsa i wyrobów mięsnych, przepisów o nadzorze nad ubojem bydła, przepisów o sklepach z tzw. produktami wiejskimi i sklepach kolonialnych, fałszowania produktów spożywczych (masło, ser, mleko, śmietana, kefir, kumys, mąka, herbata, miód, woda sodowa, ocet, lód), sposobów rozpoznawania produktów fałszowanych, przepisów dotyczących sprzedaży margaryny, sprzedaży, wyrobu i przechowywania produktów spożywczych oraz innych przedmiotów użytku szkodliwych dla zdrowia oraz ochrony czystości wody.

Przez stulecia, na skutek rozwoju cywilizacyjnego i zmian w życiu społeczeństw, łańcuch produkcji żywności wydłużył się. Automatyzacja procesów produkcyjnych obniżyła koszty produkcji, zwiększyła się wydajność produkcji żywności. Stworzyło to także dużą liczbę zagrożeń, choćby takich jak nadmierne wykorzystanie środowiska naturalnego, wysoce konkurencyjna gospodarka, upowszechnienie stosowania sztucznych dodatków¹³. Jako zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności wymienia się dzisiaj też globalizację, która w postaci powiązań trans- i superterytorialnych wyraźnie towarzyszy ludzkości od połowy XX wieku. Jedną z konsekwencji globalizacji jest przestrzenna ekspansja firm prowadząca do powstawania korporacji transnarodowych, które mają dwie główne cechy: ponadpaństwowy charakter oraz związki między przedsiębiorstwami zlokalizowanymi w różnych częściach świata. Jednak procesy globalizacyjne w produkcji żywności charakteryzuje pewien stopień odmienności od innych sektorów gospodarki. Dieta człowieka ciągle pozostaje w dużej

¹³ R. Płocki, *Food crime – skala zjawiska* [w:] *Nielegalne rynki. Geneza, skala zjawiska oraz możliwości przeciwdziałania*, W. Pływaczewski, P. Chlebowski (red.), UWM Olsztyn 2012, s. 363, ISBN 978-83-62383-22-1.

zależności od tradycji i regionalizmów, a to stanowi utrudnienie w całkowitej unifikacji żywności. Występują oczywiście globalne produkty jak napoje (Coca-Cola), kawa (Jacobs), przyprawy (Heinz), płatki śniadaniowe (Nestlé) lub piwo (Guinness), ale generalnie lokalne upodobania żywnościowe wymagają od firm regionalnej dywersyfikacji produktowej. To z kolei podraża produkcję i korporacje przeciwdziałają temu, na przykład przez minimalizację kosztów produkcji zastępując składniki bardziej wartościowe mniej wartościowymi, czyli najczęściej tańszymi. Jest to sposób szczególnie niekorzystny dla konsumentów, bowiem w istocie oznacza fałszowanie żywności¹⁴.

Zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności

Bezpieczeństwo żywności jest fundamentalne dla egzystencji każdego człowieka. Obecny konsument, jak nigdy przedtem w historii, jest świadomy swoich potrzeb żywieniowych, na które patrzy przez pryzmat stanu zdrowia swojego i swoich najbliższych. Globalizacja produkcji oraz handlu żywnością, przy nasilających się konfliktach religijnych i ideologicznych zagrażają bezpieczeństwu żywności także przez tak zwany terroryzm żywieniowy¹⁵. Łańcuch żywnościowy jest niestety podatny na ataki o cechach terroryzmu, które mogą mieć postać:

- skażenia lub zanieczyszczenia wody,
- zanieczyszczenia żywności lub surowców do jej produkcji,
- dodawania niedozwolonych, szkodliwych substancji w trakcie przetwórstwa, produkcji, przewożenia, przechowywania, przygotowywania lub podawania do spożycia produktów żywnościowych,

¹⁴ S. Kowalczyk, *Globalizacja, agrobiznes i produkcja żywności* [w:] *Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji* (red.) S. Kowalczyk, Szkoła Główna Handlowa w Warszawie, Warszawa 2009, s. 35, 44, ISBN 978-83-7378-459-8.

¹⁵ Terroryzm żywieniowy jest to akt zastraszenia celowym skażeniem żywności przeznaczonej do konsumpcji przez człowieka, czynnikami chemicznymi, biologicznymi, fizycznymi lub radiologicznymi/radioaktywnymi w celu wywołania śmierci ludności cywilnej lub uszczerbku dla zdrowia i/lub zakłócenia stabilności społecznej, ekonomicznej lub politycznej państwa. *Terrorist Threats to Food: Guidance for Establishing and Strengthening Prevention and Response Systems*. Food Safety Issues Series, WHO, Geneva 2008, s. 4.

- a nawet dodawania niedozwolonych substancji chemicznych w trakcie wzrostu lub zbiorów roślin¹⁶.

W obszarze działania terroryzmu żywieniowego szczególnie wrażliwy jest moment dystrybucji i sprzedaży detalicznej bądź hurtowej żywności. Przykłady ataków terrorystycznych pokazują, że terroryści wykorzystują wtedy łatwą dostępność do żywności przede wszystkim w sklepach wielkopowierzchniowych¹⁷ i różnego rodzaju barach¹⁸. Obrona żywności przed terroryzmem żywieniowym lub inaczej przed intencyjnym zanieczyszczeniem musi być systemowa i podejmowana na całej długości łańcucha żywieniowego¹⁹.

Znacznie częściej niż ataki terroryzmu żywieniowego zdarzają się incydenty żywnościowe, które są zagrożeniem dla zdrowia społeczeństwa. Część z tych incydentów powstaje na skutek tak zwanego „prania żywności”. Pranie żywności polega na manipulacji jakością żywności, czyli w zależności od potrzeb pogarszaniem lub polepszaniem jej różnych właściwości. To także dodawanie do produktów mięsnych wody oraz białek mięsa innych gatunków zwierząt w celu podniesienia wartości odżywczej. Są to

¹⁶ M. Z. Wiśniewska, *Systemowe zarządzanie obroną żywności przed terroryzmem*, Wyd. Uniwersytetu Gdańskiego, Gdańsk 2016, s. 82, ISBN 978-83-7865-367-7.

¹⁷ W 2003 roku mężczyzna zagroził wysadzeniem w powietrze jednego z bydgoskich hipermarketów i zatruciem alkoholi sprzedawanych w tym sklepie, jeśli nie dostanie miliona złotych. W 2005 roku natomiast do kierownictwa znanego supermarketu zadzwonił szantażysta informując, że zatrzał jadem kiełbasianym produkty znajdujące się dwóch sklepach. Za ich usunięcie zażądał 100 tys. złotych. M. Z. Wiśniewska, *Systemowe zarządzanie obroną żywności przed terroryzmem*, Wyd. Uniwersytetu Gdańskiego, Gdańsk 2016, s. 106, ISBN 978-83-7865-367-7.

¹⁸ W 1984 roku w Stanach Zjednoczonych w stanie Oregon zainfekowano żywność w dziesięciu barach sałatkowych. 751 osób zachorowało, 45 poddano hospitalizacji. W 2002 roku Chinach w barze typu fast-food żywność skażono trucizną na szczury – 40 osób zmarło, ponad 200 było w szpitalu. W 2003 roku w USA w supermarkecie insektyceciem na bazie nikotyny skażono 200 funtów mielonej wołowiny – zachorowało 111 konsumentów. W 2009 roku w Wielkiej Brytanii, w dwóch supermarketach fekaliami została skażona żywność i wino. M. Z. Wiśniewska, *Systemowe zarządzanie obroną żywności przed terroryzmem*, Wyd. Uniwersytetu Gdańskiego, Gdańsk 2016, s. 101, 102, 103, ISBN 978-83-7865-367-7.

¹⁹ Koncepcję systemu zarządzania obroną żywności przedstawia kompleksowo M. Z. Wiśniewska w publikacji *Systemowe zarządzanie obroną żywności przed terroryzmem*, Wyd. Uniwersytetu Gdańskiego, Gdańsk 2016, ss. 355, ISBN 978-83-7865-367-7.

działania legalne, ale pod warunkiem umieszczania informacji o takich działaniach na etykiecie i zachowania odpowiedniej proporcji dodatków²⁰.

Zakres informacji na opakowaniu żywności jest regulowany przepisami, ale bywa, że nie oddaje on prawdziwych cech produktu, który konsument nabywa. Do częstych praktyk należą:

- podawanie zawartości najbardziej wartościowych i odżywczych składników niższej niż zadeklarowana,
- zastępowanie składników droższych tańszymi,
- nieujawnianie ważnych dla konsumenta składników mało wartościowych lub wręcz szkodliwych dla zdrowia²¹.

Wzorem państw zachodnich w Polsce coraz bardziej upowszechnia się zwyczaj spożywania posiłków poza domem. W ostatnich latach Polacy wydają 4,2 % budżetu domowego na żywienie się w lokalach gastronomicznych²². Żywność spożywana w lokalach gastronomicznych jest główną przyczyną zatruć pokarmowych. W Polsce jest około 77 000 lokali. Skala problemu jest duża i ciągle powiększa się. W 2012 roku wartość rynku usług gastronomicznych w Polsce wyniosła 24,3 mld zł, w 2015 – 25,1 mld, w 2016 – 32,7 mld, a na 2017 rok prognozowano, że wydatki Polaków na ten cel osiągną 37 mld zł.²³ W 2010 roku w 80% skontrolowanych lokalach gastronomicznych zauważono uchybienia. Najgorzej było w lokalach położonych w miejscach wypoczynku letniego lub zimowego. Najlepiej w barach mlecznych i sieciach *fast food*²⁴.

Tematyka fałszowania żywności wchodzi w zakres kryminologicznego zainteresowania obszarem tak zwanych nielegalnych

²⁰ R. Płocki, *Food crime – ...*, op. cit., s. 371 za H. Croll, *Food crime* [w:] *Issues in Green Cryminology* P. Beirne, N. South (ed.), Willan Publishing Uffculme 2007, s. 225.

²¹ S. Kowalczyk, *Globalizacja, agrobiznes i produkcja żywności* [w:] *Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji* (red.) S. Kowalczyk, Szkoła Główna Handlowa w Warszawie, Warszawa 2009, s. 271, ISBN 978-83-7378-459-8.

²² Notatka informacyjna: Sytuacja gospodarstw domowych w 2015 r. w świetle badania budżetu gospodarstw domowych, Główny Urząd Statystyczny, Warszawa 25.05.2016 r., [Dostęp: 17.09.2017], <stat.gov.pl/download/gfx/.../pl/.../sytuacja_gospodarstw_domowych_w_2015.pdf>.

²³ [Dostęp: 17.09.2017], <http://www.portalspozywczy.pl/horeca/wiadomosci/rynek-restauracji-w-2017-r-na-posilki-pozza-domem-wydamy-36-mld-zl,148995.html>.

²⁴ R. Płocki, *Food crime – ...*, op. cit., s. 372.

rynków. Nielegalne rynki to przejawy przestępczości gospodarczej, w szczególności obejmujące jej zorganizowane formy²⁵. Nielegalny rynek żywności jest na tej płaszczyźnie generatorem wielu zagrożeń dla zdrowia i życia społeczeństwa a to powoduje konieczność wieloaspektowego oglądu jego mechanizmów, objawów i skali zjawiska, a także ustalania możliwości i sposobów przeciwdziałania. Stąd coraz potrzeba różnego rodzaju badań zjawiska poczynając od analiz laboratoryjnych żywności, przez ustalanie zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności aż do poszukiwania skutecznych metod eliminowania lub choćby ograniczania szkód wynikających ze z obecności na rynku żywności niepełnowartościowej²⁶.

Badania własne

W zakresie przeciwdziałania zjawisku *food crime* ważną rolę odgrywają konsumenci, a dokładnie ich wiedza o bezpieczeństwie żywności i stosunek do bezpieczeństwa żywności. Stąd podstawowym celem podjętych badań było rozwiązanie problemu badawczego sprowadzonego do pytania o treści: Jakie zdanie w kwestii bezpieczeństwa żywności prezentują kobiety – studentki?

Badanie przeprowadzono za pomocą sondażu diagnostycznego, wykorzystując jako narzędzie oryginalny kwestionariusz z pytaniami oraz metryczką zawierającą cechy respondentki.

W badaniu wzięło udział 157 kobiet. Mimo zmieniającego się, także w Polsce, modelu rodziny, to jednak kobiety ciągle w większości zajmują się prowadzeniem domu a w tym zaopatrzeniem w żywność i przygotowaniem potraw. Stąd grupę badawczą ograniczono do przedstawicielek płci żeńskiej. Respondentki to studentki dwóch uczelni wyższych: Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie oraz Niepaństwowej Wyższej Szkoły Pe-

²⁵ W. Pływaczewski, P. Chlebowicz, *Od Redaktorów [w:] Nielegalne rynki. Geneza, skala zjawiska oraz możliwości przeciwdziałania*, W. Pływaczewski, P. Chlebowicz (red.), UWM Olsztyn 2012, s. 8, ISBN 978-83-62383-22-1.

²⁶ R. Płocki, *Bezpieczeństwo żywności w kontekście jej fałszowania*, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Policji w Szczytnie, Szczytno 2017, s. 46, ISBN 978-83-7462-548-7.

dagogicznej w Białymstoku. Ankietyowanie przeprowadzono w maju 2016 roku

Grupa respondentek była dość jednolita wiekowo. Zdecydowana większość, bo 89,81% kobiet (141 osób) mieściła się w przedziale wiekowym 21-25 lat, dwie respondentki miały po 20 lat a 10 ponad 25. Cztery kobiety nie podały swojego wieku. Grupa była również bardzo jednolita pod względem stanu cywilnego. Zdecydowana większość respondentek to panny (150 osób).

Największa liczebnie grupa respondentek jako miejsce zamieszkania podała miasto do 40 000 mieszkańców. Na drugim miejscu była grupa kobiet mieszkających na wsi, a na trzecim badane, których miejscem zamieszkania było miasto ponad 40-stotysięczne. Pięć pań nie podało miejsca zamieszkania.

Tabela 1. Cechy respondentek

Cecha respondentki	Liczba	%
Miejsce zamieszkania		
Wieś	54	34,39
Miasto do 40 000	59	37,58
Miasto od 40 000	39	24,84
Brak danych	5	3,19
Razem	157	100
Dochód miesięczny		
Do 1000	69	43,95
1000 – 2000	56	35,67
2000 – 3000	16	10,19
Ponad 3000	7	4,46
Brak danych	9	5,73
Razem	157	100

Źródło: Badania własne.

43% respondentek rozporządzało miesięcznym dochodem w wysokości do 1000 złotych, w grupie 1000 do 2000 było 35,67% respondentek. 2000 do 3000 miało na wydatki każdego miesiąca 10,19% kobiet, a powyżej 3000 zł w każdym miesiącu miało 7 kobiet. 9 osób nie podało informacji o dochodzie miesięcznym.

Tabela 2. Zestawienie odpowiedzi na pytanie nr 1: *Czy interesuje się Pani kwestiami bezpieczeństwa żywności?*

Treść odpowiedzi	Liczba	%
Tak	46	29,30
Czasami	86	54,78
Nie	20	12,73
Brak danych	5	3,19
Razem	157	100

Źródło: Badania własne.

Tabela 3. Korelacja między miejscem zamieszkania respondentki a zainteresowaniem kwestiami bezpieczeństwa żywności

	Wieś	Miasto do 40000	Miasto od 40000	Brak danych
Tak	16	18	12	2
Czasami	25	38	23	3
Nie	6	3	11	-
Razem	47	59	46	5

Źródło: Badania własne.

Prawie 55% respondentek interesuje się kwestiami bezpieczeństwa żywności tylko czasami. Stale czyni to tylko niecałe 30% pań (Tabela 2). Niezależnie od miejsca zamieszkania większość respondentek interesuje się bezpieczeństwem żywności tylko czasami. Jednak regularnie tym zagadnieniem najczęściej zajmują się mieszkanki miast do 40 000 mieszkańców (Tabela 3).

Tabela 4. Zestawienie odpowiedzi na pytanie nr 2: *Czy Pani zdaniem, bezpieczeństwo żywności jest prawnie chronione, np. ustawą?*

Treść odpowiedzi	Liczba	%
Tak	61	38,86
Nie	40	25,48
Nie wiem	56	35,66
Razem	157	100

Źródło: Badania własne.

Ponad 38% ankietowanych kobiet uważa, że bezpieczeństwo żywności jest prawnie chronione. Ale równocześnie prawie 36% nie wie, czy taka ochrona prawna w ogóle istnieje (Tabela 4).

Tabela 5. Zestawienie odpowiedzi na pytanie nr 3: *Czy kupując żywność zwraca Pani uwagę na informacje umieszczone na etykiecie artykułu?*

Treść odpowiedzi	Liczba	%
Tak, zawsze	73	46,50
Czasami	82	52,23
Nigdy	2	1,27
Razem	157	100

Źródło: Badania własne.

Tabela 6. Zestawienie odpowiedzi na pytanie nr 4: *Jeśli zwraca Pani uwagę na informacje umieszczone na etykiecie artykułu, to które z nich interesują Panią najbardziej?* (Możliwość zaznaczenia maksymalnie trzech odpowiedzi)

Treść odpowiedzi	Liczba respondentek N = 157	%
Cena	98	62,42
Data produkcji lub przydatności do spożycia	123	78,34
Informacja o dodatku białka	5	3,18
Informacja o dodatku wody	2	1,27
Informacja o olejach roślinnych	1	0,64
Informacja o pochodzeniu mięsa	14	8,92
Informacja o zamrażaniu	1	0,64
Ostrzeżenie o alergenach	9	5,73
Skład produktu	109	69,43
Szczegółowa nazwa	3	1,91
Wartość odżywcza	61	38,85
Wszystkie	6	3,82

Źródło: Badania własne.

Nieco więcej niż 46% badanych pań zawsze zwraca uwagę na informacje znajdujące się na etykiecie produktu, który chcą kupić. Jednocześnie 52% kobiet, biorących udział w badaniu tylko czasami interesuje się informacjami na etykiecie (Tabela 5). Czytając informacje na etykiecie produktu żywnościowego kobiety zwracają uwagę przede wszystkim na datę produkcji lub przydatności do spożycia. Zadeklarowało to ponad 78% badanych. Drugą informacją budzącą duże zainteresowanie jest skład produktu (69,43% kobiet). Dopiero na trzecim miejscu jest cena, którą zaznaczyło ponad 62% respondentek. Zaledwie 3,82 % pań interesują wszystkie wymienione w katalogu informacje, które zgodnie z prawem są umieszczane na etykiecie (Tabela 6).

Tabela 7. Zestawienie odpowiedzi na pytanie nr 5: *Czy kupuje Pani żywność bez etykiety?*

Treść odpowiedzi	Liczba	%
Zawsze	-	-
Nigdy	100	63,69
Czasami	57	36,31
Razem	157	100

Źródło: Badania własne.

Tabela 8. Zestawienie odpowiedzi na pytanie nr 6: *Czy kupuje Pani żywność z wyrobu domowego, np. przetwory mięsne, mleczarskie, napoje alkoholowe?*

Treść odpowiedzi	Liczba	%
Zawsze	7	4,46
Nigdy	21	13,37
Czasami	129	82,17
Razem	157	100

Źródło: Badania własne.

Żywności bez etykiety nigdy nie kupuje prawie 64% ankietowanych pań (Tabela 7), ale z kolei ponad 82% respondentek czasami nabywa żywność z wyrobu domowego, przy czym następn

4,46% kobiet robi to zawsze. Nigdy takiej żywności nie kupuje 13,37% respondentek (Tabela 8).

Tabela 9. Korelacja między dochodem miesięcznym respondentki a zakupem żywności z wyrobu domowego

	Do 1000	1000-2000	2000-3000	Ponad 3000	Brak danych
	liczba wskazań /udział %	liczba wskazań /udział %	liczba wskazań /udział %	liczba wskazań /udział %	liczba wskazań /udział %
Zawsze	3	1	-	2	1
Nigdy	8	8	4	-	1
Czasami	58/84,06	47/83,92	12/75,00	5/71,42	7/77,78
Razem	69/100	56/100	16/100	7/100	9/100

Źródło: Badania własne.

W każdej grupie respondentek określonej poziomem dochodu miesięcznego najwięcej kobiet deklaruje, że czasami kupuje żywność z wyrobu domowego. Odpowiedź tę zakreśliły przede wszystkim panie o miesięcznym dochodzie do 1000 zł. (84,06% w tej grupie). Prawie tyle samo kobiet (83,92%), mając dochód od 1000 zł do 2000 zł, też czasami kupuje żywność z wyrobu domowego. Grupa z dochodem 2000 do 3000 w 75 % deklaruje czasem kupowanie takiej żywności, a kobiety z dochodem ponad 3000 zł – w 71,42%. Można uznać, że żywność z wyrobu domowego jest kupowana tym rzadziej im wyższe są dochody miesięczne, ale wyniki badania nie różnicują się znacznie (Tabela 9).

Tabela 10. Zestawienie odpowiedzi na pytanie nr 7: *Jaki artykuł żywnościowy, zdaniem Pani, jest fałszowany najczęściej?*

Treść odpowiedzi	Liczba	%
Mleko i produkty mleczarskie	25	15,92
Mięso i jego przetwory	114	72,61
Jaja	2	1,27
Napoje alkoholowe	7	4,46
Oliwa	1	0,64

Treść odpowiedzi	Liczba	%
Miód	1	0,64
Kawa	4	2,55
Inne	3	1,91
Razem	157	100

Źródło: Badania własne.

Zdaniem respondentek najczęściej jest fałszowane mięso i jego przetwory (72,61% respondentek tak uważa). Na drugim miejscu znalazło się mleko i produkty mleczarskie (15,92%) (Tabela 10). Tymczasem siedem najczęściej fałszowanych produktów zaczynając od najczęściej poddawanego takim zabiegom to: miód, olej roślinny, masło, kawa, napoje alkoholowe, zioła i przyprawy oraz ocet winny²⁷.

Tabela 11. Zestawienie odpowiedzi na pytanie nr 8: *Która z metod fałszowania żywności jest, zadaniem Pani, najczęściej stosowana przez nieuczciwych producentów lub handlowców?*

Treść odpowiedzi	Liczba	%
Brak składnika wykazanego w składzie	23	14,65
Braki w gramaturze produktu	15	9,55
Dodawanie substancji poprawiających wygląd	58	36,94
Dodawanie substancji poza wykazanymi w składzie	10	6,37
Podawanie daty produkcji niezgodnej z prawdą	12	7,64
Podawanie miejsca produkcji niezgodnego z prawdą	–	–
Podawanie nazwy produktu niezgodnej z prawdą	5	3,19
Zastępowanie droższych składników tańszymi	25	15,92
Zmniejszanie zawartości składnika głównego	9	5,74
Razem	157	100

Źródło: Badania własne.

²⁷ [Dostęp: 10.01.2018], <<http://bonavita.pl/7-najczesciej-falszowanych-produktow-spozywczych>>.

Z kolei za najczęściej stosowane metody fałszowania żywności respondentki uznały dodawanie substancji poprawiających wygląd (36,94%) oraz zastępowanie droższych składników tańszymi (15,92%)²⁸ (Tabela 11).

Tabela 12. Zestawienie odpowiedzi na pytanie nr 9: *W jakim okresie życia spożywanie fałszowanej żywności Pani zdaniem, może być najbardziej niebezpieczne dla zdrowia człowieka?*

Treść odpowiedzi	Liczba	%
Okres noworodkowy	46	29,30
Niemowlęctwo	30	19,11
Dzieciństwo	54	34,39
Okres dojrzewania	23	14,65
Okres dojrzałości	1	0,64
Wiek średni	1	0,64
Starość	3	1,91
Zawsze	2	1,27
Razem	157	100

Źródło: Badania własne.

Badane kobiety uważają, że spożywanie fałszowanej żywności jest najbardziej niebezpieczne w okresie dzieciństwa (34,39%) oraz w okresie noworodkowym (29,30%). Tylko dwie panie twierdziły, że fałszowana żywność zawsze niesie niebezpieczeństwo dla życia i zdrowia człowieka, niezależnie od jego wieku (Tabela 12).

Tabela 13. Zestawienie odpowiedzi na pytanie nr 11: *Czy Pani zdaniem, istnieje potrzeba intensywnej, powszechnej szkolnej edukacji dzieci i młodzieży na temat bezpieczeństwa żywności?*

Treść odpowiedzi	Liczba	%
Tak	143	91,08
Nie	1	0,64
Nie mam zdania	13	8,28
Razem	157	100

Źródło: Badania własne.

²⁸ Z. Targoński, A. Stój, *Zafałszowania żywności i metody ich wykrywania*, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość”, 2005, 4 (45) Supl., 30-40.

Znamienne są wskazania respondentek w kwestii powszechnej edukacji szkolnej dzieci i młodzieży. Mimo, że kwestiami bezpieczeństwa żywności stale interesuje się tylko 30% respondentek to aż 91% całej grupy uważa, że młodzież trzeba intensywnie edukować w tym zakresie (Tabela 13). Tylko jedna osoba była zdania, że nie jest to konieczne.

Zakończenie

Kobiety zdają sobie sprawę z zagrożeń związanych z żywnością i są świadome tego, że rozległa wiedza na ten temat dostarczana systemowo w ramach nauczania pozwala znacznie ograniczyć niebezpieczeństwa związane ze spożywaniem fałszowanej żywności. W ten sposób kobiety wskazują również, że najlepszą metodą w walce z żywnością niepełnowartościową jest wiedza konsumenta, podawana już od najmłodszych lat w sposób kompleksowy i powszechny. Tak szerokie wskazanie na potrzebę edukacji w dziedzinie bezpieczeństwa żywności jest również wyrazem świadomości respondentek własnych niedostatków w wiedzy o żywności niespełniającej przyjętych standardów.

W latach 70. i 80. XX wieku na świecie miała miejsce znaczna liczba kryzysów i skandali żywnościowych. Wtedy to nabrały tempa prace nad prawem żywnościowym, a po roku 1990 kraje najwyżej rozwinięte zmodernizowały swoje strategie bezpieczeństwa żywności oraz instytucje odpowiedzialne za kontrole żywności. Nadal jednak są to działania zbyt słabe, aby konsument był w pełni bezpieczny i kupując żywność miał pełne zaufanie do systemu bezpieczeństwa żywnościowego tworzonego przez państwo. Ciągłe niezbędne są różne zabiegi przede wszystkim na poziomie globalnym, ale równocześnie regionalnym i krajowym. Wymienia się tutaj potrzebę następujących działań²⁹:

- przyjęcie i wdrożenie skutecznego prawa żywnościowego,
- wzrost skuteczności instytucji kontroli żywności,

[Dostęp: 10.01.2018], <[http://www.pttz.org/zyw/wyd/czas/2005,%20\(45\)%20Supl/03_Targonski.pdf](http://www.pttz.org/zyw/wyd/czas/2005,%20(45)%20Supl/03_Targonski.pdf)>.

²⁹ S. Kowalczyk, *Bezpieczeństwo i jakość żywności*, PWN, Warszawa 2016, s. 285 i nast., ISBN 978-83-01-18732-3.

- skracanie żywnościowego łańcucha dostaw,
- rozwój systemów jakości żywności,
- wzmocnienie ruchów konsumenckich,
- promocja żywności lokalnej,
- monitorowanie łańcucha żywnościowego,
- i oczywiście edukacja konsumenta.

Nie da się całkowicie wyeliminować fałszowania produktów żywnościowych, ale można je ograniczać, zwiększając wiedzę społeczeństwa na ten temat. Konsumentów należy uświadamiać, że złe praktyki są obecne na polskim rynku oraz jak można a nawet trzeba im przeciwdziałać. Opisane badania pokazały spory margines braku wiedzy respondentek na temat bezpieczeństwa żywności. Ale także pewien stopień determinacji w chronieniu się przed fałszowaną żywnością. Kobiety są świadome swojej niewiedzy i dlatego tak zdecydowanie wsparły potrzebę edukacji młodszych pokoleń w dziedzinie bezpieczeństwa żywności.

Bibliografia

Opracowania:

1. Akińczka J., *Zjawisko fałszerstwa żywności* [w:] *Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności*, A. Lewkowicz, W. Pływaczewski, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Policji w Szczytnie, Szczytno 2015, s. 281-297, ISBN 978-83-7462-474-9.
2. Błachut J., Gaberle A., Krajewski K., *Kryminologia*, Gdańsk 1999, ISBN 83-87570-06-0.
3. Chodorowska A., Stopińska J. M., *Wybrane wykroczenia dotyczące bezpieczeństwa żywności w świetle przepisów prawa polskiego* [w:] *Nielegalny rynek żywności. Skala zjawiska i możliwości przeciwdziałania*, W. Pływaczewski, R. Płocki (red.) WSPol. Szczytno 2013, s. 163-180, ISBN 978-83-7462-396-4.
4. Kowalczyk S., *Bezpieczeństwo i jakość żywności*, PWN, Warszawa 2016, s. 416, ISBN 978-83-01-18732-3.
5. Kowalczyk S., *Z historii fałszowania żywności* [w:] *Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji* (red.) S. Kowalczyk, Szkoła Główna Handlowa w Warszawie, Warszawa 2009, s. 304, ISBN 978-83-7378-459-8.
6. Kubandt A., Płocki R., *Historia fałszowania żywności* [w:] *Nielegalny rynek żywności. Skala zjawiska i możliwości przeciwdziałania*,

- W. Pływaczewski, R. Płocki (red.) WSPol. Szczyt-no 2013, s. 47-57, ISBN 978-83-7462-396-4.
7. Płocki R., *Bezpieczeństwo żywności w kontekście jej fałszowania*, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Policji w Szczytnie, Szczytno 2017, s. 46, ISBN 978-83-7462-548-7.
 8. Płocki R., *Food crime – skala zjawiska [w:] Nielegalne rynki. Geneza, skala zjawiska oraz możliwości przeciwdziałania*, W. Pływaczewski, P. Chlebowicz (red.), UWM Olsztyn 2012, s. 363-375, ISBN 978-83-62383-22-1.
 9. Pływaczewski W., Chlebowicz P., *Od Redaktorów [w:] Nielegalne rynki. Geneza, skala zjawiska oraz możliwości przeciwdziałania*, W. Pływaczewski, P. Chlebowicz (red.), UWM Olsztyn 2012, s. 8-10, ISBN 978-83-62383-22-1.
 10. Projekt programu Wyższych kursów milicyjnych dla oficerów zatwierdzony przez Ministra Spraw Wewnętrznych 30 sierpnia 1918 r. – AAN KGPP, sygn. 32, K. 1 – 10. Ze zbiorów Zbigniewa Siemaka.
 11. Rozporządzenie UE nr 178/2002 z 28 stycznia 2002 r.
 12. *Terrorist Threats to Food: Guidance for Establishing and Strengthening Prevention and Response Systems*. Food Safety Issues Series, WHO, Geneva 2008.
 13. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. Dz. U. 2006, Nr 171, poz. 1225.
 14. Wiśniewska M. Z., *Systemowe zarządzanie obroną żywności przed terroryzmem*, Wyd. Uniwersytetu Gdańskiego, Gdańsk 2016, s. 355, ISBN 978-83-7865-367-7.

Zasoby internetowe:

1. [Dostęp: 10.01.2018], <<http://bonavita.pl/7-najczesciej-falszowanych-produktow-spozywczych>>.
2. [Dostęp: 17.09.2017], <http://www.portalspozywczy.pl/horeca/wiadomosci/rynek-restauracji-w-2017-r-na-posilki-pozza-domem-wydamy-36-mld-zl,148995.html>.
3. Notatka informacyjna: Sytuacja gospodarstw domowych w 2015 r. w świetle badania budżetu gospodarstw domowych, Główny Urząd Statystyczny, Warszawa 25.05.2016 r., [Dostęp: 17.09.2017], stat.gov.pl/download/gfx/.../pl/.../sytuacja_gospodarstw_domowy_ch_w_2015.pdf.
4. Targoński Z., Stój A., *Zafałszowania żywności i metody ich wykrywania*, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość”, 2005, 4 (45) Supl., 30-40. [Dostęp: 10.01.2018], [http://www.pttz.org/zyw/wyd/czas/2005,%204\(45\)%20Supl/03_Targonski.pdf](http://www.pttz.org/zyw/wyd/czas/2005,%204(45)%20Supl/03_Targonski.pdf).

