

X Ogólnokrajowa Konferencja Naukowa z cyklu: Przedsiębiorstwo w globalnej gospodarce

Kryzys globalny a bezpieczeństwo żywnościowe i żywności

Prof. dr hab. Stanisław Kowalczyk
Instytut Rynków i Konkurencji
Kolegium Nauk o Przedsiębiorstwie
Szkoła Główna Handlowa w Warszawie

Bezpieczeństwo żywnościowe i bezpieczeństwo żywności

Bezpieczeństwo żywności (*food security*):

stan w którym wszyscy ludzie przez cały czas, mają fizyczny i ekonomiczny dostęp do wystarczającej ilości bezpiecznej i pożywnej żywności (FAO)

Filary (wymiary) bezpieczeństwa żywnościowego:

- dostępność fizyczna
- dostępność ekonomiczna
- odpowiedniość zdrowotna i jakościowa żywności (żywność bezpieczna, odpowiednia jakościowo (*food safety*), zapewniająca pokrycie potrzeb żywieniowych człowieka (*nutrition security*), - FAO, 1996)
- stabilność systemu

Bezpieczeństwo żywności (*food safety*):

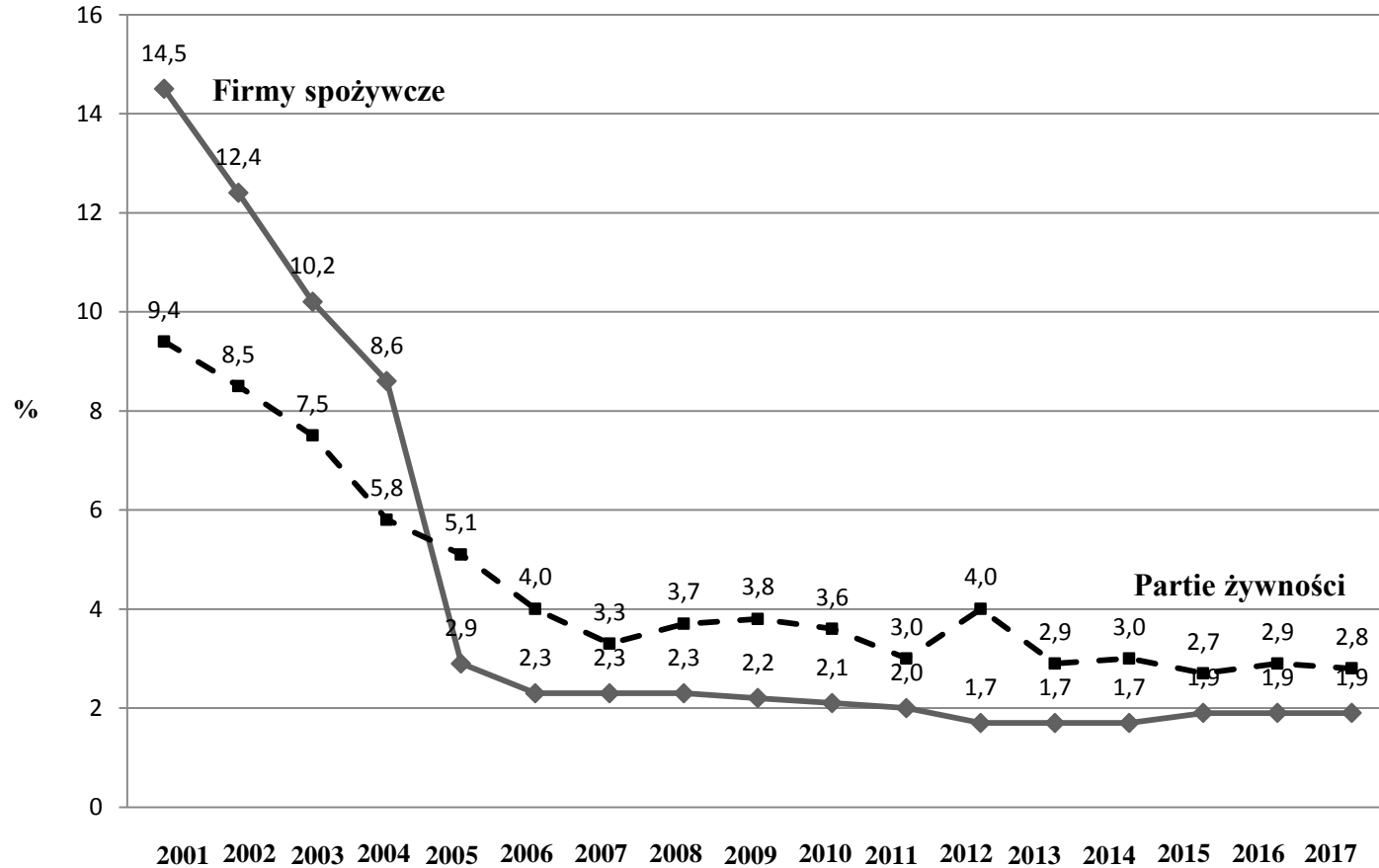
stan zminimalizowanego ryzyka produkcji i zakupu zanieczyszczonej lub zafałszowanej żywności

Wymiary bezpieczeństwa żywności:

- zdrowotny (bezpieczeństwo zdrowotne)
- ekonomiczny (bezpieczeństwo ekonomiczne)

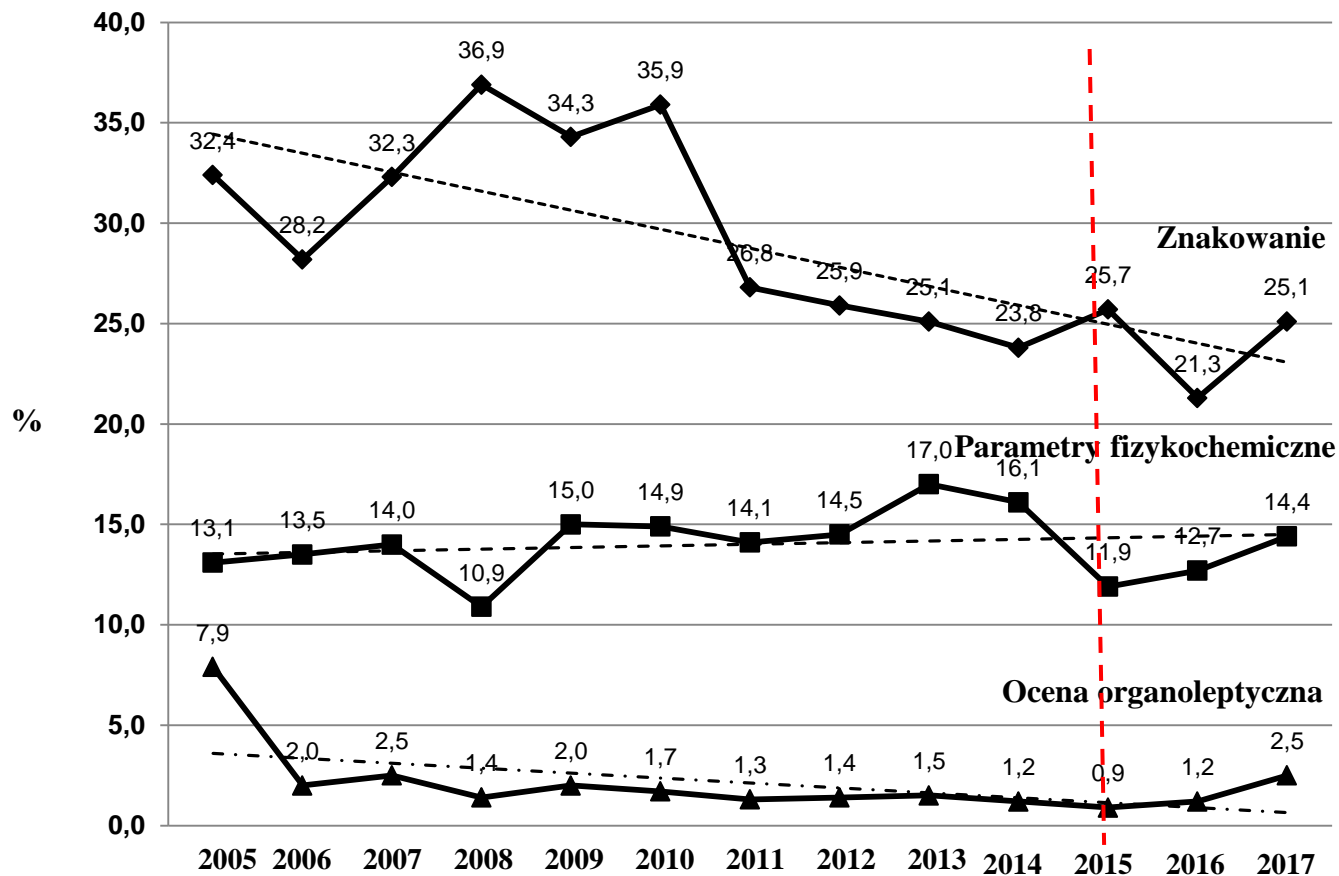


Udział partii żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz zakładów żywności i żywienia o stanie sanitarnym niezgodnym z wymaganiami w latach 2001-2017 (w %)



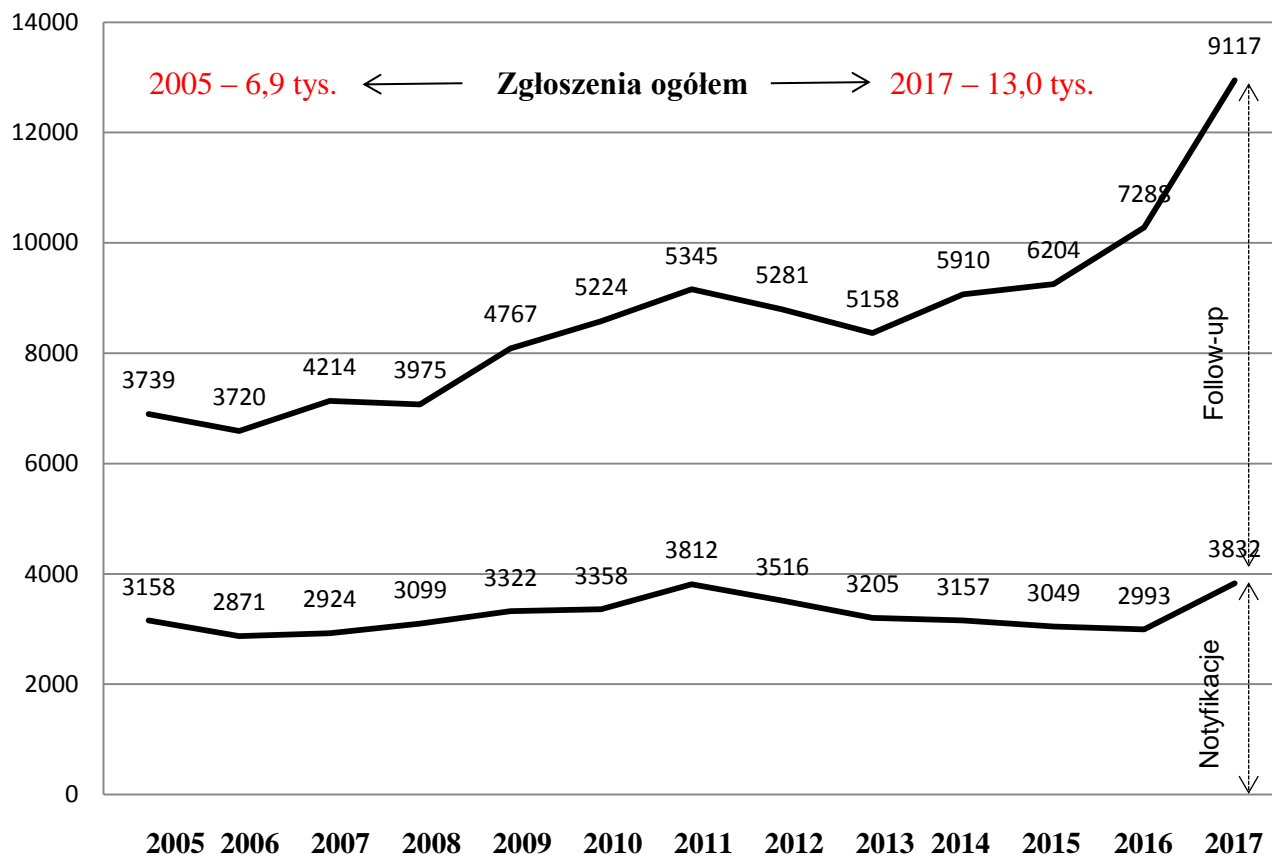
Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych PIS.

Udział kontrolowanych partii żywności ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, według poszczególnych obszarów kontroli jakości w latach 2005-2017 (w %).



Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych IJHARS.

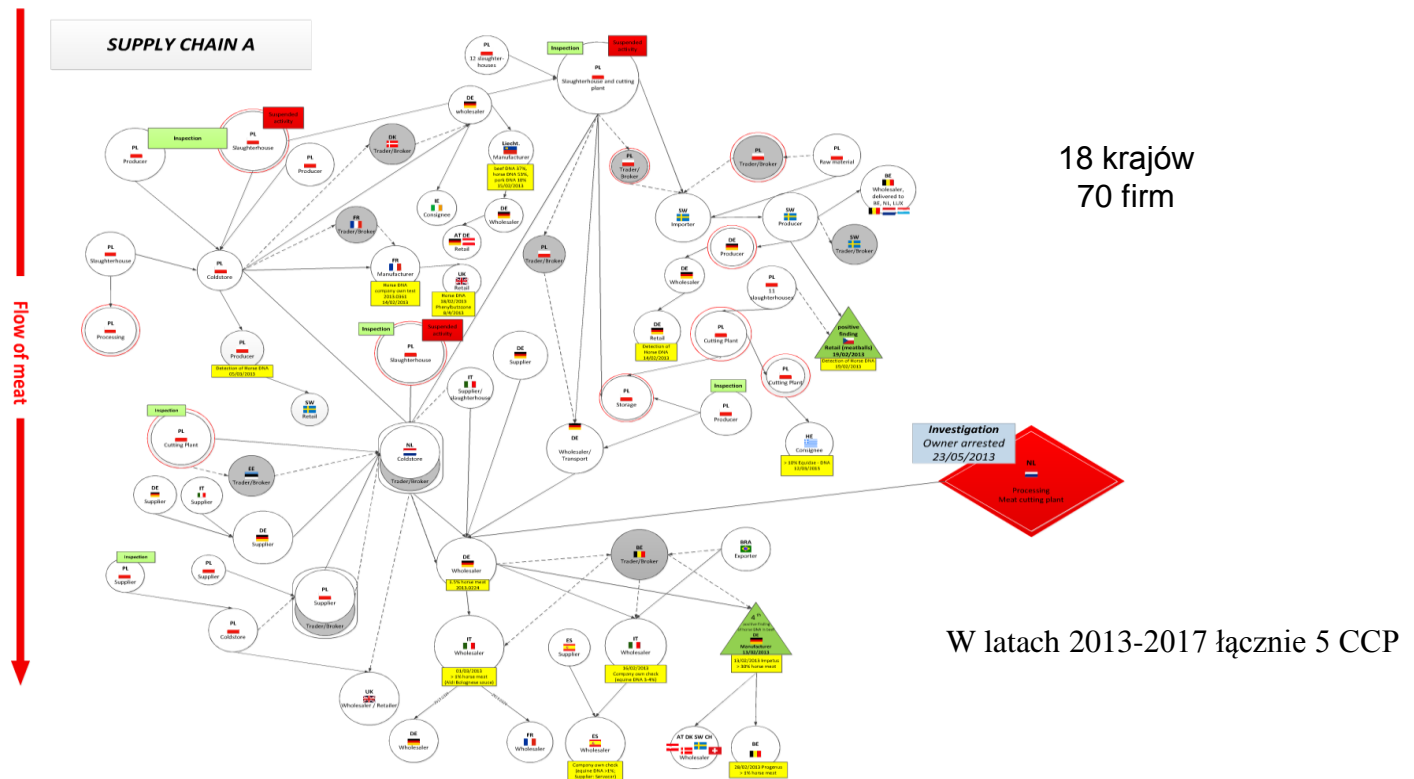
Liczba zgłoszeń w ramach systemu RASFF w latach 2005 - 2017



Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych RASFF.

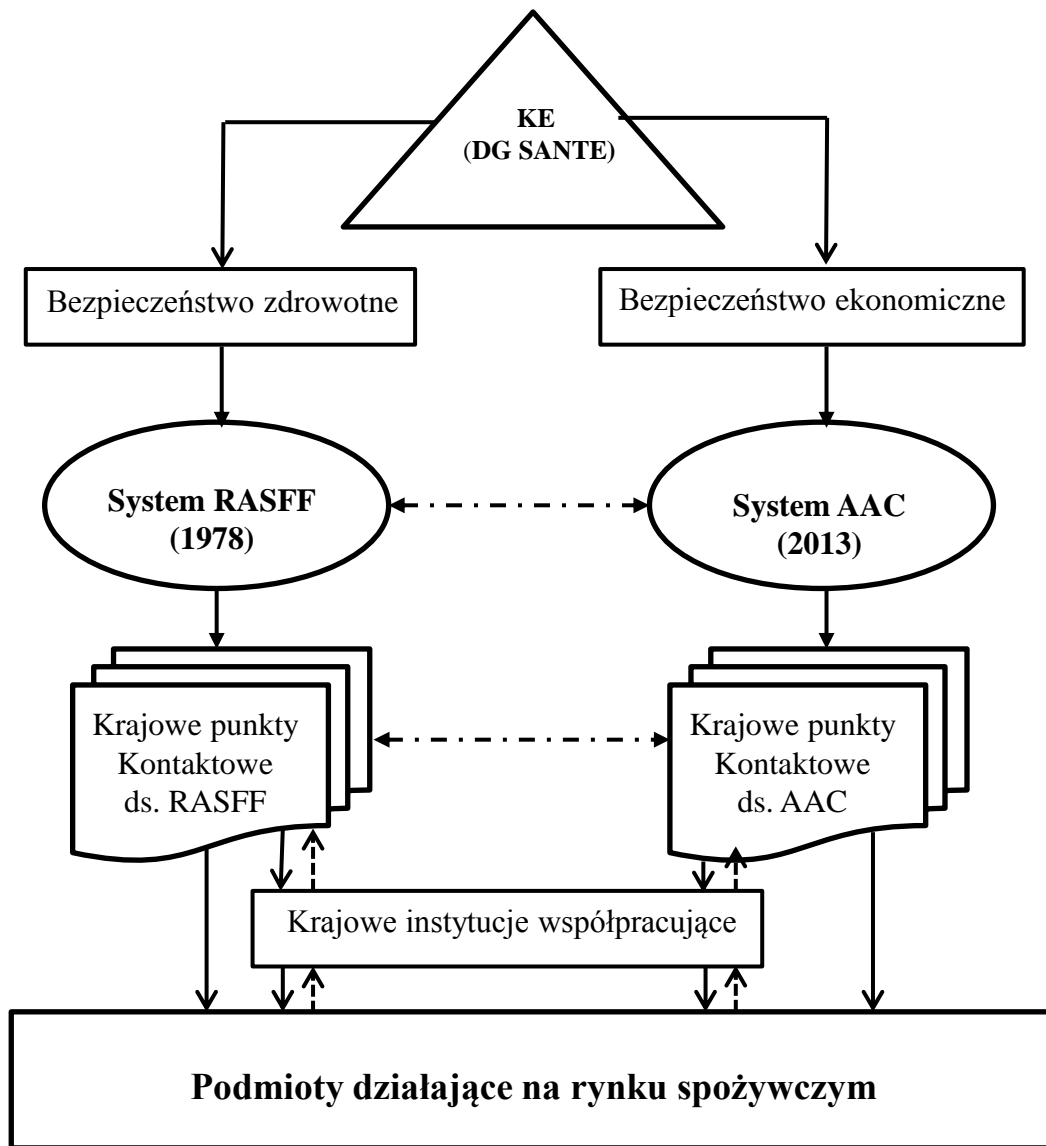
Afera horsemeat scandal (2013) i jej konsekwencje

Przepływy towarowe **jednej partii mięsa**, zidentyfikowane w ramach I. Skoordynowanego Planu Kontroli (2013).



Źródło: DG SANTE.

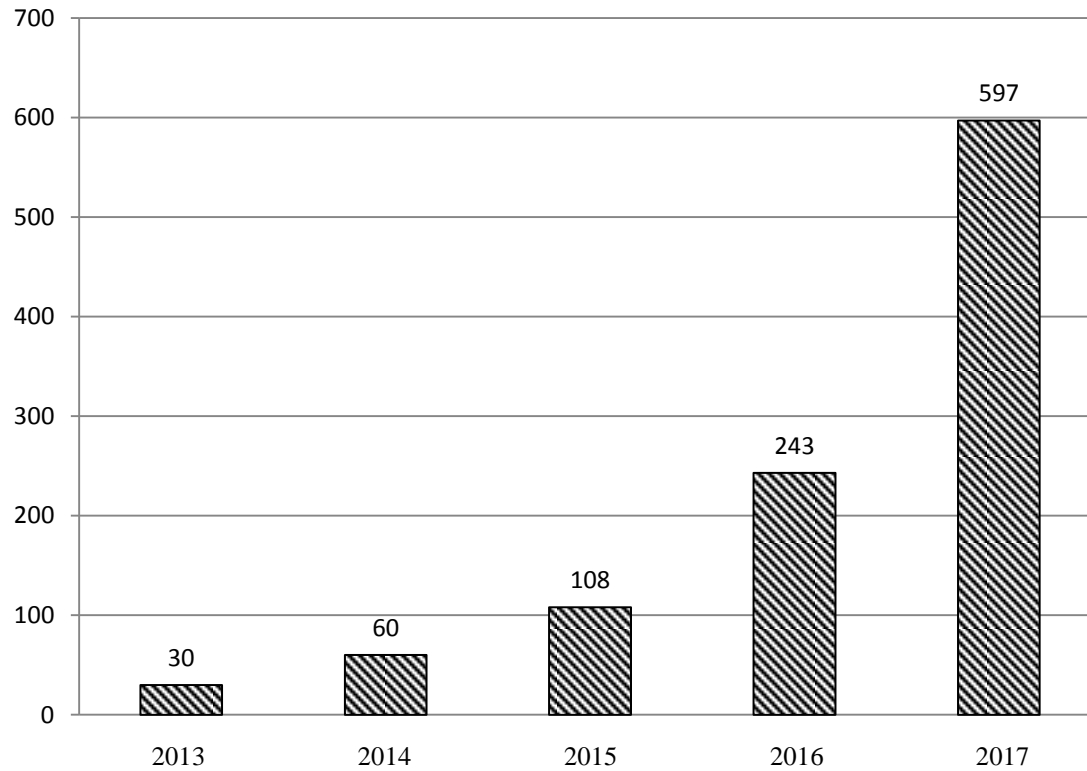
System bezpieczeństwa żywności w Unii Europejskiej



RASFF – The Rapid Alert System for Food and Feed.

AAC - The Administrative Assistance and Cooperation System

Ilość zgłoszeń w ramach systemu AAC w latach 2013 - 2017



Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych AAC.

Główne kategorie nieprawidłowości stwierdzone w ramach systemu AAC

Główne kategorie nieprawidłowości:

- błędne oznakowanie produktu,
- zamiana, usunięcie, dodanie składników,
- zafałszowanie lub brak dokumentacji towarzyszącej produktowi,
- zastosowanie niedozwolonego procesu przetwórczego,
- zawyżenie klasy jakości,
- użycie niedozwolonych składników.

Najczęściej fałszowane produkty:

- produkty mięsne
- produkty drobiowe
- produkty rybne
- tłuszcze i oleje
- produkty mleczne
- owoce i warzywa
- miód
- żywność dietetyczna,
- orzechy

Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych AAC.

Monitoring sytuacji w zakresie bezpieczeństwa ekonomicznego żywności

EU Monthly summary of articles on Food Fraud and Adulteration (since September 2016)



October 2018

European Commission

Monthly Summary of Articles on Food Fraud and Adulteration

Retrieved mainly from the JRC tool Medisys: (<http://medisys.newsbrief.eu>)

Food Fraud Cases

Italian authorities seized 85 kg of honey that was diluted by the addition of unauthorised substances. Businessonline , 01/10/18	Honey Dilution
Bangladesh authorities have sealed a synthetic fruit-juice manufacturing plant for producing juices that did not contain any fruits and were manufactured with hazardous chemical substances. Daily Star , 01/10/18	Fruit juice Substitution
A fifth of meat sample tests conducted by the Food Standards Agency in England, Wales and Northern Ireland in 2017 contained either partially or even entirely meat from species not declared on the label. Lamb was most frequently replaced by meat from other species and cow was the most commonly undeclared species. Minced meat was the most affected by mislabelling. Straitspost , 02/10/18	Meat Mislabelling
A British butcher company admitted fraud charges for selling meat labelled as the "Best of British" when actually it was sourced from abroad. It was also selling frozen chicken as fresh and falsely indicating that meat came from highly reputed meat varieties. Birminghamlive , 02/10/18	Meat Mislabelling
According to a study by an Australian University, almost 20 % of honey on the Australian market is adulterated with substances extraneous to honey such as cane sugar or corn syrup. For imports from Asia, the rate of adulterated samples went up to 50 %. Six out of the 21 samples imported from Europe were also found to be adulterated. News , 02/10/18 Yinhuasnet	Honey Artificial enhancement
Indian Food Inspection Authorities seized 4000 kg of spices in Punjab to which textile colours were added. The News , 04/10/18	Spices Artificial enhancement
One of the five largest distributors of eggs in Taiwan recalled its eggs because they contained nicarbazin, which is outlawed in Taiwan. The company was accused of fraudulently relabelling the recalled eggs with new expiry dates. Some of the recalled eggs were added to liquid eggs and sold to restaurants, hotels and bakeries. Taipei Times , 09/10/18	Egg Mislabelling

© European Union, 2018

October 2018 – JRC Food Fraud Monthly Report 1/3

EU Monthly summary of articles on Food Fraud and Adulteration
(November 2018 – January 2019)

- Łącznie ponad 40 przypadków zafałszowania
- Włochy: ponad 5 mln l wina zafałszowanego przez dodatek cukru wycofano w rynku,
- USA (Nowy Jork): zafałszowana gatunkowość ryb (w przypadku niektórych gatunków np. flądrowatych do 85%),
- Włochy: wycofano ponad 10 t przetworów z owoców morza z terminem przydatności: 2010 r.
- Belgia: 1/3 partii mięsa sprzedawanego pod marką **Belbeef**, bez obowiązkowej identyfikowalności (*traceability*),
- Indie: 78% partii mleka nie spełniało standardu jakościowego,
- Kanada: wycofano 385 t zwykłego sera oznakowanego jako „Grana Padano” i „Parmigiano reggiano”,
- Kanada: w ankiecie przeprowadzonej wśród 400 przedsiębiorców, na pytanie, czy w przypadku stwierdzenia u partnerów handlowych zafałszowania produktu zdecydowałoby się poinformować o tym fakcie służby kontrolne, pozytywnie odpowiedziało tylko 39% respondentów,
- Polska: mięso z uboju chorych krów trafiło do 12 krajów UE (zgłoszenie w RASFF).

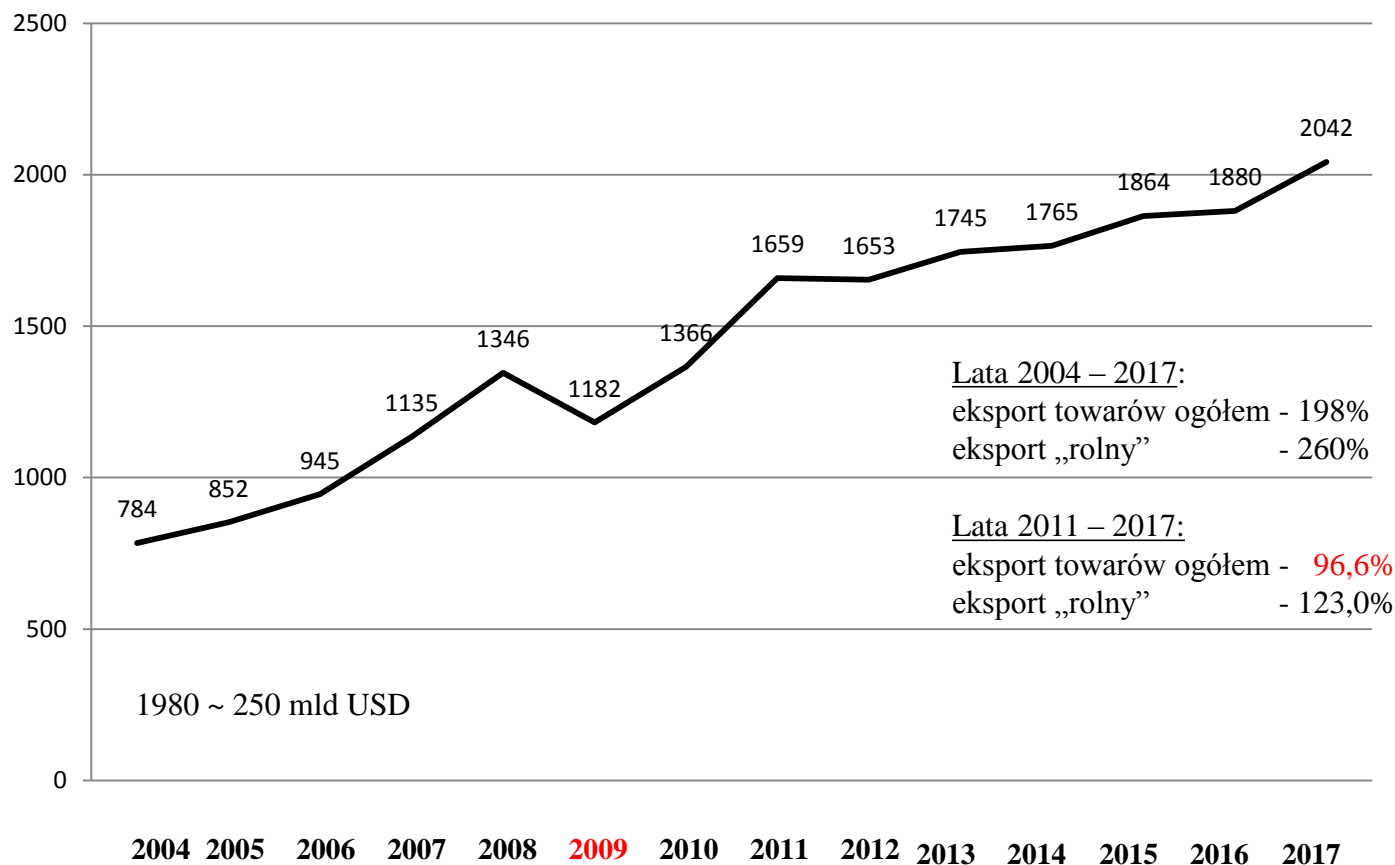
Źródło: *EU Monthly summary of articles on Food Fraud and Adulteration*

Przyczyny obecnej sytuacji (...i wyzwania przyszłości)

Globalizacja i jej konsekwencje:

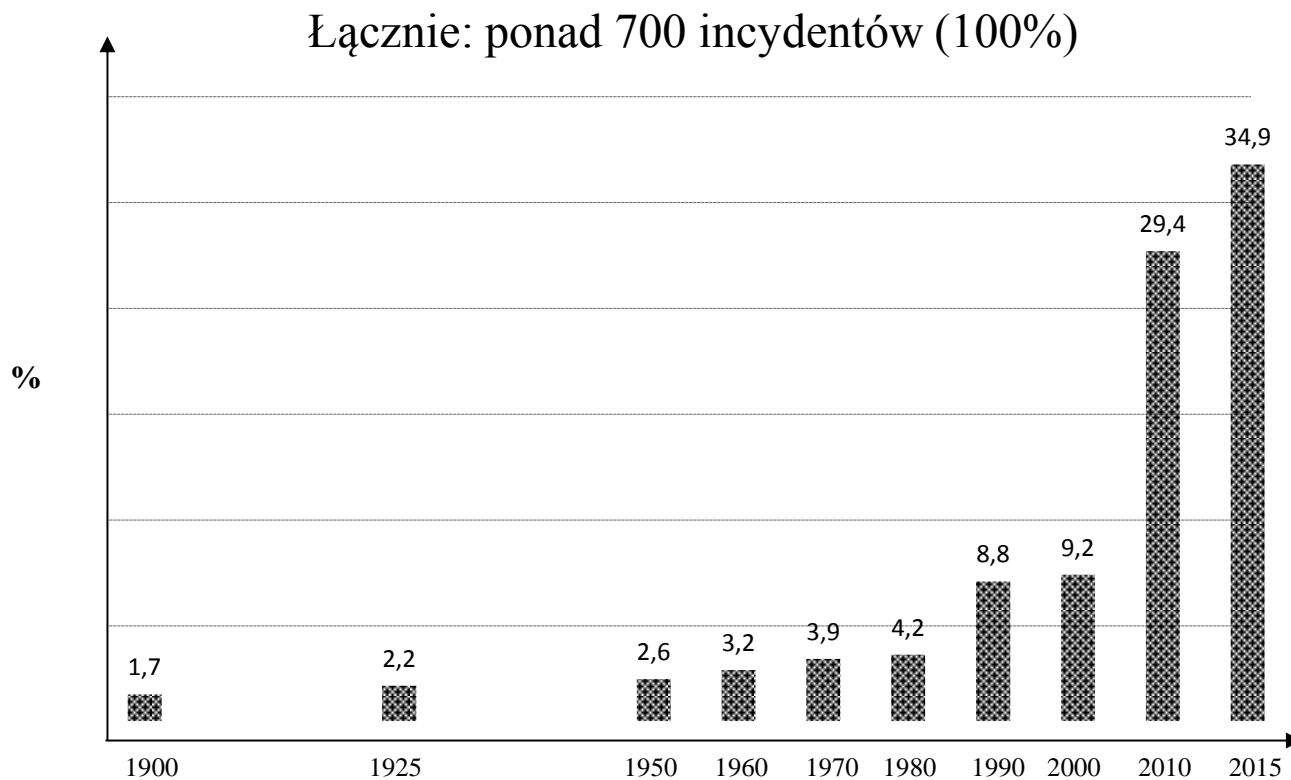
- wzrost handlu żywnością, —→
 - coraz bardziej anonimowy rynek,
 - wydłużone łańcuchy dostaw,
 - brak możliwości skutecznej kontroli w układzie ponadpaństwowym/globalnym,
 - niska skuteczność służb kontrolnych (nedoinwestowanie, braki kadrowe, ułomne prawo),
 - narastający protekcjonizm państwowy,
 - wzrost popytu na surowce rolne ze strony nieżywnościowych sektorów gospodarki (p. biopaliwowy, p. kosmetyczny, itd.),
 - wzrost zainteresowania rynkiem żywności ze strony zorganizowanej przestępczości,
-
- zmiany (-/+) w zakresie poziomu bezpieczeństwa żywnościowego.

Wartość światowego eksportu produktów rolnych w latach 2004-2017 (w mld USD)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych WTO.

Znaczące incydenty żywnościowe na świecie w latach 1900 - 2015 (w %)



Źródło: Kowalczyk S. *Bezpieczeństwo i jakość żywności*, PWN, 2016.

Niezbędne działania – poziom UE/globalny

- Obligatoryjne regionalne/globalne prawo żywnościowe
- Współpraca międzynarodowa instytucji kontrolujących żywność (INTERPOL-Europol-służby kontrolne, OPSON VII, 12.2017-03.2018)
- Wzmocnienie ruchów konsumenckich
- Edukacja konsumenta
- Rozwój systemów jakości żywności

Dziękuję za uwagę!