

Jakość żywności pozostawia wiele do życzenia

9 lipca 2024

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych co roku przeprowadza kilkadziesiąt tysięcy czynności kontrolnych. W ubiegłym roku 16 proc. skontrolowanych artykułów rolno-spożywczych na etapie detalu miało parametry fizykochemiczne niezgodne z przepisami, a co czwarta partia była nieprawidłowo oznaczona. Do najczęściej kwestionowanych produktów należały oliwa z oliwek i przetwory grzybowe. „Konsument, jako najsłabsze ogniwo w łańcuchu, musi być właściwie poinformowany o składzie danego produktu” – podkreśla Dorota Balińska-Hajduk z GIJHARS.

Z danych za poprzedni rok wynika, że IJHARS przeprowadziła ogółem 82 268 czynności kontrolnych. W 2022 roku było ich ponad 87,8 tys. Organy IJHARS przeprowadziły wówczas 1531 kontroli doraźnych, w tym 223 kontrole doraźne zlecone przez Głównego Inspektora lub wojewódzkich inspektorów w celu rozpatrzenia sygnałów konsumenckich, 380 kontroli doraźnych zleconych przez GI, 928 kontroli doraźnych zleconych przez wojewódzkich inspektorów.

„Jeżeli mówimy o kontroli w detalu, czyli we wszelkiego rodzaju sklepach, sprawdzamy identyfikowalność tego towaru, czyli czy konsument na pewno kupuje to, co sobie życzy. Oczywiście sprawdzane są okresy przydatności do spożycia, warunki przechowywania, pochodzenie produktów – w przypadku kilku grup asortymentowych jest to też obowiązkowa informacja dla klienta. Z kontroli za zeszły rok w przypadku 16 proc. produktów stwierdziliśmy nieprawidłowości dotyczące cech organoleptycznych i parametrów fizykochemicznych, natomiast w 25 proc. przypadków – nieprawidłowości w zakresie znakowania” – mówi agencji Newseria Dorota Balińska-Hajduk z Biura Kontroli Jakości w Głównym Inspektoracie Jakości Handlowej

Artykułów Rolno-Spożywczych. „W danym kwartale są kontrolowane wybrane grupy asortymentowe. Na przykład w I kwartale zeszłego roku były kontrolowane m.in przetwory owocowe i warzywne, mięso drobiowe, soki i nektary”.

Cechy organoleptyczne kontrolowanych artykułów rolno-spożywczych kwestionowano najczęściej w przypadku oliwy z oliwek. Nieprawidłowości na etapie sprzedaży detalicznej stwierdzono w 76 proc. skontrolowanych partii, przy 65,7 proc. w 2022 roku. We wszystkich kontrolowanych partiach stwierdzono występowanie wad organoleptycznych oraz w niektórych przypadkach dodatkowo brak aromatu owoców, które są niedopuszczalne w przypadku najwyższej kategorii oliwy i świadczą o niższej kategorii.

„Czyli oliwa oznakowana jako »oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia«, a w języku angielskim „extra virgin olive oil”, jest niezgodna z deklaracją. Ma wady, które też są określone w przepisach” – tłumaczy Dorota Balińska-Hajduk. „W 2023 roku często kwestionowaną grupą w zakresie parametrów fizyko-chemicznych były przetwory grzybowe – zarówno grzyby suszone, gdzie bardzo często stwierdzano obecność żywych albo martwych szkodników, grzyby innego gatunku niż zadeklarowane, jak i przetwory grzybowe typu marynaty, gdzie stwierdzano niewłaściwą masę netto po odcieku, ważną dla konsumenta, bo kupuje jednak grzyby w occie, a nie ocet z grzybami. Wśród parametrów fizyko-chemicznych również bardzo często były kwestionowane parametry przetworów właśnie grzybowych, nawet w granicach 50 proc.”.

Jak wskazuje, często kwestionowanym artykułem w 2023 roku była bułka tarta. Niewłaściwe parametry organoleptyczne stwierdzono w przypadku 31 proc. skontrolowanych partii. Dotyczyły one niejednolitej barwy i postaci oraz słonego smaku. Na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych stwierdzono, że 46,3 proc. partii nie spełniało deklarowanych parametrów fizykochemicznych. Nieprawidłowości dotyczyły zawyżonej lub zaniżonej zawartości cukrów, tłuszczu, soli lub zawyżonej

zawartość białka w porównaniu do podanej na opakowaniu, obecności zanieczyszczeń organicznych lub nieorganicznych.

„Co czwarta skontrolowana partia w detalu była niewłaściwie znakowana, począwszy od niewłaściwej nazwy, przez niewłaściwe poinformowanie o dacie, po niewłaściwy kraj pochodzenia” – dodaje ekspertka Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Przykładem może być kontrola miodów u producentów przeprowadzona na terenie całego kraju w IV kwartale 2023 roku. Na 111 skontrolowanych partii produktów zakwestionowano znakowanie 52 partii.

Polacy są coraz bardziej świadomymi konsumentami i z większą uwagą wybierają produkty spożywcze. Badanie przeprowadzone latem 2021 roku przez Maison & Partners wykazało, że 73 proc. konsumentów czyta etykiety produktów spożywczych, przy czym 56 proc. tylko czasami. Co piąty Polak sprawdza etykiety za każdym razem, wkładając produkt do swojego koszyka.

Podstawowe informacje, które powinna zawierać etykieta, to: nazwa żywności, wykaz składników, wszelkie składniki lub substancje pomocnicze powodujące alergie, lub reakcje nietolerancji, ilość netto, data minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia, wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia, nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym, informacja o wartości odżywczej.

„Uczulam, żeby dokładnie czytać etykiety, sprawdzić, czy jest nazwa tego produktu, czy na przykład nie jest to tylko »chleb drwala«, czy »chleb pasterski«, konsument powinien dostać informację, czy jest to chleb pszenny, czy żytni. Należy również zwrócić uwagę, czy jest wykaz składników, a co jeszcze bardzo ważne dla konsumentów, czy wyróżnione są składniki, które powodują alergię lub reakcję nietolerancji” – wymienia Dorota Balińska-Hajduk. „W przypadku owoców, które bardzo często kupujemy na wagę, powinien być podany kraj pochodzenia. To jest wymóg obowiązujący we wszystkich krajach unijnych,

więc na to zwracam uwagę. Dodatkowo takim produktem, gdzie też musi być podany kraj pochodzenia, są ziemniaki, ale też, uwaga, mięso, nawet te oferowane luzem. Musi być wskazany kraj, w którym zwierzę było hodowane i w którym było ubite, łącznie z flagą tego kraju”.

W czasach galopującej inflacji coraz bardziej zauważalne dla konsumentów stało się zjawisko downsizingu, czyli oferowanie coraz lżejszych produktów bez zmian ich cen, a często też rozmiarów opakowań. Przykładem może być kostka masła, która kiedyś miała 250 g, teraz coraz częściej jej waga wynosi 200 g lub mniej. „Zakładamy, że konsument jest świadomy i dokonując zakupu, jednak czyta etykietę. Oczywiście sprawdzamy prawidłowość oznakowania, a właściwie, czy to, co jest na etykiecie, się zgadza, czyli czy rzeczywiście tam jest 200 g. Nie mamy jednak na to wpływu ani żadnej możliwości karania, jeżeli kartonik na przykład z 200-gramowym musli będzie większy czy mniejszy, a tam nadal będzie 200 g ” – wskazuje ekspertka GIJHARS.

Drugie powszechne zjawisko w ostatnich latach to skimpflacja, czyli zmiana parametrów jakościowych produktów, która pozwala obniżyć jego cenę. „Kwestia zmiany jakiegoś składnika właściwie nie jest w żaden sposób uregulowana. Konsument ma jednak dostać informację o składnikach w produkcie, który nabywa. Czyli nie powinno być informacji, że olej słonecznikowy został zastąpiony olejem rzepakowym, tylko powinny być dwie różne etykiety. Konsument to najślabsze w sumie ogniwo w całym łańcuchu, musi być właściwie poinformowany: wykaz składników musi odpowiadać produktowi, który kupuje” – podkreśla Dorota Balińska-Hajduk.

Na początku kwietnia IJHARS powołał zespół, który koncentruje się na zwalczaniu oszustw żywnościowych. Chodzi o wykrywanie przypadków świadomego fałszowania żywności, manipulowania informacją, wprowadzania konsumentów w błąd w odniesieniu do żywności, jej składników i opakowań. Fałszowanie oliwy z oliwek, czyli dodawanie tańszych olejów roślinnych do oliwy z

oliwek, należy do najczęstszych oszustw żywnościowych w UE. Inne „popularne” oszustwa to fałszowanie mięsa (dodawanie tańszych gatunków do droższych), ryb (podmienianie gatunków ryb, sprzedawanie ryb hodowlanych jako dzikich) czy produktów mlecznych (dodawanie wody lub mleka w proszku do świeżego mleka). Nadużycia dotyczą także żywności ekologicznej – konsumentów wprowadzają w błąd m.in. fałszywe certyfikaty lub niewłaściwe oznakowanie produktów.

Źródło: Newseria.pl