

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 2 (75)/2024

ISSN 1896-9569

„Dobrze, że jesteśmy razem”.

20 lat Polski

w Unii Europejskiej

str. 4–7

Parki rozrywki.

**Kulinarny
rollercoaster**

str. 22–23

Onboarding

– pierwsze

wrażenie robi się

tylko raz

str. 34–35

Temat numeru:

Kebab – co pizczy na różnie

str. 22–29

**IJHARS otwarta na
głos konsumentów**

**– rozpatrywanie
skarg na podmioty**

str. 15–18



SPIS TREŚCI

Słowo od Głównego Inspektora IJHARS	3
20 lat Polski w Unii Europejskiej. „Dobrze, że jesteśmy razem” Marzena Chacińska, Małgorzata Kłak-Sionkowska, Biuro Współpracy Międzynarodowej GIJHARS	4
Działalność laboratoriów Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w 2023 r. Aleksandra Józefowicz, Zespół Koordynacji Laboratoriów, Biuro Strategii i Kontroli Wewnętrznej	8
ROLNICTWO EKOLOGICZNE W POLSCE W 2023 R. Aleksandra Łapuć, Weronika Wnęk, Biuro Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych GIJHARS	12
IJHARS jako instytucja otwarta na głos konsumentów – rozpatrywanie skarg na podmioty Aleksandra Jaczyńska, Kamila Dziecioł, Anna Łosek-Posłuszna, WIJHARS Warszawa	15
Przemysł owocowo-warzywny – tematem 7. Sesji zorganizowanej przez OECD i COLEAD Aneta Kulak, Biuro Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS	19
Kulinarny rollercoaster Justyna Sieczkiewicz, Biuro Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS	22
Kebab – co piszczą na rożnie Dagmara Szymańska, Laboratorium GIJHARS w Warszawie Paweł Podliński, Laboratorium GIJHARS w Olsztynie	24
Lody, lody dla ochłody! Katarzyna Ostrowska, WIJHARS Olsztyn	30
Onboarding – pierwsze wrażenie robi się tylko raz Żaneta Wisińska-Kuchta, Magdalena Świdarska GIJHARS	34



Redakcja:
Główny Inspektorat Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych
Aleje Jerozolimskie 98
00-807 Warszawa
tel.: (22) 25 57 800
www.ijhars.gov.pl

Redaktor naczelny:
Joanna Narożniak
e-mail: jnarożniak@ijhars.gov.pl

Grafika na okładce: Depositphotos
Zdjęcia ilustracyjne: Depositphotos, zasoby własne

Realizacja:
OMIKRON Sp. z o.o.
www.omikron.net.pl

Redakcja zastrzega sobie prawo adiacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów.

SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA IJHARS

Szanami Państwo!

Rok 2024 upływa pod znakiem świętowania obecności Polski w strukturach Unii Europejskiej. Minęło 20 lat od wydarzenia, które przyniosło długofalowe i wielowymiarowe zmiany dla naszego kraju. Rocznica przystąpienia Polski do UE jest okazją do refleksji, jak nasze członkostwo wpłynęło na jakość polskiej żywności? W ciągu dwóch dekad polski sektor żywnościowy przeszedł znaczące zmiany.

Wymogi praw unijnych uruchomiły modernizację polskich gospodarstw rolnych, całej infrastruktury sektora rolno-spożywczego oraz standaryzację procesów produkcyjnych. Zmusiły rolników i producentów żywności do przestrzegania restrykcyjnych norm jakościowych, dzięki czemu sektor ten - także dzięki wsparciu z funduszy UE - stał się jednym z najnowocześniejszych w gospodarce.

Wraz z integracją z UE, coraz większą uwagę zaczęto poświęcać rolnictwu ekologicznemu. Świadomość społeczna na temat zdrowego odżywiania oraz ochrony środowiska wzrosła, przekładając się na zwiększony popyt na produkty pochodzące z ekologicznych upraw. Wraz z upływem lat zmieniały się także preferencje i oczekiwania konsumentów wobec żywności. Coraz większą popularność zdobywały produkty niskoprzetworzone, lokalne i tradycyjne, pochodzące z krótkich łańcuchów dostaw. Polska korzystała i wciąż korzysta z systemów ochrony produktów, takich jak Chronione Nazwy Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenia Geograficzne (ChOG) i Gwarantowane Tradycyjne Specjalności (GTS). Produkty takie jak rogal świętomarciński, oscypek czy jabłko grójeckie zyskały międzynarodowe uznanie i ochronę. O tych zagadnieniach szerzej piszemy w artykułach wewnątrz numeru.

Misją IJHARS jest ochrona konsumenta poprzez kontrolę jakości produktów rolno-spożywczych, przeciwdziałanie zafałszowaniom żywności i różnego rodzaju oszustwom żywnościowym, a także innym nieprawidłowościom i nadużyciom, które godzą w interesy obywateli oraz producentów. Skuteczność przeprowadzanych przez IJHARS kontroli nie byłaby możliwa bez bazy laboratoryjnej, jaką dysponujemy. To nowoczesne, wysoko wyspecjalizowane i doskonale wyposażone jednostki badawcze, które swoim zakresem analitycznym obejmują wszystkie grupy towarowe artykułów rolno-spożywczych. W niniejszym numerze prezentujemy podsumowanie działalności laboratoryjnej IJHARS w 2023 roku.

Każdy z nas jest konsumentem i każdemu zdarzyło się doświadczyć rozczarowania nabytym produktem spożywczym. Warto jednak zwrócić uwagę na przyczyny naszego niezadowolenia. Czy są to nasze indywidualne oczekiwania, czy wyobrażenia dotyczące danego produktu, czy może przyczyną zawodu są okoliczności obiektywne? Z takimi dylematami spotyka się IJHARS, do którego wpływają skargi na podmioty działające na rynku artykułów rolno-spożywczych. Czy każda skarga na podmiot wymaga podjęcia działań kontrolnych? Jakie działania podejmuje Inspekcja? Jakich produktów i nieprawidłowości najczęściej dotyczą skargi? Spojrzenie na powyższe zagadnienia, z perspektywy kontrolujących inspektorów znajdują Państwo w jednym z artykułów tego numeru.

Trwają wakacje, a czas kanikuły zachęca do spędzania wspólnego czasu z rodziną i przyjaciółmi na otwartym powietrzu, między innymi w parkach rozrywki czy ogrodach zoologicznych. Jakie kulinarne atrakcje oferują nam przedsiębiorcy w takich miejscach? Pod koniec ubiegłego roku inspektorzy skontrolowali punkty gastronomiczne zlokalizowane w najpopularniejszych obiektach tego typu w Polsce. W tym numerze naszego biuletynu znajdziecie nie tylko informacje o wynikach kontroli w parkach rozrywki, ale także ciekawe artykuły o popularnych w naszym kraju smakowitościach – lodach i kebabach. W trosce o dobro konsumentów IJHARS nie zapomina o tych grupach asortymentu i realizuje planowe oraz doraźne kontrole. W artykułach na ten temat przybliżamy czytelnikom także naukowe aspekty badania tych produktów.

Zapraszam do lektury!

Z wyrazami szacunku
Przemysław Rodkiewicz

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych



20 LAT POLSKI W UNII EUROPEJSKIEJ. „DOBRCZE, ŻE JESTEŚMY RAZEM”

20 lat temu – 1 maja 2004 roku na mocy Traktatu Akcesyjnego podpisanego w Atenach – Polska stała się członkiem Unii Europejskiej. Przystąpienie Polski do Unii Europejskiej było jednym z najważniejszych wydarzeń w nowożytnej historii Polski, mającym długofalowe i wielowymiarowe skutki tak dla naszego kraju, jak i jego mieszkańców. Hasło przewodnie obchodów tej okrągłej rocznicy „Dobrze, że jesteśmy razem” w sposób wieloaspektowy oddaje ideę zjednoczenia Polski z Unią Europejską.



Dołączenie Polski oraz dziewięciu innych państw (Czech, Słowacji, Węgier, Litwy, Łotwy, Estonii, Słowenii, Malty i Cypru) do Unii Europejskiej było największym rozszerzeniem UE w jej dotychczasowej historii. Było wydarzeniem o ogromnym znaczeniu historycznym oraz geopolitycznym. Oznaczało ono nie tylko zwiększenie liczby członków UE z 15 do 25, ale również symboliczne zjednoczenie Europy po dziesięcioleciach podziałów spowodowanych trudnymi kartami historii Europy XX wieku.

Wpływ członkostwa Polski w UE na jakość polskiej żywności

Rocznica przystąpienia Polski do Unii Europejskiej jest doskonałą okazją do refleksji, jak członkostwo Polski w UE wpłynęło na jakość polskiej żywności. W ciągu dwóch dekad polski sektor żywnościowy przeszedł znaczące zmiany. Dostosowanie do wymogów unijnych wymagało modernizacji samych gospodarstw rolnych, całej infrastruktury sektora

rolno-spożywczego, standaryzacji procesów produkcyjnych oraz restrykcyjnego przestrzegania norm jakościowych. Dla wielu rolników i producentów żywności było to wyzwanie, jednak z biegiem lat okazało się kamieniem milowym w rozwoju sektora, który aktualnie – także dzięki wsparciu z funduszy UE – jest jednym z najnowocześniejszych w gospodarce.

Wprowadzenie unijnych norm

Najbardziej widocznym efektem integracji z UE było wprowadzenie unijnych norm i wymagań, które miały na celu zapewnienie jednolitej jakości produktów rolno-spożywczych na wspólnym rynku europejskim. Oznaczało to z jednej strony konieczność dostosowania się do wymogów dotyczących między innymi bezpieczeństwa żywności, standardów produkcji, a także wymagań jakościowych dla poszczególnych kategorii produktów, z drugiej zaś strony zagwarantowało otwarcie nowych rynków zbytu dla polskich produktów rolno-spożywczych.

Rolnictwo ekologiczne i ochrona polskich produktów

Wraz z integracją z UE, coraz większą uwagę zaczęto poświęcać rolnictwu ekologicznemu. Świadomość społeczna na temat zdrowego odżywiania oraz ochrony środowiska wzrosła, co przełożyło się na zwiększony popyt na produkty pochodzące z ekologicznych upraw. Wraz z upływem lat zmieniały się także preferencje i oczekiwania konsumentów wobec żywności. Coraz większą popularność zdobywały produkty niskoprzetworzone, lokalne, pochodzące z krótkich łańcuchów dostaw oraz tradycyjne. Polska korzystała i wciąż korzysta z systemów ochrony produktów tradycyjnych, takich jak Chronione Nazwy Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenia Geograficzne (ChOG) i Gwarantowane Tradycyjne Specjalności (GTS). Produkty takie jak między innymi: oscypek, jabłko grójeckie czy zarejestrowana ostatnio śliwka susza sechłońska zyskały międzynarodowe uznanie i ochronę.

Liczba polskich produktów regionalnych i tradycyjnych zarejestrowane przez Komisję Europejską jako ChNP, ChOG lub GTS w latach 2004-2024



10 – ChNP
– Chroniona
Nazwa
Pochodzenia



26 – ChOG
– Chronione
Oznaczenie
Geograficzne



11 – GTS –
Gwarantowana
Tradycyjna
Specjalność

Rola IJHARS w integracji z Unią Europejską

Warto przy okazji rocznicy wspomnieć, że utworzona na rok przed integracją Polski z UE Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych kontynuowała intensywne prace swoich poprzedników mające na celu wdrożenie do polskiego prawa unijnych przepisów dotyczących norm jakości handlowej oraz zasad urzędowej kontroli żywności. Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych umożliwiła wdrożenie do krajowego porządku prawnego i stosowanie około 80 aktów prawnych UE zawierających wymagania jakościowe dla produktów rolnych i żywności oraz standardy urzędowej kontroli żywności i nadzoru rynku. Od spełnienia tych wymagań zależały możliwości swobodnego oferowania polskich produktów na rynek UE, a także objęcie w przyszłości produ-

centów rolnych mechanizmami wsparcia w ramach Wspólnej Polityki Rolnej.

Głównym celem działania Inspekcji była i jest ochrona konsumentów oraz producentów poprzez zapewnienie dostępu do rzetelnych informacji na temat artykułów rolno-spożywczych, zapobieganie nieuczciwym praktykom rynkowym oraz ułatwienie wymiany handlowej – zarówno z państwami trzecimi, jak i na obszarze jednolitego rynku wewnętrznego UE.

Kontrole, prowadzone przez Inspekcję, od 20 lat eliminują z rynku artykuły rolno-spożywcze o niewłaściwej jakości oraz te niepoprawnie oznakowane, dając konsumentom możliwość świadomego wyboru dobrych jakościowo produktów oraz pośrednio kształtują ich nawyki żywieniowe. Przez minione 20 lat Inspekcja przeprowadziła ponad 200 tysięcy kontroli na rynku krajowym oraz ponad 1 200 000 kontroli na granicy. Skontrolowano ponad 300 tysięcy partii w kraju oraz ponad 1 600 000 partii w imporcie. Ze skontrolowanych partii pobrano łącznie ponad 400 tysięcy próbek do kompleksowych badań laboratoryjnych.

KONTROLE IJHARS W LICZBACH



Z drugiej strony, Inspekcja realizując swoje statutowe cele, wielokrotnie stawała w roli instytucji wspierającej polskich producentów żywności. W praktyce oznacza to pomoc w udoskonalaniu znakowania produktów, merytoryczne doradztwo przy wdrażaniu nowych technologii czy też udział w mechanizmach rekompensujących przedsiębiorcom tymczasowe trudności na wybranych rynkach, jak chociażby w czasach embargo na eksport polskich owoców i warzyw.

Współpraca z organami Unii Europejskiej

Od przystąpienia Polski do UE pracownicy Inspekcji nieprzerwanie współpracują z ciałami pomocniczymi organów Unii Europejskiej – Rady i Komisji – wypracowując stanowiska do spraw leżących w kompetencji Inspekcji takich jak wymagania dla konkretnych produktów rolnych (oliwa z oliwek, owoce i warzywa, wina i alkohole), międzynarodowe kwestie z zakresu żywności i rolnictwa oraz horyzontalne problemy rolne. Eksperti IJHARS wnoszą swój merytoryczny wkład w dyskusje nad unijnymi rozwiązaniami dotyczącymi między innymi ogólnego prawa żywnościowego i urzędowych kontroli żywności, rolnictwa ekologicznego, przeciwdziałania fałszowaniu żywności oraz zasad handlu internetowego.

UDZIAŁ IJHARS W PRACACH POSZCZEGÓLNYCH ORGANÓW UE



Inspekcja to nie tylko kontrole urzędowe, to także upowszechnianie informacji w zakresie przepisów i wymagań dotyczących jakości handlowej. Na stronie internetowej, jak i w mediach społecznościowych,

zarówno producent, jak i konsument znajdzie wiele przydatnych informacji oraz porad dotyczących żywności. Przedstawiciele Inspekcji uczestniczą również w wielu wydarzeniach organizowanych przez różne segmenty branży spożywczej, w roli ekspertów i prelegentów, co pozwala na szerzenie wiedzy wśród przedsiębiorców i konsumentów.

Prezydencja w Radzie Unii Europejskiej

Naturalną konsekwencją przystąpienia Polski do Unii Europejskiej jest sprawowanie Prezydencji zgodnie z ustaloną rotacją. Prezydencja to sześciomiesięczny okres, podczas którego dane państwo członkowskie Unii Europejskiej przewodniczy pracom Rady Unii Europejskiej oraz jej organom pomocniczym.

Spotkanie przedstawicieli polskiej Prezydencji z GIJHARS z przewodniczącym Komisji Kodeksu Żywnościowego, ekspertami Komisji Europejskiej, partnerami Trio Prezydencji oraz Sekretariatu Generalnego Rady w siedzibie Stałego Przedstawicielstwa RP przy UE. Siedem lat po przystąpieniu do Unii Europejskiej, w drugiej połowie 2011 roku, Polska po raz pierwszy objęła przewodnictwo w Radzie Unii Europejskiej. 1 stycznia 2025 roku Polska po raz drugi obejmie prezydencję w Radzie Unii Europejskiej i przez 6 miesięcy będzie przewodniczyć jej pracom jako pierwsze państwo tria: Rzeczpospolita Polska – Królestwo Danii – Republika Cyprijska.



Głównymi priorytetami polskiej prezydencji będzie zacieśnienie współpracy Unii Europejskiej ze Stanami Zjednoczonymi Ameryki, rozszerzenie Unii Europejskiej o nowe państwa członkowskie i udział UE w odbudowie Ukrainy oraz zapewnienie bezpieczeństwa energetycznego UE, z poszanowaniem zasad sprawiedliwej transformacji energetycznej.

Najistotniejszym priorytetami prezydencji polskiej w dziedzinie rolnictwa będzie natomiast nowa perspektywa Wspólnej Polityki Rolnej po 2027 roku. Uwaga ma zostać skierowana również na konkurencyjność rolnictwa oraz bezpieczeństwo żywnościowe. 9 lutego 2024 roku Główny Inspektor JHARS zarządzeniem powołał Zespół Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych do spraw Prezydencji. Celem Zespołu jest inicjowanie niezbędnych działań i prowadzenie prac związanych z przygotowaniem do przewodnictwa w Radzie Unii Europejskiej w zakresie kompetencji GIJHARS oraz skuteczne sprawowanie funkcji Prezydencji w UE od 1 stycznia do 30 czerwca 2025 roku. Do polskiego Korpusu Prezydencji włączono 11 pracowników GIJHARS.

W 2025 roku GIJHARS będzie odpowiedzialny za przygotowanie pod względem merytorycznym i prowadzenie spotkań Grupy Roboczej Rady UE do spraw Międzynarodowych Kwestii Żywnościowych i Rolnych w zakresie Kodeksu Żywnościowego oraz spotkań koordynacyjnych Państw Członkowskich UE w czasie obrad sesji kodeksowych na całym świecie. Podczas pełnienia przez GIJHARS funkcji Prezydencji odbędzie się najprawdopodobniej sześć sesji kodeksowych. Przedstawiciele GIJHARS będą odpowiedzialni za prowadzenie negocjacji, przygotowanie pod względem merytorycznym wspólnych stanowisk Państw Członkowskich UE oraz ich prezentowanie na spotkaniach.



Członkostwo w Unii Europejskiej – korzyści dla konsumentów i przedsiębiorców

Dzięki przepisom unijnym, a przede wszystkim sprawnie funkcjonującemu systemowi urzędowej kontroli żywności polscy konsumenci mogą być pewni, że w dobie globalizacji produkty spożywcze, które znajdują się na sklepowych półkach, spełniają określone normy. Produkty zafałszowane – dzięki funkcjonującej w całej Unii Europejskiej sieci współpracy administracyjnej – są eliminowane z rynku, a walka z oszustwami żywnościowymi jest faktem.

Dwie dekady członkostwa w Unii Europejskiej otworzyło nowe rynki dla polskich eksporterów produktów rolno-spożywczych i zwiększyło konkurencyjność krajowych produktów na arenie międzynarodowej. Polska żywność zyskała jeszcze szersze uznanie za swoją jakość i unikalność, wśród krajowych jak i zagranicznych konsumentów.

20 lat temu zdecydowaliśmy, że chcemy być częścią wyjątkowej wspólnoty. Dołączyliśmy do Unii Europejskiej – więcej o obchodach rocznicy, osiągnięciach Polski w UE oraz kluczowych wydarzeniach z historii członkostwa w UE można przeczytać na dedykowanej jubileuszowi stronie internetowej – <https://20lat.eu> Początek formularza.



DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIÓW GŁÓWNEGO INSPEKTORATU JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH W 2023 R.

Baza laboratoryjna GIJHARS to nowoczesne, wysoko wyspecjalizowane i doskonale wyposażone jednostki badawcze, które swoim zakresem analitycznym obejmują wszystkie grupy towarowe artykułów rolno-spożywczych.

W laboratoriach przeprowadzane są badania cech artykułów rolno-spożywczych w ramach urzędowej kontroli na podstawie kwartalnych planów kontroli, kontroli na granicy oraz kontroli doraźnych, w ramach współpracy z państwowymi jednostkami organizacyjnymi realizującymi politykę rolną państwa oraz na wniosek zainteresowanego przedsiębiorcy.

Bazę laboratoryjną Głównego Inspektoratu JHARS stanowi 7 laboratoriów – Laboratorium w Białymstoku, Gdyni, Kielcach, Lublinie, Olsztynie, Poznaniu i Warszawie.

W 2023 r. laboratoria GIJHARS zbadały ogółem – 5 562 próbki:

- w ramach urzędowej kontroli żywności – 5 425 próbek,
- w ramach oceny jakości handlowej – 86 próbek,
- w ramach współpracy z KOWR i ARiMR – 51 próbek.

Wykonano ogółem – 25 975 oznaczeń:

- w ramach urzędowej kontroli – 25 428 oznaczeń, w tym:
- w ramach oceny jakości handlowej – 380 oznaczeń,
- w ramach współpracy z KOWR i ARiMR – 167 oznaczeń.

Udział procentowy oznaczeń wykonanych przez laboratoria GIJHARS w 2023 r. w ramach urzędowej kontroli, oceny jakości handlowej i zadań zleconych przez agencje płatniczo-wykonawcze z podziałem na rodzaj wykonywanych badań, kształtował się następująco:

- oznaczenia organoleptyczne – 3,6%,
- oznaczenia fizykochemiczne – 92,0%,
- oznaczenia mikrobiologiczne – 0,1%,
- oznaczenia sensoryczne – 4,3%.

W 2023 roku udział procentowy próbek o jakości niezgodnej z przepisem lub deklaracją stanowił 15,1% wszystkich próbek zbadanych w ramach urzędowej kontroli.

W zakresie nadzoru Inspekcji JHARS nad certyfikacją chmielu i produktów chmielowych laboratoria GIJHARS w 2023 roku zbadały 1 803 próbki chmielu.

W 2023 r. wszystkie laboratoria Głównego Inspekto-

TABELA 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2023 R. ORAZ ICH UDZIAŁ PROCENTOWY W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ W RAMACH WSPÓŁPRACY Z KOWR I ARiMR.

	liczba zbadanych próbek	%	liczba wykonanych oznaczeń	%
ogółem, w tym:	5 562	100	25 975	100
urzędowa kontrola	5 425	97,5	25 428	97,9
ocena jakości handlowej	86	1,6	380	1,5
zadania w ramach współpracy z KOWR i ARiMR	51	0,9	167	0,6

ratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych zostały poddane ocenie w nadzorze przez Polskie Centrum Akredytacji, wg normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02. W wyniku przeprowadzonych ocen, audytorzy PCA potwierdzili kompetencje techniczne laboratoriów, w tym w zakresie zarządzania elastycznym zakresem akredytacji, jak również spełnienie wymagań akredytacyjnych właściwych dla zakresu ich działalności.

W 2023 r. laboratoria GIJHARS w trakcie ocen prowadzonych przez PCA:

- rozszerzyły zakresy akredytacji o kolejne metodyki badawcze w zakresie zgodnym z ustalonym podziałem specjalizacji,
- uaktualniły zakresy pomiarowe metod badawczych,
- uaktualniły wydania procedur badawczych, norm i aktów prawnych opisujących metody badawcze,
- uaktualniły zakresy akredytacji z uwagi na przeniesienie niektórych metod badawczych z zakresu stałego do elastycznego i z elastycznego do stałego,

Zgodnie z wymaganiami zawartymi w normie PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 oraz dokumentach PCA, laboratoria GIJHARS monitorowały swoje działania poprzez porównania z wynikami innych laboratoriów uczestnicząc w porównaniach międzylaboratoryjnych ILC, zarówno krajowych, jak i zagranicznych oraz w licznych badaniach biegłości PT. W 2023 roku w ramach badań PT i ILC 98,4% wyników uzyskanych przez laboratoria GIJHARS zakwalifikowanych zostało jako pozytywne.

Mając na uwadze wejście w życie z dniem 29 kwietnia 2022 roku art. 37 rozporządzenia (UE) 2017/625, dotyczącego stosowania w laboratoriach urzędowych tylko metodyk badawczych akredytowanych, laboratoria GIJHARS w 2023 r. akredytowały lub zaktualizowały zakresy akredytacji w odniesieniu do 237 metod.

Laboratoria GIJHARS w 2023 r. wdrażały również nowe metodyki badawcze rozszerzając zakresy analityczne dla wybranych grup towarowych wynikające z ustaleń na Centralnym Przeglądzie Zarządzania, konieczności realizacji kontroli planowej lub w związku ze zleceniem WIJHARS.

Laboratorium w Poznaniu, zgodnie z ustalonym planem, rozszerzyło swój zakres analityczny w zakresie oceny organoleptycznej metodą prostego testu opisowego w 10 nowych grupach towarowych. W grupie towarowej soki i nektary rozszerzono zakres analityczny o zawartość słodzików, zawartość kwasu cytrynowego i kwasu D,L – mlekowego oraz zawar-





tość proliny i pektyn rozpuszczalnych w wodzie. Laboratorium wdrożyło również metodę oznaczania konserwantów (kwasu sorbowego i benzooesowego) w 2 grupach towarowych: majonezy i sosy majonezowe oraz wyroby garmażeryjne typu sałatki.

Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku w 2023 roku rozszerzyło swój zakres analityczny w grupie towarowej fermentowane napoje winiarskie oraz w grupie miody pitne o 4 kolejne parametry, w grupie przetwory owocowe i warzywne o 6 parametrów, a w grupie wyroby i półprodukty ciastkarskie o 5 kolejnych parametrów.

Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni rozszerzyło w 2023 roku zakres analityczny o 4 nowe parametry w grupie towarowej piwa i napoje piwne. W grupie towarowej napoje bezalkoholowe wdrożono parametr napełnienie, zawartość alkoholu etylowego i kofeiny. Metodę zawartości dwutlenku węgla wdrożono w 5 nowych grupach towarowych: napojach bezalkoholowych, piwie, napojach spirytusowych, winach i fermentowanych napojach winiarskich.

Laboratorium w Gdyni wdrożyło również parametr obecności specyficznego DNA pszenicy zwyczajnej w przetworach z pszenicy durum metodą PCR. W grupie towarowej grzyby i przetwory grzybowe rozszerzono zakres analityczny o 7 nowych parametrów. W wyniku bieżących potrzeb, laboratorium rozszerzyło swój zakres analityczny o zawartość substancji konserwujących wg IFU-Analysis no.63 (rev.2005) metodą HPLC-DAD w grupie towarowej: soki, piwa, napoje piwne i drinki smakowe oraz wdrożyło w 7 nowych grupach towarowych badania określające cechy organoleptyczne metodą prostego testu opisowego.

Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach w 2023 roku wdrożyło w grupach towarowych soki i nektary oraz wyroby piekarskie metodę oznaczania zawartości soli na podstawie zawartości sodu metodą wysokosprawnej detekcji jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD) oraz oznaczanie pozostałości środków ochrony roślin w roślinach strączkowych.

W grupie towarowej oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce oraz tłuszcze do smarowania rozszerzono za-





kres analityczny o kolejne 4 nowe parametry. W wyniku bieżących potrzeb laboratorium rozszerzyło zakres analityczny w grupie towarowej lody i desery lodowe o 10 nowych parametrów, a w 28 kolejnych grupach towarowych badania określające cechy organoleptyczne metodą prostego testu opisowego. Ponadto Laboratorium w Kielcach wdrożyło w grupie towarowej grzyby i przetwory grzybowe 7 nowych parametrów.

Laboratorium Specjalistyczne w Lublinie w 2023 r. wdrożyło metodę identyfikacji nowej odmiany chmielu nieprzygotowanego metodą multipleks PCR z elektroforezą kapilarną. Ponadto w grupie towarowej przetwory grzybowe wdrożono metodę oznaczania kwasowości ogólnej oraz metodę wykrywania obecności specyficznego DNA dla pieczarki i podgrzybka metodą Real Time PCR (screening). Przy użyciu metody Real Time PCR wdrożono również obecność specyficznych sekwencji dla organizmów genetycznie zmodyfikowanych w grupie artykułów rolno-spożywczych zawierających rzepak, kukurydzę i soję oraz obecność genetycznie modyfikowanych odmian rzepaku i soi, a także zawartość kukurydzy i soi GMO. Zakres analityczny dla cukru białego laboratorium rozszerzyło o parametr zawartości

sacharozy (polaryzacja cukru białego) metodą polarymetryczną.

Laboratorium Specjalistyczne w Olsztynie wdrożyło w grupie towarowej karma dla zwierząt domowych 4 nowe parametry oraz akredytowano parametr identyfikacji gatunkowej zwierząt (obecność DNA wołowego, wieprzowego, owczego, końskiego, sarny i jeleniowatych oraz drobiowego z rozróżnieniem na kurę, indyka i kaczkę) metodą Real-Time PCR. W grupie towarowej oleje i tłuszcze roślinne rozszerzono zakres analityczny o 3 kolejne parametry oraz o 2 kolejne parametry w oliwie z oliwek.

Laboratorium w Warszawie rozszerzyło zakres analityczny w zakresie parametru tożsamość w trzech nowych przyprawach – oregano, pieprzu mielonym białym i czarnym. Ponadto wdrożono i akredytowano parametr oznaczania obecności kurkumy w żywności. Laboratoria GIJHARS dzięki stałemu wdrażaniu nowych, specjalistycznych metodyk badawczych oraz wyposażeniu w nowoczesny sprzęt analityczny, skutecznie realizują ustawowe zadania Inspekcji, przyczyniając się tym samym do eliminowania nieuczciwych praktyk fałszowania żywności i wprowadzania jej do obrotu oraz wszelkich innych praktyk mogących wprowadzić konsumenta w błąd.

ROLNICTWO EKOLOGICZNE W POLSCE W 2023 R.

Do zadań Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych należy wykonywanie zadań wynikających z przepisów o rolnictwie ekologicznym oraz przepisów o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych, a także o produktach tradycyjnych. Biuro sprawuje nadzór nad jednostkami certyfikującymi, produkcją ekologiczną oraz produkcją produktów ChNP, ChOG, GTS.

Celem realizowanych zadań jest utrzymanie prawidłowego funkcjonowania systemu kontroli w Polsce zapewniającego zasady uczciwej konkurencji dla producentów i ochronę konsumentów.

Rok 2023 był kolejnym rokiem wzrostu liczby producentów ekologicznych w Polsce. W odniesieniu do 2022 r. liczba producentów ekologicznych wzrosła o 4,86%. Według stanu na 31 grudnia 2023 r. działalność w zakresie rolnictwa ekologicznego prowadziło 23 995 producentów (tj. o 1113 więcej niż w 2022 r.). W 2023 r. odnotowano znaczący wzrost ogólnej powierzchni ekologicznych użytków rolnych. Wyniosła ona ponad 636 tysięcy ha, o 14,7% więcej niż w roku poprzednim. Liderem pod względem liczby rolni-

ków ekologicznych jest Polska północnowschodnia. W województwach podlaskim i warmińsko-mazurskim było w 2023 r. odpowiednio 4636 i 3834 producentów. Ponadto na Podlasiu odnotowano najwyższy przyrost liczby producentów ekologicznych (13,3%) rok do roku. Wysoką wartość procentowej zmiany liczby producentów zanotowano również w Zachodniopomorskiem. Natomiast widoczny spadek liczby producentów ekologicznych miał miejsce w województwie kujawsko-pomorskim (10,7%).





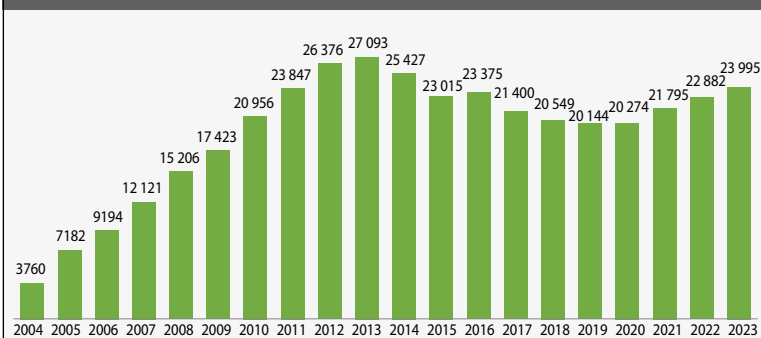
Najliczniejszą grupę wśród producentów ekologicznych stanowią rolnicy. W 2023 r. działalność w tym zakresie prowadziło 22 354 producentów. Jest to o 5,5% więcej niż w roku 2022. Liczba producentów rolnych jest najwyższa w Polsce wschodniej oraz w województwie zachodniopomorskim. Spadła natomiast liczba producentów zajmujących się przygotowaniem¹ produktów ekologicznych – wg stanu na dzień 31 grudnia 2023 r. w Polsce zgłoszonych było 1202 producentów w tej działalności, o 14 producentów (1,2%) mniej niż w roku poprzednim.

Przedstawione dane opracowano na podstawie wykazów, o których mowa w art. 40 ust 10 lit. a) rozporządzenia 2018/848² przekazywanych do GIJHARS przez jednostki certyfikujące w rolnictwie ekologicznym.

¹ Przygotowanie oznacza działania polegające na konserwowaniu lub przetwarzaniu produktów ekologicznych lub produktów w okresie konwersji lub każde inne działanie, któremu poddawany jest nieprzetworzony produkt, niezmiennące produktu wyjściowego, takie jak ubój, rozbiór, czyszczenie lub mielenie, jak również pakowanie, znakowanie lub wprowadzanie zmian w znakowaniu odnoszących się do produkcji ekologicznej.

² Rozporządzenie parlamentu europejskiego i rady (ue) 2018/848 z dnia 30 maja 2018 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007.

WYKRES 1. LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH W POLSCE W LATACH 2004–2023



WYKRES 2. POWIERZCHNIA EKOLOGICZNYCH UŻYTKÓW ROLNYCH W POLSCE W LATACH 2004–2023 [TYS. HA]

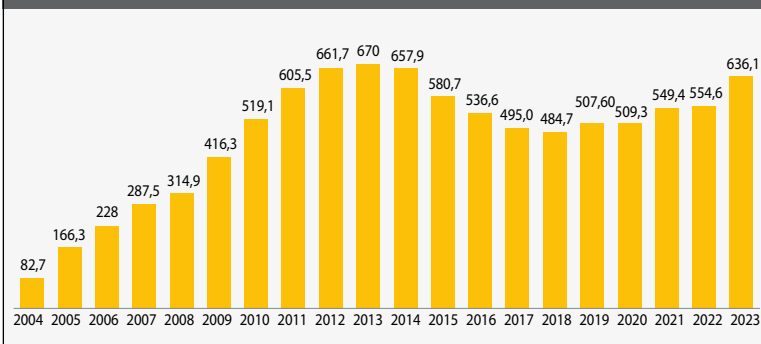


TABELA 1. LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH (W TYM LICZBA GOSPODARSTW I PRODUCENTÓW PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA) W POLSCE W PODZIALE NA WOJEWÓDZTWA, WG STANU NA 31 GRUDNIA 2022 R. ORAZ 31 GRUDNIA 2023 R.

Województwo	Liczba producentów ekologicznych w 2022 r.	Liczba producentów ekologicznych w 2023 r.	zmiana [%]	W tym					
				Producenci ekologiczni prowadzący działalność w zakresie					
				produkcji rolnej w 2022 r.	Produkcji rolnej w 2023 r.	zmiana [%]	przygotowania w 2022 r.	przygotowania w 2023 r.	zmiana [%]
dolnośląskie	849,00	853,00	0,50%	761,00	770,00	1,20%	53,00	48,00	-9,40%
kujawsko-pomorskie	496,00	443,00	-10,70%	420,00	375,00	-10,70%	60,00	52,00	-13,30%
lubelskie	2063,00	2062,00	0,00%	1926,00	1923,00	-0,20%	120,00	121,00	0,80%
lubuskie	1166,00	1206,00	3,40%	1139,00	1177,00	3,30%	25,00	26,00	4,00%
łódzkie	637,00	653,00	2,50%	538,00	554,00	3,00%	74,00	75,00	1,40%
małopolskie	771,00	739,00	-4,20%	634,00	605,00	-4,60%	93,00	90,00	-3,20%
mazowieckie	2873,00	3015,00	4,90%	2391,00	2551,00	6,70%	301,00	295,00	-2,00%
opolskie	90,00	92,00	2,20%	73,00	75,00	2,70%	9,00	10,00	11,10%
podkarpackie	943,00	882,00	-6,50%	886,00	832,00	-6,10%	52,00	49,00	-5,80%
podlaskie	4093,00	4636,00	13,30%	4047,00	4591,00	13,40%	40,00	40,00	0,00%
pomorskie	663,00	693,00	4,50%	586,00	614,00	4,80%	52,00	58,00	11,50%
śląskie	227,00	239,00	5,30%	139,00	145,00	4,30%	54,00	60,00	11,10%
świętokrzyskie	612,00	589,00	-3,80%	570,00	547,00	-4,00%	36,00	37,00	2,80%
warmińsko-mazurskie	3690,00	3834,00	3,90%	3654,00	3796,00	3,90%	37,00	40,00	8,10%
wielkopolskie	1075,00	1118,00	4,00%	847,00	904,00	6,70%	154,00	151,00	-1,90%
zachodniopomorskie	2634,00	2941,00	11,70%	2576,00	2895,00	12,40%	56,00	50,00	-10,70%
Polska	22 882	23 995	4,90%	21 187	22 354	5,50%	1216,00	1 202	-1,20%



IJHARS JAKO INSTYTUCJA OTWARTA NA GŁOS KONSUMENTÓW – ROZPATRYWANIE SKARG NA PODMIOTY

Aleksandra Jaczyńska,
Kamila Dzieciot,
Anna Łosek-Postuszna,
WIJHARS Warszawa

Każdy z nas jest konsumentem i każdemu zdarzało się doświadczyć rozczarowania nabytym artykułem rolno-spożywczym. Warto jednak zwrócić uwagę na to, co jest przyczyną naszego niezadowolenia. Czy są to nasze subiektywne, indywidualne oczekiwania, czy wyobrażenia dotyczące danego produktu, czy może przyczyną zawodu są okoliczności obiektywne? Z takimi dylematami spotyka się IJHARS, do którego wpływają skargi na podmioty działające na rynku artykułów rolno-spożywczych. Czy każda skarga na podmiot wymaga podjęcia działań kontrolnych? Czy każda informacja jest skargą na podmiot? Jakie działania podejmuje Inspekcja? Jakich produktów i nieprawidłowości najczęściej dotyczyły skargi? Spojrzenie na powyższe zagadnienia, z perspektywy WIJHARS w Warszawie, można znaleźć w poniższym artykule.

Zgodnie z ustawą o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych¹, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (dalej: IJHARS) powołana jest do kontroli przestrzegania przepisów o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, w tym w zakresie ochrony interesów i praw konsumentów finalnych.

Należy wskazać, że ochrona interesów konsumentów odgrywa współcześnie bardzo istotną rolę. Wśród praktyk naruszających interesy konsumentów wymienia się m.in. brak udzielania rzetelnej, prawdziwej i pełnej informacji o produkcie. Dlatego też dokonywana jest analiza merytoryczna skarg i w uzasadnionych przypadkach podejmowane są działania kontrolne.

Czym jest skarga na podmioty?

Skarga na podmioty działające na rynku artykułów rolno-spożywczych nie jest pojęciem prawnym. W naszej Inspekcji definiowana jest jako informacja od konsumenta, organizacji lub przedsiębiorcy dotycząca jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz innych produktów (np. materiałów lub/i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żyw-

nością) podlegających kontroli IJHARS, w tym produktów ekologicznych, regionalnych i tradycyjnych. Najczęściej skarżącym jest konsument, jednak czasami informacje te pochodzą od przedsiębiorców bądź reprezentujące ich kancelarie prawne, zwłaszcza specjalizujące się w prawie żywnościowym.

Co może być przedmiotem skarg na podmioty i jaki jest tryb ich rozpatrywania?

Biorąc pod uwagę szeroki zakres ustawowej definicji jakości handlowej², należy zauważyć, że przedmiotem skarg mogą być rozmaite nieprawidłowości dotyczące m.in. oznakowania artykułów rolno-spożywczych, jak również ich właściwości organoleptycznych oraz fizykochemicznych.

Warto w tym miejscu również wskazać, iż warunkiem koniecznym uznania pisma za skargę, zgodnie z nową koncepcją, jest podanie danych umożliwiających identyfikację podmiotów. **Zatem skargą na podmiot będzie wskazanie na potencjalne niepra-**

¹ Art. 16 ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1980).

² Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1980)
Rozdział 1, Art. 3: *Jakość handlowa – to cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji, oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.*



widłowe działanie konkretnego podmiotu podlegającego kontroli IJHARS, natomiast nie będzie nią ogólne zastrzeżenie, czy zapytanie dotyczące jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Z kolei tryb rozpatrzenia skargi wyznacza właściwy Wojewódzki Inspektor IJHARS. W praktyce organ rozważa, czy:

- może udzielić odpowiedzi na podstawie wyników wcześniej przeprowadzanej kontroli;
- istnieje możliwość uwzględnienia podmiotu w przyszłej kontroli planowej (skargi na podmiot też są uwzględniane w analizie ryzyka podczas typowania podmiotów do kontroli);
- zasadna jest szybka reakcja w postaci kontroli doraznej, np. w przypadku produktów sezonowych;
- uzasadnione jest zaprzestanie udzielania odpowiedzi, w związku z tzw. trollingiem – uporczywym nękanie urzędu mającym na celu dezorganizację pracy, przybierających postać licznych, wysyłanych w krótkich odstępach czasu wiadomości, o podobnej treści, często pisanych potocznym językiem.

Przy wyborze trybu rozpatrywania skarg brane pod uwagę jest: prawdopodobieństwo wystąpienia zgłoszonej nieprawidłowości, istotność zgłaszanego problemu oraz sezonowość jego występowania, jak również to czy działanie skarżącego ma na celu dezorganizację pracy urzędu.

Co ważne, skargi bez danych korespondencyjnych są przyjmowane jako anonimowe.

Jakie są doświadczenia WIJHARS w Warszawie w rozpatrywaniu skarg na podmioty?

Liczba zgłoszeń skarg w inspektoracie na przestrzeni ostatnich trzech lat uległa dynamicznemu wzrostowi³. Niewątpliwie jest to związane z przejściem w 2020 r. kompetencji Inspekcji Handlowej w zakresie kontroli artykułów rolno-spożywczych w obrocie detalicznym, w tym gastronomii.

Praktyka WIJHARS w Warszawie pokazuje, iż skargi na podmioty działające na rynku artykułów rolno-spożywczych wnoszone są przede wszystkim drogą mailową i listownie. Jednakże wiele osób próbuje złożyć skargi telefonicznie, bądź osobiście w inspektoracie. Często skarżący chcą pozostać anonimowi, odmawiają podania swojego adresu korespondencyjnego, bądź podają dane fikcyjne, w szczególności nieistniejący adres.

Warto zaznaczyć, iż zdarzają się sytuacje, kiedy niezadowoleni konsumenci razem ze skargą przysyłają do organu zebrany przez siebie materiał dowodowy. W rezultacie do urzędu dostarczany został karton pełen suchej karmy dla psów, podejrzewany przez skarżącego o niewłaściwe cechy organoleptyczne, paczka cukru trzcinowego, który zdaniem skarżącej nie powinien być w kolorze białym, czy herbata liściasta, uznana przez skarżącą za herbatę granulowaną.

Niejednokrotnie konsumenci wnoszący skargę na podmiot domagają się przebadania konkretnej partii, którą dostarczyli do organu i nie przyjmują do wiadomości faktu, iż poddana analizie może być tylko próbka pobrana w toku urzędowej kontroli żywności. Bardzo często niezadowolenie skarżących wynika z ich subiektywnych odczuć i preferencji smakowych. Przykładowo konsumenci zgłaszają sytuacje, kiedy napój jest w ich opinii słodszy niż się spodziewali, bądź zgłaszają zafałszowanie cukru, czego dowodem ma być nieudany kajmak przygotowany tradycyjnym domowym sposobem do wielkanocnego mazurka. Zdarza się również, że skarżący dokonują błędnej oceny produktu, uznając za nieprawidłowe znakowanie, które jedynie nie odpowiada ich oczekiwaniom, a jest jednak zgodne z przepisami prawa. Przykładowo, konsument zaskarżył oznakowanie mrożonych owoców, które w jego opinii bezwzględnie powinno zawierać informację o kraju pochodzenia.

Niekiedy do organu wpływają prośby konsumentów dotyczące jedynie sprawdzenia ogólnej jakości

³ 2021 r.: 71 skarg, w tym 15 skarg przekazano zgodnie z właściwością; 2022 r.: 155 skarg, w tym 46 skarg przekazano zgodnie z właściwością; 2023 r.: 175 skarg, w tym 48 skarg przekazano zgodnie z właściwością.



handlowej danego artykułu. W takiej sytuacji, kiedy wniosek nie zawiera elementu niezadowolenia z jakiegoś elementu jakości handlowej produktu, organ nie uznaje takiej sprawy za skargę. Duża część tego typu wniosków dotyczyła artykułów produkowanych, importowanych z Ukrainy, bądź których dystrybutorem jest podmiot z siedzibą w Ukrainie. Skarżący byli przekonani o tym, że wskutek obowiązujących przepisów⁴, w obrocie nie powinny znajdować się jakiegokolwiek artykuły rolno-spożywcze pochodzenia ukraińskiego bądź dystrybuowane przez podmioty ukraińskie.

Zdarza się również, iż skarżący mylą kompetencje organów, kierując do WIJHARS skargi na właściwości zdrowotne produktu, bądź na niezgodne z prawem działania marketingowe. Co więcej, skarżący oczekują również natychmiastowej reakcji organu, np. donosząc o nieprawidłowościach w sklepie, w którym akurat robią zakupy.

Biorąc pod uwagę zastrzeżenia zgłaszane w przeciągu ostatniego roku dotyczyły one w głównie jakości handlowej artykułów na etapie obrotu detalicznego. Konsumenci w skargach wskazują głównie na zaniżoną masę netto artykułów rolno-spożywczych (m.in. mięsa, warzyw i owoców, serów), niewłaściwe oznakowanie lub całkowity jego brak (np. brak oznakowania w języku polskim), brak informacji o skład-

nikach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji oraz nieprawidłowości w oznakowaniu krajem pochodzenia. Dodatkowo, najczęściej zgłaszaną grupą asortymentową jest mięso i wyroby mięsne (paczkowane oraz oferowane do sprzedaży luzem), ale także roślinne alternatywy produktów odzwierzęcych (np. roślinny łosoś, czy kabanosy roślinne). Często zgłaszano również niewłaściwe oznakowanie miódów oraz świeżych owoców i warzyw.

W 2023 r. w WIJHARS w Warszawie zrealizowano 69 kontroli związanych ze skargą na podmiot, z czego tylko częściowo (23,3%) potwierdzono nieprawidłowości zgłaszane przez konsumentów. W 43,5% przeprowadzonych kontroli zgłoszone nieprawidłowości nie potwierdziły się. W przypadku 4 kontroli stwierdzono inne nieprawidłowości niż ujęte w zgłoszeniu. 10 skarg (14,5%) przekazano zgodnie z właściwością miejscową, a 9 zgodnie z właściwością rzeczową. Taka sytuacja miała miejsce w przypadku skarg dotyczących m.in.: leczniczego, antydepresyjnego działania suplementów diety, czy występowania bólu głowy po spożyciu chrupek kukurydzianych, bądź oznakowania płatków śniadaniowych określeniem „Nutri Score”, czy też niewłaściwych warunków sanitarnych u producenta żywności.

Rozpatrywanie skarg na podmiot: dobre praktyki

W wyniku kontroli przeprowadzonych w 2023 r., nieprawidłowości dotyczące skontrolowanych artykułów

⁴ Rozporządzenie Ministra Rozwoju i Technologii z dnia 15 września 2023 r. w sprawie zakazu przywozu z Ukrainy produktów rolnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1898).

rolno-spożywczych potwierdzono w ok. ¼ zgłoszeń. Przykładem jest skarga dotycząca jakości herbatki owocowej, tj. sposobu podania wykazu składników. W wyniku analizy treści zgłoszenia podjęto decyzję o rozpatrzeniu sprawy na podstawie kontroli doraźnej. Zgłaszający został poinformowany o realizacji skargi oraz terminie udzielenia odpowiedzi. Następnie przeprowadzono kontrolę, w wyniku której potwierdzono nieprawidłowość, tj. niezachowanie kolejności malejącej, co jest niezgodne z art. 18 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1169/2011⁵. W konsekwencji nałożono sankcje w drodze decyzji administracyjnej. Zgłaszający otrzymał odpowiedź o wynikach kontroli.

Często nieprawidłowości wskazywane przez skarżącego nie znajdują potwierdzenia w wynikach kontroli. Przykładem może być informacja dotycząca braku ujęcia cukrów w składzie pieczywa – chleba żytniego razowego. Badania laboratoryjne nie wykazały obecności cukrów, ani innych substancji słodzących. Na podstawie uzyskanych wyników kontroli niezwłocznie udzielono odpowiedzi zgłaszającemu.

Z kolei przykładem braku potwierdzenia zgłaszanych nieprawidłowości było zgłoszenie dotyczące bra-

ku deklaracji octu w składzie passaty pomidorowej. Zdecydowano o załatwieniu sprawy w trybie kontroli planowej, w wyniku której stwierdzono nieprawidłowości inne niż w zgłoszeniu, tj. niewłaściwe oznakowanie przedmiotowej passaty pomidorowej. Skarżącego poinformowano o wynikach kontroli.

Niewątpliwie rozpatrywanie skarg na podmioty działające na rynku artykułów rolno-spożywczych jest obciążeniem dla organu, jednak wskutek zgłoszeń wielokrotnie kontrolowane są produkty, które z uwagi na swój niszowy charakter, z dużym prawdopodobieństwem nie znalazłyby się w programie kontroli, np. izotoniczny napój wyrównujący ciśnienie osmotyczne, wegańska karma dla kotów, napój w proszku usypiający niemowlęta, czy wspomagający laktację napój z mlekiem słodowym. Z drugiej strony stanowi to urozmaicenie planowej działalności inspektoratu.

Podsumowując, nowe spojrzenie na skargę zakłada analizę formalną opartą przede wszystkim o zidentyfikowanie podmiotu podlegającego kontroli IJHARS. Działania podejmowane na podstawie takich zgłoszeń w obecnym stanie prawnym, tj. kontrolowaniu na każdym etapie „od pola do stołu” stanowią znaczny udział w działalności inspektoratu. Praktyka rozpatrywania skarg służy rzetelnemu działaniu organów IJHARS na rzecz zarówno producentów i przedsiębiorców sektora rolno-spożywczego, jak i konsumentów.

⁵ Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.



PRZEMYSŁ OWOCOWO-WARZYWNY – TEMATEM 7. SESJI ZORGANIZOWANEJ PRZEZ OECD I COLEAD

Aneta Kulak,
Biuro Kontroli Jakości
Handlowej GIJHARS

Na przestrzeni ostatnich lat można zauważyć, że systemy żywnościowe oraz dieta człowieka ulegają szybkim zmianom w wielu częściach świata, a w szczególności w krajach o niskich i średnich dochodach. Zmiany wynikające z dochodów, zatrudnienia, gustów oraz lokalizacji mają bezpośredni wpływ na wybory żywieniowe i wzorce zakupowe, co z kolei przekłada się na odżywianie i zdrowie konsumenta, a także na zrównoważenie środowiskowe. Opracowanie skutecznych interwencji zwiększających spożycie świeżych owoców i warzyw uwarunkowane jest od poznania czynników mających wpływ na zachowanie konsumentów. Wobec tego wyzwania w dniu 20 czerwca 2024 r. OECD i stowarzyszenie COLEAD zorganizowały webinarium poświęcone temu zagadnieniu.

Wzorce żywieniowe w ostatnim czasie gwałtownie zmieniają się na całym świecie. Ogólny trend wskazuje na coraz większy udział niezdrowych diet z niedoborem składników odżywczych, mogących skutkować niedożywieniem, co przekłada się znacząco na obciążenie dla zdrowia, gospodarki i środowiska. Warzywa i owoce to nieodłączny element codziennej, zdrowej i zbilansowanej diety zarówno dzieci jak i dorosłych. Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) zaleca spożycie co najmniej 5 porcji owoców i warzyw w ilości minimum 400 g dziennie na osobę. Jednakże trzeba mieć na uwadze, że światowe spożycie owoców i warzyw jest znacznie poniżej zaleceń międzynarodowych, w tym w wielu krajach o niskich i średnich dochodach zwłaszcza w Afryce.

Pomimo pozytywnych skutków zdrowotnych świeżych owoców i warzyw według najnowszych statystyk COLEAD (Komisji Łączącej Przedsiębiorczość-Rolnictwo-Rozwój) oraz OECD (Organizacji Współpracy Gospodarczej i Rozwoju) również spożycie na jednego mieszkańca w Europie jest niższe od zalecanego przez WHO.

Segment rynku świeżych owoców i warzyw charakteryzuje się cechami uwarunkowanymi od wahań sezonowego wpływającego na dostępność, jakość, cenę, ograniczony czas przydatności do spożycia. Opracowanie skutecznych interwencji zwiększających spożycie owoców i warzyw uwarunkowane jest od poznania czynników mających wpływ na zachowanie konsumentów.



Mając to na uwadze, w dniu 20 czerwca 2024 r. OECD i stowarzyszenie COLEAD zorganizowały webinarium, które skupiło się na „Czynnikach wpływających na wybory konsumentów dotyczące świeżych owoców i warzyw”. W spotkaniu wzięli udział przedstawiciele: Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Uniwersytetu w Tilburgu, sektora przemysłu spożywczego: The Fresh Approach – Kenia i Wealmoor – Wielka Brytania oraz IJHARS.

Czynniki determinujące wybory konsumentów w oczach ekspertów

Podczas spotkania przedstawiono prezentacje, w których omówiono wyniki badań dotyczących profilu konsumentów oraz czynników wpływających na wybory dokonywane przez konsumentów przy zakupie świeżych owoców i warzyw.

Dr Michał Gazdecki z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu przedstawił w swojej prezentacji **Profil konsumentów dotyczący zrównoważonej konsumpcji owoców i warzyw w Unii Europejskiej**.

Decyzja o zakupie i konsumpcji świeżych owoców i warzyw zależna jest od wielu powiązanych ze sobą czynników np. ekonomicznych i społecznych. Aby w jasny sposób przedstawić te zależności należy użyć narzędzi statystycznych, które dokładnie przedstawiają prawidłowości i zależności między zmiennymi. W związku z powyższym tematem przedstawiono:

- metodę analizy głównych składowych (PCA), klasyczny model statystyczny wykorzystany do przeprowadzenia identyfikacji profili konsumentów pod kątem zrównoważonej konsumpcji owoców i warzyw w UE z uwzględnieniem wybranych cech demograficznych i społeczno-ekonomicznych konsumentów,
- przeciwdziałanie przez Unię Europejską niskiemu spożyciu owoców i warzyw za pomocą wsparcia rozwoju zrównoważonej konsumpcji żywności w tym owoców i warzyw w ramach Europejskiego Zielonego Ładu,
- przyczyny zjawiska niskiego spożycia owoców i warzyw tj.: postrzeganie owoców jako dóbr luksusowych, dieta człowieka, brak wystarczającej wiedzy na temat korzyści płynących ze spożycia owoców i warzyw, kryzysy gospodarcze, niezrównoważone zachowania konsumentów, warunki pogodowe, zmiany cen tej kategorii produktów,
- spożycie owoców i warzyw – ocena siły wpływu cech demograficznych (płeć, wiek) i społeczno-ekono-



micznych (wykształcenie, dochody) na codzienne spożycie owoców i warzyw. Statystyczne wyniki wskazują, że zrównoważone spożycie owoców i warzyw jest bardziej powszechne wśród kobiet, osób wykształconych, konsumentów o wyższych dochodach i osób powyżej 55 roku życia. Natomiast odwrotny profil stanowią konsumenci o niższych dochodach, osoby młodsze i w średnim wieku, mężczyźni oraz osoby z wykształceniem poniżej średniego, co podkreśla potrzebę opracowania skutecznych strategii promujących zdrowszą dietę w tej grupie.

Czynniki wpływające na wybory konsumentów – marketing i nasze środowisko żywnościowe zreferował Dr Frans Folkvord z Uniwersytetu w Tilburgu w powyższym temacie poinformował, że:

- budżet roczny na marketing skierowany do dzieci i młodzieży, ma na celu promowanie:
 - słodkich napojów, słodczy i przekąsek 51%,
 - fast food 40%,
 - innej żywności 9%,
 - owoców i warzyw <1%,
- system żywnościowy kreują przede wszystkim duże koncerny żywnościowe kierujące się kapitalistycznym imperatywem działalności,
- segmentacja konsumentów wynika z 4 filarów tj. segmentacji geograficznej (kraj, miasto, klimat, strefa czasowa), segmentacji demograficznej (płeć, wiek, dochód, zawód, edukacja), segmentacji psychograficznej (wartości, cele, potrzeby, cechy charakteru), segmentacji zachowania (nawyki zakupowe, interakcje marek, działalność podejmowana na stronie internetowej). Przeprowadzenie segmentacji rynku to strategia polegająca na określeniu różnych typów odbiorców (konsumentów) w celu dotarcia do nich za pomocą reklam i kampanii. Podzielenie klientów na segmenty konsumentów pozwala łatwiej do nich dotrzeć – preferencje zakupowe są różne i jeśli tworzone reklamy będą zawierać bardzo szeroki lub ogólny przekaz mogą okazać się mniej atrakcyjne dla klientów. Zawężenie tematu reklam i kampanii pomaga w dotarciu do grona zainteresowanych klientów co jest priorytetem danej marki,
- model promocji zdrowej żywności – oparty jest na czynnikach indywidualnych oraz kontekstowych (czynniki środowiska i osobowe). Prawidłowa promocja świeżych owoców i warzyw zależy od procesu fizjologicznego i psychologicznego wobec tego przeprowadza się analizę zachowania tj. określenie spożycia owoców i warzyw oraz kształtowanie się nawyków. Analiza tych zależności ma

przełożenie na określenie zdrowia fizjologicznego i psychologicznego. Zrozumienie tego powiązania ma na celu zmniejszenie częstotliwości występowania współistniejących schorzeń. Trzeba mieć na uwadze, że zły stan zdrowia psychicznego jest czynnikiem ryzyka schorzeń fizycznych oraz otyłości dlatego ważne jest promowanie zdrowego trybu życia w tym świeżych owoców i warzyw jako jednego z elementów zdrowej i zbilansowanej diety,

- wyniki analiz świadczą o tym, iż działania marketingowe dotyczą przede wszystkim niezdrowej żywności, promocja zdrowej diety jest niewystarczająca, a na świecie obserwuje się wzrost problemu otyłości, wyzwaniem jest dostępność w większości niezdrowej żywności HFSS (produktów o wysokiej zawartości tłuszczów nasyconych, cukru i soli).

Czynniki mające wpływ na kształtowanie się rynku brytyjskiego omówił Dyrektor The Fresh Approach, który wskazał następujące czynniki:

- małe opakowania oraz dostępność produktów w dużych sieciach handlowych – konsumenci zwracają szczególną uwagę na wygodę, indywidualizm oraz ograniczanie czasu na czynności domowe. W związku z tym rynek spożywczy wyszedł z inicjatywą sprzedaży gotowych posiłków, świeżych owoców i warzyw mytych, krojonych i pakowanych w małych opakowaniach stanowiących porcje. Te działania miały przyczynić się do: ograniczenia marnotrawstwa żywności, zachęcenia do sprzedaży zdrowszej żywności, promocji zdrowych nawyków. Niemniej jednak powstał problem generowania dużej ilości plastikowych opakowań co przekładało się niekorzystnie na środowisko ekologiczne. Aby wyjść naprzeciw konsumentom a jednocześnie dbać o środowisko wprowadzono opakowania ekologiczne, które nadają się do recyklingu, ponownego wykorzystania lub kompostowania. W takich opakowaniach sprzedawane są m.in.: dania gotowe, sałatki, owoce i warzywa, zioła,
- zmiany w ostatnich 5 latach (wpływ COVID-19, inflacja, niepewność polityczna, kryzys klimatyczny),
- kształtowanie się wydatków na rynku brytyjskim (obecnie 63% wydatków przeznaczają się na zakupy na wynos – sklepy spożywcze, obszar ten w ostatnich latach znacznie się rozwinął dzięki elastycznemu okresowi pracy w ramach Covid-19).

Kolejna prezentacja przedstawiała **Czynniki wpływające na wybory konsumentów dotyczące świeżych owoców i warzyw na rynku brytyjskim.**

W związku z powyższym tematem zaprezentowano perspektywy Wealmorr, które zakładają efektywne



łańcuch dostaw, analizę porównawczą klientów, obsługę oraz wyniki według których:

- 80% konsumentów Wielkiej Brytanii przekłada jakość i świeżość ponad inne cechy, a ta statystyka rośnie wraz ze wzrostem dochodów i osiąga 83% w przypadku bardziej zamożnych klientów,
- 60% kupujących w Wielkiej Brytanii rezygnuje ze świeżych owoców i warzyw ze względu na kryzys związany z kosztami życia,
- 57% konsumentów przy zakupie świeżych owoców i warzyw kieruje się smakiem (owoce i warzywa dojrzałe i gotowe do użycia/konsumpcji),
- dostępność przez cały rok nie jest czynnikiem decydującym, ale 55% konsumentów chciałaby, aby ich owoce i warzywa były dostępne przez cały rok, a 30% konsumentów byłoby w stanie zapłacić dodatkowo za owoce i warzywa importowane,
- 18% konsumentów uważa, że niestabilne połączenie sieciowe ma wpływ na środowisko. Nie jest to czynnik napędzający, ale konsumenci nadal są zróżnicowani i winni marnotrawstwa żywności. Wielu konsumentów zaczęło wprowadzać zmiany mające na celu zmniejszenie ogólnego poziomu marnotrawienia żywności w gospodarstwach domowych, ale nie jest to jeszcze zadawalający poziom, który należałoby osiągnąć,
- promocje odgrywają kluczową rolę w zwiększeniu sprzedaży egzotycznych owoców i warzyw, ponieważ próbują pokonać barierę ze względu na koszty. Obecnie 37% konsumentów nie kupuje egzotycznych owoców i warzyw ze względu na koszt.

Podsumowanie

Zrozumienie czynników wpływających na spożycie owoców i warzyw ma znaczenie dla opracowania skutecznych inwestycji promujących zdrowsze wzorce żywieniowe na poziomie indywidualnym i społecznym. Inną ważną strategią wpływającą na utrzymanie różnorodności diety jest udoskonalenie metod przechowywania żywności i technik przetwarzania owoców i warzyw.

KULINARNY ROLLERCOASTER

Parki rozrywki i ogrody zoologiczne cieszą się dużą popularnością zarówno wśród najmłodszych, jak i najstarszych konsumentów. Rollercoastery, karuzele czy pokazy magii zachęcają swoją ofertą zwłaszcza latem, w ciepłe i słoneczne dni. Niezależnie od tego czy jesteś fanem diabelskiego młyna, Dzikiego Zachodu, prehistorii czy pracowitej pszczołki z bajek Dinseya, w parkach rozrywki w każdym wieku znajdziesz coś dla siebie. Miłośnicy fauny i flory z pewnością swoją przestrzeń relaksu znajdą w bogatej ofercie ogrodów zoologicznych, safari czy oceanariów.

Po całym dniu atrakcji amatorzy przygód zwykle szukają sposobu na zaspokojenie głodu. Jakie kulinarne atrakcje oferują nam przedsiębiorcy w parkach rozrywki i ZOO?

Parki rozrywki i ZOO dostarczyły niemałych atrakcji także pracownikom IJHARS. W trzecim kwartale 2023 inspektorzy skontrolowali 67 obiektów gastronomicznych zlokalizowanych w najpopularniejszych obiektach tego typu w Polsce. Wyniki kontroli nie napawają jednak radością, bo w ponad 90% obiektów jest jeszcze nad czym pracować.

Na pierwszy rzut oka...

Czynności prowadzone w zakresie kontroli dań i deserów skoncentrowane były na podstawowych cechach jakości handlowej. Inspektorzy na miejscu ocenili właściwości organoleptyczne dań i deserów oraz surowców wchodzących w ich skład tj. wygląd, zapach i konsystencję. Skontrolowano m.in. lody, gofry, frytki, dania z rybą czy też kotлетem schabowym. W tej kwestii przedsiębiorcy mogą poszczycić się nienaganną jakością.



Gdy po wybiegu dla świń biega struś...

Przeprowadzono badania laboratoryjne dań obiadowych, burgerów czy pizzy w celu identyfikacji gatunkowej mięsa, ryb oraz wykluczenia podmiiany asortymentowej składników ich tańszymi lub łatwiej dostępnymi zamiennikami. I tak 13,8% skontrolowanych partii dań zostało uznane za niewłaściwe. Skosztować można było m.in. kielbasy wołowo-wieprzowej w rzeczywistości „okraszonej” drobiem czy pulpetów wieprzowych z niedeklarowanym dodatkiem drobiowo-wołowym. Serwowano także wołowy burger doprawiony wieprzowiną, natomiast wykwintny „bezglutenowy” comber z jelenia oprócz dodatku warzyw miał też dodatek glutenu.

Bo prawdziwy magik nie zdradza swoich tajemnic...

Uwadze inspektorów nie umknęło również nieprawidłowe oznakowanie ponad 78% skontrolowanych dań i deserów. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowo podawane wykazy składników tj. nie wyróżniano alergenów w składzie dań, nie wyszczególniano wszystkich składników użytych do produkcji dania czy też pomijano komponenty składników złożonych (np. ciasta do przygotowania pizzy, sosu czosnkowego, szynki czy grzanek zielonych). Zauważono także nieprawidłowe nazwy dań z uwagi na np.:

- użycie określenia „lody naturalne” w przypadku lodów z dekstrozą, emulgatorami czy gumą guar,
- stosowanie w menu określenia „demi glace” oraz „ziemniaki Au Gratin”, które mogą być niejasne i niezrozumiałe dla konsumentów,

- stosowanie nazwy nieoddającej charakteru produktu i mogącej wprowadzać w błąd co do jego tożsamości np. ciasto dnia, gofry z pudrem.

Ponadto stwierdzono oznaczenie dania symbolem przekreślonego kłosa wskazującego, że jest ono danie bezglutenowym, podczas gdy badania fizykochemiczne wykazały przekroczoną dopuszczalną zawartość glutenu.

Popularnym zjawiskiem było umieszczenie wykazu składników w miejscach niebezpośrednio dostępnych dla konsumentów. Co zuchwalsi przedsiębiorcy, kierowali się zasadą tajemnicy szefa kuchni, nie ujawniając w ogóle składu swoich dań.

Podmiana asortymentowa – nie tylko od karuzeli może zakreć się w głowie...

Wychodząc naprzeciw wyszukany preferencjom kulinarnym konsumentów, właściciele lokali nie próżnują zapewniając również kreatywne rozwiązania w menu. Jak pokazują wyniki kontroli, nie zawsze powinniśmy wierzyć temu, co przeczytamy w karcie. Niejednokrotnie składniki trudno dostępne zastępowane są łatwiej osiągalnymi, a droższe tańszymi. I tak możemy skosztować sałatkę grecką z serem sałatkowym zamiast Feta, pizzę z wyrobem seropodobnym imitującym deklarowany ser, a zamiast jogurtu doświadczyć jego substytutu zawierającego w składzie m.in. olej palmowy. Na deser proponuje się rurki czy też gofry z produktem na bazie tłuszczu roślinnego zamiast obiecanej śmietany, dodatkowo polane sosem deserowym o smaku czekoladowym zastępującym zwyczajną polewę czekoladową.

Przepis na udane menu

W myśl § 19 ust. 1 i 2 rozporządzenia MRiRW¹, przedsiębiorca ma obowiązek podawania pełnego wykazu składników (tj. obejmującego wszystkie składniki dania podane w malejącej kolejności, z uwzględnieniem alergenów i składów poszczególnych składników złożonych, np. grzanek, wędlin, sałatek, sosów itp.), w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego. Z uwagi na ograniczoną powierzchnię kart czy tablic menu dopuszczalne jest podanie wykazu składników w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio klientom tj. bez udziału pośrednika jakim jest pracownik lokalu np. w formie katalogu.

¹ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.



Dalsze działania...

Kontrola w zakresie jakości handlowej dań i deserów oferowanych w parkach rozrywki i ZOO wykazała szereg nieprawidłowości naruszających interesy konsumentów. Niewłaściwe oznakowanie dań i deserów w głównej mierze dotyczyło braku lub niepełnych informacji o nazwie i składzie dania. Stosowano również podmianę asortymentową produktów mlecznych, a analiza fizykochemiczna potwierdziła dodatek niedeklarowanego gatunku mięsa w serwowanych daniach. Przedsiębiorcy mogli chlubić się jedynie wzorowymi cechami organoleptycznymi swoich produktów. Mając na uwadze, że oferta dań w parkach rozrywki i ZOO kierowana jest w dużej mierze do szczególnej grupy konsumentów jaką są dzieci, nieodzowne jest prowadzenie dalszych kontroli jakości handlowej w tego typu placówkach, ze szczególnym uwzględnieniem sposobu przekazywania informacji na temat środków spożywczych konsumentowi finalnemu.



KEBAB – CO PISZCZY NA RÓŻNIE

Polacy rozsmakowali się w kebabach – daniu z kuchni tureckiej. Najpopularniejszą wersją jest *döner kebab/kebab*. W trosce o dobro konsumentów IJHARS uważnie przygląda się temu, co trafia na talerze miłośników tego typu dań.

Kebab wywodzi się z kuchni bliskowschodniej, a najbardziej popularna w Polsce wersja pochodzi z Turcji. Jednak liczne odmiany dań opiekanych na rożnach znajdziemy również w kuchni greckiej (gyros), arabskiej (shoarma), armeńskiej, bałkańskiej, afgańskiej, pakistańskiej i innych. W Polsce możemy spotkać jeszcze inne potrawy z kuchni tureckiej: adana kebab na bazie mielonego mięsa jagnięcego z dodatkiem czerwonej papryki i soli, oraz kofta/szisz kebab, czyli kawałki mięsa z przyprawami (najczęściej bez soli, z pietruszką i miętą), umieszczone na małym szpikulcu i opiekane poziomo.

Döner kebab to potrawa przygotowana z mięsa opiekanego na pionowym rożnie, które jest skrawane i podawane z dodatkami. Mięso może być podane na talerzu lub jako kanapka w chlebie typu pita, lawasz lub innym, z dodatkiem sałaty, pomidora, cebuli, kapusty białej lub czerwonej, ogórka i innych warzyw. Całość jest polewana sosem łagodnym (czosnkowym) lub ostrym.

Gatunki mięs, z których przygotowuje się danie w Polsce, to jagnięcina/baranina, wołowina i drób.

W tradycyjnym kebabie nie używa się wieprzowiny, która nie jest *halal*. Trzeba pamiętać, że w Turcji prosząc o kebab, otrzymamy go w większości przypadków z baraniny/jagnięciny, która jest tam łatwiej dostępna, a konsumenci są do niej bardziej przyzwyczajeni.

Najbardziej popularną formą sprzedaży kebabów w Polsce są bary fast food i food trucki, gdzie dania serwowane są na wynos. W restauracjach z kuchnią turecką mamy większy wybór dań bazujących na mięsie przygotowanym na pionowym rożnie, z szerszym wyborem dodatków, np.: napojem ajran, kawą po turecku, herbatą z kardamonem czy deserami.

Jak przygotowany jest główny składnik dania? Zgodnie z najlepszą sztuką kulinarną kucharz powinien pokroić porcję surowego mięsa jagnięcego na bardzo cienkie plastry, niczym wielkie naleśniki. Następnie mięso jest solone i marynowane w mleku lub ajranie, soku z cebuli i soli. Mięso dojrzewa w chłodzie przez dwa dni. Następnie plastry mięsa są nadziewane na rożen i przekładane tłuszczem.





Pamiętajmy, że tłuszcz jest nośnikiem smaku i wzbogaca walory smakowe dania. Na różnie formuje się stożek, gdzie szeroka podstawa jest na górze. Do finalnego nadania kształtu są wykorzystywane noże, a resztki mięsa dokładane do powstałych warstw. Każda warstwa jest dociskana, a na koniec na górze kładzie się warstwę tłuszczu. Po uformowaniu całość jest opiekana przez 4 do 5 godzin, każdy z boków przez 15-20 minut. Najlepszy smak daje opiekanie z wykorzystaniem palenisk opalanych drewnem, ale obecnie częściej spotyka się opiekacze gazowe lub elektryczne. Porcje mięsa są skrawane za pomocą długich i ostrych noży, a następnie trafiają na talerz lub do pieczywa. Przyprawy stosowane do mięsa różnią się w zależności od regionu, gdzie jest przygotowywane, i rodzaju użytego mięsa. Najczęściej do jagnięciny używa się mieszanki: płatków papryki, kminu rzymskiego, sumaka, kardamonu, ziela angielskiego, gałki muszkatołowej, cynamonu, imbiru, pieprzu, galangi i goździków.

W skali przemysłowej przygotowywanie mięsa na kebab wygląda inaczej. W zakładach mięso jest mechanicznie rozbijane, mieszane z przyprawami, nadziewane na rożen, foliowane i poddawane zamrażaniu w temperaturze poniżej -18°C . W wersji z mięsa mielonego, mięso jest mielone, doprawiane i formowane, a finalnie głęboko mrożone. Wrzeczona na rożnie mają wagę od 6 do 50 kg. Niestety, spora część mięsa w formie mielonej zawiera liczne dodatki, które zmniejszają zawartość mięsa w produkcie,

a zawartość jagnięciny, jeśli jest obecna, wynosi czasem tylko 2%.

Przykładowe składy „mięsa na kebab” dostępnego na polskim rynku:

- mięso wołowe 50%, mięso z kurczaka 25%, mięso z indyka 15%, łój wołowy 5%, zalewa przyprawowa (mąka pszenna, skrobia, sól, białko sojowe, stabilizator: E450, E451, błonnik grochowy, mąka lniana, hydrolizat białka roślinnego, wzmacniacz smaku: E621, błonnik ziemniaczany, białko jaja, regulator kwasowości: E262, E327, E331) panier (mąka pszenna, woda, sól), glukoza, przyprawy, aromaty;
- mięso z uda kurczaka 95%, woda, olej rzepakowy i słonecznikowy, sól, skrobia modyfikowana, substancja zagęszczająca E407, E415, E17, białko z kurczaka, przeciwutleniacze E301, E316, E331, E392, serwatka, przyprawy i ich ekstrakty, zioła (oregano, liść laurowy, majeranek, tymianek, rozmaryn), cukier, ekstrakt drożdżowy, regulator kwasowości E500, maltodekstryna, aromaty, dekstroza, stabilizator E508, wzmacniacz smaku E621, sojowy hydrolizat białkowy, barwnik E100;
- mięso wołowe 51%, mięso drobiowe 25%, łój wołowy 13%, mięso drobiowe drobne 11%, mieszanka (wzmacniacz smaku E621, skrobia, sól, panier), przyprawy (czosnek, kmin, papryka, pieprz, ziele angielskie);
- mięso z kurczaka 82%, woda, białko sojowe, błonnik grochowy, skrobia ziemniaczana, ryżowa, przyprawy, suszone warzywa, sól, aromaty, białko sojowe,



- serwatka, olej roślinny, wzmacniacz smaku E621, regulator kwasowości E331, stabilizatory E450, E451;
- mięso z indyka 35%, mięso wołowe 25%, mięso drobiowe odkostnione mechanicznie 15%, bułka tarta, wzmacniacz smaku: E621, syrop glukozowy, sól, przyprawy, laktoza, ekstrakty przypraw, aromaty, białko sojowe, stabilizatory: E451, E450, octan sodu E262, skrobia natywna, regulator kwasowości E330, cebula świeża, papryka chilli grys;
 - mięso wołowe 76%, bułka tarta (mąka pszenna, drożdże), woda, sól, błonnik sojowy, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, przyprawy i zioła, mięso baranie 2%, izolat białka sojowego, aromaty, regulatory kwasowości: E262, E331, substancja zagęszczająca: E 1414, stabilizatory: E450, E451, białko jaja kurzego w proszku;
 - mięso wołowe 72%, baranina 25%, mleko, sól, cebula, pieprz czarny, oregano.



Mięso z próbki kebaba dostarczonej do badań laboratoryjnych

Mając na uwadze składy gotowych półproduktów, warto zastanowić się, na ile jest to wartościowy posiłek. Zgodnie z zasadami dobrego odżywiania powinniśmy wybierać produkty jak najmniej przetworzone lub z najkrótszą listą składników i dodatków.

Kontrole urzędowe

Od lat państwowe inspekcje przeprowadzają planowane i doraźne kontrole lokali gastronomicznych oferujących dania typu kebab. Pierwsze urzędowe kontrole lokali fast food przeprowadziła Inspekcja Handlowa w 2012 r. W kolejnych latach kontrole były ponawiane. W 2016 r. wykazano, że 25% próbek było kwestionowanych. Ostatnia urzędowa kontrola dań typu kebab została przeprowadzona przez IJHARS w 2023 r. i wykazała liczne nieprawidłowości. Analizą laboratoryjną objęto 98 partii dań. Niezgodności stwierdzono w 53 partiach (54,1% skontrolowanych). Dotyczyły one m.in.: braku w oferowanym daniu zadeklarowanego gatunku mięsa albo obecności w daniu niedeklarowanego surowca mięsnego. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami IJHARS planuje prowadzenie dalszych kontroli jakości handlowej w placówkach gastronomicznych.

Kebab w laboratorium

Do walki z nieuczciwymi praktykami Laboratoria IJHARS wykorzystują techniki ELISA i PCR, które pozwalają na określenie, jakie surowce mięsne zostały użyte przy produkcji kebabów.

W laboratoriach w Olsztynie, Kielcach, Gdyni i Lublinie wykorzystywana jest technika PCR, natomiast ELISA jest stosowana w laboratoriach w Warszawie, Poznaniu i Lublinie. Wszystkie metody wykorzystywane w laboratoriach posiadają akredytację Polskiego Centrum Akredytacji.

Białko w służbie kontroli

Testy immunoenzymatyczne (ELISA) służą do wykrywania określonych białek w badanym materiale z użyciem przeciwciał. Laboratoria IJHARS stosują testy przeznaczone do jakościowego oznaczania gatunków zwierząt w mięsie gotowanym i konserwowanym, produktach mięsnych oraz żywności przetworzonej. Testy te opierają się na przeciwciałach skierowanych przeciwko odpornym na ciepło, specyficznym gatunkowo glikoproteinom związanym z mięśniami. Zestawy testowe są w stanie wykryć już 1% poszukiwanego białka. Na rynku są dostępne testy do wykrywania białek pochodzenia wołowego, wieprzowego, drobiowego, baraniego, jeleniego i końskiego. Testy zostały stworzone na potrzeby urzędowych kontroli w USA prowadzonych przez USDA (Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych) i mają formę 96-dołkowych płytek wraz z towarzyszącymi odczynnikami. Trzeba jednak pamiętać, że testy wykrywają białko, więc obecność jajek, mleka itp. w produktach również będzie wykrywana.

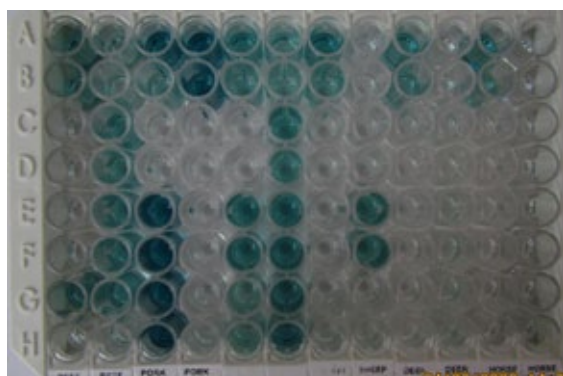
W testach ELISA wykorzystuje się płytki z mikrostudzienkami, które pokryte są przeciwciałami wychwytyjącymi białko, którego obecność badamy. Ekstrakt próbki dodaje się do studzienek, gdzie antygeny tkankowe gatunków będących przedmiotem zainteresowania są unieruchamiane przez przeciwciało wychwytyjące osadzone na płytce. Jeżeli w próbce są obecne poszukiwane białka zostaną one związane na płytce i możliwe będzie ich wykrycie. Następnie płytki są przemywane z wykorzystaniem automatycznej płuczki w celu usunięcia niezwiązanego materiału. Kolejnym etapem jest dodanie „biotynylowanego przeciwciała drugorzędowego” o tej samej specyficzności gatunkowej, które dzięki „biotynylacji” pozwoli w kolejnym etapie na przeprowadzenie reakcji powodującej wybarwienie próbki- to tzw. przeciwciało wychwytyjące. Biotynylowane przeciwciało wiąże się z antygenami wychwyconymi na płytce, nadmiar niezwiązany usuwa się przez przemywanie. Następnie do studzienek dodaje się koniugat z peroksydazą, który wiąże się z unieruchomionymi przeciwciałami. Po ponownym przemyciu płytki z nadmiaru od-



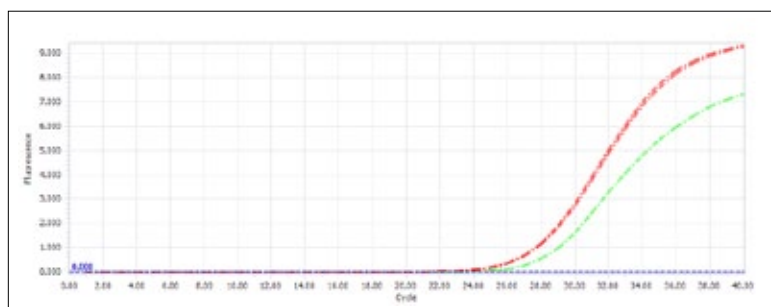
Płuczka do płytek ELISA z widocznym testem

czynnika, dodaje się substrat (ABTS) odpowiedni dla dodanego wcześniej enzymu. Jeśli w badanej próbce obecne są antygeny gatunkowe, pojawi się zabarwienie jako wynik reakcji skoniugowanego enzymu i substratu. Nasilenie barwy mierzy się fotometrycznie za pomocą dedykowanego dla testów ELISA czytnika płytek. Równocześnie z próbką badaną przeprowadza się kontrole pozytywne, negatywne (dołączone do testu) oraz wykonuje próbkę ślepą (roztwór wykorzystywany przy sporządzaniu ekstraktu badanej próbki). Wszystko po to, aby potwierdzić poprawność działania stosowanego testu oraz wykluczyć możliwość uzyskania fałszywie dodatnich wyników testu. Cała procedura dla jednego testu (10 próbek) zajmuje około 6 godzin, łącznie z przygotowaniem próbek.

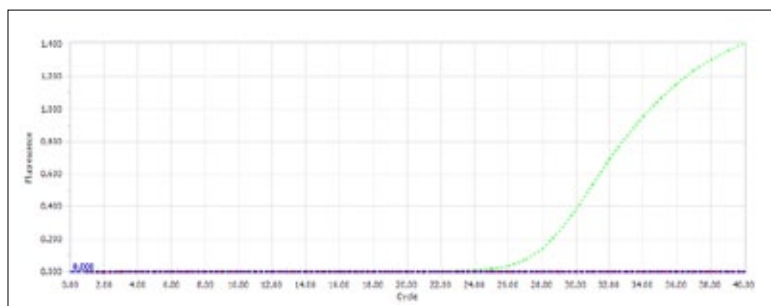
W 2023 roku w Laboratorium w Warszawie zakwestionowano 50% dostarczonych do badań próbek pochodzących z dań typu kebab. Najczęściej spotykaną nieprawidłowością było wykrywanie oprócz głównego deklarowanego składnika (wołowina/baranina) obecności białek pochodzących z surowca drobiowego.



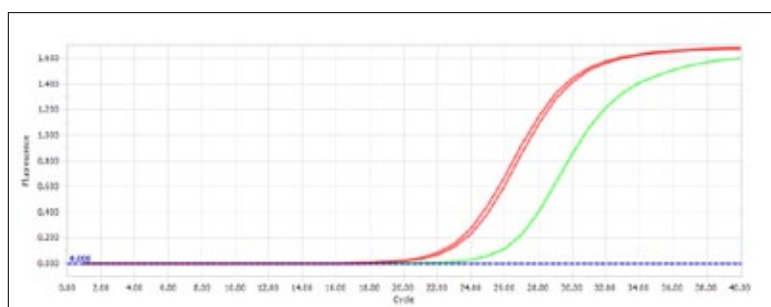
Płytkę testu przed pomiarem w czytniku z widocznym zabarwieniem studzienek



Rysunek 1. Wykrywanie DNA wołowego. Próbka deklarowana jako kebab wołowy – kolorem czerwonym zaznaczono próbkę badaną (analiza w dwóch powtórzeniach), kolorem zielonym kontrolę pozytywną. Wszystko się zgadza – spodziewano się DNA wołowego i jest obecne w próbce badanej.



Rysunek 2. Wykrywanie DNA wieprzowego. Próbka deklarowana jako kebab wołowy – kolorem czerwonym zaznaczono próbkę badaną (analiza w dwóch powtórzeniach), kolorem zielonym kontrolę pozytywną. Wszystko się zgadza – nie spodziewano się DNA wieprzowego i nie jest obecne w próbce badanej.



Rysunek 3. Wykrywanie DNA kury. Próbka deklarowana jako kebab wołowy – kolorem czerwonym zaznaczono próbkę badaną (analiza w dwóch powtórzeniach), kolorem zielonym kontrolę pozytywną. Wynik niezgodny z deklaracją – nie deklarowano DNA kury, a jest obecne w próbce badanej.

PCR wgrza się w kebaba

Kiedy w latach 80-tych XX wieku Kary Mullis przeprowadzał pierwsze eksperymenty związane z łańcuchową reakcją polimerazy (ang. polymerase chain reaction, PCR) był przekonany, że jego wynalazek wstrząśnie światem nauki. Ten nietuzinkowy, niepokorny surfer, a późniejszy noblista w swoich najśmielszych snach i wizjach nie mógł jednak przypuszczać jak ogromny będzie to wstrząs. Obecnie te trzy litery „P”, „C”, „R” zyskały popularność dzięki pandemii SARS-CoV-2 jako podstawowa metoda testów wykrywająca zakażenie koronawirusem. Należy jednak pamiętać, że metoda PCR ma szerokie zastosowanie m. in. w diagnostyce klinicznej (identyfikacja patogenów), badaniach nad genomem (istnienie predyspozycji genetycznych do wystąpienia chorób), klonowaniu, profilowaniu DNA (kryminalistyka, ustalanie ojcostwa, identyfikacja osób zaginionych), paleontologii, rolnictwie (identyfikacja gatunkowa, wczesne wykrywanie patogenów roślin) i wielu innych bazujących na materiale genetycznym.

Reakcję PCR co do zasady działania możemy porównać do wykonywania kopii fragmentu dokumentu na biurowej kserokopiarce. Poza kopiarką (termocyklerem), potrzebujemy wyjściowego dokumentu (matrycowy DNA, którego fragment chcemy powielić), papier oraz odpowiednie tusze lub tonery (mieszanka nukleotydów – „cegiełek” do budowania nowej nici DNA), skanera do ustawienia obszaru kopiowania (startery – krótkie fragmenty DNA, które pozwolą określić konkretny obszar DNA do powielenia), trybiki oraz paski do przemieszczania papieru (polimeraza Taq z odpowiednim buforem). W trakcie reakcji PCR wielokrotnie powtarzamy cykl zmian temperatury (rozplcenie DNA, przyłączenie starterów, wydłużenie konkretnego fragmentu DNA), a liczba takich cykli wpływa na ostateczną ilość pożądanego odcinka DNA. Porównując do kserowania dokumentów jeżeli ustawimy np. 35 kopii na kserokopiarce to dokładnie tyle nowych kopii otrzymamy, natomiast jeżeli w reakcji PCR ustawimy 35 cykli to (przy założeniu 100% wydajności reakcji) otrzymamy 2^{35} ($34'359'738'368$) nowych kopii odcinka DNA.

Dzięki ogromnej ilości otrzymywanego DNA dostajemy bardzo czułą metodę detekcji. Przytaczając powiedzenie o szukaniu igły w stogu siana, możemy śmiało stwierdzić, że nie dość, że znajdziemy tę igłę, to jeszcze powiemy kto nam ją schował. Często wystarczy już jedna komórka (np. włos) do otrzymania

precyzyjnego wyniku. Ta ogromna zaleta powoduje, że konieczne jest zwrócenie szczególnej uwagi na zachowanie czystości molekularnej w miejscu pracy. Bardzo łatwo możemy nieświadomie zanieczyścić badaną próbkę (włos, kichnięcie, te same rękawiczki dla kilku prób), dlatego w laboratoriach diagnostycznych utrzymanie czystości molekularnej jest postępowaniem standardowym.

Laboratorium w Olsztynie, oprócz metod jakościowych pozwalających na wykrywanie gatunków mięs wchodzących w skład kebabów, posiada dla wybranych układów 4-składnikowych (np.: wołowina-wieprzowina-kurczak-indyk, wołowina-wieprzowina-jagnięcina-konina) metody umożliwiające ilościowe oznaczenie poszczególnych składników z limitem oznaczalności od 1%.

W 2023 roku w Laboratorium w Olsztynie zakwestionowano 81% dostarczonych próbek do badań pochodzących z dań oferowanych w formie kebabu. Najczęściej obok deklarowanego mięsa wołowego lub jagnięcego stwierdzany był dodatek niedeklarowanego drobiu (w dwóch przypadkach drób stanowił odpowiednio 88% i 75% składnika mięsnego). Kolejną zanotowaną nieprawidłowością były zamiany deklarowanego składnika jagnięcego na wołowy i odwrotnie.



„Serce” PCR termocykler

Materiały źródłowe m.in.:

<https://www.gov.pl/web/ijhars/jakosc-handlowa-dan-oferowanych-w-formie-kebabu>

Informacja z kontroli prawidłowości świadczenia usług gastronomicznych oferujących dania kuchni zagranicznych (2016.02.)

Sprawozdanie z działalności Inspekcji Handlowej w 2012 roku

Instrukcja do ELISA-TEK

<https://www.youtube.com/watch?v=I03iy49lOGE>

<https://www.youtube.com/watch?v=4TTfFQhxdDM>

<https://www.youtube.com/watch?v=adUE3sULgYA>

<https://diagnostics.roche.com/global/en/products/instruments/lightcycler-96-instrument-ins-2691.html>



LODY, LODY DLA OCHŁODY!

Lody lubimy jeść przez cały rok, ale w upalne dni smakują wyjątkowo! Czy wiecie, na co należy zwrócić uwagę, wybierając gałki, kuleczki, świderki, sorbety czy lody włoskie? Jakie informacje powinny być umieszczone w waszej ulubionej budce z lodami? Trwa sezon wakacyjny, żar leje się z nieba, a my przypominamy, jak sięgając po lody, nie dać się nabrać na marketingowe sztuczki i dokonywać świadomych wyborów zakupowych.

Kilka słów o historii

Lody były znane już w starożytności. Chińczycy zjadali owoce z mlekiem i lodem trzy tysiące lat przed naszą erą. Legenda głosi, że to światowej sławy podróżnik Marco Polo wykradł lodową recepturę z Państwa Środka i sprzedał weneckim cukiernikom. W Europie to między innymi starożytni Rzymianie trudnili się sztuką przygotowywania lodów, do których dodawali miód, wino, czy wodę różaną. Dzięki opracowaniu w 1530 roku przez włoskiego lekarza i filozofa Marco Antonio Zimara metody zamrażania z użyciem azotu otworzyła się droga do produkcji lodów na większą skalę. W 1686 roku włoski kucharz Francesco Procopio Cutò stworzył kawiarnię w Paryżu „Le Procope”, w której serwował swoje lody przygotowane ze śmietanki, mleka i jaj jak i te aromatyzowane sokami z cytrusów. Niestety lody były dostępne głównie dla elit, a przez stulecia „Le Procope” odwiedzały takie sławy jak Rousseau, Voltaire,

Napoleon, Chopin, Camus, Chirac. Kawiarnia działa do dziś, a jedna porcja autorskich lodów pistacjowych lub cytrynowych kosztuje bagatela 12,50 euro.

Lody w Polsce

Do Polski lody trafiły za panowania Augusta III, ale nie zdobyły takiej popularności jak we Włoszech czy Francji. Ten orzeźwiający deser nie był od początku dostępny dla każdego. Lód był produktem deficytowym a jego transportowanie było kosztowne, zatem delektować się smakiem lodów mogli tylko nieliczni Polacy. Pierwsze przepisy kucharskie na lody znalazły się w 1783 r. w „Kucharzu Doskonałym” Wojciecha Wielądki, gdzie autor podał sposób przygotowania m.in. lodów jabłkowych, malinowych, porzeczkowych, pigwowych i wiśniowych. Pierwsze pakowane lody produkowane fabrycznie pod marką „Pingwin” pojawiły się w latach 30 XX wieku, natomiast w latach 60 rozpoczęła się produkcja znanych do dziś lodów Bambino i Calypso.





Lody dla każdego

Gdy lodowa receptura dotarła za ocean szybko się rozwinęła i uległa uprzemysłowieniu. To w Ameryce wynaleziono rożek wafłowy, dzięki czemu lody mogły być konsumowane w całości na ulicy łącznie z opakowaniem. Obecnie największymi producentami lodów są Chiny, następnie USA i Japonia. W Europie w 2020 roku prym w produkcji wiodły Niemcy (642 mln litrów), następnie Francja oraz Włochy. Polska znalazła się na 7 miejscu ze 152 mln litrów produkcji. Zaskakującym faktem jest, że najwięcej lodów w Europie spożywają kraje nordyckie jak Finlandia, Szwecja, czy Norwegia. Natomiast najwięcej na świecie spożywa się lodów w Nowej Zelandii, USA oraz Australii.

Lody – definicja

Lody to produkty otrzymane z emulsji tłuszczu i białka z dodatkiem innych surowców i substancji oraz produkty otrzymane z mieszaniny wody, cukru i innych surowców, poddane pasteryzacji, zamrożone, przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub po przechowaniu.

W obrocie możemy spotkać:

- lody zawierające w swoim składzie **tłuszcz mleczny oraz białka mleka** z ewentualnym dodatkiem tłuszczu roślinnego i białek roślinnych oraz z dodatkiem innych surowców i dozwolonych substancji dodatkowych,
- **lody wodne** otrzymywane z mieszaniny wody i cukru lub substancji słodzących z dodatkiem in-

nych surowców i dozwolonych substancji dodatkowych,

- **sorbety** otrzymywane z mieszaniny przygotowanej z wody i cukrów z dodatkiem owoców, innych surowców i dozwolonych substancji dodatkowych.

Lody z dodatkiem tłuszczu mlecznego w zależności od użytych surowców w recepturze oraz zawartości tłuszczu można dodatkowo podzielić na **lody mleczne, śmietankowe, deserowe** oraz **mleczno-owocowe**. Lody mleczne to produkty o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 2,5% i których podstawowym składnikiem jest mleko, występują z dodatkami lub bez. Lody śmietankowe to produkty o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 8,5%, których podstawowymi składnikami są: śmietanka i mleko. Lody deserowe czyli np. torty lodowe to odmiana lodów śmietankowych o zawartości tłuszczu nie mniej niż 14,5%, które różnią się sposobem produkcji z uwagi na ich 2-krotnie zamrażane – raz w maszynie a drugi raz w formach metalowych. Lody mleczno-owocowe oprócz mleka i śmietanki zawierają owoce i dodatki.

Wyróżniamy różne sposoby podawania lodów: lody deserowe serwowane indywidualnie z dodatkami smakowymi (tzw. lody gastronomiczne), lody podawane w rożku lub kubku wafłowym w postaci gałek lub w postaci zakręconego stożka (lody włoskie i amerykańskie), na patyku (uformowana masa lodowa na patyczku), w postaci kanapek lodowych oraz w kubkach plastikowych.

Jakość handlowa lodów – szczegółowe wymagania

Lody to kategoria żywności, która nie posiada zdefiniowanych w przepisach prawa żywnościowego zarówno polskiego jak i wspólnotowego specjalnych wymagań jakości w zakresie cech fizykochemicznych i sensorycznych. Tak więc to producent decyduje i definiuje własne wymagania w zakresie specyficznych parametrów jakościowych. Źródłem wymagań o cechach jakości lodów jest zatem jego deklaracja w postaci zapisów znajdujących się na etykiecie wyrobu.

Jako, że lody nie podlegają żadnym szczegółowym wymaganiom w zakresie jakości handlowej sposób ich oznakowania podlega przepisom ogólnym prawa żywnościowego, w szczególności rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku *w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004* (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, str. 18 z późn. zm.).

Znakowanie lodów – na co warto zwrócić uwagę?

Wiadomym jest, że nie należy sugerować się samym wyglądem produktu lub jego zachęcającym opakowaniem.

Zwróćmy uwagę **na nazwę wskazującą na rodzaj produktu**, czyli czy mamy do czynienia z lodami mlecznymi, śmietankowymi, sorbetem czy lodem wodnym. Od nazwy będzie zależał charakter i podstawowe cechy produktu takie jak smak, zapach i konsystencja, które wynikają bezpośrednio z zastosowanej receptury i technologii produkcji lodów.

Lody niezwykłe

Coraz częściej spotykamy się z w oznakowaniu lodów z odniesieniami do tradycyjnej receptury. „**Lody tradycyjne**” czy „**Lody jak dawniej**” nie powinny być produkowane z wykorzystaniem surowców wysoko przetworzonych jak koncentraty białek w proszku, mleko w proszku lub syrop glukozowo-fruktozowy, a także dozwolonych substancji dodatkowych jak barwniki, substancje zagęszczające, emulgatory, stabilizatory oraz surowców, których kiedyś nie stosowano, np. olej palmowy.

Lody rzemieślnicze, w przeciwieństwie do lodów przemysłowych produkowanych na większą skalę, powstają w niewielkich manufakturach, w ograni-





czonej ilości. Często charakteryzują się prostym składem, nie zawierają zbędnych dodatków jak barwniki, aromaty czy stabilizatory.

Pokaż kotku, co masz w środku

Warto sprawdzić wykaz składników lodów – Pamiętaj im krótszy skład, tym lepszy produkt. Prześledź jakie składniki zostały wykorzystane do produkcji lodów, bo w składzie mogą znajdować się tak często przez nas unikane dodatki do żywności np. emulgatory, substancje glazurujące, stabilizatory, czy barwniki.

Sprawdź co znajduje się na pierwszym miejscu w wykazie składników. Czy jest to śmietanka lub owoce, a może jednak woda, koncentrat białek mleka i tłuszcz mleczny? Składniki występują w wykazie w kolejności malejącej tzn. składnik znajdujący się na początku wykazu składników został użyty w ilości największej w produkcji.

Jeśli kupujesz lody mleczne, zwróć uwagę, jakie surowce pochodzące z mleka zostały wykorzystane do produkcji lodów – mleko, śmietanka, a może serwatka i preparaty białkowe?

Ważną kwestią jest również, czy tłuszcz wchodzący w skład lodów pochodzi z mleka czy jest pochodzenia roślinnego np. palmowy lub kokosowy?

Jeśli szukasz lodów o naturalnym składzie, sprawdź, co nadaje słodycz: cukier biały, cukier trzcinowy, sy-

rop glukozowo-fruktozowy czy może sztuczne substancje słodzące jak aspartam, sacharyna, acesulfam K lub sukraloza.

Lody kakaowe to nie to samo, co **czekoladowe** – w skład lodów czekoladowych wchodzi czekolada a nie wyłącznie kakao o obniżonej zawartości tłuszczu.

Lody waniliowe są aromatyzowane naturalną laską wanilii lub naturalnym aromatem waniliowym, nie zaś syntetycznym aromatem etylowaniliny. Walory smakowo-zapachowe **lodów śmietankowych** powinny pochodzić od śmietanki, a **owocowych** np. truskawkowych, jagodowych od użytych **owoców**.

Oczywiście „**Lody o smaku** czekoladowym, truskawkowym czy śmietankowym” nie muszą mieć w składzie surowca charakterystycznego jak czekolada, truskawki lub śmietanka, a jedynie odpowiednie aromaty, które determinują ich smak.

A jaki smak lodów Ty wybierzesz tego lata?

Źródła:

<https://www.gov.pl/web/wijhars-olsztyn/slodki-przerywnik-wakacyjnych-wedrowek>

Ciekawostatytyki.pl

Lody: Świat lodowych przysmaków (forummleczarskie.pl)

ONBOARDING – PIERWSZE WRAŻENIE ROBI SIĘ TYLKO RAZ

Czym jest onboarding? Jakie znaczenie ma zarówno dla pracowników, jak i dla organizacji? Spróbujemy przybliżyć to zjawisko poniżej. Onboarding to proces wprowadzania nowych pracowników do organizacji. Ma on kluczowe znaczenie dla sukcesu zarówno pracownika, jak i organizacji.

Strategia jako podstawa

Skuteczne strategie onboardingowe mogą być skomplikowane, a wielu pracodawców poszukuje klarownych i praktycznych wskazówek, aby ułatwić ten proces i uczynić go bardziej przyjaznym zarówno dla nowego pracownika, jak i przełożonych oraz współpracowników. Warto skorzystać z wypracowanych metod, które są znane na świecie i sprawdzają się w planowaniu strategii wprowadzania i projektowania onboardingu.

Aby dobrze przygotować wdrożenie, warto oprzeć swoje działania na modelu onboardingu 4C/6C autorstwa Talyi Bauer, wybitnej badaczki w dziedzinie zasobów ludzkich¹. Model ten opiera się na kilku istotnych elementach:

1. COMPLIANCE (procedury) – podstawowe szkolenia wymagane przez prawo oraz formalne procedury niezbędne do wykonywania obowiązków na stanowisku pracy.
2. CLARIFICATION (zadania i cele) – upewnienie się, że nowy pracownik właściwie rozumie swoje nowe obowiązki i cele.
3. CULTURE (kultura organizacyjna) – wprowadzenie pracownika w normy społeczne obowiązujące w nowym środowisku pracy, zarówno formalne, jak i nieformalne.
4. CONNECTION (relacje) – wprowadzenie nowego pracownika do społeczności firmowej, integracja z zespołem.

Zasady 4C zostały opracowane ponad 10 lat temu. Obecnie model ten rozszerzono do 6C, dodano:

5. CONFIDENCE – budowanie pewności siebie nowo zatrudnionej osoby,
6. CHECKBACK – feedback całego procesu – czy coś wymaga zmiany, czy działania się sprawdziły, czy coś należy wyeliminować z procesu.

Zasady 6C są używane przez specjalistów HR na całym świecie.

Korzyści onboardingu

Dlaczego więc onboarding jest tak istotny i dlaczego warto go wdrażać?

Podejmowanie tego procesu bez zrozumienia co onboarding daje, może prowadzić do wielu trudności na dalszych etapach współpracy z nowym pracownikiem.

Korzyści onboardingu to m.in.:

1. Dla pracownika:
 - a) szybsze przyswojenie wiedzy i efektywniejsze wykonywanie zadań,
 - b) poczucie bezpieczeństwa i przynależności do grupy,
 - c) redukcja stresu,
 - d) zwiększone zaangażowanie.
2. Dla zespołu:
 - a) szybsza efektywność wykonywanych zadań,
 - b) lepsza atmosfera pracy.
3. Dla organizacji:
 - a) mniejsza rotacja pracowników,
 - b) lepszy wizerunek organizacji,
 - c) większe zaangażowanie oraz wydajność pracownika i całego zespołu.

Wdrażając onboarding, warto skorzystać z tzw. mapowania procesu, czyli wskazania jak przebiega proces krok po kroku. Mapa procesu może określać czynności do wykonania, wskazać kolejność i czas ich wykonania oraz osoby odpowiedzialne za realizację. Mapowanie pomaga prowadzić proces powtarzalnie, bez przypadkowego pominięcia jego elementów oraz pozwala rozplanować czynności do wykonania w czasie tak, aby były one możliwe do realizacji. Mapowanie ma też tę zaletę, że w praktyce pomaga zrozumieć proces i niekiedy eliminować z procesu zbędne jego elementy.

Onboarding przynosi wiele korzyści, ale musi być zaprojektowany i przeprowadzony dobrze. W ca-

¹ <https://www.preppio.com/blog/new-employee-onboarding-framework>

łym procesie wprowadzania nowych pracowników do organizacji najważniejsza jest świadomość, że za dobrym onboardingiem stoi duża grupa ludzi, znacząco wykraczająca poza sam dział kadr i szkoleń. Na nic nawet najlepszy zestaw przygotowanych działań, jeśli wszyscy w organizacji nie podejną do onboardingu w sposób otwarty i odpowiedzialny. Nie należy mylić onboardingu z wdrażaniem pracownika. Onboarding to nie „suche” przedstawienie regulaminów, procedur, zakresu obowiązków i przekazanie pracownikowi narzędzi pracy jak komputer czy biurko. To proces tworzenia długoterminowych relacji, kultury, atmosfery szacunku i empatii. Dobrze zorganizowane miejsce pracy, przyjazna atmosfera oraz wspierający przełożeni i współpracownicy, którzy rozumieją proces onboardingu i potrzebę tworzenia dobrych zespołów, z pewnością przyczynią się do szybszej integracji nowego pracownika oraz sprawniejszego i bardziej efektywnego wdrożenia w powierzone zadania.

Dobrze zaprojektowany onboarding może być wizytówką pracodawcy. A dobre pierwsze wrażenie robi się tylko raz.

Onboarding w IJHARS

Zespół onboarding pracuje w ramach realizowanego projektu „Nowoczesny Intranet bijące serce wiedzy, komunikacji i kreatywności IJHARS”.

W skład zespołu wchodzi pracownicy GIJHARS i WIJHARS, o różnym stażu pracy, zatrudnieni na różnych stanowiskach, w tym kierowniczych. Taki skład zespołu daje unikalną i szeroką perspektywę spojrzenia na proces onboardingu, który jest obecnie projektowany w IJHARS. Jest to szczególnie ważne, gdyż jak wspomniano wcześniej, w proces onboardingu zaangażowana jest duża grupa pracowników, nie tylko działy kadr i szkoleń. Opracowywane wytyczne dotyczące onboardingu w IJHARS powinny służyć zarówno nowemu pracownikowi, jak i jego przełożonym oraz współpracownikom, którzy będą uczestniczyć w procesie wprowadzania w zadania i budowania relacji. Istotne są także potrzeby działów kadr i szkoleń oraz spełnienie wymogów przepisów prawa.

Zespół onboarding opiera swoją pracę na metodologii 6C, chcąc wprowadzić nowoczesne standardy zarządzania personelem w IJHARS. Jednym z elementów prac będzie mapowanie procesu.

Planowane jest by finalnymi produktami prac zespołu onboarding były przewodnik po onboardingu w IJHARS wraz z mapą procesu i listą kontrolną działań wspomagającą uczestników procesu oraz materiały informacyjne dla nowego pracownika.



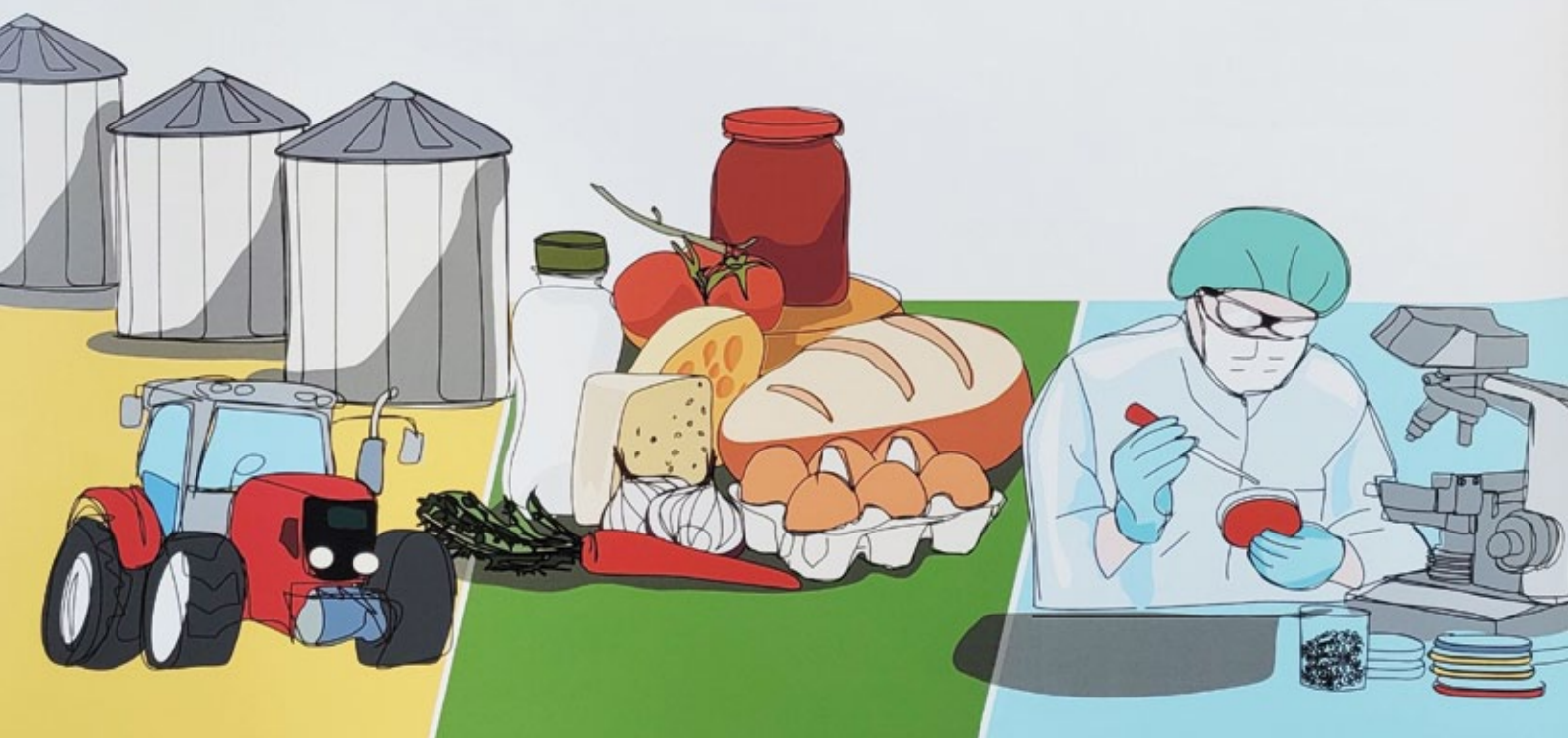
Główny Inspektorat Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych
Aleje Jerozolimskie 98
00-807 Warszawa
tel. 22 25 57 800
www.ijhars.gov.pl



IJHARS



www.gov.pl/web/ijhars



ISSN 1896-9569