

EWELINA DAGMARA MOGIELNICKA
Absolwent Wydziału Prawa UwB, Polska
e-mail: haylin1216@gmail.com
ORCID: 0000-0001-8659-0221

PRZESTĘPCZOŚĆ ŻYWNOŚCIOWA – WYBRANE ASPEKTY PRAWNOKARNE I KRYMINOLOGICZNE

FOOD CRIME – SELECTED CRIMINAL-LEGAL AND CRIMINOLOGICAL ASPECTS

ABSTRACT Crime related to attacks on food is called "food crime". This term has many definitions in the literature on the subject and is very broad. It covers various illegal acts and pathologies occurring at all stages of the food supply chain. There are also connections between this type of crime and the problems dealt with by the so-called green criminology, due to the fact that any threat to food safety causes damage to the ecosystem as a whole (man and his environment).

Given the wide scope of the problem, this text will aim to describe selected issues related to food crimes. This will be done by indicating their causes, defining the effects and paying particular attention to the variety of forms and examples of products that become the target of criminal activities. The methods of counteracting and combating the aforementioned procedure will be briefly described. Selected legal regulations aimed at protecting food will also be analyzed.

KEYWORDS: food crime, international crime, food safety, harmful food, green criminology problems

SŁOWA KLUCZOWE: przestępczość żywnościowa, przestępczość międzynarodowa, bezpieczeństwo żywności, szkodliwa żywność, problemy zielonej kryminologii

I. WPROWADZENIE

Żywność jest wyjątkowym przedmiotem regulacji z uwagi na swoje cechy, niewystępujące w żadnym innym produkcie. Nie istnieje inny, który spełnia tę jedyną, unikalną funkcję, jaką jest dostarczenie człowiekowi pokarmu niezbędnego do podtrzymywania życia. Nie ulega wątpliwości, że dzięki swojej różnorodności spełnia ona wiele potrzeb żywieniowych człowieka¹. Konsumenci, z racji tego, że

¹ M. Korzycka-Iwanow, *Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego*, Warszawa 2007, s. 35.

przeznaczają na nią swoje środki finansowe, są nastawieni na to, iż sprosta ona ich potrzebom. Z pewnością oczekują, że będzie ona bezpieczna – czyli nie zagrozi ich życiu i zdrowiu, a użyte do jej produkcji surowce będą spełniały najwyższe standardy jakości, określone przepisami prawa żywnościowego². Niestety dostępne na rynku produkty spożywcze nie zawsze zaspokajają oczekiwania konsumentów z powodu przestępczych manipulacji i zaniedbań występujących na owym rynku. Działania na szkodę żywności mogą mieć bowiem zarówno charakter celowy (sytuacje, gdy żywność jest świadomie fałszowana, aby osiągnąć korzyści materialne), jak i przypadkowy (wynikający z zaniedbań, np. nieprzestrzegania zasad bhp, dobrej praktyki wytwarzania, prawa żywnościowego, błędnego oznakowania produktu)³.

Przedmiotem niniejszego opracowania jest przestępczość żywnościowa. Z uwagi na obszerny zakres analizowanej problematyki, zdecydowano się pochylić nad wybranymi aspektami prawnokarnymi i kryminologicznymi. Celem jest bowiem syntetyczne zarysowanie problemu z uwzględnieniem jego przyczyn i skutków, skali oraz możliwości przeciwdziałania i zwalczania. Opisano także rodzaje przestępstw występujących na rynku żywności oraz wskazano najistotniejsze przepisy karne. Posłużono się metodami badawczymi, takimi jak analiza literatury przedmiotu, danych statystycznych oraz aktów prawnych.

II. DEFINICJE PRZESTĘPCZOŚCI ŻYWNOCIOWEJ

Przestępczość żywnościowa ma złożoną naturę i obejmuje wiele różnych czynów zabronionych, o których będzie mowa w dalszej części niniejszego tekstu. Można ją najogólniej zdefiniować jako przestępczość, która jest wymierzona w żywność oraz jej łańcuch produkcji (czyli poszczególne etapy, które żywność przechodzi, zanim znajdzie się na stole konsumenta)⁴.

Należy jednak zauważyć, że przez lata ewoluowała definicja zjawiska określane go w literaturze anglojęzycznej mianem *food crime*. Wszystko zaczęło się w 2007 r. od opisanie tego fenomenu przez H. Croall, emerytowaną profesorkę kryminologii Glasgow Caledonian University w Szkocji. Wskazuje ona, że należy opisywany proceder rozumieć jako różnego rodzaju przestępstwa występujące na wszystkich

² Ł. Lenartowicz, *Formy przestępczości żywnościowej na przykładzie branży mięsnej*, „Kortowski Przegląd Prawniczy” 2021, nr 2, s. 39.

³ B. Pacholczyk-Sienicka, *Przestępczość żywnościowa – wyzwania i nowoczesne metody walki*, „Życie Uczelni” 2024, nr 169, <https://www.zycieuczelni.p.lodz.pl/przestepczosc-zywnosciowa-wyzwania-i-nowoczesne-metody-walki> (dostęp: 14.06.2025 r.).

⁴ Ł. Lenartowicz, *Formy...*, s. 39.

etapach produkcji żywności, jej dystrybucji, przygotowania oraz sprzedaży, które mogą doprowadzić konsumenta do utraty zdrowia, a nawet do śmierci⁵.

Ch. Elliott, autor raportu dotyczącego bezpieczeństwa w łańcuchu żywnościowym w Wielkiej Brytanii z 2014 r., definiuje przestępczość żywnościową jako zorganizowaną działalność prowadzoną przez jednostki lub grupy, które w sposób świadomy dążą do oszukania i/lub skrzywdzenia osób kupujących produkt spożywczy⁶. A skoro o Wielkiej Brytanii mowa, to warto również w tym miejscu przytoczyć definicję przestępczości żywnościowej zaproponowaną przez Food Standards Agency (FSA), odpowiedzialną za ochronę zdrowia publicznego w odniesieniu do żywności w Anglii, Walii i Irlandii Północnej⁷. Agencja zdefiniowała przestępstwa żywnościowe jako „poważne oszustwa i powiązane z nimi przestępstwa w łańcuchach dostaw żywności. Definicja ta obejmuje również działania mające wpływ na napoje i pasze dla zwierząt”. Zaznaczono także, że przestępstwo tego rodzaju, „może być poważnie szkodliwe dla konsumentów, przedsiębiorstw spożywczych i szerszego przemysłu spożywczego”⁸.

Co ciekawe, pojęcia „przestępstwo żywnościowe” i „oszustwo żywnościowe” często są używane zamiennie, ale charakteryzują się odrębnymi cechami. Kulling i in. uważają, że „przestępstwo żywnościowe jest formą oszukańczej działalności przestępczej, która jest identyczna z koncepcją oszustwa żywnościowego”. Tymczasem van Ruth i in. twierdzą, że „wszelkie oszustwa żywnościowe są formą zachowania przestępczego, niezależnie od definicji przestępstwa”⁹. Niewątpliwie oszustwo żywnościowe można zaliczyć jako jedno z przestępstw przeciwko bezpieczeństwu żywności, dlatego też zostanie ono szerzej omówione w części poświęconej rodzajom przestępstw żywnościowych.

W polskiej literaturze można również spotkać się z rozbudowaną definicją, którą w ramach podsumowania powyższych rozważań także należy przytoczyć. M. Wiśniewska proponuje, by przestępstwo żywnościowe opisywać jako działalność niezgodną z prawem, o charakterze przypadkowym lub celowym, która jest prowadzona/realizowana przez osoby indywidualne lub grupy zorganizowane. Wymierzona jest w łańcuch żywności, jako całość, a także w jego ogniwa, z konsumentem na czele. W efekcie skutkuje ona destabilizacją w obszarze ekonomicznym,

⁵ B. Pacholczyk-Sienicka, *Crimes Against Food: Characteristics, Health Risk, and Regulations*, „Food and Energy Security” 2024, Vol. 13, Issue 5, s. 3.

⁶ Ch. Elliott, *Elliott Review into the Integrity and Assurance of Food Supply Networks – Final Report A National Food Crime Prevention Framework*, London 2014, s. 83.

⁷ Food Standards Agency, https://en.wikipedia.org/wiki/Food_Standards_Agency (dostęp: 14.06.2025 r.).

⁸ Food crime, <https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/food-crime> (dostęp: 14.06.2025 r.).

⁹ B. Pacholczyk-Sienicka, *Crimes...*, s. 3.

politycznym, ideologicznym, a także naruszeniem i/lub utratą jakości, w tym bezpieczeństwa żywności oraz bezpieczeństwa żywnościowego¹⁰.

III. PRZYCZYNY

Jak słusznie zauważono w poprzedniej części niniejszego tekstu, opisywane zjawisko jest bardzo złożone i wielowymiarowe. Z tego powodu trudno jest określić jednoznaczne przyczyny jego powstawania. Niemniej na podstawie analizy literatury przedmiotu można wyróżnić najistotniejsze czynniki, które prowadzą do rozrastania się skali przestępstw popełnianych w związku z sektorem żywności. Występuje w nim duże zróżnicowanie podmiotów – nie tylko pod względem obszarów działalności, ale także potencjału, jakim dysponują¹¹.

Sektor żywności jest stałym, niezwykle ważnym elementem gospodarki. Można się o tym przekonać, zapoznając się z raportem GUS dotyczącym sytuacji gospodarstw domowych. Wskazano w nim, iż wydatki na żywność i napoje bezalkoholowe wciąż mają najwyższy udział w strukturze wydatków ogółu gospodarstw domowych. W 2023 r. było to aż 27,2% (co stanowiło nieco wyższy udział w porównaniu w roku poprzednim – o 0,4 p. proc.¹², co z kolei pozwala przypuszczać, że udział ten z roku na rok będzie stopniowo się zwiększał).

Warto zauważyć, że przestępczość żywnościową można ująć w ramach szerszego pojęcia, jakim jest przestępczość gospodarcza. Wśród przestępstw gospodarczych występują bowiem obszary, które niewątpliwie związane są z nadużyciami pojawiającymi się w procesie produkcji żywności. Należy tu więc wymienić:

- przestępstwa przeciwko przedsiębiorcom (np. działania na szkodę konkurencji);
- przestępstwa przeciwko interesom finansowym państwa (np. wyłudzenie dotacji czy odszkodowań, „pranie żywności”);
- przestępstwa przeciwko konsumentom (np. oszukańcza reklama, nieprawdziwe informacje na opakowaniu towaru);
- przestępstwa przeciwko środowisku (np. nadmierna eksploatacja ograniczonych zasobów przyrody)¹³.

¹⁰ M.Z. Wiśniewska, „Food crime” jako patologia na rynku żywności – istota, rodzaje i próba klasyfikacji, „Zarządzanie i Finanse Journal of Management and Finance” 2017, Vol. 15, No. 1, s. 130.

¹¹ R. Płocki, *Food crime – skala zjawiska*, (w:) W. Pływaczewski, P. Chlebowicz (red.), *Nielegalne rynki. Geneza, skala zjawiska oraz możliwości przeciwdziałania*, Olsztyn 2012, s. 366.

¹² Główny Urząd Statystyczny, *Sytuacja gospodarstw domowych w 2023 r. w świetle wyników badania budżetów gospodarstw domowych*, Warszawa 2024, s. 4.

¹³ M. Kuć, *Kryminologia*, Warszawa 2015, s. 98 oraz R. Płocki, *Food crime...*, s. 367.

W kontekście przestępczości żywnościowej oczywista wydaje się obecność na rynku żywności typowych dla gospodarki wolnorynkowej patologii, motywowanych nieuczciwym zyskiem finansowym. Cechą tego modelu gospodarki jest bowiem „kultura rywalizacji” (*the culture of competition*), która jest efektem przekonania, że pozycja finansowa jest miarą sukcesu. Nieosiągnięcie zatem wysokiej pozycji finansowej lub jej utrata jawi się jako porażka. Obawa przed porażką powoduje silną presję, która z kolei utrwała postawę bezwzględnej walki o osiągnięcie założonego celu. Owa walka dopuszcza wykorzystywanie metod przestępczych, wśród których wskazuje się:

- przejawy nieuczciwej konkurencji,
- szpiegostwo gospodarcze,
- obniżanie kosztów produkcji za cenę pogorszenia jakości wyrobów (co może doprowadzić do sytuacji, w której niepełnowartościowy towar będzie zagrażał życiu lub zdrowiu konsumentów),
- nielegalne umowy w celu wyeliminowania konkurencji,
- szkodliwe praktyki monopolistyczne¹⁴.

W związku z powyższym, częstą przyczyną popełniania przestępstw na rynku żywności jest konflikt interesów. Dla producentów i dystrybutorów żywności priorytetem jest osiąganie zysków i utrzymanie się na rynku. Możliwe jest to dzięki obrotowi towarami generującymi odpowiedni bilans finansowy. Koszt ich wytworzenia powinien być więc niższy od ceny, za jaką zostaną sprzedane. Oczywiście im większa różnica, tym lepsza jest sytuacja przedsiębiorcy. Tymczasem priorytetem świadomego konsumenta jest zakup artykułu spożywczego o jak najlepszych właściwościach za jak najniższą cenę. Niewątpliwie w tym konflikcie konsument jawi się jako strona słabsza z uwagi na to, że z powodu wysokiego stopnia przetworzenia produktów i mylącego opakowania, nie ma on możliwości oceny jakości artykułu spożywczego przy użyciu takich zmysłów jak wzrok czy dotyk. Często więc o wyborze decydują informacje o danym towarze przekazywane przez przedsiębiorcę, poprzez reklamy, sposób prezentacji oraz opakowanie produktu. Nic więc dziwnego, że opisana zależność kusi producentów i dystrybutorów żywności, chcących w łatwy sposób poprawić swoje wyniki finansowe, do manipulacji informacjami przekazywanymi konsumentowi¹⁵.

Kolejną przyczyną, o której należy wspomnieć, jest niedoskonałość prawa oraz instytucji na podstawie tego prawa działających, mających za cel ochronę konsumenta, środowiska naturalnego i interesu ekonomicznego danego państwa bądź

¹⁴ *Ibidem*, s. 101.

¹⁵ R. Płocki, *Food crime...*, s. 367.

całej Unii Europejskiej. Brak dobrze ustrukturyzowanych przepisów i strategii monitorowania pogłębia podatność łańcucha dostaw żywności na zagrożenia. Sprawy wybierają te kanały dystrybucji żywności, które najbardziej narażają towary na ryzyko oszustwa, oraz wykorzystują luki w zabezpieczeniach. Braki w środkach kontroli oraz słabe egzekwowanie przepisów zarówno na poziomie lokalnym, jak i międzynarodowym stwarzają więc przestępcom idealną okazję, którą mogą oni różnie wykorzystać, w zależności od dostępnych im możliwości oraz ich ekonomicznej i behawioralnej motywacji. Rozwiązaniem tego problemu powinna być zatem regularna kontrola łańcucha dostaw, co pozwoli na eliminację najsłabszych ogniw w owym łańcuchu i tym samym uniemożliwi umieszczenie na rynku produktów podrobionych, czy tych o słabej jakości¹⁶.

Oszustwo w łańcuchu dostaw może pojawić się z powodu przekłamania związanego z integralnością produktów spożywczych (chodzi o ich jakość/autentyczność), procesami (czyli działaniami nieodłącznymi w produkcji), ludźmi (ich uczciwością/moralnością) i danymi (czyli spójnością i dokładnością towarzyszących informacji). W literaturze anglojęzycznej powstało pojęcie „trójkąta oszustwa”, które stanowi wyjaśnienie, dlaczego niektóre osoby dopuszczają się oszustw. Teoria ta zakłada, że dana osoba będzie bardziej skłonna do podejmowania działań o charakterze oszukańczym, jeśli wystąpią trzy warunki: zachęty/presji (presji finansowej lub środowiskowej), okazji (w postaci przykładowo wspomnianego braku kontroli lub nieskuteczności w egzekwowaniu przepisów) oraz racjonalizacji/postawy¹⁷.

Wzrost przestępczości związanej z produkcją i sprzedażą żywności można również przypisać nadmiernej koncentracji siły nabywczej w rękach dużych sieci handlowych. R. Płocki, w swojej pracy poświęconej *food crime*, przytacza informację, że już w 2003 r. w Wielkiej Brytanii dziesięciu największych detalistów posiadało 82% rynku, a czterech największych (czyli Tesco, Sainsbury, Asda i Morrison) sprzedawało 65% wszystkich artykułów spożywczych, będących w obrocie na terenie tego kraju. Autor, posiłkując się publikacją wspomnianą już H. Croall, zauważa, że rynkowi giganci mogą wykorzystywać swoją pozycję do wymuszania na producentach i dostawcach niskich cen oraz krótkich terminów realizacji, co z kolei zmusza przedsiębiorców, uzależnionych od dużych sieci, do szukania nowych sposobów ograniczania swoich kosztów¹⁸.

¹⁶ K. Kot, *Zafalszowania żywności: jak skutecznie zapobiegać*, „Bezpieczeństwo Żywności w Praktyce” 2023 (wrzesień), nr 59 (czasopismo dostępne online), <https://bezpieczenstwozywnosci.wip.pl/prawo-unijne/-zafalszowania-zywnosci-jak-skutecznie-zapobiegac-4219.html> (dostęp: 14.06.2025 r.).

¹⁷ K. Giannakas, A. Yiannaka, *Food Fraud: Causes, Consequences, and Deterrence Strategies*, „Annual Review of Resource Economics” 2023, Vol. 15, s. 4.

¹⁸ R. Płocki, *Food crime...*, s. 367–368.

Kończąc rozważania związane z przyczynami omawianego zjawiska, z uwagi na jego powiązania z przestępczością przeciwko środowisku, warto jeszcze zwrócić uwagę na problem przestępstw popełnianych w obszarze rybołówstwa. Przybrał on na sile na skutek rozwoju technologii pozwalającej na coraz efektywniejsze wykorzystywanie zasobów natury w postaci masowych połowów. Nie ulega wątpliwości, że potencjał przyrody jest ograniczony, a zatem nadmierna eksploatacja jej zasobów staje się przyczyną konfliktów na tle sprawiedliwego podziału dóbr naturalnych będących dobrem wspólnym¹⁹. W latach 70. rozpoczęto prowadzenie trwającej do dziś wspólnej polityki rybołówstwa, która za główne cele stawia sobie: ochronę zasobów przed przełowieniem, zagwarantowanie dochodów rybaków, zapewnienie konsumentom i przemysłowi przetwórczemu regularnych dostaw po rozsądnych cenach oraz zrównoważoną eksploatację żywych zasobów wodnych z biologicznego, środowiskowego i gospodarczego punktu widzenia²⁰. Niestety, jak to zazwyczaj bywa, nie jest możliwe zaspokojenie potrzeb każdej ze stron na zadowalającym poziomie, co w efekcie przyczynia się do poszerzania się szarej strefy związanej z ponadnormatywnymi połowami²¹.

Najważniejsze „narzędzie” do zarządzania rybołówstwem stanowią limity połowowe. Określają one, w jakich ilościach możliwe będzie poławianie danego stada ryb we wskazanym okresie. W Unii Europejskiej limity połowowe są najczęściej ustalane jesienią, przed okresem obowiązywania, który trwa rok²². Na tym tle, kilkanaście lat temu, doszło do konfliktu pomiędzy polskimi rybakami a Komisją Europejską. W 2008 r. wspomniany organ w wyniku przeprowadzonych badań nałożył na Polskę karę w postaci zmniejszonych limitów połowowych w kolejnych latach za przekroczenie limitów dorszowych w 2007 r. Co jednak zaskakujące, z danych dostarczonych przez Departament Rybołówstwa wynika, że polscy rybacy w 2007 r. wyłowili zaledwie 78% przyznanej kwoty na te ryby. Autorzy raportu z monitoringu polskiego systemu kontroli połowów na Morzu Bałtyckim, sporządzonego przez Federację Zielonych GAJA, dopatrują się przyczyn tej sytuacji m.in. w skrajnie nieskutecznym systemie zbierania danych dotyczących ilości wyłowionych ryb, co wskazuje na kompletny brak kontroli polskiej administracji rybackiej²³.

¹⁹ *Ibidem*, s. 367.

²⁰ *Wspólna polityka rybołówstwa*, https://web.archive.org/web/20100314074256/https://eur-lex.europa.eu/pl/dossier/dossier_40.htm (dostęp: 14.06.2025 r.).

²¹ R. Płocki, *Food crime...*, s. 370.

²² *Znamy limity połowowe na 2023*, <https://www.wwf.pl/znamy-limity-polowowe-na-2023> (dostęp: 14.06.2025 r.).

²³ Federacja Zielonych GAJA, *Raport z przeprowadzonego monitoringu polskiego systemu kontroli połowów na Morzu Bałtyckim*, Szczecin 2010, s. 36.

Przyczyn przestępstw skierowanych przeciwko gatunkom zamieszkującym mórz i oceany należy także szukać z całą pewnością we wzroście konsumpcji. Zapotrzebowanie na produkty pochodzące z mórz i oceanów wzrasta, natomiast legalne źródła pozyskiwania surowców siłą rzeczy się kurczą, a to z kolei sprzyja rozwojowi nielegalnych sposobów i działalności organizacji przestępczych²⁴. Liderem, jeśli chodzi o ataki skierowane przeciwko zwierzętom żyjącym w oceanach, jest Japonia. Japońscy rybacy nagminnie naruszają limity połowów oraz, wbrew zakazom, masowo zabijają wieloryby i delfiny, wykorzystując zapis o możliwości polowań na te zwierzęta w celu kultywowania dziedzictwa narodowego swojego kraju²⁵. W 2019 r. japońska flota zabiła 331 wielorybów, w 2020 r. – 307, w 2021 r. – 383, a w 2022 r. – 2702²⁶. Ponadto w Chinach i Japonii ekskluzywnym daniem jest zupa z płetwy rekina. Z tego powodu każdego roku umiera ogromna liczba tych ryb, bo aż 100 mln. Zwierzęta wyławia się, po czym żywym osobnikom odcina się płetwy, a następnie okaleczone wyrzuca się z powrotem do wody, gdzie umierają w wyniku wykrwawienia się lub utonięcia²⁷.

IV. SKUTKI

Przestępczość żywnościowa niesie ze sobą wiele negatywnych skutków. Wydaje się, że dla zwykłego, przeciętnego konsumenta najważniejszym problemem, jaki wiąże się z obecnością zafałszowanej czy zepsutej żywności na rynku, jest szkodliwy wpływ na jego zdrowie, a nawet życie²⁸. W tym miejscu warto zaznaczyć, że co do zasady szkody fizyczne nie są w interesie przestępców. Przykładowo wykrycie zatrucia zwiększa ryzyko wykrycia przestępstwa. Jednak często rozstroje zdrowia są niezamierzonymi konsekwencjami tych przestępstw. Ponadto nie do końca wiadomo, jaki będzie miało wpływ na długotrwałe zdrowie spożywanie przez społeczeństwo

²⁴ W. Pływaczewski, *Nielegalny rynek chronionych gatunków dzikiej fauny i flory. Geneza, przejawy, przeciwdziałanie*, Szczytno 2016, s. 189.

²⁵ O. Dilis, *Radykalizm jest agresywny. Rozmowa z Chadem Halsteadem, bosmanem Sea Shepherd*, <https://dzikiezycie.pl/archiwum/2012/lipiec-i-sierpień-2012/radykalizm-jest-agresywny-rozmowa-z-chadem-halsteadem-bosmanem-sea-shepherd> (dostęp: 14.06.2025 r.).

²⁶ A. Holdys, *Wieloryby: Islandia już nie zabija, ale inne zagrożenia nie zniknęły*, <https://www.projektpulsar.pl/srodowisko/2224040,1,wieloryby-islandia-juz-nie-zabija-ale-inne-zagrozenia-nie-zniknely.read> (dostęp: 14.06.2025 r.).

²⁷ J. Bryk, *Zupa z płetwy rekina – upodobania kulinarne a ochrona zagrożonych gatunków*, (w:) W. Pływaczewski, A. Nowak, M. Porwisz (red.), *Przeciwdziałanie międzynarodowej przestępczości przeciwko środowisku naturalnemu z perspektywy organów ścigania*, Szczytno 2017, s. 344.

²⁸ B. Pacholczyk-Sienicka, *Crimes...*, s. 2.

nieuczciwej żywności. Nie można też zapominać, że użyte szkodliwe dodatki mogą często powodować niezamierzone reakcje alergiczne²⁹.

Manipulacje dokonywane podczas produkcji żywności niewątpliwie skutkują obniżeniem jej wartości odżywczej. Według Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) co roku około 600 milionów osób (czyli niemal 10% populacji na świecie) cierpi na choroby związane ze spożyciem skażonej żywności. Ostatecznie prowadzi to do śmierci 420 000 osób rocznie. WHO w 2006 r. opublikowała raport, w którym oszacowała, że każdego roku 1,8 miliona osób umiera z powodu chorób biegunkowych, przy czym większość tych przypadków eksperci przypisują spożyciu skażonej żywności lub wody³⁰.

W tym miejscu warto przytoczyć jako przykład aferę, która miała miejsce w Chinach w 2008 r. Chiński producent mleka – firma Santlu produkowała sztuczne mleko, dodając do niego białego napoju – melaminę. Miało to na celu zafałszowanie jakości mleka. Na skutki obecności w produkcie przeznaczonym do spożycia środka wykorzystywanego do produkcji farb, lakierów i plastiku nie trzeba było długo czekać. U ponad 300 tysięcy dzieci wykryto objawy kamicy nerkowej, natomiast dla 6 niemowląt spożycie zatrutego mleka zakończyło się śmiercią. Chińskie matki wpadły w taką panikę, że przestały kupować ten towar w swoim kraju, masowo wykupując go z krajów sąsiednich (np. z Hongkongu). To z kolei przyczyniło się do drastycznego wzrostu cen mleka, także na rynkach europejskich³¹.

Nie można zatem tracić z pola widzenia faktu, że przestępczość żywnościowa powoduje szkody nie tylko na lokalnych rynkach, ale również dla handlu międzynarodowego. Wspomniany problem z chińskim mlekiem rozprzestrzenił się na rynki globalne, gdyż ślady melaminy odnaleziono w innych produktach (jajkach, słodyczach, ciasteczkach) dystrybuowanych w innych krajach. Co ciekawe, incydent z mlekiem nie był pierwszym tego typu zdarzeniem w Państwie Środka. Wcześniej odnotowywano przypadki m.in.: stosowania toksycznego barwnika w karmie dla kaczek, sosie chili i innych produktach spożywczych; stosowanie przemysłowych wybielaczy do wybielania makaronu; leki rakotwórcze w rybach i krewetkach; zatrucia serydem stosowanym w produkcji wieprzowiny; powszechnej sprzedaży wieprzowiny pochodzącej od świń, które były chore lub zmarły z powodu choroby. Problemy z żywnością pochodzącą z Chin pojawiły się także w Japonii, Stanach

²⁹ Oszustów, którzy zagrażają konsumentom, złapiemy!, <https://hipoalergiczni.pl/oszustow-ktorzy-zagrazaja-konsumentom-zlapiemy/> (dostęp: 14.06.2025 r.).

³⁰ B. Pacholczyk-Sienicka, *Przestępczość...*

³¹ W. Pływaczewski, *Zorganizowane formy przestępczości w sektorze żywności – obszary zagrożeń i przeciwdziałanie zjawisku*, (w:) A. Lewkowicz, W. Pływaczewski (red.), *Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności*, Szczepno 2015, s. 15–16.

Zjednoczonych i Europie, gdzie była ona okresowo odrzucana. Japonia wprowadziła rygorystyczny system kontroli importowanej żywności, natomiast Amerykańska Agencja ds. Żywności i Leków (FDA) wydawała alerty importowe ostrzegające przed produktami importowanymi z Chin³².

Co rusz ujawniane nieprawidłowości w różnych sektorach produkcji żywności i związane z nimi głośne afery z pewnością wpływają negatywnie na wizerunek firm, a co za tym idzie, zmniejszają zaufanie konsumentów. Konsekwencje zarówno wizerunkowe, jak i finansowe poniosły w 2019 r. polskie zakłady mięsne dystrybuujące mięso i gotowe produkty mięsne, które zaopatrzyły się u nieuczciwego sprzedawcy. Przedsiębiorcy zostali wprowadzeni w błąd, gdyż mięso posiadało odpowiednie oznaczenia. Partie były bowiem oznaczone w taki sposób, że można było zakładać, iż przeszły kontrolę weterynaryjną. W rzeczywistości ubojnia oferowała wołowinę pochodzącą od chorych lub martwych zwierząt, innymi słowy, nienadającą się do spożycia. W efekcie zakłady mięsne sprzedające wadliwe mięso straciły nie tylko dobry wizerunek oraz współpracę z dotychczasowymi partnerami biznesowymi, ale także zmuszone były na swój koszt usunąć z rynku feralne partie produktów. Do ich obowiązków należało powiadomienie klientów, odebranie towarów i ich utylizacja. Koszt tych działań był 5-krotnie wyższy niż koszt zakupu wspomnianego mięsa. Afera ta jest również przykładem tego, że przestępczość żywnościowa zaburza zasady uczciwej konkurencji oraz wyjątkowo dotkliwie godzi w przedsiębiorców chcących działać uczciwie na rynku³³. Do zaburzenia uczciwej konkurencji prowadzą także sytuacje, gdy przedsiębiorca dodaje do żywności niezadeklarowane na etykiecie składniki lub zastępuje wartościowy składnik mniej wartościowym, zyskując dzięki tym działaniom korzyści w postaci obniżenia kosztów produkcji, a tym samym przewagę na rynku nad przedsiębiorcami działającymi zgodnie z prawem³⁴.

Pozostając jeszcze przez chwilę przy szkodach finansowych, które powodują patologie na rynku żywności, należy zauważyć, że nieuczciwe praktyki w tym sektorze skutkują wygenerowaniem dodatkowych kosztów usług podstawowej opieki medycznej, kosztów egzekwowania przepisów i utraty dochodów z podatków³⁵. Do tego ostatniego może przyczynić się chociażby zjawisko „prania ryby”, czyli wprowadzanie nieopodatkowanej ryby na rynek nielegalnymi kanałami zbytu³⁶.

³² F. Gale, J.C. Buzby, *Imports from China and Food Safety Issues*, „Economic Information Bulletin” 2009, No. 52, United States Department of Agriculture (USDA), s. 2.

³³ *Afera z wołowiną 2019. Branża mięsna wciąż odczuwa skutki afery mięsnej. I długo nie przestanie*, <https://strefabiznesu.pl/afery-z-wolowina-2019-branża-miesna-wciaz-odczuwa-skutki-afery-miesnej-i-dlugo-nie-przestanie/ar/c3-14167817> (dostęp: 14.06.2025 r.).

³⁴ B. Pacholczyk-Sienicka, *Przestępczość...*

³⁵ *Oszustów...*

³⁶ Federacja Zielonych GAJA, *Raport...*, s. 25

Tytułem przykładu można przytoczyć kilka liczb ukazujących, ile rocznie kosztują Wielką Brytanię przestępstwa związane z żywnością. W 2023 r. FSA opublikowała raport, w którym wyliczono, że jest to dla brytyjskiej gospodarki koszt rzędu 2 miliardów funtów rocznie. Oszustwa żywnościowe uderzają w przedsiębiorców, konsumentów oraz rząd, generując koszty szacowane na poziomie od 410 milionów funtów do 1,96 miliarda funtów rocznie. Ponadto raport wskazuje, że skala przestępstw żywnościowych odpowiada od 0,07% do 0,33% obrotu brytyjskiego przemysłu spożywczego każdego roku. Wyliczono również szacunkowy koszt każdej sprawy dotyczącej przestępstwa żywnościowego. W przypadku małych spraw wynosił on od 16 tys. do 151 tys. funtów, a w przypadku poważnych przestępstw było to od 423 tys. do 7,2 mln funtów. Do tych ostatnich raport zaliczył przypadki nielegalnego marnowania mięsa i ryb, które nie nadawały się do spożycia (efekt dużej podaży tych produktów). Zazwyczaj więcej kosztują także sprawy dotyczące napojów alkoholowych³⁷.

W publikacjach opisujących przestępczość żywnościową można również odnaleźć informacje, że tego rodzaju działalność niesie ze sobą zagrożenia religijne i etyczne. Przykładowo, chodzi tu o sprzedaż muzułmanom mięsa haram jako mięsa halal (czyli jako żywności, która jest dla nich dozwolona). Jako że żywność halal jest niezbędną dla wyznawców islamu, wydaje się być wyjątkowo podatna na oszustwa i fałszowanie³⁸. Jak zatem widać, tego rodzaju nieuczciwe praktyki mogą zagrażać wolności religijnej czy praktykom religijnym. Z przestępstwami żywnościowymi niewątpliwie powiązane jest okrutne traktowanie zwierząt na masową skalę, charakterystyczne dla wielkich farm przemysłowych. Jest to wyjątkowo obszerne zagadnienie, wychodzące poza zakres niniejszego tekstu, ale należy o nim krótko wspomnieć. Nietrudno bowiem dojść do wniosku, że chęć osiągnięcia jak największego zysku na sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego skutkuje sprowadzeniem kur, piskląt hodowanych na mięso (fachowo nazywanych „brojlernami”), krów oraz świń do roli żywych automatów. Ogrom niehumanitarnych praktyk na hodowlach, gdzie celem jest maksymalizacja zysków poprzez minimalizację dobrostanu zwierząt, z pewnością napawa przerażeniem. Trzymanie żywych stworzeń stłoczonych w ciasnych klatkach, karmienie tak, aby jak najszybciej osiągnęły wymaganą masę (w przypadku piskląt), głodzenie (w przypadku ciężarnych świń, by

³⁷ *The Cost of Food Crime Phase 2 – Results*, <https://www.food.gov.uk/research/the-cost-of-food-crime-phase-2-results> (dostęp: 14.06.2025 r.).

³⁸ J. Pointing, Y.R. Al-Teinaz, J. Lever, M. Critchley, S. Spear, *Food Fraud*, (w:) Y.R. Al-Teinaz, S. Spear, I.H.A. Abd El-Rahim (red.), *The Halal Food Handbook*, 2020, s. 321, https://www.researchgate.net/publication/338516908_Food_Fraud (dostęp: 14.06.2025 r.).

zbyt nie utyły i nie utraciły zdolności rozrodczych), okaleczanie, narażanie na stres i choroby, to codzienność „nowych, wspaniałych ferm”³⁹.

Poruszając wątek zwierząt, należy również odnieść się do tych dziko żyjących. Wspomniane w części poświęconej przyczynom masowe połowy ryb skutkują przełowieniem i wymieraniem zagrożonych gatunków. Szacuje się, że co trzecie stado jest obecnie przełowione, w porównaniu do jednego na dziesięć 40 lat temu. Ponadto Międzynarodowa Unia Ochrony Przyrody (IUCN) podaje, że ponad 90 gatunków ryb morskich w wodach Europy jest zagrożonych wyginięciem. Zgodnie z nowym badaniem IUCN ponad 1/3 wszystkich rekinów, płaszczyk i innych ryb chrzęstnych obecnie jest zagrożona wyginięciem z powodu przełowienia⁴⁰.

V. RODZAJE PRZESTĘPSTW

1. ZAFALSZOWANIE ŻYWNOSCI

Falszowanie żywności to jedno z najczęściej popełnianych przestępstw żywnościowych. Według Amerykańskiej Agencji ds. Żywności i Leków pojęcie to oznacza oszukańcze, celowe zastąpienie lub dodanie niezadeklarowanej na opakowaniu substancji do produktu w celu zwiększenia widocznej wartości produktu lub obniżenia kosztów jego produkcji, czyli osiągnięcia korzyści finansowych⁴¹. Do fałszowania żywności zalicza się także odwrotna sytuacja, czyli usuwanie z produktów składników zadeklarowanych na opakowaniach⁴².

W art. 3 ust. 3 pkt 45 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia⁴³ polski ustawodawca zdefiniował pojęcie środka spożywczego zafałszowanego. Zgodnie z przywołanym przepisem jest to „środek spożywczy, którego skład lub inne właściwości zostały zmienione, a konsument nie został o tym poinformowany w sposób określony w przepisach prawa żywnościowego, albo środek spożywczy, w którym zostały wprowadzone zmiany mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości. Środek spożywczy jest środkiem spożywczym zafałszowanym, w szczególności jeżeli:

³⁹ M. Park, *Otwieranie klatek, otwieranie oczu. Dochodzenie i jawne oswobodzenie w przemysłowej hodowli jajczarskiej*, (w:) P. Singer (red.), *W obronie zwierząt*, Warszawa 2011, s. 250–251, oraz J. Mason, M. Finelli, *Nowa, wspaniała ferma?*, (w:) P. Singer (red.), *W obronie zwierząt*, Warszawa 2011, s. 158.

⁴⁰ *Zrównoważone rybołówstwo*, publikacja Global Compact Network Poland, s. 11.

⁴¹ L. Manning, J.M. Soon, *Food Safety, Food Fraud, and Food Defense: A Fast Evolving Literature*, „Journal of Food Science” 2016, Vol. 81, Issue 4, s. 824.

⁴² B. Pacholczyk-Sienicka, *Crimes...*, s. 5.

⁴³ Tekst jedn. Dz.U. z 2023 r., poz. 1448 ze zm.; dalej: u.b.ż.ż.

- a) dodano do niego substancje zmieniające jego skład lub obniżające jego wartość odżywczą,
- b) odjęto składnik lub zmniejszono zawartość jednego lub kilku składników decydujących o wartości odżywczej lub innej właściwości środka spożywczego,
- c) dokonano zabiegów, które ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd środka spożywczego o należytej jakości,
- d) niezgodnie z prawdą podano jego nazwę, skład, datę lub miejsce produkcji, termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości albo w inny sposób nieprawidłowo go oznakowano – wpływając przez te działania na bezpieczeństwo środka spożywczego.

Proceder ten może występować pod różnymi postaciami. Wśród najpopularniejszych działań o charakterze przestępczym, mających na celu zafałszowanie żywności, można wymienić:

- rozrabianie – dodawanie produktu gorszej jakości do surowca lepszej jakości i etykietowanie całości jako lepsza jakość (np. oliwy z oliwek poprzez dodawanie olejów roślinnych tańszych lub gorszej jakości, przykładowo oleju słonecznikowego);
- rozcieńczanie – zmniejszanie stężenia substancji lepszej jakości płynem gorszej jakości i etykietowanie całości jako lepsza jakość (np. produktów mlecznych czy soków);
- stosowanie niedozwolonych związków – np. stosowanie niedozwolonych antybiotyków, nasycanie mięsa siarczynami, dodawanie tłuszczu roślinnego do masła (którego zgodnie z definicją unijną nie może być w tym produkcie);
- złe oznaczenie geograficzne – używanie nazw geograficznych, które wprowadzą konsumenta w błąd (np. „bryndza podhalańska” nieprodukowana na Podhalu);
- użycie zastrzeżonych nazw – wykorzystywanie chronionej nazwy pochodzenia do oznaczenia produktów niespełniających kryteriów (np. *prosecco* na białe wino musujące, które nie jest produkowane w północnych Włoszech)⁴⁴.

Według kontrolerów żywności w Polsce nie mamy do czynienia z tak drastycznymi w skutkach przypadkami fałszowania produktów spożywczych, jak wspomniana afera z chińskim mlekiem. Wśród owych drobnych incydentów można przykładowo wymienić istnienie fabryki fałszywej Coca-Coli, ostatecznie zlikwi-

⁴⁴ *Wzrasta problem fałszowania żywności – które produkty są najczęściej fałszowane?*, <https://agronomist.pl/artykuly/wzrasta-problem-falszowania-zywnosci-ktore-produkty-sa-najczesciej-falszowane> (dostęp: 14.06.2025 r.).

dowanej przez policjantów z Olsztyna i Białegostoku. Niemniej jednak, legendą obrosła sprawa „pasztetu z zająca”, w którego składzie nie było mięsa z zająca. Gdy Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych zainteresowała się sytuacją, producent znalazł technologa żywności o nazwisku Zając, który opracował recepturę produktu, a następnie sprytnie przechrcił produkt, nadając mu nową nazwę – „pasztet Zająca”⁴⁵.

Podsumowując, problem fałszowania żywności w Polsce jest oczywiście jak najbardziej aktualny. Inspekcja Handlowa w ramach realizacji planu kontroli na 2019 r. skontrolowała 104 599 partii artykułów rolno-spożywczych. Ujawnienie chociażby jednej niezgodności (wady jakości, nieprawidłowe oznakowanie, niezgodną z deklarowaną zawartość netto z zakresu wykonywanej kontroli, „przeterminowanie”) spowodowało zakwestionowanie 24 256 partii (19,5%). Dla porównania w 2018 r. było to 23,3%. Wśród zakwestionowanych produktów 607 partii było zafałszowanych, czyli 0,5% ogółu zbadanych (w 2018 r. było 899 partii zafałszowanych, czyli 0,7% zbadanych), w tym 447 partii środków spożywczych pochodziło z oferty placówek gastronomicznych (w 2018 r. – 693 partie). W gastronomii odsetek partii zafałszowanych w 2019 r. wyniósł 2,5%, w 2018 r. – 4,0%⁴⁶.

2. PRANIE ŻYWNOCI

Jednym ze sposobów fałszowania jest „pranie żywności” (*food laundering*), które polega na manipulowaniu jej jakością. Chodzi tu głównie o przypadki „poprawiania” jakości (choć zdarzają się także przypadki pogarszania, aczkolwiek rzadziej). Aby „odświeżyć” artykuły spożywcze, przestępcy mieszają produkty przeterminowane z ich pełnowartościowymi odpowiednikami⁴⁷. Według H. Croall proceder ten może także obejmować przypadki dodawania do produktów mięsnych wody oraz białek mięsa zwierząt innych gatunków w celu podniesienia ich wartości odżywczej. Wskazuje jednak, że jeśli na etykietach zostaną umieszczone odpowiednie informacje oraz zachowane zostaną odpowiednie proporcje tych dodatków, to takie działania można co do zasady uznać za legalne⁴⁸. Z tym zagadnieniem powiązane jest również wprowadzanie na rynek żywności zepsutej, która choć pierwotnie była

⁴⁵ A. Fiedorowicz, M. Fiedorowicz, *Głód zysku*, <https://www.focusnauka.pl/arttykul/glod-zysku> (dostęp: 14.06.2025 r.).

⁴⁶ Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów, *Sprawozdanie z działalności Inspekcji Handlowej w 2019 r.*, Warszawa 2019, s. 31–32.

⁴⁷ Ł. Lenartowicz, *Formy...*, s. 43.

⁴⁸ R. Płocki, *Food crime...*, s. 374.

pełnowartościowa, to na skutek pewnych czynników zewnętrznych jej skład lub właściwości uległy zmianie⁴⁹.

W literaturze przedmiotu podawany jest przykład postępowania przez holenderskich przetwórców żywności z tanimi, mrożonymi kurczakami importowanymi z Tajlandii i Brazylii. Aby uniknąć ceł dla produktów świeżych, solono mięso, a następnie, już na miejscu, poddawano je procesowi polegającemu na rozmrażaniu, wstrzykiwaniu wody z odpowiednimi dodatkami i obróbce w specjalnych urządzeniach umożliwiających wchłonięcie się wody oraz wypłukanie soli. Po tych manipulacjach mięso było ponownie zamrażane i sprzedawane jako produkt pełnowartościowy⁵⁰.

Jeśli natomiast chodzi o Polskę, to głośno było w mediach na temat afery związanej z działalnością starachowickich zakładów mięsnych „Constar”. Do redakcji programu TVN Uwaga! dotarły sygnały o nieprawidłowościach w produkcji wyrobów mięsnych. Jak wykazało dziennikarskie śledztwo, pracownicy przedsiębiorstwa „odświeżali” spleśniałe, pokryte białym i zielonym nalotem kielbasy, wycierając je olejem. Ponadto po poddaniu zepsutych wędlin owej obróbce, na etykietach zmieniano daty ważności i „nowe” wyroby umieszczane były ponownie na sklepowych półkach⁵¹. Po nagłośnieniu incydentu Inspekcja Weterynaryjna wstrzymała konfekcjonowanie wędlin, a rada nadzorcza spółki nakazała wstrzymać całą produkcję. Prokuratura natomiast wszczęła w tej sprawie śledztwo w kwietniu 2005 r.⁵². Jej zdaniem stare produkty, dopuszczone po „odświeżeniu” do sprzedaży jako nowe, mogły zaszkodzić zdrowiu konsumentów. Według stanowiska oskarżenia stosowana we wspomnianych zakładach „praktyka przyjmowania tzw. zwrotów z półki, sortowanie, przechowywanie w tym samym pomieszczeniu wyrobów przeznaczonych do utylizacji albo do dalszego spożycia, a także kierowanie części zwrotów do uzdatniania lub przeróbki, mogło być przyczyną niewłaściwej jakości zdrowotnej produktów wytwarzanych w starachowickim przedsiębiorstwie i produkty te mogły być zagrożeniem dla zdrowia publicznego”⁵³. Ostatecznie Sąd Rejonowy w Starachowicach

⁴⁹ M.Z. Wiśniewska, „Food...”, s. 132–133.

⁵⁰ W. Pływaczewski, *Zorganizowane...*, s. 13.

⁵¹ I. Ogrodowska-Ogórek, *Afera Constarowska*, <https://echodnia.eu/swietokrzykie/afera-constarowska/ar/8221954> (dostęp: 14.06.2025 r.).

⁵² A. Tubilewicz, *Constar, Kania i inni. Afery, które wstrząsnęły nie tylko branżą mięsną*, <https://www.portalspozywczy.pl/mieso/wiadomosci/constar-kania-i-inni-afery-ktore-wstrzasnely-nie-tylko-branża-miesna,198688.html> (dostęp: 14.06.2025 r.).

⁵³ *Final afery Zakładów Mięsnych Constar. Sąd wydał wyrok. Pracownicy skazani*, <https://www.portalspozywczy.pl/mieso/wiadomosci/final-afery-zakladow-miesnych-constar-sad-wydal-wyrok-pracownicy-skazani,25079.html> (dostęp: 14.06.2025 r.).

ukarał sprawców oskarżonych o nieprawidłowości w produkcji karą ośmiu miesięcy pozbawienia wolności w zawieszeniu na dwa lata, a także karą grzywny⁵⁴.

3. PRZEKAZYWANIE FAŁSZYWEJ INFORMACJI O PRODUKCIE NA JEGO ETYKIECIE

Z przestępstwem polegającym na przekazywaniu fałszywej informacji o produkcie na jego etykiecie można się spotkać w sytuacjach, gdy rzeczywista wartość odżywcza produktu jest niższa od tej zadeklarowanej na etykiecie, gdy nie umieszczono informacji o tym, że produkt zawiera składniki małowartościowe czy mogące zagrażać życiu (jeśli konsument jest na coś uczulony), a także w przypadku sfalszowania daty przydatności do spożycia, jak również celowego podania na opakowaniu fałszywej nazwy artykułu spożywczego⁵⁵. Działania takie mogą sugerować konsumentowi, że dany produkt zawiera inny skład lub wartości odżywcze, niż posiada je w rzeczywistości. Przykładowo, mylące dla konsumenta może być przedstawienie na opakowaniu dżemu jako produktu z owoców leśnych, w którego składzie przeważającym składnikiem jest truskawka. W 2016 r. stwierdzono nieprawidłowości w produkcie o nazwie „Chrzan staropolski”. Owy produkt nie był jednak wytwarzany na podstawie dawnych receptur, dawnymi metodami, czy z użyciem składników stosowanych dawniej do produkcji chrzanu, a jego składniki nie pochodziły z Polski. W tym samym roku podobna sytuacja dotyczyła artykułu spożywczego o nazwie „chleb kukurydziany”, w którym ziarna kukurydzy nie były jego dominującym składnikiem⁵⁶.

Dezinformacja objawia się także poprzez nieuzasadnione użycie na opakowaniach określeń, takich jak „naturalny”, „ekologiczny”, „bez cholesterolu”, a także wprowadzanie w błąd poprzez świadome manipulowanie wielkością opakowania sugerującą większą zawartość niż rzeczywista⁵⁷. Należy zauważyć, że konsumenci czerpią swoją wiedzę o właściwościach danego produktu nie tylko z opakowań, ale także z reklam. Są one jednym z najsilniejszych instrumentów promocji żywności, co sprzyja nadużywaniu oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, sugerujących lub dających do zrozumienia, że reklamowane środki spożywcze mają szczególne właściwości⁵⁸.

⁵⁴ Wyroki za odświeżanie wędlin, <https://uwaga.tvn.pl/reportaze/wyroki-za-odswiezanie-wedlin-ls6692283> (dostęp: 14.06.2025 r.).

⁵⁵ Ł. Lenartowicz, *Formy...*, s. 43.

⁵⁶ K. Więcek, *Wybrane praktyki fałszowania artykułów rolno-spożywczych. Analiza na podstawie czynności kontrolnych Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w 2016 roku*, „Kortowski Przegląd Prawniczy” 2017, nr 4, s. 47–48.

⁵⁷ M.Z. Wiśniewska, „*Food...*”, s. 132.

⁵⁸ R. Płocki, *Food crime...*, s. 374.

Skala omawianej dezinformacji jest dość znaczna. Jak wynika z analizy danych zgromadzonych w sprawozdaniu z działalności Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych z 2023 r., najwięcej nieprawidłowości ujawniono w oznakowaniach w następujących grupach towarowych: dania i desery oferowane w parkach rozrywki i zoo (78,1%), kebaby (74,8%) oraz lody (61,7%)⁵⁹.

4. TERRORYZM ŻYWNOŚCIOWY, CELOWE ZANIECZYSZCZANIE ŻYWNOŚCI W FORMIE SABOTAŻU, SZANTAŻOWANIE GROŻBĄ ZANIECZYSZCZENIA ŻYWNOŚCI

W literaturze przedmiotu wyróżniono przestępstwa polegające na celowym zanieczyszczeniu żywności (*malicious poisoning*) w formie sabotażu (*sabotage*) oraz dla celów terrorystycznych, by zaszkodzić konsumentom oraz wzbudzić strach i panikę⁶⁰. Terroryzm żywnościowy (*food terrorism*) został określony przez WHO jako „akt zastraszenia celowym skażeniem żywności przeznaczonej do konsumpcji przez człowieka czynnikami chemicznymi, biologicznymi, fizycznymi lub radiologicznymi w celu wywołania śmierci ludności cywilnej lub uszczerbku dla zdrowia i/lub zakłócenia stabilności społecznej, ekonomicznej lub politycznej państwa”. Aby uznać działania wymierzone przeciwko żywności za formę terroryzmu, muszą być one prowadzone dla celów politycznych, ideowych, religijnych czy ekonomicznych i powodować zmiany w funkcjonowaniu szeroko rozumianej gospodarki żywnościowej⁶¹.

Z uwagi na to, że żywność odgrywa szczególną rolę w życiu ludzi, jakiegokolwiek zakłócenia w łańcuchu jej dostaw stanowią zagrożenie dla bezpieczeństwa żywnościowego. Żywność jest więc wyjątkowo wrażliwym i podatnym na ataki dobrem. Na tego rodzaju zagrożenie zwrócono uwagę w 2001 r. po zamachu na World Trade Center. Doszło wtedy do incydentów z wykorzystaniem laseczek węgliką, które przyczyniły się do śmierci i poważnych chorób u 30 osób. Aby zabezpieczyć żywność przed jej celowym skażeniem, w Stanach Zjednoczonych wprowadzono pojęcie „obrony żywności”⁶².

Terroryzm żywnościowy wykorzystuje żywność jako broń w walce z przeciwnikiem, przykładowo przez skażenie żywności i jej surowców (w tym zanieczyszczenie przez modyfikację genetyczną), skażenie wody (jej źródeł, ujęć), dodawanie

⁵⁹ *Sprawozdanie z działalności Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w 2023 r.*, Warszawa, 2024, s. 39–40.

⁶⁰ B. Pacholczyk-Sienicka, *Crimes...*, s. 5.

⁶¹ A. Kowalska, *Ekonomiczne problemy fałszowania żywności. Instrumenty przeciwdziałania*, Lublin 2019, s. 97.

⁶² M.Z. Wiśniewska, *Terroryzm żywnościowy oraz obrona żywności w ujęciu formalnoprawnym*, „Ruch Prawniczy, Ekonomiczny i Socjologiczny” 2022, rok LXXXIV, z. 4, s. 102.

niedozwolonych substancji chemicznych w trakcie wzrostu roślin czy w trakcie żniw, dodawanie wszelkich niedozwolonych i szkodliwych substancji chemicznych w trakcie przetwórstwa, produkcji, przechowywania, przygotowania oraz serwowania produktu żywnościowego. Warto zauważyć, że działania terrorystyczne nie wymagają bezpośredniego dostępu do żywności oraz mogą być zaaranżowane przez szerokie spektrum osób – od przekupionych, sfrustrowanych pracowników, po osoby żądne rewanżu, kontrahentów czy dostawców⁶³.

Ze względu na źródła czynników oraz wykorzystywane sposoby działania można wyróżnić:

- biologiczny terrorizm żywnościowy (bioterrorizm) – zamierzone uwolnienie wirusów, bakterii i innych drobnoustrojów wobec żywności w celu spowodowania śmierci lub chorób u ludzi, zwierząt albo roślin;
- terrorizm żywnościowy chemiczny – prowadzony wobec łańcucha żywności z użyciem środków chemicznych, np. pestycydów;
- terrorizm żywnościowy radiologiczny – prowadzony wobec łańcucha żywności z użyciem środków promieniotwórczych;
- terrorizm żywnościowy fizyczny – intencyjne wprowadzenie do żywności zanieczyszczeń o charakterze fizycznym (np. igieł, szkła, odłamków metalu);
- agroterrorizm – skierowany wobec początkowych ogniw łańcucha żywnościowego, czyli produkcji, uprawy lub hodowli zwierząt gospodarskich, łowiectwa i rybołówstwa, zbierania runa leśnego;
- akwatorryzm – skierowany przeciwko wodzie i jej zbiornikom;
- cyberterrorizm żywnościowy – przejawia się w atakach na serwery przedsiębiorstw spożywczych, instytucji nadzoru nad żywnością, laboratoriów świadczących usługi na rzecz przemysłu spożywczego celem zafałszowania wyników badań, przekładających się na niewłaściwe decyzje, co może stanowić poważne zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności i jej konsumpcji⁶⁴.

Przykładem opisywanego przestępstwa może być naspikowanie igłami truskawek przez niezadowolonego byłego pracownika. Zdarzenie to miało miejsce w Australii, gdzie policja odnotowała trzy zgłoszenia dotyczące połknięcia kawałka igły do szycia – jeden w Queensland i dwa w Victorii⁶⁵. Wśród innych przy-

⁶³ *Ibidem*, s. 106–107.

⁶⁴ *Ibidem*, s. 106.

⁶⁵ M. Vujkovic, A. Horn, *Strawberry recall: disgruntled ex-employee believed to be behind sewing needles in strawberries*, <https://www.abc.net.au/news/2018-09-12/strawberry-investigation-after-sewing-needles-found-inside/10237954> (dostęp: 14.06.2025 r.)

padków celowanego zanieczyszczenia żywności można również wskazać sytuację z 2021 r., gdy amerykański zakład mięsny Butterball zmuszony był wycofać ponad 14 000 funtów mielonego indyka sprzedawanego w całym kraju, ponieważ produkt ten zawierał małe kawałki twardego niebieskiego plastiku⁶⁶. Z kolei w Niemczech w 2018 r. skazano mężczyznę, który zatrzymał glikolem etylenowym słoiczki z jedzeniem dla niemowląt, aby wyłudzić pieniądze od sprzedawców supermarketów⁶⁷.

5. SZPIEGOSTWO GOSPODARCZE

Do przestępstw żywnościowych można również zaliczyć szpiegostwo gospodarcze, kradzież własności intelektualnej, pozyskiwanie poufnych informacji od podmiotów działających w branży spożywczej, czy też piractwo biotechnologiczne. Kilka lat temu amerykańscy agenci celni zatrzymali na lotnisku grupę chińskich naukowców oraz znaleźli w ich bagażu nasiona ryżu. Był to genetycznie modyfikowany ryż, którego technologia produkcji stanowiła tajemnicę handlową okradzionego przedsiębiorstwa badawczego. Jego właściciel wskazał, że gdyby udało się ukraść ryż i zawieźć go do Chin, naukowcy mogliby poddać go inżynierii wstecznej, co w efekcie mogłoby doprowadzić do bankructwa firmy. Z kolei w 2011 r. kierownik terenowy giganta agrobiznesu zajmującego się kukurydzą nakrył mężczyznę kłęczącego na polu, wykopującego nasiona. Sprawca przyznał się do udziału w spisku mającym na celu kradzież tajemnic handlowych, związanych z produkcją nasion kukurydzy, opracowanych przez Monsanto i Pioneer. Jak powiedział Jason Griess (zastępca prokuratora, który prowadził śledztwo w sprawie): „Bez wątplenia wartość technologii nasiennej w naszym przypadku była absolutnie nie do przecenienia. Nikt po prostu nie kwestionuje, jak bardzo jest ona cenna. Są kraje na świecie, które pilnie potrzebują tej technologii, a jednym ze sposobów jej zdobycia jest kradzież”. W przypadku tego rodzaju przestępstw za największego przestępcę Komisja ds. Kradzieży Amerykańskiej Własności Intelektualnej uznaje właśnie Chiny⁶⁸.

⁶⁶ M. Snider, *Butterball recalls more than 14,000 pounds of ground turkey for possible blue plastic bits*, <https://www.cbsnews.com/news/butterball-recall-ground-turkey-bjs-kroger/> (dostęp: 14.06.2025 r.).

⁶⁷ K. Jurica, J. Vrdoljak, I. Brčić Karačoni, *Food defence systems as an answer to food terrorism*, „Archives of Industrial Hygiene and Toxicology” 2019, Vol. 70, Issue 4, s. 248.

⁶⁸ B. Thompson, *Spies In The Field: As Farming Goes High-Tech, Espionage Threat Grows*, <https://www.npr.org/sections/thesalt/2017/06/08/531771780/spies-in-the-field-as-farming-goes-high-tech-espionage-threat-grows> (dostęp: 14.06.2025 r.).

6. NIEUCZLIWE PRAKTYKI HANDLOWE WOBEC DOSTAWCÓW ORAZ NIEUCZLIWE PRAKTYKI CENOWE WOBEC KONSUMENTÓW

Jako że przestępczość żywnościowa narusza zasady uczciwej konkurencji, należy również do niej zaliczyć nieuczliwe praktyki handlowe wobec dostawców oraz nieuczliwe praktyki cenowe wobec konsumentów. Przejawem tych pierwszych może być narzucanie hodowcom, dostarczającym swoje produkty do sieci handlowych, wysokich standardów, jednocześnie obniżając ceny skupu (np. bydła). Z kolei z tymi drugimi możemy się spotkać w sytuacjach zachęcania do kupna dodatkowych produktów, które nie są potrzebne konsumentowi, w postaci promocji typu „kup dwa, trzeci masz za darmo”, jednocześnie fałszywie obiecując niższą cenę⁶⁹.

7. WYŁUDZANIE DOTACJI UNIJNYCH I ODSZKODOWAŃ

Kolejną kategorią przestępstw są nadużycia związane z dotacjami unijnymi (zwłaszcza w obszarze rolnictwa) i odszkodowaniami. Chodzi tu o posługiwanie się fikcyjnymi („pustymi”) fakturami lub fakturami dokumentującymi rzeczywiste zakupy towarów lub usług, ale przedstawiającymi zawyżone kwoty. Służy to zrekompensowaniu całego poniesionego wydatku. W przypadku wyłudzenia odszkodowań sprawcy wykorzystują sytuacje katastrofalnych zdarzeń, zawyżając rozmiary szkód spowodowanych niszczącym działaniem żywności lub epidemiami chorób zwierzęcych. Przykładowo podczas epidemii pryszczycy w Północnej Irlandii 120 hodowcom wypłacono odszkodowania za większą liczbę owiec, niż rzeczywiście odstrzelili. Co ciekawe, 17 z nich nigdy nie było właścicielami tych zwierząt⁷⁰.

8. WYZYSK OSÓB (W TYM DZIECI) ZATRUDNIONYCH W PRZEMYSŁE ROLNO-SPOŻYWCZYM

Poważnym problemem we współczesnym świecie wciąż jest wyzysk osób zatrudnionych w branży rolno-spożywczej. „Nowoczesne” niewolnictwo objawia się pracą ponad siły, w warunkach niehumanitarnych oraz niezgodnych z przepisami prawa pracy. Wydaje się szczególnie niepokojące, że największe zagraniczne koncerny wykorzystują przy produkcji żywności także dzieci. W 2021 r. wśród gigantów czekolady, którym groził w Stanach Zjednoczonych proces o niewolnictwo dzieci, znalazły się m.in. Nestlé, Mars, Hershey i Mondelez International. Dzieci pochodzące z Mali twierdziły, że były zmuszane do pracy bez wynagrodzenia na plantacjach kakao w zachodnioafrykańskim kraju (chodzi o Wybrzeże Kości Sło-

⁶⁹ M.Z. Wiśniewska, „Food...”, s. 133.

⁷⁰ R. Płocki, *Food crime...*, s. 369.

niowej). W pozwie domagały się odszkodowania za pracę przymusową i dalszego odszkodowania za bezpodstawne wzbogacenie, zaniedbanie nadzoru i celowe spowodowanie cierpienia psychicznego. Organizacja międzynarodowa International Rights Advocates, która wystąpiła w imieniu młodych powodów z powództwem, wskazywała, że pozwane przedsiębiorstwa „mają długą historię łamania prawa i uczestnictwa w przedsięwzięciu w Wybrzeżu Kości Słoniowej, które polega na dzieciach-niewolnikach w celu produkcji taniego kakao”. Pod koniec 2020 r. przeprowadzono badanie, finansowane przez Departament Pracy USA, które wykazało, że 1,56 mln dzieci pracowało na terenach uprawy kakao w Wybrzeżu Kości Słoniowej i Ghanie w sezonie wegetacyjnym 2018/2019, co świadczy o dużej skali tego zjawiska. Celem pozwu było zatem zmuszenie wspomnianych firm do zaprzestania tego oburzającego opinię publiczną procederu. Oskarżone o niego przedsiębiorstwa wydały oświadczenia, w których potępiły przymusową pracę dzieci przy produkcji kakao, a także twierdziły, że takie zjawisko nie jest obecne w ich łańcuchach dostaw⁷¹.

9. POZOSTAŁE PRZESTĘPSTWA

Omówione powyżej rodzaje przestępstw przeciwko żywności nie wyczerpują w pełni tego zagadnienia. Analizując publikacje polskich autorów, do listy można dodać również m.in.:

- przestępstwa celne, przemyt do celów spożywczych zwierząt zagrożonych wyginięciem (bardzo często problem ten dotyczy żółwi⁷²) i luksusowych produktów (np. nielegalne pozyskiwanie i sprzedaż kawioru⁷³);
- niewłaściwe postępowanie z odpadami żywnościowymi, szczególnie z tzw. zwrotami, czyli produktami, które zostały wycofywane z rynku, np. na skutek upływu terminu przydatności do spożycia (zgodnie ze statystykami jedynie ok. 10% z nich jest faktycznie przekazywanych do utylizacji⁷⁴);
- fałszowanie dokumentacji kontrolnej oraz różnego rodzaju certyfikatów i poświadczeń dotyczących jakości produktów⁷⁵;

⁷¹ L. Barrie, *Nestle, Mars among chocolate giants facing slavery lawsuit in US*, <https://www.just-food.com/news/nestle-mars-among-chocolate-giants-facing-slavery-lawsuit-in-us/?cf-view> (dostęp: 14.06.2025 r.).

⁷² P. Listos, M. Dylewska, M. Gryzińska, *Sprzeczny z Konwencją Waszyngtońską (CITES) przemyt zwierząt do Polski*, „Życie Weterynaryjne” 2016, nr 94(1), s. 238.

⁷³ W. Pływaczewski, *Nielegalny...*, s. 194.

⁷⁴ Ł. Lenartowicz, *Formy...*, s. 45.

⁷⁵ W. Pływaczewski, *Zorganizowane...*, s. 23.

- nieprawidłowe znakowanie żywności GMO albo wprowadzanie takiej żywności do obrotu bez zezwolenia lub na warunkach sprzecznych z treścią zezwolenia⁷⁶;
- oszustwa żywnościowe dotyczące sprzedaży mięsa pochodzącego od zwierząt, które zostały skradzione, których ubój był niezgodny z prawem lub które padły ofiarą kłusowników⁷⁷;
- okrucieństwo wobec zwierząt typowe dla wielkich farm, hodowli, o którym była wcześniej mowa;
- przestępstwa gospodarcze polegające na manipulacjach cenowych, ukrywaniu pochodzenia surowców do produkcji lub jego przeznaczenia celem uniknięcia płacenia podatków;
- przestępstwa o charakterze finansowym (przekupstwo potencjalnych nabywców żywności celem osłabienia konkurencji, utrzymywanie cen produktów na określonym poziomie przez tajne porozumienie między konkurentami, wykorzystywanie poufnych danych na temat przedsiębiorstwa celem wykupienia jego udziałów⁷⁸);
- liczne nieprawidłowości w sektorze rybołówstwa (ukrywanie nielegalnego ładunku w specjalnie przerobionych i ukrytych ładowniach statku, ukrywanie nielegalnie złowionej ryby pod warstwą ryb innego gatunku, raportowanie połowu dorsza z Bałtyku Wschodniego jako dorsza z Bałtyku Zachodniego, wyładunek ryby późną nocą, sprzedaż pośrednikom większej ilości ryby, niż zostało to zadeklarowane w dokumentach pierwszej sprzedaży, wprowadzanie nieopodatkowanej ryby na rynek nielegalnymi kanałami zbytu – tzw. „pranie ryby”, wprowadzanie na rynek ryb pochodzących z nieraportowanych połowów oraz połowów sportowo-rekreacyjnych⁷⁹);
- problemy związane ze sprzedażą żywności w lokalach gastronomicznych (nieprzestrzeganie przepisów w zakresie uwidaczniania cen, przeterminowanie produktów, nieprawidłowe warunki przechowywania, brak zaświadczeń lekarskich pracowników mających kontakt z żywnością⁸⁰).

W literaturze anglojęzycznej można doszukać się jeszcze większej liczby czynów zabronionych. W tym miejscu należy więc tylko zasygnalizować, iż za takowe uznaje się również następujące zachowania:

⁷⁶ Ł. Lenartowicz, *Formy...*, s. 45.

⁷⁷ A. Kowalska, *Problem fałszowania żywności w Polsce*, „Problemy Jakości” 2016, nr 9, s. 31.

⁷⁸ M.Z. Wiśniewska, „*Food...*”, s. 133.

⁷⁹ Federacja Zielonych GAJA, *Raport...*, s. 24–25.

⁸⁰ R. Płocki, *Food crime...*, s. 375.

- *counterfeit* – kopiowanie, podrabianie cech produktów oraz opakowań;
- *simulation* – symulowanie, czyli projektowanie produktu tak, by wyglądał jak produkt oryginalny, przy czym nie jest on w żadnym stopniu jego kopią;
- *diversion* – dywersja, czyli sprzedaż danego produktu poza granice deklarowanego rynku;
- *over-run* – przekroczenia produkcyjne w sytuacji, gdy dany produkt został wyprodukowany ponad zadeklarowaną wielkość partii, np. uzgodnioną z odbiorcą ze względu na prawa własności lub z uwagi na konieczną ochronę surowca;
- *tampering* – wykorzystanie produktu lub jego opakowania w oszukańczy sposób, w celach innych niż wynika to z ich przeznaczenia;
- *theft* – kradzież, a następnie wprowadzenie produktu do obrotu jako produktu nabytego uczciwie⁸¹.

VI. SKALA

Patologie występujące na rynku żywności nie są czymś nowym. Wydaje się jednak, że z roku na rok zjawisko to przybiera na sile – pod względem wartości rynku zafałszowanej żywności oraz technik i metod, których używają sprawcy, chcący zwiększyć swoje zyski. Początków można doszukiwać się w starożytności – już wtedy pojawiały się przypadki różnego rodzaju „ulepszania” żywności. Przykładowo, zastępowano droższe składniki tańszymi, a następnie sprzedawano produkt jako ten droższy⁸². W Kodeksie Hammurabiego znajdowały się zapisy o karach za fałszowanie piwa. Jeśli natomiast chodzi o dawne ziemie polskie, to w okresie rozbiorów powszechne było fałszowanie herbaty. W latach 40. XX wieku pisano w Polsce o fałszowaniu produktów mleczarskich. W Polskim Kodeksie Żywnościowym wymieniano liczne przykłady fałszowania mleka, masła czy serów. Przystępstwa te osiągnęły apogeum pod koniec XX wieku i na początku XXI wieku⁸³.

Nie ulega wątpliwości, że na ich rozwój wpłynął wzrost uprzemysłowienia produkcji żywności, który przyczynił się do poszerzenia wachlarza technik i metod szkodzenia żywności. Ponadto na przestrzeni dziejów występował szeroki katalog produktów znajdujących się w zainteresowaniu przestępców. Wśród nich można

⁸¹ B. Pacholczyk-Sienicka, *Crimes...*, s. 5, oraz L. Manning, R. Smith, J.M. Soon, *Developing an organizational typology of criminals in the meat supply chain*, „Food Policy” 2016, No. 59, s. 46.

⁸² Ł. Lenartowicz, *Formy...*, s. 40.

⁸³ K. Ziółkowska, T. Ziółkowski, *Prawne aspekty autentyczności produktów mleczarskich na przykładzie masła i serów*, „Studia Warmińskie” 2016, nr 53, s. 268–270.

było znaleźć m.in.: oliwę z oliwek, ryby, miód, produkty mleczne, mięso, żywność na bazie zbóż, soki owocowe, wina i napoje alkoholowe, przyprawy, kawę i herbatę⁸⁴.

Określenie współczesnej skali przestępczości żywnościowej jest z pewnością trudne. Działania sprawców koncentrują się bowiem w obszarze „szarej strefy”. Szacuje się, że procentowy udział nielegalnych praktyk występujących w branży żywnościowej, w poszczególnych jej sektorach wynosi od 10 do 30%. Wydaje się, że problem manipulacji żywnością jest dostrzegany głównie z perspektywy konsumentów, a nie organów ścigania czy innych instytucji zobowiązanych do kontroli jakości żywności, co może wpływać na wykrywalność tego rodzaju patologii. Dopiero wykrycie większej afery powoduje zainteresowanie kierowników poszczególnych resortów i służb kontrolnych, jak również próby opracowania zmiany dotychczasowego modelu współpracy w zakresie przeciwdziałania pojawiającym się zagrożeniom⁸⁵.

Mówiąc o skali opisywanych przestępstw, nie można tracić z pola widzenia, że do ich popełnienia może dojść na każdym etapie powstawania żywności. Do elementów łańcucha żywności (ang. *food chain*) należą: produkcja pierwotna (obejmuje rolnictwo i pozyskiwanie zasobów natury – głównie ryb morskich, ale także dzikiej zwierzyny); produkcja wtórna (czyli przetwarzanie produktów); wieloetapowa dystrybucja (na którą składa się sprzedaż hurtowa i detaliczna)⁸⁶. W tym miejscu warto również wskazać główne obszary zagrożeń na rynku żywności. Obecnie przedmiotem manipulacji przestępców są zatem: mięso i produkty mięsne (np. chińska afera związana ze sprzedażą mięsa szczurów, lisów oraz norek jako jagnięciny, czy odkryty w 2014 r. proceder przepakowywania przeterminowanych partii drobiu i wołowiny w McDonald's w Szanghaju po to, aby nadać im nowe daty ważności), napoje (najczęściej fałszowane są markowe wina francuskie, hiszpańskie oraz włoskie, szampany, whisky, wódka – im droższy trunk, tym większa szansa na natrafienia na podróbkę); artykuły mleczarskie (np. wspomniana afera z chińskim mlekiem); wyroby cukiernicze (fałszywe wyroby czekoladowe oraz miody – w przypadku tych drugich nagminnie dochodzi do mieszania produktów naturalnych z komponentami małowartościowymi, a nawet często zagrażającymi zdrowiu, ponadto gangi tak perfekcyjnie opanowały fałszerstwa w tym sektorze, że dla przeciętnego konsumenta odróżnienie podróbki od oryginału jest wręcz niemożliwe); oliwa z oliwek (najczęściej produkcją i dystrybucją zafałszowanej oliwy zajmują się włoskie organizacje przestępcze, do wykorzystywanych metod fałszerskich należy rozcieńczanie oryginalnej wysokojakościowej oliwy innymi płynami, np. zużyty-

⁸⁴ Ł. Lenartowicz, *Formy...*, s. 40–41.

⁸⁵ W. Pływaczewski, *Zorganizowane...*, s. 11–12.

⁸⁶ R. Płocki, *Food crime...*, s. 368.

mi tłuszczami do smażenia, oliwą otrzymaną z wytloków, czy też oliwą *lampante*, która w pierwotnej postaci nie nadaje się do spożycia, by tak otrzymany produkt następnie sprzedać jako towar najwyższej jakości); ryby oraz produkty pochodzenia morskiego (przykładowo sprzedaż puszek, które nie zawierają nawet śladowych ilości zadeklarowanych na opakowaniu ryb lub zawierają inne, mniej wartościowe ryby, sygnalizowane wcześniej nielegalne połowy rekinów dla ich płetw, które trafiają później na talerze w renomowanych hotelach oraz restauracjach, a także do tzw. sklepów delikatesowych)⁸⁷.

Wśród pozostałych produktów spożywczych narażonych na manipulacje można także znaleźć: sól (polska afery solna, która ujawniła sprzedaż soli wypadowej, zanieczyszczonej, nienadającej się do jedzenia, zamiast spożywczej⁸⁸) oraz ryż (fałszowanie poprzez zastąpienie wysokiej jakości ryżu niską, zastępowanie ryżu innymi substancjami oraz wprowadzanie do sprzedaży ryżu z wysokim poziomem pestycydów i innych zanieczyszczeń chemicznych, wprowadzanie spleśniałego ryżu zafalszowanego wybielaczem w celu usunięcia pleśni, a następnie spryskanego syntetycznymi związkami, które nadają zapach charakterystyczny dla ryżu premium⁸⁹).

Opisując skalę zjawiska, należy również przeanalizować dane statystyczne. W tabeli 1 przedstawiono zebrane dane dotyczące prawomocnych skazań za przestępstwa z ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia w latach 2010–2020.

Na podstawie danych zawartych w tabeli można zauważyć, że liczba osób skazanych w analizowanym okresie nie jest znaczna, bo było to zaledwie 131 osób. Najwięcej osób – czyli 49 – skazano za przestępstwo z art. 97 ust. 1 u.b.ż.ż. (produkcja lub wprowadzanie do obrotu środka spożywczego zepsutego lub zafalszowanego). Stanowi to 37% ogółu skazanych. Na podstawie liczb zawartych w tabeli można również wywnioskować, że drugim najczęściej popełnianym przestępstwem (27 osób skazanych, co stanowi 20% ogółu) jest produkcja lub wprowadzanie do obrotu szkodliwego środka spożywczego (art. 96 ust. 1 u.b.ż.ż.). W zaledwie dwóch przypadkach sąd uznał, że sprawca działał nieumyślnie (art. 96 ust. 4 u.b.ż.ż.). Wydaje się, że liczba prawomocnych skazań w ostatnich latach wykazuje tendencję spadkową – 6 i 7 skazań rocznie (odpowiednio rok 2019 i 2020). W 2010 r. skazano bowiem prawomocnie łącznie 24 osoby. W kolejnych latach liczby te oscyływały wokół 14 skazań rocznie (lata 2012, 2014, 2017). Interesujący jest natomiast 2016 r., kiedy to skazano zaledwie 3 osoby. Oczywiście, w przypadku

⁸⁷ W. Pływaczewski, *Zorganizowane...*, s. 13–17.

⁸⁸ C. Kowanda, *Prawdziwy rozmiar afery solnej*, <https://www.polityka.pl/tygodnikpolityka/rynek/1524997,1,prawdziwy-rozmiar-afery-solnej.read> (dostęp: 14.06.2025 r.).

⁸⁹ *Fałszowanie ryżu premium*, <https://foodfakty.pl/falszowanie-ryzu-premium> (dostęp: 14.06.2025 r.).

TABELA 1. Liczba prawomocnych skazań za przestępstwa z ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia w latach 2010–2020

Rok	Ogółem	Art. 96 ust. 1	Art. 96 ust. 2	Art. 96 ust. 3	Art. 96 ust. 4	Art. 97 ust. 1	Art. 97 ust. 2	Art. 98 ust. 1	Art. 98 ust. 2
2010	24	4	0	6	0	11	1	1	1
2011	16	7	0	1	0	5	0	3	0
2012	14	2	1	5	0	4	0	1	1
2013	11	2	0	0	0	5	0	3	1
2014	14	3	1	3	0	6	0	1	0
2015	7	2	0	0	0	4	0	1	0
2016	3	0	1	0	0	1	0	1	0
2017	14	2	0	0	0	6	1	4	1
2018	15	2	2	1	1	3	3	1	2
2019	6	1	1	0	1	1	1	0	1
2020	7	2	0	0	0	3	1	1	0
Razem	131	27	6	16	2	49	7	17	7

Opracowanie własne na podstawie statystyk Ministerstwa Sprawiedliwości, <https://isws.ms.gov.pl/baza-statystyczna/opracowania-wieloletnie/>

statystyk dotyczących skazań należy pamiętać, że uwzględniają one tylko te przypadki, które dotarły do etapu postępowania sądowego, a ich sprawcy zostali uznani za winnych popełnienia przestępstwa. Zatem nie odzwierciedlają one rzeczywistej skali zjawiska.

W tabeli 2 postanowiono zebrać dane dotyczące kar zasądzonych za przestępstwa z ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia w latach 2010–2020.

W analizowanym okresie sądy karały sprawców przestępstw przeciwko bezpieczeństwu żywności najczęściej karą grzywny – taką karę orzeczono w 88 przypadkach (co stanowi 67% wszystkich orzeczonych kar). Na drugim miejscu plasuje się kara pozbawienia wolności – skazano na nią 36 sprawców (czyli 27% wszystkich skazanych). Najrzadziej sądy stosowały wobec sprawców karę ograniczenia wolności – w ciągu 10 lat tylko 7 sprawców otrzymało taką karę (było to zaledwie 5% ogółu wszystkich orzeczonych kar). Jak zatem można zauważyć, sądy skłaniają się ku wymierzaniu kar pieniężnych, które niekiedy potrafią być dotkliwsze dla sprawców niż kara ograniczenia czy pozbawienia wolności. Analizując statystyki dostępne na stronie Ministerstwa Sprawiedliwości, dotyczące omawianych przestępstw, można

TABELA 2. Liczba kar zasądzonych za przestępstwa z ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia w latach 2010–2020

Rok	Kara grzywny	Kara ograniczenia wolności	Kara pozbawienia wolności
2010	13	0	11
2011	12	1	3
2012	8	0	6
2013	8	0	3
2014	8	1	5
2015	5	0	2
2016	2	1	0
2017	11	2	1
2018	10	1	4
2019	6	0	0
2020	5	1	1
Razem	88	7	36

Opracowanie własne na podstawie statystyk Ministerstwa Sprawiedliwości, <https://isws.ms.gov.pl/pl/baza-statystyczna/opracowania-wieloletnie/>

także zauważyć, że kara pozbawienia wolności była najczęściej wymierzana za czyn z art. 96 ust. 3 u.b.ż.ż. (czyli uczynienie przez sprawcę z popełnienia przestępstwa stałego źródła dochodów albo dopuszczenie się przestępstwa w stosunku do środków spożywczych o znacznej wartości).

VII. PRZECIWDZIAŁANIE I ZWALCZANIE

Walka z opisywanym zjawiskiem stała się jednym z priorytetów Unii Europejskiej. Operacja OPSON, realizowana przez Europol we współpracy z Interpolem, ukierunkowana jest na eliminowanie z rynku podrabianych oraz niskiej jakości żywności i napojów. Podrobiony produkt spożywczy oznacza taki, który narusza prawo własności intelektualnej. Obejmuje to wszystkie prawa własności intelektualnej określone w prawie krajowym i europejskim. Z kolei niskiej jakości produkt spożywczy to produkt, który nie spełnia kryteriów wymaganych przez prawo europejskie i krajowe dotyczące jego produkcji, pakowania, przechowywania i dystrybucji.

Innymi słowy, chodzi o produkt o jakości niższej od tej, która jest prawnie wymagana na mocy norm europejskich i krajowych⁹⁰. Celem tej corocznej, międzynarodowej operacji jest ochrona zdrowia publicznego i bezpieczeństwa oraz ostateczne rozbięcie zorganizowanych sieci przestępczych, zaangażowanych w proceder fałszowania żywności i napojów. Wszystkie zaangażowane w nią kraje wspólnie walczą z oszustwami, uwzględniając w swoich działaniach cały łańcuch dostaw żywności – od surowców do produktu końcowego. Z uwagi na znaczącą rolę internetu w dzisiejszych czasach, oprócz rynków fizycznych, operacja obejmuje również sprzedaż internetową za pośrednictwem platform e-commerce⁹¹.

Efektom ostatniej edycji (OPSON XIII z 2024 r.) było skonfiskowanie przez organy ścigania, służby celne i agencje regulacyjne ds. żywności około 22 000 ton zafałszowanej żywności i 850 000 litrów zafałszowanych napojów (głównie alkoholowych) o przybliżonej wartości 91 milionów euro. W ramach operacji wykonano 5821 kontroli i inspekcji oraz zgłoszono 278 osób do organów sądowych. Ponadto wykonano 104 nakazy aresztowania i 184 nakazy przeszukania. Wśród najważniejszych sukcesów znalazło się przejęcie na terenie Hiszpanii około 120 000 puszek tuńczyka i 45 000 litrów olejów. Działania zatrzymanych właścicieli firmy produkującej rybne konserwy polegały na przygotowywaniu tuńczyka w puszcze o niższej jakości niż podano na etykiecie. Ponadto w konserwie obecna była oliwa z wyciąg lub olej słonecznikowy, choć producent deklarował jako składnik oliwę z oliwek *extra virgin*. Dzięki oszustwom oferował on produkt w atrakcyjnej cenie w porównaniu do oferty konkurencji⁹².

Z kolei we Włoszech udało się wykryć i skonfiskować około 42 tony zafałszowanego oleju. Produkowano go z substancji oleistych, stosując do jego barwienia chlorofil, a następnie sprzedawano go jako włoską oliwę z oliwek *extra virgin*. Łączna wartość przejętych towarów, sprzętu do pakowania, etykiet, pojazdu transportowego, wózków widłowych i elektroniki wyniosła 900 000 euro. We Włoszech wykryto także grupę przestępczą podrabiającą wina z chronionymi nazwami pochodzenia. Przestępcy oszukiwali konsumentów, etykietując wina certyfikatem DOC, który otrzymywali dzięki fałszowaniu elektronicznych rejestrów piwnic organu certyfi-

⁹⁰ Operation OPSON, <https://www.europol.europa.eu/operations-services-and-innovation/operations/operation-opson> (dostęp: 14.06.2025 r.).

⁹¹ Przejęcie zafałszowanej żywności i napojów o wartości 91 milionów euro – wyniki europejskiej operacji OPSON z 2024 roku, <https://foodfakty.pl/przejecie-zafalszowanej-zywnosci-i-napojow-o-wartosci-91-milionow-euro-wyniki-europejskiej-operacji-opson-z-2024-roku> (dostęp: 14.06.2025 r.).

⁹² EUR 91 million worth of counterfeit and substandard food seized in Europe-wide operation, <https://www.europol.europa.eu/media-press/newsroom/news/eur-91-million-worth-of-counterfeit-and-substandard-food-seized-in-europe-wide-operation> (dostęp: 14.06.2025 r.).

kującego jakość wina. Włoscy karabinierzy odnaleźli około 60 000 litrów podrobionego wina. Podrabiane wino wykryła także francuska żandarmeria, współpracująca z włoską i szwajcarską policją. W tym przypadku oszuści podrabiali francuskie wina z chronioną nazwą pochodzenia we Włoszech. Fałszowali francuskie wino czerwone, pobierając za nie opłatę do 15 000 euro za butelkę. Napój alkoholowy był produkowany we Włoszech, a następnie eksportowany i sprzedawany po rynkowej cenie, przez uczciwych handlarzy winem, na całym świecie. Skutkiem operacji było sześć aresztowań i konfiskata towarów o wartości 1,4 mln euro⁹³.

Odnosnie do działań Unii Europejskiej, podejmowanych w ramach strategii zapobiegawczych w obszarze rynku nielegalnej żywności, można również wskazać powołanie w 2002 r. Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). Zadaniem tego podmiotu jest pełnienie roli bezstronnego źródła doradztwa naukowego dla instytucji zarządzających ryzykiem oraz informowanie o zagrożeniach związanych z łańcuchem dostaw żywności. Dostarcza on naukowych podstaw do tworzenia regulacji chroniących europejskich konsumentów przed zagrożeniami związanymi z żywnością⁹⁴.

W tym miejscu warto również wspomnieć o istnieniu zbioru norm i standardów żywności. Jest nim Kodeks Żywnościowy (*Codex Alimentarius*), który zawiera wytyczne i rekomendacje Komisji Kodeksu Żywnościowego, a także opinie państw członkowskich. Ustalenia owej Komisji mają charakter zaleceń, a ich wprowadzanie do prawa państw sygnatariuszy odbywa się zgodnie z drogą legislacyjną danego kraju. Komisja Kodeksu Żywnościowego to organ międzyrządowy ONZ/FAO i WHO, powołany w 1962 r. Jego rolą jest promowanie międzynarodowego handlu żywnością przez wprowadzanie standardów mających na celu zapewnienie uczciwych praktyk na rynku oraz ochronę zdrowia konsumentów⁹⁵. Obecnie Kodeks ten obowiązuje w 189 krajach świata (w tym na terenie Unii Europejskiej). Polska jest jego członkiem od 1963 r.⁹⁶

Jako że Polska należy do Unii Europejskiej, polscy producenci żywności muszą stosować się do wspólnotowego systemu bezpieczeństwa żywności opartego na rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności⁹⁷. Zagadnienie „bezpieczeństwa żywno-

⁹³ *Ibidem*.

⁹⁴ *O nas*, <https://www.efsa.europa.eu/pl/about/about-efsa> (dostęp: 14.06.2025 r.).

⁹⁵ M. Korzycka-Iwanow, *Prawo żywnościowe...*, s. 124.

⁹⁶ *Codex Alimentarius International Food Standards*, <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/jpl/> (dostęp: 14.06.2025 r.).

⁹⁷ Dz.Urz. L nr 31 z 2002 r., s. 1; dalej: rozporządzenie 178/2002.

ści” jest bardzo obszerne i na potrzeby niniejszego tekstu należy tylko wspomnieć, iż według art. 3 ust. 3 pkt 5 u.b.ż.ż. bezpieczeństwo żywności to „ogół warunków, które muszą być spełniane, dotyczących w szczególności:

- a) stosowanych substancji dodatkowych i aromatów,
- b) poziomów substancji zanieczyszczających,
- c) pozostałości pestycydów,
- d) warunków napromieniania żywności,
- e) cech organoleptycznych

i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością

– w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka”.

W Polsce urzędowa kontrola rynku żywności leży w kompetencjach Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Pierwsze trzy zajmują się kontrolą spełnienia warunków zdrowotnych, ostatnia zaś – jakości handlowej. Obecny system jest jednak szeroko krytykowany. Wskazuje się, że kompetencje wymienionych organów nakładają się, inspekcje te podlegają różnym ministrom. Skutkuje to brakiem przejrzystości działania i często krzyżującymi się kontrolami, które w efekcie są dolegliwe dla przedsiębiorców⁹⁸. Żywność podlega także systemom kontroli wewnętrznej, czyli zależnej od producenta i prowadzonej w ramach danego przedsiębiorstwa. Opiera się ona na Zasadach Dobrej Praktyki Produkcyjnej (ang. *Good Manufacturing Practice*), Zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej (ang. *Good Hygienic Practice*) oraz na Systemie Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Points*)⁹⁹.

Warto wskazać, że ostatni z wymienionych systemów, znany w skrócie jako HACCP, jest postępowaniem ukierunkowanym na zapewnienie bezpieczeństwa żywności. Wdrożenie go miało na celu „wylimitowanie lub redukcję do akceptowalnego poziomu wszystkich potencjalnych zagrożeń zdrowotnych żywności mogących się pojawić na poszczególnych etapach procesu produkcji, począwszy od dostawy surowców spożywczych, poprzez ich przechowywanie, przetwarzanie żywności, skończywszy na dystrybucji gotowych produktów i posiłków”¹⁰⁰.

⁹⁸ *Urzędowa kontrola żywności*, <https://food-law.pl/baza-wiedzy/urzedowa-kontrola-zywnosci-2/#:~:text=W%20Polsce%20organami%20kontrolnymi%20na,Jako%C5%9Bci%20Handlowej%20Artyku%C5%82%C3%B3w%20Rolno%2DSpo%C5%BCywczych> (dostęp: 14.06.2025 r.).

⁹⁹ B. Pacholczyk-Sienicka, *Przestępczość...*

¹⁰⁰ *HACCP – definicja i cele*, Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej, <https://ncez.pzh.gov.pl/dla-producentow-zywnosci/haccp-definicja-i-cele/> (dostęp: 14.06.2025 r.).

Na bazie HACCP skonstruowano jeszcze dwa inne narzędzia służące zwalczaniu przestępstw żywnościowych. Są one zaprojektowane do walki z zanieczyszczeniem celowym bądź przypadkowym. Rolą TACCP (*Threat Assessment and Critical Control Points* – System Oceny Zagrożeń Zanieczyszczeniem Celowym i Krytyczne Punkty Kontroli) jest „systematyczne zarządzanie ryzykiem poprzez ocenę zagrożeń zanieczyszczeniem celowym, identyfikację podatności, wprowadzenie środków kontroli wobec surowca, produktu, zakupów, procesów, obiektów, sieci dystrybucji i systemów biznesowych”. Z kolei system VACCP (*Food Fraud and Vulnerability Assessment* – System Analizy Podatności i Krytyczny Punkt Kontroli) to narzędzie stworzone w celu „prewencji i walki z zagrożeniem zanieczyszczeniem celowym, które koncentruje się na identyfikacji i ocenie podatności na takie zagrożenie”. Organizacja *Global Food Safety Initiative* (GFSI; Globalna Inicjatywa na rzecz Bezpieczeństwa Żywności) zaleca, by System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności opierał się na tych wspomnianych trzech elementach¹⁰¹.

VIII. WYBRANE ASPEKTY PRAWNOKARNE

Przestępstwa przeciwko żywności są popełniane zarówno przez osoby indywidualne, jak i zorganizowane grupy. Ich przedmiotem jest żywność występująca w wielu odmianach (różne produkty spożywcze) i formach (surowiec, półprodukt, gotowy wyrób). Mogą być one popełnione umyślnie lub nieumyślnie¹⁰². Podstawowym aktem prawnym z zakresu prawa żywnościowego w Polsce jest ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Czyny zabronione (będące występami), określono w dziale VIII „Przepisy karne i kary pieniężne” w rozdziale I „Przepisy karne” (art. 96–99 u.b.ż.ż.). Poniżej zostaną krótko opisane dwa z nich – przestępstwa z art. 96 oraz art. 97.

Artykuł 96 u.b.ż.ż. penalizuje przestępstwa polegające na produkcji i wprowadzaniu do obrotu żywności szkodliwej dla zdrowia lub życia człowieka (w ust. 1 ujęto typ podstawowy, zagrożony karą grzywny, karą ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do lat 2). Przedmiotem ochrony tego przepisu jest niewątpliwie zdrowie i życie człowieka. Z analizy jego treści można wywnioskować, że karalne jest już samo wyprodukowanie szkodliwych produktów, bez względu na to, czy zostały one później wprowadzone do obrotu czy nie¹⁰³. Podstawowym

¹⁰¹ A. Kowalska, *Problematyka oszustw żywnościowych w przepisach prawa i standardach branżowych*, „Kwartalnik Nauk o Przedsiębiorstwie” 2017, nr 4, s. 36–37.

¹⁰² Ł. Lenartowicz, *Formy...*, s. 42.

¹⁰³ M. Kotowska, A. Chodorowska, *Prawnokarne i kryminologiczne aspekty ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, (w:) A. Lewkowicz, W. Pływaczewski (red.), *Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności*, Szczepno 2015, s. 26–27.

pojęciem, które wymaga wyjaśnienia, jest pojęcie środka spożywczego szkodliwego dla zdrowia lub życia człowieka. Wspomniana ustawa wskazuje w art. 3 ust. 3 pkt 44 u.b.ż.ż., że jest to „środek spożywczy, którego spożycie w warunkach normalnych i zgodnie z przeznaczeniem może spowodować negatywne skutki dla zdrowia lub życia człowieka, w szczególności, jeżeli:

- a) nie spełnia określonych wymagań zdrowotnych;
- b) zawiera:
 - substancje zanieczyszczające lub zanieczyszczenia mikrobiologiczne w ilościach przekraczających dopuszczalne poziomy określone w rozporządzeniach Unii Europejskiej oraz inne zanieczyszczenia,
 - pozostałości skażeń promieniotwórczych w ilościach przekraczających poziomy określone w rozporządzeniach Unii Europejskiej,
 - weterynaryjne produkty lecznicze w ilościach przekraczających dopuszczalne poziomy lub zabronione określone w rozporządzeniach Unii Europejskiej,
 - inne substancje szkodliwe dla zdrowia lub życia człowieka określone w przepisach Unii Europejskiej”.

Ponadto należy wskazać, że zgodnie z art. 3 ust. 3 pkt 29 u.b.ż.ż. przez produkcję środków spożywczych ustawodawca rozumie „czynności obejmujące przygotowywanie surowców do przerobu, ich przechowywanie, poddawanie procesom technologicznym, pakowanie i znakowanie oraz wszelkie inne czynności związane z przygotowywaniem do obrotu, a także przechowywanie wyrobów gotowych do czasu wprowadzenia ich do obrotu”. Z kolei pojęcie „wprowadzenie na rynek” (czyli *de facto* do obrotu) według art. 3 pkt 8 rozporządzenia 178/2002 oznacza „posiadanie żywności lub pasz w celu sprzedaży, z uwzględnieniem oferowania do sprzedaży lub innej formy dysponowania, bezpłatnego lub nie oraz sprzedaż, dystrybucję i inne formy dysponowania”.

W art. 96 ust. 2 u.b.ż.ż. został ujęty typ kwalifikowany przestępstwa (zagrożony karą grzywny, karą ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do lat 3). Ma on miejsce w sytuacji, gdy produkcja lub wprowadzanie do obrotu szkodliwej żywności dotyczy: środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementów diety oraz nowej żywności¹⁰⁴. Powyższe przestępstwa można popełnić w obu postaciach zamiaru. Warto zauważyć, że jeśli sprawca z produkcji lub wprowadzania do obrotu szkodliwej żywności uczynił sobie stałe źródło dochodu lub przedmiotem zamachu była żywność o znacznej wartości, odpowiada on wyłącznie za umyślność (art. 96 ust. 3 u.b.ż.ż., który także stanowi typ kwalifikowany – w tym

¹⁰⁴ M. Kotowska, A. Chodorowska, *Prawnokarne...*, s. 30.

przypadku sprawca podlega karze pozbawienia wolności od 6 miesięcy do lat 5)¹⁰⁵. W art. 96 ust. 4 u.b.ż.ż. ustawodawca natomiast określił, że jeżeli sprawca czynów określonych w ust. 1 lub 2 działa nieumyślnie, podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do roku.

Powyższe przestępstwa budzą skojarzenie z przestępstwem z art. 165 § 1 pkt 2 k.k. („Kto sprowadza niebezpieczeństwo dla życia lub zdrowia wielu osób albo dla mienia w wielkich rozmiarach (...) wyrabiając lub wprowadzając do obrotu szkodliwe dla zdrowia substancje, środki spożywcze lub inne artykuły powszechnego użytku lub też środki farmaceutyczne nie odpowiadające obowiązującym warunkom jakości)¹⁰⁶. Zarówno C. Kąkol, jak i M. Kulik stoją na stanowisku, że „nie jest możliwa kumulatywna kwalifikacja z art. 165 § 1 k.k. i art. 96 ust. 1 i 2. Zastosowanie wymienionych przepisów ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia zostaje wyłączone na zasadzie konsumpcji. Reguła ta znajduje analogiczne zastosowanie do typów uprzywilejowanych (nieumyślność) – art. 165 § 2 k.k. konsumuje art. 96 ust. 4. Wyjątkiem od tej zasady jest czyn art. 96 ust. 3, ponieważ wówczas przepisem konsumującym jest art. 96 ust. 3 w zw. z ust. 1 i 2, zaś skonsumowanym – art. 165 § 1 k.k.”¹⁰⁷.

Artykuł 97 u.b.ż.ż. penalizuje przestępstwa związane z produkcją lub wprowadzeniem do obrotu środka spożywczego zepsutego lub zafałszowanego. Typ podstawowy, ujęty w ust. 1, zagrożony jest karą grzywny, karą ograniczenia wolności lub pozbawienia wolności do roku. Ustęp 2 tego artykułu wprowadza natomiast typ kwalifikowany ze względu na znaczną wartość środków spożywczych i przewiduje karę pozbawienia wolności od 6 miesięcy do 3 lat¹⁰⁸. Definicja środka zafałszowanego została wcześniej wyjaśniona, dlatego należy jeszcze wskazać, czym jest zepsuty środek spożywczy. Na podstawie zapisów cytowanego wyżej rozporządzenia 178/2002, można wywieść, że jest to „środek spożywczy, którego skład lub właściwości uległy zmianom wskutek nieprawidłowości zaistniałych na etapie produkcji, obrotu lub pod wpływem czynników naturalnych, takich jak wilgotność, czas, temperatura lub światło, albo wskutek obecności drobnoustrojów, a także zanieczyszczeń, powodujących, że nie nadaje się on do spożycia zgodnie z jego przeznaczeniem”¹⁰⁹. Występki stypizowane w art. 97 u.b.ż.ż. można popełnić tylko umyślnie (zarówno w zamiarze bezpośrednim, jak i ewentualnym)¹¹⁰.

¹⁰⁵ Ł. Lenartowicz, *Formy...*, s. 42.

¹⁰⁶ Ustawa z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny (tekst jedn. Dz.U. z 2025 r., poz. 383).

¹⁰⁷ C. Kąkol, *Prawnkarne aspekty ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, „Prokuratura i Prawo” 2010, nr 7–8, s. 314, oraz M. Kulik, *Rozdział XX. Przestępstwa przeciwko bezpieczeństwu powszechnemu*, (w:) M. Mozgawa (red.), *Kodeks karny. Komentarz*, Warszawa 2017, s. 504.

¹⁰⁸ A. Kowalska, *Ekonomiczne...*, s. 133.

¹⁰⁹ K. Leśkiewicz, *Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Komentarz*, Legalis/el. 2020.

¹¹⁰ C. Kąkol, *Prawnkarne...*, s. 316.

Na przestrzeni lat do sądów trafiały różne sprawy z zakresu fałszowania żywności. Kilka z nich opisują B. Sygit i N. Wąsik w swojej pracy poświęconej właśnie tematowi fałszowania żywności. W orzeczeniu Sądu Rejonowego w G. w sprawie IX K 679/16 oskarżonemu zarzucono popełnienie przestępstwa, które polegało na tym, że działając czynem ciągłym w ramach prowadzonej działalności gospodarczej produkował i wprowadzał do obrotu zafałszowany środek spożywczy w postaci preparatu sojowego wytwarzanego ze śruty sojowej, towar genetycznie niemodyfikowany, materiał paszowy. Wskazując skład wyprodukowanego przez siebie środka spożywczego, zataił on bowiem istotną cechę tego składnika, tj. fakt, iż składnik ten był produktem paszowym¹¹¹. Z kolei w orzeczeniu Sądu Rejonowego w L. w sprawie II K 418/15 oskarżonemu zarzucono, że będąc Prezesem i członkiem Zarządu Spółki zajmującej się m.in. przetwarzaniem i konserwowaniem ryb i produktów rybołówstwa oraz ich sprzedażą, produkował zafałszowane środki spożywcze w ten sposób, że surowiec pochodzenia tureckiego, w postaci filetów z pstrąga wędzonego po terminie przydatności do spożycia, przechowywał w celu późniejszego przerobu i obrotu, z czego następnie poddawał procesom technologicznym i pakował do opakowań jednostkowych, a po oznaczeniu ich, jako produkt pochodzenia polskiego oraz podrobieniu daty przydatności do spożycia, wprowadził do obrotu handlowego na terenie Niemiec¹¹². Na uwagę zasługuje też orzeczenie Sądu Okręgowego w S. w sprawie II K 36/14, w której oskarżonemu zarzucono, że działając w celu osiągnięcia korzyści majątkowej, w ramach prowadzonej przez siebie działalności gospodarczej doprowadził do niekorzystnego rozporządzenia mieniem osiemnaście podmiotów gospodarczych na łączną kwotę 19 570 707,45 zł w ten sposób, że zatajając rzeczywiste przeznaczenie i nazwę importowanego przez niego z Holandii produktu, dokonał sprzedaży owym podmiotom gospodarczym, jako pełnowartościowego produktu jajka w proszku przeznaczonego do spożycia przez ludzi i dopuszczonego do wykorzystania w przemyśle spożywczym, podczas gdy w rzeczywistości był to produkt uboczny, nieprzeznaczony do spożycia przez ludzi, czym wprowadził w błąd pokrzywdzonych co do parametrów fizykochemicznych i przeznaczenia oferowanego do sprzedaży towaru, wprowadzając tym samym do obrotu produkt zafałszowany. Ponadto czynu tego dopuścił się w stosunku do mienia i środka spożywczego znacznej wartości, czyniąc sobie z przestępstwa stałe źródło dochodu¹¹³. W tym miejscu warto wspomnieć, że nad problemem zafałszowanej żywności pochyłał się także Naczelny Sąd Administracyjny (choć na kanwie

¹¹¹ B. Sygit, N. Wąsik, *Fałszowanie żywności – przyczynek do badań nad bezpieczeństwem żywności i żywienia w Polsce*, „Prokuratura i Prawo” 2021, nr 4, s. 77.

¹¹² B. Sygit, N. Wąsik, *Fałszowanie żywności...*, s. 85.

¹¹³ *Ibidem*, s. 90.

przepisów ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych¹¹⁴). Przykładowo, badał on przypadek artykułu rolno-spożywczego o nazwie „połędwica sopocka”, który miał zaniżoną zawartość mięsa w stosunku do deklarowanej przez stronę. Fakt ten był niewątpliwy w świetle ustaleń dokonanych w badaniach laboratoryjnych. W efekcie NSA uznał produkt za zafałszowany, bo zawierał on w oznakowaniu dane niezgodne z prawdą, jeśli chodzi o skład, czyli zaniżoną wartość mięsa wieprzowego w podstawowym składniku – schabie wieprzowym¹¹⁵.

IX. PODSUMOWANIE

Żywność niezaprzeczalnie stanowi jeden z najważniejszych aspektów życia każdego człowieka, bez którego nie może on się obejść. W związku z tym społeczeństwo przeznacza sporą część swoich dochodów na zakup żywności. Nic więc dziwnego, że od lat znajduje się ona w kręgu zainteresowań przestępców, którzy wykorzystują każdą możliwą okazję, żeby wzbogacić się w nieuczciwy sposób. To właśnie chęć uzyskania jak największych korzyści finansowych przyczynia się do rozwoju patologii na rynku żywności. Spotkać się na nim bowiem można z różnego rodzaju nieprawidłowościami i nadużyciami: począwszy od wprowadzania na rynek szkodliwej lub zepsutej żywności, jej fałszowania czy barwnej palety oszustw (polegających przykładowo na podawaniu na opakowaniu nieprawdziwych informacji o produkcie), a kończąc na celowym zanieczyszczeniu żywności w formie sabotażu, terroryzmu czy znęcaniu się nad zwierzętami na ogromnych farmach przemysłowych. Przepęstwa przeciwko bezpieczeństwu żywności są także popełniane w ramach zorganizowanej przestępczości i często powiązane z jednoczesnym wyrządzaniem szkód w środowisku naturalnym (przykładowo na skutek nadmiernych połowów ryb czy przemytu chronionych gatunków zwierząt dla celów konsumenckich).

Niewątpliwie konsumenci, kupując produkty spożywcze, oczekują, że będą one spełniały wszystkie standardy jakości i im nie zaszkodzą. Dlatego też przestępczość żywnościowa stanowi ogromne zagrożenie dla życia i zdrowia ludzi – zarówno na poziomie krajowym, jak i globalnym. Nie dziwi zatem walka z owym procederem podejmowana przez międzynarodową policję w ramach operacji OPSON oraz utworzenie przez Parlament Europejski i Radę regulacji mających na celu zapewnienie ochrony żywności. Te ostatnie zostały również zaimplementowane do polskiego porządku prawnego w postaci ustawy o bezpieczeństwie żywności

¹¹⁴ Tekst jedn. Dz.U. z 2023 r., poz. 1980.

¹¹⁵ Wyrok NSA z dnia 5 września 2019 r., II GSK 2335/17, <https://orzeczenia.nsa.gov.pl/doc/2FD6D25BDE> (dostęp: 14.06.2025 r.).

i żywienia. Ustawodawca, dostrzegając problem i potrzebę ochrony tego szczególnego dobra, jakim jest żywność, zawarł we wspomnianej ustawie rozdział poświęcony odpowiedzialności karnej za przestępstwa żywnościowe. Powołano również odpowiednie krajowe organy sprawujące kontrolę nad jakością żywności.

Nie jest przedmiotem opracowania ocena efektywności tych regulacji, aczkolwiek warto zauważyć, że pomimo podejmowanych starań opisywany proceder wciąż istnieje. Generuje on ogromne zyski dla sprawców i jest trudny do wykrycia ze względu na opanowanie przez nich do perfekcji metod fałszowania. Należy także zwrócić uwagę, że przestępczość żywnościowa wpływa nie tylko na samego człowieka, który narażony jest na spożycie szkodliwej dla niego żywności, lecz także powoduje zaburzenia w środowisku, w którym on żyje. Dlatego zapobieganie opisywanym patologiom i troska o to, by jakość żywności dostępnej na rynku była jak najwyższa, powinny być jednym z priorytetów współczesnego, świadomego społeczeństwa.

REFERENCES

- Afera z wołowiną 2019. Branża mięsna wciąż odczuwa skutki afery mięsnej. I długo nie przestanie*, <https://strefabiznesu.pl/afera-z-wolowina-2019-branza-miesna-wciaz-odczuwa-skutki-afery-miesnej-i-dlugo-nie-przestanie/ar/c3-14167817> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Barrie L., Nestle, Mars among chocolate giants facing slavery lawsuit in US, <https://www.just-food.com/news/nestle-mars-among-chocolate-giants-facing-slavery-lawsuit-in-us/?cf-view> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Baza statystyczna Ministerstwa Sprawiedliwości, <https://isws.ms.gov.pl/pl/baza-statystyczna/opracowania-wieloletnie/> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Bryk J., *Zupa z płetwy rekina – upodobania kulinarne a ochrona zagrożonych gatunków*, (w:) W. Pływaczewski, A. Nowak, M. Porwisz (red.), *Przeciwdziałanie międzynarodowej przestępczości przeciwko środowisku naturalnemu z perspektywy organów ścigania*, Szczytno 2017
- Codex Alimentarius International Food Standards*, <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/jp/> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Dilis O., *Radykalizm jest agresywny. Rozmowa z Chadem Halsteadem, bosmanem Sea Shepherd*, <https://dzikiezycie.pl/archiwum/2012/lipiec-i-sierpień-2012/radykalizm-jest-agresywny-rozmowa-z-chadem-halsteadem-bosmanem-sea-shepherd> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Elliott Ch., *Elliott Review into the Integrity and Assurance of Food Supply Networks – Final Report A National Food Crime Prevention Framework*, London 2014
- EUR 91 million worth of counterfeit and substandard food seized in Europe-wide operation*, <https://www.europol.europa.eu/media-press/newsroom/news/eur-91-million-worth-of-counterfeit-and-substandard-food-seized-in-europe-wide-operation> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Falszowanie ryżu premium*, <https://foodfakty.pl/falszowanie-ryzu-premium> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Federacja Zielonych GAJA, *Raport z przeprowadzonego monitoringu polskiego systemu kontroli połowów na Morzu Bałtyckim*, Szczecin 2010
- Fiedorowicz A., Fiedorowicz M., *Głód zysku*, <https://www.focusnauka.pl/arttykul/glod-zysku> (dostęp: 14.06.2025 r.)

- Final afery Zakładów Mięsnych Constar. Sąd wydał wyrok. Pracownicy skazani*, <https://www.portalspozywczy.pl/mieso/wiadomosci/final-afery-zakladow-miesnych-constar-sad-wydal-wyrok-pracownicy-skazani,25079.html> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Food crime*, <https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/food-crime> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Food Standards Agency*, https://en.wikipedia.org/wiki/Food_Standards_Agency (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Gale F., Buzby J.C., *Imports from China and Food Safety Issues*, „Economic Information Bulletin” 2009, No. 52, United States Department of Agriculture (USDA)
- Giannakas K., Yiannaka A., *Food Fraud: Causes, Consequences, and Deterrence Strategies*, „Annual Review of Resource Economics” 2023, Vol. 15
- Główny Urząd Statystyczny, *Sytuacja gospodarstw domowych w 2023 r. w świetle wyników badania budżetów gospodarstw domowych*, Warszawa 2024
- HACCP – definicja i cele, Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej, <https://ncez.pzh.gov.pl/dla-producentow-zywnosci/haccp-definicja-i-cele/> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Hołdys A., *Wieloryby: Islandia już nie zabija, ale inne zagrożenia nie zniknęły*, <https://www.projekt-pulsar.pl/srodowisko/2224040,1,wieloryby-islandia-juz-nie-zabija-ale-inne-zagrozenia-nie-zniknely.read> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Jurica K., Vrdoljak J., Brčić Karačonji I., *Food defence systems as an answer to food terrorism*, „Archives of Industrial Hygiene and Toxicology”, 2019, Vol. 70, Issue 4
- Kąkol C., *Prawnokarne aspekty ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, „Prokuratura i Prawo” 2010, nr 7–8
- Korzycza-Iwanow M., *Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego*, Warszawa 2007
- Kot K., *Zafalszowania żywności: jak skutecznie zapobiegać*, „Bezpieczeństwo Żywności w Praktyce” 2023 (wrzesień), nr 59 (czasopismo dostępne online) <https://bezpieczenstwozywnosci.wip.pl/prawo-unijne/-zafalszowania-zywnosci-jak-skutecznie-zapobiegac-4219.html> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Kotowska M., Chodorowska A., *Prawnokarne i kryminologiczne aspekty ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, (w:) A. Lewkowicz, W. Pływaczewski (red.), *Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności*, Szczytno 2015
- Kowalska A., *Ekonomiczne problemy fałszowania żywności. Instrumenty przeciwdziałania*, Lublin 2019
- Kowalska A., *Problem fałszowania żywności w Polsce*, „Problemy Jakości” 2016, nr 9
- Kowalska A., *Problematyka oszustw żywnościowych w przepisach prawa i standardach branżowych*, „Kwartalnik Nauk o Przedsiębiorstwie” 2017, nr 4
- Kowanda C., *Prawdziwy rozmiar afery solnej*, <https://www.polityka.pl/tygodnikpolityka/rynek/1524997,1,prawdziwy-rozmiar-afery-solnej.read> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Kuć M., *Kryminologia*, Warszawa 2015
- Kulik M., *Rozdział XX. Przepięstwa przeciwko bezpieczeństwu powszechnemu*, (w:) M. Mozgawa (red.), *Kodeks karny. Komentarz*, Warszawa 2017
- Lenartowicz Ł., *Formy przestępczości żywnościowej na przykładzie branży mięsnej*, „Kortowski Przegląd Prawniczy” 2021, nr 2
- Leśkiewicz K., *Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Komentarz*, Legalis/el. 2020
- Listos P., Dylewska M., Gryzińska M., *Sprzeczny z Konwencją Waszyngtońską (CITES) przemysł zwierząt do Polski*, „Życie Weterynaryjne” 2016, nr 94(1)
- Manning L., Smith R., Soon J.M., *Developing an organizational typology of criminals in the meat supply chain*, „Food Policy” 2016, No. 59
- Manning L., Soon J. M., *Food Safety, Food Fraud, and Food Defense: A Fast Evolving Literature*, „Journal of Food Science” 2016, Vol. 81, Issue 4

- Mason J., Finelli M., *Nowa, wspaniała ferma?*, (w:) P. Singer (red.), *W obronie zwierząt*, Warszawa 2011
- Ogrodowska-Ogórek I., *Afera Constarowska*, <https://echodnia.eu/swietokrzyskie/afery-constarowska/ar/8221954> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- O nas*, <https://www.efsa.europa.eu/pl/about/about-efsa> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Operation OPSON*, <https://www.europol.europa.eu/operations-services-and-innovation/operations/operation-opson> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Oszustów, którzy zagrażają konsumentom, złapiemy!*, <https://hipoalergiczni.pl/oszustow-ktorzy-zagrazaja-konsumentom-zlapiemy/> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Pacholczyk-Sienicka B., *Crimes Against Food: Characteristics, Health Risk, and Regulations*, „Food and Energy Security” 2024, Vol. 13, Issue 5
- Pacholczyk-Sienicka B., *Przestępczość żywnościowa – wyzwania i nowoczesne metody walki*, „Życie Uczelni” 2024, nr 169, <https://www.zycieuczelni.p.lodz.pl/przestepczosc-zywnosciowa-wyzwania-i-nowoczesne-metody-walki> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Park M., *Otwieranie klatek, otwieranie oczu. Dochodzenie i jawne oswobodzenie w przemysłowej hodowli jajczarskiej*, (w:) P. Singer (red.), *W obronie zwierząt*, Warszawa 2011
- Płocki R., *Food crime – skala zjawiska*, (w:) W. Pływaczewski, P. Chlebowicz (red.), *Nielegalne rynki. Geneza, skala zjawiska oraz możliwości przeciwdziałania*, Olsztyn 2012
- Pływaczewski W., *Nielegalny rynek chronionych gatunków dzięki faunie i flory. Geneza, przejawy, przeciwdziałanie*, Szczytno 2016
- Pływaczewski W., *Zorganizowane formy przestępczości w sektorze żywności – obszary zagrożeń i przeciwdziałanie zjawisku* (w:) A. Lewkowicz, W. Pływaczewski (red.), *Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności*, Szczytno 2015
- Pointing J., Al-Teinaz Y.R., Lever J., Critchley M., Spear S., *Food Fraud*, (w:) Y.R. Al-Teinaz, S. Spear, I.H.A. Abd El-Rahim (red.), *The Halal Food Handbook*, 2020, wersja online: https://www.researchgate.net/publication/338516908_Food_Fraud (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Przejęcie zafalszowanej żywności i napojów o wartości 91 milionów euro – wyniki europejskiej operacji OPSON z 2024 roku*, <https://foodfakty.pl/przejecie-zafalszowanej-zywnosci-i-napojow-o-wartosci-91-milionow-euro-wyniki-europejskiej-operacji-opson-z-2024-roku> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Snider M., *Butterball recalls more than 14,000 pounds of ground turkey for possible blue plastic bits*, <https://www.cbsnews.com/news/butterball-recall-ground-turkey-bjs-kroger/> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Sprawozdanie z działalności Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w 2023 r.*, Warszawa 2024
- Sygit B., Wąsik N., *Falszowanie żywności – przyczynek do badań nad bezpieczeństwem żywności i żywienia w Polsce*, „Prokuratura i Prawo” 2021, nr 4
- The Cost of Food Crime Phase 2 – Results*, <https://www.food.gov.uk/research/the-cost-of-food-crime-phase-2-results> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Thompson B., *Spies In The Field: As Farming Goes High-Tech, Espionage Threat Grows*, <https://www.npr.org/sections/thesalt/2017/06/08/531771780/spies-in-the-field-as-farming-goes-high-tech-espionage-threat-grows> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Tubilewicz A., *Constar, Kania i inni. Afery, które wstrząsnęły nie tylko branżą mięsną*, <https://www.portalspozywczy.pl/mieso/wiadomosci/constar-kania-i-inni-afery-ktore-wstrzasnely-nie-tylko-branza-miesna,198688.html> (dostęp: 14.06.2025 r.)

- Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów, *Sprawozdanie z działalności Inspekcji Handlowej w 2019 r.*, Warszawa 2019
- Urzędowa kontrola żywności, <https://food-law.pl/baza-wiedzy/urzedowa-kontrola-zywnosci-2/#:~:text=W%20Polsce%20organami%20kontrolnymi%20na,Jako%C5%9Bci%20Handlowej%20Artyku%C5%82%C3%B3w%20Rolno%2DSpo%C5%BCywczych> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Ujkovic M., Horn A., *Strawberry recall: disgruntled ex-employee believed to be behind sewing needles in strawberries*, <https://www.abc.net.au/news/2018-09-12/strawberry-investigation-after-sewing-needles-found-inside/10237954> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Więcek K., *Wybrane praktyki fałszowania artykułów rolno-spożywczych. Analiza na podstawie czynności kontrolnych Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w 2016 roku*, „Kortowski Przegląd Prawniczy” 2017, nr 4
- Wiśniewska M.Z., „Food crime” jako patologia na rynku żywności – istota, rodzaje i próba klasyfikacji, „Zarządzanie i Finanse Journal of Management and Finance” 2017, Vol. 15, No. 1
- Wiśniewska M.Z., *Terroryzm żywnościowy oraz obrona żywności w ujęciu formalnoprawnym*, „Ruch Prawniczy, Ekonomiczny i Socjologiczny” 2022, rok LXXXIV, z. 4
- Wspólna polityka rybołówstwa, https://web.archive.org/web/20100314074256/https://eur-lex.europa.eu/pl/dossier/dossier_40.htm (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Wyroki za odświeżanie wędlin, <https://uwaga.tvn.pl/reportaze/wyroki-za-odswiezanie-wedlin-ls6692283> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Wzrasta problem fałszowania żywności – które produkty są najczęściej fałszowane?, <https://agronomist.pl/artykuly/wzrasta-problem-falszowania-zywnosci-ktore-produkty-sa-najczesciej-falszowane> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Ziółkowska K., Ziółkowski T., *Prawne aspekty autentyczności produktów mleczarskich na przykładzie masła i serów*, „Studia Warmińskie” 2016, nr 53
- Znamy limity połowowe na 2023, <https://www.wwf.pl/znamy-limity-polowowe-na-2023> (dostęp: 14.06.2025 r.)
- Zrównoważone rybołówstwo, publikacja Global Compact Network Poland