

Andrzej Janicki

GWARANTOWANA JAKOŚĆ A GWARANTOWANA WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Wstęp

Egzystencja każdego człowieka od najdawniejszych czasów zależała od prawidłowości wyboru właściwych składników diety, a więc rozpoznawania pożywienia bezpiecznego i bogatego w najbardziej żywnieniowo efektywne elementy [36]. Gromadzona, metodą prób i błędów, wiedza poszczególnych osobników, dzięki wymianie zapamiętanych doświadczeń, umożliwiała skuteczne przeżycie w zmiennych warunkach środowiska. Wiedza o jakości, a w tym i wartości odżywczej pokarmów stanowiła warunek zdrowego i długotrwałego życia człowieka.

Obecnie w warunkach rynku bogatego w żywność, niezwykle zróżnicowaną pod względem poziomu jakości i wartości odżywczej, sposobu przetwarzania, rodzaju opakowania; dawna wiedza i sposoby jej zdobywania zawodzą przy właściwym planowaniu diety i wielkości spożycia, ułatwiając powstanie błędów żywieniowych prowadzących do szeregu chorób cywilizacyjnych [34, 37]. Wysoka wartość odżywcza produktów spożywczych oraz dobra informacja o niej są jednym z ważniejszych czynników sprzyjających powstawaniu prawidłowego modelu odżywiania się a przez to poprawy zdrowotności społeczeństwa polskiego. Wprowadzenie systemu zapewnienia jakości, opisanego normami serii ISO 9000, w całym łańcuchu żywnościowym, poza poprawą konkurencyjności polskiej żywności, daje szansę na spełnienie potrzeb żywieniowych konsumentów. Dostarczenie konsumentom żywności gwarantowanej jakości przy jednoczesnym promocyjnym działaniu na rzecz prozdrowotnego modelu żywienia to wynik nowego rozumienia jakości we wdrażanym w Polsce systemie zapewnienia jakości. Jednocześnie system ten umożliwia realizację podstawowego prawa człowieka do bezpieczeństwa żywieniowego.

Jakość i wartość odżywcza a potrzeby konsumenta

Jakość (quality) [38], zgodnie z normą PN/EN 28402 ISO 8402, jest to ogół cech i właściwości wyrobu decydujących o zdolności wyrobu lub usługi do zaspokajania stwierdzonych lub przewidywanych potrzeb.

Zapewnienie jakości (quality assurance) [38] to wszystkie planowane i systematyczne działania, niezbędne do stworzenia odpowiedniego stopnia zaufania co do tego, że wyrób lub

usługa spełni ustalone wymagania jakościowe. Postrzeganie przez konsumenta jakości produktu spożywczego jest zjawiskiem dynamicznym zależnym od obiektywnych właściwości wyrobu i subiektywnej jego oceny [19]. Obiektywne cechy i właściwości charakteryzujące jakość żywności to dające się zmierzyć i określić w sposób formalny: właściwości odżywcze i zdrowotne, właściwości sensoryczne, właściwości funkcjonalne i właściwości socjalno-zdrowotne [8, 10]. Subiektywna ocena jakości dokonywana przez konsumenta zależy od jego postaw i przekonań [19].

Postrzeganie wartości odżywczej i zdrowotnej przez konsumentów, jako oddzielnego elementu jakości produktu spożywczego zależy również od postaw i przekonań oraz od obiektywnych parametrów, a w tym ogólnej jakości żywności ze szczególnym uwzględnieniem jej właściwości sensorycznych, bezpieczeństwa i wygody użycia oraz składu chemicznego jako osobnego parametru (rys. 1) [19]. Duże znaczenie postaw i przekonań konsumentów w określaniu swoich potrzeb a przez to w ocenie jakości żywności i decyzji zakupu, powoduje że na ukierunkowanie tych elementów struktury psychicznej konsumentów starają się oddziaływać z jednej strony producenci wyrobów spożywczych przez różne elementy strategii marketingowej, a z drugiej strony żywieniowcy przez upowszechnianie i popularyzację wiedzy o żywieniu i żywności [32].

Obecnie obserwuje się w krajach wysoko rozwiniętych zjawisko wzrostu udziału w populacji, konsumentów w wieku dojrzałym i starszym a także wzrastające z roku na rok zainteresowanie ogółu konsumentów zdrowiem, dietą i wartością odżywczą produktów spożywczych. Już dziś prowadzi to do zmiany postaw i zwyczajów żywieniowych oraz do formułowania nowych potrzeb rynkowych dotyczących specjalnych rodzajów żywności takich jak: żywność funkcjonalna (functional foods), lecząca (medical foods), zdrowotna (healthy foods), ekologiczna (organic/ecological foods), żywność zawierająca składniki o specjalnym prozdrowotnym działaniu jak żywe komórki mikroorganizmów - probiotyki czy składniki odżywczo-uzdrawiające (nutriceuticals) [2, 7, 9, 11, 12, 22, 23, 24, 26, 28, 33, 35]. Różnorodność potrzeb zdrowotnych i żywieniowych w sposób zdecydowany zmienia charakter rynku żywnościowego, co w wielu krajach o rozwiniętej gospodarce rynkowej określane jest nawet jako rewolucja rynku spożywczego [12, 13].

Gwarantowana wartość odżywcza

Sukces pożądanej modyfikacji diety na poziomie indywidualnego konsumenta lub na poziomie grup społecznych zależy od lepszego rozumienia wiedzy żywieniowej oraz wiedzy o tym jakie składniki odżywcze są dostarczane przez określone produkty spożywcze. Wartość odżywcza produktu spożywczego rozumiana jest zwykle jako jego wartość energetyczna oraz zestawienie jakościowe i ilościowe składników ważnych dla prawidłowego funkcjonowania organizmu. Konieczne jest przy ocenie wartości odżywczej produktu porównanie z zalecanym dziennym spożyciem energii i składników żywieniowych w zależności między innymi od płci, wieku, stanu fizjologicznego i aktywności organizmu. Przykładowo takie zalecenia w USA definiowane są jako poziomy spożycia niezbędnych składników odżywczych (RDA - Recommended Dietary Allowances), które na podstawie wiedzy naukowej są określane przez Komitet Żywności i Żywienia (Food and Nutrition Board) jako odpowiednie dla zabezpieczenia rozpoznanych potrzeb na składniki odżywcze, praktycznie każdej zdrowej osoby [25].

Olbrzymi postęp nauk żywieniowych spowodował że w ostatnich latach znacznie wzrosła liczba składników żywieniowych, które wymienia się jako:

- niezbędne dla podtrzymania prawidłowych funkcji organizmu,
- zabezpieczające przed powstawaniem chorób (niedokrwienność, choroba serca, nowotwory, osteoporoza),
- leczące różnorodne choroby,
- zwiększające prawdopodobieństwo dłuższego okresu życia.

Zwraca się również uwagę na potrzebę uwzględniania dostępności biologicznej składników odżywczych w produktach, szczególnie w przypadku witamin i składników mineralnych [6, 13, 25].

Wprowadzenie na rynek wspomnianych nowych typów żywności w Japonii wymaga ustalenia zgodności z klasyfikacją bezpieczeństwa wg zaleceń FAO/WHO oraz spełnienia obowiązku atestacyjnego obejmujące szereg badań chemicznych, żywieniowych, medycznych, higienicznych oraz udokumentowania korzystnego wpływu na zdrowie [11, 33].

Spełnienie potrzeb zdrowotnych i żywieniowych konsumentów w stopniu znacznie wyższym niż przy tradycyjnym rozumieniu pojęcia jakości jest możliwe przez wdrożenie systemu zarządzania jakością opisanego normami z serii ISO 9000. Z tego względu należy ocenić ten system jakości jako prokonsumencki i prozdrowotny.

Gwarantowana wartość odżywcza jest efektem działania systemu zapewnienia jakości od identyfikacji potrzeb żywieniowych do ostatecznego zaspokojenia wymagań i oczekiwań odbiorcy.

Zgodnie z normą PN/EN 29004 ISO 9004, wszystkie czynności jakie obejmuje system zapewnienia jakości tworzą pętlę jakości (rys. 2) [39]. Zaletą tego systemu jest całościowe podejście do jakości wyrobu spożywczego na wszystkich etapach jego istnienia od fazy pomysłu przez fazę wytwarzania, fazę konsumpcji aż do oceny poziomu zaspokojenia potrzeb żywieniowych konsumenta umożliwiającą zaprojektowanie nowego, lepszego jakościowo wyrobu. Jest to układ dynamiczny zakładający zmiany w czasie, spowodowane koniecznością ciągłej weryfikacji wymagań jakościowych a w tym wartości odżywczej żywności w wyniku:

- przyrostu wiedzy o żywieniu i żywności oraz o metodach produkcji surowców spożywczych i ich przetwarzania,
- ewolucji potrzeb konsumentów rozpoznawanych w badaniach marketingowych.

Uzyskiwanie odpowiedniego **stopnia zaufania** użytkowników wyrobów spożywczych jako podstawy funkcjonowania systemu zapewnienia jakości, w przypadku wartości odżywczej wymaga stworzenia ram zewnętrznych dla funkcjonowania systemu przez określenie polityki żywieniowej i żywnościowej państwa. Wartość odżywcza jako cecha niedostępna bezpośredniej ocenie przez konsumenta musi być zagwarantowana odpowiednimi przepisami prawa żywnościowego. Obowiązek tworzenia takiego prawa, stanowiącego o bezpieczeństwie konsumenta ciąży na państwie [8]. Potrzebę zdecydowanej realizacji Narodowego Programu Zdrowia jako elementu polityki żywieniowej państwa zgłaszają od dawna środowiska naukowe [34].

Konsumenci którzy z różnych przyczyn są zainteresowani właściwą dla siebie dietą, jako podstawowe źródło wiedzy o wartości odżywczej produktów spożywczych wykorzystują informację na etykiecie. Jednocześnie etykieta dla konsumenta stanowi **gwarancję wartości odżywczej** wyrobu. Etykieta postrzegana jest przez konsumenta jako dokument jakości oraz edukacyjny nośnik informacji. Uważa się że efektywny system etykietowania produktów spożywczych powinien [27]:

- dostarczać informacji żywieniowej pozwalającej ogółowi konsumentów na wybór zrównoważonej diety a indywidualnym osobom urzeczywistnienie diet zalecanych z powodów medycznych,
- umożliwiać wybór bardziej odżywczych produktów w momencie zakupu,
- wywołać zwiększenie oferty rynku o produkty o wyższej wartości odżywczej,
- stymulować edukację żywieniową konsumentów,
- promować zaufanie do przemysłu spożywczego,
- dawać satysfakcję poznawczą konsumentom "którzy chcą wiedzieć",
- przedstawiać informacje w ujednoczonym stylu,
- dostarczać informacji zrozumiałej, użytecznej i nie podwyższającej ceny,
- być zorientowanym na potrzeby konsumenta,
- być obliczalnym i nadającym się do wprowadzenia,
- być zaprojektowanym tak, że łącznie zespół informacji na różnych produktach spożywczych zapewni każdemu pojedynczemu konsumentowi spełnienie jego potrzeb żywieniowych.

Polskie regulacje legislacyjne związane z określeniem wartości odżywczej wyrobów spożywczych na etykiecie, zawiera Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dn. 15 lipca 1994 r. [41]. Rozporządzenie to zaleca znakowanie produktu wartością odżywczą tylko w przypadku gdy produkt jest dietetycznym środkiem spożywczym. Znakowanie obejmuje wartość energetyczną środka spożywczego oraz zawartość składników takich jak białko, skrobia, cukry, błonnik pokarmowy, kwasy tłuszczowe nasycone i nienasycone, sód oraz w określonych przypadkach składniki mineralne i witaminy. Zawartości tych składników powinny być wartością średnią oznaczoną dla produktu na podstawie analizy wykonanej przez producenta lub na podstawie obliczenia z wykorzystaniem składu recepturowego i tabel składu oraz wartości odżywczej środków spożywczych [41]. Analizę zaleceń, zawartych w Kodeksie Żywnościowym oraz dyrektywach Komitetu Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej, dotyczących etykietowania, przedstawiono w obszernych publikacjach krajowych [17, 29, 30].

Prawa konsumenta w Polsce

W latach sześćdziesiątych w krajach o gospodarce rynkowej powstał silny ruch w obronie interesów konsumenta nazywany konsumeryzmem. Konsumeryzm w postaci zorganizowanych jednostek rządowych lub pozarządowych pojawił się jako niezbędny element gry rynkowej wywierający wpływ na innych uczestników rynku (producentów, pośredników, sprzedawców) informując konsumentów o jakości wyrobów, sposobie ich wytwarzania, obrotu i sprzedaży. Ruch ten wykazał uczestnikom rynku, społeczne aspekty ich działalności ekonomicznej, przyczyniając się do eliminowania produktów szkodliwych dla zdrowia konsumenta oraz dla środowiska [18].

Analizę ochrony praw konsumenta w Polsce w przypadku rynku żywnościowego przeprowadzono zarówno przez specjalistów z zakresu żywienia i żywności [1] oraz dla potrzeb Federacji Konsumentów, przez specjalistów z zakresu prawa żywieniowego [4, 5, 43].

Ogólnie stwierdzono że w odniesieniu do żywności powinno się uwzględnić następujące prawa konsumenta przyjęte przez Zgromadzenie Ogólne ONZ w dn. 9 kwietnia 1985 r. [20, 43]:

- prawo do ochrony przed produktami niebezpiecznymi dla zdrowia,

- prawo do wyboru towarów w oparciu o ich jakość i cenę,
- prawo do rzetelnej informacji o towarach i edukacji konsumenckiej,
- prawo do reklamacji wadliwych towarów.

Analiza stanu prawnego pod kątem spełnienia wymienionych praw wykazuje niedostateczny stopień realizacji prawa do żywności bezpiecznej. W kontrolach jakości żywności dokonanych przez PIH w 1994 r. [42] zakwestionowano 16% wśród badanych partii towarów żywnościowych w tym ze względu na jakość zakwestionowano 8,1% wyrobów (udział w wartości ocenianych wyrobów) oraz 10,5% ze względu na złe oznakowanie (udział w wartości ocenianych wyrobów) [42]. Bardzo słaby jest poziom realizacji prawa do edukacji konsumenckiej zwłaszcza na różnych poziomach szkolnictwa i w środkach masowego przekazu [14, 43]. Niska wiedza żywieniowa polskich konsumentów była sygnalizowana przez wielu naukowców [3, 14, 15, 16, 34]. Dodatkowo słaby poziom edukacji konsumentów wynika z przekazu błędnych informacji żywieniowych w popularnych tygodnikach kobiecych i młodzieżowych [14].

Prawo do informacji o środkach spożywczych jest obecnie realizowane w znacznie większym stopniu dzięki wspomnianemu Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej [41]. Dodatkowo zalecanie wykonywania próbnawczych testów jakości wyrobów spożywczych przez Konsumencki Instytut Jakości oraz różnorodne czasopisma poszerza ilość dostępnej informacji o jakości żywności [43].

Prawo do reklamacji wadliwych towarów wspomaga system Polubownych Sądów Konsumenckich posiadających swe siedziby w 25 miastach kraju. Regulamin działalności tych sądów został opracowany i podpisany przez Główny Inspektorat PIH oraz Krajową Radę Federacji Konsumentów [40].

Zarówno nowe rozumienie jakości wyrobu, pojęcie systemu zapewnienia jakości oraz prawa konsumenta są efektem rozwijającej się swobodnie gospodarki rynkowej, która ulegała stopniowym przemianom z rynku producenta do rynku konsumenta. Dlatego też wdrażanie systemu zarządzania jakością wymusza pełniejszą realizację praw konsumenckich. Prawa konsumenta nie odnoszą się w sposób wyodrębniony do wartości odżywczej produktów spożywczych i dlatego muszą zostać dostosowane do ogólniejszych podstawowych praw człowieka.

Gwarantowana wartość odżywcza a prawa człowieka

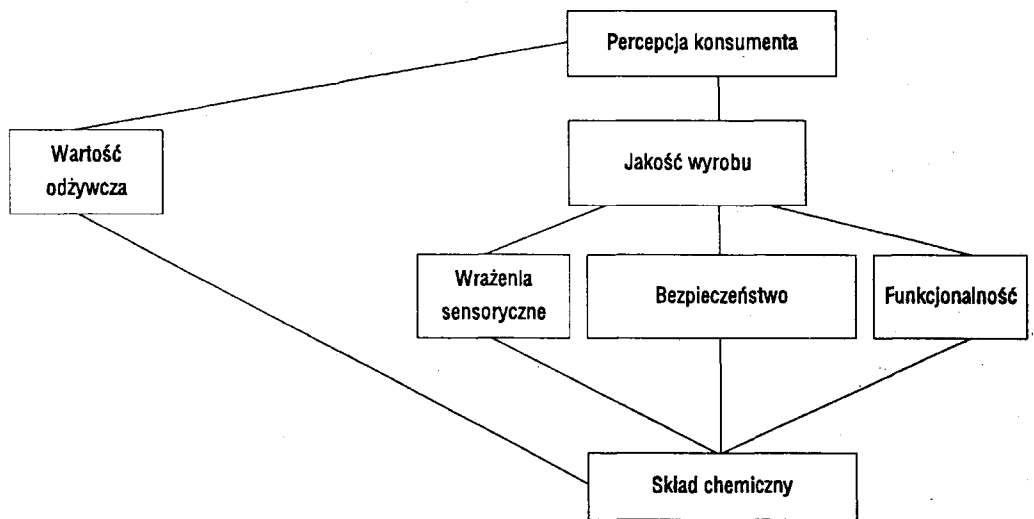
Gwarantowana wartość odżywcza żywności nie jest tylko efektem działania mechanizmów rynkowych. W ostatnich latach wzrasta zrozumienie, że jest ona elementem **bezpieczeństwa żywieniowego** należnego każdemu człowiekowi. Bezpieczeństwo żywieniowe zaś wymienia się wśród podstawowych praw jednostki ludzkiej umożliwiających jej prawidłowy rozwój i dobrobyt [21]. Na bezpieczeństwo żywieniowe składają się bezpieczeństwo żywnościowe, odpowiedniość opieki w ciągu życia człowieka oraz odpowiedniość ochrony przed chorobą i w jej trakcie [21].

1. **Odpowiedniość zaopatrzenia** w żywność obejmuje:

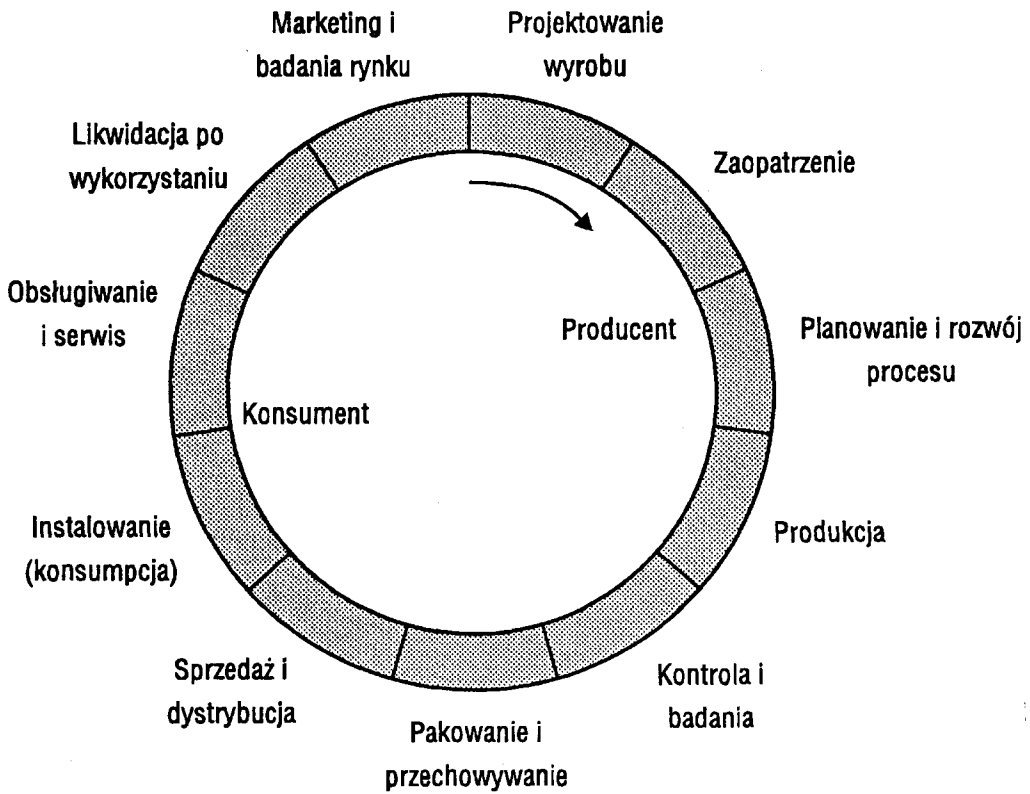
- odpowiedniość żywieniową czyli potencjalną dostępność składników odżywczych dających możliwość tworzenia prawidłowej diety z dostępnych produktów spożywczych,
- bezpieczeństwo i dobrą jakość żywności rozumiane jako brak wszelkich toksycznych, mikrobiologicznych skażeń oraz odpowiedniość parametrów charakteryzujących wyróżniki jakości,

- kulturową akceptację diety rozumianą jako tolerancję zwyczajów żywieniowych wynikających z odmienności kulturowej.
- 2. Stabilność zaopatrzenia w żywność obejmuje:**
- zachowanie wartości środowiska naturalnego przy danym systemie produkcji żywności i zachowaniu naturalnych zasobów genetycznych roślin i zwierząt,
 - ustanowienie formalnych i nieformalnych instytucji ochrony środowiska.
- 3. Odpowiedniość opieki w czasie życia człowieka dla zapewnienia pokoju.**
- 4. Odpowiedniość ochrony przed chorobami i w ich trakcie dotyczy również promowania systemów prozdrowotnych, zabezpieczenia przed powstawaniem chorób.**

Prawo do odpowiedniego żywienia i odpowiedniej żywności dla zapewnienia prawidłowego rozwoju, zdrowia i dobrobytu każdego człowieka możliwe jest do realizacji tylko przez opracowanie właściwej polityki żywieniowej i żywnościowej państwa. Elementem tej polityki musi być wykorzystanie systemu zapewnienia jakości dzięki któremu uzyska się gwarantowaną jakość żywności, a tym samym wartość odżywczą spełniającą potrzebę bezpieczeństwa żywieniowego. ■



Rys. 1 Sposób percepcji wartości odżywczej przez konsumenta (19).



Rys. 2. Pętla jakości (39)

Literatura

1. Barylko-Pikielna N.: Zagadnienia ochrony konsumenta w polskim prawie żywnościowym. Praca zbiorowa pod red. S. Tyszkiewicza: Stan aktualny i perspektywy polskiego prawa żywnościowego. Ekspertyza Wyd.Inst.Przem.Mięsn. i Tłuszcz., Warszawa 1992, s. 100.
2. Blenford D.: Food for health. The regulatory position. *Int.Food Ingrid.* 1995, s. 35.
3. Brzozowska A.: Ustawowe gwarancje ochrony zdrowia konsumenta. Praca zbiorowa pod red. S. Tyszkiewicza: Uwarunkowania i perspektywy polskiego prawa żywnościowego. Ekspertyza II. Wyd.Inst.Mięsn. i Tłuszcz., Warszawa 1993, s. 31.
4. Dutkiewicz J.: Zagrożenia dla konsumenta wynikające z aktualnego systemu prawnego obowiązującego w Polsce (stan na 28.02.95 r.) Federacja Konsumentów. Warszawa 1995.
5. Dutkiewicz J., Rybnik J., Ustaborowicz-Jakimowicz L., Zabczyński A.: II Raport o stanie ustawodawstwa konsumenckiego w Polsce. Federacja Konsumentów. Warszawa 1994.
6. Hendrich S., Lee K.-W., Xu X., Wang H.-J., Murphy P.A.: Defining food components as new nutrients. *The J. of Nutr.*, 1994, 124, 9S, s. 1789S.
7. Hilliam M.: Functional foods: current and future market developments. *Fd. Technol. Int.* 1995, s. 27.
8. Horubała A.: Systemy sterowania w produkcji żywności gwarantowanej jakości. Praca zbiorowa pod red. S. Tyszkiewicza: Uwarunkowania i perspektywy polskiego prawa żywnościowego. Ekspertyza II. Wyd.Inst.Mięsn. i Tłuszcz., Warszawa 1993, s. 110.
9. Horubała A.: Niektóre zagadnienia jakości żywności ekologicznej. *Przem. Spoż.* 1993, 47, 6, s. 148.
10. Horubała A.: Systemy kontroli w produkcji żywności gwarantowanej jakości. *Przem. Spoż.* 1993, 47, 2, s. 30.
11. Kawazoe K.: Market trends of functional foods and food ingredients in Japan. *Int.Food Ingr.* 1994, 5, s. 43.
12. Kidde W.H.: Nutraceuticals come of age and update on the dynamic US food ingredients industry. *Food Tech.Eur.* 1994, Sept., s. 144.
13. Kidde W.H.: The emergence of the 'nutraceutical' industry. *Food Tech.Eur.* 1993, Jan., s. 28.
14. Kołajtis-Dołowy A.: The interest in nutrition and the sources of nutritional knowledge among adolescents. *Żyw.Czł. i Metab.* (in press).
15. Kołajtis-Dołowy A., Roszkowski W.: Błędne poglądy o żywności i żywieniu. *Przem.Spoż.* 1994, 48, 3. s. 74.
16. Kołajtis-Dołowy A., Roszkowski W.: Preferencje konsumenckie oraz świadomość nabywców produktów spożywczych znakowanych informacją o wartości odżywczej. Materiały 24 Sesji Nauk. KTiChŻ, PAN, Wrocław 1993, s. 337.
17. Kołajtis-Dołowy A., Roszkowski W.: Informacje żywieniowe na etykietach produktów spożywczych (wg zaleceń EWG oraz FAO/WHO). *Przem. Spoż.* 1991, 45, 5/6, s. 130.
18. Kramer T.: Podstawy marketingu. PWE, Warszawa 1995.
19. Martens M., Schultz H.G., Risvik E., Rodboten M.: Consumer perception of nutritional value related to other quality attributes and to chemical components. W: *Food Acceptance and Nutrition.* ed. Solms J., Booth D.A., Pangborn R.M., Raunhardt O., Academic Press, London 1987, s. 321.
20. Niepokulczycka M.: Żywność jako towar - potrzeby i życzenia konsumentów. Praca zbiorowa pod red. S. Tyszkiewicza: Uwarunkowania i perspektywy polskiego prawa żywnościowego. Ekspertyza II. Wyd.Inst.Mięsn. i Tłuszcz., Warszawa 1993, s. 95.
21. Oshaug A., Eide W.B., Eide A.: Human rights: a normative basis for food and nutrition - relevant policies. *Food Policy* 1994, 19, 6, s. 491.

22. O'Sullivan M.G., Thorton G., O'Sullivan G.C., Collins J.K.: Probiotic bacteria: myth or reality? *Trends in Fd.Sci.&Technol.* 1992, 3, 12, s. 309.
23. Przybyła A.E.: Ingredients need for healthy foods. *Food Eng.* 1989, May, s. 107.
24. Pszczola D.E.: Designer foods: an evolving concept. *Food Technol.*, 1993, 47, 3, s. 92.
25. Recommended Dietary Allowances 10th Edition: National Academic press, Washington, D.C. 1989, s. 10.
26. Reilly C.: Functional foods - a challenge for consumers. *Trends in Fd.Sci.&Technol.* 1994, 5, 4, s. 121.
27. Richardson D.P.: Effects of nutritional guidelines on food marketing and new product development. W : *Food Acceptance and Nutrition*. ed. Solms J., Booth D.A., Pangborn R.M., Raunhardt O., Academic Press, London 1987, s. 433.
28. Rutkowska U., Kuchanowicz H.: Zagadnienia żywności ekologicznej w świetle wymagań stawianych żywności bezpiecznej dla zdrowia. *Żyw. Czł. i Met.* 1993, 20, 3, s. 243.
29. Rutkowska U., Kuchanowicz H.: Informacja żywieniowa - źródłem wiadomości o wartości odżywczej żywności. *przem. Spoż.* 1992, 46, 3, s. 62.
30. Rutkowska U., Kuchanowicz H.: Informacja żywieniowa o produktach spożywczych w świetle współczesnych zaleceń międzynarodowych i krajowych. *Żyw. Czł. i Met.* 1992, 19, 1, s. 34.
31. Schmidl M.K.: Food products for medical purposes. *Trends in Fd. Sci. & Technol.* 1993, 4, 6, s. 309.
32. Shepherd R.: The effect of nutritional beliefs and values on food acceptance. W : *Food Acceptance and Nutrition*. ed. Solms J., Booth D.A., Pangborn R.M., Raunhardt O., Academic Press, London 1987, s. 388.
33. Shinohara K.: Functional foods for specific health use - the needs for data. *National Res.Inst., Tsukuba* 1992.
34. Szponar L.: Jakość zdrowotna żywności i racjonalne żywienie w zapobieganiu chorobom na tle wadliwego żywienia. *Żyw.Czł. i Met.* 1994, 21, 1, s. 3.
35. Tyszkiewicz S.: Rolnictwo ekologiczne. Zasady i nadzór nad produkcją żywności tzw. biologicznej. Praca zbiorowa pod red. S. Tyszkiewicza: Uwarunkowania i perspektywy polskiego prawa żywnościowego. Ekspertyza II. Wyd.Inst.Mięsn. i Tłuszcz., Warszawa 1993, s. 9.
36. Witherly S.: Physiological and nutritional influences on cuisine and product development. W : *Food Acceptance and Nutrition*. ed. Solms J., Booth D.A., Pangborn R.M., Raunhardt O., Academic Press, London 1987, s. 404.
37. Ziemiański Ś.: Współczesne problemy żywienia człowieka. *Żyw.Czł. i Met.* 1994, 21, 3, s. 203.
38. PN/EN 28402 ISO 8402. Jakość. Terminologia. Pol.Kom.Norm.Miar i Jak., Wyd.Norm. "ALFA", Warszawa 1993.
39. PN/EN 29004 ISO 9004. Zarządzanie jakością i elementy systemu jakości. Wytyczne. Pol.Kom.Norm.Miar i Jak.. Wyd.Norm. "ALFA", Warszawa 1993.
40. Informacja z działalności Polubownych Sądów Konsumentkich od chwili powołania do dn. 31.12.1994 r. Państwowa Inspekcja Handlowa. Główny Inspektorat. Warszawa 1995.
41. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dn. 15 lipca 1994 r. w sprawie znakowania środków spożywczych, używek i substancji dodatkowych dozwolonych, przeznaczonych do obrotu. *Dziennik Ustaw* 1994, Nr 86, poz. 402.
42. Sprawozdanie z działalności Państwowej Inspekcji Handlowej w zakresie kontroli jakości towarów i usług bytowych dla ludności za 1994 rok. Państwowa Inspekcja Handlowa. Główny Inspektorat. Warszawa 1995.
43. Stan realizacji praw konsumenta na rynku żywności w Polsce. Federacja Konsumentów. Rada Krajowa. Warszawa 1994.