



BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI

—  
**Zero zwrotów,  
więcej  
zysków.  
Bizerba.**

# Alarmujące dane: rekordowy poziom wycofywania produktów z rynku



10 x

więcej ostrzeżeń w branży spożywczej  
w porównaniu z ubiegłymi latami

zwiększenie bezpieczeństwa żywności  
dzięki systemom inspekcji

wycofywanie produktów staje się  
rosnącym ryzykiem ekonomicznym  
dla producentów

Odłamki szkła w pesto, lub wióry metalowe w gotowej sałatce: temat bezpieczeństwa żywności zyskał na znaczeniu w ostatnich latach. Jeżeli chodzi o sytuację w Polsce, zgodnie z danymi Głównego Inspektoratu zanieczyszczenia ciałami obcymi to: 30,77%, zanieczyszczenia patogenami: 15,38%, błędne etykietowanie: 23,08%, błędy organoleptyczne: 7,69%, inne (np. substancje chemiczne): 23,08% [1]. W Niemczech liczba wycofań produktów spożywczych wzrosła dziesięciokrotnie w ciągu ostatniej dekady. Zgodnie z danymi Federalnego Urzędu Ochrony Konsumentów i Bezpieczeństwa

Żywności liczba opublikowanych ostrzeżeń dotyczących żywności wzrosła z 24 do 267 przypadków [2] w latach 2011-2023 – co stanowi alarmujący wzrost o ponad 1000%.

Najczęstszą przyczyną wycofywań, które często wiążą się z wysokimi kosztami i utratą reputacji producentów, są patogeny, które stanowią 33% przypadków. Obce ciała w żywności były odpowiedzialne za około 15% wszystkich wycofań w 2023 roku [3]. Obok ziół i przypraw, mięsa i produktów mlecznych, główne kategorie dotknięte tym problemem odnotowały znaczny wzrost w porównaniu do 2022 roku. Wśród nich znalazły się produkty i

dania gotowe do spożycia. Ponadto, w 2019 roku około 500.000 zakładów poddano oficjalnym inspekcjom żywnościowym, co stanowi prawie połowę zarejestrowanych firm w Niemczech. Wykryto około 65.000 naruszeń, co dało wskaźnik skarg na poziomie 12,6%. Najniższy wskaźnik skarg dotyczył owoców i warzyw, gdzie tylko 6,7% produktów otrzymało negatywną ocenę. Natomiast żywność specjalna, np. dla niemowląt, miała znacznie wyższy wskaźnik skarg wynoszący 25,4% [4]."

1 | <https://www.gov.pl/web/gis/ostrezenia>

2 | Federal Office of Consumer Protection and Food Safety. (April 2, 2024). Number of published food warnings issued by the Federal Office of Consumer Protection and Food Safety (BVL) in Germany in the years from 2011 to 2024 [Graph]. In Statista. Accessed on September 26, 2024, at <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/616934/umfrage/warnungen-vor-lebensmitteln-in-Deutschland/>

3 | <https://www.tagesschau.de/wirtschaft/lebensmittelwarnungen-app-handy-100.html>

4 | Federal Office of Consumer Protection and Food Safety (Germany)Quelle: Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

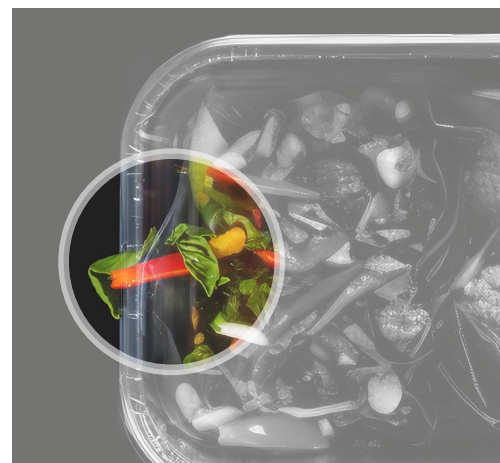
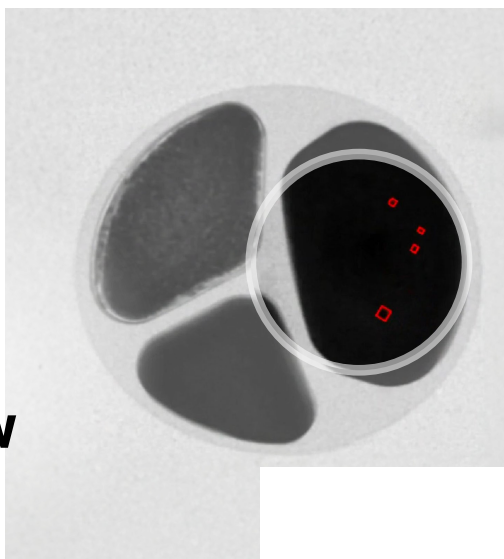
W Stanach Zjednoczonych obce ciała, takie jak metal i plastik, były również jednymi z najczęstszych przyczyn wycofania produktów spożywczych w 2022 roku [4] – obok niewyszczególnionych alergenów, takich jak mleko, orzechy i jajka, a także listerii i salmonelli w żywności. Wśród dotkniętych produktów znalazły się masło orzechowe, owoce, ciastka, żywność dla niemowląt, jak również tysiące kilogramów produktów mięsnych.

Bezpieczeństwo żywności jest również kluczowym aspektem

produkcji żywności w szybko rosnącym segmencie gotowych dań. Należą do nich m.in. gotowe sałatki, kanapki, sushi. W tym sektorze, który charakteryzuje się krótkim okresem przydatności do spożycia i wysokim popytem, precyzyjne i niezawodne mechanizmy kontrolne są niezbędne, aby zapewnić zarówno jakość produktów, jak i bezpieczeństwo konsumentów.

## KONSEKWENCJE

# Ryzyko dla producentów spożywczych



## Podział kosztów bezpośrednich i pośrednich obejmuje:

Wstrzymanie produkcji

---

Powiadomienie odpowiednich władz, łańcucha dostaw i konsumentów

---

Zwracanie produktów, w tym logistyka związana z przechowywaniem i zniszczeniem

---

Analiza przypadku i usunięcie przyczyny

---

Kary i koszty odszkodowań dla detalistów

---

Szkody wizerunkowe i późniejsze straty sprzedaży

---

Rosnąca liczba wycofań produktów i ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa żywności stanowi istotne ryzyko dla firm produkujących i sprzedających żywność. Pojedynczy incydent może nie tylko zachwiać zaufaniem konsumentów, ale również prowadzić do poważnych konsekwencji ekonomicznych. Coraz więcej krajów koncentruje się na zwiększeniu przejrzystości ostrzeżeń dotyczących żywności, centralizując je i dystrybuując cyfrowo, aby wycofania produktów nie były już wyłącznie komunikowane poprzez ogłoszenia przy kasach supermarketów. [5] Finansowe ryzyko związane z wycofaniami produktów obrazuje przykład z USA: w 2023 roku, według Amerykańskiej Agencji Żywności i Leków (FDA) [6], miało miejsce 2.066 wycofań produktów spożywczych. Raport Stowarzyszenia Producentów Towarów Spożywczych oszacował koszt wycofania produktu spożywczego na 30 milionów dolarów, a ćwierć uczestników badania wskazało na jeszcze wyższe kwoty. 81% respondentów uznało ryzyko finansowe związane z wycofaniem za „istotne lub katastrofalne” dla ich firmy.

4 | U.S. PIRG Education Fund (April 21, 2023). Food for Thought: An analysis of food recalls for 2022. Accessed on September 26, 2023 at <https://pirg.org/edfund/resources/food-for-thought-an-analysis-of-food-recalls-for-2022/>

5 | [https://www.chip.de/news/Lebensmittelwarnungen-direkt-aufs-Smartphone-Besserer-Schutz-fuer-Verbraucher\\_185328561.html#:~:text=Das%20Portal%2022lebensmittelwarnung.de%22%20existiert%20seit%202011%20und%20ver%C3%B6ffentlicht,310%20im%20Jahr%202023%20gestiegen.](https://www.chip.de/news/Lebensmittelwarnungen-direkt-aufs-Smartphone-Besserer-Schutz-fuer-Verbraucher_185328561.html#:~:text=Das%20Portal%2022lebensmittelwarnung.de%22%20existiert%20seit%202011%20und%20ver%C3%B6ffentlicht,310%20im%20Jahr%202023%20gestiegen.)

6 | <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/index.cfm>

## ROZWIĄZANIE

### Identyfikowalność

- ✓ Zarządzanie wycofywaniem
- ✓ Zaufanie konsumentów
- ✓ Przejrzysty łańcuch dostaw

## Identyfikowalność jako kluczowy środek do ograniczania ryzyka

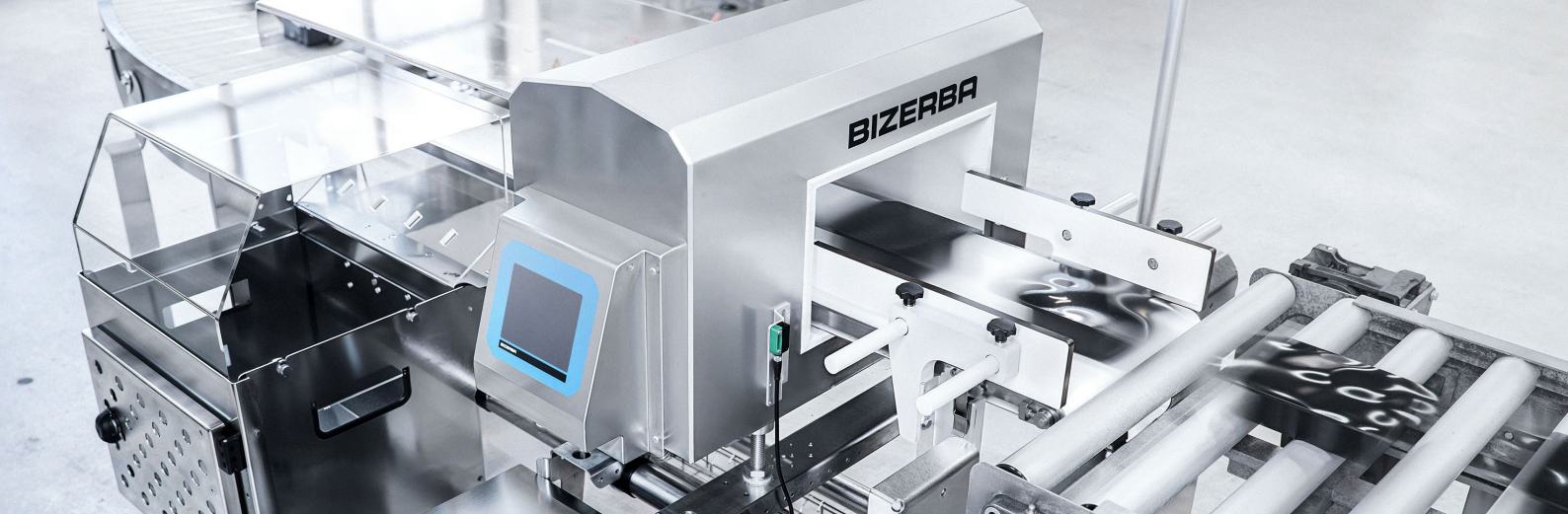
Identyfikowalność to fundament zarządzania ryzykiem w branży spożywczej. Bez niej firmy muszą często wycofywać całe partie produktów, co generuje ogromne koszty i szkodzi reputacji. Solidny system identyfikowalności pozwala jednak precyzyjnie wskazać dotknięte partie i ograniczyć skalę wycofania. To klucz do minimalizacji strat finansowych i budowania zaufania klientów.

Fred Köhler, dyrektor sprzedaży rozwiązań Industry w Bizerba, podkreśla: „Dla firm produkujących na dużą skalę: jak w przypadku mleka w proszku, wycofania produktów mogą mieć poważne skutki ekonomiczne. Dlatego kompleksowa identyfikowalność jest nieodzowna w skutecznym zarządzaniu ryzykiem.”

## Inspekcja produkcji zwiększa bezpieczeństwo.

Wyzwania związane z wycofywaniem żywności podkreślają globalną potrzebę zaawansowanych systemów kontroli. Nowoczesne technologie, takie jak precyzyjne systemy ważenia i kompleksowe systemy inspekcji pozwalają na wczesne wykrywanie zagrożeń i eliminowanie ich jeszcze przed dostarczeniem produktów do konsumentów. Dzięki temu firmy mogą chronić jakość produktów, reputację marki i swoją stabilność ekonomiczną.





## Systemy Bizerba:

01

### Wagi kontrolujące

---

Wagi kontrolujące odgrywają kluczową rolę w dziale produkcji żywności, weryfikując masę produktów przed i w trakcie procesu pakowania. Urządzenia te rejestrują masę w czasie rzeczywistym i porównują ją z ustalonymi wartościami docelowymi, umożliwiając natychmiastowe wykrycie produktów o zbyt dużej lub zbyt małej masie. W przypadku wykrycia niezgodności masy, wagi automatycznie podejmują działania korygujące, takie jak odrzucanie wadliwych produktów, co pozwala uniknąć kosztownego marnotrawienia żywności i wycofań produktów z rynku.

03

### Etykietowanie & oprogramowanie

---

Systemy etykietowania, w połączeniu z oprogramowaniem do zarządzania danymi, wnoszą istotny wkład w identyfikowalność. Kombinacja tych technologii umożliwia wyświetlanie na etykietach kodów 2D, takich jak GS1 Digital Links. Dzięki temu można śledzić wszystkie istotne dane dotyczące poszczególnych składników produktu w całym łańcuchu dostaw, co ułatwia zarządzanie wycofaniami produktów – szczególnie dań gotowych, które zawierają wiele różnych składników.

02

### Detekcja ciał obcych

---

Nowoczesne technologie, takie jak detektory metali czy rentgenowskie systemy inspekcji towarów, wykrywają zarówno metaliczne, jak i niemetaliczne ciała obce w produktach spożywczych. Dodatkowo, systemy rentgenowskie umożliwiają kontrolę kompletności, zapewniając, że z linii produkcyjnej wyjeżdżają tylko produkty spełniające wszystkie wymagania jakościowe. Systemy inspekcji wspierają producentów w detekcji ciał obcych i korygowaniu odchyleń na wczesnym etapie, zapewniając niezawodną detekcję.

04

### Systemy inspekcji wizyjnej

---

Systemy inspekcji wizyjnej odgrywają kluczową rolę w optycznej kontroli jakości w produkcji spożywczej. Systemy automatycznie sprawdzają kompletność, kształt i wygląd produktów. Wykrywają odchylenia, takie jak uszkodzone opakowania, błędne etykiety, nieprawidłowy zgrzew czy zanieczyszczenie zgrzewu, umożliwiając wczesne wykrywanie potencjalnych problemów.

Bizerba oferuje szeroką gamę nowoczesnych rozwiązań dla przemysłu spożywczego. Technologie te pozwalają firmom nie tylko zwiększyć efektywność procesów, ale także znacznie poprawić

bezpieczeństwo i jakość produktów, minimalizując ryzyko wycofań i alertów bezpieczeństwa. W ten sposób zapewniają ochronę konsumentów, wzmacniają zaufanie do marki i wspierają stabilność

ekonomiczną przedsiębiorstw.

# O firmie Bizerba

Koncern Bizerba powstał 150 lat temu w Balingen, w regionie Szwabii w Niemczech. Dziś, Bizerba to globalna korporacja, obecna w 120 krajach na całym świecie.

## Bizerba: Wszystkie usługi z jednego źródła

01  
Hardware

02  
Software

03  
Etykiety

04  
Serwis

05  
Usługi finansowe



NAPISZ DO  
NAS

### Skontaktuj się z naszymi specjalistami:

Umów spotkanie by uzyskać więcej informacji

**Bizerba Polska Sp. z o.o.**  
ul. Anny Walentynowicz 10  
20-328 Lublin  
Niemcy

T +48 81 531 86 80  
PL.bizerba@bizerba.com

**bizerba.com**

# BIZERBA