

***Eliza Wioleta Leśniewska***

*Niepaństwowa Wyższa Szkoła Pedagogiczna w Białymstoku*

*Wydział Nauk Społecznych*

*Zakład Bezpieczeństwa Wewnętrznego*

## **BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI W DZIAŁALNOŚCI GASTRONOMICZNEJ**

### **Streszczenie**

Każdy człowiek ma do czynienia z żywnością a jej odpowiednie przygotowanie i dostarczenie konsumentowi to w chwili obecnej priorytet. Obecnie zapewnienie odpowiedniego standardu żywności, szczególnie w działalności gastronomicznej stało się wyzwaniem, bowiem nieprzestrzeganie norm w zakładzie gastronomicznym niesie ryzyko wielu zagrożeń dla konsumentów. W artykule przedstawiono badania obejmujące problem oceny bezpieczeństwa żywności oferowanej w działalności gastronomicznej. Badanie przeprowadzono za pomocą kwestionariusza ankiety wśród klientów lokalu gastronomicznego.

**Słowa kluczowe:** bezpieczeństwo żywności • lokal gastronomiczny  
• przechowywanie żywności

### **FOOD SAFETY IN GASTRONOMIC ACTIVITIES**

#### **Abstract**

Everyone has to deal with food and its proper preparation and delivery to a consumer is a priority today. At present, ensuring adequate food standards, especially in catering activities, has become a challenge, as any non-standard plant is a risk for consumers. The article presents research covering the problem of food safety assessment offered in catering activities. The survey was conducted using a questionnaire survey among customers of the gastronomic establishment.

**Keywords:** food safety • restaurants • food storage

## Wprowadzenie

Bezpieczeństwo występuje na wielu polach ludzkiego funkcjonowania. Odgrywa także niezwykle ważną rolę w branży gastronomicznej. Każdy człowiek ma do czynienia z żywnością, a w związku z tym jej odpowiednie przygotowanie i dostarczenie konsumentowi to w dzisiejszych czasach priorytet. Obecnie zapewnienie odpowiednich standardów lokali gastronomicznych stało się wyzwaniem, ponieważ gwarantują one możliwość uniknięcia zagrożeń dla konsumentów. Prowadzenie działalności gospodarczej w gastronomii jest uregulowane prawnie, a jej zadaniem jest świadczenie usług i sprzedaż wyrobów.

### Ogólne zasady zakładania działalności gospodarczej w branży gastronomicznej

Założenie działalności gastronomicznej rozpoczyna się od rejestracji firmy w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, która jest bezpłatna. Następnie działalność należy zgłosić do Urzędu Skarbowego, Zakładu Ubezpieczeń Społecznych i Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W ciągu 14 dni od wpisu do ewidencji należy uzyskać numer REGON<sup>1</sup> (umieszcza się go na firmowych pieczętkach i drukach urzędowych), który zawiera informacje o firmie takie jak:

- nazwa i adres siedziby firmy, dane właściciela: imię, nazwisko, adres zamieszkania, PESEL,
- rodzaj podjętej działalności,
- formę własności,
- datę rozpoczęcia działalności,
- informację o organie ewidencyjnym i numer przez niego nadany<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> REGON (akronim Rejestr Gospodarki Narodowej) – Krajowy Rejestr Urzędowy Podmiotów Gospodarki Narodowej – rejestr prowadzony przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego. Pod pojęciem REGON-u rozumiany jest także numer identyfikacyjny REGON, czyli dziewięciocyfrowy numer podmiotu gospodarki narodowej w powyższym rejestrze.

<sup>2</sup> P. Mućk, A. Sokół, *Jak założyć i prowadzić działalność gospodarczą w Polsce i wybranych krajach europejskich*, Warszawa 2011, s. 72; H. Górską-Warsewicz,

Po załatwieniu spraw typowo urzędowych należy jeszcze:

- otworzyć rachunek w banku,
- dokonać zakupu kasy fiskalnej z przypisanym numerem bocznym,
- wyrobić pieczętę zakładu, na której oprócz nazwy i danych właściciela znajduje się numer REGON<sup>3</sup>,
- wybrać formę opodatkowania (na zasadach ogólnych czy podatkiem liniowym).

Prowadzący działalność gospodarczą mają możliwość odliczenia od dochodu wydatków, np. na zakup sprzętu firmowego, samochodów firmowych, paliwa. Muszą to być wydatki związane z funkcjonowaniem firmy, jednak ich zakres w praktyce jest dość szeroki, np. jeśli jest wymagany dojazd do klienta, to trzeba zakupić samochód i paliwo, kontaktowanie się z klientami wymaga posiadania telefonu i opłacania abonamentu, prowadzenie firmowej witryny internetowej upoważnia do zakupu firmowego komputera, a jeśli ktoś interesuje się dziedziną, w której prowadzi działalność (a tak zazwyczaj przecież jest), to w koszty firmy można wpisać literaturę i czasopisma branżowe<sup>4</sup>. Osoby rozpoczynające działalność gospodarczą mają ulgę w płaceniu składek (ubezpieczenie społeczne) ZUS przez dwa lata (24 miesiące) od dnia rozpoczęcia działalności.

Następny krok to skompletowanie zespołu pracowników, którzy posiadają aktualne zaświadczenia o badaniach lekarskich, stwierdzających brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku<sup>5</sup>.

Jeżeli w zakładzie będzie prowadzona sprzedaż alkoholu lub będzie odtwarzana muzyka z płyt lub radia będą potrzebne odpowiednie pozwolenia i koncesje. Zezwolenie na sprzedaż alkoholu wydaje wójt, burmistrz lub prezydent miasta, w gminie, w któ-

---

B. Sawicka, T. Mikulska, *Działalność gospodarcza w gastronomii*, Warszawa 2014, s. 91-93; M. Kuszyńska, A. Piszczek, A. Skwarzec, *Kucharz małej gastronomii*, Kraków 2006, s. 72.

<sup>3</sup> P. Mućk, A. Sokół *Jak założyć...*, op. cit., s. 85-86; H. Górską-Warsewicz, B. Sawicka, T. Mikulska, *Działalność gospodarcza...*, op. cit., s. 94-95; M. Kuszyńska, A. Piszczek A. Skwarzec, *Kucharz...*, op. cit., s. 74-75.

<sup>4</sup> Z. Witkiewicz, S. Wilgocki *Organizacja i technika pracy w zakładzie gastronomicznym*, Gdańsk 2008 s.169-172; M. Kuszyńska, A. Piszczek, A. Skwarzec, *Kucharz...*, op. cit., s. 70.

<sup>5</sup> Z. Witkiewicz, S. Wilgocki, *Organizacja i technika...*, op. cit., s. 187-188.

rej przedsiębiorca chce prowadzić swoją działalność i w której znajduje się lokal. Oprócz koncesji na sprzedaż alkoholu, należy podpisać umowę licencyjną z organizacjami zbiorowego zarządzania prawami autorskimi i pokrewnymi oraz wnieść odpowiednią opłatę<sup>6</sup>.

Następnie należy znaleźć odpowiedni lokal, zbudować go lub podczas modernizacji zaadaptować tak, aby spełniał standardy i został zatwierdzony przez odpowiedni organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Budynek z lokalem powinien być:

- odpowiednio usytuowany,
- strefa robocza od północy, sala konsumencka na południe,
- lokal powinien swoją powierzchnią odpowiadać liczbie przyjmowanych gości oraz sposobowi działalności,
- pomieszczenia powinny posiadać funkcjonalny układ, czyli droga czysta nie może krzyżować się z brudną,
- pomieszczenia powinny być wentylowane przez okap,
- powinna być doprowadzona bieżąca ciepła i zimna woda,
- ścieki powinny być filtrowane i odtłuszczone,
- konieczne jest wydzielenie miejsca na odpady,
- teren wokół lokalu powinien być utwardzony<sup>7</sup>.

Warunki jakie powinien spełniać lokal wewnątrz to:

- podłogi powinny być wykonane z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych,
- ściany i sufity powinny być w kolorach jasnych o gładkiej powierzchni łatwej do utrzymania w czystości,
- zasadą jest to, że minimalna wysokość sufitu to 3,3 m lub 2,5 w kuchni powinna wynosić minimum 3,3 m,
- okna powinny być proste, co umożliwi ich łatwe mycie, powinny mieć zamontowane siatki przeciw owadom.
- drzwi i futryny powinny być szczelne, gładkie, o strukturze dostosowanej do mycia wodą.

W zakładzie konieczne są także:

- magazyny żywnościowe: chłodzone, nie chłodzone, magazyny nieżywnościowe,

---

<sup>6</sup> H. Górska-Warsewicz, B. Sawicka, T. Mikulska, *Działalność gospodarcza...*, op. cit., s. 49-50.

<sup>7</sup> Z. Witkiewicz, S. Wilgocki, *Organizacja i technika pracy...*, op. cit., s. 7-8.

- pomieszczenia działu produkcyjnego, gdzie są realizowane pełne procesy produkcji,
- pomieszczenie do obróbki brudnej (obieranie i mycie warzyw i owoców),
- pomieszczenie obróbki czystej (rozdrabnianie, formowanie surowców, pomieszczenie do sterylizacji jaj),
- kuchnia właściwa,
- kuchnia garmażeryjna (zimna),
- zmywalnia naczyń.

Lokal z reguły ma dział ekspedycyjny, rozdzielnię kelnerską (w zakładach, gdzie pracują kelnerzy) albo bufet (w zakładach samoobsługowych), zmywalnię naczyń stołowych<sup>8</sup> oraz dział administracyjno-socjalny. Jest w nim także szatnia dla pracowników, kabina prysznicowa, umywalki do mycia rąk, WC dla personelu, pokój dla pracowników do spożywania posiłków i odpoczynku, pomieszczenie biurowe i pomieszczenie porządkowe<sup>9</sup>.

Dział konsumencki to pomieszczenia przeznaczone dla konsumentów: przedsionek, hol wraz z WC dla konsumentów i szatnią oraz sale konsumenckie. Sala konsumencka ma mieć układ funkcjonalny, formę wykończenia trzeba uzależnić od tego, jakiej kategorii i wielkości będzie zakład. Podstawowe wyposażenie sali to: stoły, krzesła, wózki kelnerskie<sup>10</sup>.

Przed rozpoczęciem działalności każdy zakład gastronomiczny musi przejść odbiór przez odpowiedni organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Bar, restauracja, kawiarnia lub inny lokal gastronomiczny nie może być jednocześnie miejscem zamieszkania bądź noclegu. Nie można w nim prowadzić innego rodzaju działalności gospodarczej<sup>11</sup>.

Każda osoba pracująca z żywnością powinna posiadać książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych, w której

<sup>8</sup> M. Konarzewska, B. Zielonka, M. Konarzewska-Sokołowska, *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem*, Warszawa 2003, s. 36-37; R. Jargoń, *Obsługa konsumenta*, Warszawa 2000, s. 27.

<sup>9</sup> W. Hoszek, *Urządzanie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych*, Warszawa 2005, s. 108; M. Konarzewska, B. Zielonka, M. Konarzewska-Sokołowska, *Technologia gastronomiczna...*, op. cit., s. 37.

<sup>10</sup> R. Jargoń, *Obsługa konsumenta*, Warszawa 2000, s. 30-31; W. Hoszek, *Urządzanie zakładów...*, op. cit., s. 107.

<sup>11</sup> K. Kocierz, *Technika w produkcji cukierniczej*, Warszawa 2013, s. 18-20.

znajdują się zapisy o aktualnych badaniach oraz orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy lub czasowym bądź trwałym przeciwwskazaniu do wykonywania pracy.

W lokalu niezbędna jest również książka kontroli, zawierająca wpisy przeprowadzane podczas kontroli:

- kto jest organem kontrolującym,
- uzasadnienie wszczęcia kontroli,
- datę rozpoczęcia i zakończenia kontroli,
- na czym będzie polegała kontrola i co obejmie,
- zalecenia pokontrolne (jeżeli w lokalu doszło do uchybień).

Jednym z elementów zapewnienia bezpieczeństwa żywności są badania wody przeprowadzane przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną co kilka lat. Konieczne jest też założenie książki monitorującej pracę lokalu, a w szczególności zapisywanie:

- daty i temperatury podczas dostawy, obowiązkowy jest podpis osoby odbierającej i numer faktury,
- temperatury w lodówkach i zamrażarkach każdego dnia,
- daty i godziny mycia i dezynfekcji oraz opis użytych produktów, imię i nazwisko osoby wykonującej czynności<sup>12</sup>.

Wszystkie powyższe wytyczne są wyszczególnione w systemie HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), co tłumaczy się jako Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli. Wytyczne obowiązują na terenie całej Unii Europejskiej i ich przestrzeganie jest konieczne przy prowadzeniu zakładu gastronomicznego<sup>13</sup>.

W lokalu gastronomicznym ważne funkcje w dbałości o bezpieczeństwo żywności pełnią osoby zatrudnione na różnych stanowiskach. Kucharz jest osobą zawodowo zajmującą się przygotowaniem potraw i napojów. Posiada wiedzę dotyczącą kuchni świata oraz kultur żywieniowych. Powinien posiadać zmysł artystyczny, aby danie, bądź napój atrakcyjnie wyglądały oraz znać składniki ich wartości, aby odpowiednio komponować posiłki

---

<sup>12</sup> M. Konarzewska, B. Zielonka, M. Konarzewska-Sokołowska, *Technologia gastronomiczna...*, op. cit., s. 31; J. Chojnicki, G. Jarosiewicz, *ABC BHP Informator dla pracodawców*, Państwowa Inspekcja Pracy, Warszawa 2012, s. 40.

<sup>13</sup> M. Konarzewska, B. Zielonka, M. Konarzewska-Sokołowska, *Technologia gastronomiczna...*, op. cit., s. 46-47.

wedle zapotrzebowań. Kucharz odpowiada za wybór składników i dba o ich odpowiednie przechowywanie. Do jego kompetencji należy standard pracy w kuchni i przestrzeganie zasad BHP. Obowiązkiem kucharza jest układanie menu oraz sprawowanie nadzoru nad wydatkami. Kucharz większość czynności związanych z przygotowaniem potrawy wykonuje sam, jednak do pomocy ma pomoc kuchenną i kelnerów.

Pomoc kuchenna to osoba, która dba o czystość kuchni: mycie stołów, sprzętu kuchennego, naczyń, obieranie, krojenie, rozdrabnianie warzyw i owoców, także dbanie o czystość zaplecza.

Kelner ma w profesjonalny sposób obsługiwać klientów, zając się nimi od momentu wejścia do opuszczenia przez nich lokalu. Kelner jest wizytówką lokalu i powinna to być osoba wyważona, subtelna i cierpliwa, z dużą kulturą osobistą, otwarta, nawiązująca z łatwością kontakt z gośćmi.

### **Wymagania dotyczące zasad bezpieczeństwa w prowadzeniu działalności gastronomicznej**

Każdy kto otwiera lub posiada działalność gospodarczą, przyjmując pracownika jest zobowiązany zapewnić mu szkolenie w zakresie BHP. Szkolenie takie jest bardzo ważne, gdyż w zakładzie gastronomicznym występuje wiele zagrożeń: gorące powierzchnie, rozlane płyny maszyn do produkcji<sup>14</sup>.

Lokal gastronomiczny powinien być wyposażony w instrukcje dla pracowników, ułatwiające pracę i regulujące procedury wewnętrzne. Instrukcje dotyczą:

- prowadzenia procesów technologicznych,
- zagrożeń wynikających z pracy (instrukcja stanowiskowa, najważniejsze zasady przed rozpoczęciem pracy i tuż po jej zakończeniu),
- obsługa maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- jak postępować z materiałami szkodliwymi dla zdrowia (czynniki o właściwościach chemicznych i żrących, palnych, trujących, drażniących, rakotwórczych),

---

<sup>14</sup> J. Chojnicki, G. Jarosiewicz, *ABC BHP...*, op. cit., s. 40.

- instrukcja udzielania pierwszej pomocy (wywieszona w punktach wydzielonych do udzielania pierwszej pomocy lub w miejscu gdzie znajduje się apteczka),
- instrukcja przeciwpożarowa z wykazem podstawowych telefonów alarmowych oraz określająca zasady postępowania do czasu przybycia służb ratowniczych,
- instrukcja magazynowa dotycząca bezpiecznego przyjmowania i przechowywania towarów<sup>15</sup>.

Przechowywanie żywności to odpowiedni wybór miejsca (w zależności od rodzaju produktu), dobór odpowiedniej temperatury i przestrzeganie terminu przydatności do spożycia. Większość produktów jest przechowywana w urządzeniach chłodniczych, jak: lodówki, szafy i komory chłodnicze oraz zamrażarki. Temperatura w chłodziarce powinna wynosić 3-4°C, natomiast w zamrażarce -18°C. Surowe mięso należy przechowywać oddzielnie, ryby również, produkty przetworzone, warzywa, owoce oddzielnie. Jaja koniecznie muszą mieć oddzielną chłodnię, gdyż pokryte są warstwą ochronną, która w naturalny sposób chroni je przed zepsuciem<sup>16</sup>.

Żywność używana na bieżąco musi być przechowywana w komorze chłodni, która jest podzielona. Na półkach górnych, gdzie temperatura jest wyższa powinny być ułożone produkty mleczne: sery, mleko, jogurty, kefir. Niżej – wędliny oraz garmatka i mięsa przetworzone zamknięte w pojemnikach, najlepiej szklanych. Jeszcze niżej układa się czyste warzywa i owoce. Przechowywanie towarów w magazynie wymaga ścisłej kontroli terminów przydatności, produkty należy przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta, dbać o odpowiednią temperaturę oraz zabezpieczenie ich przed dostaniem się wilgoci. Konieczne jest kierowanie się zasadą *pierwsze przyjęte, pierwsze wydane*. Pozwoli ona uniknąć strat w zapasach<sup>17</sup>.

Odpowiednie warunki przechowywania żywności są ważne nie tylko ze względów zdrowotnych, ale także ekonomicznych,

---

<sup>15</sup> J. Chojnicki, G. Jarosiewicz, *ABC BHP...*, op. cit., s.62.

<sup>16</sup> M. Konarzewska, B. Zielonka, M. Konarzewska-Sokołowska, *Technologia gastronomiczna...*, op. cit., s. 35; A. Prochner, *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem*, Warszawa 1981, s. 22-23.

<sup>17</sup> M. Konarzewska, *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem*, Warszawa 2014, s. 59-60.



gdyż dobrze przechowywana żywność to brak marnowania się pokarmów. Trwałość produktów żywnościowych jest różna i zależy od ich rodzaju. Najmniej trwałe surowce to te, które mają cechy organizmów żywych, jak owoce, warzywa, mięso, jaja. Bardziej trwałe są surowce pozbawione cech żywych organizmów np. przetwory zbożowe, mleczne. Najwyższą trwałość wykazują środki żywnościowe, które zostały poddane zabiegom technologicznym, np. koncentraty, konserwy<sup>18</sup>.

Na jakość przechowywanej żywności mają wpływ: temperatura, powietrze, wilgotność, czas przechowywania, drobnoustroje oraz stan pomieszczeń, w których są przechowywane.

Powietrze jest potrzebne dla środków żywnościowych mających cechy żywych organizmów (warzywa, owoce) ma na celu podtrzymanie procesu oddychania, jego brak może spowodować szybkie psucie się surowców. Powietrze może mieć wpływ niekorzystny dla produktów zawierających tłuszcz, co może prowadzić do utraty witamin w nich zawartych.

Wilgotność powinna być stale monitorowana. Nadmierna ilość wody może doprowadzić do zbrylania się żywności, rdzewienia puszek z żywnością, uszkodzenia opakowań a także stwarza warunki do namnażania drobnoustrojów. Niedostateczna wilgotność może prowadzić do wysychania i kruszenia surowców.

Czas przechowywania produktu zależy od jego metody przechowywania. Najdłużej może być przechowywana żywność mrożona oraz przetworzona i utrwalona chemicznie. Najlepsza z tych metod to mrożenie, gdyż struktura białek zostaje zachowana, nie dochodzi do jęłczenia tłuszczów i straty witamin. Proces mrożenia powinien odbywać się w sposób szybki, gdyż powolne mrożenie prowadzi do powstania kryształków lodu, a to do rozrywania błon surowców, przez co następuje wyciek soku razem z witaminami<sup>19</sup>.

Odpowiednia temperatura może w znaczny sposób wydłużyć czas przechowywania żywności, ale inne warunki powinny być dla mięs, warzyw a zupełnie inne dla produktów suchych.

---

<sup>18</sup> M. Konarzewska, *Technologia...*, op. cit., s. 60-61.

<sup>19</sup> A. Procner, *Technologia gastronomiczna...*, op. cit., s. 22-24; M. Konarzewska, *Technologia...*, op. cit., s. 59-61.

Transport żywności jest uzależniony od rodzaju przewożonej żywności, gdyż każda grupa pokarmów wymaga odpowiedniego zabezpieczenia. Najczęściej stosowane w transporcie są chłodnie i izotermi wykorzystywane do przewozu produktów wymagających odpowiedniej temperatury. Mięso i drób, nabiał powinny być przewożone w temperaturze poniżej 7°C. Transport produktów pochodzenia zwierzęcego uwzględnia przepisy nakazujące uzyskanie numeru weterynaryjnego nadawanego przez powiatowego inspektora. Produkty roślinne mogą być transportowane bez chłodni w opakowaniach pojedynczych, bądź zbiorczych. Najkorzystniejszym transportem są mroźnie, gdyż produkty uprzednio poddane porcjowaniu i pakowaniu są wolne od zanieczyszczeń a niska temperatura blokuje rozwój mikrobiologiczny. Temperatura transportu powinna wynosić -18°C i należy ją systematycznie kontrolować i dokumentować.

System HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli) w transporcie żywności pełni niezwykle ważną rolę, gdyż stoi „na straży” bezpieczeństwa pokarmów trafiających na stół. Zasady HACCP odpowiednio stosowane zapobiegają chemicznemu, biologicznemu oraz fizycznemu zanieczyszczeniu żywności. Przewoźnik podejmując się usług musi kategorycznie przestrzegać przepisów. Główne zadania stawiane przewoźnikom to:

- szybkość wykonywania usługi (żywność to delikatny towar i powinna jak najszybciej trafiać do spożycia),
- odpowiedni sprzęt (pojazdy odpowiednio wyposażone, sprzęt do załadunku, podnośniki),
- posiadanie certyfikatów (każdy pojazd musi mieć umieszczony znak wskazujący jego przeznaczenie),
- utrzymanie wysokiego standardu oraz nadzór nad dostawą (środki transportu powinny być utrzymane w dobrym stanie technicznym i sanitarnym)<sup>20</sup>.

---

<sup>20</sup> Z. Witkiewicz, S. Wilgocki, *Organizacja i technika pracy w zakładzie gastronomicznym*, Gdańsk 2008, s. 202-207; M. Konarzewska, B. Zielonka, M. Konarzewska-Sokolowska, *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem*, Warszawa 2003, s. 46-47.

## **Bezpieczeństwo żywności w działalności gastronomicznej w opinii klientów lokalu gastronomicznego Pychotka w Łomży**

Badanie ankietowe zostało przeprowadzone w dniach od 20 kwietnia do 10 maja 2017 roku, wśród 50 osób – konsumentów – w Barze „Pychotka” w Łomży. Celem badania było uzyskanie od respondentów oceny bezpieczeństwa żywności oferowanej w szczególności w działalności gastronomicznej.

Kwestionariusz ankiety zawierał 9 pytań związanych z oceną bezpieczeństwa żywności oferowanej na rynku lokali gastronomicznych<sup>21</sup>. Uzyskany materiał badawczy opracowano wyłącznie statystycznie, wyniki zestawiając w tabelach.

**Tabela 1.** Charakterystyka respondentów

Lp.	Cechy respondenta		Liczba osób	Udział procentowy
1	Płeć	Kobieta	28	66
		Mężczyzna	22	44
2	Wiek	18-25	10	20
		25-35	9	18
		36-45	14	28
		Powyżej	17	34
3	Status społeczny	Uczeń/student	9	18
		Osoba pracująca	27	54
		Osoba bezrobotna	6	12
		Emeryt/rencista	8	16
4	Miejsce zamieszkania	Miasto	36	72
		Wieś	14	28

Źródło: badania własne.

Wśród ankietowanych większą grupę stanowiły kobiety (66%). W badanym gronie osób przeważali respondenci w wieku powyżej 45 lat (34%). 54% badanych to osoby pracujące, a 72% całej grupy zamieszkuje w mieście.

<sup>21</sup> Badania w ramach pracy licencjackiej zostały przeprowadzone pod kierunkiem dra Zbigniewa Siemaka.

**Tabela 2.** Zestawienie odpowiedzi do pytania 1:

*Co według Pana/Pani powoduje, że dany produkt żywnościowy można uznać za bezpieczny?*

		Liczba wskazań	Udział procentowy
1	Marka	9	18
2	Naturalny skład	26	54
3	Odległa data przydatności do spożycia	11	22
4	Rekomendacja znajomego	4	8
	<b>Razem</b>	<b>50</b>	<b>100</b>

Źródło: Badanie własne.

Oceniając bezpieczeństwo produktów żywnościowych respondenci brali pod uwagę przede wszystkim jego naturalny skład (54% wskazań). Na drugim miejscu pod względem oceny bezpieczeństwa produktu znalazła się odległa data przydatności do spożycia (22%), a na trzecim marka produktu (18%). Rekomendacja znajomego to dopiero czwarty powód uznania produktu za bezpieczny (8% badanych).

**Tabela 3.** Zestawienie odpowiedzi do pytania 2:

*Co powoduje, że uznaje Pan/Pani żywność za niebezpieczną do spożycia?*

		Liczba wskazań	Udział procentowy
1	Krótki termin ważności	17	34
2	Dodatek substancji konserwujących	21	42
3	Obecność zanieczyszczeń fizycznych	6	12
4	Obecność zanieczyszczeń chemicznych	6	12
	<b>Razem</b>	<b>50</b>	<b>100</b>

Źródło: Badanie własne.

Za produkty niebezpieczne dla zdrowia uznano te, które zawierają dodatek substancji konserwujących (42% respondentów zaznaczyło tę odpowiedź). 34% wskazań dotyczyło krótkiego terminu ważności. Pozostałe dwa elementy katalogu – obecność zanieczyszczeń fizycznych i obecność zanieczyszczeń chemicznych – jako szkodliwe dla zdrowia wskazało 12% respondentów.

**Tabela 4.** Zestawienie odpowiedzi do pytania 3:  
*Co według Pani/Pana wyznacza bezpieczeństwo żywności?*

		Liczba wskazań	Udział procentowy
1	Cena	15	30
2	Producent	14	28
3	Certyfikat bezpieczeństwa	21	42
	<b>Razem</b>	<b>50</b>	<b>100</b>

Źródło: Badanie własne.

Dla 42% respondentów wyznacznikiem bezpieczeństwa żywności jest certyfikat bezpieczeństwa, a dla 30% ankietowanych cena. Niewiele mniej, bo 28% badanych uważa, że to producent stanowi gwarancję bezpieczeństwa żywności.

**Tabela 5.** Zestawienie odpowiedzi do pytania 4:  
*Kto według Pana/Pani odpowiada za bezpieczeństwo żywności?*

		Liczba wskazań	Udział procentowy
1	Producent	33	66
2	Dystrybutor	4	8
3	Konsument	0	0
4	Urzędowe organy kontrolne np. Państwowa Inspekcja Sanitarna	13	26
	<b>Razem</b>	<b>50</b>	<b>100</b>

Źródło: Badanie własne.

Zdaniem ankietowanych za bezpieczeństwo żywności odpowiada przede wszystkim producent (66%), w drugiej kolejności są to urzędowe organy kontrolne (26%). Dystrybutor znalazł się w tej ocenie na trzecim miejscu ze wskazaniem w liczbie 8%.

**Tabela 6.** Zestawienie odpowiedzi do pytania 5:

*Na jakim poziomie określa Pan/Pani prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożenia bezpieczeństwa żywności?*

		Liczba wskazań	Udział procentowy
1	Wysoko	9	18
2	Średnio	31	62
3	Nisko	10	20
	<b>Razem</b>	<b>50</b>	<b>100</b>

Źródło: Badanie własne.

62% ankietowanych stoi na stanowisku, że możliwość zagrożenia bezpieczeństwa żywności jest na poziomie średnim, 20% na poziomie niskim, a 18% respondentów jest zdania, że zagrożenie bezpieczeństwa żywności może być na poziomie wysokim.

**Tabela 7.** Zestawienie odpowiedzi do pytania 6:

*Z jaką częstotliwością korzysta Pan/Pani z usług lokalu gastronomicznego?*

		Liczba wskazań	Udział procentowy
1	Codziennie	15	30
2	Raz w tygodniu	22	44
3	Raz w miesiącu	8	16
4	Rzadziej	5	10
	<b>Razem</b>	<b>50</b>	<b>100</b>

Źródło: Badanie własne.

W grupie respondentów 44% korzysta z usług lokalu gastronomicznego przynajmniej raz w tygodniu, 30% spożywa posiłki w lokalu gastronomicznym każdego dnia. Oznacza to, że  $\frac{3}{4}$  grupy to stali klienci branży gastronomicznej. 16% odwiedza lokal raz w miesiącu, a 10% czyni to jeszcze rzadziej.

**Tabela 8.** Zestawienie odpowiedzi na pytanie 7:  
*Czym Pan/Pani kieruje się wybierając lokal gastronomiczny?*

		Liczba wskazań	Udział procentowy
1	Smaczne dania	26	54
2	Niskie ceny	18	36
3	Miła atmosfera	6	12
	<b>Razem</b>	<b>50</b>	<b>100</b>

Źródło: Badanie własne.

O wyborze lokalu gastronomicznego decydują przede wszystkim serwowane w nim smaczne dania (54% wskazań). W następnej kolejności znaczenie ma niska cena (36%) i miła atmosfera (12% wskazań).

**Tabela 9.** Zestawienie odpowiedzi do pytania 8:  
*Czy ma Pan/Pani zaufanie do pracowników wybranego lokalu gastronomicznego?*

		Liczba wskazań	Udział procentowy
1	Tak	44	88
2	Nie	6	12
	<b>Razem</b>	<b>50</b>	<b>100</b>

Źródło: Badanie własne.

Aż 88% badanych darzy zaufaniem pracowników lokalu, natomiast 12% respondentów twierdzi, że nie ufa im.

**Tabela 10.** Zestawienie odpowiedzi do pytania 9:  
*Na jakim poziomie według Pana/Pani jest bezpieczeństwo oferowanej żywności w wybranym lokalu gastronomicznym?*

		Liczba wskazań	Udział procentowy
1	Bardzo wysokie	3	6
2	Wysokie	28	66
3	Średnie	19	38
4	Niskie	0	0
	<b>Razem</b>	<b>50</b>	<b>100</b>

Źródło: Badanie własne.

66% osób uważa, że w wybranym lokalu gastronomicznym bezpieczeństwo żywności jest na poziomie wysokim, 38% jest zdania, że tylko na średnim. Jedynie 6% wybierając określony lokal ma pełne zaufanie do bezpieczeństwa oferowanej w nim żywności twierdząc, że jest ono bardzo wysokie.

## Podsumowanie

Każdy lokal gastronomiczny świadczy usługi polegające na przygotowaniu i sprzedaży potraw przygotowywanych z produktów żywnościowych oferowanych na rynku. Jest to działalność w dużym stopniu obciążona odpowiedzialnością za zdrowie klientów. Badanie w postaci krótkiego sondażu diagnostycznego miało określić jak postrzegają ten problem klienci lokali gastronomicznych. Średni profil respondenta biorącego udział w ankietyowaniu przedstawiał się następująco: kobieta, w wieku powyżej 45 lat, pracująca i mieszkająca w mieście.

Respondenci uważają, że o bezpieczeństwie oferowanego produktu na rynku decyduje przede wszystkim jego naturalny



skład. Odpowiedź ta koreluje z wynikami otrzymanymi z następnego pytania, ponieważ za żywność niebezpieczną uznano taką, która zawiera substancje konserwujące. Zdaniem badanych, za bezpieczeństwo żywności odpowiada producent, a decydujące w tej kwestii jest posiadanie przez produkt certyfikatu bezpieczeństwa. Poziom zagrożenia bezpieczeństwa żywności oferowanej na rynku został oceniony jako średni.

Badani korzystają z lokalu najczęściej raz w tygodniu lub nawet codziennie. Lokal gastronomiczny wybierają ze względu na smaczne dania, jakie są w nim podawane. Satysfakcja ze sposobu obsługi dopełnia zaufanie do pracowników. Wszystko to rzutuje na opinię, że bezpieczeństwo żywności w wybranym lokalu gastronomicznym jest na wysokim poziomie.

Opinie respondentów na temat bezpieczeństwa żywności oferowanej na rynku wskazują na małą wiedzę społeczeństwa na ten temat. Uznanie, że żywność niebezpieczna to taka, która zawiera substancje konserwujące, a bezpieczna to ta o naturalnym składzie wymaga edukacji w zakresie zagrożeń bezpieczeństwa żywności. Obciążenie wyłącznie producenta odpowiedzialnością za bezpieczeństwo żywności także świadczy o małej wiedzy społecznej z zakresu produkcji i dystrybucji żywności. Odpowiada to również twierdzeniu respondentów, że poziom zagrożenia bezpieczeństwa żywności znajdującej się na rynku jest średni. Wybór takiej deklaracji jest „bezpieczny”, ponieważ tak naprawdę respondent nie wie lub nie ma zdania w tej kwestii. Woli zaznaczyć poziom średni, co nie zmusza go do tłumaczenia się z niewiedzy na temat bezpieczeństwa żywności.

Respondenci chętnie wybierają i korzystają z usług lokalu gastronomicznego, w którym ich zdaniem bezpieczeństwo przygotowywanej żywności jest na wysokim poziomie. Twierdzą, że powodem wyboru lokalu są smaczne dania a obsługa satysfakcjonująca. Klienci mają też zaufanie do pracowników takiego lokalu gastronomicznego, co zapewne przy częstym korzystaniu z jednego lokalu skutkuje także wysoką oceną bezpieczeństwa serwowanej tam żywności.

Podsumowując, warto zauważyć, że respondenci z jednej strony dostrzegają wysoki poziom zagrożenia bezpieczeństwa żywności oferowanej ogólnie na rynku, a z drugiej strony są zda-

nia, iż w wybranym przez nich lokalu gastronomicznym bezpieczeństwo proponowanej tam żywności jest na wysokim poziomie.

### **Bibliografia**

1. Chojnicki J., Jarosiewicz G., *ABC BHP Informator dla pracodawców*, Państwowa Inspekcja Pracy, Warszawa 2012.
2. Górską-Warsewicz H., Sawicka B., Mikulska T., *Działalność gospodarcza w gastronomii*, Warszawa 2014.
3. Hoszek W., *Urządzanie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych*, Warszawa 2005.
4. Jargoń R., *Obsługa konsumenta*, Warszawa 2000.
5. Kocierz K., *Technika w produkcji cukierniczej*, Warszawa 2013.
6. Konarzewska M., *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem*, Warszawa 2007.
7. Konarzewska M., Zielonka B., Konarzewska-Sokołowska M., *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem*, Warszawa 2003.
8. Kuszyńska M., Piszczek A., Skwarzec A., *Kucharz małej gastronomii*, Kraków 2006.
9. Mućk P., Sokół A., *Jak założyć i prowadzić działalność gospodarczą w Polsce i wybranych krajach europejskich*, Warszawa 2011.
10. Prochner A., *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem*, Warszawa 1981.
11. Witkiewicz Z., Wilgocki S., *Organizacja i technika pracy w zakładzie gastronomicznym*, Gdańsk 2008.