

KATARZYNA MOKROSIŃSKA  
ILONA BŁASZCZYK

Instytut Chemicznej Technologii Żywności Politechniki Łódzkiej  
Zespół Zarządzania Jakością

## ZARZĄDZANIE BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNÓŚCI W GASTRONOMII

Opiniodawca: **prof. dr hab. Ewa Górską,**  
**prof. dr hab. inż. Jan Iciek**

*System HACCP, jako wymóg prawny, jest wdrażany w Polsce od przeszło 5 lat we wszystkich zakładach produkujących i/lub wprowadzających żywność do obrotu. Mimo coraz większych w tym zakresie doświadczeń, jest to w dalszym ciągu temat wywołujący wiele kontrowersji, szczególnie w małych przedsiębiorstwach. **Do takich przedsiębiorstw zaliczane są zakłady branży gastronomicznej, które poddano badaniom celem oceny stopnia zaawansowania we wdrażanie systemu HACCP oraz poznania korzyści i trudności towarzyszących temu procesowi.** Dodatkową przyczyną wyboru tego typu zakładów do badań był fakt, iż korzystanie z usług gastronomicznych systematycznie rośnie, co pociąga za sobą wzrost ryzyka dla bezpieczeństwa serwowanych przez gastronomię potraw. Opisane poniżej badania przeprowadzono w losowo wybranych zakładach gastronomicznych w Łodzi i Pabianicach. Są one kontynuacją badań realizowanych od kilku lat przez Zespół Zarządzania Jakością w różnych sektorach przemysłu spożywczego.*

### 1. Wprowadzenie

Zmiany w ciągu ostatnich 20 lat w stylu życia zawodowego i rodzinnego w Polsce, wynikające z jednej strony z włączenia naszego kraju w strukturę Wspólnoty Europejskiej, a z drugiej z globalizacji, w tym zwiększona aktywność zawodowa kobiet, rozwój turystyki itp. nie pozostały bez wpływu na sposób odżywiania się Polaków. Przejawia się to w większej staranności w doborze diety i jej łączeniu ze zdrowiem, w zwiększonym spożywaniu żywności roślinnej, czy żywności o niższym stopniu przetworzenia, we wzroście zapotrzebowania na

produkty gotowe, czy na coraz bardziej różnorodne produkty sięgające do tradycji kulinarnych różnych Regionów Świata (kuchnia chińska, francuska, włoska, meksykańska, inne), co dzięki wzrostowi przepływu towarów, ludzi oraz informacji jest coraz łatwiej dostępne [16].

Wymienione powyżej zmiany pociągnęły za sobą także konieczność odżywiania się poza domem. Jak wynika z badań Polacy w dalszym ciągu jadają przede wszystkim w domu, ale systematycznie wzrasta liczba osób spożywających posiłki [13,15], czy organizujących imprezy rodzinne w restauracjach, pubach itp., co istotnie wpłynęło na rozwój sektora gastronomicznego. Z danych GUS wynika, iż liczba placówek gastronomicznych w Polsce w latach 1995-2005 wzrosła z 60,8 do 92 tysięcy, czyli o ponad 50%. Natomiast w latach 2005-2008 ich liczba zmalała do 81,7 tysięcy [8,9], na co miało wpływ wiele czynników. Spośród znaczących wymienić należy brak finansów, ale także w wielu przypadkach brak determinacji właścicieli placówek gastronomicznych w ich dostosowywaniu do obecnie obowiązujących wymagań prawnych w zakresie dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice – GMP), jako podstawy gwarantowania bezpieczeństwa serwowanych posiłków. Jednak systematyczny wzrost egzekwowania wymagań prawnych ze strony Kontroli Urzędowych w tym zakresie oraz zaistniały kryzys gospodarczy w roku 2008, który niewątpliwie przełożył się na korzystanie z usług gastronomicznych, zaowocowały zamykaniem, zwłaszcza małych i średnich zakładów gastronomicznych. W chwili obecnej proces ten został wyhamowany, a aktualne dane pokazują, iż częstotliwość korzystania przez Polaków z usług gastronomicznych w pierwszym kwartale 2009 roku, w porównaniu z analogicznym okresem roku 2008 jest podobna, a przewidywane prognozy dla polskiej gastronomii na najbliższe lata są dobre [8].

Mając zatem na uwadze wzrost liczby osób korzystających z usług gastronomicznych, a tym samym wzrost liczby zakładów gastronomicznych, powinien być jednocześnie położony zwiększony nacisk na zapewnianie bezpieczeństwa serwowanych w tych zakładach potraw. Branża gastronomiczna jest bowiem branżą szczególną ze względu na wielkość zakładów (przewaga małych i mikrozakładów) oraz odmienny charakter produkcji w porównaniu z zakładami przemysłu spożywczego, z uwagi na ogromną różnorodność obrabianych surowców i produkowanych potraw, wahania w wielkości produkcji, przewagę operacji wykonywanych ręcznie itp. Odmienność tej branży powoduje, iż jest narażona na zwiększone ryzyko wystąpienia zagrożeń podczas realizacji łańcucha produkcyjnego. Potwierdzają ten fakt statystyki, wykazujące, iż mimo systematycznego podnoszenia standardów higienicznych, sytuacja w zakresie zatruc i zakażeń pokarmowych w odniesieniu do placówek żywienia zbiorowego, jest wciąż niezadowolająca [17].

Wymagania prawne w zakresie bezpieczeństwa żywności (tj. Rozporządzenie WE 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29.04.2004 „W sprawie higieny środków spożywczych” i Ustawa z 25.08.2006 „O bezpieczeństwie żywności i żywienia”, jako podstawa prawna do wdrożenia zasad GMP i systemu HACCP) wprawdzie nie wyróżniają w jakiś szczególny sposób sektora gastronomicznego i są dla tego sektora takie same, jak dla pozostałych sektorów branży spożywczej

[6, 10, 11, 12], niemniej jednak specyfika tego sektora, o czym wspomniano wcześniej, wymaga szczególnie dużej staranności w przestrzeganiu zasad niezbędnych dla tegoż bezpieczeństwa, ujętych w ramach Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP – Good Manufacturing Practice). Zasady GMP dostosowane do potrzeb branży gastronomicznej noszą nazwę Dobrej Praktyki Cateringowej (GCP – Good Catering Practice) [14] i obejmują wymagania dla infrastruktury, środowiska produkcji oraz procesu realizacji produkcji, czyli zwracają szczególną uwagę na:

- weryfikację surowców i ich prawidłowe przechowywanie (w urządzeniach chłodniczych, w zamrażarkach, w magazynach surowców suchych itp.),
- prowadzenie prawidłowej obróbki wstępnej surowców (sortowanie, mycie, obieranie, czyszczenie, krojenie itp.),
- zapewnianie, odpowiednio do potrzeb, wydzielonych pomieszczeń do obróbki wstępnej,
- prawidłowe prowadzenie procesu rozmrażania mrożonych surowców,
- właściwe prowadzenie procesów obróbki termicznej (gotowanie, duszenie, pieczenie, smażenie, grillowanie) z uwzględnieniem parametrów technologicznych poszczególnych procesów (temperatura wewnątrz potraw temperatura zastosowanego procesu obróbki, czas jej trwania),
- zapewnianie wartości odżywczej, kalorycznej, wyglądu, smakowitości potraw itp.
- zapewnienie prawidłowych warunków do przechowywania i przewozu gotowych potraw, ekspozycji i serwowania posiłków,
- gospodarowanie odpadami pokonsumpcyjnymi,
- eliminowanie krzyżujących się dróg transportu surowców i potraw; naczyń czystych i brudnych, odpadów itp., a tym samym niedopuszczanie do wtórnych zakażeń podczas całego procesu technologicznego.

## 2. Cel i metodyka badań

Celem badań przeprowadzonych i zaprezentowanych w niniejszym artykule była ocena skuteczności wdrożenia i utrzymywania systemu HACCP oraz zasad GCP (Good Catering Practice) w branży gastronomicznej, opartych o Rozporządzenie WE 852/2004 „O higienie Śródków spożywczych” [10,11].

Dane literaturowe [2, 6, 7] pokazują, iż branża gastronomiczna wśród innych branż przemysłu spożywczego nie wypada dobrze w zakresie wdrażania/wdrożenia i utrzymywania systemu HACCP, mimo zwiększonego ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas realizacji łańcucha produkcyjnego, uwarunkowanego jej specyfiką. Dlatego interesujące okazało się przebadanie placówek tej branży, celem poznania przyczyn istniejącej sytuacji oraz określenia możliwych działań na przyszłość.

Badania wykonano w I półroczu 2009. Jako metodę badawczą zastosowano jednorazową ankietę, do wypełnienia której zaproszono (bezpośrednio lub za pośrednictwem poczty) grupę 110 losowo wybranych placówek gastronomicznych (60 restauracji, 30 stołówek i 20 innych zakładów typu bar, bufet, pub, pizzeria) na

terenie Łodzi i Pabianic, przy czym ankieta była tak opracowana, aby mogły ją wypełnić zarówno placówki nie wdrażające jeszcze systemu HACCP (pierwsza część ankiety), jak i zakłady, które wdrożyły lub wdrażają ten system.

Badania ankietowe objęły następujące zagadnienia:

- stopień wdrożenia/wdrażania systemu HACCP w badanych placówkach gastronomicznych,
- spełnienie zasad GCP (GMP, w tym GHP) przez badane placówki,
- świadomość pracowników,
- system HACCP (zagrożenia i podejście do CCP),
- korzyści i trudności związane z wdrażaniem systemu HACCP.

### 3. Wyniki badań i ich dyskusja

W omawianych poniżej badaniach wzięło udział 48 (43,6%) zakładów gastronomicznych spośród 110 zaproszonych, z czego, w odniesieniu do zakładów uczestniczących w badaniach (przyjętych jako 100%), 64,6% stanowiły restauracje (31 zakładów), 12,5% stołówki (6 zakładów), inne 22,9% (11 zakładów). Wśród respondentów, którzy wypełniali ankietę 41,7% stanowiły osoby z wieloletnim doświadczeniem w branży gastronomicznej (ponad 10 lat), w tym w dużym stopniu właściciele zakładów (41,7%) lub ich kierownicy (37,5%), a zatem osoby posiadające dobrą znajomość praktyczną branży, co ma istotne znaczenie dla trafnie dokonanych ocen. Pozostali respondenci (16,7%) to: zastępca szefa kuchni, pracownicy bufetu, intendent, pracownik administracyjno-ekonomiczny, specjaliści ds. BHP i specjaliści ds. jakości żywności (4,2%).

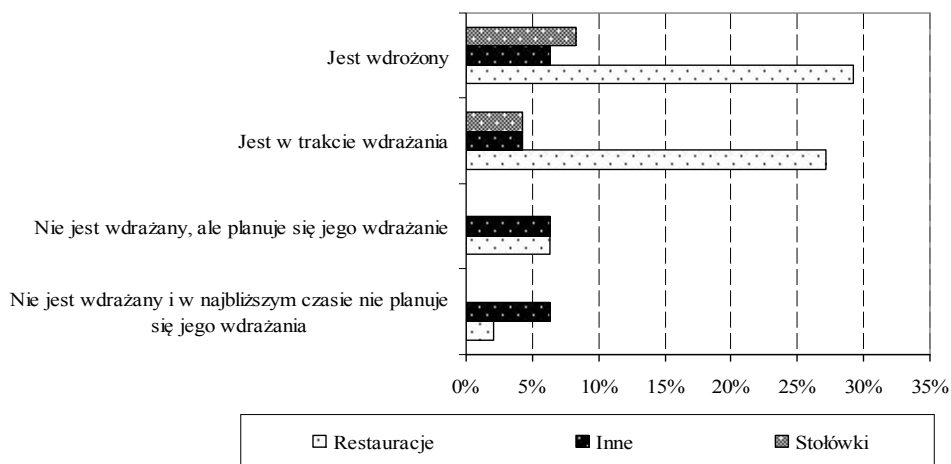
Z uwagi na losowość doboru do badań placówek gastronomicznych, do których skierowano ankiety, uzyskane wyniki nie mogą być uogólniane na całość branży gastronomicznej, niemniej jednak wskazują na pewne charakterystyczne dla branży trendy, obszary działań koniecznych, aby w przyszłości sytuacja uległa poprawie.

Wyniki badań pogrupowano wg zagadnień tematycznych, wskazanych w metodyce i omówiono poniżej.

#### 3.1. Stopień wdrożenia / wdrażania systemu HACCP w badanych placówkach gastronomicznych

Wyniki przeprowadzonych badań wykazały, że prawie połowa poddanych ocenie zakładów gastronomicznych (43,8%) deklaruje posiadanie wdrożonego i utrzymanego systemu HACCP, a 35,4% zakładów jest w trakcie jego wdrażania, co stanowi łącznie 79,2%. Zakłady, w których nie rozpoczęto prac nad wdrażaniem systemu HACCP są w mniejszości (10 zakładów, co stanowi 20,8%), z czego 4 (8,3%) nie mają w najbliższej przyszłości takiego zamiaru (rys. 1). Uzyskane wyniki pokazują, iż temat systemu HACCP jest w branży gastronomicznej tematem żywym. Istotny wzrost świadomości w tym zakresie nastąpił jednak w tej

branży później niż w innych branżach przemysłu spożywczego, bo dopiero po roku 2006, z chwilą wejścia w życie Rozporządzenia WE 852/2004 „W sprawie higieny środków spożywczych” [10,11], które zastrzyło wymagania. Potwierdzają to między innymi badania przeprowadzone w roku 2005 w stołówkach przedszkolnych i szkolnych województwa małopolskiego [2], które wykazały, iż zaledwie w 5 placówkach, na 1202 przebadanych, wdrożono system HACCP, 66% stołówek przedszkolnych i 59% stołówek szkolnych rozpoczęło ten proces, a średnio 41% placówek nie podjęło prac nad systemem. Aktualnie sytuacja jest zdecydowanie korzystniejsza, czego potwierdzeniem są, między innymi, wyniki uzyskane w niniejszych badaniach. Wszystkie stołówki, które przystąpiły do badań (20% spośród zaproszonych) zadeklarowały wdrożenie/ wdrażanie systemu (rys. 1), natomiast pozostałe stołówki, zaproszone do badań, deklarowały prace nad systemem w chwili przekazywania im ankiet.



Rys. 1. Stopień wdrożenia/wdrażania systemu HACCP w badanych placówkach gastronomicznych

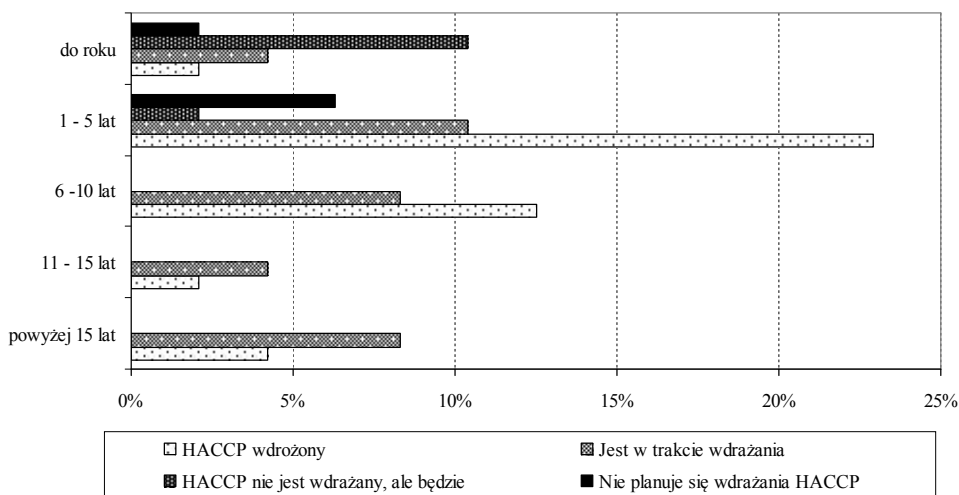
Źródło: badania własne.

Także pozostałe zakłady gastronomiczne (restauracje, bufety, bary) potwierdziły wdrożenie lub wdrażanie systemu w wysokim stopniu, odpowiednio w 35,8% i 31,4 % (łącznie 67,7%).

Mimo znacznego wzrostu świadomości systemu HACCP w branży, niepokojący jest jednak fakt, iż nadal 12,8% badanych zakładów jest na etapie planowania prac wdrożeniowych, a 8,3% w najbliższym czasie nie ma takich planów. Najczęściej wymienianym powodem, w przypadku tej grupy respondentów, były bariery finansowe dostosowania placówek do zasad GCP. Dodatkowo analiza uzyskanych wyników badań potwierdziła brak świadomości prawnej, brak determinacji w zakresie wprowadzania zmian przez właścicieli oraz kłopoty kadrowe, w tym

brak możliwości zatrudnienia osób posiadających odpowiednią wiedzę w zakresie systemu.

Ponadto zaobserwowano pewną zależność wdrażania/wdrożenia systemu HACCP w odniesieniu do okresu funkcjonowania badanych placówek (rys. 2). Wszystkie zakłady gastronomiczne funkcjonujące dłużej niż 6 lat (około 40% respondentów) potwierdziły wdrożenie lub wdrażanie systemu, przy czym w zakładach funkcjonujących od 6 do 10 lat przeważa grupa placówek posiadających już wdrożony system, natomiast w grupie zakładów prowadzących działalność 11 lat i dłużej, proporcja jest odwrotna (50% więcej jest w trakcie wdrażania systemu). Wynika to w dużym stopniu z faktu, iż infrastruktura starszych placówek nie jest dostosowana do obecnie obowiązujących wymagań, przede wszystkim GCP. Placówki te muszą przeprowadzać niekiedy gruntowne remonty, a to związane jest z nakładami finansowymi. Dodatkowo właścicielom tych placówek brak jest częściej, niż w przypadku pozostałych zakładów, wspomnianej wcześniej, determinacji w zakresie wprowadzania zmian, wynikających z faktu, iż placówka ma swoją markę, działała i działa dobrze, ma klientów, zatem w ich odczuciu zmiany nie są potrzebne.



Rys. 2. Okres funkcjonowania placówek gastronomicznych, a stopień wdrożenia systemu HACCP

Źródło: badania własne.

W grupie zakładów działających od 1 roku do 6 lat z jednej strony najliczniejsza grupa respondentów zadeklarowała posiadanie wdrożonego (23%) i wdrażanego (ponad 10%) systemu HACCP, a jednocześnie ponad 6% respondentów w tej samej grupie nie planuje w najbliższej przyszłości rozpoczęcia prac nad systemem. Jest to niepokojące z punktu widzenia wymagań prawnych oraz trudne do wyjaśnienia, z uwagi na fakt, iż zakłady te rozpoczęły funkcjonowanie

w nowych realiach prawnych i nie uzyskiwałyby zezwolenia ze strony Urzędowych Kontroli na prowadzenie tego typu działalności, nie mając spełnionego minimum wymagań, wynikających z Rozporządzenia WE 852/2004 [10,11].

Jeszcze bardziej niepokojąca sytuacja jest w zakresie wdrożenia/wdrażania systemu HACCP przez zakłady gastronomiczne, funkcjonujące poniżej 1 roku. Placówki te mają pełną świadomość konieczności wdrażania systemu, ale spośród nich tylko 33,3% wdrożyło lub wdraża ten system, 55,5% podjęło taką decyzję, ale jeszcze nie rozpoczęło prac i dodatkowo jedna z placówek (11,1%) stwierdziła, że nie ma w ogóle takiego planu.

### 3.2. Spełnienie zasad GCP/GHP przez badane placówki

Badane zakłady gastronomiczne potwierdziły w 73,9% spełnianie wymagań w zakresie GCP/GHP. Zakłady te posiadają odpowiednie warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, określiły i realizują w praktyce zasady produkcji posiłków i ich serwowania, odpowiednie do potrzeb działania na rzecz środowiska pracy (mycie i dezynfekcja), działania deratyzacyjno-dezynsekcyjne, zasady higieny personelu (zdrowie, higiena osobista, ubiór), prawidłowo prowadzoną gospodarkę odpadami itp.

Pozostali respondenci (26,1%), w przeważającej większości zakłady starsze, wskazały przede wszystkim na potrzebę zmian w rozplanowaniu pomieszczeń (17,4%), także pomieszczeń sanitarnych i socjalnych (4,3%) oraz ich odpowiednim wykończeniu, co wynika z konieczności likwidacji dróg krzyżowań. W pojedynczych zakładach jest także potrzeba: wprowadzenia zmian w otoczeniu zakładu, procesach technologicznych, zabezpieczeniu przed szkodnikami, zainstalowaniu wentylacji, czy w podejściu do przeprowadzenia szkoleń dla pracowników. Potrzeby działań w zakresie poprawy GCP w badanych zakładach zobrazowano w tabeli 1.

Tabela 1. Obszary funkcjonowania, wskazane przez badane zakłady gastronomiczne, w których istnieje potrzeba wprowadzenia zmian na zgodność z GCP

Lp.	Wymagania GCP	Zakłady nie spełniające wymagań GCP [%]
1	Rozplanowanie i remont pomieszczeń	16,7% (8 zakładów)
2	Pracownicy (higiena, kwalifikacje)	6,3% (3 zakłady)
3	Uporządkowanie otoczenia zakładu	4,2% (2 zakłady)
4	Pomieszczenia socjalne i sanitarne	4,2% (2 zakłady)
5	Zasady zaopatrzenia w surowce	4,2% (2 zakłady)
6	Zabezpieczanie przed szkodnikami	4,2% (2 zakłady)
7	Proces technologiczny	2,1% (1 zakład)
8	Gospodarka wodno-ściekowa	2,1% (1 zakład)
9	Inne	8,3% (4 zakłady)

Źródło: badania własne.

Trudności we wprowadzaniu zmian w zakresie GCP/GHP wynikają przede wszystkim z finansów, ale także, między innymi, z faktu funkcjonowania zakładów gastronomicznych w wynajmowanych pomieszczeniach, zwłaszcza w pomieszczeniach zabytkowych, których właściciele nie wyrażają zgody na prace remontowe i współuczestnictwo w ponoszeniu kosztów.

### 3.3. Świadomość pracowników

Istotnym elementem skutecznego funkcjonowania systemu HACCP oraz spełniania zasad GCP/GHP jest świadomość pracowników, która musi być rozwijana poprzez odpowiednio prowadzoną politykę szkoleniową. Jest to wymóg Rozporządzenia WE 852/2004 [10,11], które w rozdziale XII załącznika II stanowi, iż należy prowadzić oraz utrzymywać zapisy ze szkoleń lub udzielonych instruktaży z zakresu działań higieniczno-sanitarnych i zasad systemu HACCP w odniesieniu do osób, wykonujących prace przy produkcji lub w obrocie żywnością oraz osób odpowiedzialnych za wdrożenie i utrzymywanie systemu. Przeprowadzone badania ankietowe wykazały, że jest to słaba strona większości placówek gastronomicznych, bowiem tylko 28,9% respondentów potwierdziło planowanie i realizację szkoleń dotyczącą odnośnej tematyki (tabela 2), tj. mycia, dezynfekcji, higieny osobistej pracowników, zasad systemu HACCP, zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności, nadzorowania krytycznych punktów kontroli (CCP) itp.

Tabela 2. Realizacja szkoleń w badanych zakładach gastronomicznych

Lp.	Tematyka szkoleń	Realizacja szkoleń [%]
1	BHP	97,9% (47 zakładów)
2	Ppoż.	85,4% (41 zakłady)
3	HACCP	22,9% (11 zakładów)
4	GMP/GCP	12,5% (6 zakładów)
5	Zawodowe (kelnerskie, gastronomiczne, barmańskie)	6,3% (3 zakłady)
6	Inne (SZJ wg normy ISO 9001/2008, SZŚ wg normy ISO 14001:2004)	2,1% (1 zakład)

Źródło: badania własne.

Właściciele placówek gastronomicznych powinni jak najszybciej zmienić swoje podejście do polityki szkoleniowej, zwłaszcza w kontekście zwiększonego ryzyka wystąpienia zatruc pokarmowych w żywieniu zbiorowym oraz faktu, iż branża gastronomiczna wypada dużo mniej korzystnie na tle innych branż przemysłu spożywczego. Badania przeprowadzone w innych branżach [13,14,15,16] potwierdzają znaczenie i potrzebę szkoleń, na co wskazują sami pracownicy, jako bardzo ważny element poprawnego wdrożenia, a następnie wykonywania pracy, zgodnie z zasadami tego systemu.



### 3.4. System HACCP (zagrożenia i CCP)

Badania w zakresie wiedzy o zagrożeniach i ich występowaniu w całym łańcuchu produkcyjnym potraw w zakładach gastronomicznych (od przyjęcia surowców, poprzez obróbkę wstępną, zasadniczą, po podanie potraw na stół konsumenta) wykazały, iż niezależnie od stopnia wdrażania, czy faktu posiadania już wdrożonego systemu HACCP, mają one świadomość miejsc/etapów w łańcuchu produkcyjnym, które, ze względu na zwiększone ryzyko wystąpienia zagrożeń, należy objąć kontrolą. Do miejsc tych respondenci najczęściej zaliczali: przyjęcie surowców, przechowywanie chłodnicze i zamrażalnicze, mycie i obróbkę wstępną surowców, obróbkę termiczną mięs, bemarowanie, serwowanie potraw, mycie i wyparzenie naczyń, przechowywanie wyrobów gotowych itp. Wiele z tych miejsc/etapów respondenci określili jako Krytyczne Punkty Kontroli (CCP Critical Control Point) (tabela 3), czyli obarczone dużym ryzykiem dla bezpieczeństwa zdrowotnego, a jednocześnie dające możliwość wpływu na zagrożenie. Jeżeli właśnie w tym miejscu/na tym etapie nie podjęte zostaną stosowne działania, to nie ma już takiej możliwości na dalszych etapach procesu produkcyjnego, aby problem wyeliminować.

Tabela. 3. Najczęściej wskazywane przez badane zakłady gastronomiczne krytyczne punkty kontroli (CCP)

Lp.	Wskazywane CCP	Respondenci [%]
1	Przyjęcie surowców	12,5% (6 zakładów)
2	Przechowywanie surowców	18,7% (9 zakładów)
3	Obróbka wstępna	8,3% (4 zakłady)
4	Przechowywanie półproduktów	2,1% (1 zakład)
5	Obróbka termiczna potraw, w tym pieczenie mięs	20,8% (10 zakładów) 10,4% (5 zakładów)
6	Przechowywanie wyrobów gotowych, W tym bemarowanie	10,4% (5 zakłady) 4,2% (2 zakłady)
7	Serwowanie potraw	2,1% (1 zakład)
8	Mycie i wyparzenie naczyń	2,1% (1 zakład)

Źródło: badania własne.

Dyskusyjna jest zasadność wskazania przez respondentów w niektórych przypadkach miejsc/etapów, jako CCP, świadcząca o braku rozumienia do końca ich roli i znaczenia w zagwarantowaniu bezpieczeństwa serwowanych potraw. Przykładowo mycie i obróbka wstępna surowców nie jest krytycznym punktem kontroli, gdyż na dalszych etapach prowadzona jest najczęściej obróbka termiczna, która dodatkowo zmniejsza lub eliminuje potencjalne zagrożenie. Co prawda, typując CCP, ankietowani deklarowali korzystanie z podręczników (37,8% respondentów), wspierali się „drzewkiem decyzyjnym” (29,7% respondentów), korzystali z podpowiedzi innych źródeł, ale aż 51,4% zadeklarowała korzystanie przede wszystkim z własnego doświadczenia. Jest to wskazane i nie byłoby niepokojące, gdyby nie

fakt niewystarczającej ilości szkoleń lub uczestnictwo w szkoleniach przypadkowych, co potwierdzili sami ankietowani.

### **3.5. Korzyści i trudności związane z wdrażaniem systemu HACCP**

Wymóg wdrażania systemu HACCP został przyjęty z dużymi obawami, szczególnie w grupie małych i mikrofirm, do których zaliczane są w przeważającej liczbie zakłady gastronomiczne. Obawy te mają miejsce do dnia dzisiejszego, pomimo wieloletniego już doświadczenia, ale coraz częściej firmy dostrzegają także korzyści z wdrażania i utrzymywania tego systemu.

#### **3.5.1. Korzyści**

Korzyści z wdrażania i utrzymywania systemu HACCP potwierdziło aż 77,8% zakładów gastronomicznych (28 respondentów), biorąc pod uwagę w tym przypadku tylko te, które wdrażają/wdrożyły system HACCP, z uwagi na ich praktyczne doświadczenie. Wskazały one na:

- poprawę nadzoru nad procesem produkcyjnym (21,4% respondentów),
- poprawę jakości produkowanych potraw (17,8% respondentów), w tym ich bezpieczeństwa zdrowotnego (7,1% respondentów),
- poprawę warunków higienicznych (14,3% respondentów),
- mniejszą liczbę zatruc pokarmowych (7,1% respondentów),
- zmniejszenie ilości reklamacji klientów (3,6% respondentów),
- ogólną poprawę jakości usług gastronomicznych (3,6% respondentów),
- zgodność działań z wymaganiami prawnymi (3,6% respondentów),
- wzrost odpowiedzialności pracowników (3,6% respondentów).

Analizując powyższe korzyści, zwraca uwagę fakt, iż odczuwalna poprawa różnych aspektów działania zakładów gastronomicznych jest konsekwencją w dużym stopniu poprawy nadzoru nad procesem produkcyjnym, na co wskazało najwięcej respondentów. Z drugiej strony, zwraca także uwagę fakt, iż żaden z respondentów nie wskazał na poprawę wizerunku firmy dzięki wdrożonemu/wdrażanemu systemowi HACCP. Być może jest to wynik braku wiedzy na temat tego systemu wśród konsumentów.

Wymienione wyżej korzyści są zbieżne z doświadczeniami innych badanych firm spożywczych w zakresie wdrażania i utrzymywania systemu HACCP [1, 3, 4, 5].

#### **3.5.2. Trudności**

Na trudności związane z wdrażaniem/utrzymywaniem wdrożonego systemu HACCP wskazało 55,5% zakładów gastronomicznych (20 respondentów), biorąc pod uwagę, jak w przypadku korzyści, tylko te placówki, które wdrażają/wdrożyły system HACCP, z uwagi na ich praktyczne doświadczenie. Wskazane przez respondentów trudności dotyczą:

- nadmiernej liczby dokumentów (28,6% respondentów),
- czasochłonności przy wypełnianiu dokumentów (28,6% respondentów),

- braku dostępu do dobrych źródeł informacji (3,6% respondentów),
- kosztów i działań związanych z koniecznością modernizacji sprzętu (3,6% respondentów),
- braku wystarczającej liczby pracowników (3,6% respondentów).

Analiza powyższych trudności, a zwłaszcza wskazanie przez respondentów przede wszystkim na nadmiernie rozbudowaną dokumentację i zapisy, potwierdza niezrozumienie istoty systemu, co jest konsekwencją niewystarczającej wiedzy w zakresie systemu HACCP. Żywnienie zbiorowe nie może być realizowane bowiem w sposób przypadkowy i musi być oparte o udokumentowane kryteria jakościowe, sanitarno-higieniczne oraz techniczne. Niemniej jednak w ramach systemu HACCP powinno się wdrażać jak najprostsze i efektywne sposoby postępowania, a tym samym dokumentacja i zapisy, które są niezbędne, powinny być dostosowane do specyfiki i potrzeb danej placówki. Prawidłowo opracowana dokumentacja nie kojarzy się z biurokracją, a przede wszystkim z uporządkowaniem działań oraz zapewnieniem nadzorowania ich prawidłowej realizacji.

Wskazanie także przez badane zakłady gastronomiczne na trudności kadrowe łączy się w dużym stopniu z prowadzoną dokumentacją. Porównanie większych i mniejszych zakładów gastronomicznych w tym zakresie wypadło zdecydowanie na korzyść zakładów większych, zwłaszcza działających w strukturze sieci gastronomicznych lub przy hotelach, w których zatrudniani są specjaliści ds. systemu zarządzania jakością/bezpieczeństwem żywności, zajmujący się systemem (często obok innych funkcji), ale posiadający wiedzę merytoryczną. Małe firmy nie mogą pozwolić sobie na zatrudnienie takiego specjalisty i wdrażają najczęściej ten system we własnym zakresie, korzystając w sposób przypadkowy ze szkoleń, w dużym stopniu z dostępnych poradników (nie zawsze aktualizowanych, dobranych do potrzeb gastronomii), czy powierzając to zdanie osobom nie posiadającym wystarczającej wiedzy merytorycznej lub bardzo obciążonych innymi zdaniami, co stawia te firmy w trudniejszej sytuacji. Potwierdzeniem tego jest analiza odpowiedzialności za wdrożenie/wdrażanie systemu HACCP: w 31,5% zakładów odpowiedzialność przyjęli na siebie właściciele, w 21,1% osoby pracujące na stanowisku kierowniczym, w 13,2% szefowie kuchni oraz inne osoby, jak np.: kucharz, specjalista ds. BHP, referent zaopatrzenia, intendent, pracownicy działu marketingu, specjalista ds. zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Respondenci, w przeprowadzonych badaniach, nie wskazali natomiast wprost na trudności, przytaczane w literaturze [7], jak np. ograniczona liczba środków finansowych na pokrycie wydatków związanych z przystosowaniem obiektów żywienia zbiorowego do odpowiednich wymagań higieniczno-sanitarnych oraz pokryciem kosztów wdrażania i funkcjonowania systemu HACCP, choć w przypadku odpowiedzi na inne pytania ankietowe wskazywali na ten problem. Kłopoty finansowe przekładają się bowiem nie tylko na niepodejmowanie koniecznych modernizacji, ale także na ograniczenia, np. w zakresie realizacji szkoleń, na co wskazano w rozdziale 3.3 niniejszego opracowania.

#### 4. Podsumowanie i wnioski

Zaostrzenie przepisów prawnych, na skutek wejścia w życie od 1.01.2006 roku Rozporządzenia WE 852 „O higienie środków spożywczych” z 29.04.2004 roku oraz Ustawy „O bezpieczeństwie żywności i żywienia” z 25.08.2006 roku itp., zdynamizowało proces wdrażania systemu HACCP i zasad GCP w Polsce, także w branży gastronomicznej, co potwierdziły badania przeprowadzone na potrzeby niniejszego opracowania. Prawie połowa uczestniczących w badaniach zakładów gastronomicznych (43,8%) z Łodzi i Pabianic zadeklarowała posiadanie oraz utrzymywanie systemu HACCP, a 35,4% zakładów jego wdrażanie, co stanowi łącznie 79,2%. W zakresie zasad GCP/GHP na ich spełnienie wskazało aż 73,9% respondentów. Dla porównania, podobny postęp w zakresie wdrożenia/wdrażania systemu HACCP deklarowały inne branże przemysłu spożywczego 2-3 lata wcześniej. Z badań G. Morkis [17] wynika, iż w 2007 roku średnio 47% badanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (małe i średnie firmy branży mięsnej, owocowo-warzywnej i piekarniczej) wdrożyło i utrzymywało system HACCP, dalsze 33% było na etapie wdrażania tego systemu, przy czym stan wdrażania systemu był w poszczególnych branżach bardzo zróżnicowany. Zatem w porównaniu do innych branż przemysłu spożywczego branża gastronomiczna w tym zakresie jest opóźniona i ma jeszcze wiele do zrobienia.

Podsumowując uzyskane wyniki badań, można wyciągnąć następujące wnioski:

- Mimo, iż większość badanych zakładów gastronomicznych (79,2%) ma świadomość potrzeby wdrażania i utrzymywania systemu HACCP oraz dostosowania infrastruktury i swoich działań do wymagań GCP/GHP (73,9%), jako wymogu prawnego, to jednak około 20% zakładów nie prowadzi w tym zakresie działań i wymaga zwiększonego nadzoru Urzędowych Kontroli.
- Dużą barierą dla zakładów gastronomicznych jest opracowywanie i prowadzenie dokumentacji systemu HACCP, co wskazuje na potrzebę zwiększenia rozumienia roli dokumentacji w zapewnieniu bezpieczeństwa całego łańcucha produkcyjnego.
- Zakłady gastronomiczne powinny istotnie zintensyfikować swoje działania w zakresie polityki szkoleniowej, bowiem tylko 28,9% respondentów potwierdziło ich prowadzenie. Szkolenia są niezbędne w kształtowaniu świadomości pracowników do zapewniania bezpieczeństwa produkowanej żywności.
- Istotną barierą we wdrażaniu systemu HACCP i zasad GCP w zakładach gastronomicznych są finanse. Pomocne w rozwiązaniu tego problemu mogą być fundusze, przyznawane w ramach programów pomocowych WE.
- Właściciele zakładów gastronomicznych z tradycjami, funkcjonujących na rynku ponad 10 lat i dłużej, muszą także podjąć trud przełamania swojej mentalności we wprowadzaniu zmian. System HACCP oraz zasady GCP niekoniecznie muszą wprowadzić do tych zakładów istotne zmiany, gdyż wieloletnia praktyka pozwoliła wypracować w tych firmach dobre zasady

działania, niemniej jednak powinny być one poddane ocenie i weryfikacji pod kątem wymagań prawnych oraz modyfikacji, gdy zaistnieje taka potrzeba.

### Literatura

- [1] **Armacki M., Mokrosińska K.:** *Systemy zarządzania jakością w branży drobiarskiej na przykładzie firmy ROLDROB SA*. Gospodarka Mięsna 4, 12-17, 2006.
- [2] **Cieślak E., Pokrzywa P., Topolska K.:** *Stopień wdrożenia zasad GHP, GMP oraz HACCP w stołówkach przedszkolnych i szkolnych województwa małopolskiego*. Bromat. Chem. Toksykol. – XL, 3, 307-311, 2007.
- [3] **Mokrosińska K., Andrysiak T.:** *Zaawansowanie zakładów cukrowniczych we wdrażanie systemu HACCP*. Gazeta Cukrownicza 12, 357-365, 2004.
- [4] **Mokrosińska K., Malenta B.:** *Zawansowanie firm branży piekarniczej Regionu Łódzkiego we wdrażanie systemu HACCP*. Higiena i Bezpieczeństwo Żywności 11, 26-30, 2007.
- [5] **Mokrosińska K., Malenta B.:** *Sprawdzanie systemu. Cz III. Korzyści i trudności związane z wdrażaniem systemu HACCP*. Cukiernictwo i Piekarstwo 11, Nr 108, 96-98, 2008.
- [6] **Morkis G.:** *Stopień wdrożenia GHP, GMP i HACCP w przemyśle spożywczym*. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość. 3 (48), 129-145, 2006.
- [7] **Morkis G.:** *Wpływ systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego na ich konkurencyjność*. Stowarzyszenie Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu Roczniki Naukowe, tom X, zeszyt 3, 407-411, 2008.
- [8] Raport. Rynek Gastronomiczny w Polsce 2009. Nowości Gastronomiczne 4, 23-38, 2009.
- [9] Rocznik Statystyczny Rzeczypospolitej Polskiej s. 540, 2007.
- [10] Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 „W sprawie higieny środków spożywczych”.
- [11] **Taylor E.:** *A new method of HACCP for the catering and food service industry*. Food Control 19, 126-134, 2008.
- [12] Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 „O bezpieczeństwie żywności i żywienia”.
- [13] [www.egospodarka.pl/44934. Zwyczaje żywieniowe Polaków 2009.1.39.1.html](http://www.egospodarka.pl/44934_Zwyczajy_zywniowe_Polakow_2009.1.39.1.html), 28.09.2009
- [14] [www.haccp.gastrona.pl/art/article\\_5353.php](http://www.haccp.gastrona.pl/art/article_5353.php)
- [15] [www.ipsos.pl/new/](http://www.ipsos.pl/new/) „Trendy w zwyczajach żywieniowych Polaków. Edycja 2009”.
- [16] [www.we-dwoje.pl/swiadomosc\\_zdrowego\\_odzywiania\\_Polakow](http://www.we-dwoje.pl/swiadomosc_zdrowego_odzywiania_Polakow_arttykul_6881.html), artykuł, 6881.html
- [17] **Zielińska M.:** *HACCP w służbie zdrowia*. Przemysł Spożywczy 8, tom 63, s. 68, 2009.

## MANAGEMENT OF FOOD SAFETY IN CATERING

### Summary

Implementation of the HACCP system is, already for over 5 years, a legal requirement in Poland for all establishments producing and / or putting food on the market, including catering establishments. Despite the increasing experience in

this matter, there is still much controversy about this, especially among small businesses. These companies which are classified as such are also catering industry establishments, which were investigated (presentation of results in this article) to determine the degree of progress in implementing the HACCP system and to determine what advantages and disadvantages are associated with this process. An additional reason for selecting such catering companies for testing was the fact that the use of catering services is growing steadily, which is followed with increased risk for the health safety of food served in these companies. The study described below was conducted in randomly selected catering establishments in Pabianice and Lodz.

They are the continuation of research carried out for several years by the Quality Management Team Technical University in various sectors of the food industry.