

Anna Kowalska

Akademia Ekonomiczna we Wrocławiu

ZMIANY STRUKTUR PODMIOTÓW ŚWIADCZĄCYCH USŁUGI GASTRONOMICZNE W STOŁÓWKACH SZKOLNYCH WOJ. DOLNOŚLĄSKIEGO W KONTEKŚCIE OBOWIĄZKU WPROWADZENIA SYSTEMU HACCP

1. Wstęp

Głównym celem żywienia zbiorowego jest zaspokajanie potrzeb żywieniowych poszczególnych grup ludności. Polega ono na dostarczaniu gotowych do spożycia posiłków i napojów, bezpiecznych pod względem zdrowotnym oraz zapewnieniu odpowiednich warunków do ich konsumpcji.

Obecnie jakość staje się jednym z najbardziej istotnych atrybutów wszystkich towarów, w tym również i żywności. Coraz większą wagę konsumenci przywiązują do jakości produktów oferowanych na rynku i wybierają te, które najlepiej zaspokajają ich potrzeby. Przez jakość rozumie się nie tylko brak wad, gdyż głównym celem jej jest zadowolenie i spełnienie oczekiwań klienta lub konsumenta. W odniesieniu do żywności, jakość nierozdzielnie wiąże się z bezpieczeństwem i jakością zdrowotną.

Sposobem na zapewnienie bezpiecznej produkcji i sprzedaży żywności, pod względem fizycznym, chemicznym i mikrobiologicznym, jest stosowanie w zakładach systemu HACCP.

2. Wprowadzanie systemu HACCP w Polsce

HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points* – Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontrolne) jest to system polegający na identyfikacji i ocenie zagrożeń, związanych z różnymi fazami procesu produkcji i obrotu wyrobami rolno-spożywczymi, pozwalający określić środki niezbędne do opanowania zagrożeń

i zagwarantowania bezpieczeństwa żywnościowego. Jest on nierozzerwalnie związany z realizacją zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP). System ten ma na celu zagwarantowanie bezpieczeństwa żywności w gastronomii, hotelarstwie, cateringu, handlu detalicznym, zakładach produkcyjnych i w innych firmach mających styczność z żywnością.

HACCP powstał w latach 60. podczas opracowywania zestawu artykułów spożywczych do wykorzystania w ramach amerykańskiego programu badań kosmicznych dla NASA (Łysakowski i in. 2003). W krajach UE i USA system HACCP jest obligatoryjny z prawnego punktu widzenia we wszystkich branżach przemysłu spożywczego oraz w żywieniu zbiorowym.

Wstąpienie Polski do struktur Unii Europejskiej nałożyło na nasz kraj konieczność dostosowania przepisów prawnych do standardów europejskich. Od 1 maja 2004 r. do wdrożenia systemów zapewnienia jakości opartych na zasadach HACCP zostały zobowiązane niezależnie od wielkości wszystkie przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją żywności i jej obrotem. Tak więc system HACCP powinien być wdrożony nie tylko w zakładach przemysłu spożywczego, ale również w jednostkach sprzedaży detalicznej i hurtowej, zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, tj. w hotelach, restauracjach oraz zamkniętego, tj. szpitalach, szkołach i przedszkolach, a także instytucjach charytatywnych organizujących bezpłatne żywienie lub rozdających żywność (Rubin 2004).

W świetle zarówno regulacji prawnych UE, jak i nowego polskiego prawa żywnościowego, po wejściu Polski do Unii Europejskiej, pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywnościowe ponosi wytwórca lub wprowadzający do obrotu. Powody wdrażania systemu HACCP w zakładach zajmujących się wytwarzaniem i obrotem żywnością przedstawia tab. 1.

Tabela 1. Powody wdrażania systemu HACCP w Polsce

Przepisy prawne	– dyrektywy, rozporządzenia i decyzje Unii Europejskiej, – ustawodawstwo krajowe – Ustawa z dnia 8.12.2003 roku o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia
Bezpieczeństwo żywności	– tradycyjny sposób wyrywkowej kontroli wyrobów gotowych nie daje żadnej gwarancji ich bezpieczeństwa, – najlepszym sposobem jest wyeliminowanie wszystkich potencjalnych przyczyn pojawienia się zagrożeń w całym łańcuchu żywnościowym, producenta do konsumenta
Czynniki ekonomiczne	– coraz większe jest zainteresowanie konsumpcją środków spożywczych bezpiecznych dla zdrowia, – coraz więcej dystrybutorów żywności wymaga od swoich dostawców wdrożenia systemu HACCP, – każdy kraj dążący lub będący członkiem UE jest zawsze otwarty dla żywności bezpiecznej, – obniżenie lub minimalizacja kosztów wadliwości i zaniedbań
Państwowa Inspekcja Sanitarna	– PIS ma obowiązek nadzoru nad warunkami higieny środowiska, warunkami pracy w zakładach, szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych, szkołach wyższych i ośrodkach wypoczynkowych oraz nad warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia

Źródło: opracowanie własne na podstawie: www.euroinfo.garr.pl.

Stopień wdrożenia systemu HACCP w krajach Unii Europejskiej, jakkolwiek dużo wyższy niż w Polsce, nie obejmuje swym zasięgiem wszystkich firm działających w branży żywnościowej. Jeszcze gorzej wygląda ta sytuacja w zakładach zajmujących się żywieniem zbiorowym, gdzie prace wdrożeniowe znajdują się obecnie we wstępnej fazie. Sytuacja ta jest wynikiem wielu uwarunkowań związanych ze specyfiką gastronomii w odróżnieniu od produkcji przemysłowej. Do najważniejszych problemów należą:

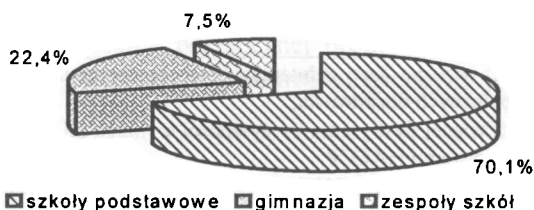
- różnorodność i zmienność produktów oferowanych z żywienia zbiorowym,
- często niedostateczne warunki techniczne prowadzenia działalności,
- mała liczba pracowników,
- brak dostatecznej wiedzy i kwalifikacji w zakresie systemów jakości,
- niestabilność procesów produkcyjnych i warunków dystrybucji żywności (Rubin 2004).

Wszystkie zakłady zajmujące się produkcją żywności i jej sprzedażą (a tym samym i stołówki szkolne) zatrudniające poniżej 50 pracowników do 30 kwietnia 2004 r. były zwolnione z obowiązku wprowadzania w swoich zakładach systemu HACCP. Sytuacja zmieniła się z dniem wejścia naszego kraju do Unii. Oprócz tego przedsiębiorcy prowadzący stołówki lub organizujący żywienie, np. w szkołach czy szpitalach, muszą spełnić dodatkowe wymagania, które mają zapewnić bezpieczeństwo żywności. Są one określone w Rozporządzeniu ministra zdrowia z 19 grudnia 2002 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego. Rozporządzenie to określa tryb, sposób, miejsce, czas i warunki pobierania i przechowywania próbek.

3. Wyniki badań ankietowych w szkołach

Obowiązek wprowadzania systemu HACCP w stołówkach szkolnych wywołał wśród dyrektorów szkół wiele obaw, przede wszystkim związanych z dużymi wydatkami, które trzeba będzie ponieść, aby dostosować stołówki szkolne do wymogów stawianych przez system jakości.

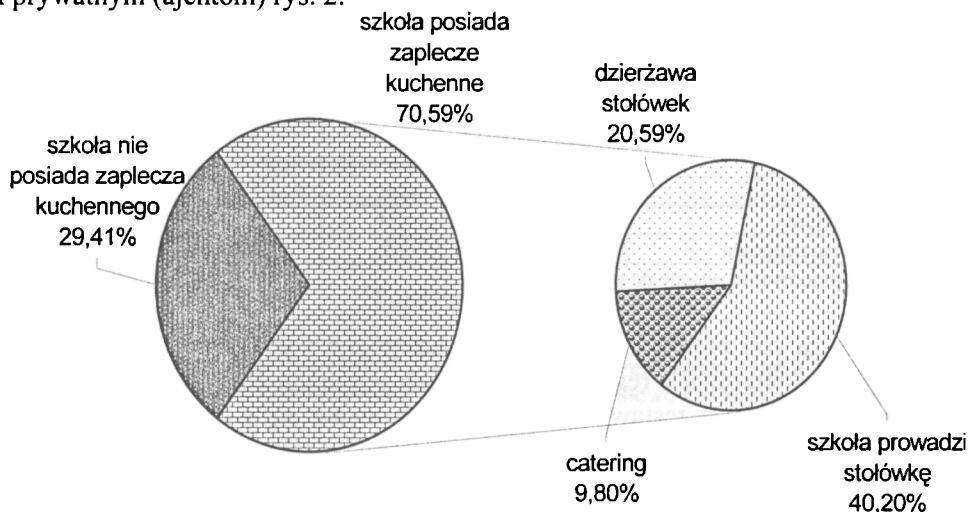
Na terenie Dolnego Śląska w 2004 r. funkcjonowało 1205 szkół podstawowych, gimnazjów i zespołów szkół, z których przebadano 134 (ponad 11%, rys. 1).



Rys. 1. Charakterystyka próby badawczej według typu szkoły

Źródło: opracowanie własne na podstawie ankiet.

Badania ankietowe były prowadzone w szkołach w pierwszej dekadzie 2004 r. wśród dyrektorów tych placówek. Z uzyskanych odpowiedzi wynika, że 102 placówki wydają obiady szkolne lub dają możliwość korzystania z obiadów w pobliskich placówkach, a 72 z nich ma własne zaplecze kuchenne, które jest przystosowane do przyrządzania i wydawania obiadów. Mimo to 10 placówek korzysta z usług firm zewnętrznych, a 21 wydierżawiło swoje pomieszczenia kuchenne osobom prywatnym (agentom) rys. 2.



Rys. 2. Charakterystyka szkół ze względu na zaplecze kuchenne

Źródło: opracowanie własne na podstawie ankiet.

Większość dyrektorów szkół, które zdecydowały się na usługi firm cateringowych lub osób prywatnych, pozytywnie ocenia tę zmianę. Jako główne zalety tego rozwiązania wskazywano:

- nowi dzierżawcy wyremontowali zaplecze kuchenne i wyposażyli je na własny koszt,
- problemy organizacji posiłków, nadzoru nad wydatkami na żywienie, opłatami za media, utrzymaniem personelu przestały obarczać dyrektorów,
- usługi firm zewnętrznych w wielu przypadkach są tańsze od dotychczasowych rozwiązań,
- niektóre szkoły mogą pozyskiwać dodatkowe środki z wynajmu zaleczonej kuchni.

Zmiany sposobów dostarczania posiłków do szkół w ograniczonym stopniu wpływają na ceny obiadów (tab. 2).

Tabela 2. Ceny obiadów w przebadanych stołówkach szkolnych w latach 2000-2004, w zależności od instytucji oferujących obiad (w zł)

Podmioty oferujące obiady	2000/2001	2001/2002	2002/2003	2003/2004
Zupa lub zupa z wkładką mięsną				
Szkoła	1,3	1,3	1,3	1,3
Ajent	1,0-1,8	1,0-2,5	1,5-1,7	1,5-1,7
Firma cateringowa	1,0-2,0	1,0-2,0	1,0-2,0	1,0-2,0
Zupa + drugie danie				
Szkoła	1,8-4,0	1,7-4,0	2,0-4,5	2,0-4,5
Ajent	2,5-5,4	3,0-5,4	3,5-5,4	3,5-5,4
Firma cateringowa	2,5-4,0	2,5-4,0	2,8-5,0	2,8-5,0
Zupa + drugie danie + deser				
Szkoła	2,0-2,8	2,0-3,0	2,3-3,1	2,2-3,2
Ajent	3,0-3,5	3,3-4,0	3,6-4,0	3,6-4,0
Firma cateringowa	2,6-3,2	2,7-3,2	2,8-3,2	2,8-3,0

Zródło: opracowanie własne na podstawie ankiet.

Analiza cen oferowanych przez poszczególnych dostawców nie wskazuje na istnienie jakiegokolwiek reguły służącej poszczególnym firmom do ustalania ceny obiadów. Najtańsze zestawy dwudaniowe oferowane są w placówkach należących do szkół i przez szkoły prowadzonych. Ich ceny kształtowały się w 2004 r. na poziomie 2,0-4,5 zł, w zależności od szkoły. Zastanawiające jest natomiast, że w wielu placówkach obiady, do których jest dodawany deser w postaci owoców, jogurtów lub batoników, jest tańszy niż obiad dwudaniowy oferowany przez niektóre placówki, zarówno te prowadzone przez szkołę, jak i te obsługiwane przez firmy z zewnątrz. Można wnioskować, że ceny obiadów oferowanych przez poszczególne firmy są uzależnione od wewnętrznej polityki każdej z nich oraz od wielkości miejscowości, w której są zlokalizowane. Najtańsze obiady (do 3,5 zł) można zjeść na terenach wiejskich, natomiast najdroższe obiad oferowane są w dużych aglomeracjach miejskich (ich cena dochodzi nawet do 5,4 zł za jeden obiad).

W dolnośląskich stołówkach szkolnych wprowadzanie systemu HACCP jest dopiero w początkowej fazie. Żadna z przebadanych szkół nie wdrożyła w pierwszej dekadzie 2004 r. systemu HACCP. W latach 2000-2003 tylko 16 z przebadanych szkół podjęło działania związane z modernizacją swoich zapleczy kuchennych, 6 szkół zrezygnowało z prowadzenia stołówki i wydzierzało ją agentowi. Spora grupa dyrektorów szkół zastanawia się nad wydzierżawieniem swoich pomieszczeń agentom, natomiast tylko 3 szkoły deklarują modernizację stołówek w najbliższym czasie i wprowadzenie systemu HACCP.

4. Wnioski

Nowe wymagania, które stawia przez zakładami żywienia zbiorowego prawo Unii Europejskiej, powoduje, że liczba szkół prowadzących stołówki na dotychczasowych zasadach z roku na rok maleje. W województwie dolnośląskim już od

kilku lat można zauważyć coraz większe zainteresowanie dyrekcji szkół usługami gastronomicznymi podmiotów prywatnych, tj. firm cateringowych i osób fizycznych.

Na zmiany te mają wpływ następujące czynniki:

- obowiązek wdrożenia systemu HACCP we wszystkich stołówkach szkolnych, powodujący znaczny wzrost kosztów związanych z modernizacją i remontami szkolnych kuchni oraz przeprowadzeniem niezbędnych szkoleń dla jej pracowników,
- konieczność podwyższenia standardów dotychczasowego wykonywania usług żywnościowych,
- kontrole z sanepidu, który coraz wnikliwiej sprawdza zaplecza kuchenne w szkołach i nakłada wysokie grzywny.

Do 30 marca 2004 r. żadna spośród przebadanych szkół nie zadeklarowała, że wdrożyła system HACCP.

Literatura

Łysakowski K., Obiedziński M., Rakowski J., Zaderowski M., *Dobre praktyki i HACCP – klucz do bezpieczeństwa i jakości żywności*, Wyd. Polskie Centra Handlowo-Usługowe SA, Warszawa 2003.

Rubin D., *HACCP: zgodnie z prawem*, „Food Service” 2004, nr 1.

www.euroinfo.garr.pl.

CHANGES OF STRUCTURES OF GASTRONOMIC SERVICES SUBJECTS IN SCHOOL CANTEENS IN LOWER SILESIA VOIVODSHIP IN THE CONTEXT OF THE DUTY OF INTRODUCTION OF THE HACCP SYSTEM

Summary

The access of Poland to the European Union imposed the obligation to enforce the HACCP system on producers and distributors of food products (who employ up to 50 people). Only few school canteens in Lower Silesia voivodship have enforced or are enforcing the HACCP system. School headmasters more and more often decide to lease canteens to private or catering firms. The main reason of this, is the lack of funds to modernize the canteens according to the HACCP system.