

Sylwia Żakowska-Biemans

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI W OPINII POLSKICH KONSUMENTÓW

Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji i Zakład Badań Konsumpcji
Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Kierownik: prof. dr hab. K. Gutkowska

W pracy podjęto, próbę określenia czynników determinujących w opinii konsumentów bezpieczeństwo żywności oraz działań, które mogłyby ich zdaniem przyczynić się do poprawy jej bezpieczeństwa. Uzyskane wyniki badań pozwalają na stwierdzenie, że polscy konsumenci przypisują negatywny wpływ na bezpieczeństwo żywności kontrowersyjnym praktykom jak napromieniowanie żywności oraz żywieniu zwierząt mączką kostną. Pozytywny wpływ na bezpieczeństwo spożywanej żywności mają ich zdaniem składniki wytworzone ekologicznie. Wśród działań, które mogłyby przyczynić się do poprawy bezpieczeństwa żywności najwyższą ocenę uzyskało sprawdzanie informacji zawartej na etykiecie produktu, odnoszącej się do terminu przydatności do spożycia.

Hasła kluczowe: żywność, bezpieczeństwo, konsumenci.
Key words: food, safety, consumers.

Bezpieczeństwo żywności zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia to ogół warunków, które muszą być spełniane, dotyczących w szczególności stosowanych substancji dodatkowych i aromatów, poziomów substancji zanieczyszczających, pozostałości pestycydów, warunków napromieniania żywności, cech organoleptycznych oraz działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka (1). Zapewnienie bezpieczeństwa żywności stanowi jeden z priorytetów realizowanej przez kraje członkowskie Unii Europejskiej polityki żywnościowej, co znalazło odzwierciedlenie zarówno w prawie żywnościowym jak i w powołaniu Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności. Pomimo podejmowanych działań legislacyjnych i instytucjonalnych konsumenci europejscy nadal sceptycznie odnoszą się do bezpieczeństwa oferowanej na wspólnym rynku krajów Unii Europejskiej żywności. W myśl zapisów zawartych w „Białej Księdze” dotyczącej bezpieczeństwa żywności odpowiednia komunikacja ryzyka związanego z żywnością ma za zadanie zarówno kształtowanie świadomości konsumenta w zakresie bezpieczeństwa żywności, jak również dostarczenie instytucjom odpowiedzialnym za bezpieczeństwo żywności informacji na temat oczekiwań konsumenta. Dobór skutecznych instrumentów kształtowania tej świadomości wymaga przede wszystkim poznania postaw oraz określenia, odczuwanych przez konsumentów, czynników ryzyka związanych

z żywnością. Stąd też, podstawowym celem badania było zdiagnozowanie stanu wiedzy polskich konsumentów na temat czynników, jakie w ich opinii determinują bezpieczeństwo żywności.

MATERIAŁ I METODY

Badanie zostało zrealizowane przy wykorzystaniu podejścia ilościowego, tj. wywiadów bezpośrednich z zastosowaniem standaryzowanego kwestionariusza, na reprezentatywnej próbie ogólnopolskiej o liczebności 1049 respondentów w wieku powyżej 15 roku życia. Wywiady przeprowadzone zostały techniką CAPI (wywiady osobiste z użyciem komputerów przenośnych) przez zespół ankierów agencji badawczej Pentor od 11 do 18 stycznia 2007 roku. Zakresem badania objęto określenie czynników, które wpływają na bezpieczeństwo spożywanej żywności z uwzględnieniem różnych etapów łańcucha żywnościowego oraz działań, które w opinii respondentów mogłyby przyczynić się do poprawy bezpieczeństwa żywności. Zawarte w kwestionariuszu pytania zostały sformułowane w postaci sekwencji stwierdzeń, wobec których respondenci wyrażali określony stopień zgodności. Do zbadania stopnia zgodności respondentów z zawartymi w pytaniach stwierdzeniami zastosowano 5-stopniową skalę, gdzie „1” oznaczało – bardzo negatywny wpływ na bezpieczeństwo żywności, a „5” bardzo pozytywny. Próba do badania dobrana została warstwowo, a algorytm losowania adresów potencjalnych respondentów uwzględniał podział administracyjny i urbanizacyjny kraju na regiony, województwa oraz typy miejscowości. Zebrane dane pierwotne zostały zanalizowane z wykorzystaniem programu do analizy statystycznej SPSS.

WYNIKI I ICH OMÓWIENIE

Wśród czynników, które zdaniem badanych konsumentów wpływają na bezpieczeństwo spożywanej żywności najwyższy udział ocen 4 oraz 5 w 5 stopniowej skali, uzyskały „stosowanie do produkcji żywności składników pochodzących z ekologicznego rolnictwa”, „wzbogacanie żywności witaminami i składnikami mineralnymi” oraz „warunki chowu zwierząt” (ryc. 1).

Najniższe oceny w skali 5-stopniowej odzwierciedlające negatywny wpływ na bezpieczeństwo spożywanej żywności respondenci przypisali napromieniowaniu żywności w celu przedłużenia jej trwałości, stosowaniu mączek kostnych w żywieniu zwierząt oraz wykorzystaniu do produkcji żywności zmodyfikowanych genetycznie składników. Należy podkreślić, że w Polsce, podobnie jak we wszystkich Państwach Członkowskich Unii Europejskiej obowiązuje zakaz żywienia zwierząt gospodarskich mączkami mięsno-kostnymi. Można sądzić, że stosowanie mączki kostnej utożsamiane jest przez konsumentów z ryzykiem wystąpienia BSE. Jakkolwiek wyniki badań wskazują, że Polacy nie obawiają się w tak dużym stopniu choroby BSE jak konsumenci z innych krajów (2). Napromieniowanie żywności promieniowaniem jonizującym w celu przedłużenia jej trwałości jest obwarowane restrykcjami dotyczącymi rodzajów produktów i podmiotów, które mogą stosować tę metodę. Kwestie te regulowane są bardzo precyzyjnie w Rozporządzeniu Mini-

stra Zdrowia z 20 czerwca 2007 r. w sprawie napromieniania żywności promieniowaniem jonizującym (Dz. U. z dnia 6 lipca 2007 r.). Pomimo istniejących rozwiązań prawnych wykluczających lub też ograniczających możliwość wystąpienia zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności zarówno stosowanie mączek kostnych jak i napromieniowanie żywności budzi negatywne konotacje. Bruhn (3) uważa, że odpowiednio skonstruowana strategia komunikowania kwestii napromieniowania żywności, eksponująca korzyści zdrowotne wynikające z wyeliminowania zagrożeń mikrobiologicznych, może przyczynić się do zwiększenia poziomu akceptacji dla tej metody utrwalania żywności. W przypadku wykorzystania genetycznie zmodyfikowanych składników przypisywanie żywności zmodyfikowanej genetycznie atrybutów zdrowotnych nie wpływa na zwiększenie poziomu jej akceptacji (4).



Ryc. 1. Ocena czynników wpływających na bezpieczeństwo żywności w opinii respondentów, n=1049.

Udział procentowy ocen z 5-stopniowej skali: 1 = zdecydowanie nie poprawi bezpieczeństwa, 5 = zdecydowanie poprawi bezpieczeństwo.

Źródło: badanie własne.

Fig. 1. Assessment of factors affecting food safety in the opinion of respondents, n=1049.

Share of responses from 5 points scale where 1 = has no impact on food safety 5 = has a significant impact on food safety.

Source: own research.

Pozytywnie oceniane jest natomiast wykorzystanie w produkcji żywności składników pochodzących z ekologicznego rolnictwa pomimo, że brak jednoznacznych dowodów potwierdzających pozytywny wpływ spożywania żywności wytworzonej z ekologicznych składników na bezpieczeństwo żywności (5, 6). Należy jednak podkreślić, że obowiązujące regulacje prawne dotyczące rolnictwa ekologicznego dotyczą całego łańcucha żywnościowego i wykluczają stosowanie składników zmodyfikowanych genetycznie, negatywnie ocenianych przez konsumentów środków żywienia zwierząt oraz ochrony roślin (7). W rezultacie konsumpcja żywności ekologicznej może być traktowana przez konsumentów jako strategia unikania ryzyka związanego z żywnością.

Stwierdzono istotną statystycznie zależność pomiędzy wiekiem i poziomem wykształcenia respondentów a opiniami na temat czynników wpływających na bezpieczeństwo żywności. Respondenci z młodszych grup wiekowych częściej przyznawali, że wzbogacanie żywności witaminami i składnikami mineralnymi ma pozytywny wpływ na jej bezpieczeństwo. Konsumenty w starszym wieku w większym stopniu obawiali się stosowania mączek kostnych i napromieniowania żywności. Osoby z wyższym wykształceniem częściej z kolei wskazywały na negatywne konsekwencje dla bezpieczeństwa żywności działań na poziomie produkcji rolniczej. Zaobserwowano również, że respondenci legitymujący się wyższym wykształceniem w większym stopniu kwestionowali bezpieczeństwo stosowania substancji dodatkowych do żywności.

Respondentów poproszono również o ustosunkowanie się do stwierdzeń charakteryzujących działania, które mogłyby wpłynąć na bezpieczeństwo żywności. Zdaniem badanych konsumentów na poprawę bezpieczeństwa spożywanej żywności w największym stopniu wpłynęłoby zapoznanie się z informacjami zawartymi na etykiecie produktu, odnoszącymi się do terminu przydatności do spożycia (ryc. 2). Opinię tę częściej wyrażali respondenci młodszy oraz z wyższym poziomem wykształcenia. Ponadto wśród działań sprzyjających poprawie bezpieczeństwa żywności wysoką ocenę uzyskało zwiększenie częstotliwości kontroli żywności w miejscu jej produkcji i sprzedaży.



Ryc. 2. Opinie konsumentów na temat czynników, które mogłyby poprawić bezpieczeństwo żywności, n=1049.

Udział procentowy ocen z 5-stopniowej skali: 1 = zdecydowanie nie poprawi bezpieczeństwa, 5 = zdecydowanie poprawi bezpieczeństwo.

Źródło: badanie własne.

Fig. 2. Consumers' opinion on factors that could improve food safety, n=1049.

Share of responses from 5 points scale where 1= has no impact on food safety 5 = has a significant impact on food safety.

Source: own research.

W mniejszym stopniu respondenci upatrują możliwość poprawy bezpieczeństwa żywności w wyniku działań promocyjnych, upowszechniania wiedzy z zakresu bezpieczeństwa żywności oraz zaostrzenia obowiązujących regulacji prawnych. Wyrażane przez badanych konsumentów opinie wskazują, że czynniki, na które mają największy wpływ jak zapoznanie się z informacjami na etykietach produktu w największym stopniu mogą przyczynić się do poprawy bezpieczeństwa spożywanej żywności. Działania legislacyjne traktowane są z kolei jako mało skuteczne, co może wiązać się ze sceptycznym nastawieniem do możliwości egzekwowania prawa w tym zakresie.

WNIOSKI

1. Na podstawie analizy zgromadzonych danych pierwotnych można stwierdzić, że polscy konsumenci nie posiadają wystarczającej wiedzy na temat potencjalnych zagrożeń dla bezpieczeństwa spożywanej żywności. W rezultacie nadmiernie ekspozycja ryzyko związane ze stosowaniem niedozwolonych środków żywienia zwierząt i utrwalaniem żywności metodą promieniowania jonizującego

2. Pozytywnie konotowane w kontekście zapewnienia bezpieczeństwa spożywanej żywności jest wykorzystanie składników pozyskanych z ekologicznego sposobu produkcji pomimo braku jednoznacznych doniesień naukowych dotyczących bezpieczeństwa tej kategorii żywności.

3. Wśród zmiennych szczególnie poziom wykształcenia i wiek różnicował opinie konsumentów. Odnotowano, że konsumenci o wyższym poziomie wykształcenia częściej wykazywali zwiększone obawy w zakresie czynników mogących mieć wpływ na bezpieczeństwo żywności.

4. Największe znaczenie w odniesieniu do możliwości poprawy bezpieczeństwa spożywanej żywności konsumenci przypisują sprawdzaniu informacji zawartych na etykietach produktu a mniejszą skuteczność upatrują w działaniach z zakresu komunikowania kwestii bezpieczeństwa żywności i prawodawstwie.

S. Żakowska-Biemans

FOOD SAFETY IN THE OPINION OF POLISH CONSUMERS

Summary

The main aim of the research was to identify the knowledge of Polish consumers' on aspects that affect in their opinion food safety. In order to implement this task there were conducted direct interviews with the use of standardized questionnaire on a representative nation-wide sample of 1049 consumers. According the opinion of consumers using organic ingredients and adding vitamins and minerals contribute positive to food safety. Using osseous meal in animal feeding and food irradiation were considered as the most negative for the food safety. Among factors that could increase food safety respondents ranked the highest getting acquainted with the information on the food label referring to the "best before" date and having more inspections in the places where food is produced and sold.

PIŚMIENNICTWO

1. *Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia*. Dz. U. 171 poz. 1225. – 2. *Pennings J. M. E., Wansink B., Meulenberg M. T.G.*: A note on modeling consumer reactions to a crisis: The case of the mad cow disease. *Intern. J. Res. Market.*, 2002; 19: 91-100. – 3. *Bruhn C.M.*: Explaining the concept of health risk versus hazards to consumer. *Food Control* 16, 2005; 487-490. – 4. *Żakowska-Biemans S., Maciejczak M.*: Polish consumers acceptance of genetically modified food. In: *Proceedings of Third International Conference on Coexistence between Genetically Modified (GM) and non-GM based Agricultural Supply Chains*, 2007; 332-333. – 5. *Hansen B., Alrøe H.F., Kristensen E. S., Wier M.*: Assessment of food safety in organic farming. *DARCOF Working Papers no. 52*. 2002. – 6. *Vliet, C. M. E. van*: Is biologische voeding gezonder dan gangbare? *Afdeling Kennisbemiddeling Wetenschapswinkel, Wageningen Universiteit*. 1998. – 7. *Tyburski J., Żakowska-Biemans S.*: *Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego*. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2007.

Adres: 02-787 Warszawa, ul. Nowoursynowska 166.