

Marzena Jeżewska-Zychowicz, Robert Gajda

## POSTRZEGANIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI A KORZYSTANIE Z OFERTY GASTRONOMICZNEJ W GRUPIE MŁODYCH KONSUMENTÓW

Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka  
i Konsumpcji, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego  
Kierownik: dr hab. W. Laskowski

*Doświadczenie zatrucia pokarmowego oraz odczuwanie obaw z nim związanych nie różnicowało istotnie statystycznie częstości korzystania z usług gastronomicznych przez badane osoby. Niemniej jednak im bardziej respondenci obawiali się zatruc pokarmowych, których źródło upatrywano w ofercie gastronomicznej, tym większe znaczenie przypisywali bezpieczeństwu żywności i w większym stopniu uwzględniali je w trakcie wyboru potraw oferowanych w formie usługi gastronomicznej. Bezpieczeństwo żywności oferowanej w zakładach gastronomicznych było uznane jako istotne, ale do ważniejszych czynników wyboru potraw zaliczono smak, wygląd ogólny potrawy oraz wielkość porcji. Obecność zanieczyszczeń stałych, a w dalszej kolejności drobnoustrojów chorobotwórczych i substancji dodatkowych w żywności budziła największe obawy konsumentów.*

Hasła kluczowe: bezpieczeństwo żywności, usługi gastronomiczne, młody konsument.  
Key words: food safety, food service, young consumer.

Obowiązujące przepisy prawne z zakresu implementacji wymogów bezpieczeństwa żywności nie eliminują u konsumentów odczuwania ryzyka związanego z żywnością nabywaną w formie usług gastronomicznych. Zróżnicowanie ocen konsumenckich stwierdzono w wielu badaniach, jednocześnie wykazano, że wiedza o bezpieczeństwie żywności i doświadczenia konsumentów są istotnym czynnikiem wpływającym na ocenę ryzyka (1-4). Badania krajowe wskazują na coraz większą świadomość polskich konsumentów o istniejących i potencjalnych zagrożeniach związanych z żywnością. Konsumenty różnią się pod względem poziomu postrzegania takich zagrożeń (5), przy czym w najmniejszym stopniu obawy wynikające z postrzegania tych zagrożeń deklarują młode osoby (2). Młodzi konsumenci dysponują coraz większą siłą nabywczą na rynku żywności (6, 7), również na rynku usług gastronomicznych, dzięki czemu dokonują ich wyboru i zakupu oraz oceniają produkt i jego alternatywy (8), w tym również produkt gastronomiczny.

Celem podjętych badań było określenie w jakim stopniu młody konsument usług gastronomicznych zwraca uwagę na kwestie bezpieczeństwa oferty gastronomicznej, z której korzysta. Ponadto podjęto próbę określenia na ile dotychczasowe negatywne doświadczenia związane z żywnością różnicują poglądy młodych konsumentów dotyczące oceny bezpieczeństwa żywności.

## MATERIAŁ I METODYKA

Badanie empiryczne zostało zrealizowane w grudniu 2010 roku w grupie 229 studentów pierwszego roku uczelni warszawskich. Zdecydowana większość badanych była absolwentami liceów ogólnokształcących (84,8%). Około 1/5 badanych reprezentowała środowisko wiejskie (22,2%), a pozostali byli mieszkańcami miast, w tym 50,4% reprezentowało miasto wojewódzkie.

W badaniu wykorzystano autorski kwestionariusz zawierający pytania, w których uwzględniono następujące zagadnienia: częstość korzystania z usług oferowanych przez różne lokale gastronomiczne; znaczenie cech nabywanej żywności i częstość brania ich pod uwagę w trakcie dokonywania wyboru; doświadczenia związane z zatruciem pokarmowym i obawy z nim związane. Do oceny poglądów respondentów zastosowano skalę 5-punktową, gdzie ocenie 1 przypisano odpowiedź pozytywną, a ocenie 5 – odpowiedź negatywną. Do oceny częstości korzystania z poszczególnych lokali gastronomicznych zastosowano skalę 8-punktową: od 1 – w ogóle nie korzystam do 8 – korzystam częściej niż 1 raz w tygodniu. W przypadku analizy czynników uwzględnianych w trakcie wyboru usługi żywieniowej oraz obaw z nią związanych zastosowano skalę 6-punktową, gdzie ocena 1 oznaczała „zawsze”, a ocena 6 - „wcale”.

W analizie materiału empirycznego wykorzystano analizę częstości oraz tablice krzyżowe, do porównywania danych zastosowano test  $\chi^2$ . Jako poziom istotności przyjęto prawdopodobieństwo 0,05.

## WYNIKI I ICH OMÓWIENIE

Ponad połowa badanych (58,6%) poinformowała o przynajmniej jednokrotnym zatruciu pokarmowym, pozostałe osoby nie doświadczyły nigdy zatrucia (41,4%). O swoich obawach związanych z zatruciami i zakażeniami pokarmowymi, których źródłem może być oferta zakładu gastronomicznego, poinformowało 47,1% respondentów, przy czym 41,8% osób wskazało odpowiedź „trochę się obawiam”, a 5,3% wskazań dotyczyło odpowiedzi „bardzo się obawiam”. Według sondażu opinii publicznej Eurobarometr, blisko 4/5 polskich konsumentów obawia się zatruc spowodowanych przez bakterie (9). Ponad 2/5 badanych (43,6%) nie myślało w ogóle o zatruciach i zakażeniami pokarmowych korzystając z usług żywieniowych, a jedynie 9,3% badanych w ogóle się ich nie obawiało. Z innych badań wynika natomiast, że 22-54% wszystkich notowanych zatruc pokarmowych było wynikiem spożycia posiłków w zakładach gastronomicznych (10, 11). Nie wykazano istotnie statystycznego związku między doświadczeniem zatrucia a deklarowanymi obawami.

Wszyscy uczestnicy badania zadeklarowali korzystanie z oferty gastronomicznej, przy czym najwięcej osób wskazało na korzystanie z usług lokali typu kawiarnia, cukiernia lub lodziarnia – 82,5% badanych, następnie lokali typu fast food – 78,9%; bufetów i sklepików szkolnych – 79,5%, lokali oferujących napoje i usługi rozrywkowe – 70,3%. Około 3/5 badanych korzystało z oferty restauracji (62,9%) oraz barów (59,8%). Posiadanie doświadczeń związanych z zatruciem pokarmowym

oraz odczuwane zagrożenie zatruciem w trakcie korzystania z oferty gastronomicznej nie wykazało istotnego statystycznie związku z deklarowaną częstością korzystania z oferty poszczególnych zakładów gastronomicznych.

Współczesne pojmowanie jakości żywności przez konsumentów uwzględnia przede wszystkim jej walory smakowo-zapachowe oraz bezpieczeństwo zdrowotne (12), co zostało potwierdzone w zrealizowanym badaniu. Dokonując wyboru potraw w lokalu gastronomicznym młodzi konsumenci brali pod uwagę przede wszystkim smak i wygląd ogólny potrawy. Około 70% poinformowało o dużym znaczeniu wielkości oferowanej porcji i tyle samo osób wskazało, że ważne dla nich jest aby żywność była bezpieczna do spożycia. Smak okazał się cechą, która „zawsze” brana była pod uwagę podczas dokonywania wyboru przez 69,2% badanych. Natomiast wygląd ogólny i bezpieczeństwo uwzględniała „zawsze” około 1/3 badanej populacji. Pozostałe cechy jako uwzględniane „zawsze” były wskazywane przez mniejszy odsetek badanych (tab. I).

Tabela I. Znaczenie cech żywności w trakcie dokonywania wyboru potraw w lokalu gastronomicznym w opinii badanych(%)

Table I. The role of food characteristics in making decisions on food choice in catering facilities (%)

Cecha produktów/potraw/ napojów	Znaczenie cechy			Częstość brania pod uwagę			
	bardzo ważna/ ważna	dość ważna	mało- ważna/ nieważna	zawsze	bardzo często	często	inne*
Wygląd ogólny	81,1	13,0	5,8	34,1	29,6	30,0	6,2
Smak	97,7	2,2	0,0	69,2	23,2	6,7	0,9
Wielkość porcji	71,7	22,9	5,4	15,2	30,5	42,6	11,6
Temperatura potrawy	64,4	26,7	8,9	20,4	23,6	36,0	20,0
Estetyka podania	67,5	24,8	7,7	23,4	24,3	37,8	14,5
Wartość odżywcza	52,1	31,8	16,2	17,5	20,6	28,3	33,6
Wartość energetyczna	39,9	26,5	33,7	17,0	13,5	20,6	48,9
Korzystna dla zdrowia	57,0	28,7	14,4	20,7	20,7	27,0	31,6
Bezpieczna do spożycia: (IS)	72,6	18,4	9,0	32,3	25,6	18,4	23,8
odczuwane obawy	86,0	7,0	7,0	47,0	32,0	12,0	9,0
brak obaw	61,3	28,6	10,1	21,0	20,2	23,5	35,3

\*inne – łącznie wskazania „raczej rzadko”, „rzadko”, „nigdy”; IS – różnice istotne statystycznie przy  $p < 0,05$  po uwzględnieniu zmiennej „odczuwana obawa zatrucia”.

Nie wykazano istotnej statystycznie zależności między wystąpieniem u respondenta zatrucia pokarmowego oraz jego obawami związanymi z korzystaniem z oferty gastronomicznej w ogóle a poglądami na temat znaczenia cechy „bezpieczne dla zdrowia” i częstości jej uwzględniania w dokonywanych wyborach. Natomiast im bardziej badane osoby obawiały się zatruc, których źródłem może być oferta gastronomiczna, tym większe znaczenie przypisywano bezpieczeństwu i bardziej uwzględniano je w trakcie dokonywania wyboru potrawy (tab. I).

Największe obawy ze strony oferowanych potraw badane osoby łączyły z obecnością w nich różnych zanieczyszczeń stałych – prawie połowa z nich „zawsze” i „bardzo często” odczuwała tego typu obawy (46,9%). Ponadto deklarowano obawy

związane z obecnością drobnoustrojów chorobotwórczych (36,5%) oraz substancji dodatkowych (31,0%). Relatywnie największy odsetek badanych nie wykazał żadnych obaw związanych z obecnością substancji psychoaktywnych (23,0%) i genetycznie zmodyfikowanych składników (21,2%) – tab. II. Według badań Eurobarometr, prawie 4/5 konsumentów (79,0%) zaniepokojonych było obecnością substancji dodatkowych w żywności, a tylko nieco mniej obecnością GMO w żywności - 73% (9).

Tabela II. Struktura badanych ze względu na częstość odczuwania obaw wynikających z dostrzegania zagrożeń ze strony oferty gastronomicznej (%)

Table II. Structure of population according to frequency of fears feeling resulting from perceived threats in catering service (%)

Cecha produktów/potrav/napojów	Częstość odczuwania obaw związanych z ofertą w zakładach gastronomicznych					
	1*	2	3	4	5	6
Obecność substancji dodatkowych (określanych jako E)	14,6	16,4	19,9	27,0	9,3	12,8
Pozostałość chemicznych środków ochrony roślin, hormonów, antybiotyków	10,5	12,7	29,4	21,9	14,0	11,4
Obecność genetycznie zmodyfikowanych składników w produktach i potrawach	8,0	11,1	19,9	26,5	13,3	21,2
Obecność substancji psychoaktywnych, np. narkotyków i dopalaczy	11,9	6,2	9,3	27,4	22,1	23,0
Obecność drobnoustrojów chorobotwórczych, np. salmonelli	16,7	19,8	26,9	23,8	7,9	4,8
Obecność zanieczyszczeń stałych, np. włosy, paznokcie, guziki itp.	28,3	18,6	23,0	17,7	8,8	3,5

\*1 – zawsze; 2 - bardzo często; 3 – często; 4 - raczej rzadko; 5 – rzadko; 6 – wcale.

## WNIOSKI

Na podstawie przeprowadzonej analizy można stwierdzić, że:

1. Częstość korzystania z oferty gastronomicznej nie wykazała istotnej statystycznie zależności z doświadczeniem zatrucia pokarmowego i odczuwanym zagrożeniem zatrucia.

2. Do najważniejszych czynników wyboru potraw należał smak i wygląd ogólny potrawy, a następnie wielkość porcji i jej bezpieczeństwo dla zdrowia. Im bardziej obawiano się zatruc pokarmowych, których źródło postrzegano w ofercie gastronomicznej, tym większe znaczenie przypisywano bezpieczeństwu i w większym stopniu uwzględniano je w trakcie wyboru potraw, natomiast nie w przypadku wyboru lokalu gastronomicznego i częstości korzystania z jego oferty.

3. Badani łączyli największe obawy z obecnością w oferowanych potrawach różnych zanieczyszczeń stałych, a w dalszej kolejności drobnoustrojów chorobotwórczych i substancji dodatkowych.

M. Jeżewska-Zychowicz, R. Gajda

## FOOD SAFETY IN FOOD SERVICE – OPINIONS OF YOUNG CONSUMERS

### Summary

The aim of the study was to determine the extent to which young consumers draw attention to food safety using food services. Moreover, attempts were done to identify how the existing negative experiences related to food differentiate the opinions of young consumers on food safety issues. The research was conducted in December of 2010 among 229 first-year students of Warsaw universities who have used food services. No statistically significant correlation was showed between the frequency of the use of food services and the experience of food poisoning, and between it and the perceived risk of poisoning as well. The most important factors in the selection of food offered in catering facilities were taste and the appearance of food and then portion size and food safety. The more the respondents were afraid of food poisoning, the greater importance they paid to food safety. Food safety was also taken into account in the selection of food in catering facility. The choice of a catering facility and the frequency of use of food services did not correlate with the perceived risk of food poisoning. The respondents showed the biggest concern about the presence of solids in offered food, then about pathogenic microorganisms and food additives.

### PIŚMIENNICTWO

1. *Frewer L.J., Shepherd R., Sparks P.*: The interrelationship between perceived knowledge, control and risk associated with a range of food-related hazards targeted at the individual, other people and society, *Journal of Food Safety*, 1994; 14: 19-40. - 2. *Ozimek I., Gutkowska K., Żakowska-Biemans S.*: Postrzeżenie przez konsumentów zagrożeń związanych z żywnością, *Żywność, Nauka, Technologia, Jakość*, 2004; 4 (41), Spec.: 100-111. - 3. *McCarthy M., Brennan M., Kelly A.L., Ritson C., de Boer M., Thompson N.*: Who is at risk and what do they know? Segmenting a population on their food safety knowledge, *Food Qual. Pref.*, 2007; 18: 205-217. - 4. *Verbeke W., Frewer L.J., Scholderer J., De Brabander H.F.*: Why consumers behave as they do with respect to food safety and risk information, *Analytica Chimica Acta*, 2006; 586: 2-7. - 5. *Strada A., Sikora T., Adamus W.*: Czynniki kształtujące poziom świadomości konsumentów w zakresie bezpieczeństwa żywności, *Handel Wewnętrzny*, 2006; Spec.: 427 - 432. - 6. *Olejniczuk-Merta A.*: Rynek młodych konsumentów, Difin, Warszawa 2000, 61-96. - 7. *Wolny R.*: Zachowania młodych konsumentów na rynku usług gastronomicznych, *Handel Wewnętrzny*, 2006, (czerwiec): 134-138. - 8. *Ozimek I., Gutkowska K.*: Wybrane aspekty zachowań młodych konsumentów na rynku produktów żywnościowych, *Handel Wewnętrzny*, 2006 (czerwiec): 111 – 115. - 9. [www.gis.gov.pl/?news=239](http://www.gis.gov.pl/?news=239). - 10. *Bolton D.J., Meally A., Blair I.S., McDowell D.A., Cowan C.*: Food safety knowledge of head chefs and catering managers in Ireland, *Food Control*, 2008; 19: 291 – 300.
11. *Faustin A., Rosi G., Perucci C.A.*: Impact of guidelines In investigating foodborne disease outbreaks services in Lazio Region. Italy, *Epidem. Prevenz.*, 2003; 27(6): 333 – 339.
12. *Ozimek I.*: Bezpieczeństwo konsumenta na rynku żywności w świetle badań własnych i działań urzędowej kontroli żywności, [w:] *Bezpieczeństwo żywności w aspekcie ochrony konsumenta w Polsce*. 2006: 131 – 148.

Adres: 02-766 Warszawa, ul. Nowoursynowska 159c.