

ROBERT GAJDA, MARZENA JEŻEWSKA-ZYCHOWICZ

SYSTEM HACCP W GASTRONOMII – WIEDZA PRACOWNIKÓW O IMPLEMENTACJI JEGO ZASAD NA PRZYKŁADZIE REGIONU ŚWIĘTOKRZYSKIEGO

Streszczenie

Przedmiotem badań była ocena wiedzy pracowników gastronomii bazy noclegowej w województwie świętokrzyskim o stanie implementacji wybranych wymagań systemu HACCP w ich zakładzie pracy. Badania empiryczne zrealizowano metodą wywiadu kwestionariuszowego na przełomie 2009 i 2010 roku wśród losowo wybranych osób reprezentujących 54 obiekty noclegowe. W badaniu wzięło udział 3 - 4 pracowników z każdego obiektu. Badaną populację stanowiło 180 pracowników reprezentujących 3 grupy zawodowe, tj. kadre kierowniczą/zarządzającą, kelnerów lub barmanów oraz pracowników zaplecza produkcyjnego. Mniej niż połowa pracowników deklarowała znajomość zasad systemu HACCP, przy czym statystycznie istotnie więcej mężczyzn niż kobiet oraz najwięcej pracowników na stanowisku menedżera/kierownika. Ponad 60 % badanych pracowników gastronomii bazy noclegowej wiedziało o wdrożonym systemie HACCP w ich zakładach pracy, przy czym statystycznie istotnie więcej pracowników na stanowisku kierowniczym niż pracowników bezpośredniej sprzedaży usług gastronomicznych i zaplecza produkcyjnego. Ponad 80 % pracowników świadomych wdrożenia systemu HACCP w ich zakładzie pracy potwierdziło istnienie Księgi (Planu) HACCP oraz deklarowało, że prowadzony jest monitoring CCP. Najmniejszy odsetek respondentów wiedział o formalnym powołaniu zakładowego zespołu ds. HACCP.

Słowa kluczowe: system HACCP, wiedza pracowników, gastronomia

Wprowadzenie

Implementacja systemu HACCP, zwłaszcza w małych i średnich przedsiębiorstwach, wywołuje coraz więcej dyskusji ze względu na jego mniejszą niż oczekiwana skuteczność [1, 20, 21]. Przyczyną niesatysfakcjonującej skuteczności tego systemu są przede wszystkim bariery występujące w trakcie jego implementacji, m.in. związane ze szkoleniem pracowników, planowaniem, wiedzą i kompetencjami, dokumentacją, zasobami oraz zarządzaniem [2, 7, 8, 13]. Sukces w implementacji systemu HACCP

Mgr inż. R. Gajda, dr hab. M. Jeżewska-Zychowicz, prof. SGGW, Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, ul. Nowoursynowska 159C, 02-776 Warszawa

zależy od umiejętności poradzenia sobie z barierami organizacyjnymi i technicznymi oraz związanymi z zarządzaniem [20]. Jest to zwłaszcza trudne przedsięwzięcie w przypadku małych przedsiębiorstw, do których należy znaczna część zakładów gastronomicznych, m.in. ze względu na ograniczone środki finansowe oraz umiejętności zarządzania. Właściciele i osoby zarządzające tymi zakładami często nie są dostatecznie przekonani o efektywności tego systemu [22], mają także niedostateczną wiedzę z zakresu bezpieczeństwa żywności, co nie pozwala im na prowadzenie szkoleń pracowników. Istotną barierą w implementacji systemu HACCP w gastronomii jest jego specyfika, która znacznie utrudnia monitorowanie i kontrolowanie działalności. Struktura i zróżnicowanie działalności gastronomicznej, ze względu na lokalizację, wielkość, typ serwowanej żywności itp., jest czynnikiem decydującym o odmienności tej działalności w stosunku do innych małych przedsiębiorstw reprezentujących przetwórstwo żywności i jednocześnie utrudniającym implementację HACCP [24].

Podczas wdrażania systemu HACCP w zakładach gastronomicznych najwięcej trudności związanych jest z personelem, który trudno przekonać do systemu i nauczyć odpowiednich zachowań [18]. Osoby zatrudnione w zakładach gastronomicznych często nie mają podstawowej wiedzy z zakresu higieny żywności, a także nie znają zasad systemu HACCP [3, 4, 16]. Niedostrzeżenie przez pracowników problemów w dotychczasowej działalności zakładu jest istotną barierą utrudniającą zmianę przyzwyczajeń i uczenie się nowych procedur. Ponadto wiele osób uważa, że system HACCP jest niezrozumiały i trudny do realizacji w praktyce [1, 3, 20]. Brak wiedzy personelu, a dodatkowo, jak wskazują Fuks i wsp. [5], wyraźna różnica między wiedzą teoretyczną w zakresie higieny a praktycznym postępowaniem wskazują na konieczność prowadzenia szkoleń w celu zwiększenia świadomości pracowników w zakresie higieny, a także poprawy bezpieczeństwa produktów wytwarzanych w gastronomii [5]. Dlatego też każdy operator żywności zobowiązany jest z mocy prawa do organizowania i prowadzenia systematycznych szkoleń wszystkich pracowników, w ramach bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, w tym m.in. z zakresu zasad higieny żywności i systemu HACCP w takim stopniu, jaki jest niezbędny do prawidłowego wykonywania obowiązków zawodowych na każdym stanowisku pracy. Szkolenia powinny nie tylko wyjaśnić pracownikom niezbędne pojęcia, zasady i istotę systemu HACCP, ale także motywować i przekonywać do zdobywania umiejętności [17, 19, 25]. Wzrost wiedzy z zakresu systemu HACCP jest efektem odpowiedniego i dostosowanego do potrzeb przeszkolenia poszczególnych grup pracowników różnego szczebla. Szkolenia powinny być skierowane przede wszystkim do:

- członków zespołów ds. HACCP i osób odpowiedzialnych za praktyczne wdrażanie systemu,

- przedstawiciele głównego kierownictwa zakładów i kadry średniego nadzoru technicznego niebiorących bezpośredniego udziału we wdrażaniu systemu HACCP, ale kierujących realizacją zadań w zakładzie,
- członków załóg pracujących na podstawowych stanowiskach pracy [19].

Z badań Gajdy i Jeżewskiej-Zychowicz [6], zrealizowanych w roku 2009 r., wynika, że 62,8 % pracowników gastronomii bazy noclegowej w woj. świętokrzyskim deklaroowało ukończenie specjalistycznego szkolenia, kursu lub zajęć w ramach kształcenia zawodowego z zakresu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (przede wszystkim z zakresu systemu HACCP). Pracownicy gastronomii obiektów noclegowych, informując o uczestnictwie w różnych formach doskonalenia zawodowego w ramach bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, wskazywali przede wszystkim szkolenia prowadzone na terenie zakładów pracy.

Z badań Mokrosińskiej i wsp. [9], zrealizowanych w 2009 r. na terenie Łodzi i Pabianic, wynika, że 43,8 % poddanych ocenie zakładów gastronomicznych deklaroowało wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP, a 35,4 % zakładów było w trakcie jego wdrażania, co stanowi łącznie 79,2 % wszystkich poddanych ocenie zakładów gastronomicznych. Pomimo stosunkowo wysokiego wskaźnika implementacji systemu HACCP w gastronomii oraz szkoleń dotyczących omawianego systemu, odsetek pracowników mających zadowalającą wiedzę na temat wdrożonych zasad systemu HACCP przez ich zakład pracy jest zbyt niski [12].

Celem pracy była ocena wiedzy pracowników gastronomii bazy noclegowej w województwie świętokrzyskim dotyczącej stanu implementacji wybranych wymagań systemu HACCP w ich zakładzie pracy. Ocena ta posłuży oszacowaniu potencjalnych trudności związanych z wprowadzaniem i utrzymaniem systemu HACCP.

Material i metody badań

Badanie empiryczne zrealizowano metodą wywiadu kwestionariuszowego przeprowadzonego wśród pracowników jednostek gastronomicznych bazy noclegowej w województwie świętokrzyskim. Jednostki gastronomiczne reprezentowane były przez 54 obiekty noclegowe, w tym 37 hoteli, 9 zajazdów, 2 gospodarstwa agroturystyczne, 2 motele, 2 pensjonaty oraz 2 ośrodki wypoczynkowe. Próbę do badań dobrano poprzez losowanie dwuwarstwowe. Początkowo wylosowano 60 obiektów noclegowych województwa świętokrzyskiego z bazy noclegowej Urzędu Miasta Kielce, z czego wykonano badania w 54 obiektach, w tym w 24 obiektach w Kielcach i w 30 obiektach w powiatach województwa świętokrzyskiego. Następnie przeprowadzono badania wśród 3 - 4 pracowników reprezentujących 3 grupy zawodowe w każdym z tych obiektów, w tym wśród przedstawicieli kadry kierowniczej/zarządzającej, kelnerów lub barmanów oraz pracowników zaplecza produkcyjnego. Przed rozpoczęciem wywiadu pracownicy zostali poinformowani o celu przeprowadzonego badania.

Badania zrealizowano w okresie od listopada 2009 do stycznia 2010 r., w grupie 180 pracowników, reprezentujących stanowisko managera/kierownika lokalu lub kierownika sali (40 osób), kelnera lub barmana (71 osób), pracownika zaplecza produkcyjnego (69 osób). Badaną populację stanowiło 91 kobiet i 89 mężczyzn; 62 osoby reprezentowały grupę wiekową poniżej 26 lat, 57 osób było w wieku 26 - 35 lat oraz 61 osób w wieku powyżej 35 lat; 34 osoby miały wykształcenie zawodowe lub niższe, 89 osób – wykształcenie średnie oraz 57 osób – wykształcenie wyższe.

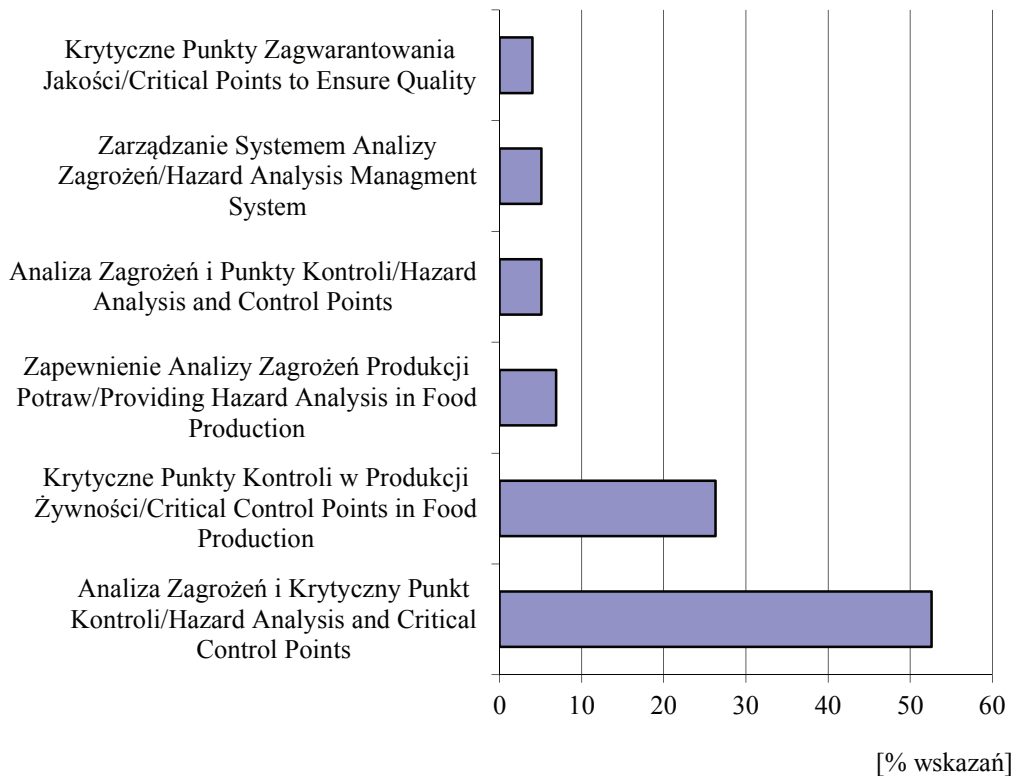
W badaniu wykorzystano autorski kwestionariusz wywiadu zawierający pytania zamknięte, półotwarte oraz otwarte. Zagadnienia uwzględnione w kwestionariuszu dotyczyły znajomości zasad systemu HACCP, realizacji szkoleń z zakresu tego systemu, wiedzy o wdrożeniu zasad HACCP w praktykę produkcyjną oraz posiadaniu dokumentacji systemu HACCP w zakładzie pracy.

W ramach analizy statystycznej wykorzystano analizę częstości, tabele krzyżowe oraz test χ^2 do badania istotności różnic między zmiennymi. Wykorzystano pakiet statystyczny SPSS 14. PL for Windows.

Wyniki i dyskusja

Ponad połowa badanych osób potrafiła rozwinąć skrót HACCP w języku polskim (rys. 1). Wraz ze wzrostem wykształcenia badanych wzrastał odsetek poprawnych odpowiedzi (67,9 % pracowników z wykształceniem licencyjnym lub wyższym, 49,4 % pracowników z wykształceniem średnim oraz 35,3 % pracowników z wykształceniem zasadniczym zawodowym lub niższym). Największą znajomością polskiej nazwy systemu HACCP wykazali się pracownicy na stanowisku managera/kierownika (71,8 %), następnie pracownicy na stanowisku kelnera lub barmana (48,5 %), najmniejszą zaś pracownicy zaplecza produkcyjnego (45,6 %).

Mniej niż połowa badanej populacji deklarowała znajomość zasad systemu HACCP, przy czym statystycznie istotnie więcej mężczyzn (53,9 %) niż kobiet (39,6 %) poinformowało o znajomości tych zasad (χ^2 , $p < 0,05$). Istotnie statystycznie zależności stwierdzono także po uwzględnieniu wieku i wykonywanego zawodu. Największy odsetek osób deklaruujących znajomość zasad systemu HACCP stanowili przedstawiciele grupy wiekowej 26 - 35 lat (64,9 %), następnie osoby w wieku powyżej 35 lat (45,9 %), natomiast takie wskazania dotyczyły jedynie ok. 30 % pracowników w wieku poniżej 26 lat. Prawie 73 % pracowników zatrudnionych na stanowisku managera/kierownika deklarowała znajomość zasad systemu HACCP, podczas gdy mniej niż połowa osób pracujących jako kelner lub barman oraz ok. 30 % pracowników zaplecza produkcyjnego formułowało takie opinie (tab. 1).



Rys. 1. Struktura badanych z uwzględnieniem sposobu tłumaczenia pojęcia HACCP na język polski [%]
 Fig. 1. Respondents' structure based on the method of translating HACCP terms into Polish [%]

Niewiele ponad 60 % ogółu badanych pracowników gastronomii bazy noclegowej poinformowało o wdrożeniu systemu HACCP w ich zakładach pracy. Wykazano statystycznie istotną zależność pomiędzy wykonywanym zawodem a wiedzą o implementacji systemu HACCP w zakładzie pracy. Statystycznie istotnie więcej pracowników będących na stanowisku kierowniczym (77,5 %) niż pracowników na stanowisku kelner/barman (67,6 %) lub na stanowisku pracownika zaplecza produkcyjnego (49,3 %) wiedziało o wdrożeniu omawianego systemu w zakładzie, w którym byli zatrudnieni. Oznacza to, że wśród pracowników zaplecza produkcyjnego, których omawiany system dotyczył w stopniu największym, najmniej osób wiedziało o wdrożonym systemie HACCP (tab. 2).

Tabela 1

Struktura badanych z uwzględnieniem ich deklaracji o znajomości zasad systemu HACCP [%].
Respondents' structure based on their declaration to be acquainted with HACCP rules [%].

Wyszczególnienie Specification		Opinie / Opinions:		
		Znam zasady system HACCP I am acquainted with HACCP rules	Nie znam zasad system HACCP I am not acquainted with HACCP rules	Brak odpowiedzi No answer
Ogółem Total		46,7	51,7	1,6
Płeć* Gender	kobieta /female	39,6	57,1	3,3
	mężczyzna / male	53,9	46,1	0,0
Wiek* Age	poniżej 26 lat / less than 26 years	30,6	67,8	1,6
	26 - 35 lat/ 26 - 35 years	64,9	33,3	1,8
	powyżej 35 lat / more than 35 years	45,9	52,5	1,6
Wykonywany zawód* Practised occupation	manager, kierownik lokalu, kierownik sali / manager	72,5	27,5	0,0
	kelner, barman / waiter, barman	45,1	53,5	1,4
	pracownik zaplecza produkcyjnego / worker in production area	33,3	63,8	2,9

* – różnice statystycznie istotne między zmiennymi (χ^2 , $p < 0,05$)

Tabela 2

Struktura badanych z uwzględnieniem ich opinii o implementacji systemu HACCP w zakładzie pracy [%].
Respondents' structure based on their opinions on implementation of HACCP system in workplace [%].

Wyszczególnienie Specification	Ogółem Total	Wykonywany zawód / Practised occupation ($p = 0,02$)		
		manager kierownik lokalu, sali manager	kelner lub barman waiter or barman	pracownik zaplecza produkcyjnego worker in production area
System HACCP został wdrożony HACCP system has been implemented	62,7	77,5	67,6	49,3
System HACCP nie został wdrożony System HACCP has not been implemented	11,7	12,5	8,5	14,5
Nie wiem I do not know	25,6	10,0	23,9	36,2

Z badań Robbinsa i McSwane [14] wynika, że ta grupa pracowników nie czytała instrukcji, które przekazywane były podczas szkoleń, tłumacząc takie zachowania brakiem czasu. Niektórzy spośród nich domagali się dodatkowej zapłaty za zapoznawanie się z treścią instrukcji. Brak zainteresowania pracowników zaplecza produkcyjnego

pogłębianiem wiedzy z zakresu bezpieczeństwa żywności oraz negatywną postawę względem szkoleń z tego zakresu wykazano także w innych badaniach [7]. Inną przyczynę braku wiedzy o wdrożeniu systemu HACCP w zakładzie pracy może stanowić mała liczba pracowników zatrudnionych w zakładzie i zbyt duża ich rotacja, co w konsekwencji wpływa na ich wiedzę o wdrożonym systemie HACCP, ale także na systematyczność szkoleń z zakresu bezpieczeństwa [7, 14, 25].

Duża rotacja pracowników zapleczka produkcyjnego skutkuje ich niewielkim zaangażowaniem w sprawy jakości, niską motywacją do przestrzegania obowiązujących procedur i brakiem przywiązania do zakładu [15]. Także kadra zarządzająca zakładami gastronomicznymi informowała o braku czasu na doszkalanie się, a co się z tym łączy również o niedostatecznych kompetencjach z zakresu higieny i bezpieczeństwa [26]. Z przeprowadzonych badań wynika natomiast, że stosunkowo wysoki odsetek pracowników będących na stanowisku kierowniczym miał wiedzę na temat implementacji systemu HACCP, co wynika przede wszystkim z pełnionych przez te osoby funkcji oraz odpowiedzialności, jaką przyjęli ci pracownicy w związku z wdrożeniem systemu HACCP. Jak wynika z badań Mokrosińskiej i wsp. [9], za wdrożenie systemu HACCP w zakładach gastronomicznych odpowiedzialni byli przede wszystkim ich właściciele (31,5 % zakładów), następnie osoby pracujące na stanowisku kierowniczym (21,1 % zakładów) oraz szefowie kuchni (13,2 % zakładów).

Wśród osób informujących o wdrożeniu systemu HACCP w ich zakładzie pracy ponad 80 % pracowników informowało o istnieniu Księgi (Planu) HACCP (tab. 3), przy czym wśród tych osób tylko 78,8 % deklaroowało, że widziało tę księgę.

Ponad 60 % uczestników badania, potwierdzających wdrożenie systemu HACCP, poinformowało o szkoleniach prowadzonych w ich zakładach pracy z zakresu systemu HACCP (61,9 % deklaracji) (tab. 3). Z innych badań wynika, że osoby zarządzające działalnością gastronomiczną odczuwały potrzeby związane z prowadzeniem szkoleń dotyczących systemu HACCP [9, 26], ale ich realizacja była niezadowalająca. Z badań Mokrosińskiej i wsp. [9] wynika, że zaledwie 22,9 % zakładów potwierdziło planowanie i realizację szkoleń dotyczących tematyki HACCP.

Ponad 80 % pracowników deklaroowało, że w ich zakładach pracy prowadzony jest monitoring krytycznych punktów kontrolnych (CCP). Blisko 70 % respondentów uważało, że w ich zakładach pracy wyznaczone są krytyczne punkty kontrolne (CCP), prowadzone są zapisy i rejestry parametrów (limitów krytycznych) w krytycznych punktach kontrolnych (CCP) oraz prowadzona jest weryfikacja systemu HACCP. Z badań innych autorów wynika, że pracownicy znali krytyczne punkty kontrolne (CCP) i byli w stanie wskazać miejsca, etapy lub procesy technologiczne, w których te punkty powinny się znajdować. Dyskusyjna natomiast jest zasadność wskazywania przez pracowników niektórych miejsc/etapów/procesów jako CCP, świadcząca o niezrozumieniu do końca ich roli i znaczenia dla gwarantowania bezpieczeństwa

Tabela 3

Struktura badanych z uwzględnieniem ich opinii o implementacji wybranych etapów systemu HACCP i prowadzonych szkoleniach w ich zakładzie pracy [%].

Respondents' structure based on their opinions on implementation of selected HACCP system stages and on training provided in their workplace [%].

Wybrane etapy systemu HACCP i szkolenia Selected stages of HACCP system and training	Zaimplementowany Implemented		
	tak yes	nie no	nie wiem I do not know
Mój zakład posiada Księgę/Plan HACCP My company has a HACCP Book/Plan	84,1	6,2	9,7
W moim zakładzie pracy powołany jest zakładowy zespół ds. HACCP HACCP team has been appointed in my workplace	55,7	19,5	24,8
W moim zakładzie pracy wyznaczone są Krytyczne Punkty Kontrolne (CCP) In my workplace, Critical Control Points (CCP) have been identified	71,6	8,0	20,4
Znam parametry wdrożone w ramach systemu HACCP w moim zakładzie pracy I know the parameters implemented within the framework of HACCP system in my workplace	58,4	13,3	28,3
W moim zakładzie pracy Krytyczne Punkty Kontrolne są monitorowane Critical Control Points are monitored in my workplace	81,4	4,4	14,2
W moim zakładzie pracy prowadzone są zapisy/rejestry parametrów w CCP In my workplace, CCP parameters have been recorded and maintained	70,8	5,3	23,9
W moim zakładzie pracy prowadzona jest weryfikacja systemu HACCP In my workplace, HACCP system verification procedures have been established and executed	70,8	8,8	20,4
W moim zakładzie pracy prowadzone są szkolenia z zakresu systemu HACCP In my workplace, employees have been provided with the HACCP system training	61,9	31,0	7,1

serwowanych potraw [9]. W kontekście przytaczanych wyników na uwagę zasługują badania Nowickiego i Sikory [10], z których wynika, że pomimo znajomości krytycznych punktów kontrolnych (CCP) przez pracowników gastronomii, pracownicy ci uznali monitorowanie CCP za najmniej istotny czynnik wpływający na poprawę higieny i zwiększenie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Pomimo dużej wiedzy o prowadzeniu zapisów parametrów krytycznych w zakładzie pracy, znajomość parametrów wdrożonych w ramach systemu HACCP deklarowała tylko około połowa pracowników. Najmniejszy odsetek respondentów miał wiedzę na temat formalnego powołania zakładowego zespołu ds. HACCP (tab. 3).

Tabela 4

Struktura badanych z uwzględnieniem ich opinii o implementacji wybranych etapów systemu HACCP oraz charakterystyki społeczno-demograficznej [%].

Respondents' structure based on their opinions on implementation of selected HACCP system stages, as well as on socio-demographic characteristics [%].

Wybrane etapy systemu HACCP Selected stages of HACCP system		Zaimplementowany Implemented	
		tak yes	nie/nie wiem no/I do not know
Mój zakład posiada Księgę/Plan HACCP My company has a HACCP Book/Plan		84,1	15,9
Wykształcenie* Education	zasadnicze zawodowe lub niższe / lower than secondary	57,9	42,1
	średnie / secondary	87,7	12,3
	wyższe / higher	91,9	8,1
W moim zakładzie pracy powołany jest zakładowy zespół ds. HACCP HACCP team has been appointed in my workplace		55,8	44,2
Wiek* Age	poniżej 26 lat / less than 26 years	42,4	57,6
	26 - 35 lat / 26 - 35 years	71,4	28,6
	powyżej 35 lat / more than 35 years	50,0	50,0
W moim zakładzie pracy wyznaczone są Krytyczne Punkty Kontrolne (CCP) In my workplace, Critical Control Points (CCP) have been identified		71,7	28,3
Wykształcenie* Education	zasadnicze zawodowe lub niższe / lower than secondary	47,4	52,6
	średnie / secondary	73,7	26,3
	wyższe / higher	81,1	18,9
Znam parametry wdrożone w ramach systemu HACCP w moim zakładzie pracy I know the parameters implemented within the framework of HACCP system in my workplace		58,4	41,6
Wykonywany zawód* Practised occupation	manager/kierownik lokalu, sali / manager	74,2	25,8
	kelner,barman / waiter, barman	58,3	41,7
	pracownik zaplecza produkcyjnego / worker in production area	44,1	55,9
W moim zakładzie pracy Krytyczne Punkty Kontrolne są monitorowane Critical Control Points have been monitored in my workplace		81,4	18,6
Wykonywany zawód * Practised Occupation	manager/kierownik lokalu, sali / manager	96,8	3,2
	kelner,barman / waiter, barman	77,1	22,9
	pracownik zaplecza produkcyjnego / worker of production area	73,5	26,5
W moim zakładzie pracy prowadzone są zapisy/rejestry parametrów w CCP In my workplace, CCP parameters have been recorded and maintained		70,8	29,2
Wykształcenie* Education	zasadnicze zawodowe lub niższe / lower than secondary	47,4	52,6
	średnie/ secondary	70,2	29,8
	wyższe/ higher	83,8	16,2
W moim zakładzie pracy prowadzona jest weryfikacja systemu HACCP In my workplace, HACCP system verification procedures have been established and executed		70,8	29,2
Wykształcenie* Education	zasadnicze zawodowe lub niższe / lower than secondary	47,4	52,6
	średnie / secondary	73,7	26,3
	wyższe / higher	78,4	21,6

* – różnice statystycznie istotne między zmiennymi (χ^2 , $p < 0,05$)

Podczas analizy opinii badanych o zakresie implementacji zasad systemu HACCP w zakładach pracy wykazano statystycznie istotne różnice między tymi opiniami w grupach respondentów wyodrębnionych ze względu na charakterystykę społeczno-demograficzną (tab. 4). Statystycznie istotnie więcej pracowników będących na stanowisku menedżera/kierownika lokalu lub kierownika sali znało parametry (limity krytyczne) wdrożone w ramach systemu HACCP w ich zakładach pracy. W przypadku prowadzenia monitoringu CCP prawie 97 % pracowników na stanowiskach kierowniczych potwierdziło implementację tej zasady. Statystycznie istotnie mniej kelnerów (58,3 %) i barmanów (77,1 %) informowało o wprowadzeniu tych zasad systemu HACCP w zakładzie pracy. Wśród pracowników zaplecza produkcyjnego jedynie blisko połowa pracowników znała parametry (limity krytyczne) w ich zakładach pracy i prawie 75 % wiedziało o monitorowaniu CCP w ramach systemu HACCP. Statystycznie istotnie więcej pracowników w przedziale wiekowym 26 - 35 lat (71,4 %) wiedziało o powołaniu Zakładowego Zespołu ds. HACCP w ich zakładach pracy w porównaniu z pracownikami w wieku powyżej 35 lat oraz poniżej 26 lat. Wraz z wiekiem wzrastała liczba pracowników informujących o prowadzonych działaniach w ich zakładzie pracy w zakresie monitorowania CCP (tab. 4).

Najwięcej statystycznie istotnych zależności wykazano pomiędzy poziomem wykształcenia a wiedzą na temat implementacji wybranych zasad systemu HACCP tj. istnienia Księgi (Planu) HACCP, wyznaczonych CCP, prowadzonych zapisów w CCP oraz weryfikacji systemu HACCP. Ponad 75 % pracowników z wykształceniem wyższym deklaroowało wdrożenie wymienionych zasad systemu HACCP w zakładach pracy, które reprezentowali. Jedynie w przypadku wiedzy na temat posiadania przez zakład Księgi (Planu) HACCP, taki odsetek osób reprezentowali również pracownicy z wykształceniem średnim. Blisko 75 % pracowników z wykształceniem średnim wiedziało o pozostałych wymienionych zasadach systemu HACCP. W przypadku pracowników z wykształceniem zasadniczym zawodowym lub niższym jedynie około połowa badanych wiedziała o wdrożeniu wymienionych wcześniej zasad systemu HACCP (tab. 4).

Podsumowanie

Stosunkowo wysoki wskaźnik implementacji systemu HACCP w gastronomii oraz prowadzone szkolenia z zakresu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności wśród pracowników gastronomii bazy noclegowej nie powinny być utożsamiane z poziomem świadomości pracowników związanej z implementacją systemu HACCP w zakładzie pracy i ich postępowaniem w trakcie wykonywania zadań w procesie produkcji zgodnie z zasadami systemu HACCP. W badaniu wykazano stosunkowo niską samoocenę znajomości zasad systemu HACCP wśród pracowników deklaruujących wdrożenie systemu w ich zakładzie pracy. Taka samoocena dotycząca znajomości zasad postępowania

nia zgodnych z systemem HACCP może mieć niekorzystny wpływ na postępowanie pracownika. Mimo że z jednej strony niska samoocena może motywować do udziału w organizowanych szkoleniach, to z drugiej strony może istotnie utrudniać wykorzystanie zdobytej w trakcie szkoleń wiedzy oraz umiejętności. W tej sytuacji wydaje się słuszne przeprowadzenie badań w kierunku oceny częstości i skuteczności szkoleń oraz analizy metod motywacji i nauczania pracowników, tak aby wyodrębnić model szkolenia zwiększający profesjonalizm wykonywanych zadań w procesie produkcji zgodnie z wymaganiami systemu HACCP.

Literatura

- [1] Azanza M.P.V., Zamora-Luna M.B.V.: Barriers of HACCP team members to guideline adherence. *Food Control*, 2005, **16** (1), 15-22.
- [2] Baş M., Yüksel M., Çavuşoğlu T.: Difficulties and barriers for the implementing of HACCP and food safety barriers in food businesses in Turkey. *Food Control*, 2007, **18**, 124-130.
- [3] Czarniecka-Skubina E.: Bezpieczeństwo żywności i żywienia w gastronomii. W: *Gastronomia w ofercie turystycznej regionu*. Red. Z. Dolatowski i D. Kołożyn-Krajewska, WSHiT, Częstochowa 2010, ss. 8-27.
- [4] Czarniecka-Skubina E., Skwierczyński S.: Examination of hygiene knowledge of personnel employed in hotel catering establishments. *Pol. J. Food Nutr. Sci.*, 2007, **57**, 4(A), 95-99.
- [5] Fuks M.M., Sztejn J., Wiszniewska A.: Wiele zależy od ludzi. *Bezpieczeństwo i Higiena Żywności*, 2004, **15**, 4, 38-39.
- [6] Gajda R., Jeżewska-Zychowicz M.: Bezpieczeństwo zdrowotne żywności w opinii pracowników gastronomii bazy noclegowej w regionie świętokrzyskim – wybrane aspekty. W: *Gastronomia w ofercie turystycznej regionu*. Red. Z. Dolatowski i D. Kołożyn-Krajewska, WSHiT, Częstochowa 2010, ss. 159-178.
- [7] Griffith C.: Food safety in catering establishments. In: Farber J.M., Todd E.C.D. (eds) *Safe handling of foods*, Marcel Decker, New York 2000, pp. 235-256.
- [8] Jevšnik M., Hlebec V., Raspor P.: Meta-analysis as a tool for barriers identification during HACCP implementation to improve food safety. *Acta Alimentaria*, 2006, **35** (3), 319-353.
- [9] Mokrosińska K., Błaszczuk I., Malenta B., Krygier B.: Determinanty wdrożenia systemu HACCP w gastronomii. W: *Gastronomia w ofercie turystycznej regionu*. Red. Z. Dolatowski i D. Kołożyn-Krajewska, WSHiT, Częstochowa 2010, pp. 286-302.
- [10] Nowicki P., Sikora T.: Bezpieczeństwo i higiena żywności w opinii pracowników wybranej sieci barów bistro. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 2009, **3** (64), 145-153.
- [11] Panisello P.J., Quantich P.C.: Technical barriers to Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). *Food Control*, 2001, **12** (3), 165-173.
- [12] Raport: Stan sanitarny województwa świętokrzyskiego w 2009 r. Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kielcach, 2009.
- [13] Raspor P.: Total food chain safety: how good practices can contribute? *Trends Food Sci. Technol.*, 2008, **19**, 405-412.
- [14] Robbins M., Mc Swane D.: Sanitation doesn't cost it pays: is it true and can we prove it? *J. Environ. Health*, 1994, **57**, 14-20.
- [15] Seamon P., Eves A.: The management of food safety – the role of food hygiene training in the UK service sector. *Hospitality Management*, 2006, **25**, 278-296.

- [16] Seaman P., Eves A.: Perceptions of hygiene training amongst food handlers, managers and training providers – A qualitative study. *Food Control*, 2010, **21**, 1037-1041.
- [17] Szponar L., Turlejska H., Pilzner U.: Organizacja kształcenia personelu bloków żywienia w szpitalach, W: Podstawy naukowe żywienia w szpitalach. Red. J. Dzieńszewski, L. Szponar, B. Szczygieł i J. Socha. Prace IŻŻ, Warszawa 2001.
- [18] Turlejska H.: System HACCP, trudne pytania – proste odpowiedzi. Poradnik dla przedsiębiorców zajmujących się obrotem żywnością. Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości, Warszawa 2003, ss. 5-8.
- [19] Turlejska H., Pilzner U., Konecka-Matyjek E.: Szkolenie jako pierwszy krok do wdrożenia systemu HACCP. *Żyw. Człow. Met.*, 2004, **31**, Supl. 2, 263-272.
- [20] Tylor E., Kane K.: Reducing the burden of HACCP in SMEs. *Food Control*. 2005, **16** (10), 833-839.
- [21] Tylor E.A., Tylor J.Z.: Perceptions of the „bureautic nightmare” of HACCP. A case study. *Br. Food J.*, 2004, **106** (1), 65-72.
- [22] Tylor E.: HACCP in small companies: benefit or burden? *Food Control*, 2001, **12** (4), 217-222.
- [23] Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Dz. U. 2006 r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.
- [24] Yi-Mei Sun, Ockerman H.W.: A review of the needs and current applications of hazard analysis and critical control point (HACCP) system in foodservice areas. *Food Control*, 2005, **16**, 325-332.
- [25] Wade J.A.: Hygiene for caterers – the perennial problem. *Hospitality Management*, 1998, **17**, 83-87.
- [26] Walker E., Pritchard C., Forsythe S.: Hazard analysis critical control point and prerequisite programme implementation in small and medium business. *Food Control*. 2003, **14**, 169-174.

HACCP SYSTEM IN FOOD SERVICE SECTOR – EMPLOYEES’ KNOWLEDGE OF IMPLEMENTATION OF ITS RULES EXEMPLIFIED BY ŚWIĘTOKRZYSKIE REGION

S u m m a r y

The objective of the survey was to evaluate the food service employees’ knowledge as regards the implementation level of some selected HACCP system requirements in their workplace. The employees surveyed were employed in the accommodation sector in the region of the Świętokrzyskie Province. The empirical research was performed based on a questionnaire survey on the turn of 2009-2011; the respondents were randomly selected employees representing 54 accommodation facilities, 3 or 4 employees from each facility. The population covered by the survey comprised 180 employees from 3 types of business functions, namely: management team, waiters or barmen, and workers from the production area. Less than half of employees declared to be acquainted with the rules of HACCP system; among them, the number of men was statistically substantially higher than of women, and the highest was the number of management employees: managers or junior managers/bosses. More than 60 % of the food service employees in the accommodation sector knew about the HACCP system implemented in their workplaces, and, among them, the number of the employees from the management staff was statistically significantly higher than the number of employees from the direct catering sales units and production units. More than 80 % of the employees who were aware that the HACCP system was implemented in their workplace confirmed the existence of the HACCP Book (Plan); they also declared to know that the Critical Control Points were monitored. The lowest percent of the respondents were those who knew that a HACCP team was formally appointed in their workplace.

Key words: HACCP system, employees’ knowledge, food service sector 