



SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO

Instytut Nauk
o Żywieniu Człowieka

Postępowanie konsumentów a bezpieczeństwo żywności

prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska,
dr inż. Marzena Tomaszewska, dr hab. inż. Beata Bilaska

*Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności,
Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, SGGW w Warszawie*

Akademia Bezpieczeństwa Żywności Argenty
Warszawa, 10.03.2022

Projekt PROM

Tytuł projektu : Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności

Czas realizacji projektu: lata 2018 - 2021

Lider

Banki Żywności 

Partnerzy

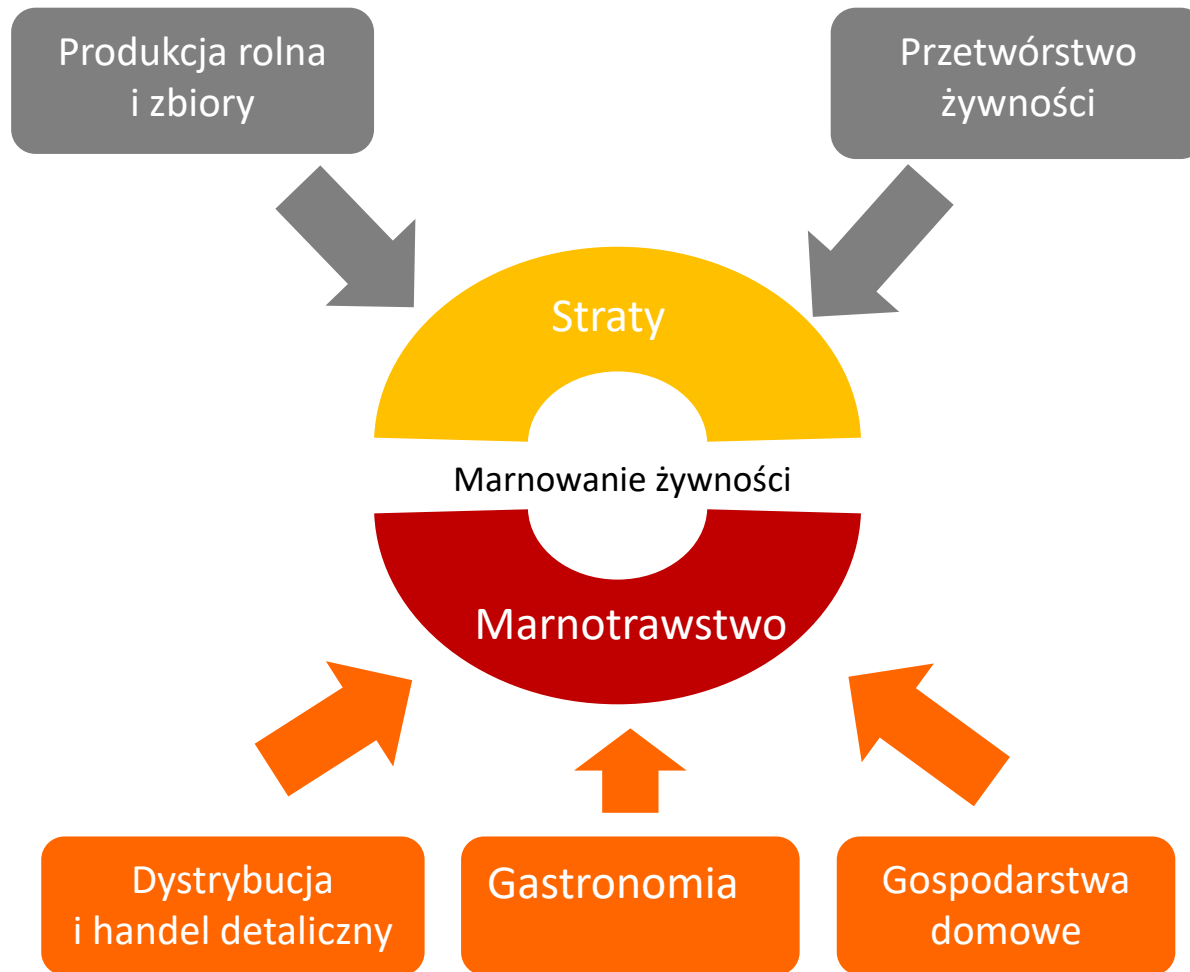


Cel projektu PROM

Wzmocnienie instytucji publicznych w zakresie zarządzania polityką publiczną dotyczącą ograniczania strat i marnotrawstwa żywności.
Opracowanie planu przeciwdziałania stratom i marnotrawstwu żywności.



Pojęcie strat (*food losses*) i marnotrawstwa żywności (*food waste*)



Definicje przyjęte w projekcie PROM

Straty żywności (*ang. food losses*)

W projekcie PROM przyjęto definicję zgodną z zaleceniami FAO*, według których „straty żywności” oznaczają **„zmniejszenie ilości lub pogorszenie jakości żywności”**.

Straty to zmniejszenie masy lub jakości żywności, która wynika z niegospodarności, błędów i nieprawidłowości w przebiegu procesów na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego.

* The Food and Agriculture Organization (FAO), Food Loss and Food Waste. <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/en/>

Definicje przyjęte w projekcie PROM

Marnotrawstwo żywności (*ang. food waste*)

Definicja zgodna z FUSIONS*, według której za marnotrawstwo żywności uważa się wszelką żywność oraz niejadalne części żywności wyłączone z łańcucha dostaw żywności w celu odzysku lub składowania (co obejmuje kompostowanie, fermentację beztlenową, produkcję bioenergii, kogenerację, spalanie, odprowadzenie do kanalizacji lub na składowisko lub wyrzucenie do morza).

* FUSIONS EU project (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies)
Stenmarck, A.; Jensen, C.; Quested, T.; Moates, G. Estimates of European food waste levels; Swedish Environmental Research Institute: Stockholm, Sweden, 2016.
<https://www.eu-fusions.org/>

Ile żywności marnuje się w Polsce?

Wyniki PROM

4,8 mln ton rocznie



Źródło: wyniki badań IOŚ-PIB, SGGW w ramach projektu PROM, 2020 r.

Badanie ankietowe

Technika: wywiad CAPI

Narzędzie badawcze: kwestionariusz ankiety

Próba: reprezentatywna dla ogółu ludności Polski w wieku powyżej 18 lat

Liczebność próby: 1115 osób

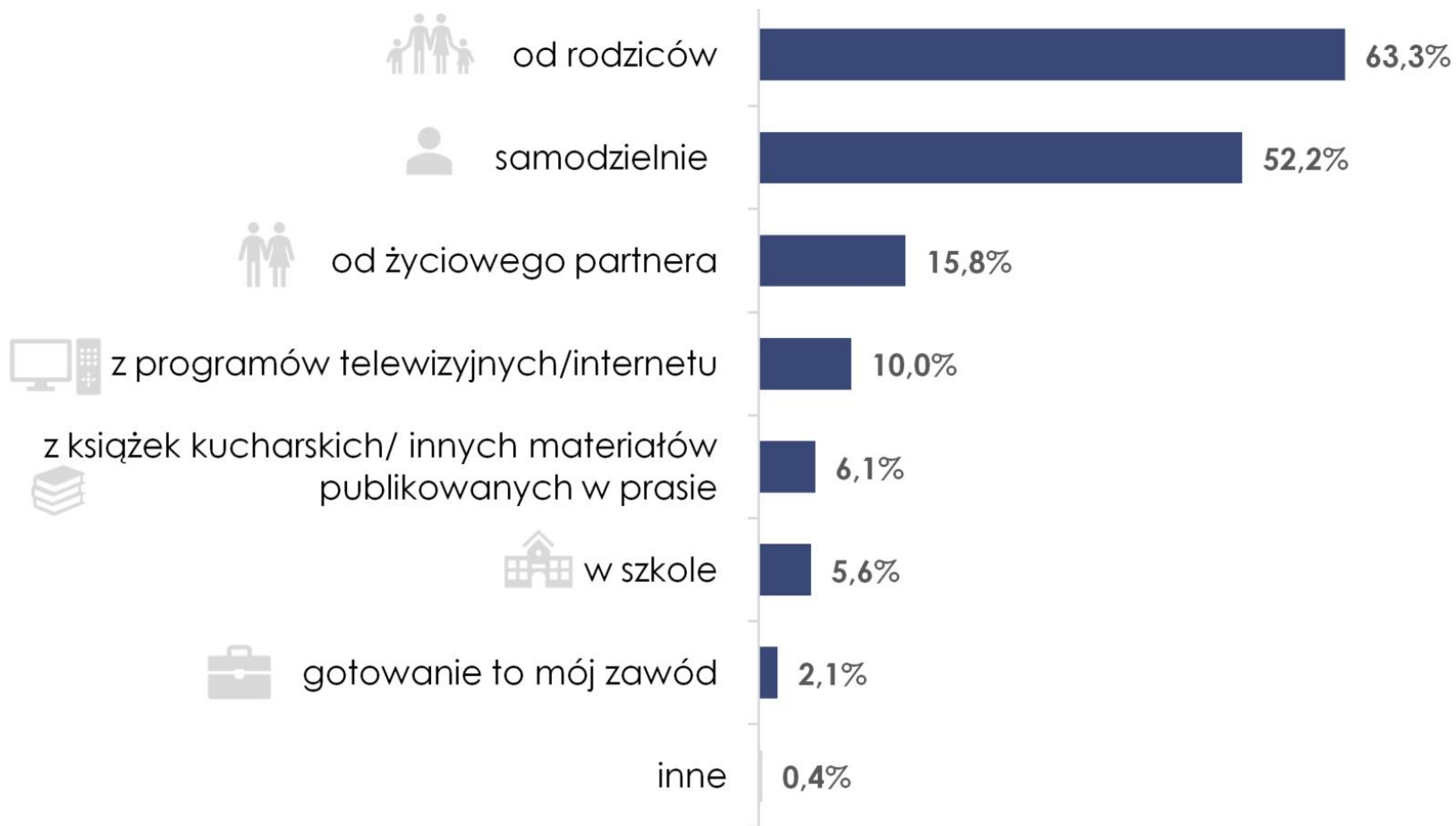
Charakter próby:
losowo - kwotowy

Podział populacji na warstwy:

- ✓ 16 województw
- ✓ 6 klas wielkości miejscowości
- ✓ Płeć
- ✓ 5 grup wiekowych

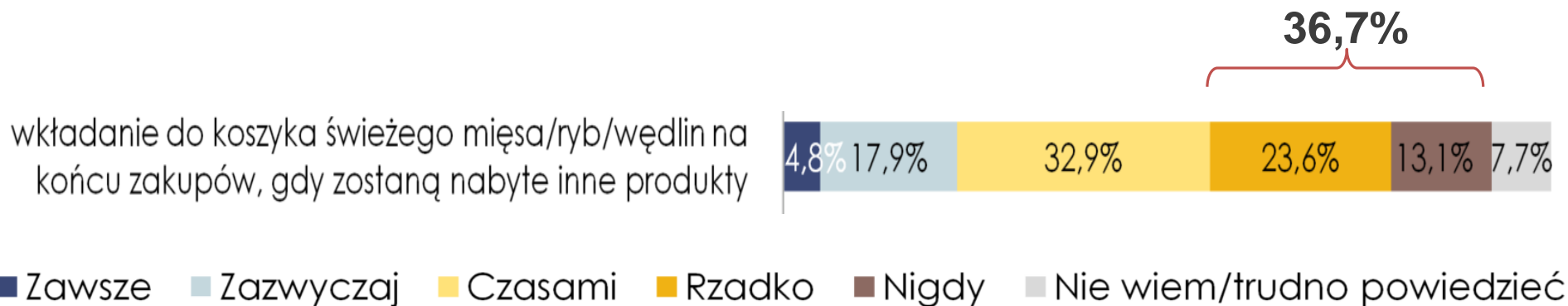
Postępowanie konsumentów z żywnością

Postępowania w zakresie higieny przygotowywania posiłków uczymy się:



Postępowanie konsumentów z żywnością w czasie zakupów

Etap zakupów, na którym konsumenci wkładają do koszyka produkty nietrwałe



Podstawa: Respondenci robiący zakupy, N=945.





Postępowanie konsumentów z żywnością w czasie zakupów

A co konsumenci wiedzą na temat kolejności wkładania produktów do koszyka?

9,6%

w pierwszej kolejności produkty najlżejsze a na koniec produkty najcięższe, tak by nie męczyć się pchaniem koszyka

25,9%

najpierw produkty nieżywnościowe, następnie żywność nie wymagająca przechowywania w lodówce i na końcu żywność świeża wymagająca przechowywania w niskiej temperaturze

25,7%

najpierw produkty umieszczone najbliżej wejścia, potem zgodnie z ułożeniem regałów w kierunku kas

38,8%

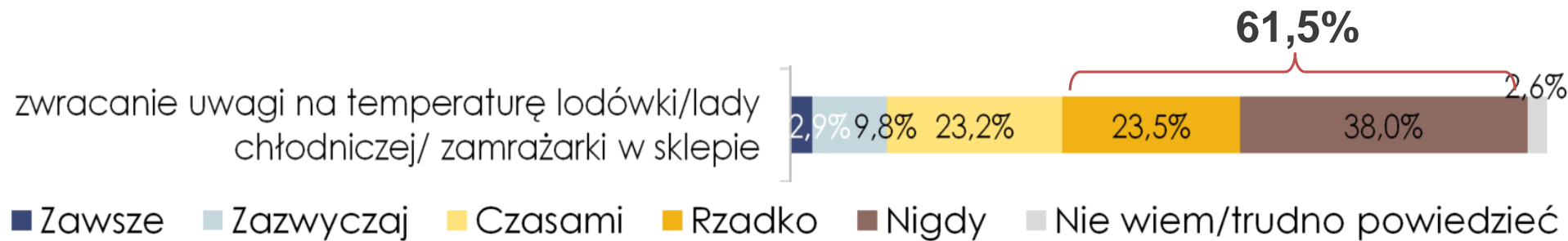
kolejność wkładania produktów do koszyka w czasie zakupów nie ma żadnego znaczenia

Podstawa: Respondenci robiący zakupy, N=1115.



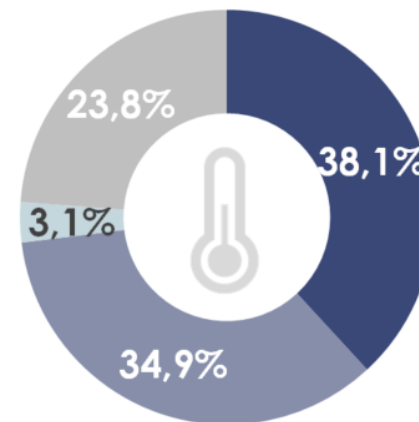
Postępowanie konsumentów z żywnością w czasie zakupów

Czy konsumenci **zwracają uwagę** na warunki sprzedaży, np. temperaturę wewnątrz urządzeń ekspozycyjnych?



Czy konsumenci **znają temperaturę**, w jakiej powinno być przechowywane mięso drobiowe w sklepowej witrynie chłodniczej?

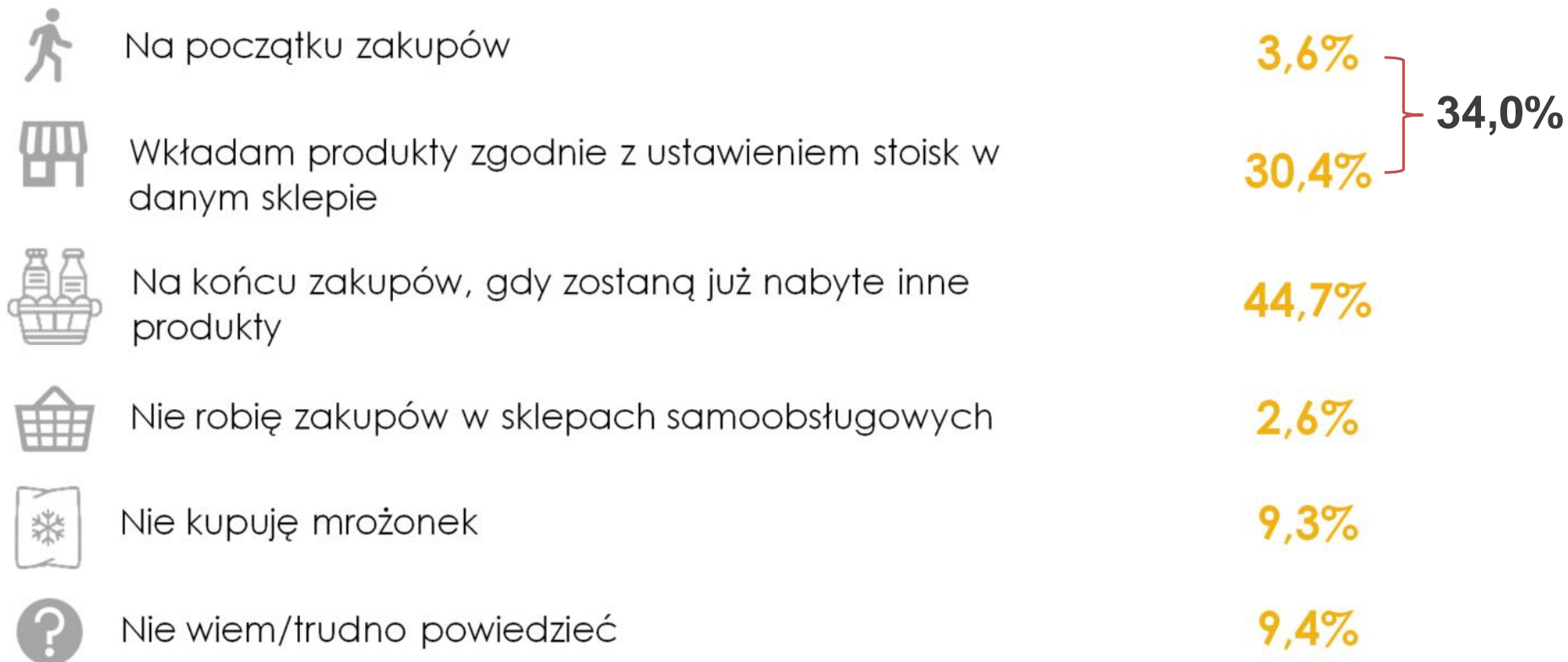
- od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$
- powyżej $+4^{\circ}\text{C}$ do $+6^{\circ}\text{C}$
- powyżej $+6^{\circ}\text{C}$ do $+10^{\circ}\text{C}$
- nie wiem, trudno powiedzieć





Postępowanie konsumentów z żywnością w czasie zakupów

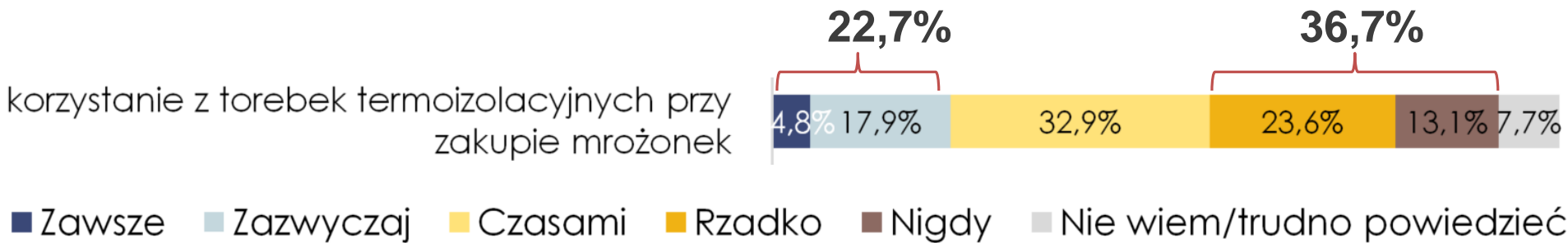
Etap zakupów w sklepie samoobsługowym, na którym konsumenci wkładają do koszyka mrożonki



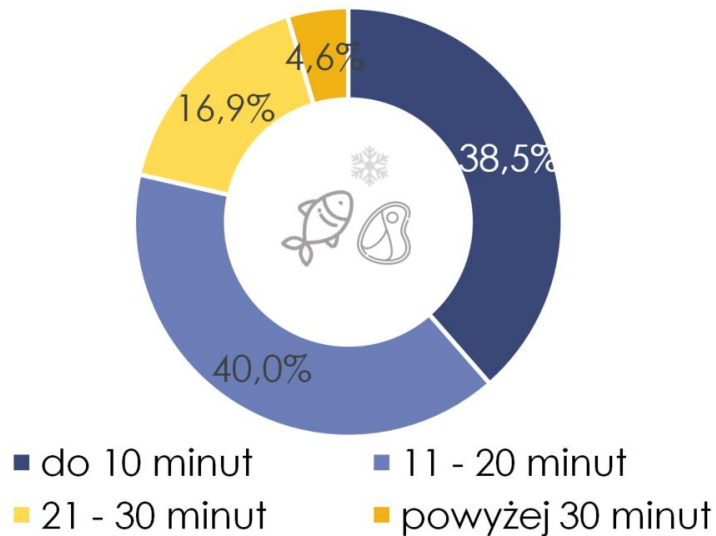


Postępowanie konsumentów z żywnością w czasie zakupów

Częstotliwość korzystania z torebek termoizolacyjnych



Deklarowany średni czas transportu mięsa/ryb/ mrożonek pomiędzy sklepem a domem (w min.)



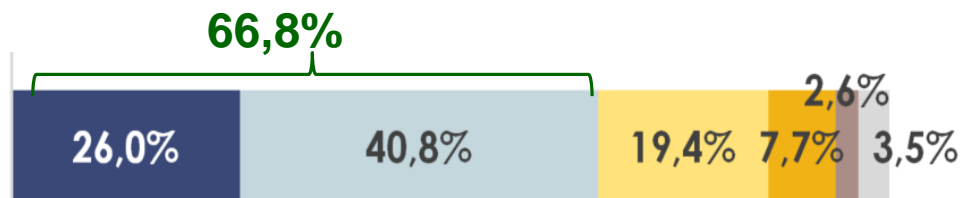
Średni czas transportu
mięsa/ryb/mrożonek pomiędzy
sklepem a domem wynosi

17 minut

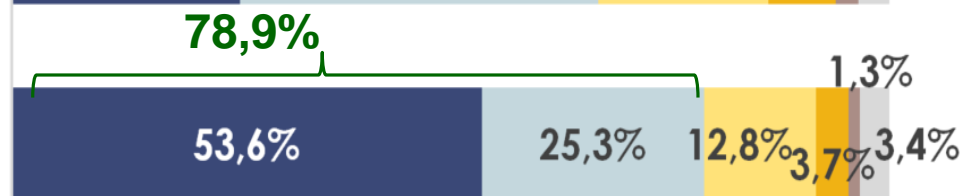


Postępowanie konsumentów z zakupioną żywnością po przyniesieniu do domu

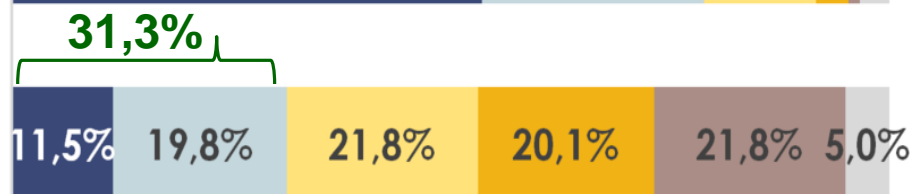
przestrzega warunków przechowywania wskazanych przez producenta na opakowaniu



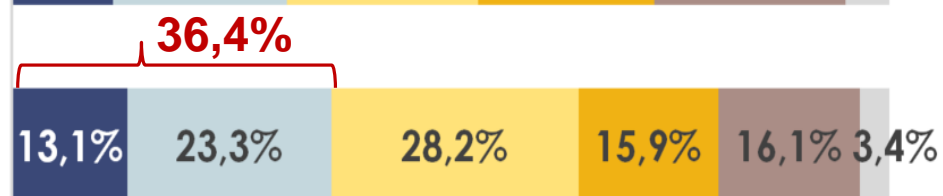
żywność wymagającą chłodniczej temperatury przechowywania, umieszcza w lodówce natychmiast po przyjeździe



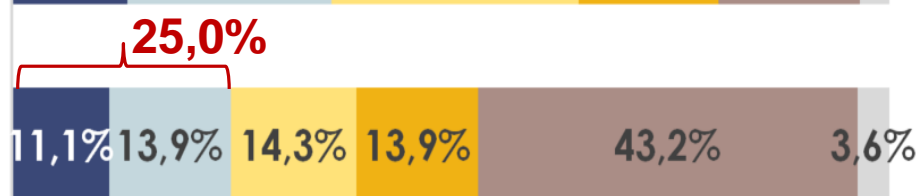
w lodówce/szafce układa produkty zgodnie z ich datą ważności, np. najbliżej drzwi te, które mają datę najkrótszą



pozostawia wędliny, sery i/lub świeże mięso w folii, w którą były zapakowane w sklepie



myje jaja przed schowaniem

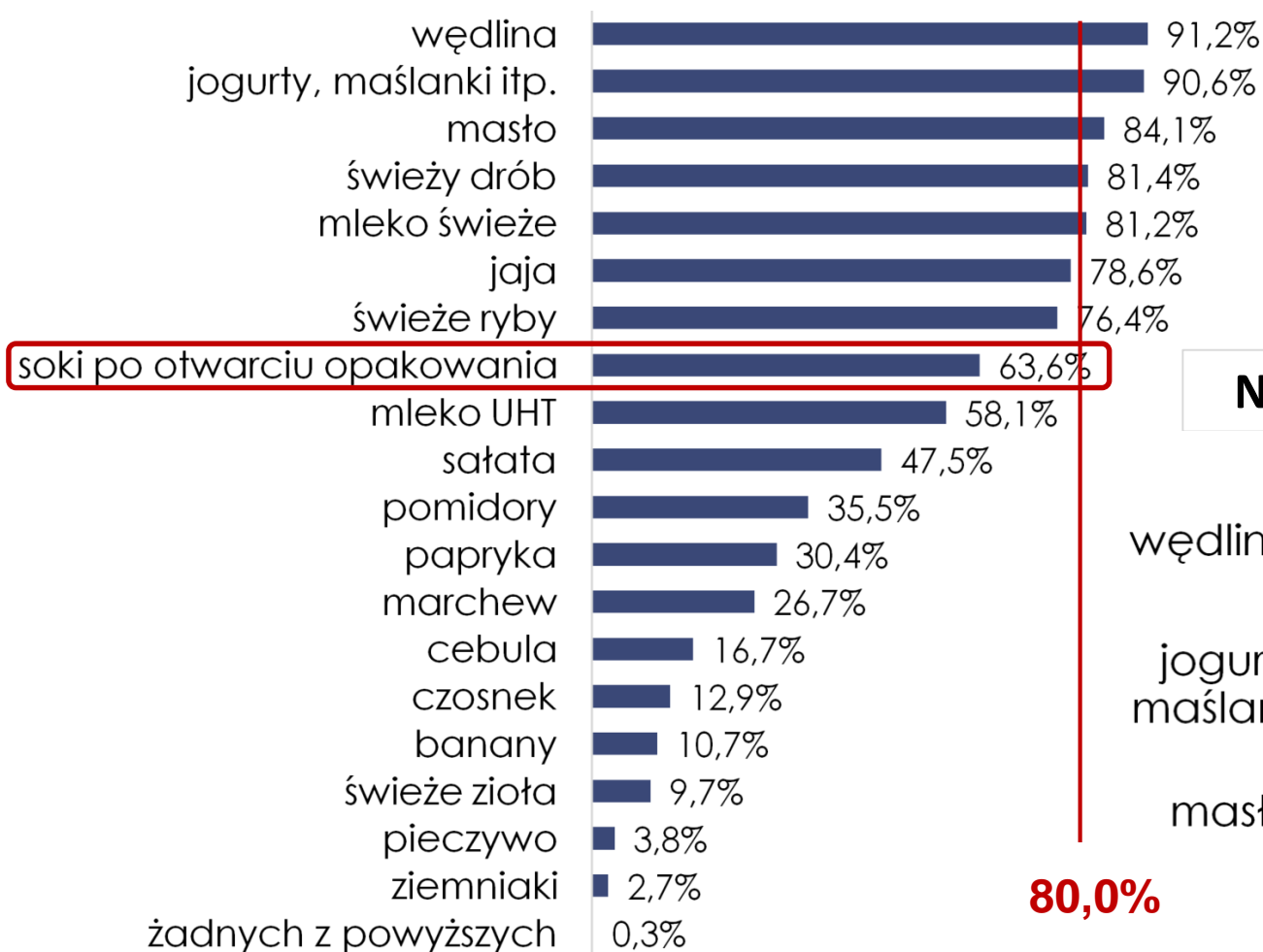


■ Zawsze ■ Zazwyczaj ■ Czasami ■ Rzadko ■ Nigdy ■ Nie wiem/trudno powiedzieć



Przechowywanie żywności w domu

Produkty, które są przez konsumentów przechowywane w lodówce



Najczęstsze 3 wskazania



wędlina



jogurty,
maślanki



masło



80,0%



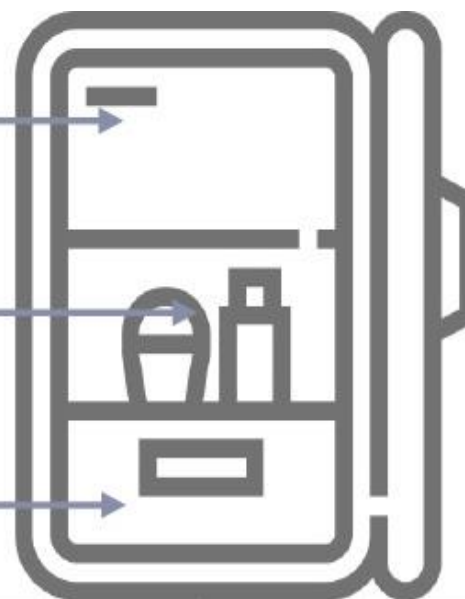
Przechowywanie żywności w domu

Wskazane przez konsumentów najlepsze miejsce przechowywania w lodówce świeżego mięsa mielonego

18,1% na górnej półce

19,7% na środkowej półce

29,4% na dolnej półce



18,6% wysokość półki nie ma znaczenia

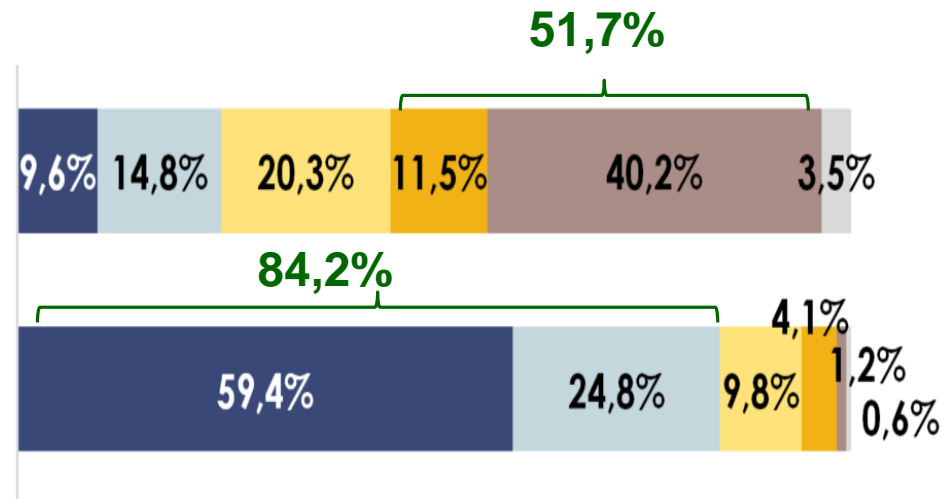
14,2% nie wiem, trudno powiedzieć



Postępowanie w trakcie przygotowywania potraw w domu

 używa tego samego noża do krojenia surowego, a następnie gotowanego mięsa

 myje owoce i warzywa przed spożyciem

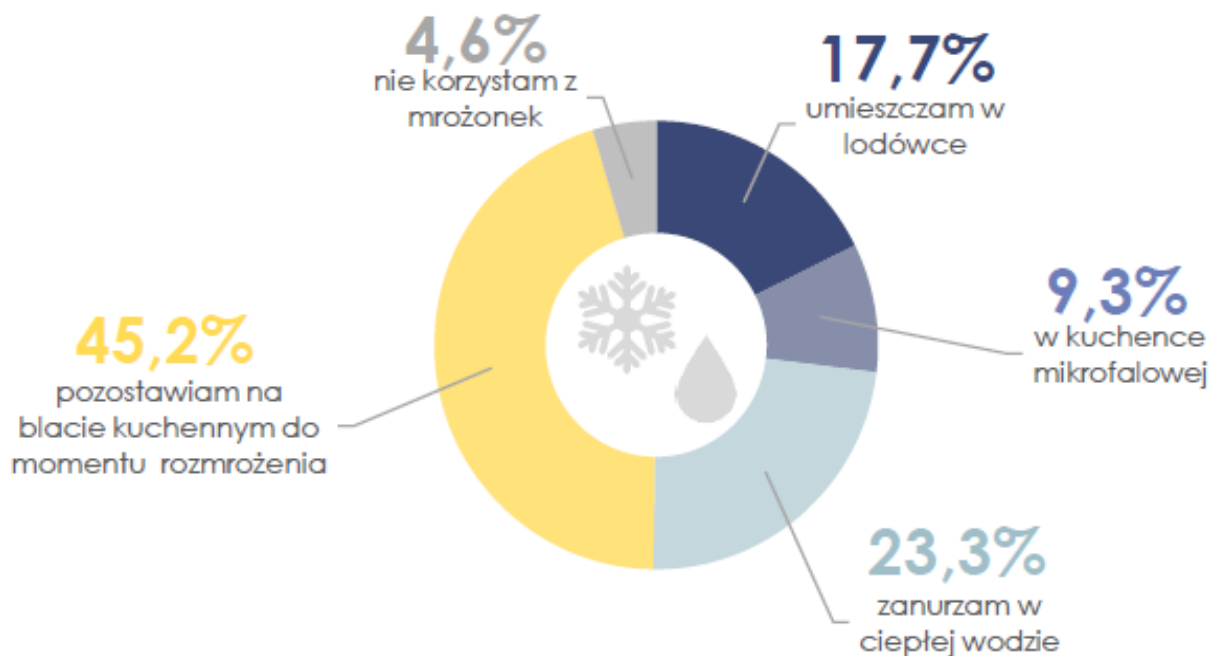


■ Zawsze ■ Zazwyczaj ■ Czasami ■ Rzadko ■ Nigdy ■ Nie wiem/trudno powiedzieć



Postępowanie w trakcie przygotowywania potraw w domu

Deklarowane sposoby rozmrażania żywności, np. mięsa





Postępowanie w trakcie przygotowywania potraw w domu

Moment, do którego podgrzewane są wcześniej przygotowane posiłki

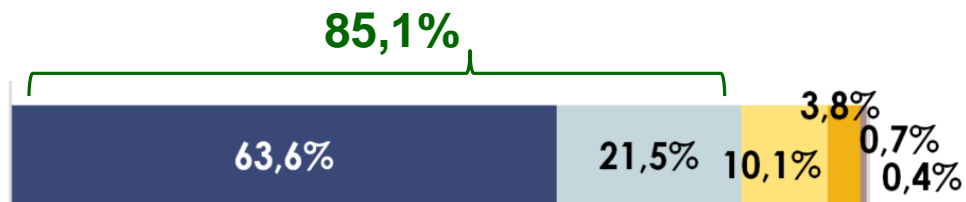




Higiena osobista respondentów

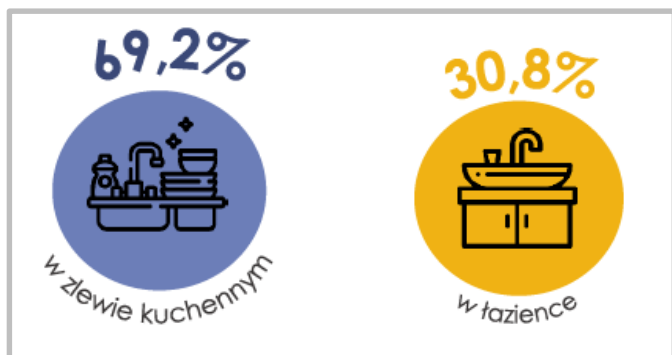


myje ręce przed przygotowywaniem posiłku

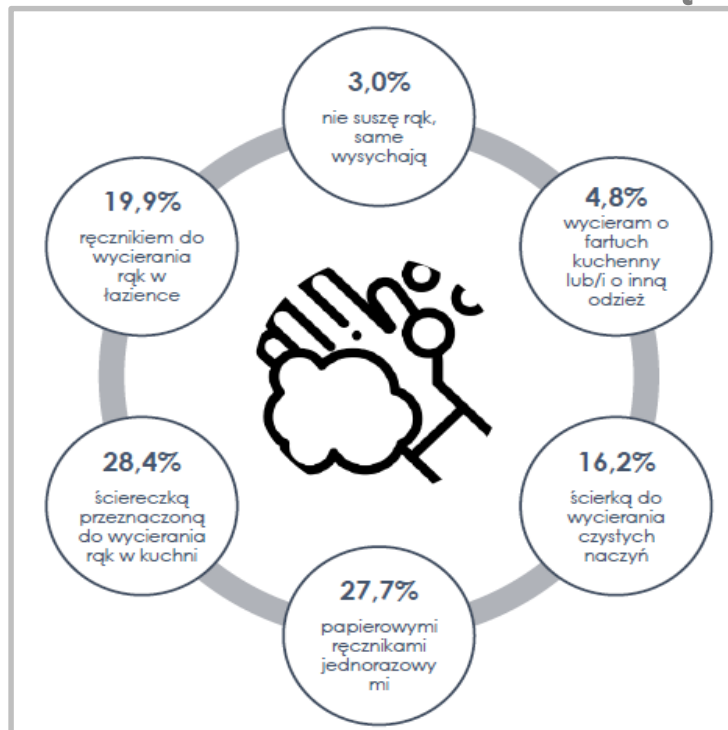


■ Zawsze ■ Zazwyczaj ■ Czasami ■ Rzadko ■ Nigdy ■ Nie wiem/trudno powiedzieć

MIEJSCE MYCIA RĄK

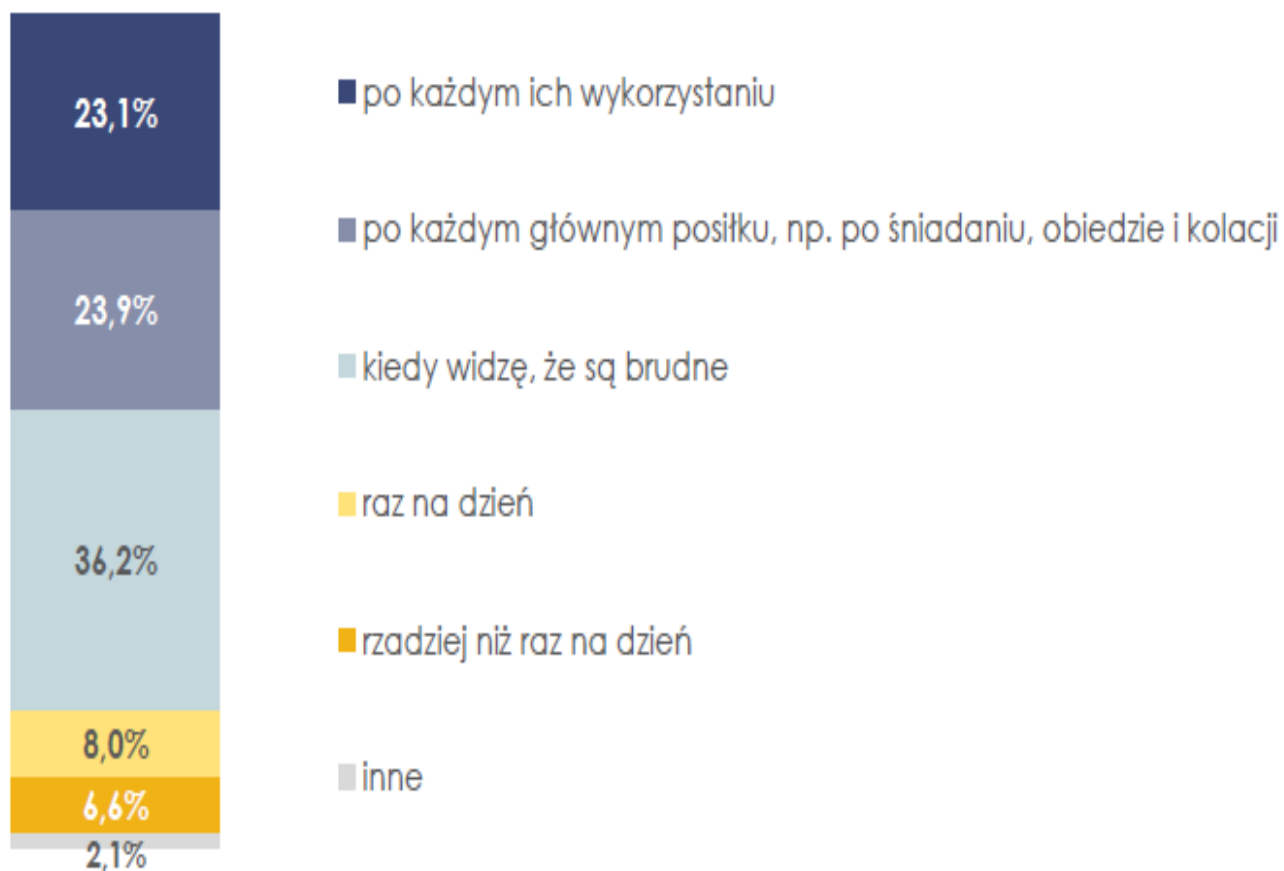


SPOSÓB WYCIERANIA RĄK

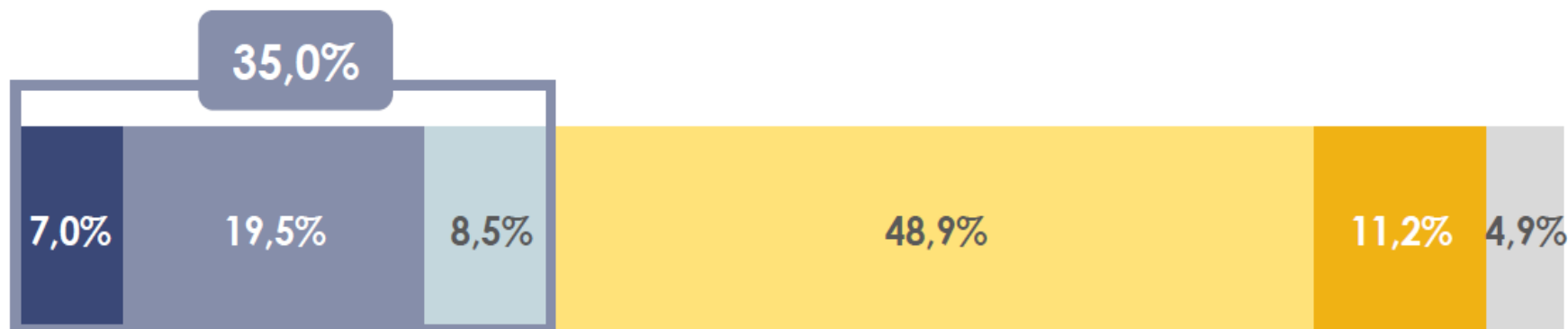


Higiena stanowiska pracy w kuchni

Częstotliwość mycia zlewu kuchennego oraz blatu kuchennego z wykorzystaniem środków chemicznych



Spożywanie żywności po upływie daty ważności



■ Tak, niezależnie od rodzaju żywności

■ Tak, ale tylko produkty trwałe, np. kasze, makarony

■ Tak, ale tylko produkty nietrwałe, np. jogurty

■ Nie, nigdy nie spożywam produktów po upływie terminu ważności

■ Nie wiem, ponieważ nie sprawdzam daty

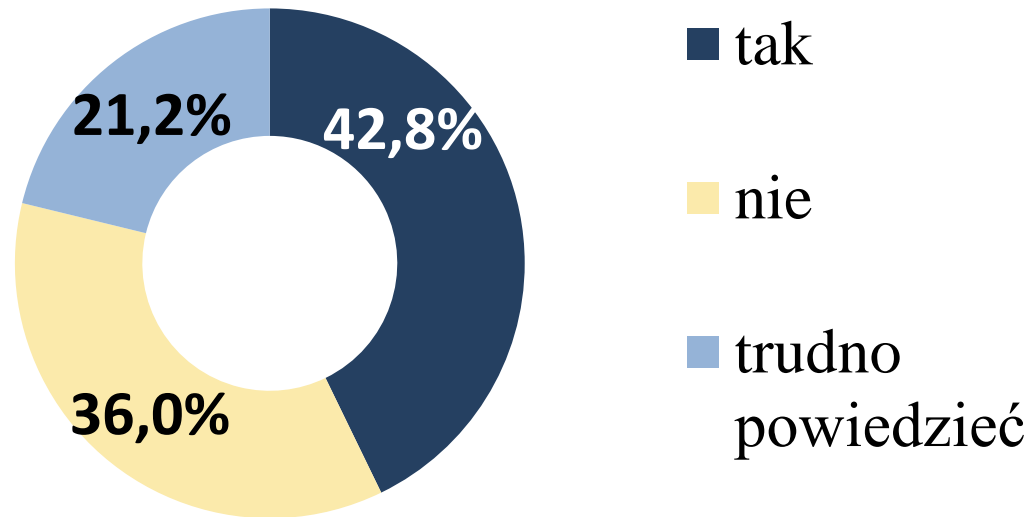
■ Nie wiem/ trudno powiedzieć

Istotność daty ważności na etykiecie w opinii respondentów



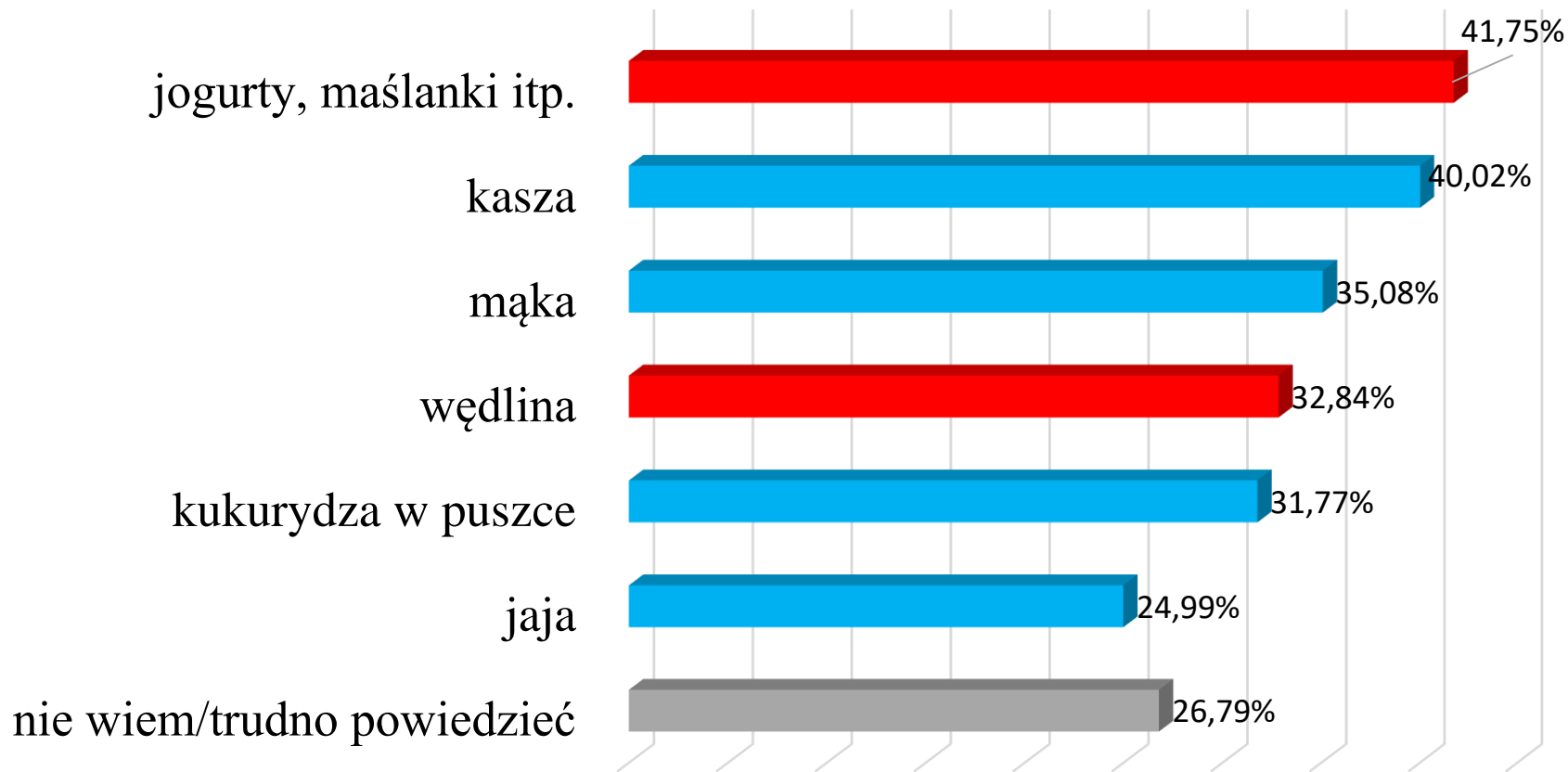
Rozróżnianie terminów dotyczących dat na etykietach

Czy Pana(i) zdaniem informacja na opakowaniu „*należy spożyć do ...*” i „*najlepiej spożyć przed ...*” oznaczają to samo?



Rozróżnianie terminów dotyczących dat na etykietach

Znajomość produktów, na których umieszczony jest zwrot „najlepiej spożyć przed ...”



Podsumowanie

Zidentyfikowano nieprawidłowe postępowanie oraz pewne braki wiedzy polskich konsumentów w zakresie zagadnień związanych z bezpieczeństwem żywności.

Stwierdzono, że znaczna część respondentów nie zwracała uwagi na kolejność umieszczania produktów nietrwałych oraz mrożonek w koszyku w trakcie zakupów, nieodpowiednio przechowywała produkty spożywcze w domu (np. soki po napoczęciu opakowania), niewłaściwie rozmrażała mrożonki, czy prowadziła proces odgrzewania dań zbyt krótko.

Natomiast postępowanie higieniczne czyli mycie rąk i powierzchni roboczych nie budzi dużych zastrzeżeń.

Dużym problemem jest brak zrozumienia sposobu i znaczenia dat na opakowaniach żywności; ponad 60% nie rozróżnia terminu „najlepiej spożyć przed” i „należy spożyć do”.

Podsumowanie

Przeprowadzone badania wskazały na brak wystarczającej edukacji szkolnej i małą rolę mediów w podnoszeniu świadomości konsumentów w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności w gospodarstwie domowym.

Potrzebne jest zaplanowanie systemowej, ogólnodostępnej edukacji w tym zakresie.

Dziękujemy za uwagę!



**Instytut Nauk
o Żywieniu Człowieka**