

ANETA FORNALIK\*

ORCID: 0009-0006-7056-5674

# Zakłady żywienia zbiorowego – pojęcie, klasyfikacja, status prawny

## Wprowadzenie

Przedmiotem działalności zakładów żywienia zbiorowego jest przygotowywanie, przetwarzanie, przechowywanie oraz dostarczanie posiłków do różnych, także wyodrębnionych, grup konsumentów. Zakłady żywienia zbiorowego są miejscami, gdzie przygotowywane lub wydawane są posiłki z reguły dla dużej liczby osób. W regulacjach prawnych pojęcie „żywienie zbiorowe” nie występuje samodzielnie i odnoszone jest zawsze do zakładów żywienia zbiorowego. Zakłady te są jednym z rodzajów przedsiębiorstw spożywczych w rozumieniu prawa unijnego<sup>1</sup>. W świetle prawa krajowego są one rodzajem zakładów zdefiniowanych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia<sup>2</sup>.

Tematyka określona w tytule nie doczekała się dotychczas opracowania w postaci monografii. Zagadnienia związane z funkcjonowaniem zakładów żywienia zbiorowego były podejmowane w artykule dotyczącym rejestrowania i zatwierdzania zakładów<sup>3</sup>, a także w opracowaniach komentarzo-

\* Kancelaria adwokacka w Poznaniu.

<sup>1</sup> Art. 3 pkt 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 31, s. 1 ze zm.; dalej: rozporządzenie nr 178/2002).

<sup>2</sup> Art. 3 ust. 3 pkt 54 ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz. 2132 ze zm.; dalej: u.b.ż.ż.).

<sup>3</sup> Ł.M. Sokołowski, *Procedura dokonywania zmian w rejestrze zakładów żywnościowych – aspekty prawne*, „Przeгляд Prawa Rolnego” 2014, nr 1, s. 247 i n.

wych<sup>4</sup>, podręcznikowych<sup>5</sup> bądź systemowych<sup>6</sup>, aczkolwiek z reguły przy okazji omawiania innych kwestii prawa żywnościowego.

Prawodawstwo w ogóle nie zawiera pojęcia żywienia oraz bezpieczeństwa żywienia. „Żywienie” (*nutrition*) oznacza dostarczanie organizmowi pokarmów pobieranych w stanie naturalnym lub po przetworzeniu na różnorodne potrawy i napoje w celu utrzymania podstawowych funkcji życiowych, właściwego rozwoju i stanu zdrowia człowieka<sup>7</sup>. To drugie pojęcie nie doczekało się szerszego opracowania w piśmiennictwie, mimo że ma ścisły związek z bezpieczeństwem samej żywności. Bezpieczeństwo żywności nie może być analizowane z pominięciem zagadnień związanych z funkcjonowaniem zakładów żywienia zbiorowego. Należy mieć na uwadze, że konsumentem żywności w takim zakładzie jest nie tylko klient restauracji, ale także dziecko w szkole, pacjent w szpitalu czy osadzony w zakładzie karnym.

Celem rozważań jest ustalenie treści pojęcia „zakład żywienia zbiorowego”, dokonanie klasyfikacji takich zakładów oraz określenie ich statusu prawnego. Realizując tak opisany cel, należy w pierwszej kolejności zaprezentować kształtowanie się regulacji prawnych dotyczących zakładów żywienia zbiorowego, a następnie dokonać klasyfikacji tych zakładów oraz określić ich status prawny. Artykuł może stać się przyczynkiem do podjęcia szerszej dyskusji o problemach prawnych funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego, zwłaszcza w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia.

## 1. Kształtowanie się regulacji prawnych dotyczących zakładów żywienia zbiorowego

Za pierwsze polskie regulacje prawne odnoszące się wprost do zakładów żywienia zbiorowego należy uznać rozporządzenie Ministra Opieki Społecznej z 13 maja 1937 r. w sprawie przepisów sanitarnych dla publicznych miejsc

<sup>4</sup> A. Szymecka-Wesołowska (red.), *Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz*, Warszawa 2013; K. Leśkiewicz, *Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Komentarz*, Warszawa 2022.

<sup>5</sup> Na przykład w ramach podręcznika akademickiego: M. Taczanowski, *Prawo żywnościowe*, Warszawa 2007, s. 94–95, 195 i n.; K. Leśkiewicz, *Prawo żywnościowe*, Warszawa 2020, s. 62–69.

<sup>6</sup> P. Wojciechowski, w: M. Korzycka, P. Wojciechowski, *System prawa żywnościowego*, Warszawa 2017, s. 216–234.

<sup>7</sup> H. Gertig, J. Gawęcki, *Żywienie człowieka. Słownik terminologiczny*, Warszawa 2014, s. 127; także: P. P. Lewicki, *Leksykon nauki o żywności i żywieniu człowieka oraz polsko-angielski słownik terminów*, Warszawa 2008, s. 520; A. Szymecka-Wesołowska, w: A. Szymecka-Wesołowska (red.), *Bezpieczeństwo żywności...*, s. 29.

spożycia<sup>8</sup>. Przepisy tego rozporządzenia miały zastosowanie do restauracji (oryg. restauracyj), jadłodajni, kawiarni, cukierni i innych zakładów, w których podaje się środki żywności celem spożycia ich na miejscu. Pojęcie zakładu było pojęciem otwartym i odnosiło się do spożycia środków żywności na miejscu. Przepisy dotyczyły m.in. wymogów sanitarnych pomieszczeń i urządzeń w wymienionych placówkach.

Jeśli chodzi z kolei o pojęcie prawne ściśle związane z żywieniem zbiorowym, to trzeba zaznaczyć, że po raz pierwszy w polskim prawie żywnościowym zostało ono użyte w zarządzeniu Ministra Zdrowia i Handlu Wewnętrznego z 1 lutego 1951 r. w sprawie przechowywania prób pokarmów w miejscach zbiorowego spożycia<sup>9</sup>. Już sam tytuł zarządzenia odwołuje się do zbiorowego spożycia, które można zrównać znaczeniowo z funkcjonującym aktualnie pojęciem „żywienie zbiorowe”. Przepis § 1 zd. 1 tego zarządzenia stanowił, że w zakładach otwartych żywienia zbiorowego wydających obiady popularne, klubowe lub domowe oraz w stołówkach pracowniczych powinna być codziennie pozostawiona próba wydawanych tego dnia posiłków obiadowych w ilości odpowiadającej jednej porcji obiadowej dla umożliwienia badań jakości tych posiłków podstawowych. Przywołany przepis wskazuje nie tylko na istnienie w znaczeniu prawnym zakładów żywienia zbiorowego, ale także na ich podział na zakłady typu otwartego i zamkniętego. Ówczesne przepisy nie wyodrębniały i nie definiowały jednak tych pojęć.

Kolejne zarządzenie Ministra Zdrowia i Handlu Wewnętrznego z 9 stycznia 1956 r. w sprawie przechowywania prób pokarmów w zamkniętych zakładach przemysłu gastronomicznego<sup>10</sup> posługiwało się pojęciem „zakład przemysłu gastronomicznego”. Przepis § 1 zarządzenia stanowił, że instytucje i przedsiębiorstwa państwowe i spółdzielcze oraz organizacje społeczne prowadzące zamknięte zakłady przemysłu gastronomicznego dla więcej niż 50 osób, a w szczególności szpitale, szkoły, przedszkola, bursy, domy dziecka, domy wczasowe, stołówki pracownicze, studenckie, są zobowiązane pobierać codziennie i przechowywać próby wydawanych do

<sup>8</sup> Rozporządzenie Ministra Opieki Społecznej z 13 maja 1937 r. w sprawie przepisów sanitarnych dla publicznych miejsc spożycia (Dz.U. Nr 41, poz. 327).

<sup>9</sup> Zarządzenie Ministra Zdrowia i Handlu Wewnętrznego z 1 lutego 1951 r. w sprawie przechowywania prób pokarmów w miejscach zbiorowego spożycia (M.P. Nr A-14, poz. 199). Zarządzenie zostało wydane na podstawie art. 49 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z 22 marca 1928 r. o dozorze nad artykułami żywnościowymi i przedmiotami użytku (Dz.U. Nr 36, poz. 343 ze zm.).

<sup>10</sup> Zarządzenie Ministra Zdrowia i Handlu Wewnętrznego z 9 stycznia 1956 r. w sprawie przechowywania prób pokarmów w zamkniętych zakładach przemysłu gastronomicznego (M.P. Nr 10, poz. 134). Zarządzenie obowiązywało od 8 lutego 1956 r. do 19 kwietnia 1971 r.

spożycia posiłków. Wyliczenie rodzajów jednostek, do których zarządzenie miało zastosowanie, wskazuje na desygnat pojęcia prawnego występującego w obecnym stanie prawnym, tj. „zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego”. W późniejszych przepisach<sup>11</sup> prawodawca posługiwał się pojęciem „zakład gastronomiczny”, ale już w znaczeniu innym niż zakład żywienia zbiorowego. Oba te pojęcia funkcjonowały równolegle.

Pojęcie „zakład żywienia zbiorowego” zostało użyte wprost w ustawie z 25 listopada 1970 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia<sup>12</sup>, aczkolwiek ustawodawca nadal go nie zdefiniował. W pierwotnej wersji ustawa dwukrotnie posłużyła się tym pojęciem<sup>13</sup>. Definicja została natomiast zawarta w zarządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z 7 kwietnia 1971 r. w sprawie przechowywania próbek środków spożywczych<sup>14</sup>. Zgodnie z § 1 pkt 1) przepisy zarządzenia miały zastosowanie do zakładów żywienia zbiorowego, tj. zakładów wydających odpłatnie lub nieodpłatnie posiłki dla określonych grup konsumentów, jak np. stołówki przy zakładach pracy, szkoły, internaty, domy wczasowe, zakłady opiekuńczo-wychowawcze, zakłady pomocy społecznej, szpitale i sanatoria.

Przepisy zarządzenia miały też zastosowanie do: 1) zakładów garmażeryjnych, tj. zakładów produkujących wyroby garmażeryjne o krótkim okresie przydatności do spożycia dla zakładów żywienia zbiorowego, i dla placówek handlu detalicznego, 2) zakładów gastronomicznych w zakresie przygotowywanych przez nie posiłków na zamówienie określonej grupy osób, np. grupy wycieczkowej, zjazdowej, 3) zakładów produkujących w sposób nieprzemysłowy lody typu cukierniczego, nie paczkowane. Nie miały one zastosowania do zakładów żywienia zbiorowego prowadzonych w jednostkach organizacyjnych podległych ministrowi obrony narodowej oraz do zakładów karnych, aresztów śledczych, ośrodków przystosowania

<sup>11</sup> Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z 7 kwietnia 1971 r. w sprawie przechowywania próbek środków spożywczych (M.P. Nr 22, poz. 145).

<sup>12</sup> Ustawa z 25 listopada 1970 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 29, poz. 245 ze zm., dalej: u.b.ż.ż.). Ustawa obowiązywała do 9 listopada 2002 r.

<sup>13</sup> Art. 21 ust. 1 ustawy zawierał podstawę do wydania aktu prawnego określającego obowiązki zakładów żywienia zbiorowego i zakładów wprowadzających do obrotu wyroby garmażeryjne w zakresie przechowywania próbek wydawanych lub sprzedawanych środków spożywczych; z kolei art. 32 pkt 10 ustawy przewidywał grzywnę za niedopełnienie obowiązku przechowywania próbek środków spożywczych wydawanych przez zakłady żywienia zbiorowego lub sprzedawanych przez zakłady wprowadzające do obrotu wyroby garmażeryjne.

<sup>14</sup> Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z 7 kwietnia 1971 r. w sprawie przechowywania próbek środków spożywczych (M.P. Nr 22, poz. 145). Podstawą prawną wydania zarządzenia był art. 21 ust. 1 ustawy z 25 listopada 1970 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

społecznego, zakładów poprawczych, schronisk dla nieletnich i do podległych ministrowi sprawiedliwości zakładów wychowawczych (§ 8 zarządzenia). Ponadto Główny Inspektor Sanitarny po porozumieniu z ministrem handlu wewnętrznego mógł zwolnić określone rodzaje zakładów od obowiązku pobierania próbek (§ 9 zarządzenia).

Ustawa z 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia<sup>15</sup> zachowała m.in. pojęcie zakładu żywienia zbiorowego. Zostały tam zawarte definicje pojęć: „zakład”<sup>16</sup>, „zakład żywienia zbiorowego”<sup>17</sup> i „zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego”<sup>18</sup>. Zakład został zdefiniowany jako miejsce wykonywania działalności gospodarczej w zakresie produkcji i obrotu żywnością. Zakład żywienia zbiorowego ustawodawca opisał jako miejsce prowadzenia działalności w zakresie żywienia ludzi lub wprowadzania do obrotu wyrobów garmażeryjnych. Tutaj wyraźnie już zostały oddzielone definicyjnie oba pojęcia: zakład żywienia zbiorowego to rodzaj zakładu. Natomiast zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego oznaczał miejsce prowadzenia działalności w zakresie zorganizowanego żywienia, w szczególności w szpitalach, zakładach opiekuńczo-wychowawczych, żłobkach, przedszkolach, szkołach, internatach, zakładach pracy, określonych grup konsumentów, z wyłączeniem żywienia w samolotach i innych środkach przewozu.

W przywołanej ustawie znalazły się także regulacje dotyczące zasad obowiązujących przedsiębiorców w zakresie przestrzegania wymagań higienicznych i sanitarnych przy prowadzeniu działalności gospodarczej dotyczącej produkcji i obrotu żywnością (również w odniesieniu do transportu), ustalenia zakresu i metod wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych i przestrzegania higieny, z uwzględnieniem systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz wymagań w zakresie higieny (w tym badań lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych) i kwalifikacji personelu zatrudnionego przy produkcji i obrocie żywnością. Zasady te dotyczą również zakładów żywienia zbiorowego, w stosunku do których zostały określone obowiązki dotyczące pobierania i przechowywania próbek oraz udostępniania ich organom inspekcji sanitarnej – zgodnie z przepisami Unii Europejskiej.

<sup>15</sup> Ustawa z 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634 ze zm., dalej: u.w.z.ż.ż.).

<sup>16</sup> Art. 3 ust. 1 pkt 10 u.w.z.ż.ż.; dalej definicję podano w brzmieniu pierwotnym.

<sup>17</sup> Art. 3 ust. 1 pkt 11 u.w.z.ż.ż.; dalej definicję podano w brzmieniu pierwotnym.

<sup>18</sup> Pojęcie wprowadzone 23 grudnia 2003 r. ustawą z 30 października 2003 r. o zmianie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. Nr 208, poz. 2020 ze zm.).

## 2. Pojęcie zakładów żywienia zbiorowego i ich klasyfikacja

Regulacje prawne dotyczące warunków funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego nie są i poprzednio także nie były zbyt obszerne. W świetle art. 3 ust. 3 pkt 55 u.b.ż.ż., który odwołuje się do definicji zawartej w art. 2 ust. 2 lit. d rozporządzenia nr 1169/2011<sup>19</sup>, zakład żywienia zbiorowego oznacza wszelkie zakłady (w tym pojazdy oraz nieruchomości lub ruchome punkty sprzedaży), takie jak: restauracje, stołówki, szkoły, szpitale i przedsiębiorstwa świadczące usługi gastronomiczne, w których w ramach prowadzenia działalności gospodarczej przygotowuje się żywność gotową do spożycia przez konsumenta finalnego<sup>20</sup>. Ponadto ustawodawca w art. 3 ust. 3 pkt 56 u.b.ż.ż. definiuje pojęcie „zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego”. Według tego przepisu jest to zakład wykonujący działalność w zakresie zorganizowanego żywienia określonych grup konsumentów, w szczególności w szpitalach, zakładach opiekuńczo-wychowawczych, żłobkach, przedszkolach, szkołach, internatach, zakładach pracy. Wyliczenie to ma charakter otwarty. Z zakresu tego pojęcia ustawa wyłączyła żywienie w samolotach i innych środkach transportu oraz w wojskowych polowych punktach żywieniowych. Ustawa nie zawiera definicji zakładu żywienia zbiorowego typu otwartego. Należy zatem przyjąć, że stanowi on dopełnienie zbioru zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego<sup>21</sup>.

Z prawnego punktu widzenia istotne znaczenie ma odniesienie przez ustawodawcę żywienia zbiorowego przede wszystkim do zakładów (żywienia zbiorowego). Dotyczy ono m.in. żywienia dzieci w szkołach i przedszkolach. W zasadzie każde żywienie zbiorowe odbywa się w sposób zorganizowany, a regulacje prawne odnoszące się do zakładów żywienia zbiorowego obejmu-

<sup>19</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304, s. 18, dalej: rozporządzenie nr 1169/2011).

<sup>20</sup> Zgodnie z art. 3 pkt 18 rozporządzenia nr 178/2002 konsument finalny oznacza ostatecznego konsumenta środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa spożywczego; najistotniejszą cechą wyróżniającą konsumenta żywności jest to, że jest on nie tylko nabywcą towaru (produktu żywnościowego), ale także to, że towar ten z reguły spożywa; por. M. Korzycka, P. Wojciechowski, w: M. Korzycka, P. Wojciechowski, *System prawa...*, s. 51.

<sup>21</sup> F. Opoka, w: A. Szymecka-Wesołowska (red.), *Bezpieczeństwo żywności...*, s. 325.

ją każdą formę tego żywienia. Z tej przyczyny pojęcie żywienia zbiorowego można wiązać w wymiarze praktycznym z zakładem żywienia zbiorowego. Z zakresu tak określonego pojęcia prawnego żywienia zbiorowego należy wyłączyć wskazane przez ustawodawcę zakłady, tj. samoloty i inne środki transportu oraz wojskowe polowe punkty żywieniowe.

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia reguluje również wymagania w zakresie żywienia dzieci i młodzieży w ramach żywienia zbiorowego (art. 1 ust. 3 u.b.ż.ż.)<sup>22</sup>. Regulacja żywienia zbiorowego w jednostkach oświatowych już w pierwszym przepisie ustawy wskazuje na znaczenie tego żywienia w jednostkach systemu oświaty. Także w ramach definicji zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego ustawodawca wprost w przykładowym wyliczeniu wskazał na żłobki, przedszkola i szkoły. To wyróżnienie obejmuje również pojęcie „szpital”, które w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia występuje jedynie jako składnik przywołanej definicji. Żaden inny przepis ustawy do żywienia w szpitalach już się nie odnosi. Analizowana ustawa reguluje także wymogi dotyczące środków spożywczych oraz żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (art. 52c u.b.ż.ż.)<sup>23</sup>. Podobnych unormowań brakuje w odniesieniu do organizacji żywienia zbiorowego w innego rodzaju zakładach żywienia zbiorowego. Artykuł 72 u.b.ż.ż. stanowi z kolei o zasadach pobierania i przechowywania próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

W prawie żywnościowym pojęcie „zakład” używane jest przede wszystkim w kontekście zatwierdzania zakładów i wpisywania ich do rejestru. Przyjmuje się nawet, że pojęcie to zostało stworzone wyłącznie do celów tej procedury<sup>24</sup>. Ograniczenia w prowadzeniu działalności zakładów (na gruncie prawa unijnego: przedsiębiorstw spożywczych<sup>25</sup>), w tym zakładów żywienia zbiorowego, wynikają przede wszystkim z rejestracji i zatwierdzania tych zakładów. Generalny obowiązek reglamentacji w zakresie funkcjonowania

---

<sup>22</sup> Nowelizacja dokonana art. 1 pkt 1 ustawy z 28 listopada 2014 r. o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015 r., poz. 35); normy te obowiązują od 1 września 2015 r. i zostały wprowadzone do porządku prawnego wraz z pozostałymi przepisami z zakresu prawa żywnościowego odnoszącymi się do żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

<sup>23</sup> Z przepisem tym związany jest art. 104 ust. 1 pkt 10 ustawy, odnoszący się do stosowania środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom określonym w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 pkt 2 ustawy.

<sup>24</sup> F. Opoka, w: A. Szymecka-Wesołowska (red.), *Bezpieczeństwo żywności...*, s. 316.

<sup>25</sup> Por. także rozważania w zakresie braku precyzji pojęć na gruncie prawa krajowego i prawa unijnego: *ibidem*, s. 790 i n.

zakładów wyraża art. 6 rozporządzenia nr 852/2004<sup>26</sup>. Każdy podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze powiadamia właściwy organ w sposób, jakiego wymaga ten ostatni, o każdym przedsiębiorstwie pod jego kontrolą, które uczestniczy w jakimkolwiek z etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności w celu rejestracji każdego z takich przedsiębiorstw. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zapewniają również, że właściwy organ zawsze posiada aktualne informacje na temat zakładów, w tym poprzez powiadamianie o każdej istotnej zmianie w działalności i o każdym zamknięciu istniejącego zakładu<sup>27</sup>.

Prawodawca unijny przewiduje rejestrację każdego zakładu. Niektóre z tych zakładów podlegają dodatkowo zatwierdzeniu, co wynika z art. 6 ust. 3 rozporządzenia nr 852/2004. Dotyczy ono m.in. przypadków, gdy zatwierdzenie jest wymagane na podstawie prawa krajowego państwa członkowskiego, na terenie którego znajduje się przedsiębiorstwo. Reguła, że zasadą jest rejestracja zakładów, została odwrócona w prawie krajowym, co wynika z art. 63 ust. 1 u.b.ż.ż. Zakłady prowadzące działalność na terytorium RP zasadniczo podlegają bowiem zatwierdzeniu, a jedynie wprost określone wyłączenie ustawowe powoduje, że dany zakład podlega tylko rejestracji. Wyłączenia nie dotyczą działalności prowadzonej przez zakłady żywienia zbiorowego. Podlegają one zatem obowiązkowi zatwierdzenia, a nie jedynie rejestracji.

Zakład, także zakład żywienia zbiorowego, jest zawsze związany z określonym miejscem (położonym w konkretnym kraju), obejmuje on pomieszczenia (lub pojazdy, statki), w których dokonywane są różne czynności związane z produkcją i przetwarzaniem żywności oraz obrotem nią (obróbka, przechowywanie, wydawanie, transport). Jednak to właśnie wykonywanie konkretnych czynności w odniesieniu do produktów żywnościowych jest podstawą wyodrębnienia zakładu, o czym mogą świadczyć chociażby definicje poszczególnych rodzajów zakładów. Jak się jednak wydaje, samo funkcjonalne wyodrębnienie zakładu nie jest wystarczające. Przy uwzględnieniu wymagań, jakie zakład musi spełniać, m.in. higieniczno-sanitarnych, konieczne jest też istnienie budynków (pomieszczeń), urządzeń i maszyn albo pojazdu lub statku<sup>28</sup>.

<sup>26</sup> Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139, s. 1 ze zm., dalej: rozporządzenie nr 852/2004).

<sup>27</sup> Ł. M. Sokołowski, *Procedura dokonywania zmian...*, s. 247 i n.

<sup>28</sup> *Ibidem*, s. 232; także: F. Opoka, w: A. Szymecka-Wesołowska (red.), *Bezpieczeństwo żywności...*, s. 316–317.



Zasadne jest twierdzenie, że zakład w rozumieniu przepisów prawa żywnościowego stanowi jednostkę gospodarczą, która charakteryzuje się istnieniem określonych aktywów (najczęściej budynek lub zespół budynków, środek transportu), które wykorzystywane są do prowadzenia działalności gospodarczej w łańcuchu żywnościowym. Możliwość prowadzenia takiej działalności oznacza, że zakład powinien charakteryzować się samodzielnością funkcjonalną<sup>29</sup>. Powinien stanowić taką jednostkę przedsiębiorstwa spożywczego, w której prowadzony jest pewien zamknięty proces wytwarzania żywności, wydawania żywności lub obrotu nią (np. linia produkcyjna, punkt sprzedaży, środek transportu). Istnienie odrębnego zakładu najczęściej związane jest z wydzieleniem części budynku lub zespołu powiązanych budynków wchodzących w skład jednego przedsiębiorstwa (w ujęciu przedmiotowym).

Podstawą wyodrębnienia zakładu jest rodzaj prowadzonych w tych budynkach działań. Za zakład nie należy zatem uznawać poszczególnych pomieszczeń czy części budynków, jeżeli działalność w nich prowadzona nie stanowi jednego procesu produkcyjnego. W przypadku, gdy zakres działania przedsiębiorstwa spożywczego jest na tyle niewielki, że wyodrębnianie wewnętrznych jednostek byłoby bezcelowe, przedsiębiorstwo spożywcze będzie stanowić jednocześnie zakład. Jest to szczególnie istotne w przypadkach, gdy przepisy prawa żywnościowego wiążą określone obowiązki z zakładem (np. zatwierdzenie zakładu, zamknięcie zakładu)<sup>30</sup>. Jeżeli każda z takich jednostek może samodzielnie służyć do produkcji lub wprowadzania do obrotu żywności, należy ją określać mianem zakładu i oddzielnie rejestrować lub zatwierdzać<sup>31</sup>.

Jak już wspomniano, w świetle ustawodawstwa można wyróżnić dwa typy zakładów żywienia zbiorowego: otwarty i zamknięty. Poza kilkoma przepisami odnoszącymi się wyraźnie do zakładów żywienia zbiorowego działających w ramach wybranych jednostek oświatowych ustawa nie zawiera dalszego rozróżnienia w zakresie zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

Występujące w prawie unijnym pojęcie „zakład żywienia zbiorowego” wiąże się także z innymi pojęciami: „przedsiębiorstwo spożywcze”, „zakład”,

<sup>29</sup> F. Opoka, w: A. Szymecka-Wesołowska (red.), *Bezpieczeństwo żywności...*, s. 318 i 321; także P. Wojciechowski, w: M. Korzycka, P. Wojciechowska, *System prawa...*, s. 231–232.

<sup>30</sup> P. Wojciechowski, w: M. Korzycka, P. Wojciechowska, *System prawa...*, s. 232–233; podstawowe etapy działań zakładu żywienia zbiorowego: A. Kołajtis-Dołowy, K. Kozłowska, B. Pietruszka, *Żywnie i usługi gastronomiczne, cz. IV: Zasady żywienia*, Warszawa 2017, s. 276.

<sup>31</sup> F. Opoka, w: A. Szymecka-Wesołowska (red.), *Bezpieczeństwo żywności...*, s. 318.

„handel detaliczny” oraz „działalność gospodarcza”. Przez pojęcie przedsiębiorstwa spożywczego (*food business*) należy rozumieć przedsiębiorstwo publiczne lub prywatne, typu *non-profit* lub nie, prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności (art. 3 pkt 2 rozporządzenia nr 178/2002). Odnosząc się do jednostek kwalifikujących się jako przedsiębiorstwo, należy zauważyć, że przyjęte przez prawodawcę unijnego pojęcie przedsiębiorstwa nie pokrywa się z pojęciem przedsiębiorstwa ugruntowanym w prawie polskim<sup>32</sup>. Dla niniejszych rozważań znaczenie ma także wprowadzenie przez prawodawcę unijnego pojęcia „handel detaliczny”, który oznacza obsługę i/lub przetwarzanie żywności i jej przechowywanie w punkcie sprzedaży lub w punkcie dostaw dla konsumenta finalnego; określenie to obejmuje terminale dystrybucyjne, działalność cateringową, stołówki zakładowe, catering instytucjonalny, restauracje i podobne działania związane z usługami żywnościowymi, sklepy, centra dystrybucji w supermarketach i hurtownie (art. 3 pkt 7 rozporządzenia nr 178/2002). W definicji tej wymieniono m.in. stołówki zakładowe, catering i restauracje jako formy handlu detalicznego. W prawie krajowym będą to różnego rodzaju zakłady żywienia zbiorowego, z których usług korzystają konsumenci żywności. W ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia pojęcie „handel detaliczny” odnosi się głównie do rolniczego handlu detalicznego (art. 3 ust. 3 pkt 29b u.b.ż.ż.).

W prawodawstwie unijnym nie funkcjonuje pojęcie zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Prawo unijne posługuje się ogólnie pojęciem zakładów żywienia zbiorowego, do których zalicza m.in. szkoły i szpitale, a które z kolei ustawodawca polski uznaje za przykłady zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Sformułowania „zakład żywienia zbiorowego” i „zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego” opierają się konstrukcyjnie na pojęciu „zakład” (*establishment*), które w art. 3 ust. 3 pkt 54 u.b.ż.ż. zdefiniowane jest jako „przedsiębiorstwo spożywcze” w rozumieniu art. 3 pkt 2 rozporządzenia nr 178/2002<sup>33</sup>. „Zakład” w świetle prawa polskiego to „przedsiębiorstwo spożywcze” w rozumieniu prawa unijnego<sup>34</sup>. Prawodawca unijny używa pojęcia „zakład” m.in. w odniesieniu do żywienia zbiorowego (czyli także jako „zakład żywienia zbiorowego”) i w ramach tej definicji,

<sup>32</sup> Ibidem, s. 314–315.

<sup>33</sup> Ibidem, s. 313–321.

<sup>34</sup> Ściślej: „zakład” oznacza każdą jednostkę „przedsiębiorstwa spożywczego”, tak: P. Wojciechowski, w: M. Korzycka, P. Wojciechowski, *System prawa...*, s. 230, 233–234; K. Leśkiewicz (*Ustawa o bezpieczeństwie...*, s. 99) wskazuje, że przepis należy interpretować celowościowo, a nie literalnie.

wcześniej przywołanej, wskazuje na przedsiębiorstwa (świadczące usługi gastronomiczne, w których w ramach prowadzenia działalności gospodarczej przygotowuje się żywność gotową do spożycia przez konsumenta finalnego). Legislator unijny nie jest konsekwentny w stosowaniu tych pojęć<sup>35</sup>. Nie ulega jednak wątpliwości, że przedsiębiorstwo spożywcze to rodzaj przedsiębiorstwa w rozumieniu prawa unijnego<sup>36</sup>. Nie można też pomijać tego, że prawodawca unijny zdefiniował pojęcie „przedsiębiorstwo” jako każdą jednostkę przedsiębiorstwa spożywczego (art. 2 ust. 1 lit. c rozporządzenia nr 852/2004)<sup>37</sup>.

Konieczne jest także odniesienie się do kwestii prowadzenia działalności gospodarczej, którą prawodawca unijny powołuje w definicji zakładu żywienia zbiorowego. Mogłaby ona sugerować, że chodzi tu o prowadzenie działalności gospodarczej jako zorganizowanej działalności zarobkowej, wykonywanej we własnym imieniu i w sposób ciągły<sup>38</sup>. Taka wykładnia nie jest jednak prawidłowa, gdy weźmie się pod uwagę, że art. 2 ust. 2 lit. d rozporządzenia nr 1169/2011 obejmuje m.in. na szpitale i szkoły, które działalności gospodarczej w takim rozumieniu nie prowadzą. Niewątpliwie prawodawca miał tu na uwadze placówki, których działalnością statutową nie jest zarobkowa działalność gastronomiczna, ale które ze względu na swoje cele statutowe zajmują się także zbiorowym żywniem.

W konsekwencji należy przyjąć, że pojęcie zakładu żywienia zbiorowego nie ogranicza się tylko do zakładu prowadzącego działalność gastronomiczną nakierowaną na osiągnięcie zysku, ale obejmuje wszelkie formy aktywności związanej z przygotowaniem żywności gotowej do spożycia przez konsumenta finalnego, zarówno *for profit* (np. restauracje, bary, food trucki), jak i *non profit* (szkoły, szpitale, jadłodajnie dla osób ubogich czy bezdomnych prowadzone przez organizacje charytatywne). Chodzi więc tutaj o prowadzenie przedsiębiorstwa spożywczego w rozumieniu art. 3 pkt 2 rozporządzenia nr 178/2002<sup>39</sup>. Należy zauważyć, że przedsiębiorstwo spożywcze, które

<sup>35</sup> Szerzej: P. Wojciechowski, w: M. Korzycka, P. Wojciechowski, *System prawa...*, s. 216–219.

<sup>36</sup> Wniosek taki nie do końca jest jednak poprawny, o czym na podstawie samej definicji przedsiębiorstwa spożywczego pisze P. Wojciechowski. Ibidem, s. 219 i n.

<sup>37</sup> F. Opoka wskazuje na błędne tłumaczenie rozporządzenia nr 852/2004 i stosowanie pojęcia „przedsiębiorstwo” zamiast „zakład”. Por. F. Opoka, w: A. Szymecka-Wesołowska (red.), *Bezpieczeństwo żywności...*, s. 317.

<sup>38</sup> Art. 3 ustawy z 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz.U. z 2023 r., poz. 221).

<sup>39</sup> A. Szymecka-Wesołowska, P. Szczypkowska, w: A. Szymecka-Wesołowska (red.), *Znakowanie. Prezentacja. Reklama żywności. Komentarz do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011*, Warszawa 2018, s. 54–55.

nie prowadzi działalności gospodarczej, nie może być kwalifikowane jako przedsiębiorstwo w świetle prawa polskiego.

Analizując zatem prawodawstwo unijne odnoszące się do żywienia zbiorowego, należy mieć na uwadze pojęcie zakładu żywienia zbiorowego, ale także przepisy dotyczące przedsiębiorstw spożywczych. Warto zauważyć, że pojęcie „zakład” odnosi się do pojęcia „przedsiębiorstwo spożywcze” zdefiniowanego w rozporządzeniu nr 178/2002. Z kolei pojęcie „zakład żywienia zbiorowego” wywodzi się z rozporządzenia nr 1169/2011.

### **3. Status prawny zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego**

Pojęcie „zakład żywienia zbiorowego” jest bardzo ogólne i pojemne. Odnosi się do różnego rodzaju zakładów i podmiotów je prowadzących, m.in. prywatnych, nastawionych na osiąganie zysku (np. restauracje), jak i takich (prowadzonych głównie przez podmioty prawa publicznego), dla których organizacja żywienia zbiorowego jest pobocznym obszarem działalności, czyli zasadniczo zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, tj. szkół, przedszkoli, szpitali i zakładów karnych. Kwestie dotyczące organizacji żywienia zbiorowego w tych jednostkach będą wynikać z przepisów regulujących już wprost zasady działania placówek.

Zakłady żywienia zbiorowego są jednostkami różnorodnymi, a ich status prawny wynika z wielu przepisów różnych aktów prawnych. Nie jest on określany przez prawo żywnościowe. Ustawodawca nie reguluje także statusu poszczególnych zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Takie zakłady są jedynie funkcjonalnie wyodrębnioną<sup>40</sup> częścią placówek, których podstawowa działalność nie jest związana z żywnością, żywniem czy jego organizacją. Celem powołania jednostek, które funkcjonują także jako zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, nie jest świadczenie usług żywienia. Organizowanie żywienia to nierzadko obowiązkowy, ale uboczny obszar ich działalności. Często stanowi on uzupełnienie różnego rodzaju usług opiekuńczych, edukacyjnych czy leczniczych. Powstanie i funkcjonowanie takich placówek związane jest przede wszystkim z koniecznością spełnienia wszelkich innych wymogów prawnych określonych dla tych poszczególnych jednostek, tj. domów seniora, szkół i przedszkoli, szpitali czy zakładów karnych. Dotyczyć one mogą

<sup>40</sup> Inaczej: samodzielnie funkcjonalnie w znaczeniu podanym w przywołanej wcześniej literaturze.

konieczności uzyskania stosownych zezwoleń administracyjnych, kwalifikacji posiadanych przez podmioty tworzące czy prowadzące takie zakłady, statusu prawnego czy spełnienia wymogów higieniczno-sanitarnych dla całej placówki.

Wymogi formalne związane z zatwierdzeniem fragmentu działalności takich jednostek w zakresie organizowania żywienia zbiorowego nie decydują o spełnieniu zasadniczych warunków do uznawania danej jednostki za szpital czy szkołę. Dużym uproszczeniem jest zatem posługiwanie się sformułowaniem, że szkoły czy szpitale są przykładami zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego. W tym znaczeniu takie placówki funkcjonują tylko w odniesieniu do fragmentu swojej działalności, która nie jest przy tym wyodrębniona pod względem prawnym. Jeżeli dana placówka, np. szpital, musi spełniać określone wymagania higieniczno-sanitarne w zakresie funkcjonujących w niej pomieszczeń, to za dodatkowe wymogi należy uznać spełnienie ich w zakresie wymaganym przez prawo żywnościowe, np. konieczność wprowadzenia systemu HACCP. W takim ujęciu spełnienie dodatkowych dla placówki wymogów będzie jednak konieczne dla możliwości zatwierdzenia i uznania jednostki (jej funkcjonalnie wyodrębnionego fragmentu działalności) jako zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

Jest to cecha bardzo widoczna – zarówno w odniesieniu do szkół czy przedszkoli, szpitali, jak i zakładów karnych. Nie zmienia to faktu, że oprócz spełnienia przez takie jednostki wszelkich wymogów prawnych dotyczących ich funkcjonowania – jako szkoły, przedszkola, szpitala czy zakładu karnego – dodatkowo podlegają one obowiązkowi reglamentacyjnemu, które odnosi się już wprost do zakładów żywienia zbiorowego. Chodzi tutaj m.in. o obowiązek zatwierdzenia zakładu. Spełnienie tego obowiązku publiczno-prawnego nie determinuje funkcjonowania danej jednostki w jej podstawowym zakresie działalności, ale warunkuje działalność w obszarze żywienia. Dopełnienie obowiązku w zakresie zatwierdzenia jednostki jako zakładu żywienia zbiorowego jest konieczne w odniesieniu m.in. do szpitala czy zakładu karnego, w których zawsze organizowane jest żywienie zbiorowe. W przypadku szkół już nie – nie każda szkoła bowiem będzie organizowała żywienie zbiorowe dla uczniów, a zatem nie będzie jednocześnie funkcjonowała jako zakład żywienia zbiorowego. Ustawodawca w art. 61 u.b.ż.ż. zezwala także na warunkowe zatwierdzenie zakładu, które odnosi się do sytuacji, gdy zakład nie spełnia wszystkich wymogów, ale jest realna szansa na to, że ujawnione przez właściwy organ inspekcji sanitarnej uchybienia zostaną usunięte w stosunkowo krótkim czasie. Dotyczy to przypadków,

w których wydaje się, iż zakład spełnia wszelkie wymogi w zakresie infrastruktury i wyposażenia<sup>41</sup>.

Decyzje zatwierdzające zakłady żywienia zbiorowego wskazują wyraźnie nie tylko na zakład czy część jednostki prowadzącą działalność w zakresie żywienia (np. blok żywieniowy, stołówka, punkt wydawania posiłków), ale także na prowadzoną w nim konkretną działalność żywieniową w zakresie wprowadzania do obrotu, produkcji żywności bądź sposobu działania i wykorzystywanych w działalności surowców. Należy podkreślić, że wykładnia literalna przepisu art. 3 pkt 55 i 56 u.b.ż.ż. oraz art. 2 ust. 2 lit. d rozporządzenia nr 1169/2011 może prowadzić do wniosku, który wprost nakazuje cały obiekt uznawać za zakład żywienia zbiorowego – niezależnie od tego, czy jest to restauracja, której głównym celem działania jest organizowanie żywienia, czy właśnie szkoła lub szpital.

Istotne okazuje się ustalenie, czy dla kwalifikacji danej jednostki jako zakładu żywienia zbiorowego ma znaczenie to, w jaki sposób jest zorganizowane żywienie zbiorowe w danej placówce, czyli we własnej kuchni (przy zatrudnieniu własnych pracowników albo przy pomocy ajenta) bądź z wykorzystaniem usługi cateringu. W definicji samego pojęcia „zakład żywienia zbiorowego” należy zwrócić uwagę na określenie „przygotowywanie żywności”. W tej definicji mieszczą się zakłady typu zamkniętego. Jednak z uwagi na ich ustawowe wyodrębnienie, chociażby przez zdefiniowanie zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, ta definicja ogólna zakładów żywienia zbiorowego odnosi się w praktyce przede wszystkim do zakładów typu otwartego, czyli restauracji, barów itd. Zasadniczym kryterium wyróżnienia tego rodzaju zakładów będzie działalność w zakresie przygotowywania posiłków.

Z kolei w definicji zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego należy zwrócić uwagę na odesłanie do działalności „w zakresie zorganizowanego

<sup>41</sup> Art. 148 ust. 4 zd. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/ 74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/ EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych), (Dz. Urz. UE L 95, s. 1, dalej: rozporządzenie nr 2017/625).

żywienia określonych grup konsumentów”. Każda placówka, która zobowiązana jest zapewnić żywienie i faktycznie zapewnia to żywienie, będzie zakładem żywienia zbiorowego (typu zamkniętego) niezależnie od profilu prowadzonej działalności głównej i od tego, czy będzie te posiłki samodzielnie przygotowywać, czy jedynie wydawać.

Ponadto trzeba zauważyć, że definicja zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego z art. 3 pkt 56 u.b.ż.ż. wskazuje na zakład, który prowadzi działalność w określonym zakresie, ale w innym, wyraźnie określonym zakładzie, np. zakład wykonujący działalność w zakresie zorganizowanego żywienia określonych grup konsumentów w szpitalu. Takie spojrzenie na omawianą definicję (i znaczenie przymyka „w” przed np. wyrazem „szpital” w tym pojęciu) także prowadzi do wniosku, że zakładem w świetle prawa żywnościowego będzie jedynie ta część danej jednostki, której funkcjonowanie ma związek z żywnościowym. W przypadku restauracji będzie to oczywiście cała placówka (cały zakład), ale w przypadku np. szkoły czy przedszkola – już tylko jej fragment, potocznie nazywany blokiem żywienia.

Z definicji zakładu żywienia zbiorowego można wyprowadzić jeszcze jeden istotny wniosek: o ile zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego działają głównie jako jednostki nastawione na osiąganie zysku i są prowadzone przez podmioty prywatne (przedsiębiorców), o tyle zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, dla których organizacja żywienia zbiorowego jest działaniem obowiązkowym, ale ubocznym w stosunku do głównej działalności – i jest to przy tym działalność *non-profit* – są prowadzone głównie przez podmioty publiczne. Ponadto zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego są zasadniczo częścią tych jednostek, których funkcjonowanie szczegółowo regulują przepisy prawa publicznego. Zakres pojęcia zakładów żywienia zbiorowego jest bardzo szeroki i nie odnosi się do tego, czy zakład jest prowadzony przez podmiot prawa publicznego, czy też podmiot prawa prywatnego.

## Podsumowanie

Niniejsze rozważania uprawniają do sformułowania kilku wniosków.

Pojęcia funkcjonujące w polskim i unijnym prawie żywnościowym w odniesieniu do zakładów żywienia zbiorowego nie są jednolite. Przykładowo pojęciu „zakład” z u.b.ż.ż. odpowiada pojęcie „przedsiębiorstwo spożywcze” z rozporządzenia nr 178/2002, choć zakresy tych pojęć budzą wątpliwości. Ponadto w świetle prawa unijnego nie zostało wyróżnione pojęcie zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Jednym pojęciem „zakładów żywienia zbiorowego” objęto jednostki o różnym statusie.

Objęcie wszystkich zakładów żywienia zbiorowego jedną definicją jest zabiegiem ryzykownym, gdy weźmie się pod uwagę, że każdy z takich zakładów wykazuje pewną swoistość działalności żywieniowej. W świetle prawa nie do końca widoczne jest to, że szkoła czy szpital w określonym fragmencie działalności funkcjonuje także jako zakład żywienia zbiorowego, tj. jako ostatnie ogniwo łańcucha żywnościowego. Wymogi dotyczące żywienia w takich jednostkach są inne niż dla klienta restauracji. W świetle regulacji prawnych można wyróżnić zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego. To rozróżnienie jest dość uproszczone, gdyż zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego stanowi jedynie fragment działalności określonej jednostki. W sposób nieprecyzyjny zatem definicje wskazują na szpital czy szkołę jako przykłady zakładów żywienia zbiorowego (typu zamkniętego). Placówki te nie są także w całości zatwierdzane czy rejestrowane jako zakłady.

Ustawodawca nie reguluje statusu prawnego poszczególnych zakładów żywienia zbiorowego, w szczególności zakładów typu zamkniętego. Analizowana w pracy definicja obejmuje jednostki o różnym statusie prawnym: począwszy od prywatnych, małych lokali gastronomicznych, restauracji, aż do szpitali, szkół i zakładów karnych – prowadzonych czy tworzonych przez podmioty publiczne. Rozróżnienie zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego nie uwzględnia np. tego, czy jednostka ma charakter prywatny, czy publiczny, jakiej części działalności jednostki dotyczy żywienie oraz jaka grupa konsumentów żywności korzysta z usług danego zakładu.

## BIBLIOGRAFIA

- Gertig H., Gawęcki J. (2014), *Żywność człowieka. Słownik terminologiczny*, Warszawa.
- Leśkiewicz K. (2020), *Prawo żywnościowe*, Warszawa.
- Leśkiewicz K. (2022), *Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Komentarz*, Warszawa.
- Kołąjtis-Dołowy A., Kozłowska K., Pietruszka B. (2017), *Żywność i usługi gastronomiczne*, cz. IV: *Zasady żywienia*, Warszawa.
- Korzycka M., Wojciechowski P. (2017), *System prawa żywnościowego*, Warszawa.
- Sokołowski Ł. M. (2014), *Procedura dokonywania zmian w rejestrze zakładów żywnościowych – aspekty prawne*, „Przegląd Prawa Rolnego” nr 1.
- Szymancka-Wesołowska A. (red.) (2013), *Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz*, Warszawa.
- Szymancka-Wesołowska A. (red.) (2018), *Znakowanie. Prezentacja. Reklama żywności. Komentarz do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011*, Warszawa.
- Taczanowski M. (2007), *Prawo żywnościowe*, Warszawa.



## MASS CATERING ESTABLISHMENTS – CONCEPT, CLASSIFICATION, LEGAL STATUS

### Summary

The aim of the considerations was to determine the content of the concept of mass catering establishments, to classify these establishments and to determine their legal status. In pursuing the objective thus defined, the various concepts that have been analysed include: “establishment,” “mass catering establishment,” “open type mass catering establishment,” “closed type mass catering establishment” and “food establishment.” Under food law, a distinction may be made between an open-type and a closed-type mass catering establishment. This distinction is somewhat simplified, as a closed-type mass catering establishment represents only a fragment of the activities of a given entity. In conclusion of the conducted considerations, among other things, attention is drawn to the heterogeneity of the discussed concept under national and EU laws, and to the diversity of other concepts related to the operation of mass catering establishments. Attempting to embrace all mass catering establishments under a single definition is a risky endeavour, given that each of such establishments exhibits a certain specificity in its food business. Furthermore, food law does not regulate the operation of individual units in the capacity of mass catering establishments.

**Keywords:** establishment, mass catering establishment, open type mass catering establishment, closed type mass catering establishment, mass catering

## ESERCIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA – CONCETTO, TIPOLOGIA, STATUS GIURIDICO

### Riassunto

L'articolo si propone di determinare il contenuto del concetto di esercizio di ristorazione collettiva, indicarne la tipologia e stabilirne lo status giuridico. Per raggiungere l'obiettivo sono stati analizzati, tra l'altro, i seguenti concetti: “esercizio”, “esercizio di ristorazione collettiva”, “esercizio di ristorazione collettiva di tipo aperto”, “esercizio di ristorazione collettiva di tipo chiuso” e “azienda alimentare”. Alla luce del diritto alimentare si possono distinguere esercizi di ristorazione collettiva aperti e chiusi. Tuttavia, questa distinzione è abbastanza semplificata: un esercizio di ristorazione collettiva di tipo chiuso costituisce soltanto una parte dell'attività svolta. Nella parte conclusiva, l'autrice fa notare, tra l'altro, che nell'ordinamento nazionale e dell'UE il concetto in esame è eterogeneo, come anche gli altri concetti relativi al funzionamento di tali esercizi. Comunque, far rientrare tutti i tipi di esercizi di ristorazione collettiva in una definizione è una soluzione rischiosa, soprattutto se si tiene conto del fatto che ciascuno di essi gode di una certa specificità dal punto di vista dell'attività alimentare che svolge. Inoltre, le disposizioni del diritto alimentare non regolano il funzionamento delle singole unità in termini di esercizio di ristorazione collettiva.

**Parole chiave:** esercizio, esercizio di ristorazione collettiva, esercizio di ristorazione collettiva di tipo aperto, esercizio di ristorazione collettiva di tipo chiuso, ristorazione collettiva