

Świadomy konsument - wykład w Sanepidzie

Dnia 8 kwietnia 2026 roku uczniowie naszej szkoły, kształcący się w zawodach gastronomicznych wzięli udział w wykładach zorganizowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną w Legnicy.

Wyjście miało charakter edukacyjny i dyskusyjny w ramach Dni Otwartych Sanepidu.

Uczniowie zdobyli wiedzę na temat prawidłowego czytania etykiet produktów spożywczych. Nauczyli się interpretować skład, wartości odżywcze, oznaczenia alergenów oraz daty przydatności do spożycia. Dzięki temu są bardziej świadomi jako przyszli pracownicy branży gastronomicznej, ale także jako konsumenci.

Kolejnym ważnym aspektem było zapoznanie się z problemem fałszowania żywności. Przyszli szefowie dowiedzieli się, jakie są najczęstsze metody zafałszowań (np. rozcieńczenie, zamiana składników, błędne oznakowanie) oraz jakie mogą być ich konsekwencje zdrowotne i prawne. Ta wiedza zwiększa ich czujność i odpowiedzialność zawodową.

Udział w wykładach pozwolił również lepiej zrozumieć rolę sanepidu w systemie bezpieczeństwa żywności. Uczniowie poznali zasady kontroli jakości, higieny oraz procedury obowiązujące w zakładach gastronomicznych. To bezpośrednio przekłada się na ich przyszłą pracę i przestrzeganie standardów.

Dodatkowo takie wydarzenie rozwija kompetencje społeczne – uczniowie mieli okazję uczestniczyć w dyskusjach, zadawać pytania specjalistom i konfrontować wiedzę teoretyczną z praktyką.

Podsumowując, udział w dniach otwartych sanepidu w Legnicy zwiększył świadomość żywieniową uczniów, przygotował ich lepiej do pracy w gastronomii oraz ukształtował odpowiedzialne podejście do bezpieczeństwa żywności.

Opiekę nad grupą sprawowały: [Katarzyna Ferensztajn-Pundyk](#) oraz [Alicja Dąbrowska](#)