

Wojciech Macutkiewicz

Biuro Współpracy Międzynarodowej Policji Komendy Głównej Policji

wojciech.macutkiewicz@policja.gov.pl

Problematyka kryminalistyczna przestępczości skierowanej przeciwko podmiotom prowadzącym działalność gospodarczą w branży restauracyjnej. Rzeczywiste zagrożenia kryminalne na podstawie badań przeprowadzonych w restauracjach warszawskich

Streszczenie

Celem artykułu jest przedstawienie zagrożeń kryminalnych dla podmiotów gospodarczych prowadzących restauracje. W artykule prezentowane są główne wyniki badań przeprowadzonych przez autora wśród przedstawicieli trzech grup respondentów: właścicieli restauracji, managerów oraz pracowników.

Opisana jest metodologia badań. W treści wskazane są najpoważniejsze zagrożenia kryminalne, zarówno zewnętrzne, jak i wewnętrzne. Autor przedstawia dane dotyczące wielkości strat generowanych przez sprawców oraz częstotliwości ich zachowań przestępnych. Wskazuje na różnice w postrzeganiu zjawiska przestępczości skierowanej przeciwko właścicielom restauracji przez różne grupy badanych. Omawia kwestie związane ze ściganiem sprawców i metodami profilaktycznymi stosowanymi przez przedsiębiorców. Istotnym elementem artykułu jest fakt, iż bazuje on na badaniach jakościowych w formie indywidualnych wywiadów pogłębionych z właścicielami i osobami zatrudnionymi w 18 restauracjach warszawskich.

Słowa kluczowe przestępczość, działalność gospodarcza, restauracje, kryminalistyka, profilaktyka, zapobieganie, badania, pracownicy, personel, przestępstwa

Wstęp – wiktylizacja podmiotów gospodarczych

Szybki rozwój komercyjnej działalności, powstawanie nowych, szczególnie małych, przedsiębiorstw jest też paradoksalnie skutkiem kryzysu gospodarczego. Dotychczasowi pracownicy, tracąc etatowe zatrudnienie, decydują się bardzo często na otwieranie własnego „biznesu”. Nie mając doświadczenia, nierzadko inwestują w handel lub usługi detaliczne.

Dość powszechny jest bowiem pogląd, że tego typu działalność – prowadzenie sklepu lub restauracji – nie wymaga szczególnych kwalifikacji i kompetencji. Stąd w tym sektorze gospodarczym pojawiają się przedsiębiorcy, którzy nabywają doświadczenia biznesowe, dopiero prowadząc własną działalność. Zagrożenia natury ekonomicznej, rynkowej i marketingowej nie są ich jedynym wyzwaniem. Niebezpieczeństwa przestępne są jednym z czynników ograniczających rentowność działalności przedsiębiorców.

Wiktylizacja podmiotów gospodarczych jest naturalną konsekwencją generowania przez nie obrotów i zysku. Sprawcy potrafią racjonalnie ocenić, gdzie

mogą osiągnąć swój przestępny profit. Gospodarka rynkowa zawsze prowadzi do wzrostu różnic majątkowych społeczeństwa. Przedsiębiorcy sytuują się w grupie postrzeganej przez przestępców jako atrakcyjna ze względu na chociażby zewnętrzne znamiona zamożności [1]. Do lokali restauracyjnych i sklepów każdy może wejść, nie ma w zasadzie jakiegokolwiek kontroli i ograniczenia dostępu. Są one szczególnie narażone na niebezpieczeństwa związane z działalnością przestępców.

Ważne wydają się w tym kontekście zadania kryminalistyki, a szczególnie jej funkcja profilaktyczna. Takie stanowisko prezentują w zasadzie wszyscy badacze kryminalistyki. W. Gutekunst uważa, że kryminalistyka to „nauka o taktyce i technice popełniania przestępstw, o taktyce i technice dochodzenia przestępstw oraz o taktyce i technice zapobiegania przestępstwom” [2]. Podobnie dostrzega rolę profilaktyczną J. Widacki: „Celem kryminalistyki jest (...) zapobieganie skuteczności działań przestępczych” [3]. T. Hanausek także wskazuje na doniosłą rolę zapobiegawczej funkcji kryminalistyki [4]. Istnieje pewien paradoks, który powoduje utrudnienie oceny

skuteczności profilaktyki. W przypadku przestępstw dokonanych można mierzyć np. ich wykrywalność. Jeśli chodzi o profilaktykę, to jej efektywność jest najtrudniejsza do oceny i pomiaru. Sukcesem profilaktyki jest bowiem niezastąpienie czynu przestępnego.

Miarą sukcesu przedsiębiorców jest zysk z prowadzonej działalności gospodarczej. Nie zawsze jednak wyłącznie czynniki ekonomiczne decydują o proficie. Często ograniczają go albo wręcz eliminują działania przestępców. W przypadku działalności gospodarczej i zagrożeń przestępnych kluczowe wydaje się rozpoznanie ich, poznanie modus operandi sprawców i w efekcie wypracowanie oraz stosowanie metod zmierzających do zmniejszenia zagrożeń i zniechęcenia potencjalnych sprawców. Kluczowe w ocenie autora jest wsparcie w tej dziedzinie przedstawicieli biznesu przez kryminalistów. Mniejsze zyski przedsiębiorców to też mniejsze wpływy z podatków do Skarbu Państwa. Profilaktyczna funkcja kryminalistyki w ten sposób potwierdza swoją doniosłość.

Źródłem zagrożeń przestępnych mogą być podmioty zewnętrzne jak również wewnętrzne, czyli osoby zatrudnione. Podział na zagrożenia przestępne wewnętrzne i zewnętrzne stosuje też branża ubezpieczeniowa. Tam pracownicy, agenci i kontrahenci to potencjalni przestępcy wewnętrzni zaś przestępcy zewnętrzni to klienci, właściciele polis czy beneficjenci umów ubezpieczeniowych. Taki podział jest ze wszech miar słuszny w kontekście wypracowywania metod zapobiegania czynom karalnym. Jeśli uda się ustalić, która grupa generuje większe zagrożenie i potencjalne straty, to wówczas, analizując modus operandi, można się skoncentrować na zachowaniach utrudniających ich działania i ograniczających skutki.

Niniejsze opracowanie ma na celu przybliżenie zagadnienia zagrożeń przestępnych dla podmiotów prowadzących działalność gospodarczą. Przykładem będzie branża restauracyjna, ze względu na fakt, iż specyfika usługowa i jednocześnie detaliczna powoduje szczególną ekspozycję na zagrożenia czynami karalnymi.

Cel badań i metodologia

Pierwszą część badań przeprowadzono w roku 2006 w grupie 6 restauratorów zarządzających 10 lokalami w Warszawie. Metodą badawczą był wywiad indywidualny pogłębiony. Jego celem było ustalenie rzeczywistych zdarzeń przestępnych, z którymi przedsiębiorcy zetknęli się w ostatnich trzech latach prowadzenia działalności gospodarczej. Ważne było też poznanie metod, którymi posługiwali się sprawcy oraz dokonanie próby kategoryzacji grupowej sprawców z punktu widzenia dolegliwości dla przedsiębiorcy.

Druga część badań była przeprowadzona w latach 2009–2010 i koncentrowała się na wskazanych w poprzednich badaniach głównych problemach przestępnych, z którymi mierzą się na co dzień przedsiębiorcy w tej branży. Metodą był indywidualny wywiad pogłębiony, który trwał od 3 do 8 godzin. Wywiady prowadzono z trzema grupami badanych: właścicielami restauracji (6 osób), managerami (7 osób; w sumie właściciele i managerowie zarządzali 18 restauracjami), pracownikami i osobami zatrudnionymi na podstawie innych relacji formalnoprawnych (6 osób – kucharze, kelnerzy, barmani). Badani mieli zagwarantowaną anonimowość. Większość badanych (14 osób) zgodziła się na rejestrację audio wywiadów.

W drugiej części badań istotne było zweryfikowanie postrzegania zagrożeń przestępnych przez osoby spełniające w restauracjach różne funkcje. Miało to pozwolić na bardziej obiektywne wnioski. Można bowiem przyjąć założenie, że właściciele mają skłonność do przesady w ocenie zagrożeń, pracownicy mogą ich nie doceniać, zaś managerowie jako osoby, których zadaniem jest sprawne zarządzanie restauracją, mogą podświadomie wykazywać w wywiadach większą niż prawdziwa skuteczność swego działania. Zestawienie opinii przedstawicieli trzech różnych grup respondentów pozwoliło na bardziej wiarygodną ocenę wiktymizacji kryminalnej branży restauracyjnej.

Branża restauracyjna jest dość dobrze zdefiniowana w Europejskiej Klasyfikacji Działalności pod numerem 56.10A. Działalność ta obejmuje przygotowywanie i podawanie posiłków gościom siedzącym przy stołach lub gościom dokonującym własnego wyboru potraw z wystawionego menu, bez względu na to, czy spożywają oni przygotowywane posiłki na miejscu, biorą je na wynos czy są im dostarczane [5]. W badaniach brano pod uwagę podmioty działające w gastronomii otwartej, czyli lokale ogólnodostępne. Istnieje też grupa gastronomii zamkniętej. Do niej należą m.in. lokale restauracyjne w biurach, zakładach pracy, szpitalach.

W celu usystematyzowania zagadnienia przyjęto następujące kategorie podmiotów, których dobra mogą być zagrożone czynami przestępnymi: właściciel/restaurator, manager/zarządca, pracownik/osoba zatrudniona na podstawie innej niż stosunek pracy, klient.

Wyniki badań przeprowadzonych w 2006 roku

W badaniach respondenci wskazali na kradzież jako podstawowe zagrożenie zarówno ze strony sprawców zewnętrznych, jak i wewnętrznych. We wszystkich dziesięciu lokalach miały miejsce kra-

dzieże dokonywane zarówno przez osoby z zewnątrz, jak i personel restauracji. W dziewięciu lokalach sprawcy dokonali płatności sfalszowanymi banknotami lub sfalszowanymi kartami kredytowymi. Przez badanych został opisany przypadek, w którym klienci zaproponowali zapłatę za posiłek w walucie euro. W lokalu tym nie było możliwości przyjmowania należności w tej walucie. Kelner jednak, pod nieobecność restauratora, przyjął banknot euro o dużym nominale i wydał klientom resztę w złotych polskich. Prawdopodobnie dokonał przeliczenia walut według korzystnego dla siebie kursu. Po zakończeniu pracy usiłował wymienić banknot euro w kantorze w pobliskim centrum handlowym. Tam okazało się, że banknot jest sfalszowany. Jednak pracownik kantoru nie zatrzymał banknotu i nie zawiadomił policji. Zwrócił banknot kelnerowi. W ten sposób sprawcy nie tylko wprowadzili do obrotu sfalszowany banknot euro, płacąc za posiłek, ale jednocześnie faktycznie wymienili go na złote polskie, gdyż w polskiej walucie wydano im resztę.

W siedmiu lokalach miały miejsce kradzieże z włamaniem. Dostrzeżony przez restauratorów handel narkotykami odbywał się w trzech lokalach. Zamachy na życie restauratorów zdarzyły się w dwóch lokalach. W obu przypadkach restauratorzy uznawali, że to dawni pracownicy byli sprawcami. Nie zostali oni wykryci. Badani restauratorzy twierdzili, że we wszystkich lokalach pracownicy przedstawiali nieprawdziwe zwolnienia lekarskie. W trzech lokalach personel szantażował restauratorów. W większości lokali właściciele obawiali się obecności członków grup przestępczych jako klientów. Oceniali, że ich głośne zachowanie zniechęca do wizyt zwykłych klientów. W żadnym lokalu klienci – członkowie grup przestępczych – nie wykazywali agresji w stosunku do personelu lub innych klientów. W żadnym lokalu restauratorzy nie spotkali się ze zjawiskiem wymuszania haraczy.

Wszyscy badani w tej turze potwierdzili, że największym problemem jest dla nich przestępczość personelu. Sprawcy wewnętrzni przysparzają największych strat.

Wyniki badań przeprowadzanych w latach 2009–2010

Jak wcześniej wspomniano w tej serii badań wywiady były przeprowadzane z trzema grupami respondentów: właścicielami, managerami oraz pracownikami. Badani ze wszystkich grup potwierdzili, że w lokalach dochodzi do przestępstw. W większości przypadków pokrzywdzonym był właściciel lokalu, rzadziej klient. Incydentalnie pokrzywdzonymi byli pracownicy.

Sprawcy zewnętrzni

Sprawcami zewnętrznymi są najczęściej złodzieje kieszonkowi, włamywacze, szalbierze wyludzający posilek. Zdaniem badanych bardzo często dochodzi do zapłaty fałszywymi banknotami. W kilku lokalach restauratorzy zetknęli się ze złodziejami kieszonkowymi. Jest wielce prawdopodobne, iż opisywane były działania tej samej grupy. Często pojawiała się historia o grupie 3–4-osobowej, określanej przez badanych jako Arabowie, która działała w ten sposób, że wchodziła najpierw para, która siadała przy odległym od wejścia stoliku. Za chwilę wchodził trzeci sprawca, który kulał i miał problem z poruszaniem się. Idąc do stolika współników, potykał się, opierał o inne stoliki i krzesła i kradł portfele. Czasami towarzyszył mu kolega pomagający w poruszaniu się. W innej wersji wszyscy siadali jednocześnie, zaś „kulawy” krążył po sali to do toalety, to po kelnera, potykając się i zabierając portfele. Grupa, siedząc przy stoliku, obserwowała gości i okradała, wykorzystywała sytuacje, gdy ktoś oddalał się od stolika.

Inną metodą zaobserwowaną u kieszonkowców, było zawieszanie okrycia na wspólnym wieszaku, zajęcie miejsca przy stoliku (charakterystyczne dla rozpoznania było długie zastanawianie się nad kartą dań i niezamawianie niczego – pozwalało to na wyjście z lokalu w każdym momencie. Gdyby sprawca cokolwiek zamówił, to ryzykowałby utratę czasu na zapłacenie rachunku, w sytuacji konieczności szybkiego opuszczenia lokalu). Złodziej kieszonkowy obserwował osoby zawieszające okrycia na wspólnym wieszaku i gdy uznał, że interesujący łup pozostał w jakiejś kieszeni, rezygnował z zamówienia, podchodził do wieszaka w poszukiwaniu swego okrycia i wtedy dokonywał kradzieży.

Badana grupa pracowników wśród czynów przestępnych, których klient był sprawcą, wymienia drobne kradzieże, ucieczki bez płacenia rachunku (na to wskazało kilku badanych), kradzieże kieszonkowe, bójki po spożyciu alkoholu, płatność fałszywymi banknotami. Ciekawe jest to, że klienci wynoszą z lokali drobne elementy wyposażenia, takie jak: sztućce, świeczki, solniczki. Z toalet znikają odświeżacze powietrza, papier toaletowy czy drobne przedmioty wystroju wnętrza. Ucieczki bez płacenia rachunku są zmartwieniem restauratorów, ale badani opisali też przykład działania bardziej wymyślnego, a realizowanego w celu wyludzenia posiłku. Wskazywano na klientów, którzy działali tzw. metodą na włos. Zazwyczaj para, mężczyzna i kobieta, zamawiała duże ilości potraw, pod koniec konsumpcji żądała rozmowy z managerem, wskazywała na włos znajdujący się na jednym z talerzy, zwykle wylaniający się po zjedzeniu $\frac{3}{4}$ dania. Zachowywali się oni hałaśliwie, odstra-

szając innych klientów, oznajmiali, że nie zapłacą za zamówienie. Manager, by uniknąć zniechęcenia innych klientów na sali, zwykle godził się na niepłacenie rachunku i często serwował desery „od firmy”. Opowieść o tej metodzie pojawiła się kilkakrotnie w różnych grupach badanych. Sprawcy niepłacący za zamówienie stosowali zróżnicowane metody, opisana wyżej była jedną z bardziej kreatywnych. Niektórzy po prostu uciekali, wykorzystując duży ruch gości na sali, inni pozornie nie dojadali i mówili kelnerowi, że wychodzą do toalety. Często kelnerzy przy nie-dużym zamówieniu nie wykazywali właściwej uwagi i sprawcy to wykorzystywali. Byli i tacy klienci, którzy po zjedzeniu otwarcie mówili, że nie mają pieniędzy i nie zapłacą za zamówienie.

Kradzieże z włamaniem do restauracji nie przynoszą dużych strat w towarze czy pieniądzu. Zdaniem badanych większe koszty generują uszkodzenia drzwi powstałe podczas forsowania przez sprawców zabezpieczeń. Te szkody pokrywał zwykle ubezpieczyciel. Kradzieże dotyczyły drobnych przedmiotów lub gotówki. Najczęściej sprawcy zadowalali się kasetkami zawierającymi niewielkie kwoty w bilonie i banknotach, tzw. drobne do wydawania reszty przez kelnerów.

Badani wspominali też o kradzieżach z włamaniem do aut należących do klientów lokali. Zwykle nasilenie takich zdarzeń powodowało reakcję restauratorów polegającą na montażu kamer monitoringu wizyjnego obejmującego parking. Nie zawsze stanowiło to barierę dla sprawców. W jednym z wywiadów restaurator opisał sytuację, gdy pracownik ochrony lokalu (z zewnętrznej firmy ochrony mienia) wyłączał lub doprowadzał do „zawieszenia” system monitoringu podczas włamań do aut klientów.

Czyny karalne popełniane przez sprawców wewnętrznych

Do głównych działań przestępnych realizowanych przez personel restauracji należą: kradzieże produktów spożywczych, sprzedaż potraw bez rejestrowania w kasie fiskalnej (oszustwa), kradzieże gotówki z kasy restauracji. Ciekawe jest zestawienie czynów w podziale na stanowiska pracy w restauracji. Kelnerzy przede wszystkim sprzedają potrawy bez rejestrowania fiskalnego, kradną także gotówkę z kasy restauracji. Kucharze kradną produkty spożywcze, wyposażenie, współpracują z kelnerami przy sprzedaży niefiskalizowanej. Aby ukryć braki magazynowe, fałszują protokoły strat. Barmani sprzedają własny alkohol, czasami alkohol „wygospodarowany” (przez niedolewanie klientom zamawianej objętości). Wymuszają napiwki od klientów, ociągając się z wydawaniem reszty.

Przestępstwa popełniane przez managerów zdaniem wszystkich badanych mają miejsce bardzo rzadko, ale jeśli już to zwykle w porozumieniu z innymi pracownikami. Generują oni w takiej sytuacji bardzo duże straty restauratora. Do popełnianych indywidualnie przez managera przestępstw należy przyjmowanie „prowizji” od dostawców produktów do restauracji w zamian za decyzję o zakupie towarów od danego sprzedawcy. W takiej sytuacji nie kierują się interesem pracodawcy w doborze uzasadnionych ekonomicznie dostawców.

Sprawcy działają głównie indywidualnie, rzadko w porozumieniu. Prawie zawsze jednak wzajemnie wiedzą o swoich czynach przestępnych. Nawet pracownicy niepopełniający przestępstw nie informują właściciela o kolegach – przestępcach. Dokonują czynów często wielokrotnie w ciągu jednego dnia. Najniższe podawane przez badanych wartości to 2 do 5 czynów dziennie. Wartość szkody spowodowanej jednym czynem to w opinii: restauratorów: 10–30 zł, managerów: 15–60 zł, pracowników: 3–100 zł. Dodatkowe przychody pracowników-przestępców to co najmniej 100% oficjalnego wynagrodzenia. Najwyższe kwoty były podawane w badanej grupie pracowników. Badani szacują, że personel powoduje straty wielkości od 5 do 10% obrotów lokali. W liczbach bezwzględnych są to kwoty od 50 000 do 100 000 rocznie. Powyższe liczby stanowią uśrednione wielkości podawane przez przedstawicieli trzech grup badanych. Warto wskazać, że grupa pracowników podawała wyższe niż managerowie i restauratorzy szacunki dotyczące swoich przestępnych przychodów. Ich opinia w tej kwestii jest najbardziej wiarygodna. Oceniają też, że ok. 22% personelu to osoby bezwzględnie nieuczciwe i popełniają one stałe czyny karalne. Według pracowników 50% popełni w pracy przestępstwo, jeśli dostrzeże, że sprawcy pozostają bezkarni.

Ściganie sprawców

Generalnie w przypadku czynów dokonywanych przez sprawców zewnętrznych zawiadamiane są organy ścigania. Zawiadomienia składane są niemal zawsze w sytuacjach, gdy pokrzywdzony jest klient. Managerowie robią to w przypadku osób niepłacących za posiłki, kradzieży przedmiotów należących do klienta, włamań do aut klientów. Dla samych restauratorów podmiot pokrzywdzony stanowi kryterium zgłaszania przestępstw do ścigania. W sprawach, w których straty poniósł klient, zgłoszenia są składane przez restauratorów. W sytuacjach, w których przestępstwo dotyka dóbr restauratora, z zasady nie są zawiadamiane organy ścigania. Wyjątkiem są

kradzieże z włamaniem, gdzie istotne jest pokrycie strat i szkód przez firmy ubezpieczeniowe.

W przypadku sprawców wewnętrznych sytuacja jest zgoła odmienna. Praktycznie w żadnym przypadku przestępstwa dokonane przez pracownika restauratorzy i managerowie nie składają zawiadomień o przestępstwie. Obie te grupy twierdzą, że w przeszłości takie działania podejmowali, ale policja generalnie zniechęca do składania zawiadomień, a policjanci nie rozumieją mechanizmów popełniania czynów karalnych przez pracowników. Niezależnie od rzeczywistych przyczyn faktem pozostaje, że wszyscy badani w trzech grupach potwierdzili, że nie są składane zawiadomienia o przestępstwie w przypadku czynów popełnianych przez personel lokali.

Profilaktyka

Przedsiębiorcy w praktyce nie stosują żadnych metod profilaktycznych. Nie weryfikują u poprzednich pracodawców kandydatów do pracy, nie wyciągają istotnych konsekwencji nawet wobec złapanych na gorącym uczynku członków personelu. Rzadko analizują sytuacje zarejestrowane przez wewnętrzny system monitoringu wizyjnego; istniał on we wszystkich badanych lokalach. Jedyną dolegliwością i zagrożeniem dla pracowników-przestępców jest utrata pracy, chociaż zazwyczaj na zasadzie porozumienia stron. Działanie przestępne w przypadku wykrycia przez restauratora lub managera nietypowej sytuacji wyjaśniane jest jako pomyłka.

Podsumowanie

Sprawcy zewnętrzni w ocenie wszystkich badanych grup stanowią mniejsze zagrożenie przestępcze dla restauratorów i ich przedsięwzięć niż sprawcy wewnętrzni – pracownicy. Sprawcy zewnętrzni to głównie kieszonkowcy, włamywacze oraz osoby, które nie płacą za posiłek. Szczególnie dolegliwi są kieszonkowcy, ponieważ ich działanie dotyka bezpo-

średnio klientów restauracji. Sprawcy kradzieży kieszonkowych psują wizerunek restauracji jako miejsca bezpiecznego i komfortowego.

Wszystkie osoby z badanych grup wskazują, że głównym zagrożeniem przestępnym dla restauratorów są czyny dokonywane przez personel restauracji. Zgodni w tej kwestii są restauratorzy, managerowie i sami pracownicy. Ze szczegółowych rozmów wynika, że restauratorzy i managerowie mają dużą świadomość takiego stanu rzeczy. Sami pracownicy wskazują na większą skalę zjawiska niż restauratorzy i managerowie. Badania pozwoliły na dość dokładne rozpoznanie tego zjawiska.

Pracownicy dokonujący czynów karalnych przynoszą bardzo duże straty restauratorom. Ci z kolei nie walczą z tym zjawiskiem, wliczając je niejako w koszty działalności. Mają świadomość zagrożenia, jednak nie podejmują aktywności zmierzającej do zminimalizowania zjawiska. W swojej ocenie zjawiska nie doszacowują częstotliwości występowania zachowań przestępczych, a także wysokości strat materialnych przez te zachowania powodowanych.

W ocenie autora konieczne jest wzmocnienie działań zapobiegawczych przez samych przedsiębiorców. W pierwszej kolejności należy wśród nich zwiększać świadomość zagrożenia, jego skali, częstotliwości występowania i wielkości strat finansowych. Podobnie organy ścigania winny mieć większą wiedzę o problemie i specyfice tego typu przestępczości. Brak ścigania sprawców prowadzi bowiem do zwiększenia poczucia bezkarności przestępców i eskalacji takich zachowań.

Bibliografia

1. Siemaszko A.: Polskie Badanie Przestępczości (PBP) 2007– 009: Analiza wybranych rezultatów, „Archiwum Kryminologii” 2009, t. 31, s. 223.
2. Gutekunst W.: Kryminalistyka, Warszawa 1974, s. 10.
3. Widacki J.: Kryminalistyka, Warszawa 1999, s. 5.
4. Hanusek T.: Kryminalistyka, Katowice 1993, s. 23.
5. Główny Urząd Statystyczny: http://www.stat.gov.pl/klassyfikacje/pkd_07/pdf/3_PKD-2007-wyjasnienia.pdf.