



## Zdrowo i smacznie

### Czy systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności nie pozbawią nas smaku szynki „z minionych lat”?

W Instytucie Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej - PIB odbyło się seminarium, na którym swoje prace przedstawili:

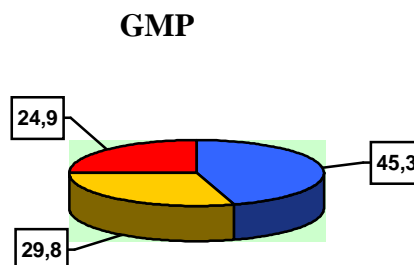
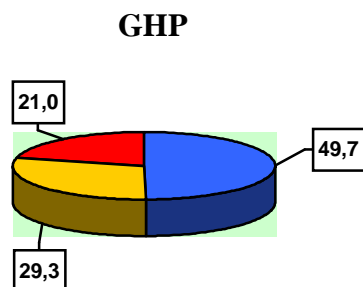
- ◆ Grażyna Morkis - Stan wdrożenia systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego,
- ◆ Piotr Chechelski - Ocena inwestycji w przemyśle spożywczym 2000 - 2005,
- ◆ Danuta Rycombel - Analiza eksportu spożywczego w latach 2003 - 2005.

Są to kolejne opracowania Programu Wieloletniego (2005 - 2009) pt. „Ekonomiczne i społeczne uwarunkowania rozwoju polskiej gospodarki żywnościowej po wstąpieniu Polski do Unii Europejskiej” realizowanego przez Instytut.

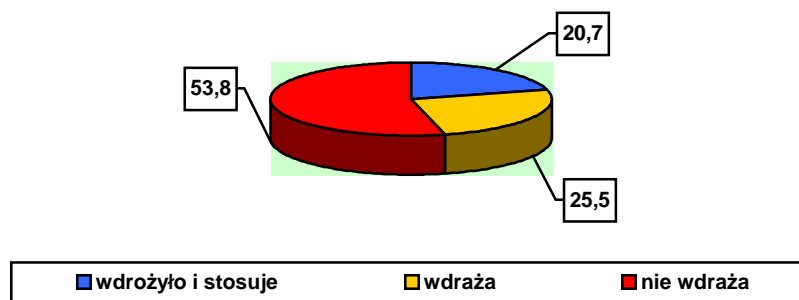
Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego, aby konkurować zarówno na rynku krajowym, jak europejskim muszą produkować żywność nie tylko bezpieczną, o wysokiej jakości, ale również smaczną, spełniającą oczekiwania klientów. Aby produkowana żywność była bezpieczna konieczne jest przestrzeganie w przemyśle spożywczym obowiązkowych, a w miarę możliwości również nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością.

Do systemów obligatoryjnych obowiązujących w UE (a w Polsce również zgodnie z ustawą o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia), należą:

- Dobra Praktyka Higieniczna ( Good Hygienic Practice – GHP),
- Dobra Praktyka Produkcyjna ( Good Manufacturing Practice – GMP),
- System Analizy Zagrożeń Krytycznych Punktów Kontrolnych (Hazard Analysis and Critical Control Point – HACCP).



## HACCP



Stan wdrożeń zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego - 2005 r.

Od 1 stycznia 2006 roku w krajach UE obowiązują Rozporządzenia nr:

- 852/2004/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z 29 kwietnia 2004 r w sprawie higieny środków spożywczych, ustanawiające ogólne zasady dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych, oraz
- 853/2004/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z 29 kwietnia 2004 r ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny żywności pochodzenia zwierzęcego.

Nadal również obowiązuje Rozporządzenie Nr 178/2002/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z 28 stycznia 2002 r. ustanawiające zasady i wymagania prawa żywnościowego, procedury w zakresie Bezpieczeństwa Żywności i powołujące Urząd ds. Bezpieczeństwa żywności.

W wielu polskich przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego stosuje się również nieobowiązkowe systemy zarządzania jakością. Należą do nich:

- Punkty Kontrolne Zapewnienia Jakości (Quality Assurance Control Points - QACP),
- System Zarządzania Jakością wg norm ISO serii 9000 ( ISO 9000)
- Zintegrowany System Zarządzania Jakością ( ZSZJ),
- Zintegrowany System Zarządzania ( ZSZ),
- Produkcja na Światowym Poziomie ( World Class Manufacturig - WCM),
- International Food Standard (IFS),
- British Retail Consortium (BRC)
- Własny ( firmowy, zakładowy) system zarządzania jakością.

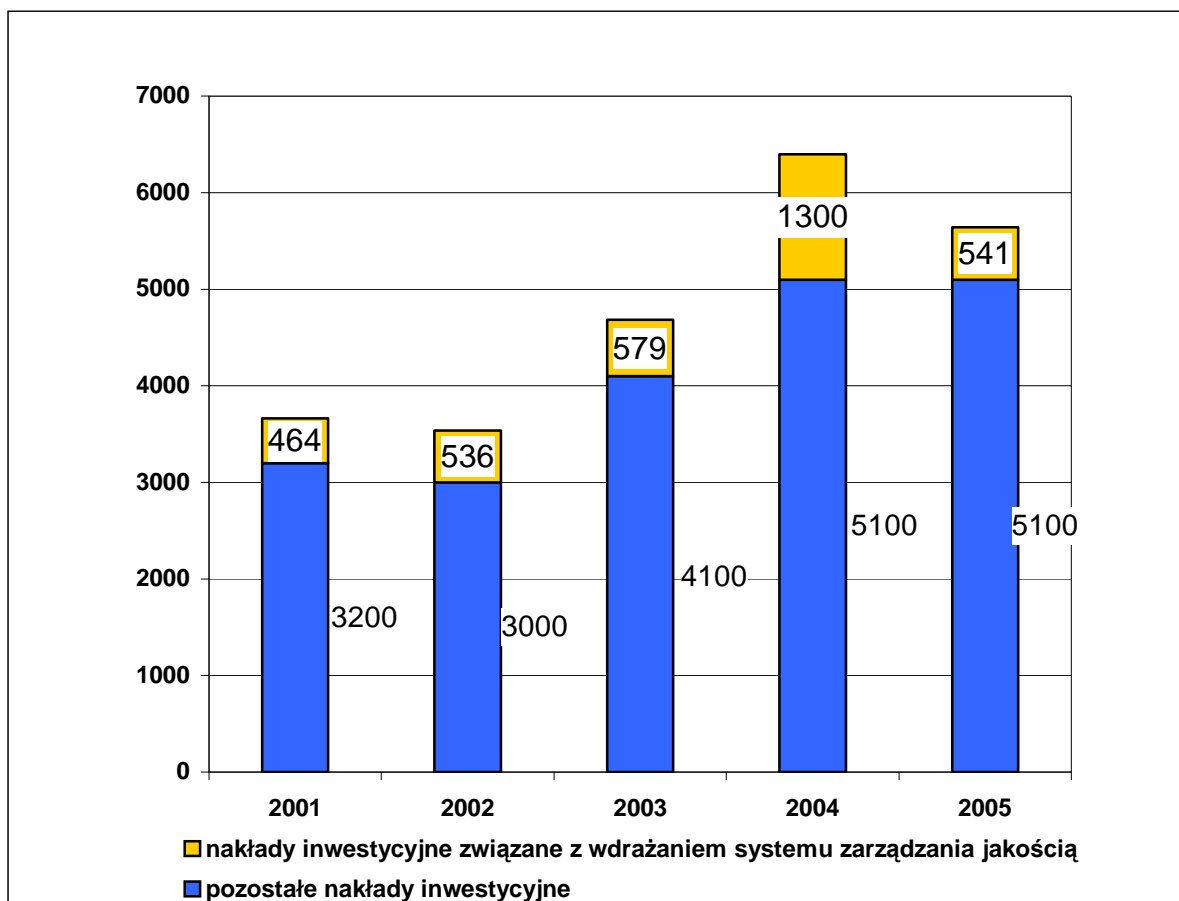
A wszystko po to, aby być lepszym od konkurencji, aby pokazać, że to właśnie nasza żywność zawsze jest bezpieczna, zawsze posiada taką samą jakość, chociaż ...ze smakiem jej bywa różnie.

Nie ulega najmniejszej wątpliwości, że to właśnie przystąpienie Polski do UE miało poważny wpływ na zakres wdrażania i stosowania systemów zarządzania jakością w produkcji żywności.

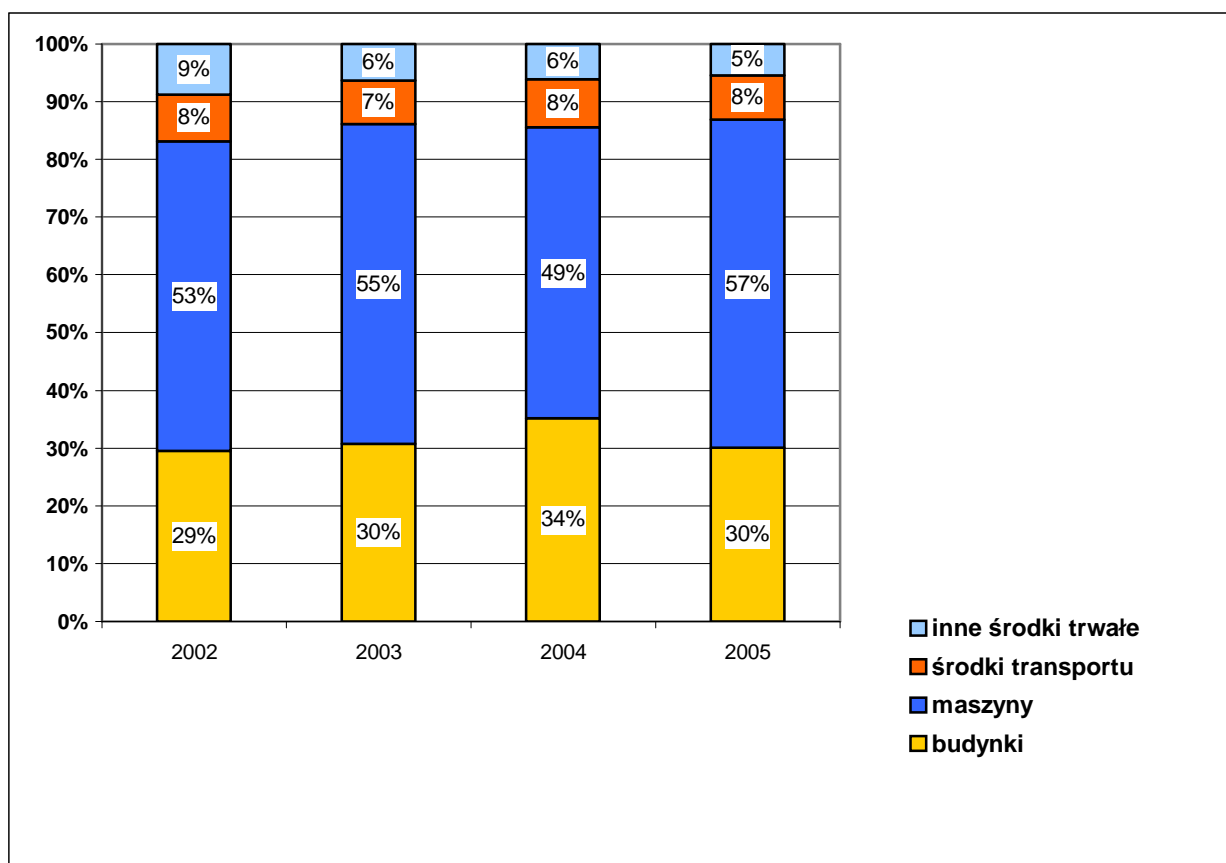
### Inwestycje w przemyśle spożywczym

W minionych 4 latach wartość nakładów inwestycyjnych w przemyśle spożywczym systematycznie rosła. Związane to było m.in. z naszymi przygotowaniem do wejścia do UE, a także nowymi możliwościami eksportowymi w ramach Wspólnoty. Do nakładów inwestycyjnych zaliczają się również niemałe koszty wdrażania systemów zarządzania jakością produkcji.

Wartość nakładów inwestycyjnych w przemyśle spożywczym w latach 2001-2005 (w mln)



Struktura nakładów inwestycyjnych w przemyśle spożywczym 2002 - 2005 r



Od roku 2004 odnotowano znaczny wzrost eksportu artykułów spożywczych szczególnie do krajów Unii Europejskiej. Przygotowania przedakcesyjne związane z wprowadzaniem nowych technologii produkcji, a szczególnie wdrażania nowych systemów zarządzania jakością zaowocowały dużymi zyskami przedsiębiorstw branży spożywczej.

**Lech Parzuchowski**