

**Stan wdrażania systemów zapewnienia
bezpieczeństwa i zarządzania
jakością żywności
w przedsiębiorstwach przemysłu
spożywczego**

dr Grażyna Morkis



Wprowadzenie

Jakość i bezpieczeństwo żywności są bardzo ważne dla każdego człowieka, ponieważ każdy z nas jest konsumentem żywności. Oferowana żywność powinna być przede wszystkim bezpieczna, czyli nie stanowić zagrożenia dla zdrowia i życia konsumenta.

Producenci produktów spożywczych ponoszą odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności i są zobowiązani do wdrożenia systemów zapewnienia bezpieczeństwa: GMP, GHP i HACCP .

**Stopień wdrożenia obligatoryjnych
systemów zapewnienia i zarządzania
bezpieczeństwem i jakością
w przedsiębiorstwach
przemysłu spożywczego**

Do obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego należą:

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

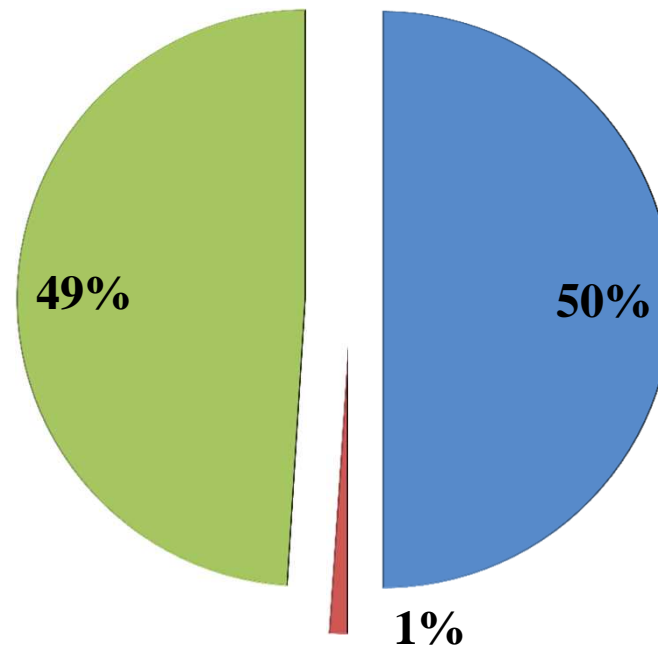
Dobra Praktyka Higieniczna określa działania, które muszą być podjęte oraz warunki higieniczne, które muszą być spełnione i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo zdrowotne żywności.

Dobra Praktyka Produkcyjna ustala działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełnione, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywała się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem.

System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych określa tok postępowania, który ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia jakości żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów procesu produkcyjnego i obrotu żywnością. System HACCP ma również na celu określenie metod ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych.

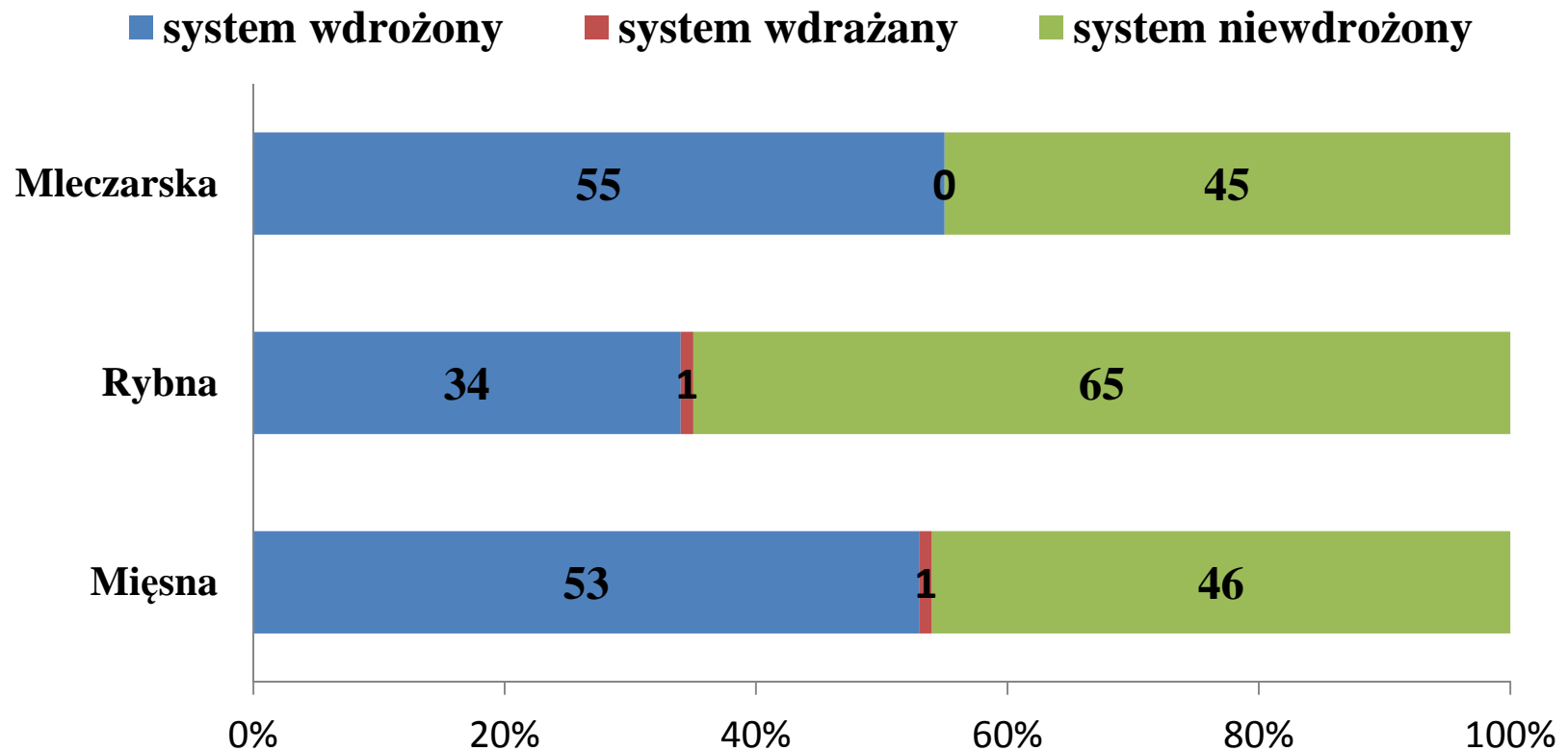
Stan wdrożenia systemu HACCP w grupie przedsiębiorstw przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w 2012 roku

■ system wdrożony ■ system wdrażany ■ system niewdrożony



Źródło: obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.

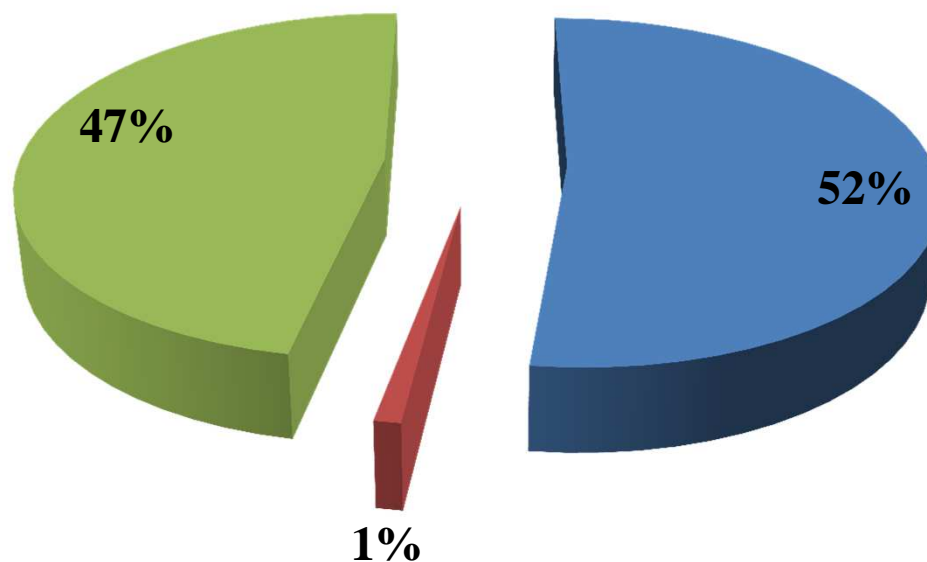
System HACCP w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w 2012 roku (w %)



Źródło: obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.

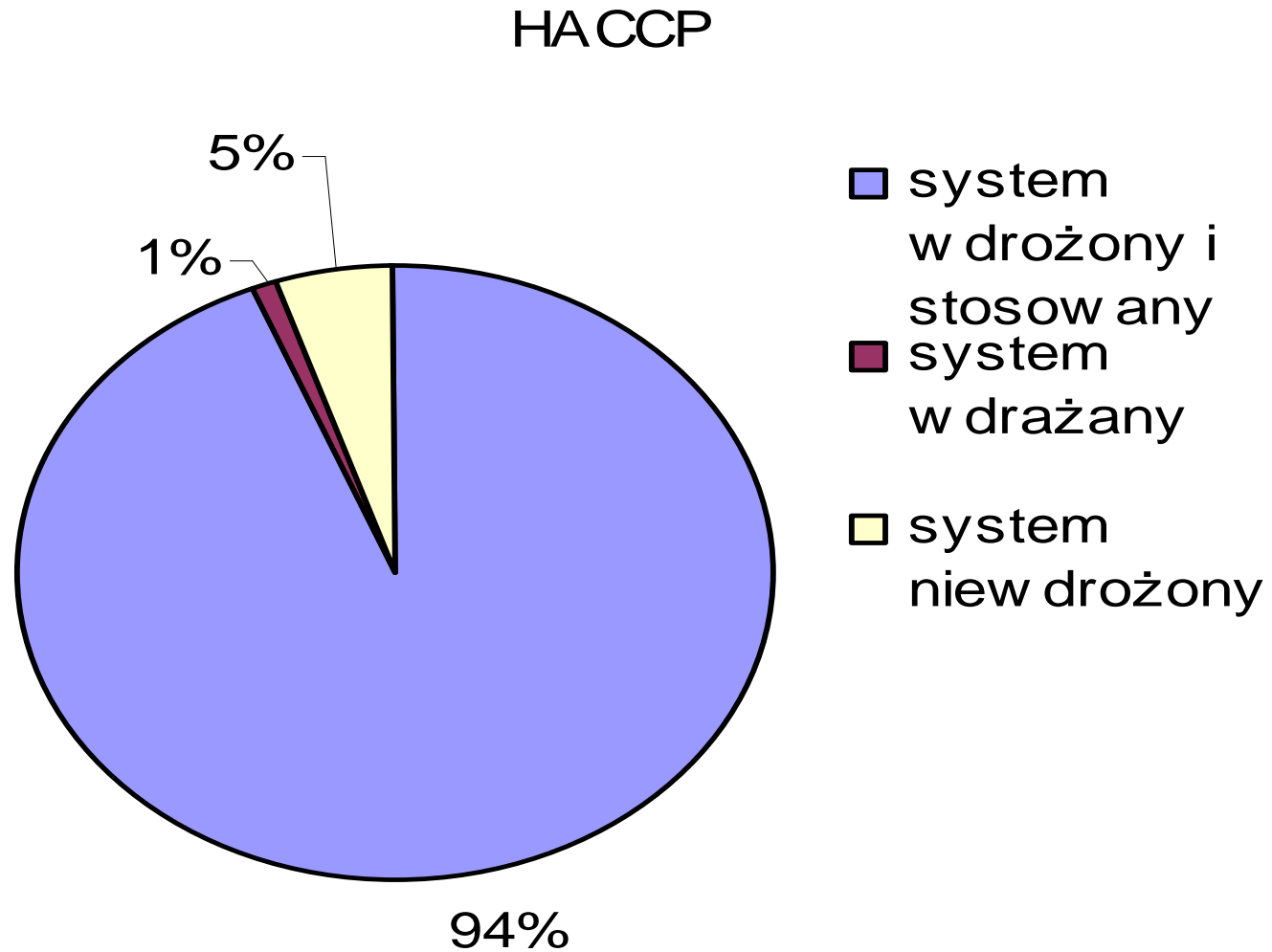
Stan wdrożenia systemu HACCP w grupie przedsiębiorstw przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w 2011 roku

■ system wdrożony ■ system wdrażany ■ system niewdrożony



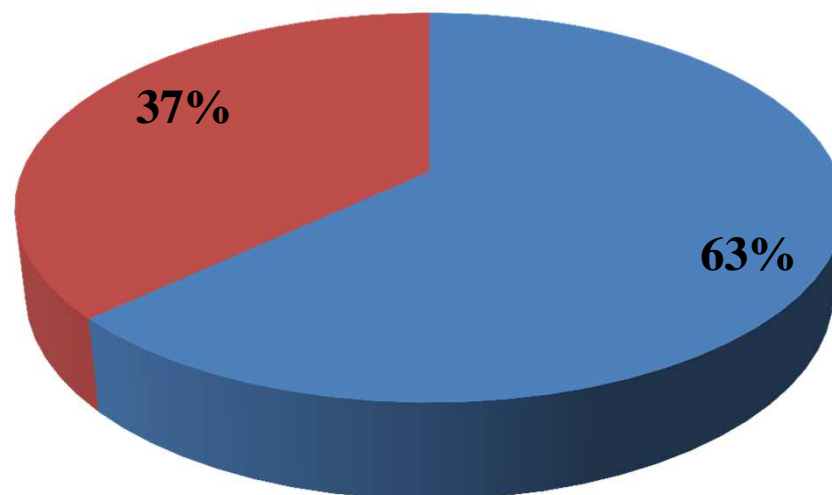
Źródło: obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.

Stan wdrożenia systemu HACCP w grupie przedsiębiorstw przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w 2009 roku



Stan wdrożenia systemu HACCP w grupie przedsiębiorstw przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w 2011 roku

■ system wdrożony ■ system niewdrożony



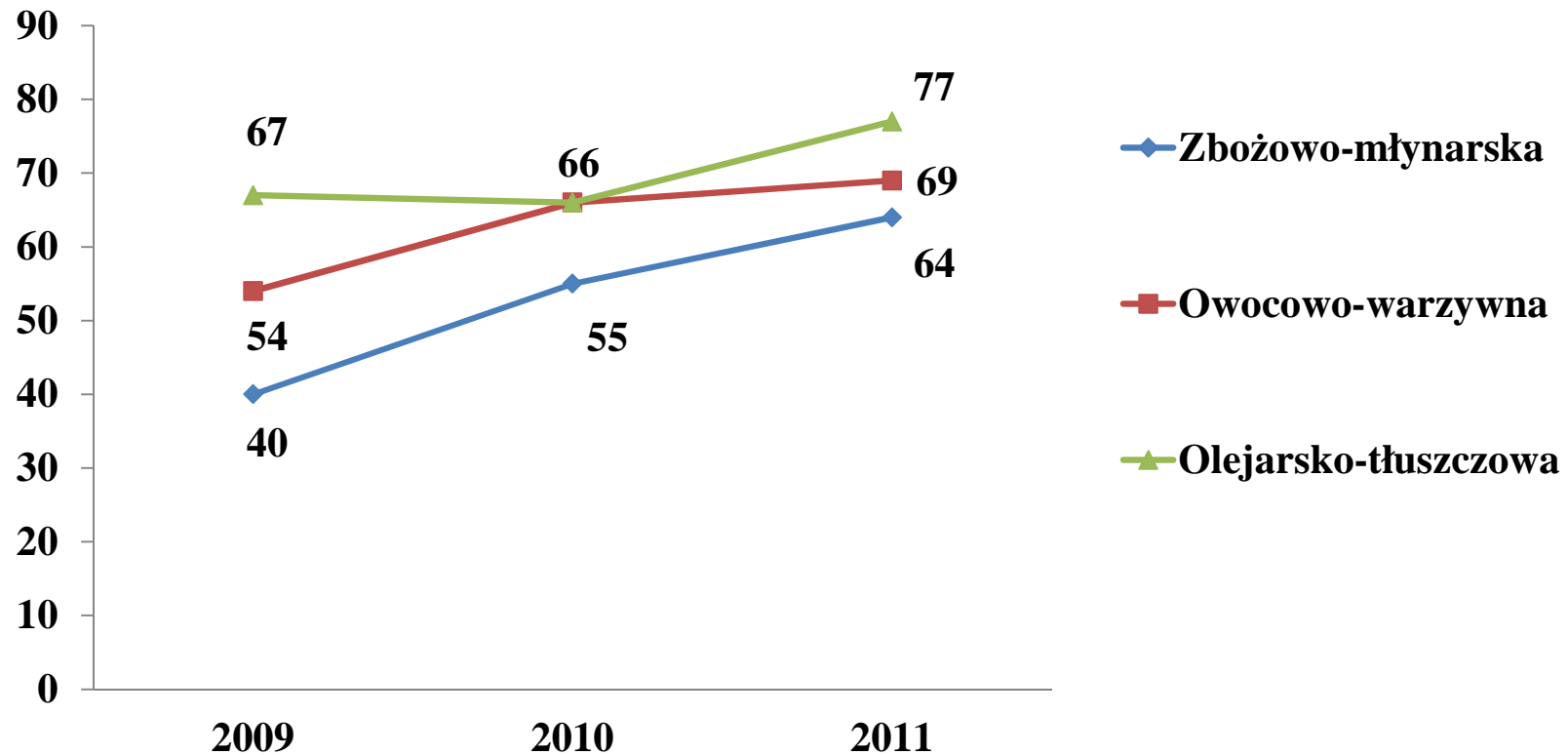
Źródło: obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

System HACCP w wybranych branżach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w 2011 roku (w %)

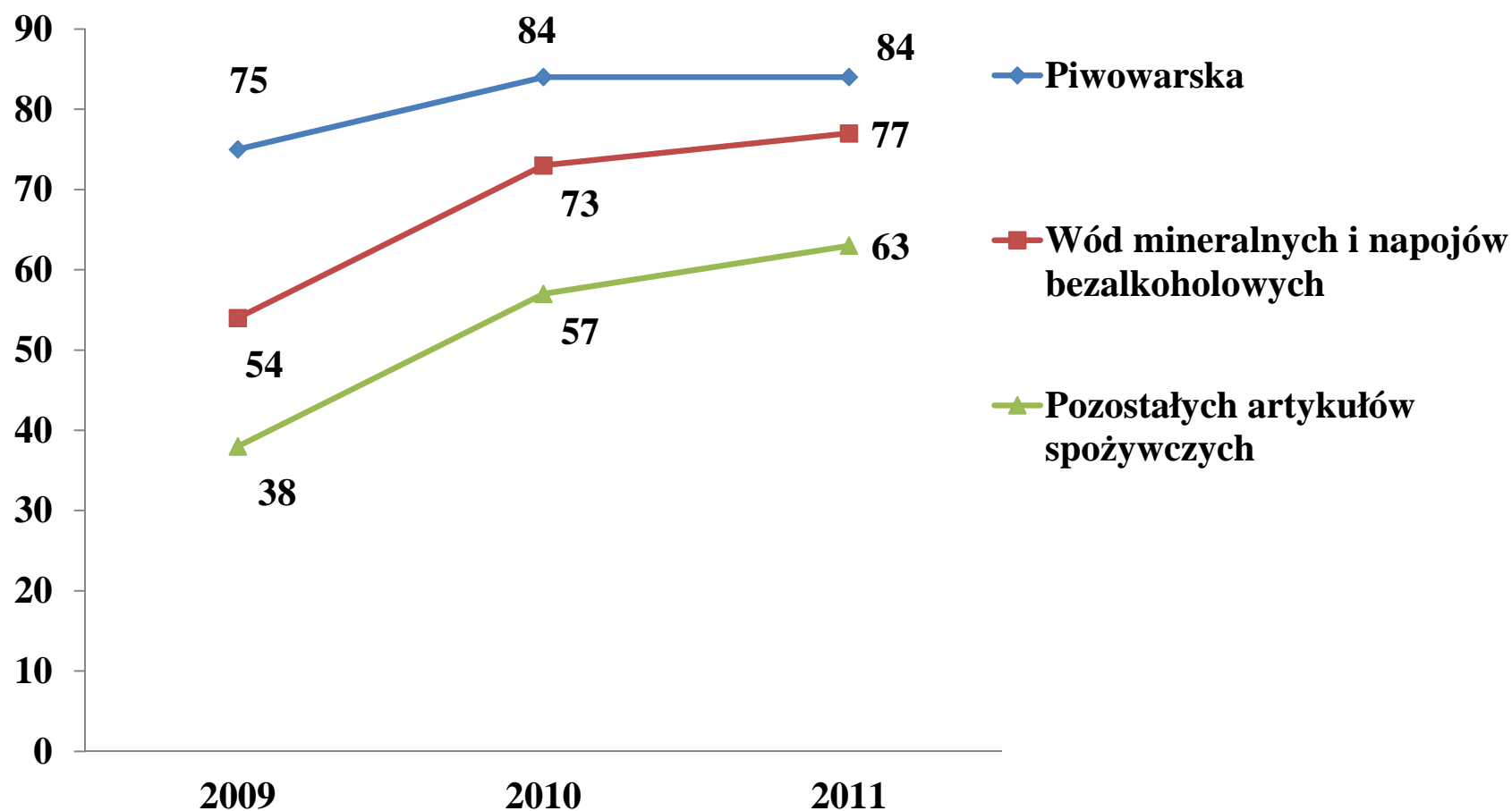


Źródło: obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

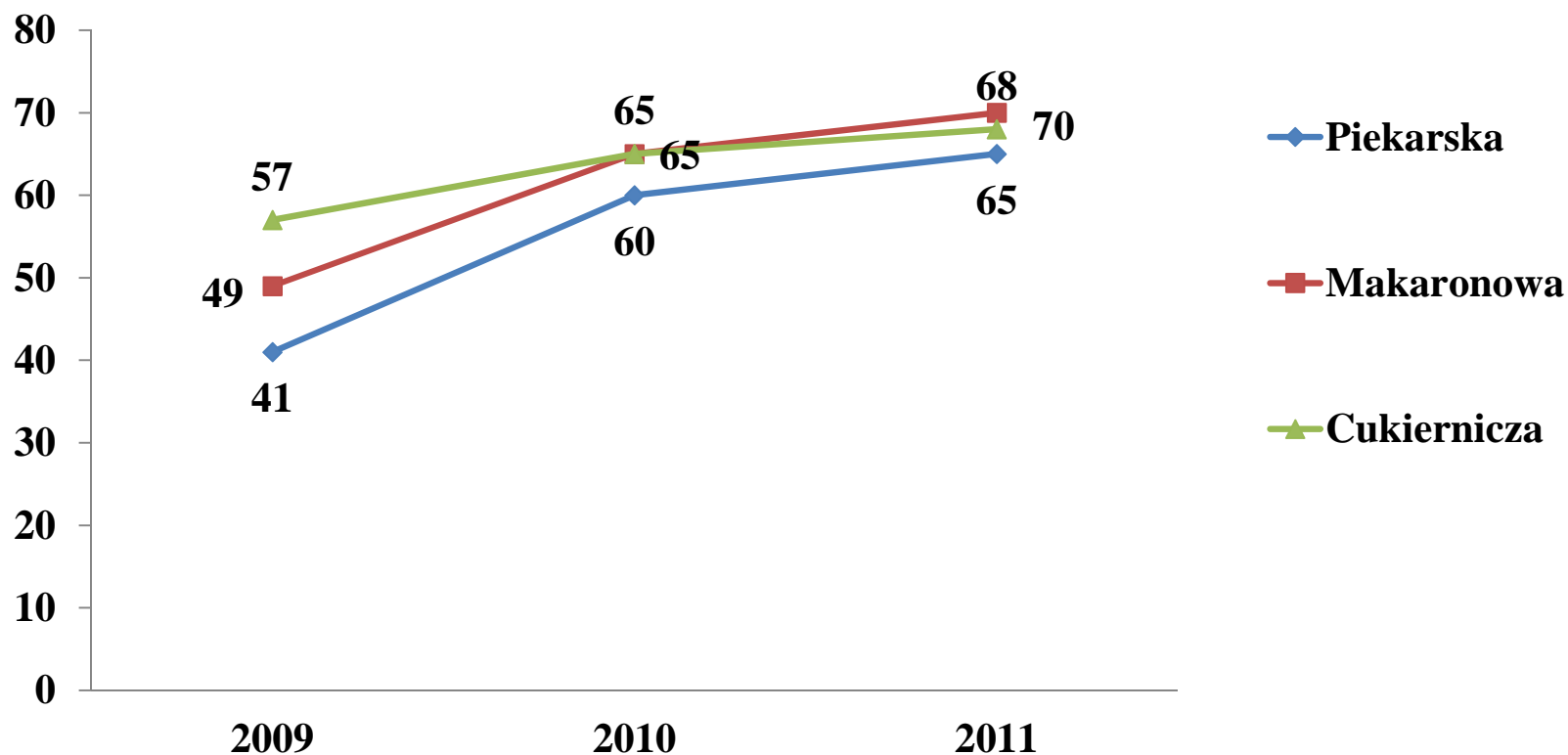
Poziom wdrożenia systemu HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w latach 2009-2011 (w %) (1)



Poziom wdrożenia systemu HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w latach 2009-2011 (w %) (2)



Poziom wdrożenia systemu HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w latach 2009-2011 (w %) (3)



Źródło: obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

**Nieobligatoryjne systemy
zarządzania jakością
stosowane w przedsiębiorstwach
przemysłu spożywczego**

Nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością, które mogą być stosowane w przedsiębiorstwach spożywczych to głównie:

- **system zarządzania jakością wg norm ISO serii 9000 (ISO 9001),**
- **system zarządzania bezpieczeństwem żywności wg normy ISO 22000 (ISO 22000),**
- **punkty kontrolne zapewnienia jakości (QACP),**
- **zintegrowany system zarządzania jakością (ZSZJ),**
- **zintegrowany system zarządzania (ZSZ),**
- **produkcja na światowym poziomie (WCM),**
- **standard International Food Standard (IFS) i standard British Retail Consortium (BRC).**

Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego poszukują nowych metod skutecznego i efektywnego zarządzania przedsiębiorstwem. Jedną z nich jest wdrożenie i stosowanie nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością. Stosowanie nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością, takich jak np. ISO 9001 czy ISO 22000, jest dobrowolne, przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego mogą wdrożyć i stosować te systemy z własnej woli lub jeżeli wymagają tego krajowi lub zagraniczni odbiorcy, podobna sytuacja dotyczy standardów BRC czy IFS (co jest zjawiskiem coraz częstszym).

Właściwie funkcjonujące systemy zarządzania jakością, takie jak ISO 9001 czy ISO 22000, mogą dostarczyć przedsiębiorstwu szeregu istotnych korzyści, takich m.in. jak: podwyższanie poziomu jakości produkowanej żywności; dostosowywanie jej do potrzeb i oczekiwań konsumentów; wzrost zaufania klientów; doskonalenie zarządzania przedsiębiorstwem; zmiana kultury organizacji; zwiększenie szans na podwyższenie poziomu konkurencyjności na rynkach i pozyskiwanie nowych odbiorców; zwiększenie wiarygodności przedsiębiorstwa.

Jednakże wdrażanie tych systemów może napotkać na wiele trudności i powstanie niekorzystnych dla przedsiębiorstwa sytuacji, takich jak: znikome powiązanie ogólnego systemu zarządzania przedsiębiorstwem z wprowadzonym systemem zarządzania jakością, wynikające z niewystarczającej wiedzy kierownictwa zakładu; konieczność zainicjowania głębokich zmian w dotychczasowej strukturze organizacyjnej i oporem załogi na przeprowadzenie tych zmian; nieprofesjonalne wdrożenie systemów wynikające z niskich umiejętności i kompetencji osób wprowadzających systemy.

Czasochłonność procedur wdrażania dobrowolnych systemów zarządzania jakością, koszty finansowe, bariery i trudności związane z wdrażaniem, a potem z funkcjonowaniem systemów, a także brak jednoznacznych danych o potencjalnych korzyściach ekonomicznych, które osiągnęłoby przedsiębiorstwo stosując systemy zarządzania jakością powodują, że tylko bardzo nieliczne przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego zdecydowały się wdrożyć i stosować te nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością.

**Polskie Centrum Badań i Certyfikacji oraz Polski Rejestr
Statków – polskie firmy certyfikujące, w przeciwieństwie do
zagranicznych firm certyfikujących, udostępniają listę
przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, którym przyznały
certyfikaty na wdrożone systemy zarządzania jakością.
Z udostępnianych danych wynika, że zmienia się struktura
stosowanych przez firmy spożywcze nieobligatoryjnych systemów
zarządzania jakością i uzyskiwania certyfikacji na wdrożone
systemy.**

W 2006 roku największy udział miały certyfikaty przyznane na wdrożone nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością ISO 9001 (95 przedsiębiorstw) oraz na nieobligatoryjny system ISO 22000 (11 firm). W 2012 roku aktualnym certyfikatem na wdrożony i stosowany system ISO 9001 legitymowały się tylko 33 firmy spożywcze, pozostałe przedsiębiorstwa, które wdrożyły w przeszłości system ISO 9001 nie ubiegały się w latach następnych o aktualizację certyfikatu. Natomiast wzrosła liczba firm spożywczych, które wdrożyły i certyfikowały system zarządzania jakością wg normy ISO 22000, z 11 w 2006 roku do 38 w 2012 roku.

**Liczba przedsiębiorstw przemysłu spożywczego
posiadających certyfikaty przyznane przez PCBC i PRS
na wdrożone systemy zarządzania jakością
w 2006 i 2012 roku z podziałem na branże (1)**

Branże przemysłu spożywczego	Rodzaje certyfikowanych systemów					
	HACCP (wg CA)		ISO 22000		ISO 9001	
	2006	2012	2006	2012	2006	2012
Mięsna	17	0	1	4	17	1
Rybna	3	0	0	0	2	0
Mleczarska	17	0	1	6	14	6
Owocowo-warzywna	14	1	2	8	14	8
Zbożowo-młynarska	10	0	2	5	8	5
Olejarsko-tłuszczowa	0	0	0	1	1	0
Cukrownicza	0	0	0	0	0	0

Liczba przedsiębiorstw przemysłu spożywczego posiadających certyfikaty przyznane przez PCBC i PRS na wdrożone systemy zarządzania jakością w 2006 i 2012 roku z podziałem na branże (2)

Branże przemysłu spożywczego	Rodzaje certyfikowanych systemów					
	HACCP (wg CA)		ISO 22000		ISO 9001	
	2006	2012	2006	2012	2006	2012
Piekarska	8	0	0	2	7	3
Makaronowa	4	0	0	2	4	2
Cukiernicza	10	0	1	1	10	1
Przetwórstwa kawy i herbaty	2	0	1	1	2	1
Piwowarska	0	0	0	0	0	0
Winiarska	1	0	0	0	1	0
Wyrobów alkoholowych	1	0	0	2	1	2
Wód mineralnych i napojów bezalkoholowych	3	0	0	0	3	0
Pozostałych artykułów spożywczych	11	0	3	6	11	4

Obok systemów zarządzania jakością opartych o normy ISO, przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego wdrażają i stosują prywatne standardy BRC (British Retail Consortium) i IFS (International Food Standard), standardy opracowane i wymagane przez brytyjskie sieci handlowe (BRC) oraz niemieckie i francuskie sieci handlowe (IFS).

Uzyskanie przez przedsiębiorstwo certyfikatu BRC wymaga: wdrożenia i stosowania GHP, GMP i systemu HACCP zgodnie z Codex Alimentarius; udokumentowanie stosowanego systemu zarządzania jakością; kontroli produktu na każdym etapie; monitoringu procesu produkcyjnego; spełniania higieniczno-sanitarnych i medycznych wymagań w stosunku do personelu.

Wdrożony standard musi być certyfikowany przez uprawnioną przez British Retail Consortium firmę certyfikującą.

Obserwuje się wzrost zainteresowania przedsiębiorstw przemysłu spożywczego wdrażaniem i certyfikowaniem standardu BRC, szczególnie tych firm, które chcą współpracować z zagranicznymi sieciami handlowymi.

Jednakże, pomimo tendencji wzrostowej, w 2012 roku tylko 505 polskich przedsiębiorstw posiadało aktualny certyfikat na wdrożony standard BRC. W tej grupie dominowały przedsiębiorstwa branży owocowo-warzywnej (28%) i przedsiębiorstwa branży mięsnej (21%), w dalszej kolejności uplasowały się przedsiębiorstwa branży piekarskiej (10%), rybnej (8%) i mleczarskiej (8%) oraz cukierniczej (6%) i grupy pozostałych artykułów spożywczych (6%).

W pozostałych branżach odsetek przedsiębiorstw z wdrożonym BRC wynosił od 3 do około 1%.

Standard BRC w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego w 2012 roku



Źródło: obliczenia własne na podstawie danych British Retail Consortium (www.brcdirectory.com).

Podsumowanie (1)

- ❖ **Wejście Polski do Unii Europejskiej miało istotny wpływ na wzrost poziomu wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego i w pierwszych latach naszego członkostwa było jednym z czynników wzrostu poziomu konkurencyjności części polskich firm.**
- ❖ **Przed wejściem Polski do UE formułowano wiele obaw, że m.in. polska gospodarka żywnościowa nie będzie konkurencyjna na rynku unijnym oraz że polskie przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego nie zdołają w krótkim czasie dostosować się do wymagań i standardów unijnych w zakresie bezpieczeństwa żywności. Obawy te okazały się w znacznym stopniu nieuzasadnione, na co wskazują wyniki wieloletniego monitoringu stanu wdrażania i stosowania obowiązkowych systemów zarządzania jakością w firmach spożywczych działających w Polsce.**

Podsumowanie (2)

- ❖ W polskim przemyśle spożywczym dominują dwie grupy przedsiębiorstw, tj. pierwsza grupa posiadająca wszystkie trzy obligatoryjne systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz druga grupa z wdrożoną co najwyżej Dobrą Praktyką Higieniczną oraz Dobrą Praktyką Produkcyjną i nie podejmująca od lat działań mających na celu wdrożenie HACCP. Prawie wszystkie przedsiębiorstwa (99%) przetwarzające produkty pochodzenia zwierzęcego miały wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną, a w grupie przedsiębiorstw produkujących żywność pochodzenia niezwierzęcego takich przedsiębiorstw było tylko 87%.

Natomiast stan wdrożenia obligatoryjnego systemu HACCP był znacznie niższy i wynosił odpowiednio 52% i 63%. Prowadzone badania wskazują na poważne różnice między poszczególnymi branżami przemysłu spożywczego.

Podsumowanie (3)

- ❖ **Nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością wdrożyła i stosuje bardzo niewielka liczba przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (2-5%), przede wszystkim główni liderzy w danej branży przemysłu spożywczego. Obserwuje się nieznaczny wzrost zainteresowania przedsiębiorstw spożywczych wdrożeniem i certyfikacją systemu ISO 22000 i standardu BRC oraz zmniejszenie zainteresowania wdrożeniem systemu ISO 9001. Należy podkreślić, że fakt wdrożenia i stosowania nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością nie jest jednoznaczny ze wzrostem poziomu konkurencyjności danego przedsiębiorstwa czy grupy przedsiębiorstw na poszczególnych rynkach, bowiem osiągnięcie tego jest możliwe dzięki wielu skorelowanym działaniom przedsiębiorstwa i aktualnej sytuacji na rynkach żywności.**

Podsumowanie (4)

- ❖ **Stwierdzone nieprawidłowości i liczne afery na rynku żywności powinny skłaniać do zakończenia prac nad opracowaniem Kodeksów Etyki Operatorów Żywności i ich upowszechniania.**

Podsumowanie (5)

- ❖ **W celu efektywnego zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności konieczne jest utworzenie Krajowego Urzędu ds. Żywności (podporządkowanego bezpośrednio sejmowi RP), który przejąłby ustawowy nadzór nad wszystkimi podmiotami zajmującymi się produkcją i obrotem żywności, w miejsce kilku istniejących aktualnie instytucji nadzorujących.**
- ❖ **Na państwie polskim ciąży obowiązek zagwarantowania bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej i oferowanej na rynku żywności. Niezbędne jest zatem z jednej strony motywowanie przez państwo działań pro jakościowych w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, a z drugiej strony wprowadzenie, podobnie jak w innych krajach UE, środków prewencji w stwierdzonych przypadkach nie wdrożenia lub niewłaściwie wdrożonego systemu HACCP, czyli odpowiednio wysokich kar za brak obligatoryjnych systemów zarządzania jakością i konsekwentne ich egzekwowanie.**

Dziękuję za uwagę