

Mariusz Grębowiec¹
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego
Warszawa

Wpływ integracji Polski z Unią Europejską na zmiany w podejściu do zapewnienia jakości produktów żywnościowych

Influence of the Polish accession to the European Union on enterprises' approach to food products quality management

Synopsis: Główny cel polityki UE w zakresie bezpieczeństwa żywności to zapewnienie jak najwyższego stopnia ochrony zdrowia konsumenta. Na obecnym etapie rozwoju polskiej gospodarki głównym jej problemem jest poprawa konkurencyjności. Wejście naszego kraju do Unii Europejskiej, postawiło wiele przedsiębiorstw przed koniecznością wyboru drogi ich dalszego funkcjonowania. Wraz z wielkimi nadziejami, jakie niosła integracja pojawiło się również wiele problemów i obaw związanych z tym faktem. Kwestia konkurencyjności szczególnie wśród przedsiębiorstw agrobiznesu jest niezmiernie ważnym aspektem rozwoju polskiej gospodarki. O zdolności do poprawy konkurencyjności danej dziedziny decyduje wiele czynników, zarówno o charakterze ekonomicznym jak i pozakonomicznym. Teoria i praktyka dowodzą, że w obecnej dobie jednym z czynników może być szeroko pojęta jakość, poparta wdrażaniem systemów zarządzania jakością.

Słowa kluczowe: jakość, systemy zarządzania jakością, bezpieczeństwo żywności, prawo żywnościowe

Abstract. The main goal of the EU food safety policy is to ensure human life protection on the highest possible level. In the present stage of Polish economy development, the major problem is an improvement of competitiveness. After Poland's accession to the European Union, entrepreneurs had to decide ways of their further economic activities. Although the integration brought great opportunities, there were also numerous problems and fears connected with the fact. In this connection the issue of competitiveness, especially within agribusiness enterprises, is an extremely important aspect of Polish economic development. However, there are many economic as well as non-economic factors deciding on the ability of competitiveness enhancement in particular branches of economy. Moreover, methods that have been based on cost and price relations are no longer effective enough, so that entrepreneurs have to search for more successful methods and tools to gain long-lasting advantages over their market competitors. Both theory and practise prove that nowadays the widely understood quality supported by implementation of certified quality management systems' rules can be such a factor

Key word: quality, quality management systems, food safety, food law.

Wstęp

Zagadnienia jakościowe, podobnie jak wiele innych dziedzin ekonomii, podlegają ciągłym przemianom oraz różnorodnym regulacjom prawnym. W produkcji żywności koniecznym staje się przestrzeganie zasad prawa żywnościowego przyjętego przez Unię Europejską. Zmierza ono do usuwania przeszkód w eksporcie, imporcie i handlu wewnętrznym produktami żywnościowymi oraz zapewnienia rzetelności transakcji

¹ Dr, e-mail: mariusz_grebowiec@sggw.pl

handlowych. Ponadto służy ochronie konsumenta, a zwłaszcza jego zdrowia, ograniczając ryzyko związane z użytkowaniem produktów żywnościowych szkodliwych dla zdrowia bądź życia ludzi. Wszystkie te działania służą w konsekwencji kształtowaniu odpowiedniej jakości oferty rynkowej.

Podstawową ideą wspólnotowej polityki bezpieczeństwa żywności jest wdrożenie kompleksowego podejścia, obejmującego wszystkie szczeble łańcucha żywnościowego, od pola do stołu.

W odpowiedzi na coraz większe oczekiwania konsumentów oraz innych uczestników łańcucha żywnościowego, ale też ustawodawców, zakłady przemysłu spożywczego powinny stosować nowoczesne podejście do problematyki jakości żywności, którego istotnym elementem jest odpowiedzialność producentów za wytwarzane surowce i produkty.

Przyszłość przedsiębiorstw polskiego przemysłu rolno-spożywczego zależy od stopnia ich konkurencyjności, zarówno w kraju, jak i za granicą, a jednym ze sposobów podnoszenia konkurencyjności jest doskonalenie jakości produkcji [Grębowiec 2006].

Uwarunkowania prawne bezpieczeństwa żywności

Główny cel światowej polityki żywnościowej to zapewnienie, że żywność jest bezpieczna, co oznacza, iż w najwyższym stopniu zagwarantowana jest ochrona zdrowia konsumentów. Podstawą międzynarodowego prawa żywnościowego jest Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy) [Codex... 2003]. Dokument ten stanowi zespół norm dotyczących żywności. Powstał przede wszystkim na bazie prac Komisji Kodeksu Żywnościowego, która od 1962 roku tworzy wytyczne i rekomendacje mające na celu usprawnienie oraz harmonizację międzynarodowego handlu żywnością, tak aby jednocześnie zapewnić odpowiedni poziom jej bezpieczeństwa. Komisja Kodeksu Żywnościowego jest organem wspólnym dwóch organów ONZ, to znaczy Organizacji ds. Żywności i Rolnictwa (Food and Agriculture Organization, FAO) oraz Światowej Organizacji Zdrowia (World Health Organization, WHO). Członkami Komisji Codex Alimentarius mogą być wszystkie kraje przynależne bądź stowarzyszone z FAO i WHO [Higiena... 2007].

Codex Alimentarius składa się z trzech podstawowych części. Część A to zbiór ogólnych standardów, obejmujący trzy rozdziały: znakowanie żywności, deklaracje zgodności pozostałości pestycydów i zanieczyszczeń oraz dodatki do żywności. Część B zawiera normy żywnościowe dla poszczególnych grup produktów wyróżnione ze względu na surowiec wyjściowy, przykładowo: ryby i produkty połowów, przetworzone owoce, warzywa i jadalne grzyby, białka roślinne, produkty z mleka, zboża, strączkowe i pochodne produkty czy produkty zawierające kakao i czekoladę. W części B przedstawiono także zasady higieny i bezpieczeństwa żywności. Natomiast część C obejmuje normy regionalne poszczególnych krajów Afryki i Europy [Codex... 2003].

Wytyczne kodeksu są polecane do wdrożenia przez kraje członkowskie, ale w odróżnieniu od prawa Unii Europejskiej nie są obligatoryjne. Co nie oznacza, że fakt ten umniejsza znaczenie kodeksu, gdyż jedna ze szczebli Codex Alimentarius to dokument stanowiący podstawę tworzenia aktów prawnych UE. Określa ona zasady Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP) [Higiena... 2007]

Prawo żywnościowe Unii Europejskiej można podzielić na źródła prawa pierwotnego oraz wtórnego. Na prawo pierwotne składają się traktaty założycielskie, takie jak Jednolity Akt Europejski oraz traktaty z Amsterdamu, Maastricht, Nicei, a także poszczególne traktaty akcesyjne. Źródła prawa wtórnego wydawane są na podstawie prawa pierwotnego i stanowią je rozporządzenia, dyrektywy oraz decyzje. Rozporządzenia charakteryzują się bezpośrednią mocą obowiązywania we wszystkich krajach wspólnotowych, co oznacza, że stosowane są bezpośrednio i nie trzeba ich przekształcać w prawo krajowe. Dyrektywy kierowane są do poszczególnych państw w celu dostosowania prawa krajowego do unijnego i zawsze mają określony termin wprowadzenia danej regulacji do ustawodawstwa krajowego, przy czym sposób implementacji treści dyrektywy do krajowego prawa pozostaje w gestii danego państwa. [Skrabka-Błotnicka 2001].

Najistotniejszą cechą prawa wspólnotowego jest jego bezpośredniość oraz nadrzędność wobec prawa poszczególnych krajów członkowskich. Oznacza to, że prawo unijne przeważa, jeśli krajowe przepisy są z nim sprzeczne, bez względu na to kiedy je wydano. Ustawy krajowe niezgodne z prawem UE stają się nieważne z mocy prawa. Należy przy tym zauważyć, że prawo wspólnotowe nie zastępuje w całości ustawodawstwa krajowego, a reguluje jedynie wspólne dziedziny we wszystkich krajach członkowskich [Higiena... 2007].

Podstawy obecnego ustawodawstwa żywnościowego Unii Europejskiej stanowi tzw. Biała Księga wydana 12 stycznia 2000 roku. Dokument ten był poprzedzony opublikowaniem w 1997 roku tak zwanej Zielonej Księgi. Powyższe dokumenty są wynikiem prac podjętych na skutek poważnych „afery” dotyczących żywności, jakie miały miejsce pod koniec XX wieku. Przykładowo były to choroba Creutzfelda-Jakoba wywołana chorobą BSE występującą u zwierząt karmionych mączką zwierzęcą, czy skażenie żywności chemicznymi środkami. Celem księgi było zwiększenie ochrony konsumentów, nie tylko wobec zagrożeń już zaistniałych, ale przede wszystkim zapewnienie ustawicznej ochrony konsumenta. Wprowadzono jako czołową zasadę, że to przede wszystkim producent ponosi odpowiedzialność za bezpieczeństwo produkowanej żywności. Wzmocniono też monitoring oraz nadzór nad żywnością [Gulbicka 2008].

Polskie ustawodawstwo żywnościowe

Nowo przyjęte państwa członkowskie, aby wejść na rynek, muszą spełnić normy UE. Na mocy traktatu akcesyjnego polskie prawo żywnościowe z dniem 1 maja 2004 roku stało się podrzędnym prawem w stosunku do prawa unijnego. Dlatego też niezbędne było dostosowanie krajowego ustawodawstwa do unijnego [Gulbicka 2008].

Aby temu sprostać obowiązująca w Polsce ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z dnia 11 maja 2001 r. uległa nowelizacji w 2006 roku, kiedy to wprowadzona została zastępująca ją ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Ustawę o bezpieczeństwie żywności i żywienia uchwalono w dniu 25 sierpnia 2006 roku [Ustawa... 2006], a weszła w życie z dniem 28 października 2006 r.

Większość przepisów wyżej wymienionej ustawy przyjmuje rozwiązania prawne zawarte w nowych regulacjach unijnych z obszaru wspólnotowego prawa żywnościowego, a także wynikające z konieczności doprecyzowania określonych procedur. Zmiany związane z nowelizacją ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia dotyczą [SoczeWińska 2011]:

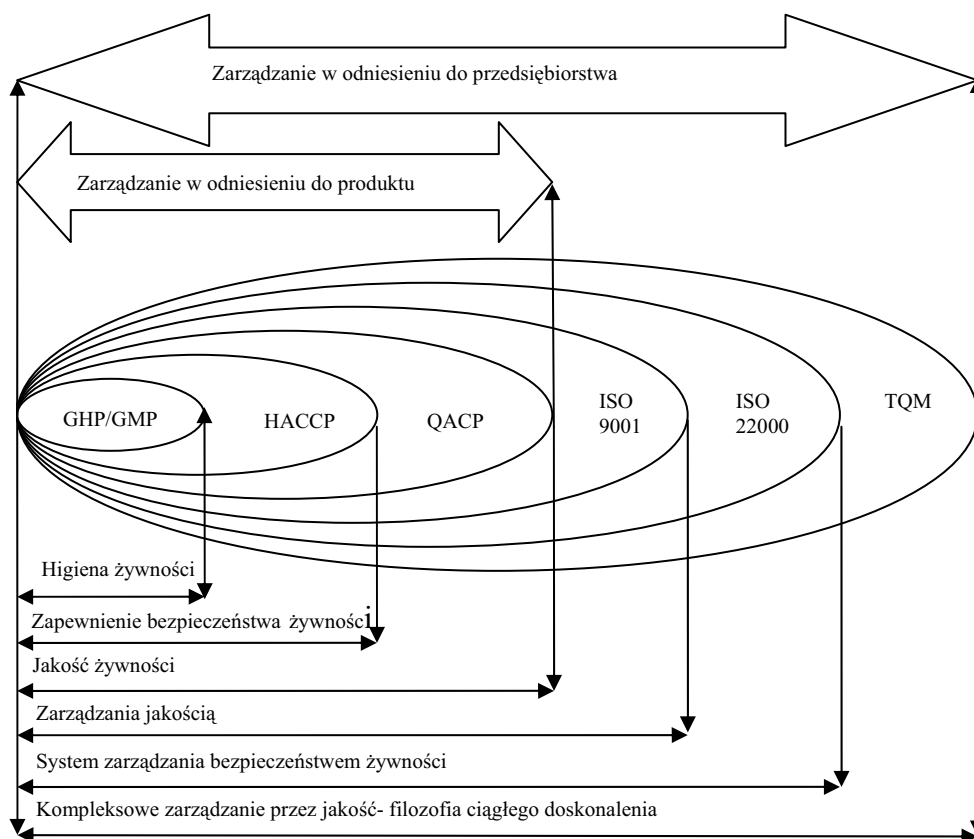
- aromatów, enzymów, oświadczenia zdrowotnego, oświadczenia żywieniowego, substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu oraz składnika odżywczego (odwołanie do wspólnotowych definicji),
- naturalnej wody mineralnej (zmiana definicji),
- podmiotu zajmującego się recyklingiem, zakładu działającego na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, podmiotu działającego na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, (wprowadzenie nowych definicji),
- środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (rezygnacja z wykazu zamkniętego),
- wprowadzenia do obrotu określonych grup środków spożywczych (obowiązek składania elektronicznego powiadomienia),
- podmiotów, dla których wystarczająca jest rejestracja bez konieczności zatwierdzania zakładu (rozszerzenie listy m.in. o gospodarstwa agroturystyczne, apteki i punkty apteczne, hurtownie farmaceutyczne, podmioty produkujące wina gronowe z upraw własnych w ilości poniżej 1000 hl/rok, sklepów zielarskich,
- zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego (zniesienie obowiązku przechowywania próbek własnych potraw przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego),
- dokumentacji potwierdzającej stan zdrowia osób pracujących w styczności z żywnością (ma być ona przechowywana w miejscu zatrudnienia),
- książki kontroli sanitarnej.

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, powołując się na odpowiednie wspólnotowe rozporządzenia, określa wymagania zdrowotne żywności, wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, a ponadto właściwość organów w zakresie przeprowadzenia urzędowych kontroli żywności. Ze stosowania tej ustawy wyłączone są środki spożywcze produkowane, przetwarzane oraz przechowywane w gospodarstwie domowym na własne potrzeby, a także osoby zbierające indywidualnie grzyby rosnące w warunkach naturalnych [Gulbicka 2008].

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia określa stosowanie substancji dodatkowych, aromatów i rozpuszczalników, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementów diety, żywności wprowadzanej po raz pierwszy do obrotu, naturalnych wód mineralnych, stołowych i źródłanych, grzybów i ich przetworów, zanieczyszczenia żywności, jej napromieniowania jonizującego, poprawnego znakowania, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, wymagań higienicznych, zasad rejestracji zakładów, urzędowej kontroli żywności, granicznych kontroli sanitarnych, Systemu Ostrzegania o Zagrożeniu Bezpieczeństwa Zdrowotnego Żywności (RASFF, Rapid Alert System for Food and Feed), monitoringu żywności i żywienia. Ponadto ustawa określa rozumienie pojęcia „środek niebezpieczny”, precyzuje pojęcie odpowiedzialności producenta lub importera za produkt [Korzycka-Iwanow 2005].

Dobrowolne systemy zarządzania jakością

Oprócz obowiązkowych systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, jak Dobra Praktyka Higieniczna (Good Hygienic Practice, GHP), Dobra Praktyka Produkcyjna (Good Manufacturing Practice, GMP), HACCP, które wraz z wejściem polskich przedsiębiorstw spożywczych do UE stały się standardem, istnieje wiele dobrowolnych systemów. Część z nich dotyczy jedynie określonych podmiotów łańcucha żywnościowego (np. wybranych obszarów produkcji pierwotnej), a część może zostać wdrożona we wszystkich ogniwach. Poniżej opisano najważniejsze systemy z punktu widzenia przedsiębiorstw przemysłu spożywczego. Różnią się one między sobą zakresem jakiego dotyczą. Różnice te przedstawia rys. 1. Każde przedsiębiorstwo może wdrożyć kilka systemów i zintegrować je w jeden wspólny system.



Rys. 1. Hierarchia systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego i zarządzania jakością w produkcji żywności

Fig. 1. Hierarchy of systems of sanitary (health) food safety and food production quality management

Źródło: [Kołozyn-Krajewska i Sikora 2010, s.182].

System QACP

System punkty kontrolne zagwarantowania jakości (Quality Assurance Control Points QACP) jest rozwinięciem systemu HACCP. Jest to „logiczne i systematyczne postępowanie w celu przeanalizowania i określenia obszarów występowania ryzyka pogorszenia jakości” [Kołóżyn-Krajewska i Sikora 2010]. Oprócz zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produktu zwraca się tu uwagę na całość aspektów zapewnienia jakości produktów. Kluczowym elementem systemu jest wyznaczenie punktów kontrolnych, na podstawie analizy zagrożeń, w których prowadzona będzie kontrola określonych parametrów.

Podobnie jak system HACCP, QACP jest bardzo specyficzny, w związku z czym musi być opracowywany oddzielnie dla każdego produktu i technologii produkcji. Również wymaga przeprowadzenia analizy zagrożeń, sporządzenia dokładnego schematu technologicznego, opracowania odpowiedniego planu systemu oraz prowadzenia dokumentacji. Etapy wdrażania QACP są bardzo podobne do etapów implementacji systemu HACCP. Wszystkie te podobieństwa powodują, że opracowanie planu QACP może odbywać się jednocześnie z opracowywaniem planu HACCP. Dodatkowo możliwe jest wykonywanie tego przez ten sam zespół.

QACP jest jednym z bardziej efektywnych sposobów zapewnienia jakości produktów spożywczych. Może być stosowany zarówno do całego łańcucha produkcji żywności, od surowca do odbiorcy finalnego, jak i do wybranych części procesu produkcyjnego. Podlega ciągłemu udoskonalaniu, m.in. przez przeprowadzanie regularnych audytów.

System zarządzania jakością zgodny z normami ISO serii 9000

Międzynarodowa Organizacja Normalizacyjna (International Organisation for Standardisation, ISO) jest ogólnosiwiatową federacją jednostek normalizacyjnych. Polskę w ISO reprezentuje Polski Komitet Normalizacyjny (PKN, dawniej Polski Komitet Normalizacji i Miar). W ramach tej organizacji działają wyspecjalizowane komitety, których celem jest opracowanie ogólnosiwiatowych norm dla poszczególnych dziedzin gospodarki w celu eliminacji barier w międzynarodowym handlu.

System zarządzania jakością (SZJ) zgodny z ISO 9000 dotyczy całego przedsiębiorstwa oraz opiera się na kilku zasadach zarządzania. Przede wszystkim, przedsiębiorstwo wdrażające system zarządzania jakością zgodny z ISO, powinno być zorientowane na klienta oraz jego potrzeby. Kluczowe jest spełnienie jego obecnych oczekiwań oraz wychodzenie naprzeciw potencjalnym, przyszłym potrzebom.

System zarządzania jakością jest opisany w normie ISO 9001:2008. Może on być przeznaczony dla niemalże wszystkich przedsiębiorstw, w związku z czym wymagania zawarte w normie należy dostosować do konkretnej firmy. Szczegółowe zapisy w SZJ w danym przedsiębiorstwie muszą być opracowane indywidualnie. Bez względu na specyfikę organizacji pewne elementy pozostają niezmiennione.

Norma wyraźnie podkreśla rolę naczelnego kierownictwa w tworzeniu i funkcjonowaniu systemu. Powinno ono utożsamiać się z systemem oraz być za niego odpowiedzialne. Kierownictwo tworzy całościową politykę jakości przedsiębiorstwa, określa strukturę organizacyjną firmy oraz odpowiedzialność i uprawnienia poszczególnych

komórek organizacyjnych. Ponadto odpowiada za regularny przegląd i weryfikację systemu jakości oraz wskazuje swojego przedstawiciela odpowiedzialnego za system.

Podkreśla się konieczność sterowania projektowaniem tak, aby produkty spełniały wymagania klienta. Wymaga to analizowania potrzeb konsumentów i brania ich pod uwagę podczas projektowania na równi z obwarowaniami prawnymi oraz własnymi możliwościami. Dodatkowo powinno się za każdym razem dokonać przeglądu umowy, w celu upewnienia się, co do pełnego zrozumienia wymagań klienta. Aby dostarczyć klientowi produkt zgodny z jego oczekiwaniami, konieczne jest również sterowanie procesami przez właściwe ukierunkowanie działań i wykonujących je ludzi. Możliwe jest to dzięki stosowaniu określonych procedur i instrukcji, odpowiedniego oprzyrządowania kontrolno-pomiarowego oraz zaangażowaniu pracowników. Umożliwia to powtarzalność procesów.

Kolejnym ważnym elementem systemu, jest nadzór nad surowcami i produktami dostarczonymi do przedsiębiorstwa. Przy zakupach surowców należy sprawdzać zdolność dostawcy do spełnienia wymagań. Wszelkie dokumenty związane z zamówieniami i zakupami powinny jednoznacznie określać wszystkie wymagania jakościowe co do kupowanych dóbr.

Szczególny nacisk położony jest na identyfikację i identyfikowalność produktu od przyjęcia surowców przez wszystkie etapy produkcji i dystrybucji, aż do punktów sprzedaży detalicznej. Niezbędne jest opracowanie procedur identyfikacji produktu na każdym etapie wytwarzania, tak, aby w każdej chwili możliwe było wskazanie miejsca, w którym dany wyrób się znajduje oraz jakie procesy przebył. Przedsiębiorstwo musi wiedzieć co, skąd i dokąd jest kierowane. Jest to podstawowy warunek, pozwalający na szybkie wycofanie „wyrobu niezgodnego”. Pod pojęciem produktu niezgodnego rozumie się wszelkie wyroby niezgodne ze specyfikacjami.

W celu wyprodukowania wyrobu o założonej jakości, konieczne jest prowadzenie badań i kontroli. Ma ona miejsce na wszystkich etapach produkcji, od dostaw surowców, przez poszczególne operacje, aż po kontrolę wyrobu gotowego. Pełni to również funkcje prewencyjne, zapobiega wprowadzeniu na rynek wyrobów wadliwych. Wyniki wszystkich kontroli powinny być zapisywane i przechowywane, gdyż są dowodem na prawidłowe funkcjonowanie systemu. Urządzenia do kontroli i badań powinny być również nadzorowane. Tylko odpowiednio często przeprowadzane przeglądy i walidacje urządzeń gwarantują dokładność wykonywanych pomiarów.

Kolejnym kluczowym elementem SZJ jest postępowanie z wyrobem, a w szczególności z wyrobem wadliwym. W dokumentacji powinno zostać opisane prawidłowe postępowanie z wyrobem, jego przechowywanie, pakowanie, zabezpieczanie oraz dostarczanie do odbiorcy w sposób, który nie spowoduje uszkodzenia produktu. Każde przedsiębiorstwo musi mieć opisaną procedurę postępowania na wypadek wykrycia niezgodności. Powinna ona określać sposób kwalifikowania takich wyrobów do naprawy, przeróbki lub utylizacji. Norma wymaga również opracowania działań korygujących i naprawczych. Dzięki takim działaniom możliwe jest zbadanie przyczyn wystąpienia błędów oraz wprowadzenie działań naprawczych, pozwalających na wyeliminowanie tych przyczyn i zapobieżenie ich wystąpieniu w przyszłości.

Zarządzanie bezpieczeństwem żywności zgodnie z normami ISO serii 22000

ISO 22000 to nowa (przyjęta w 2005 roku) międzynarodowa norma przeznaczona głównie dla przedsiębiorstw branży spożywczej. Łączy ona elementy zarządzania jakością z wytycznymi Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych oraz GHP i GMP. Ma na celu jednocześnie zapewnić, że dane przedsiębiorstwo posiada produkty bezpieczne, ale i o wysokiej jakości.

Strukturę powyższej normy można podzielić na pięć głównych elementów [Podgórski 2009]:

- system zarządzania bezpieczeństwem żywności,
- odpowiedzialność kierownictwa,
- zarządzanie zasobami (zasoby ludzkie, infrastruktura, środowisko),
- planowanie i realizacja bezpiecznych wyrobów (PRP, HACCP, identyfikowalność),
- walidacja, weryfikacja i doskonalenie systemu.

Norma ISO 22000 jest systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności w całym łańcuchu żywnościowym. Stanowi harmonizację standardów w zakresie zarządzania bezpieczeństwem i higieną żywności przez ułatwienie wdrożenia oraz integrację systemu HACCP z normą ISO 9001. Przeznaczona jest dla wszystkich podmiotów łańcucha żywnościowego, bez względu na ich wielkość, i zawiera ogólne wymagania dla wszystkich jednostek organizacyjnych w przedsiębiorstwie. Główną jej zaletą jest to, że precyzuje i łączy składowe wymogi zarządzania bezpieczeństwem żywności [Lisiewski 2004].

Dodatkowo, informacje umieszczone w załączniku do normy ISO 22000 obrazują dokładne powiązania powyższej normy z ISO 9001, co na pewno ułatwia jej wdrożenie. Poza tym jest ona kompatybilna z innymi normami, takimi jak norma środowiskowa ISO 14001, czy norma dotycząca bezpieczeństwa i higieny pracy ISO 18001. Nie oznacza to jednak, że norma żywnościowa nie może być implementowana niezależnie od normy ogólnej ISO 9001 [Fabisz-Kijowska i Kijowski 2006].

Ponadto, pośrednio systemem tym mogą być objęci nie tylko producenci żywności i pasz, ale także producenci dodatków do żywności, przypraw, producenci urządzeń, maszyn dla przemysłu spożywczego oraz wytwórcy materiałów opakowaniowych, a także środków dezynfekujących.

Bezpieczeństwo według normy ISO 22000 ma być zapewnione dzięki realizacji takich zasad jak odpowiednia komunikacja wewnętrzna i zewnętrzna wzdłuż całego łańcucha żywnościowego, właściwy system zarządzania i nieustanna kontrola procesu, wdrożenie zasad HACCP, a wcześniej programu warunków wstępnych (głównie GHP i GMP) oraz identyfikowalność. Identyfikowalność jest tu szczególnie podkreślana, jako element, na który mają i muszą mieć wpływ wszystkie składowe łańcucha żywnościowego, czyli od pola po końcowego klienta.

ISO 22000 stanowi dla polskich przedsiębiorców dobry sposób podniesienia konkurencyjności i umocnienia swojej pozycji także na rynkach światowych. System ten przyczynia się także pośrednio do doskonalenia procesu kwalifikacji dostawców czy ulepszenia nadzoru nad procesami, których wykonanie zleca się na zewnątrz, typu transport, dystrybucja [Gulbicka 2008].

International Food Standard

International Food Standard (IFS) jest standardem audytowo-certyfikującym. Pomimo, że zalicza się do dobrowolnych systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, często jest wymagany przez sieci handlowe. Po raz pierwszy został opracowany w 2002 r. w ramach Global Food Safety Initiative. W 2007 r. opracowano piątą wersję standardu. Obecnie jest to najpopularniejszy system certyfikacji dostawców w Europie Zachodniej, zwłaszcza w Niemczech, Włoszech oraz Francji i właśnie sieci handlowe wywodzące się z tych państw wymagają go najczęściej od swoich dostawców. Dotyczy to zwłaszcza produktów sprzedawanych pod marką własną sieci. Wynika to z potrzeby posiadania obiektywnego dowodu na bezpieczeństwo takich produktów.

W celu uzyskania certyfikatu IFS przedsiębiorstwo powinno stosować zasady Dobrej Praktyki Higienicznej oraz mieć wdrożony system HACCP wraz z potwierdzeniem jego prawidłowego funkcjonowania. Ponadto powinno dokumentować pochodzenie wszystkich surowców oraz posiadać procedury na wypadek wystąpienia nieprawidłowości. Jest to związane z naciskiem na pełną identyfikowalność produktu, czyli możliwość śledzenia wszystkich operacji jednostkowych w całym łańcuchu produkcyjnym i dystrybucyjnym. Dodatkowo należy monitorować zagrożenia związane z alergenami i GMO oraz eliminować wszelkie zanieczyszczenia z żywności. Istotne jest również odpowiednie przeszkolenie pracowników.

System ten jest certyfikowany przez akredytowane jednostki. Przedsiębiorstwo może otrzymać certyfikat na poziomie bazowym lub wyższym. Odbywa się to w drodze audytu, w trakcie którego ocenia się poziom spełnienia poszczególnych wymagań. Aby otrzymać certyfikat na poziomie bazowym, przedsiębiorstwo powinno spełnić od 75% do 90% stawianych wymagań. Uzyskanie certyfikatu na poziomie wyższym wymaga otrzymania spełnienia minimum 90% wymagań określonych dla poziomu bazowego i minimum 70% wymagań dla poziomu wyższego.

British Retail Consortium

Brytyjskie Konsorcjum Sprzedawcy (British Retail Consortium, BRC)) jest organizacją skupiającą sieci handlowe w Wielkiej Brytanii. W 1998 r. stworzyła ona standard dla przedsiębiorstw dostarczających produkty spożywcze pod marką własną brytyjskich sieci handlowych.

Standard BRC określa wymagania, które muszą być spełnione, aby zagwarantować bezpieczeństwo i odpowiedni poziom jakości produktu, z uwzględnieniem prawa żywnościowego. Stanowi zbiór jednolitych wymagań dla wszystkich producentów żywności oraz ujednolica reguły kwalifikowania dostawców. Wymaga stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej, systemu HACCP oraz systemu zarządzania jakością zgodnego z ISO 9001. Szczególny nacisk jest położony na nadzorowanie procesów, produktów oraz sprzętu pomiarowego. Bardzo istotna jest odpowiednia kontrola laboratoryjna produktu, kontrola opakowań wraz z oznaczeniami umieszczonymi na nich oraz postępowanie z wyrobami niezgodnymi. Również szczególne wymagania formułuje się względem personelu.

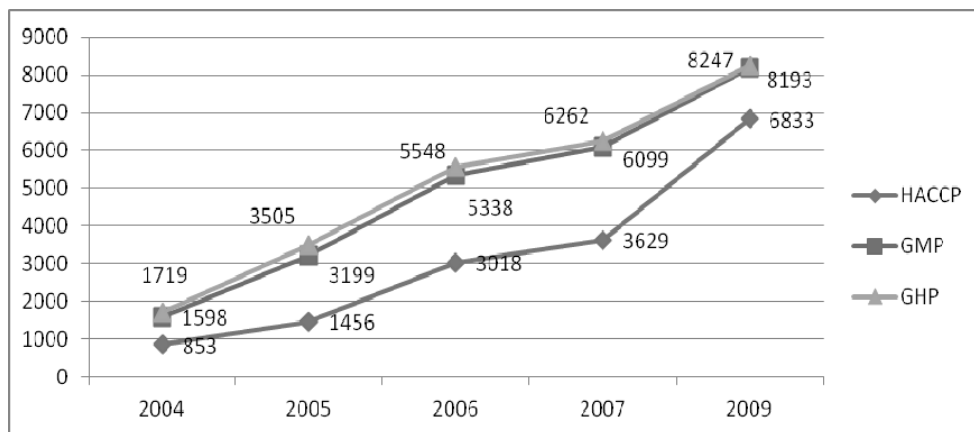
Przedsiębiorstwa są oceniane pod kątem spełniania wymagań standardu BRC. Sprawdza się to w drodze audytu. Wszelkim wykrytym nieprawidłowościom przypisuje się

poziomy niezgodności (fundamentalne, krytyczne, znaczne i mniejsze). Niezgodnością fundamentalną jest niespełnienie podstawowych założeń standardu. Za niezgodność krytyczną uważa się „krytyczne uchybienie w zakresie bezpieczeństwa żywności lub przepisów prawa”. O znacznej niezgodności można mówić w przypadku, gdy „występuje poważne uchybienie w zakresie zgodności z wymaganiami standardu BRC, lub kiedy, po uwzględnieniu obiektywnych dowodów, istnieje wątpliwość co do spełnienia wymagań dla produkowanych wyrobów”. Niezgodność mniejsza ma miejsce zawsze wtedy, gdy „nie udało się zachować pełnej zgodności z wymaganiami standardu, jednak można obiektywnie stwierdzić, że produkt jest zgodny z zasadami bezpieczeństwa i wymaganiami prawnymi”. Wykrycie nieprawidłowości krytycznych lub fundamentalnych dyskwalifikuje przedsiębiorstwo w drodze do uzyskania certyfikatu. [Forum... 2012].

Dynamika wdrażania systemów zarządzania jakością w gospodarce żywnościowej w Polsce

Stan wdrożenia systemów zarządzania jakością jest monitorowany przez odpowiednie instytucje. W przypadku systemów obowiązkowych zajmuje się tym Państwowa Inspekcja Sanitarna (PIS). Dokładne dane o wdrożeniu systemów nieobowiązkowych gromadzone są przez jednostki certyfikujące i odnoszą się jedynie do systemów certyfikowanych.

W ostatnich latach systemy zarządzania jakością zarówno w obszarze obligatoryjnym, jak i fakultatywnym cieszą się niesłabnącym zainteresowaniem. Świadczy to o rosnącej świadomości prowadzących przedsiębiorstwa żywnościowe jak również o rosnących wymogach rynku w tym zakresie.



Rys. 2. Liczba wdrożonych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego w latach 2004-2009

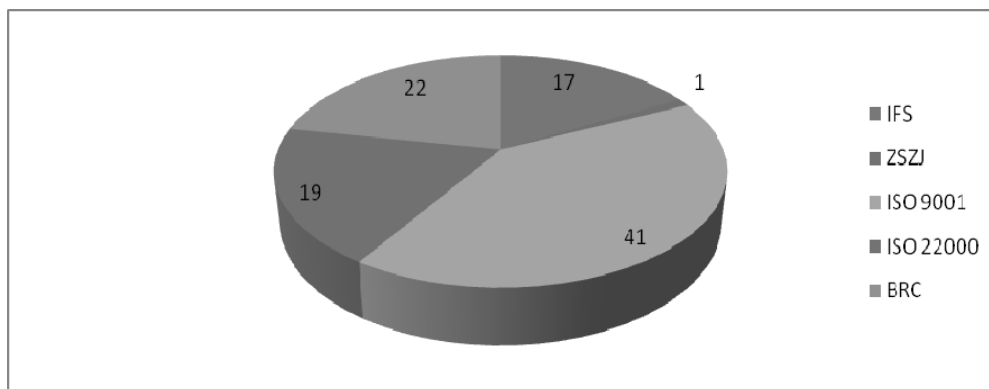
Fig. 2. Number of implemented quality management systems in food processing industry in 2004-2009

Źródło: opracowanie własne na podstawie raportu IER [Ekonomiczne... 2009],

Wśród nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością, najpopularniejszy jest system zgodny z ISO 9001. 188 przedsiębiorstw przemysłu spożywczego miało wdrożony

certyfikowany system [Ekonomiczne... 2009, s. 46]. Na drugim miejscu pod względem liczby certyfikatów był, według tych samych badań, BRC. Wdrożyło go 104 przedsiębiorstwa. Dane te pochodzą od firm certyfikujących: TUV Nord, PCBC, LRQA, ZSJiZ, DQS, KEMA.

Jak wynika z badań opublikowanych przez Morkis, Nosecką i Seremak-Bulge [2010], wśród przedsiębiorstw posiadających wdrożone certyfikowane nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności dominują należące do branż owocowo-warzywnej, mleczarskiej, cukierniczej oraz mięsnej. Natomiast pod względem rodzaju wdrożonych wśród przedsiębiorstw branży spożywczej systemów nieobligatoryjnych dominujące jest wprowadzanie systemu ISO serii 9001 (wdrożony w ponad 40% badanych firm). Jednak w latach poprzedzających badania z 2009 roku liczebna przewaga wdrażania systemu ISO serii 9001 maleje na rzecz wprowadzania systemu ISO 22000. Jest to głównie spowodowane postrzeganiem normy ISO 22000 jako rozwiązania łączącego elementy normy ISO serii 9001 z obligatoryjnym systemem HACCP [Morkis i inni 2010].



Rys. 3. Struktura rodzajowa wdrożonych certyfikowanych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego w 2009 roku, %

Fig. 3. Distribution of implemented certified quality management system set by kind in enterprises of food processing industry in 2009, %

Źródło: [Morkis i inni 2010].

Podsumowanie

Nadrzędnym celem działalności każdej firmy związanej z gospodarką żywnościową, powinno być produkowanie i dostarczanie żywności bezpiecznej i o odpowiedniej jakości, przy jednoczesnym zachowaniu wymogów prawa żywnościowego.

Dośkonalenie jakości może być istotnym czynnikiem poprawy konkurencyjności przedsiębiorstw agrobiznesu. Samo wdrożenie certyfikowanych systemów jakości nie może być wystarczające do uzyskania trwałej przewagi konkurencyjnej. Aby w pełni uwidoczniły się efekty wdrożenia systemów jakościowych, niezbędna jest sprawna informacja rynkowa. Stawia to duże wymagania przed systemem marketingowym, który w realiach polskiego agrobiznesu musi przejść głęboką metamorfozę. Przez właściwy marketing należy utrwalać przekonanie, że

polskie produkty są smaczne, zdrowe, o szczególnych walorach użytkowych ze względu na charakterystyczny sposób ich wytwarzania, a poza tym stosunkowo tanie. Są to niewątpliwie silne atuty, które wzmacniają rolę krajowych produktów w obecnej rzeczywistości rynkowej.

Literatura

- Codex Alimentarius. Food Hygiene (Basic Texts). [2003]. World Health Organization. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rzym.
- Ekonomiczne efekty rozwoju systemów zarządzania jakością i ich wpływ na konkurencyjność polskich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego. [2009]. G. Morkis (red.). IERiGŻ - PIB, Warszawa.
- Fabisz-Kijowska A., Kijowski J. [2006]: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności według normy ISO serii 22000:2005. [W:] HACCP, ISO 22000, zagrożenie żywności, funkcjonowanie, auditowanie i certyfikowanie systemu. J. Kijowski, R. Cegielska-Radziejewska (red.). Wyd. Akademii Rolniczej w Poznaniu im. A. Cieszkowskiego, Poznań.
- Forum mleczarskie. Media branży nabiałowej. [2012]. [Tryb dostępu:] www.forummleczarskie.pl. [Data odczytu: 2.01.2012].
- Gulbicka B. [2008]: Bezpieczeństwo żywności w Polsce. [W:] Prawo żywnościowe w wymiarze światowym, wspólnotowym i krajowym – wybrane elementy. B. Gulbicka (red.). Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej - PIB, Warszawa.
- Grębowiec M. [2006]: Doskonalecie jakości jako czynnik poprawy konkurencyjności przedsiębiorstw agrobiznesu. Praca doktorska. WNE SGGW.
- Higiena Produkcji Żywności. [2007]. D. Kołożyn-Krajewska (red.). Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
- Kołożyn- Krajewska D., Sikora T. [2010]: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka., Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa.
- Korzycka-Iwanow M. [2005]: Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego. Wydawnictwo Prawnicze LexisNexis, Warszawa.
- Lisiewski D. [2004]: ISO 22000:2000 – nowy standard dla branży spożywczej. *Jakość* nr.4.
- Małecka M. [2006]: Bezpieczeństwo żywności w regulacjach prawnych. [W:] Żywność bezpieczna dla konsumenta. M. Małecka (red.). Zeszyty naukowe, nr 73, Wyd. Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań.
- Morkis G., Nosecka B., Seremak-Bulge J. [2010]: Monitorowanie oraz analiza zmian polskiego łańcucha żywnościowego, Synteza z realizacji tematu III. Raporty Programu Wieloletniego 2005-2009, nr 179. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej - PIB, Warszawa
- Podgórski Z. [2009]. Zasady zarządzania jakością. [W:] Zarządzanie jakością, metody i instrumenty kontroli jakości. N. Grzenkowicz (red.): Wyd. Naukowe Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa.
- Skrabka-Błotnicka T. [2001]: Ustawodawstwo żywnościowe. [W:] Skrabka-Błotnicka T.: Higiena żywności. Wyd. Akademii Ekonomicznej im. Oskara Langego we Wrocławiu, Wrocław, ss.74-111.
- Soczewińska J. [2011]: Opublikowano nowelizację ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. [Tryb dostępu:] www.portalspozywczy.pl/prawo/wiadomosci/opublikowano-nowelizacje-ustawy-o-bezpieczenstwie-zywnosci-i-zywienia,27920.html. [Data odczytu: 10.04.2011].
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia. [2006]. Dz.U. z 2010 nr 136 poz. 914
- Ustawa z dnia 8 stycznia 2010 o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw [2010]. Dz.U. nr 21, poz. 105.