

Maria Jeznach¹

Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji
SGGW
Warszawa

Międzynarodowe standardy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w branży rolno-spożywczej

International Food Quality Management and Safety Standards in Agribusiness

Abstract. The article presents the food quality management and safety systems, particularly standards: BRC, IFS and EurepGAP. In the international market become these standards more important in the competition between the producers in agribusiness.

Key words: quality management, standards

Synopsis. W pracy zaprezentowane zostały systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, a w szczególności standardy BRC, IFS oraz EurepGAP. Omówione standardy zyskują na znaczeniu w międzynarodowej wymianie handlowej, gdzie stają się narzędziem konkurencyjności producentów w sektorze rolno-spożywczym.

Słowa kluczowe: standardy, zarządzanie jakością

Wstęp

Początek XXI wieku zaowocował w agrobiznesie nie tylko globalizacją, ale przede wszystkim ogromną troską o jakość i bezpieczeństwo produktów rolnych, a tym samym spożywczych. W dobie narastających zagrożeń i ograniczonego zaufania konsumentów do oferowanych im produktów, większość organizacji dostrzega potrzebę uzyskania i dostarczenia konsumentom stosownego dowodu swojej zdolności do identyfikowania i nadzorowania zagrożeń bezpieczeństwa żywności. Wszystkie firmy i organizacje związane z żywnością, które chcą uczestniczyć w światowej wymianie muszą wdrożyć i rozwijać systemy Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności, a ich strategicznym celem winno być zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego konsumenta.

W skali międzynarodowej można wyróżnić następujące standardy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w agrobiznesie:

- GMP/GHP,
- EurepGAP,
- HACCP,
- ISO 9001,
- BRC,
- IFS,
- ISO 22000.

Wymienione systemy mają charakter dobrowolny na jednolitym rynku Unii Europejskiej. Ich wdrażanie nie jest regulowane przepisami wspólnotowymi. Wyjątek

¹ Dr inż., Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, email: maria_jeznach@sggw.pl

stanowi system HACCP, którego stosowanie jest obligatoryjne na mocy dyrektyw i rozporządzeń UE, a także regulacji prawnych w poszczególnych krajach członkowskich UE (np. polska ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia).

W pracy zaprezentowane zostały systemy, które mają znaczenie dla zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności dla konsumentów. Do szczegółowej analizy wybrano BRC, IFS oraz EurepGAP, ze względu na ich rosnącą rolę. Te stosunkowo nowe systemy powstały jako swoisty wymóg, którego wypełnienie jest warunkiem niezbędnym w międzynarodowej wymianie handlowej. Poznanie i przybliżenie ich roli i znaczenia, a w efekcie wdrożenie, powinno przyczynić się do wzrostu konkurencyjności producentów sektora rolno-spożywczego.

BRC

Brytyjska organizacja zrzeszająca kupców (British Retail Consortium – BRC) stworzyła w 1998 r. pierwszy standard dla branży spożywczej i handlowej (standard oceny dostawców produktów żywnościowych do sieci handlowych BRC - Food Technical Standard). Miał on za zadanie oceniać produkowaną żywność w sposób jednolity, obiektywny i pod kątem zgodności z prawem. Brak obiektywnych wyników audytów prowadzonych samodzielnie przez przedsiębiorstwa (tzw. audytów wewnętrznych), czy audytów prowadzonych przez firmy zewnętrzne był przyczyną powstania standardu. W bardzo krótkim czasie stał się on wiodącym standardem w Wielkiej Brytanii.

Celem standardu BRC jest:

- zapewnienie bezpieczeństwa i jakości produktów żywnościowych oraz ich zgodności z wymaganiami prawnymi,
- stworzenie jednolitych wymagań dla wszystkich producentów żywności i uczestników łańcucha żywnościowego dostarczających swoje produkty do sieci handlowych,
- ustanowienie określonych zasad i stworzenie podstawy do certyfikacji przedsiębiorstw dostarczających produkty do sieci handlowych,
- ujednoczenie reguł kwalifikowania dostawców i ograniczenie ilości audytów.

Standard BRC obejmuje swoim zakresem wszystkie obszary bezpieczeństwa żywności i legalności produktu. Integruje on przepisy zawarte w normach ISO 9000 i w systemie HACCP wraz z GMP/GHP, definiując szczegółowe wymagania, które muszą być spełnione, aby zapewnić bezpieczeństwo i konieczny, powtarzalny poziom jakości produktu końcowego.

Obecnie nie ma możliwości podjęcia współpracy z największymi sieciami handlowymi oraz producentami marek własnych w Anglii bez posiadania wdrożonego i certyfikowanego systemu BRC [Czupryna i Maleszka 2006].

Powszechnie rozpoznawane i uznawane są 4 standardy:

- BRC Global Standard Food (czwarte wydanie opublikowano w 2005 roku): jego celem jest wprowadzenie jednolitych wymagań i przejrzystości w całym łańcuchu dostaw (surowców i produktu ostatecznego),
- BRC Global Standard – Consumer Products, dla produktów przemysłowych,
- BRC Global Standard – Packaging, dla przedsiębiorstw produkujących i dostarczających materiały opakowaniowe,

- BRC/FDF Non-GM Food Standard, dla dostawców żywności niemodyfikowanej genetycznie o udowodnionym pochodzeniu.

Producenci żywności, którzy dostarczają produkty do sieci handlowych muszą spełniać wymagania standardu składającego się z 10 podstawowych rozdziałów. Stwierdzenie niezgodności krytycznych w tych obszarach uniemożliwia wystawienie certyfikatu i wymusza ponowne przeprowadzenie oceny.

Opracowane standardy mają na celu określenie jednolitych zasad postępowania, uniknięcie powielania wymagań określonych przez różne normy i systemy, których spełnienia oczekiwali poszczególni handlowcy oraz wyeliminowanie wielu nieporozumień pojawiających się wokół tych wymagań. Dodatkowe korzyści związane z wdrożeniem standardu to:

- dostawcy mogą informować klientów o tym, że stosują wymagania określone w standardzie BRC,
- standard odnosi się do wszystkich zagadnień związanych z bezpieczeństwem produktu oraz z wymaganiami prawnymi,
- pozwala spełnić wymagania zarówno dostawców jak i handlowców,
- wymaga prowadzenia ciągłego nadzoru oraz w przypadku pojawienia się niezgodności, podejmowania i przeprowadzania działań korygujących (audyt co 6 lub 12 miesięcy w zależności od ilości oraz rodzaju niezgodności),
- wizyty związane z oceną standardu BRC mogą być połączone z audytami kontrolnymi ISO 9001 i HACCP.

IFS

IFS (International Food Standard)² jest opracowany i stanowi własność dwóch sieci handlowych (niemieckiej i francuskiej). W 2002 roku utworzyły one wspólny system oceny zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności głównie sprzedawanej pod tzw. własną marką. Właściciel marki własnej (sieć handlowa/hurtownik) jest utożsamiany przez konsumenta z producentem wyrobu. Jednocześnie wzrost prawnej odpowiedzialności sieci za produkt sprzedawany pod własną marką, a w konsekwencji przeniesienie opinii o złej jakości, może przejść na całą markę sieciową i oferowane produkty.

Celem zapewnienia bezpiecznej, powtarzalnej jakości wyrobów sprzedawanych pod marką własną, opracowano IFS jako narzędzie do przeprowadzania audytów w zakładach produkujących żywność. Zamierzeniem standardu jest redukcja kosztów i wprowadzenie przejrzystości w całym łańcuchu dostaw. Obecnie obowiązuje wersja 4 standardu IFS, wydana w 2004 roku. Wymagania standardu ujęto w pięć rozdziałów:

- system zarządzania jakością, zawiera wymagania dotyczące wdrożenia systemu HACCP oraz systemu zarządzania jakością, w tym dokumentacji obu systemów,
- odpowiedzialność kierownictwa, odpowiedzialność zarządu firmy w zakresie wdrożenia, oceny i doskonalenia systemu,
- zarządzanie zasobami, określa wymagania dotyczące zasobów ludzkich, wymagań higienicznych i zdrowotnych personelu, szkoleń i kwalifikacji oraz wyposażenia socjalnego,

² <http://www.food-care.com>

- proces produkcji, najobszerniejszy rozdział, zawiera odniesienia do projektowania, wprowadzania i rozwoju wyrobów, wymagań sanitarno-higienicznych dla pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych, gospodarki odpadami, identyfikowalności, nadzorowania alergenów, GMO,
- pomiary, analiza, doskonalenie, zawiera wymagania dotyczące nadzorowania temperatury/czasu w procesach produkcyjnych, kontroli ilości pakowanego towaru, detekcji metali, rozpatrywania reklamacji, wycofywania wyrobu z rynku i nadzorowania wyrobów niezgodnych.

Przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją i obrotem żywności mogą otrzymać certyfikat IFS. Na poziomie bazowym powinny uzyskać między 75 a 90% punktów. Aby uzyskać certyfikat na poziomie wyższym należy uzyskać 90% na poziomie bazowym i powyżej 70% na poziomie wyższym [Berdowski 2005].

Standard IFS stał się bardzo popularny w krótkim czasie. Popularność stosowanych standardów wśród producentów żywności w Niemczech przedstawiała się następująco: ISO 9001 stosuje 53%, IFS 33%, HACCP 10%, inne 3%, brak natomiast informacji o 1%. Było to wynikiem formalnego narzucenia standardu IFS wszystkim przedsiębiorstwom produkującym pod marką własną oraz dostawcom do sieci handlowych [Food... 2004].

Standard IFS preferowany jest przez odbiorców z Niemiec (np. Metro AG, REWE, Tegut, EDEKA, Aldi Tengelmann, Ava, Lidl, Spar, Globus, Markant, COOP) i Mogros w Szwajcarii oraz z Francji (np. Auchan, Carrefour, EMC Groupe Casino, Metro, Monoprix, Picard Surgeles, Provera, System U.). Odbiorcy z Wielkiej Brytanii i Skandynawii preferują natomiast BRC (np. Tesco). Często pojawia się problem wzajemnej uznawalności certyfikatów IFS i BRC przez odbiorców z różnych krajów. Nadal brak jest porozumienia w tej kwestii pomiędzy organizacjami, a wzajemne uznawanie certyfikatów jest wyłącznie dobrą wolą drugiej strony.

W Polsce szacuje się, że ponad 40 firm ma wdrożonych system BRC lub IFS, przy czym większość to duże i średnie przedsiębiorstwa, których decyzję o wdrożeniu tych standardów determinowały wymogi partnerów biznesowych [Czupryna i Maleszka 2006]. Marzec [2006] podaje, iż ponad 100 producentów w Polsce posiada certyfikat IFS.

Oba standardy, to jest BRC i IFS, są przeznaczone dla producentów z sektora spożywczego. Ich celem jest ocena spełnienia wymagań w zakresie bezpieczeństwa żywności w trakcie audytu przeprowadzanego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą. Potwierdzeniem spełnienia wymagań jest certyfikat. Korzyścią z jego posiadania jest uzyskanie dowodu o produkcji bezpiecznych wyrobów o wysokiej jakości, zwiększenie zaufania konsumentów i handlowców, dla których bezpieczeństwo i jakość produktów jest najważniejsza, możliwość współpracy z sieciami handlowymi a przede wszystkim ograniczenie ilości audytów ze strony różnych odbiorców oraz zapewnienie ciągłego doskonalenia firmy.

EurepGAP

EurepGAP powstał w 1997 roku z inicjatywy grupy roboczej sieci handlu detalicznego, zrzeszonej w niezależnej organizacji Europejskich Handlowców Świeżymi Produktami Rolniczymi (Euro-Retailer Produce Working Group-EUREP), producentów żywności (indywidualni rolnicy, plantatorzy, hodowcy), producentów środków ochrony roślin i nawozów oraz organizacji konsultingowych. Celem działania EUREP było

wypracowanie, na bazie powszechnie uznawanych wymagań, wspólnych procedur oraz jednolitego standardu dla Dobrej Praktyki Rolniczej (Good Agricultural Practice-GAP). Mają one służyć zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności na etapie produkcji pierwotnej.

EurepGAP wyznacza minimalne standardy produkcyjne w celu uzyskania wysokiej jakości produktów pierwotnych (rolniczych i ogrodniczych). Pod względem formalnym jest zbiorem dokumentów normatywnych. Łączy najważniejsze cechy rolnictwa ekologicznego (płodozmian, nawożenie organiczne, uprawa międzyplonów, mechaniczna pielęgnacja, dbałość o żyzność i biologiczną aktywność gleby) i konwencjonalnego (stosowanie nawozów mineralnych w umiarkowanych i precyzyjnie ustalonych dawkach oraz interwencyjne stosowanie pestycydów).

System jest skierowany do producentów owoców, warzyw i grzybów (Fruit and Vegetables Standard), kwiatów i roślin ozdobnych (Flower and Ornamentals Standard), producentów produktów zwierzęcych, przewoźników w transporcie drogowym zwierząt (Integrated Farm Assurance Standard), hodowców ryb (Integrated Aquaculture Assurance Standard) oraz plantatorów kawy (Coffee Reference Code).

EurepGAP wyznacza minimalne standardy produkcyjne w celu zapewnienia wysokiej jakości oraz bezpieczeństwa produktów pierwotnych w oparciu o kryteria wywodzące się z systemu HACCP, zawiera wymogi spełnienia przepisów prawa krajowego i międzynarodowego, wyznacza kryteria dotyczące oddziaływania produkcji rolniczej na środowisko. System dzieli wymagania na trzy poziomy: podstawowe, drugorzędne oraz zalecenia, które powinny być wprowadzone, ale nie są konieczne do uzyskania certyfikatu.

Zakres certyfikacji produktów został podzielony na standardy sektorowe (mają niezależne od siebie dokumenty normalizacyjne EurepGAP), w tym owoce i warzywa (Fruit and Vegetables) mają standard dla świeżych owoców, warzyw i grzybów uprawnych przeznaczonych do konsumpcji.

Standard, po nowelizacjach w 2003 i 2004 roku, określa 14 obszarów związanych z produkcją, które dla świeżych owoców i warzyw dotyczą: identyfikowalności, dokumentowania i audytów wewnętrznych, odmian i sadzonek, historii zarządzania miejscem upraw, zarządzania glebą i podłożem, stosowania nawozów, nawadniania i nawożenia, ochrony upraw (analiza pozostałości środków ochrony roślin), zbioru, obróbki pozbiorczej (pakowanie, sortowanie, mycie, składowanie, klasyfikacja u producenta), zarządzania odpadami i zanieczyszczeniami, zdrowia, bezpieczeństwa i zarobkowania pracowników, ochrony środowiska, skarg od klientów.

Zastosowanie standardów GAP umożliwia certyfikowanie³ wszystkich produktów rolnych przeznaczonych do konsumpcji. Certyfikat systemu mogą uzyskać gospodarstwa indywidualne oraz grupy producentów, które udokumentują zgodność produkcji z wymaganiami EurepGAP⁴. Certyfikat na okres 1 roku uzyskują producenci, którzy w 100% spełniają wymagania podstawowe oraz w 95% wymagania drugorzędne.

Do najważniejszych korzyści związanych z wdrożeniem i certyfikowaniem systemu EurepGAP należy zaliczyć:

- zagwarantowanie wysokiej jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego produktu,

³ Wykaz Jednostek Certyfikujących na stronie www.eurep.com

⁴ Wymagania zawarte w dokumentach EurepGAP: Przepisy ogólne dotyczące owoców i warzyw; Punkty Kontroli i Kryteria Zgodności oraz Lista Kontrolna. Wszystkie dokumenty wersji 2.1-Oct 04 obowiązujące od 1 maja 2005 r. Punkty Kontroli i Kryteria Zgodności. Wyjątki aktualizowane 1.07.05. www.eurep.org

- uzyskanie dowodu zgodności procesu produkcji z międzynarodowymi standardami, co ułatwia konkurowanie na rynku,
- obniżenie kosztów produkcji, co związane jest z optymalizacją procesów produkcji tj. zwiększeniem wydajności zużycia surowców naturalnych, zmniejszeniem zużycia stosowanych środków ochrony roślin,
- zminimalizowanie szkodliwego wpływu na środowisko przez stosowanie różnego rodzaju technik rekultywacji oraz ochronę natury.

Powstanie EurepGAP jest wynikiem wzrostu świadomości producentów i konsumentów odnośnie warunków produkcji w sektorze żywnościowym. Gwarancja bezpieczeństwa staje się kluczowym elementem funkcjonowania na rynku.

Marzec i Sierzechulska [2006], relacjonując ogólnoswiatową konferencję, dotyczącą rozwoju EurepGAP-u (Paryż 2005 r.), w której wzięło udział ponad 470 delegatów z 46 państw, stwierdzają, iż brak wiedzy o systemie utrudni dostęp płodów rolnych na rynki europejskie. Biorąc pod uwagę rozważania dotyczące rynku warzyw w Polsce i związane z nim możliwości produkcyjne, wydaje się być to bardzo prawdopodobnym. Dlatego zaprezentowany pogląd należy uznać za w pełni uzasadniony.

Zaistniały dynamiczny rozwój certyfikacji producentów w Polsce ilustruje tabela 1. Zaprezentowane dane dają podstawę do wnioskowania, iż producenci podejmujący trud certyfikacji są świadomi jego rosnącej rangi.

Tab. 1. Rozwój certyfikacji standardu EurepGAP w Polsce

Tab.1. Development of implementation of the EurepGAP standard in Poland

Data	Liczba certyfikatów
2003	2
VI. 2004	6
I. 2006	79
IX. 2006	150

Źródło: [Pałacha 2006]

Jak stwierdza Wiśniewska [2006A, 2006B], wdrożenie EurepGAP, sprzyjając poprawie jakości i bezpieczeństwa wytworzonego produktu, w długim okresie sprzyja również obniżeniu kosztów produkcji przez systematyczną poprawę umiejętności produkcyjnych oraz wzmacnia pozycję marketingową producenta lub oferenta. Jest również gwarancją troski o dobro konsumenta w obszarze nie obejmowanym do tej pory przez tradycyjne metody zarządzania jakością i bezpieczeństwem produktu choć, jak wiadomo, obszar ten jest istotnym ogniwem łańcucha żywnościowego.

Podsumowanie i wnioski

Zaprezentowane systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, a w szczególności standardy BRC, IFS oraz EurepGAP, odgrywają i nadal odgrywać będą znaczącą rolę w handlu międzynarodowym artykułami rolno-spożywczymi. Znajdują one uznanie wśród producentów zarówno na świecie jak i w Polsce. Nadal jednak problemem jest wzajemna uznawalność certyfikatów uzyskiwanych przez przedsiębiorstwa w ramach poszczególnych systemów. Jak podkreśla Wiśniewska [2005], różne sieci handlowe

wymagają różnych standardów, co wymusza wdrażanie wymaganych systemów. Naraża to przedsiębiorstwa na dodatkowe koszty. Dlatego opowiedzenie się za wzajemną uznawalnością wdrożonych systemów jest zasadnym, gdyż umocni i uwiarygodni rolę każdego z nich, a jednocześnie zmniejszy koszty ich równoległego utrzymywania.

Literatura

- Berdowski J. B. [2005]: Wpływ współczesnych systemów zarządzania jakością, a szczególnie HACCP, BRC, IFS, na proces doskonalenia organizacji zajmującej się produkcją i obrotem żywności. *Problemy Jakości* 9, ss. 9-13.
- Czupryna M., Maleszka A. [2006]: Dodatkowe wymagania stawiane przedsiębiorcom branży spożywczej- międzynarodowy standard żywności (IFS). *Problemy Jakości* 9, ss. 21-24.
- Food Industrie: Systeme zur Ruckverfolgbarkeit wenig gefragt – nur jedes dritte Unternehmen bisher IFS zertifiziert. [2004]. *Deutsche Molkerei Zeitung* 25, s. 20.
- Marzec M., Sierzchulska A. [2006]: EurepGAP – platforma harmonizacji. *Bezpieczeństwo i Higiena Żywności* 1, s. 32.
- Marzec M. [2006]: Do countries of Central and Eastern Europe need EurepGap? Retailers point of view. [W:] 7th EurepGAP Conference, 20-21 September 2006, Praga. www.centrumhaccp.pl i www.palacha.pl
- Pałacha B. [2006]: Implementation of EurepGAP in Poland. [W:] 7th EurepGAP Conference, 20-21 September 2006, Praga. www.centrumhaccp.pl i www.palacha.pl.
- Wiśniewska M. [2006A]: EUREPGAP standard jakości i bezpieczeństwa żywności na etapie produkcji pierwotnej. Dokumenty i wymagania. *Problemy Jakości* 9, ss. 13-16.
- Wiśniewska M. [2006B]: EUREPGAP standard jakości i bezpieczeństwa żywności na etapie produkcji pierwotnej. Droga do certyfikatu. *Problemy Jakości* 11, ss. 19-22.
- Wiśniewska M. [2005]: Od gospodarstwa do stołu. Organizacja i zarządzanie jakością oraz bezpieczeństwem produktu żywnościowego. Wyd. Uniwersytetu Gdańskiego, Gdańsk.