

GRAŻYNA MORKIS

ZAKRES WDROŻENIA GHP, GMP I HACCP W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM

Streszczenie

W Polsce, podobnie jak w krajach Unii Europejskiej, wprowadzono regulacje prawne dotyczące produkcji i obrotu żywnością, w tym także unormowania prawne wprowadzające obowiązek wdrożenia i stosowania niektórych systemów zarządzania jakością. W procesie produkcji i obrotu żywnością przedsiębiorstw przemysłu spożywczego obowiązkowe jest stosowanie GHP, GMP i HACCP. Po pięciu latach od wstąpienia Polski do Unii Europejskiej nastąpił istotny wzrost liczby przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosują obowiązkowe systemy zarządzania jakością. Z przeprowadzonego monitoringu w latach 2005 - 2009 wynika m.in., że w 2009 r. zdecydowana większość (94 %) przedsiębiorstw przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego wdrożyła obowiązkowe systemy zapewnienia jakości, w grupie przedsiębiorstw przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia niezwierzęcego przedsiębiorstw stosujących GHP było 88 %, GMP 85 %, a HACCP tylko 32 %.

Słowa kluczowe: system zarządzania jakością, Dobra Praktyka Higieniczna (GHP), Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP), system HACCP, przemysł spożywczy

Wprowadzenie

Nowe podejście do problematyki jakości żywności wynika z jednej strony z zaostrożenia wymagań w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego i odpowiedzialności producentów za wytwarzane produkty oraz ze wzrastających wymagań konsumentów. Jakość wyrobów jest jednym z najistotniejszych instrumentów konkurencji na rynku oraz podstawowym czynnikiem decydującym o stopniu zadowolenia klientów. W Polsce, podobnie jak w krajach Unii Europejskiej, wprowadzono regulacje prawne dotyczące produkcji i obrotu żywnością, w tym także regulacje wprowadzające obowiązek wdrożenia i stosowania niektórych systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności i zarządzania jakością [1, 2, 9, 13].

Do obligatoryjnych systemów zapewnienia jakości w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego (zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia) należą:

- Dobra Praktyka Higieniczna (Good Hygienic Practice – GHP),
- Dobra Praktyka Produkcyjna (Good Manufacturing Practice – GMP),
- System Analizy Zagrożeń i Krytycznego Punktu Kontrolnego (Hazard Analysis and Critical Control Point – HACCP).

Dobra Praktyka Higieniczna określa działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane 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 spełniane, 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 [14, 15].

Z dniem uzyskania przez Polskę członkostwa w Unii Europejskiej, czyli od 1 maja 2004 r., wdrożenie zasad systemu HACCP we wszystkich przedsiębiorstwach wykonujących działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością jest obowiązkowe (Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia – wraz z późniejszymi zmianami [14]). Od 28 października 2006 r. obowiązuje ustawa z dn. 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, która wprowadziła m.in. kary pieniężne za nie wdrożenie w przedsiębiorstwie systemu HACCP.

Od 1 maja 2004 r. obowiązują w Polsce również unijne akty prawne, w tym m.in. rozporządzenie Nr 178/2002/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności [10]. Natomiast od 1 stycznia 2006 r. obowiązuje: rozporządzenie Nr 852/2004/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, ustanawiające ogólne zasady dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych oraz rozporządzenie Nr 853/2004/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego [11, 12].

Zakres i metody badań

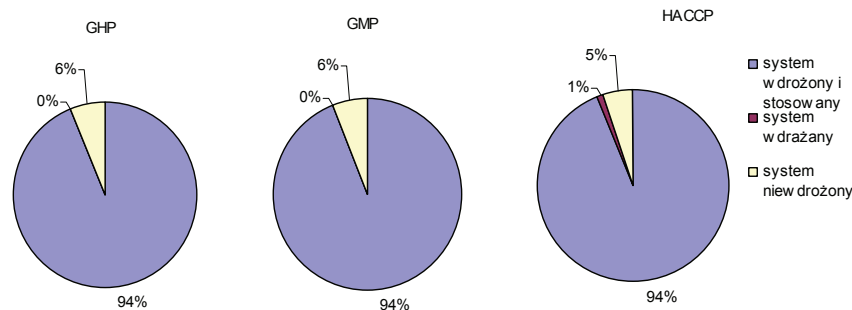
Prowadzenie monitoringu stanu wdrożenia obowiązkowych i nieobowiązkowych systemów zarządzania jakością w działających w Polsce przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego po integracji z UE od 2004 r. do 2009 r. było jednym z celów zadania Planu Wieloletniego pt.: „Monitorowanie efektów ekonomicznych rozwoju systemów zapewnienia jakości i ich wpływu na konkurencyjność polskiej gospodarki żywnościowej”, realizowanego w Instytucie Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – PIB w Warszawie [3, 4, 5, 6, 7, 8].

Badaniami objęto wszystkie przedsiębiorstwa branży mięsnej, rybnej, mleczarskiej i paszowej (podlegające nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej) oraz branży cukrowniczej, cukierniczej, piwowarskiej, alkoholowej, winiarskiej, makaronowej, owo-cowo-warzywnej, zbożowej, piekarskiej, tłuszczowo-olejarskiej, wód mineralnych, przetwórstwa kawy i herbaty i grupy pozostałych artykułów spożywczych (podlegające Państwowej Inspekcji Sanitarnej). Tematem prowadzonych od 2005 do 2009 r. corocznie badań ankietowych był stan wdrożenia i wdrażania systemów GHP, GMP i HACCP.

Wyniki i ich omówienie

W 2009 r. w grupie przedsiębiorstw przetwarzających żywność pochodzenia zwierzęcego procesy wdrażania obowiązkowych systemów zarządzania jakością w zdecydowanej większości zostały zakończone. I tak, wszystkie przedsiębiorstwa paszowe miały wdrożone i stosowały: GHP, GMP i HACCP, 90 % firm branży mięsnej i 90 % mleczarni wdrożyło te systemy. Wyjątkiem są przedsiębiorstwa branży rybnej, bowiem tam obowiązkowe systemy zarządzania jakością wdrożyło tylko 63 % firm, a wynika to z faktu, że w 2008 i 2009 r. powstały nowe przedsiębiorstwa tej branży (rys. 1). Sytuacja w zakresie stosowania obowiązkowych systemów zarządzania jakością w grupie przedsiębiorstw produkujących żywność pochodzenia niezwierzęcego jest znacznie mniej korzystna. Wprawdzie średni stan wdrożenia w tej grupie w przypadku GHP wynosi 88 % i GMP 85 %, to w przypadku HACCP wskaźnik ten wynosi tylko 43 % (rys. 2). Zatem w 2009 r. więcej niż połowa przedsiębiorstw nie wdrożyła i nie stosuje obowiązkowego systemu HACCP. W tej grupie są przedsiębiorstwa, które rozpoczęły (32 %), jak i te, które dotychczas nie rozpoczęły (25 %) procedury wdrażania obowiązkowego systemu zarządzania jakością. To świadczy z jednej strony o lekceważeniu obowiązujących przepisów przez część przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, a z drugiej o niedostatecznym poziomie egzekwowania przestrzegania prawa przez jednostki Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zjawisko to szczególnie dotyczy bardzo małych i małych przedsiębiorstw. Natomiast najbardziej zaawansowane są procesy wdrożenia i stosowania systemów w dużych (93 % GHP, GMP i HACCP)

i w średnich przedsiębiorstwach (96 % GHP, 95 % GMP i 88 % HACCP) (rys. 3 - 5). Stwierdzono, że ma miejsce również bardzo duże zróżnicowanie pomiędzy poszczególnymi branżami w zakresie stopnia wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. Najbardziej zaawansowany proces wdrażania systemu HACCP odnotowano w branży: przetwórstwa kawy i herbaty – 76 %, piwowarskiej – 75 %, olejarско-łuszczowej – 67 %, winiarskiej – 62 %. Natomiast najwięcej pracy, w zakresie wdrażania systemów, mają przed sobą przedsiębiorstwa niżej wymienionych branż, bowiem stopień wdrożenia systemu HACCP w 2009 r. w tych branżach był najniższy i wynosił w: cukrowniczej – 36 %, pozostałych artykułów spożywczych – 38 %, zbożowo-młynarskiej – 40 %, piekarskiej – 41 % i makaronowej – 49 % (rys. 6).



Objaśnienia / Explanatory notes: system wdrożony i stosowany / system implemented and in use; system wdrażany / system being implemented; system niewdrożony / system not implemented.

Rys. 1. Stopień wdrożenia systemów GHP, GMP i HACCP w grupie przedsiębiorstw przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego (mięsnego, rybnego i mleczarskiego) w 2009 r. [%].

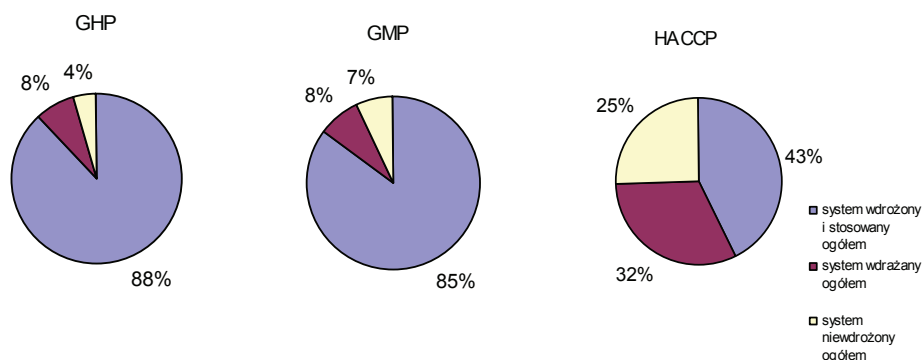
Fig. 1. Level of implementation of GHP, GMP and HACCP systems in the enterprises processing food of animal origin (meat, fish, dairy), in 2009 [%].

Źródło: / Source: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej. / The author's own calculations on the basis of data, not yet published, collected by Veterinary Inspectorate.

W 2009 r. 63 % przedsiębiorstw branży rybnej stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną, Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz system HACCP. Na etapie wdrażania systemu HACCP było tylko 1 % przedsiębiorstw. Natomiast aż 37 % przedsiębiorstw rybnych nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. GHP, GMP oraz 36 % HACCP. Największy odsetek przedsiębiorstw, które nie rozpoczęły dotychczas procedur wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością odnotowano w województwach: opolskim (100 %), lubuskim (85 %), świętokrzyskim (67 %) i wielkopolskim (60 %). W tej grupie znajdują się głównie nowo powstałe przedsiębiorstwa.

Dobrą Praktykę Higieniczną, Dobrą Praktykę Produkcyjną i system HACCP w 2009 r. stosowało 90 % przedsiębiorstw branży mleczarskiej. Na etapie wdrażania systemu HACCP był 1 % przedsiębiorstw. Natomiast 10 % mleczarni nie wdrożyło

wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. GHP i GMP oraz 9 % HACCP. Największy odsetek przedsiębiorstw, które dotychczas nie rozpoczęły procedur wdrażania obowiązkowych systemów odnotowano w województwach: zachodniopomorskim, małopolskim, świętokrzyskim, warmińsko-mazurskim i podkarpackim.



Objaśnienia jak na rys.2. / Explanatory notes as in Fig. 1

Rys. 2. Stopień wdrożenia systemów GHP, GMP i HACCP w grupie przedsiębiorstw produkujących żywność pochodzenia niezwierzęcego w Polsce w 2009 r.

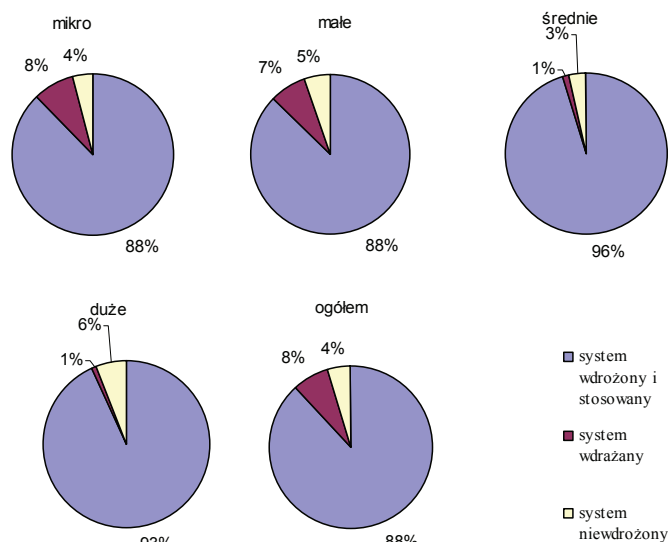
Fig. 2. Level of implementation of GHP, GMP, and HACCP systems in the group of food enterprises manufacturing food of non-animal origin, in Poland, in 2009 [%].

Źródło: / Source: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej. / The author's own calculations on the basis of the data, yet not published, collected by Chief Sanitary Inspectorate.

W 2009 r. 88 % przedsiębiorstw branży owocowo-warzywnej miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną, 85 % Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz tylko 54 % system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 10 %, a systemu HACCP 23 % przedsiębiorstw. Natomiast 2 % firm owocowo-warzywnych nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. GHP i 5 % GMP oraz aż 23 % HACCP. Najbardziej zaawansowany proces wdrożenia i stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej ma miejsce w średnich przedsiębiorstwach owocowo-warzywnych (98 %) oraz w przedsiębiorstwach małych (90 %), w mniejszym stopniu w przedsiębiorstwach dużych (86 %), a najmniejszy w bardzo małych firmach (GHP 85 % i GMP 80 %). Szczególnie duże różnice dotyczą stopnia wdrożenia i stosowania systemu HACCP w przedsiębiorstwach analizowanej branży, i tak aż 92 % średnich firm stosuje HACCP, 86 % dużych oraz 68 % małych i tylko 34 % mikroprzedsiębiorstw. Największy odsetek przedsiębiorstw stosujących GHP i GMP odnotowano w województwach: dolnośląskim (100 %), podkarpackim (100 %) oraz warmińsko-mazurskim (96 %), kujawsko-pomorskim (95 %) i łódzkim (93 %), a system HACCP w woje-

wództwach: dolnośląskim (86 %), świętokrzyskim (72 %) i kujawsko-pomorskim (69 %).

W branży olejarsko-tłuszczowej w 2009 r. 88 % przedsiębiorstw stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz 67 % system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 12 %, a systemu HACCP 15 % przedsiębiorstw. Natomiast 18 % przedsiębiorstw tej branży nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. systemu HACCP. Procesy wdrożenia wszystkich obligatoryjnych systemów zarządzania jakością najbardziej zawansowane są w dużych i średnich przedsiębiorstwach, bowiem wszystkie te przedsiębiorstwa stosują te systemy. W dalszej kolejności uplasowały się małe przedsiębiorstwa, gdyż 88 % ma wdrożone GHP i GMP. Duże różnice dotyczą stopnia wdrożenia HACCP, gdyż ten system stosuje tylko 50 % małych i 42 % mikrofirm olejarsko-tłuszczowych. Największy odsetek przedsiębiorstw z wdrożonymi obligatoryjnymi systemami zarządzania jakością odnotowano w województwach: dolnośląskim, podkarpackim, pomorskim, śląskim i zachodniopomorskim.

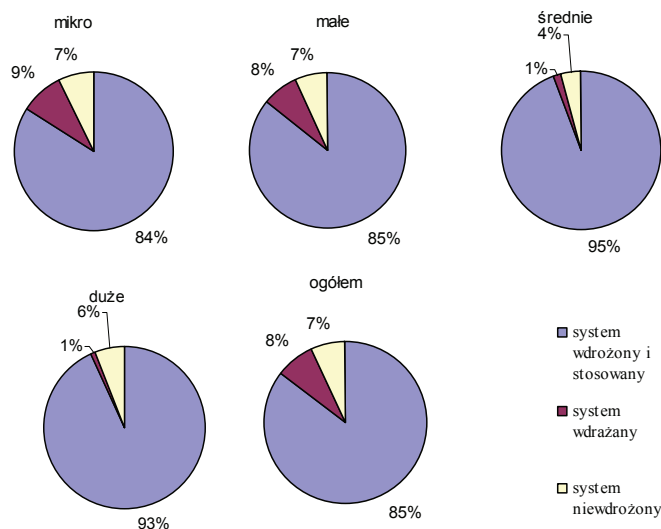


Objaśnienia / Explanatory notes: mikro-/micro-; małe/small; średnie/medium; duże/large; ogółem/in total; system wdrożony i stosowany /system implemented and in use; system wdrażany/system being implemented; system niewdrożony / system not implemented.

Rys. 3. Stopień wdrożenia Dobrej Praktyki Higienicznej w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia niezwierzęcego w Polsce w 2009 r. [%].

Fig. 3. Level of implementation of GHP system in the food enterprises processing products of non-animal origin, in Poland, in 2009 [%].

Źródło: / Source: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej. / The author's own calculations on the basis of the data, yet not published, collected by Chief Sanitary Inspectorate.



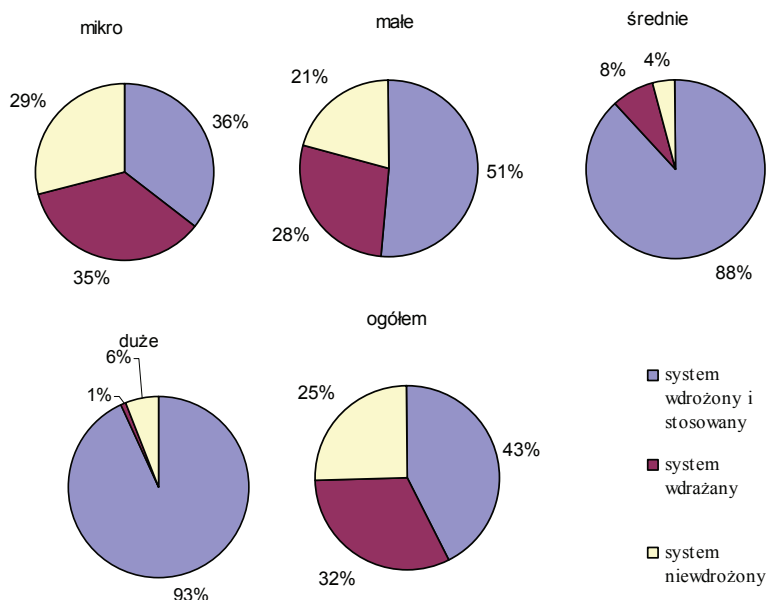
Objaśnienia / Objasnienia jak na rys. 3. / Explanatory notes as in Fig. 3.

Rys.4. Stopień wdrożenia Dobrej Praktyki Produkcyjnej w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia niezwierzęcego w Polsce w 2009 r. [%].

Fig. 4. Level of implementation of GMP system in the food enterprises processing products of non-animal origin, in Poland, in 2009 [%].

Źródło: / Source: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych Państwowej Inspekcji Sanitarnej. / The author's own calculations on the basis of the data, yet not published, collected by Chief Sanitary Inspectorate.

W 2009 r. 81 % przedsiębiorstw branży zbożowo-młynarskiej, stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną, 77 % Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz tylko 40 % system HACCP. Na etapie wdrażania GHP było 10 %, GMP 11 %, a systemu HACCP 26 % przedsiębiorstw. Natomiast 9 % firm zbożowo-młynarskich nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. GHP i 12 % GMP oraz 34 % HACCP. Najbardziej zaawansowany proces wdrożenia i stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej ma miejsce w dużych przedsiębiorstwach zbożowo-młynarskich (100 %) oraz przedsiębiorstwach średnich (92 %), w mniejszym stopniu w przedsiębiorstwach małych (84 %), a najmniejszy w mikrofirmach (GHP 80 % i GMP 75 %). Szczególnie duże różnice dotyczą stopnia wdrożenia i stosowania systemu HACCP w przedsiębiorstwach analizowanej branży. Wszystkie duże firmy stosują HACCP, 89 % średnich oraz 65 % małych i tylko 31 % mikrofirm. Największy odsetek przedsiębiorstw stosujących GHP i GMP odnotowano w województwach: lubuskim (100 %), podlaskim (100 %) i warmińsko-mazurskim (100 %) oraz śląskim (97 %), a system HACCP w województwach dolnośląskim (84 %), zachodnio-pomorski (85 %).



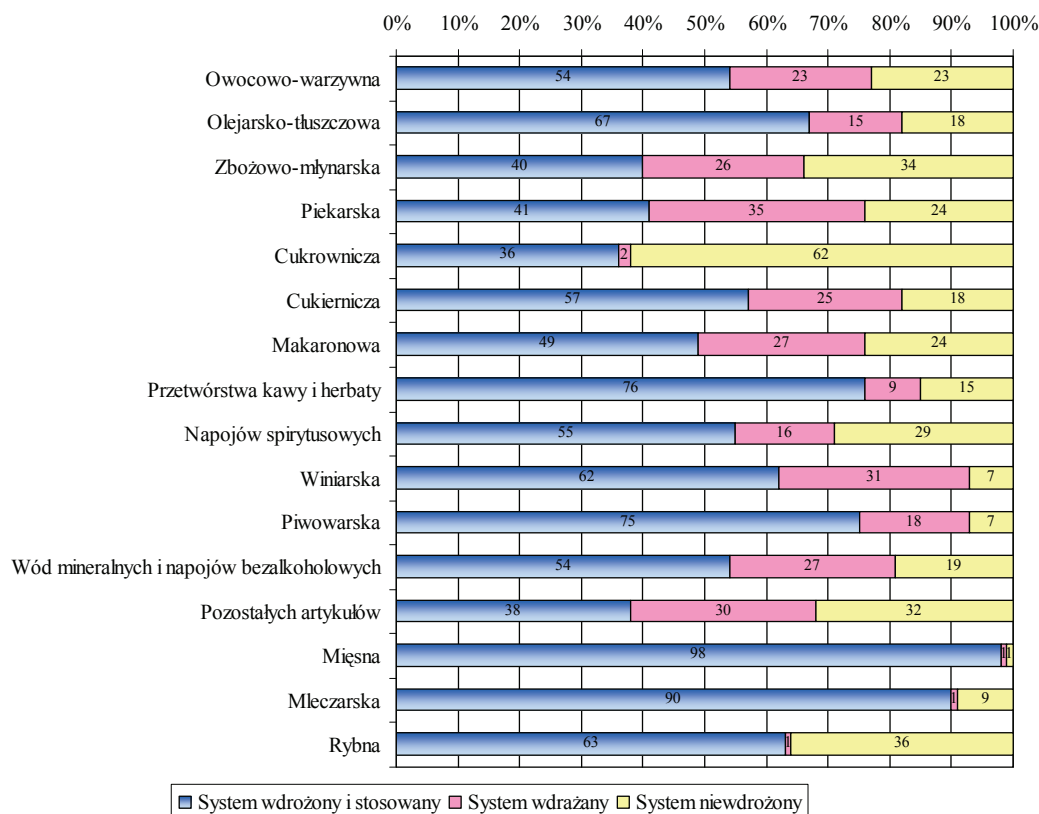
Objaśnienia jak na rys.3. / Explanatory notes as in Fig. 3.

Rys. 5. Stopień wdrożenia HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia niezwierzęcego w Polsce w 2009 r. [%].

Fig. 5. Level of implementation of HACCP system in food enterprises processing products of non-animal origin, in Poland, in 2009 [%].

Źródło: / Source: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej. / The author's own calculations on the basis of the data, yet not published, collected by Chief Sanitary Inspectorate.

W przemyśle piekarskim w 2009 r. 89 % przedsiębiorstw stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną, 86 % Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz tylko 41 % system HACCP. Na etapie wdrażania GHP było 7 %, GMP 8 %, a systemu HACCP 35 % przedsiębiorstw. Natomiast 4 % przedsiębiorstw tej branży nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. GHP, 6 % GMP oraz 24 % systemu HACCP. Procesy wdrożenia GHP i GMP w poszczególnych grupach przedsiębiorstw był na zbliżonym poziomie (86 – 92 %), natomiast w przypadku HACCP najbardziej zawansowane są w dużych i średnich przedsiębiorstwach (odpowiednio 89, 78 %). Zdecydowanie w mniejszym zakresie wdrożono HACCP w małych (48 %) i mikropiekarniach (37 %). Największy odsetek przedsiębiorstw z wdrożonymi obligatoryjnymi systemami zarządzania jakością odnotowano w województwach: dolnośląskim, lubuskim i zachodniopomorskim.



Objaśnienia/ Explanatory notes: owocowo-warzywna / fruit-vegetable; olejarsko-tłuszczowa / oil-fat; zbożowo-młynarska / cereal-milling products; piekarska / bakery; cukrownicza / sugar; makaronowa / pasta; przetwórstwa kawy i herbaty / tea and coffee processing; napojów spirytusowych / spirits; winiarska / wines; piwowarska/ beer; wód i napojów bezalkoholowych / mineral water and beverages; pozostałych artykułów / others food products; mięsna / meat; mleczarska / dairy; rybna / fish; system wdrożony i stosowany / system implemented and in use; system wdrażany / system being implemented; system niewdrożony / system not implemented.

Rys. 6. Stopień wdrożenia i wdrażania systemu HACCP w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego w 2009 r. [%].

Fig. 6. Level of implementation of HACCP system in individual sectors of food industry in 2009 [%].

Źródło: / Source: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej. / The author's own calculations on the basis of the data, yet not published, collected by Veterinary Inspectorate and by Chief Sanitary Inspectorate.

Z 55 działających w Polsce w 2009 r. cukrowni Dobrą Praktykę Higieniczną stosowało 60 %, Dobrą Praktykę Produkcyjną (38 %) i 36 % system HACCP. Żadne przedsiębiorstwo nie było na etapie wdrażania GHP i GMP, natomiast systemu HACCP nie wdrażało 2 % przedsiębiorstw. Duża grupa cukrowni nie wdrożyła wcze-

śniej i nie wdrażała w 2009 r. GHP (40 %), GMP (62 %) oraz 62 % HACCP. W branży tej występuje duże zróżnicowanie stopnia wdrożenia i stosowania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w zależności od wielkości firmy. Wszystkie duże i mikroprzedsiębiorstwa wdrożyły GHP, GMP i HACCP. Większość małych firm nie stosuje i nie wdraża GHP (61 %), GMP (62 %) i HACCP (97 %), natomiast zdecydowana większość średnich firm stosuje GHP (89 %), GMP (89 %) i HACCP (83 %). W 2009 r. żadne przedsiębiorstwo cukrownicze nie wdrażało GHP i GMP, a 2 % wdrażało HACCP (tylko średnie przedsiębiorstwa). Wszystkie cukrownie funkcjonujące w województwie dolnośląskim, lubelskim, łódzkim, mazowieckim, opolskim, podkarpackim, wielkopolskim i zachodnio-pomorskim stosują obligatoryjne systemy zarządzania jakością, natomiast w podlaskim żadne przedsiębiorstwo nie stosuje GHP i GMP.

W 2009 r. 88 % przedsiębiorstw cukierniczych stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i 87 % Dobrą Praktykę Produkcyjną, a tylko 57 % system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 7 %, a systemu HACCP 25 % przedsiębiorstw. Natomiast 5 % firm cukierniczych nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. GHP i 6 % GMP oraz 18 % HACCP. Najbardziej zaawansowany proces wdrożenia i stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej ma miejsce w dużych (95 %) i średnich (97 %) przedsiębiorstwach cukierniczych. W nieco mniejszym stopniu w przedsiębiorstwach małych (84 %), a najmniejszy w mikrofirmach (83 %). Szczególnie duże różnice dotyczą stopnia wdrożenia i stosowania systemu HACCP w przedsiębiorstwach analizowanej branży. Większość (95 %) dużych i średnich firm stosuje HACCP i 56 % małych, a tylko 31 % mikrofirm. Największy odsetek przedsiębiorstw stosujących obligatoryjne systemy zarządzania jakością odnotowano w województwach: dolnośląskim i lubuskim

Przedsiębiorstw makaronowych, które w 2009 r. stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną było 89 %, Dobrą Praktykę Produkcyjną 88 %, a tylko 49 % system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 6 - 7 %, a systemu HACCP 27 % przedsiębiorstw. Natomiast 5 % firm makaronowych nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. GHP i GMP oraz 24 % HACCP. Najbardziej zaawansowany proces wdrożenia i stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej ma miejsce w małych przedsiębiorstwach makaronowych (odpowiednio 94 i 93 %) oraz w mikroprzedsiębiorstwach (odpowiednio 89 i 88 %), w mniejszym stopniu w przedsiębiorstwach średnich (72 %). W branży tej nie ma dużych firm. Szczególnie duże różnice dotyczą stopnia wdrożenia i stosowania systemu HACCP w przedsiębiorstwach analizowanej branży. Aż 72 % średnich firm stosuje HACCP, 57 % małych, a tylko 44 % mikroprzedsiębiorstw. Wszystkie firmy makaronowe działające w województwach: dolnośląskim i lubuskim stosują GHP, GMP i HACCP, a w województwach: podlaskim, pomorskim i warmińsko-mazurskim wszystkie firmy wdrożyły

GHP i GMP. Najbardziej niekorzystna sytuacja ma miejsce w województwie opolskim, gdyż tylko 67 % działających tam przedsiębiorstw tej branży wdrożyło i stosuje GHP i GMP, natomiast żadne nie wdrożyło HACCP, a tylko 33 % rozpoczęło procedury wdrażające ten system.

W branży przetwórstwa kawy i herbaty w 2009 r. w 89 % przedsiębiorstw funkcjonowała Dobra Praktyka Higieniczna, w 87 % Dobra Praktyka Produkcyjną i w 76 % system HACCP. Żadne przedsiębiorstwo nie wdrażało GHP i GMP, natomiast 9 % nie wdrażało systemu HACCP. W 2009 r. 11 % przedsiębiorstw tej branży nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało GHP, 13 % GMP, a 15 % systemu HACCP. Procesy wdrożenia wszystkich obligatoryjnych systemów zarządzania jakością najbardziej zaawansowane są w średnich przedsiębiorstwach, gdyż wszystkie te przedsiębiorstwa stosują te systemy. W dalszej kolejności uplasowały się małe i duże przedsiębiorstwa. Najniższy odsetek przedsiębiorstw z wdrożonymi obligatoryjnymi systemami zarządzania jakością odnotowano w województwach: pomorskim, mazowieckim i śląskim.

W branży napojów alkoholowych w 2009 r. 83 % przedsiębiorstw stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną, a tylko 55 % system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 8 %, a systemu HACCP 16 % przedsiębiorstw. Natomiast 9 % przedsiębiorstw tej branży nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. tego systemu, a 29 % systemu HACCP. Procesy wdrożenia wszystkich obligatoryjnych systemów zarządzania jakością najbardziej zaawansowane są w dużych przedsiębiorstwach (bowiem wszystkie te przedsiębiorstwa stosują te systemy). W dalszej kolejności uplasowały się średnie przedsiębiorstwa, gdyż 92 % ma wdrożone GHP i GMP i mikrofirmy (84 %). Duże różnice dotyczą stopnia wdrożenia HACCP, bowiem ten system wdrożyło tylko 50 % małych i 45 % mikrofirm tej branży. Najmniejszy odsetek przedsiębiorstw z wdrożonymi obligatoryjnymi systemami odnotowano w województwach: mazowieckim, łódzkim i wielkopolskim.

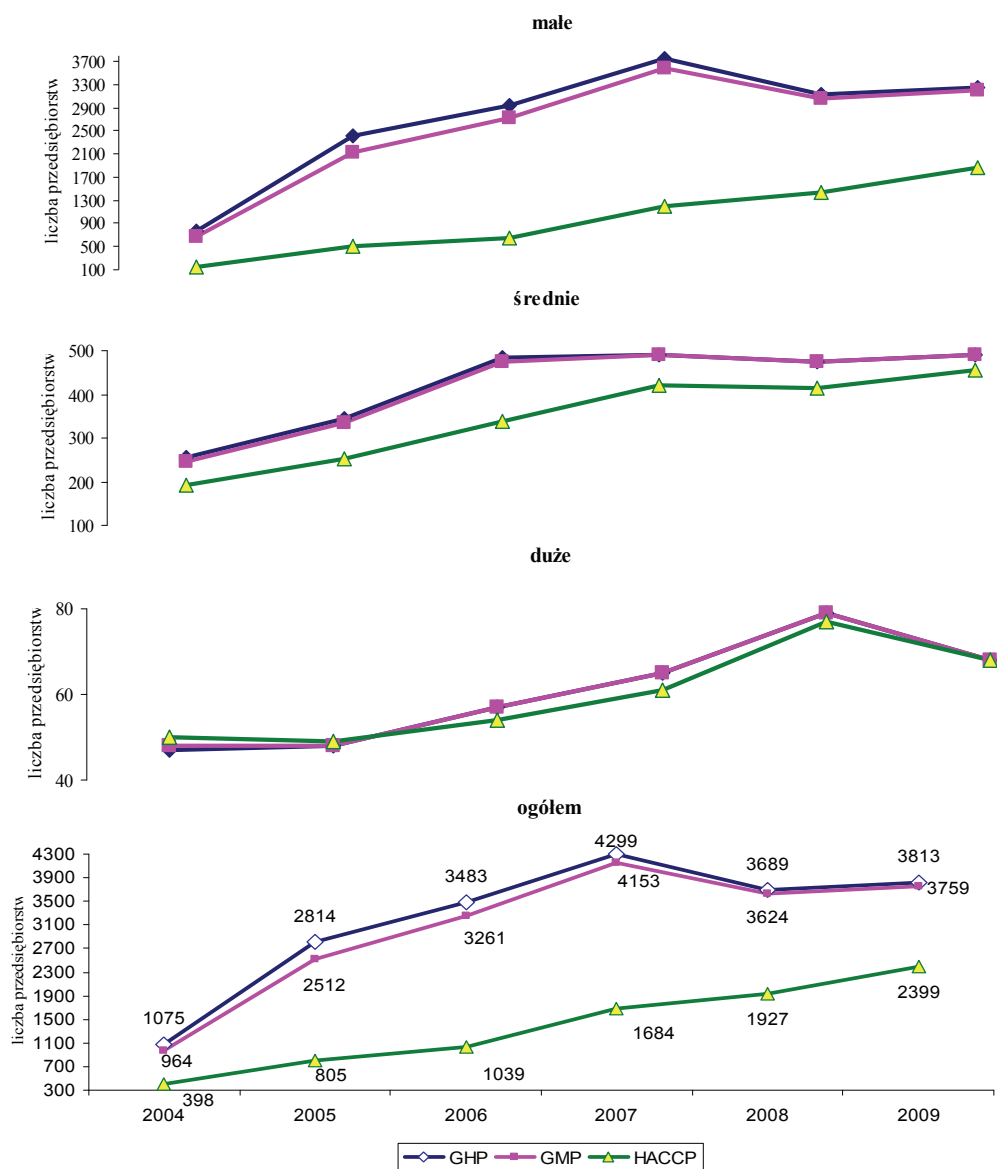
W branży winiarskiej w 2009 r. 93 % przedsiębiorstw wdrożyło i stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz 62 % system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 7 %, a systemu HACCP 31 % przedsiębiorstw. Natomiast 7 % przedsiębiorstw tej branży nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. systemu HACCP. Procesy wdrożenia wszystkich obligatoryjnych systemów zarządzania jakością najbardziej zaawansowane są w średnich przedsiębiorstwach, gdyż wszystkie te przedsiębiorstwa stosują te systemy. W dalszej kolejności uplasowały się małe i mikroprzedsiębiorstwa odpowiednio 93 i 88 %). Duże różnice dotyczą stopnia wdrożenia HACCP, bowiem ten system stosuje tylko 57 % małych i 38 % mikrofirm winiarskich. Najmniejszy odsetek przedsiębiorstw z wdrożonymi obligatoryjnymi systemami odnotowano w województwach: lubelskim i małopolskim.

W branży piwowarskiej w 2009 r. 96 % przedsiębiorstw wdrożyło i stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz 75 % system HACCP.

Na etapie wdrażania GHP i GMP było 2 %, a systemu HACCP 18 % przedsiębiorstw. Natomiast 7 % przedsiębiorstw tej branży nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. systemu HACCP. Procesy wdrożenia wszystkich obligatoryjnych systemów zarządzania jakością najbardziej zaawansowane są w dużych przedsiębiorstwach, gdyż wszystkie te przedsiębiorstwa stosują te systemy, a GHP i GMP w średnich (100 %). W dalszej kolejności uplasowały się małe przedsiębiorstwa, gdyż 96 % ma wdrożone GHP i GMP. Duże różnice dotyczą stopnia wdrożenia HACCP, bowiem ten system stosuje 94 % średnich, 81 % małych i tylko 31 % mikrofirm piwowskich. Najmniejszy odsetek przedsiębiorstw z wdrożonymi obligatoryjnymi systemami zarządzania jakością odnotowano w województwie wielkopolskim.

W 2009 r. 88 % przedsiębiorstw wód mineralnych i napojów bezalkoholowych stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną, 86 % Dobrą Praktykę Produkcyjną, a tylko 54 % system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 6 - 8 %, a systemu HACCP 27 % przedsiębiorstw. Natomiast 6 % firm wód mineralnych i napojów bezalkoholowych nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. GHP i GMP, a 19 % HACCP. Najbardziej zaawansowany proces wdrożenia i stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej ma miejsce w dużych i średnich przedsiębiorstwach (100 %), a w mniejszym stopniu w przedsiębiorstwach małych (90 %) i mikro- (83-80 %). Istotne różnice dotyczą stopnia wdrożenia i stosowania systemu HACCP w przedsiębiorstwach analizowanej branży. Aż 100 % dużych i 92 % średnich firm stosuje HACCP, 65 % małych i tylko 38 % mikroprzedsiębiorstw. Największy odsetek przedsiębiorstw stosujących obligatoryjne systemy zarządzania jakością odnotowano w województwach: dolnośląskim i wielkopolskim.

W 2009 r. 88 % przedsiębiorstw tej branży miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną, 85 % Dobrą Praktykę Produkcyjną, a tylko 38 % system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 7 %, a systemu HACCP 30 % przedsiębiorstw. Natomiast 5 - 8 % firm nie wdrożyło wcześniej i nie wdrażało w 2009 r. GHP i GMP oraz 32 % HACCP. Najbardziej zaawansowany proces wdrożenia i stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej ma miejsce w dużych i średnich przedsiębiorstwach (odpowiednio 96 i 92 %). Szczególnie duże różnice dotyczą stopnia wdrożenia i stosowania systemu HACCP w przedsiębiorstwach analizowanej branży. Aż 96 % dużych, 88 % średnich firm stosuje HACCP, 58 % małych i tylko 32 % mikroprzedsiębiorstw. Najmniejszy odsetek przedsiębiorstw z wdrożonymi obligatoryjnymi systemami zarządzania jakością odnotowano w województwach: wielkopolskim, lubelskim i lubuskim.



Objaśnienia jak na rys. 3. / Explanatory notes as in Fig. 3.

Rys. 7. Wzrost liczby przedsiębiorstw przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia niezwierzęcego z wdrożonymi systemami GHP, GMP i HACCP w latach 2004 - 2009.

Fig. 7. Increase in the number of food industry enterprises processing products of non-animal origin according to the implemented GHP, GMP, and HACCP systems, in 2004 - 2009.

Źródło: / Source: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej. / The author's own calculations on the basis of the data, yet not published, collected by Chief Sanitary Inspectorate.

Wejście Polski w struktury Unii Europejskiej odegrało istotny wpływ na stan wdrożenia i stosowania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego wytwarzających żywność pochodzenia niezwierzęcego. W tej grupie, od 1 maja 2004 r. do 1 maja 2009 r., wzrost liczby przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną był prawie czterokrotny, a w przypadku systemu HACCP aż ponad sześciokrotny. W przypadku dużych przedsiębiorstw, dynamika wzrostu liczby przedsiębiorstw stosujących GHP, GMP i HACCP jest na tym samym poziomie, a w przypadku średnich przedsiębiorstw nieco wyższy jest wzrost liczby przedsiębiorstw stosujących GHP i GMP niż HACCP. Większość dużych i średnich przedsiębiorstw po 2004 r. wdrażała jednocześnie wszystkie trzy systemy zarządzania jakością. W grupie małych przedsiębiorstw zaobserwowano większy przyrost liczby przedsiębiorstw stosujących GHP i GMP niż system HACCP. Zatem część przedsiębiorstw małych zdecydowała się wdrażać w pierwszej kolejności GHP i GMP, a następnie osobno system HACCP lub też poprzestała na wdrożeniu tylko GHP i GMP (rys. 7). W branżach nadzorowanych przez Inspekcję Weterynaryjną proces ten został przyspieszony w okresie przedakcesyjnym ze względu na bardzo wysokie wymagania Unii Europejskiej i wagę problemu w trakcie negocjacji akcesyjnych.

Podsumowanie

Przed akcesją Polski do Unii Europejskiej formułowano wiele obaw, że m.in. polska gospodarka żywnościowa nie będzie konkurencyjna na rynku unijnym oraz że polskie przedsiębiorstwa w krótkim okresie nie dostosują się do wymagań i standardów unijnych w zakresie bezpieczeństwa żywności. Prowadzony monitoring stanu wdrażania i wdrożenia systemów zarządzania jakością wykazał, że obawy te były nieuzasadnione. W grupie przedsiębiorstw przetwarzających żywność pochodzenia zwierzęcego (przedsiębiorstwa branży: mięsnej, rybnej, mleczarskiej i paszowej), a podlegające nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej, procesy wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością (GHP, GMP i HACCP) w zdecydowanej większości zostały zakończone. Stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w grupie przedsiębiorstw produkujących żywność pochodzenia niezwierzęcego, a podlegających nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest mniej korzystny niż w grupie przedsiębiorstw podlegających nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej. Wprawdzie średni stan wdrożenia w tej grupie w przypadku GHP wynosi 88 % i GMP 85 %, to w przypadku HACCP wskaźnik ten wynosi tylko 43 %, natomiast pozostałe przedsiębiorstwa są na etapie wdrażania lub dotychczas nie rozpoczęły procedury wdrażania systemów zarządzania jakością. W tej grupie przedsiębiorstw występuje duże zróżnicowanie stopnia wdrożenia systemu HACCP w zależności od branży, wielkości przedsiębiorstwa oraz województwa. Największy procent przedsiębiorstw z wdrożonym systemem HACCP

występuje w województwie dolnośląskim (82 %), najmniejszy natomiast odnotowano w województwie opolskim (zaledwie 14 %). Najbardziej zaawansowane są procesy wdrożenia i funkcjonowania systemów w dużych (93 % GHP, GMP i HACCP) i w średnich przedsiębiorstwach (96 % GHP, 95 % GMP i 88 % HACCP). Najwięcej przedsiębiorstw z niewdrożonymi systemami to małe i mikroprzedsiębiorstwa, jednak w wielu bardzo małych i małych przedsiębiorstwach podjęto trud wdrożenia zasad systemu HACCP, niejednokrotnie pomimo braku wykwalifikowanego personelu. Do podjęcia decyzji o wdrażaniu zasad systemu HACCP w małych i mikroprzedsiębiorstwach skłania przede wszystkim lęk przed otrzymaniem kary za nie wywiązywanie się z obowiązków prawnych, które nakłada ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Najbardziej zaawansowany proces wdrażania systemu HACCP odnotowano w branży: przetwórstwa kawy i herbaty (76 %), piwowarskiej (75 %), olejarsko-tłuszczowej (67 %), winiarskiej (62 %), natomiast najmniej w branżach: cukrowniczej (36 %), pozostałych artykułów spożywczych (38 %), zbożowo-młynarskiej (40 %), piekarskiej (41 %) i makaronowej (49 %).

Funkcjonowanie obligatoryjnych systemów zarządzania jakością stało się tak powszechne, że dzisiaj nie jest już istotnym elementem konkurencyjności na rynku krajowym czy zagranicznym, lecz niezbędnym warunkiem dalszego funkcjonowania przedsiębiorstwa spożywczego w Polsce. Natomiast pozostaje problem wyegzekwowania, szczególnie przez PIS, obowiązkowego wdrożenia HACCP w przedsiębiorstwach, które dotychczas go nie wdrożyły, aby zapewnić bezpieczeństwo produkowanej żywności.

Literatura

- [1] Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.: Zarządzanie jakością żywności. WNT, Warszawa 2005, s. 291-346.
- [2] Maleszka A., Swat U., Kowalczyk W.: Specyfikacja wymagań dla podmiotów rynkowych w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego w świetle najnowszych wymagań UE. Cz. I. Wymagania dla producentów żywności. W: Jakość w doskonaleniu współczesnej ekonomii i techniki. Wyd. SGH, Warszawa 2005, s. 91-100.
- [3] Morkis G.: Systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego (Ocena stanu wdrożenia po roku integracji z Unią Europejską). Program Wieloletni 2005 - 2009. IERiGŻ – PIB. Warszawa 2006, Raport Nr 20.
- [4] Morkis G.(pod red.): Systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego (Ocena stanu wdrożenia po roku integracji z Unią Europejską). Program Wieloletni 2005 - 2009. IERiGŻ – PIB. Warszawa 2006, Raport Nr 42.
- [5] Morkis G.: Nowoczesne systemy zarządzania jakością w polskim przemyśle spożywczym. Roczniki Naukowe SERIA 2003 t. V z. 2, 143-146.
- [6] Morkis G.(pod red.): Stan wdrożenia systemów zarządzania jakością oraz ich wpływ na konkurencyjność małych i średnich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego. IERiGŻ – PIB. Warszawa 2008, Raport Nr 107.

- [7] Morkis G.(pod red.): Raport z monitoringu wpływu systemów zarządzania jakością na koszty produkcji, działalność marketingową i integrację pionową przedsiębiorstw przemysłu spożywczego IERiGŻ – PIB. Warszawa 2008, Raport Nr 119.
- [8] Morkis G.(pod red.): Ekonomiczne efekty rozwoju systemów zarządzania jakością oraz ich wpływ na konkurencyjność polskich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego. IERiGŻ – PIB. Warszawa 2009, Raport Nr 157.
- [9] Praca zbiorowa pod red. J. Kijowskiego i T. Sikory: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. WNT, Warszawa 2003.
- [10] Rozporządzenie Nr 178/2002/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności. Dz. Urz. WE L 31 z dn.1.02.2002, s.1.
- [11] Rozporządzenie Nr 852/2004/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Dz. Urz. WE L 139 z dn. 30.04.200, s. 1.
- [12] Rozporządzenie Nr 853/2004/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczegółowe przepisy w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego. Dz. Urz. WE L 139 z dn.30.04.2004, s.14.
- [13] Sikora T.: Zapewnienie jakości żywności na początku XXI wieku. W: Jakość żywności a rolnictwo ekologiczne. Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków 2002, s. 51-61.
- [14] Ustawa z dn. 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia. Dz. U. 2001 r., Nr 63, poz. 634, z późn. zmian.
- [15] Ustawa z dn. 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. 2006 r. Nr 171, poz. 1225, z późn. zmian.

THE LEVEL OF IMPLEMENTING GHP, GMP, AND HACCP SYSTEMS INTO THE FOOD INDUSTRY

S u m m a r y

Similar to other UE countries, in Poland, legal regulations have been introduced on manufacturing and selling food products including, among other things, legal standards enforcing the obligation of implementing and applying some quality management systems. This, the use of GHP/GMP, and HACCP systems in the food enterprises, which manufacture and sell food products, is mandatory. Five years after Poland joined the UE, the number of enterprises, which have implemented and operated the obligatory quality management systems, significantly increased. Based on the monitoring carried out in a period from 2005 to 2009, it is concluded that, in 2009, the straight majority of enterprises (94 %) processing food of animal origin implemented the obligatory quality management systems. In the group of food enterprises processing products of non-animal origin, there were 88 % of enterprises using GHP, 85 % of enterprises using GMP, and only 32 % of enterprises using HACCP.

Key words: quality management system, Good Hygienic Practice (GHP), Good Manufacturing Practice (GMP), HACCP system, food industry ☒