

GRAŻYNA MORKIS

## ZAKRES WDROŻENIA OBLIGATORYJNYCH SYSTEMÓW ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA ZDROWOTNEGO I ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ W PRZEDSIĘBIORSTWACH PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO W POLSCE

### 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. Przy produkcji i obrocie żywnością obowiązkowe jest stosowanie w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego GHP, GMP i HACCP. Od wstąpienia Polski do Unii Europejskiej nastąpił istotny wzrost liczby przedsiębiorstw, które wdrożyły i utrzymują obowiązkowe systemy zarządzania jakością. Z przeprowadzonego monitoringu wynika, że w 2011 r. zdecydowana większość (99 %) przedsiębiorstw przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego wdrożyła GHP i GMP, a tylko 52 % obowiązkowe systemy HACCP. W grupie przedsiębiorstw przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia nie zwierzęcego, przedsiębiorstw stosujących GHP było 89 %, GMP 88 %, a HACCP 60 %.

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

### Wprowadzenie

Producenci żywności muszą spełniać wymagania określone w przepisach prawnych w zakresie m.in. bezpieczeństwa zdrowotnego wytwarzanych produktów, a także oczekiwania konsumentów dotyczące jakości oferowanej żywności, tj. zarówno jakości sensorycznej, jak i jakości zdrowotnej. Zagrożenia bezpieczeństwa żywności istniały w przeszłości, istnieją obecnie, a także w przyszłości niemożliwe będzie całkowite zagwarantowanie bezpieczeństwa produktów żywnościowych oferowanych na rynkach lokalnych i globalnych. Konieczne są zatem działania, które ograniczą do minimum możliwość wprowadzenia do obiegu rynkowego żywności zagrażającej zdrowiu lub

życiu konsumentów. Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi oferowana konsumentom żywność powinna być całkowicie bezpieczna dla zdrowia. Wdrożenie systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego powinno wpływać na zwiększenie poziomu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i jej jakości oraz na zmniejszenie ryzyka.

Zdaniem Kijowskiego i Sikory [4], pełna odpowiedzialność producentów żywności za bezpieczeństwo żywności przejawiać powinna się w: przestrzeganiu obowiązującego prawa polskiego i unijnego, stosowaniu Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej, wdrożeniu i utrzymaniu systemu HACCP. Ważnym aspektem w zapewnieniu jakości i bezpieczeństwa żywności jest odpowiednie znakowanie produktów, aby ułatwić konsumentowi świadomy wybór, jak również stosowanie podsystemów, programów i narzędzi umożliwiających identyfikację pochodzenia surowca użytego do produkcji.

### **Zakres i metody badań**

Prowadzenie monitoringu stanu wdrożenia obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w działających w Polsce przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego od 2004 r. do 2011 r. było jednym z celów zadania pt. „Monitorowanie efektów ekonomicznych rozwoju systemów zapewnienia jakości i ich wpływu na konkurencyjność polskiej gospodarki żywnościowej” oraz zadania pt. „Monitoring stanu konkurencyjności polskich producentów żywności”, realizowanych w ramach Planów Wieloletnich w Instytucie Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowego Instytut Badawczego w Warszawie [1, 2, 3].

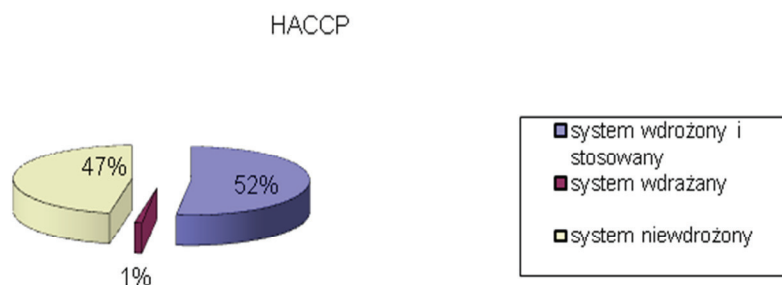
Badaniami objęto wszystkie przedsiębiorstwa branży mięsnej, rybnej i mleczarskiej (podlegające nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej) oraz branży cukrowniczej, cukierniczej, piwowarskiej, alkoholowej, winiarskiej, makaronowej, owocowo-warzywnej, zbożowej, piekarskiej, tłuszczowo-olejarskiej, wód mineralnych, przetwórstwa kawy i herbaty i grupy pozostałych artykułów spożywczych (podlegające nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej).

Tematem prowadzonych corocznie w latach 2005 - 2011 r. badań ankietowych był m.in. stan wdrożenia i wdrażania systemów: Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznego Punktu Kontrolnego (HACCP).

## Wyniki i ich omówienie

### *Stan wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego w 2011 r.*

W 2011 r. w grupie przedsiębiorstw przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego (mięsnych, rybnych i mleczarskich) Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną wdrożyły i stosowały prawie wszystkie (99 %) firmy. Bowiem z 4816 przedsiębiorstw GHP i GMP nie wdrożyło tylko 42. Natomiast zjawiskiem niepokojącym jest to, że obligatoryjny system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HACCP w 2011 r. miało wdrożony tylko 60 % przedsiębiorstw z tej grupy, a niewielki odsetek (około 1 %) miał rozpoczęte procedury wdrażania tego systemu. Poziom wdrożenia systemu HACCP w przedsiębiorstwach przetwarzających produkty pochodzenia nie zwierzęcego był taki sam, jak w przypadku przedsiębiorstw produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego i wynosił w 2011 r. 60 % ogółu przedsiębiorstw. Natomiast stan wdrożenia Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej był niższy w przedsiębiorstwach produkujących żywność pochodzenia nie zwierzęcego i wynosił odpowiednio 89 i 88 %.



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

Rys. 1. Stopień wdrożenia systemu HACCP w grupie przedsiębiorstw przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego (mięsnego, rybnego i mleczarskiego) w 2011 r. [%].

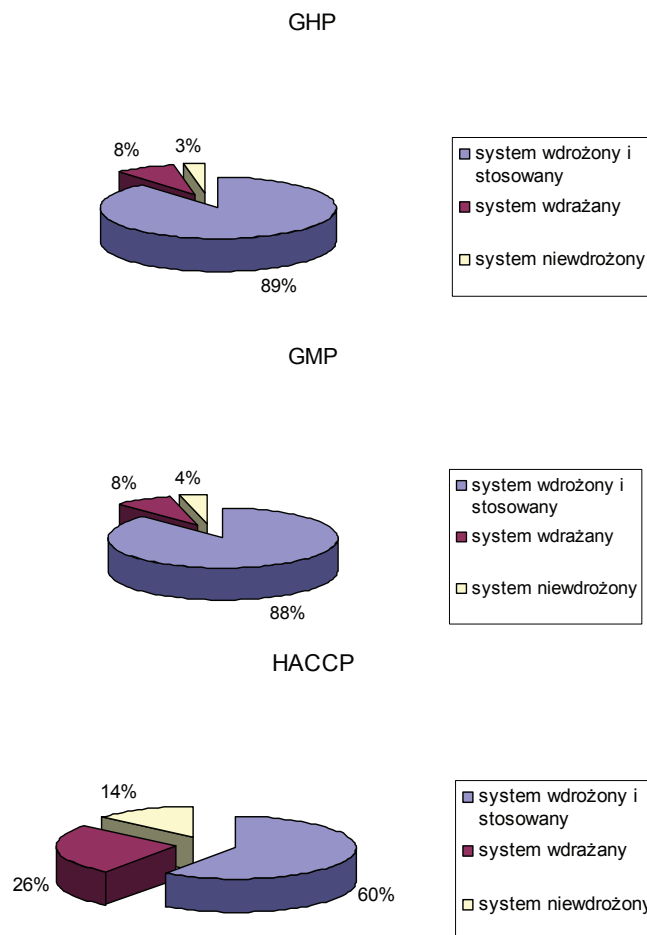
Fig. 1. HACCP implementation level in group of enterprises processing products of animal origin (meat, fish, dairy products) in 2011 [%].

Źródło: / Source: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej. / The author's own calculations based on the unpublished data obtained from The Veterinary Inspectorate.

Najwyższy poziom wdrożenia obligatoryjnego systemu HACCP stwierdzono w następujących branżach przemysłu spożywczego: cukrowniczej (91 %), winiarskiej (87 %), przetwórstwa kawy i herbaty (85 %) oraz piwowarskiej (84 %). Największe natomiast zaniedbania w tym zakresie stwierdzono w takich branżach, jak: rybna (37 % przedsiębiorstw stosuje HACCP), mięsna (54% przedsiębiorstw), zbożowo-

młynarska (55 % przedsiębiorstw) i w grupie przedsiębiorstw wytwarzających pozostałe artykuły spożywcze (57 % przedsiębiorstw).

W **przemysle mięsnym** w 2011 r. 99 % zakładów mięsnych wdrożyło i stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną, natomiast system HACCP został wdrożony tylko w 54 % przedsiębiorstw tej branży.



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

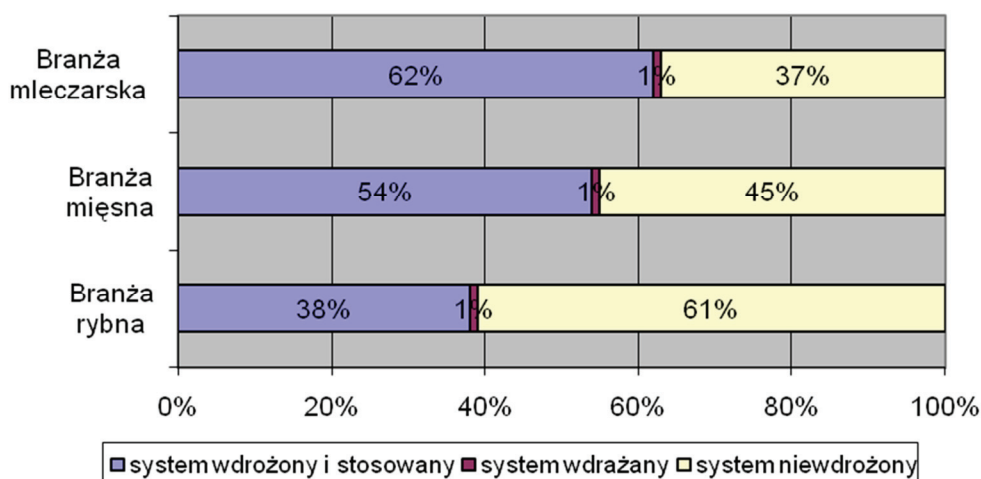
Rys. 2. Stopień wdrożenia systemów GHP, GMP i HACCP w grupie przedsiębiorstw produkujących żywność pochodzenia nie zwierzęcego w Polsce w 2011 r. [%].

Fig. 2. Level of implementing GHP, GMP, and HACCP systems in Polish enterprises producing products of non-animal origin in Poland in 2011 [%].

Źródło: / Source: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej. / The author's own calculations based on the unpublished data obtained from The State Sanitary Inspectorate.

W 2011 r. prawie wszystkie przedsiębiorstwa **branży rybnej** miały wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną (772 z 724 działających przedsiębiorstw), a pozostałe 2 przedsiębiorstwa rozpoczęły proces wdrażania. Natomiast tylko 272 (czyli 38 %) z nich wdrożyły i stosują obligatoryjny system HACCP, 2 z nich rozpoczęły wdrażanie, a zdecydowana większość, tj. 449 (czyli 61 %) nie wdrożyło i nie wdraża HACCP.

Prawie wszystkie **mleczarnie** działające w Polsce, z wyjątkiem 2 zakładów, w 2011 r. miały wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną. Natomiast obligatoryjny system HACCP w 2011 r., wg danych IW, miało wdrożone 313 z 500 (czyli 62 %) zakładów mleczarskich. Pozostałe mleczarnie (123) to przedsiębiorstwa o zasięgu lokalnym i działalności marginalnej lub przedsiębiorstwa nowopowstałe, które nie stosowały się do wymogów obowiązującej ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.



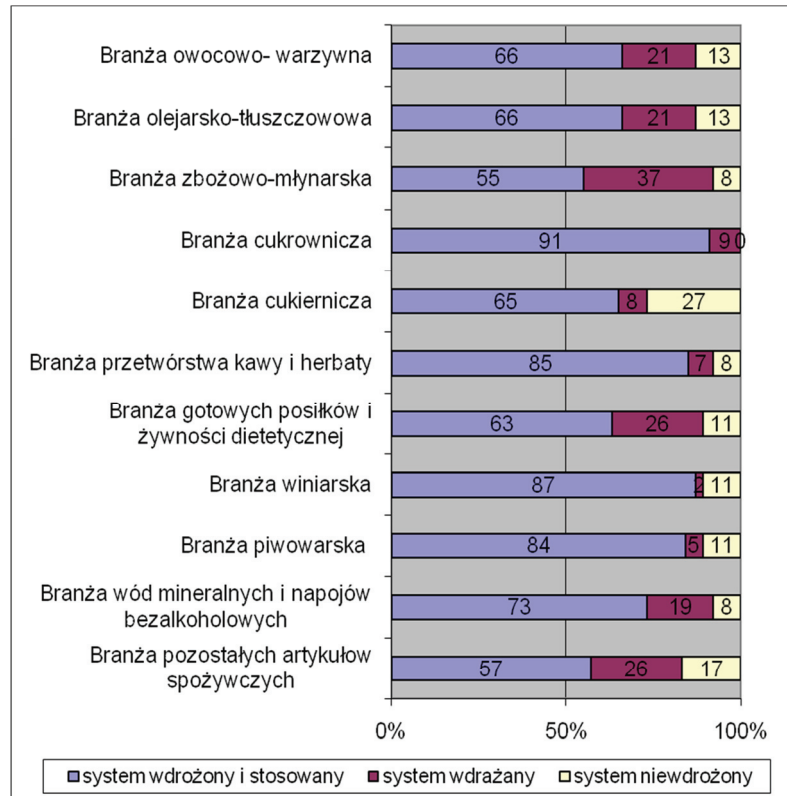
Objaśnienia jak na rys. 1. / Explanatory notes as in Fig. 1

Rys. 3. Stopień wdrożenia systemu HACCP w grupie przedsiębiorstw przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego (branża: mleczarska, mięsna i rybna) w 2011 r. [%].

Fig. 3. HACCP system implementation level in the enterprises processing products of animal origin (meat trade, fish trade, dairy products) in 2011 [%].

Źródło: / Source: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej. / The author's own calculations based on the unpublished data obtained from The Veterinary Inspectorate.

Na początku 2011 r. zdecydowana większość (89 %) **przedsiębiorstw produkujących wyroby owocowo-warzywne** wdrożyło Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną. Natomiast tylko w 66 % ogółu przedsiębiorstw tej branży funkcjonował obligatoryjny system HACCP. Ponad 20 % firm spożywczych było dopiero



Objaśnienia: / Explanatory notes: branża owocowo-warzywna / fruit-vegetable industry; branża olejarsko-tłuszczowa / oil-fat industry; branża zbożowo-młynarska / cereal and milling industry; branża cukrownicza / sugar industry; branża cukiernicza/ confectionery industry; branża przetwórstwa kawy i herbaty /tea and coffee processing industry; branża gotowych posiłków i żywności dietetycznej / ready-made meals and diet food industry; branża winiarska / wine industry; branża piwowarska/ beer industry; branża wód i napojów bezalkoholowych /mineral water and beverage industry; branża pozostałych artykułów / industry focused on other food products; system wdrożony i stosowany / system implemented and in use; system wdrażany / system being implemented; system niewdrożony / system not implemented.

Rys. 4. Stopień wdrożenia i wdrażania HACCP w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia nie zwierzęcego w Polsce w 2011 r. [%].

Fig. 4. HACCP implementation level in individual sectors of food industry, which process products of non-animal origin in Poland in 2011 [%].

Źródło: / Source: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej. / The author's own calculations on the basis of the unpublished data obtained from The State Sanitary Inspectorate.

na etapie wdrażania systemu HACCP, w tej grupie były zarówno nowopowstałe przedsiębiorstwa, jaki i działające na polskim rynku żywnościowym od lat. Natomiast 13 % przedsiębiorstw wytwarzających produkty owocowo-warzywne nie rozpoczęło procedury wdrażania obowiązkowego systemu HACCP. Należy podkreślić jednak, że z roku na rok zwiększa się odsetek przedsiębiorstw tej branży, które wdrożyły nie tylko GHP i GMP, ale także system HACCP. Tym niemniej, w dalszym ciągu pozostaje problem wyegzekwowania wdrożenia i stosowania obowiązkowego systemu HACCP w ponad 100 przedsiębiorstwach.

W **branży olejarsko-tłuszczowej** prawie wszystkie przedsiębiorstwa (98 %) wdrożyły i stosują Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną. Natomiast tylko 66 % firm tej branży wdrożyło i stosuje obowiązkowy system HACCP, a 13 % nie wdrożyło i nie wdrażało w 2011 r. systemu HACCP.

W **przemysle zbożowo-młynarskim** na początku 2011 r. zdecydowana większość przedsiębiorstw wdrożyła Dobrą Praktykę Higieniczną (90 %) i Dobrą Praktykę Produkcyjną (89 %). W niewielu ponad połowie (55 %) ogółu przedsiębiorstw tej branży funkcjonował obowiązkowy system HACCP. Ponad 37 % firm spożywczych w tym czasie było dopiero na etapie wdrażania systemu HACCP, w tej grupie były zarówno nowopowstałe przedsiębiorstwa, jak i działające na polskim rynku żywnościowym od lat. Natomiast 8 % przedsiębiorstw wytwarzających produkty zbożowo-młynarskie nie rozpoczęło procedury wdrażania obowiązkowego systemu HACCP. Z roku na rok zwiększa się odsetek przedsiębiorstw tej branży, które wdrożyły nie tylko GHP i GMP, ale także system HACCP, tym niemniej w dalszym ciągu pozostaje problem wyegzekwowania wdrożenia obowiązkowego systemu HACCP w aż 86 przedsiębiorstwach.

Przystąpienie Polski do UE miało stosunkowo niewielki wpływ na zakres wdrożenia obowiązkowych systemów w **przemysle cukrowniczym**, bowiem znacząca część dużych cukrowni wdrożyła je jeszcze przed 1. maja 2004 r. Na początku 2011 r. w zdecydowanej większości (91 %) cukrowni zostały wdrożone wszystkie trzy obowiązkowe systemy zarządzania jakością, a w pozostałych 9 % przedsiębiorstwach trwały procedury wdrożenia tych systemów.

Zdecydowana większość przedsiębiorstw produkujących **kakao, czekoladę i wyroby cukiernicze** na początku 2011 r. stosowała Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną, a pozostałe rozpoczęły procedury ich wdrożenia. I tak, 94 % firm tej branży stosowało GHP, a GMP 91 %. Natomiast system HACCP wdrożyło i stosowało tylko 65 %. Stosunkowo duża grupa przedsiębiorstw branży cukierniczej, bo aż 27 % nie rozpoczęła procedury wdrażania obowiązkowego systemu HACCP, w tej grupie były zarówno nowopowstałe przedsiębiorstwa, jak i działające na polskim rynku od wielu lat.

Branżę **przetwórstwa kawy i herbaty** od lat cechuje wysoki poziom stosowania w przedsiębiorstwach obligatoryjnych systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego przetwarzanej żywności. Na początku 2011 r. prawie wszystkie (95 %) funkcjonujących firmy miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną. System HACCP był wdrożony w 85 % firm, tylko 8 % nie rozpoczęło procedury wdrażania tego systemu. Część przedsiębiorstw tej branży wdrożyła wszystkie trzy obligatoryjne systemy zarządzania jakością jeszcze przed wstąpieniem Polski do UE.

W grupie **przedsiębiorstw produkujących gotowe posiłki i żywność dietetyczną oraz w przetwórstwie przypraw** zdecydowana większość przedsiębiorstw (86 %) wdrożyła Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną, a pozostałe 11 % rozpoczęło już procedury wdrażania. System HACCP na początku 2011 r. był wdrożony w ponad połowie (63 %) firm tej branży, ale ponad 26 % podjęło działania mające na celu wdrożenie tego systemu. Około 3 % przedsiębiorstw tej branży, co stanowi ponad 200 firm, nie podjęło żadnych działań w kierunku wdrażania GHP i GMP oraz 11 %, czyli ponad 800, nie wdrażało obligatoryjnego systemu HACCP. Wśród przedsiębiorstw, które nie stosują obowiązkowych systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności są nie tylko nowopowstałe firmy, ale również działające na rynku od wielu lat.

Wszystkie przedsiębiorstwa **branży winiarskiej** na początku 2011 r. miały wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną. Większość przedsiębiorstw winiarskich (87 %) wdrożyło system HACCP i tylko dwa przedsiębiorstwa nie miały rozpoczętej procedury wdrażania tego obligatoryjnego systemu. Około połowa przedsiębiorstw wytwarzających produkty winiarskie, jeszcze przed wejściem Polski do UE miała wdrożone nie tylko GHP i GMP, ale także system HACCP.

W **branży piwowarskiej** na początku 2011 r. 95 % ogółu przedsiębiorstw stosowało GHP i GMP, a system HACCP 84 %. Problemem w tej branży pozostają firmy piwowarskie, które nie podjęły jeszcze procedury wdrożenia HACCP, a było ich 11 %. W tej grupie były nie tylko przedsiębiorstwa nowo powstałe, ale także i takie, które funkcjonują na rynku od wielu lat.

**Przemysł wód mineralnych i napojów bezalkoholowych** cechuje się wysokim poziomem stanu wdrożenia Dobrej Praktyki Higienicznej (97 %) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (96 %). Na początku 2011 r. 73 % firm miało wdrożony obligatoryjny system HACCP, a 19 % miało rozpoczęte procesy wdrażania tego systemu.

**Przemysł pozostałych artykułów spożywczych (w tym przemysł piekarniczy)** cechuje się stosunkowo niskim poziomem wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością i tak, odsetek przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną wynosił odpowiednio 89 i 88 %, a 7 % miało rozpoczęte procedury wdrażania GHP i GMP. Zdecydowanie bardziej niekorzystny był na początku 2011 r. stan wdrożenia systemu HACCP w tej grupie firm spożywczych, bowiem



tylko 57 % z nich ma wdrożony, 26 % wdrażało ten system, a aż 17 % nie rozpoczęło procedury wdrażania.

### ***Trudności i problemy przy wdrażaniu systemów zarządzania jakością przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego***

Skala tych problemów zależna była, w dużym stopniu od okresu, kiedy przedsiębiorstwo rozpoczęło procedury wdrażania, bowiem w pierwszych latach (na przełomie XX i XXI wieku) nie było tak bogatej literatury, ani też licznej rzeszy konsultantów zewnętrznych. Ponadto zależy to od tego, czy konkretny system zarządzania jakością jest wdrażany jako pierwszy system, czy też jako kolejny system zarządzania jakością. Wpływ miał także poziom wiedzy i świadomość pro jakościowa kadry kierowniczej oraz kwalifikacji pracowników przedsiębiorstwa. Skala trudności zależała również od stanu warunków sanitarno-higienicznych istniejących w przedsiębiorstwie i co za tym idzie zakresu koniecznych remontów, modernizacji i inwestycji, które należało przeprowadzić, aby spełnić wymogi wdrażanego systemu zarządzania jakością. Ważna była także wielkość przedsiębiorstwa.

W wyniku przeprowadzonych badań ankietowych w przedsiębiorstwach spożywczych stwierdzono, że największe trudności w procesie wdrażania systemów zarządzania jakością związane były przede wszystkim z opracowaniem dokumentacji niezbędnej we wdrażanych systemach. W dalszej kolejności uplasowały się problemy związane z koniecznością przeprowadzenia niezbędnych remontów i modernizacji, aby spełnić wymagania sanitarno-higieniczne. Duża grupa przedsiębiorstw, szczególnie małych i średnich, wskazywała na problemy kadrowe, wynikające z braku pracowników, którzy potrafiliby sami wdrożyć i nadzorować funkcjonowanie systemów zarządzania jakością. Inne problemy we wdrażaniu systemów, to takie jak: trudności w opracowywaniu zakresów uprawnień i odpowiedzialności pracowników, konieczność dokonania istotnych zmian struktury organizacyjnej, konieczność przeprowadzania szkoleń pracowników, brak dostatecznej wiedzy o systemach zarządzania jakością [1].

### **Podsumowanie**

Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego, w których systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego i zarządzania jakością prawidłowo funkcjonują, osiągają szereg korzyści, takich np. jak: prowadzenie działalności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi, tym samym nie narażanie się na kary pieniężne lub nakaz zaprzestania działalności w zakresie produkcji żywności, zwiększenie poziomu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i jej jakości, zwiększenie poziomu zadowolenia i oczekiwań klientów zewnętrznych, poprawa komunikacji z klientami, poprawa funkcjonowania systemu informacji wewnętrznej, uporządkowanie dokumentacji, instrukcji oraz procedur, znaczące podwyższenie poziomu świadomości i wiedzy

projakościowej kierownictwa i wszystkich pracowników, ściślejsze przestrzeganie przez wszystkich pracowników obowiązujących w przedsiębiorstwie procedur i instrukcji w procesie produkcji żywności, zmniejszenie liczby reklamacji i związanych z tym kosztów niezgodności, pozyskanie nowych odbiorców, umożliwienie wprowadzenia swoich produktów do określonych sieci handlowych, które wymagają stosowania nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością, utrzymanie lub podwyższenie konkurencyjności przedsiębiorstwa na rynku krajowym, jednolitym rynku unijnym oraz na pozostałych rynkach światowych, poprawa poziomu zarządzania przedsiębiorstwem.

Wieloletni monitoring stanu wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego oraz badania nad wpływem tych systemów na konkurencyjność uprawnia do następujących wniosków.

Przed wejściem 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 zdołają dostosować się do wymagań i standardów unijnych w zakresie bezpieczeństwa żywności. Na podstawie wyniku monitoringu stanu wdrażania i wdrożenia systemów zarządzania jakością wykazano, że obawy te były nieuzasadnione. Wejście Polski w struktury Unii Europejskiej miało istotny wpływ na stan wdrożenia i stosowania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego w początkowych latach i było jednym z elementów wzrostu poziomu konkurencyjności polskich firm, szczególnie na rynkach unijnych. Natomiast stosowanie obligatoryjnych systemów zarządzania jakością dzisiaj nie jest już istotnym czynnikiem konkurowania na rynku krajowym czy zagranicznym, lecz niezbędnym warunkiem dalszego funkcjonowania przedsiębiorstwa spożywczego. Natomiast aktualnie podniesienie poziomu konkurencyjności polskich przedsiębiorstw spożywczych może nastąpić m.in. dzięki stosowaniu nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością (np. ISO 22000 czy standardów IFC, BRC).

Z uwagi na ciężącym na państwie obowiązku zagwarantowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności pozostaje bardzo poważny problem związany po pierwsze, z wyegzekwowaniem przez Inspekcję Weterynaryjną i Państwową Inspekcję Sanitarną, obowiązkowego wdrożenia systemu HACCP w przedsiębiorstwach, które dotychczas go nie wdrożyły. Liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosują obligatoryjne systemy zarządzania jakością systematycznie rośnie, lecz w ostatnich latach (2009-2011) dynamika wzrostu liczby tych przedsiębiorstw jest niższa niż wzrost liczby przedsiębiorstw funkcjonujących na rynku. Dla przykładu, wzrost liczby nowo powstałych przedsiębiorstw podlegających Inspekcji Weterynaryjnej (szczególnie branży rybnej), w tym mikro- i małych przedsiębiorstw, jest prawie dwukrotnie wyższy od przyrostu liczby przedsiębiorstw z wdrożonym obligatoryjnym systemem HACCP. Po drugie, z prowadzeniem przez te instytucje stałego monitoring rzeczywistego poziomu

wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością we wszystkich przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, tj. systematycznego kontrolowania czy wszystkie procedury tych systemów są bezwarunkowo przestrzegane w każdym przedsiębiorstwie. W czasach kryzysu jaki nas czeka, wielu producentów żywności chcąc osiągać zysk ze swojej działalności, może w celu zredukowania kosztów, obniżać poziom jakości. Zatem bardzo ważna jest rola państwa zachęcająca do prowadzenia w przedsiębiorstwach polityki projakościowej, bowiem koszty, jakie będzie musiało ponieść państwo w przypadku wystąpienia zagrożenia życia i zdrowia obywateli, którego źródłem byłaby żywność, mogą być bardzo wysokie. Aby zapewnić przestrzeganie zasad zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, konieczne są silne i efektywne służby nadzoru. Wydaje się konieczne, postulowane od wielu lat, utworzenie jednej inspekcji nadzoru nad produkcją i obrotem żywności podległej Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi, co oznacza połączenie istniejących inspekcji podległych Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz komórek Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz Inspekcji Handlowej zajmujących się nadzorem nad produkcją żywności i przekazanie wszystkich uprawnień i czynności nowej Inspekcji, również jeżeli będzie taka potrzeba części pracowników. W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności konieczne jest utworzenie Krajowego Urzędu ds. Żywności, na wzór istniejących w państwach UE. Niezbędne jest również, z jednej strony motywowanie przez państwo działań projakościowych w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, a z drugiej strony wprowadzenie, podobnie jak w innych krajach UE, środków prewencji w stwierdzonych przypadkach nie wdrożenia lub nieskutecznego systemu HACCP, czyli odpowiednio wysokich kar za brak obligatoryjnych systemów jakości i konsekwentne ich egzekwowanie. Dla przykładu [5] w Czechach kara w tym przypadku wynosi do 50 000 Kč, a we Francji minimalna kara to zajęcie wyprodukowanej żywności, a w skrajnych przypadkach to zamknięcie przedsiębiorstwa.

### Literatura

- [1] Ekonomiczne efekty rozwoju systemów zarządzania jakością i ich wpływu na konkurencyjność polskich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego. Red.: G. Morkis, IERiGŻ - PIB, Program Wieloletni. Raport Nr 157, Warszawa 2009.
- [2] Morkis G.: Monitorowanie stanu wdrożenia systemów zarządzania jakością i ich wpływu na konkurencyjność przedsiębiorstw przemysłu spożywczego. W: Monitorowanie oraz analiza polskiego łańcucha żywnościowego. Synteza z realizacji tematu III. IERiGŻ - PIB. Program Wieloletni. Raport Nr 179, Warszawa 2010.
- [3] Morkis G.: Wpływ stosowania systemów zarządzania jakością na konkurencyjność przedsiębiorstw przemysłu spożywczego. W: Monitoring i ocena konkurencyjności polskich producentów żywności. IERiGŻ - PIB. Program Wieloletni. Raport Nr 25, Warszawa 2010.
- [4] Kijowski J., Sikora T.: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Integracja i informatyzacja systemów. WNT, Warszawa 2003.

- [5] Sztajerska D.: Polska na tle Francji i Czech w aspekcie zapewnienia bezpieczeństwa żywności. *Problemy Jakości*, 2011, **8**, 49.

#### **SCOPE OF IMPLEMENTATION OF OBLIGATORY FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY MANAGEMENT SYSTEMS IN FOOD INDUSTRY ENTERPRISES IN POLAND**

##### **S u m m a r y**

In Poland, as well as in the other countries in the European Union, legal regulations on food production and food trade have been introduced, including legal regulations imposing the obligation to implement and apply some quality management systems. It is compulsory for the food industry enterprises to apply GHP, GMP, and HACCP systems during the food production and food trade. Since Poland joined the European Union, an essential increase has occurred in the number of enterprises to implement and maintain mandatory quality management systems. According to the monitoring results, in 2011, the vast majority (99 %) of animal products processing enterprises implemented GHP and GMP, and only 52 % of them implemented the obligatory HACCP system. In the group of non-animal products processing enterprises, 89 % of them applied GMP, 88 % implemented GMP, and 60 % implemented HACCP.

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