ŻYWNOŚĆ. Nauka. Technologia. Jakość, 2006, 1 (46) Supl., 201 - 213

JOANNA TRAFIAŁEK, DANUTA KOŁOŻYN-KRAJEWSKA

IMPLEMENTACJA SYSTEMU HACCP W MAŁYCH ZAKŁADACH PRODUKUJĄCYCH ŻYWNOŚĆ – WYNIKI BADAŃ PROWADZONYCH W POLSCE PRZED I PO AKCESJI DO UNII EUROPEJSKIEJ

S t r e s z c z e n i e

W pracy określono wpływ wprowadzenia nowych rozporządzeń prawa żywnościowego, po akcesji Polski do Unii Europejskiej, na podjęcie przez małe zakłady produkcyjne decyzji o wdrożeniu systemów zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne w produkcji żywności. Zastosowano dwie metody badawcze: wywiad telefoniczny oraz ankietę pocztową. Analizowano stopień wdrożenia systemu HACCP w 250 małych zakładach produkcyjnych różnych branż spożywczych z terenu całej Polski (miasto, wieś). Badania prowadzono przed akcesją oraz po uzyskaniu członkostwa Polski w Unii Europejskiej.

Przed 01.05.2004 r. małe zakłady w niewielkim stopniu zapewniały bezpieczeństwo zdrowotne wytwarzanych produktów spożywczych poprzez stosowanie metody HACCP. Wdrożenie systemu HACCP wynosiło 6% i tylko ok. 40% zakładów miała wdrożone zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Higienicznej (GHP). Po akcesji sytuacja w przedsiębiorstwach produkujących żywność znacznie poprawiła się. Liczba zakładów z wdrożonym systemem HACCP zwiększyła się ponad czterokrotnie, a liczba zakładów stosujących zasady GMP/GHP zwiększyła o ok. 10%. Bezpośrednią przyczyną wdrażania systemu HACCP była nowelizacja ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z dnia 30.10.2003 r. Największymi problemami towarzyszącymi implementacji HACCP była konieczność poniesienia nakładów finansowych związanych z wdrażaniem zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP, jak również konieczność modernizacji zakładów w celu zapewnienia w nich odpowiednich standardów higieniczno–sanitarnych. Najwięcej problemów ze zrozumieniem idei systemu HACCP wśród pracowników badanych zakładów mieli pracownicy produkcyjni, w mniejszym stopniu kierownicy działów, a najmniej właściciele firm.

Słowa kluczowe: HACCP, bezpieczeństwo żywności, jakość, małe zakłady przemysłu spożywczego

Wprowadzenie

Od 1 maja 2004 r. wdrażanie systemu HACCP jest obowiązkowe w przedsiębiorstwach sektora spożywczego, bez względu na rodzaj, wielkość oraz specyfikę produkcji, wyłączając producentów na etapie produkcji pierwotnej. Wg

Mgr inż. J. Trafiałek, prof. dr hab. D. Kołożyn-Krajewska, Zakład Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, ul. Nowoursynowska 166, 02-776 Warszawa

nowelizacji ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z 30.10.2003 r. (Dz. U. 2003. Nr 208, poz. 2020) wszystkie firmy produkujące przetwarzające, serwujące, transportujące i pakujące artykuły żywnościowe zobowiązane są do wdrażania zasad systemu [12]. W praktyce bardzo niewiele firm gwarantuje bezpieczeństwo zdrowotne zgodnie z metodą HACCP, a w przypadku małych zakładów produkcyjnych zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego oferowanych wyrobów odgrywa drugoplanową rolę. Wdrażanie systemu HACCP do praktyki wymaga wielodyscyplinarnego podejścia z uwagi na złożoność zagadnień. Małe firmy produkujące żywność nie wdrażały systemu HACCP z kilku powodów [5]:

1) nieznajomości prawa żywnościowego – mali przedsiębiorcy nadal uważają, że wdrażanie systemu HACCP ich nie dotyczy;
2) braku środków finansowych – zbyt duże wydatki na szkolenie pracowników, modernizację zakładów itp.;
3) obawy przed wejściem do Unii i związaną z tym koniecznością zakończenia działalności.

Podobne problemy i obawy miały np. zakłady z branży mięsnej w Anglii. W przypadku małych przedsiębiorców HACCP był zupełnie nową koncepcją, trudną do zaakceptowania. Było to głównie spowodowane brakiem świadomości, kto jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo żywności oraz brakiem podstawowej wiedzy i niezrozumienia zasad HACCP [4].

Zapewnienie jakości zdrowotnej żywności nie jest łatwym zadaniem. Związane jest to z efektywną kontrolą krytycznych punktów kontroli oraz zapewnieniem odpowiedniego standardu higienicznego zakładów. Największa liczba zatruć pokarmowych spowodowana jest przez błędy popełniane przez producentów, nieprawidłowe lub zbyt długie magazynowanie (po 23,5%), brak higieny i zakażenie wtórne od ludzi (po 19,7%), w dalszej kolejności poprzez błędy podczas obróbki termicznej, nieodpowiedni surowiec oraz opakowania i błędy w transporcie [11]. Podane przyczyny zatruć pokarmowych wynikają z braku wdrożonych zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz Produkcyjnej (GMP).

Możliwości zapobiegania wszelkim nieścisłościom i błędom w całym łańcuchu żywnościowym gwarantuje stosowanie zasad systemu HACCP, który jest systemem prewencyjnym. HACCP gwarantuje bezpieczeństwo w cyklu od pierwszego producenta do stołu konsumenta [9].

Doskonalenie jakości produktów to wynik obligatoryjnych wymogów prawnych, jak również postęp wynikający z mechanizmów rynkowych i oczekiwań konsumenta [8]. Dlatego zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego wiąże się nie tylko z uzyskaniem wyróżnika żywności bezpiecznej dla zdrowia i życia konsumenta, ale również z rosnącą świadomością odbiorców o ujemnym wpływie nieprawidłowo wyprodukowanej żywności na jego zdrowie i samopoczucie. Stąd bezpieczeństwo wytwarzanych produktów staje się kluczowym elementem funkcjonowania przedsiębiorstw branży spożywczej.

W Zakładzie Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW prowadzone są badania nad oceną wpływu zmian przepisów prawnych na podjęcie przez zakłady przemysłu spożywczego decyzji o wprowadzaniu systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w produkcji żywności, w tym systemu HACCP. Pierwsze badania przeprowadzono w 2000 r. [7], drugie w roku 2004, przed akcesją Polski do Unii Europejskiej, a kolejne w 2005 roku – rok po uzyskaniu przez Polskę członkostwa w Unii Europejskiej.

Celem niniejszej pracy było porównanie stopnia wdrożenia systemu HACCP w małych polskich zakładach produkujących żywność, w aspekcie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji żywności, w okresie bezpośrednio poprzedzającym akcesję ze stopniem wdrożenia systemu HACCP w tych zakładach po roku od wejścia Polski do UE oraz ocena stopnia przygotowania małych producentów żywności do funkcjonowania na rynkach UE i spełniania unijnych standardów higieniczno-sanitarnych.

Materiał i metody badań

Przedmiotem badań były małe zakłady przemysłu spożywczego na terenie całej Polski. Zakłady spełniały następujące wymagania:

1. Lokalizacja – cała Polska: miasto, wieś.
2. Zatrudnienie: 1- 49 pracowników.
3. Różne branże: piekarniczo-cukiernicza, komponenty spożywcze, mleczarska, mięsna, chłodnicza, zbożowo-młynarska, rybna, napojów i używek, drobiarska, przetwórstwo owocowo-warzywne.

Baza danych do badań została zebrana na podstawie katalogu „Agrobiznes w Polsce" (2001 r.) oraz internetowej książki telefonicznej (www.adresyfirm.com). Próba do badań została wybrana poprzez generowanie liczb pseudolosowych wykorzystując rozkład jednostajny w programie Microsoft Exel. Badania zostały wykonane w trzech etapach:

I etap – wywiad telefoniczny, który został przeprowadzony w 250 małych zakładach przemysłu spożywczego.

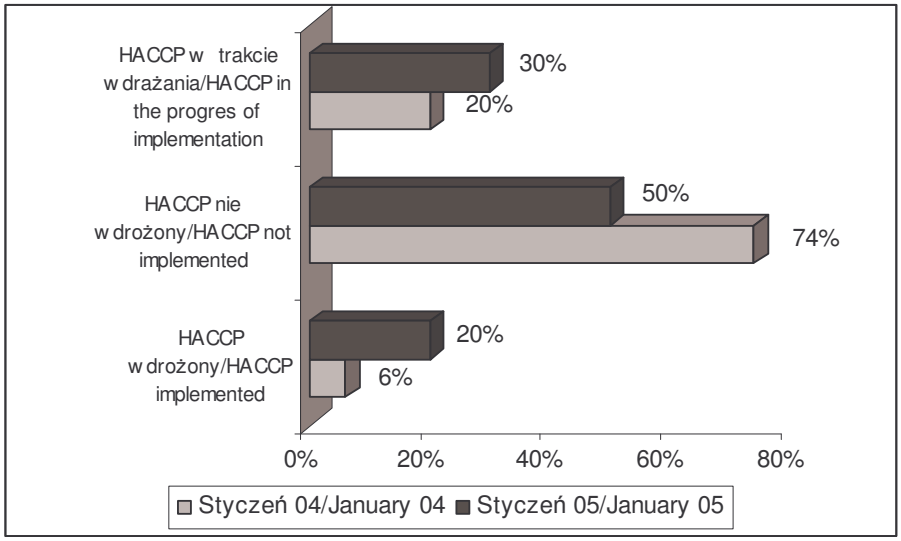
II etap – ankieta pocztowa przekazywana do firm po uprzednim uzyskaniu zgody na wysłanie formularza ankiety i ustaleniu sposobu wysłania (pocztą lub elektronicznie). W drugim etapie badań przebadano 250 małych firm branży spożywczej.

III etap – opracowanie i analiza wyników. Do obliczania wartości procentowych wykorzystano programy komputerowe pakietu Microsoft Windows (Excel-Analiza danych).

Badania prowadzono w okresie od stycznia do maja 2004 r. oraz w tych samych miesiącach w roku 2005.

Wyniki i ich dyskusja

Przedstawione w pracy wyniki dotyczą okresu badań od 01. 01.2004 r. do 30.04. 2004 r. Na decyzje o wdrażaniu systemu HACCP, podejmowane w tym okresie przez małe zakłady produkcyjne, nie miało jeszcze wpływu rozporządzenie PE i RE nr 852/2004/WE z 29.04.2004 r. (Higiena żywności. Zasady ogólne), w którym określono termin zakończenia prac implementacyjnych systemu HACCP we wszystkich podmiotach prowadzących działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością [10]. Na podstawie analizy wyników wywiadu telefonicznego z badań przeprowadzonych przed datą akcesji stwierdzono, że na koniec kwietnia 2004 r. tylko 6% małych zakładów miało wdrożony system HACCP, a 20% było w trakcie implementacji HACCP. Większość zakładów (74%) badanej grupy nie prowadziła żadnych prac wdrożeniowych. Sytuacja pod względem wdrożenia HACCP uległa diametralnej zmianie po uzyskaniu przez Polskę członkowska w UE. Liczba przedsiębiorstw, w których funkcjonuje wdrożony system HACCP zwiększyła się ponad trzykrotnie (zmiana z 6 do 20%). W 2005 r., w porównaniu z rokiem 2004, więcej zakładów było w trakcie prac wdrożeniowych (zmiana z 20 do 30%) i znacznie zmniejszyła się liczba zakładów, które nie miały wdrożonego systemu ani nie prowadziły żadnych prac implementacyjnych (rys. 1).

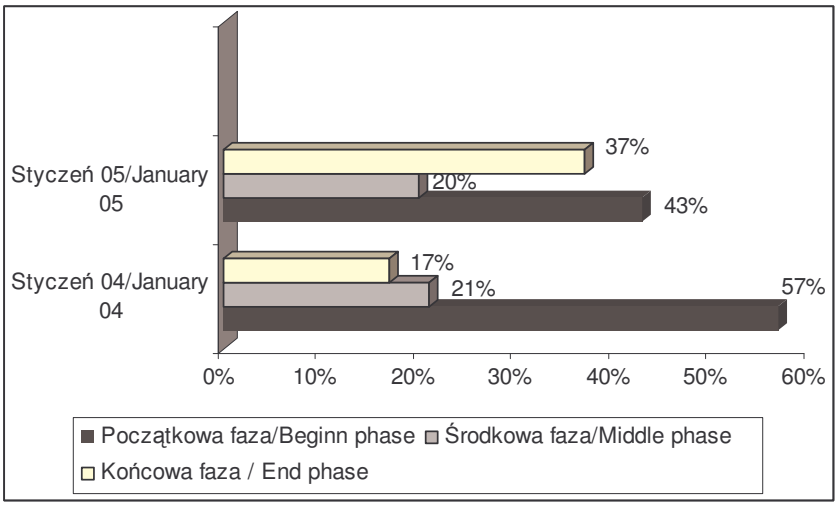


Rys. 1. Stopień wdrożenia systemu HACCP w styczniu 2004 i 2005 r. w małych zakładach produkcyjnych branży spożywczej w Polsce.

Fig. 1. Degree of implementation of HACCP system in January 2004 and 2005 in the small food enterprices in Poland.

Na podstawie analizy omawianych wyników można wnioskować, że mali przedsiębiorcy w ostatnim momencie przed uzyskaniem członkostwa w UE oraz bezpośrednio po 01.05.2005 r. prowadzili wzmożone działania, aby sprostać wymogom w kwestii wdrażania systemu HACCP.

W prowadzonych badaniach dokonano analizy tempa prac wdrażających system HACCP przez małe zakłady produkcyjne. Podzielono prace implementacyjne na trzy fazy: początkową (powołanie zespołu HACCP), środkową (wyznaczenie krytycznych punktów kontroli) oraz końcową (opracowanie zasad weryfikacji i dokumentacji systemu HACCP). Na podstawie analizy wyników badań stwierdzono, że wśród małych zakładów będących w trakcie implementacji, przed datą akcesji najwięcej firm było w początkowej fazie wdrażania systemu HACCP (57%), a najmniej w końcowej fazie wdrażania. W roku 2005 zmniejszyła się liczba zakładów będących w początkowej fazie wdrażania oraz ponad dwukrotnie zwiększyła się liczba zakładów kończących prace wdrożeniowe (rys. 2).



Rys. 2. Różne fazy wdrożenia systemu HACCP w małych zakładach produkcyjnych branży spożywczej będących w trakcie implementacji (styczeń 2004 r. i styczeń 2005 r.).

Fig. 2. Various HACCP implementation phases in small food enterprises while progressing with the implementation (January 2004 and January 2005).

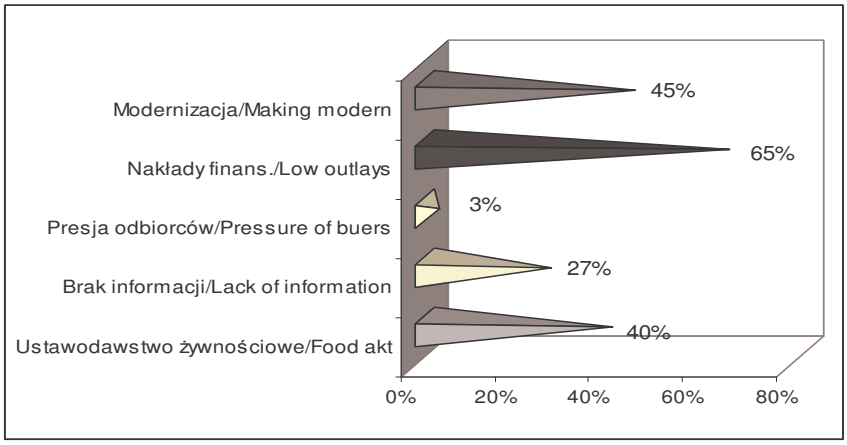
Stopień wdrożenia systemu HACCP oraz zasad GMP/GHP w małych zakładach produkcyjnych był niewielki. Na podstawie badań przeprowadzonych przez Instytut Żywności i Żywienia we współpracy ze stacjami sanitarno-epidemiologicznymi stwierdzono, że większość zakładów żywnościowo-żywieniowych (średnio 71%), będących pod nadzorem PIS, nie miało udokumentowanych programów z zakresu warunków wstępnych GHP/GMP [6]. Podobne wyniki uzyskano w badaniach własnych. Przed 01.05.2004 r. tylko 40% małych zakładów produkcyjnych miała opracowane i wdrożone zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej (GMP/GHP). W 2005 r. liczba zakładów wytwarzających żywność i mających opracowane zasady GMP/GHP wzrosła do 52%, co sugeruje, że prawie połowa pozostałych zakładów nie miała wdrożonych zasad GMP/GHP.

Małe przedsiębiorstwa w niewielkim stopniu wdrożyły zasady dobrych praktyk oraz systemu HACCP, ponieważ miały wiele problemów przed i w trakcie wdrażania

tych systemów. Problemom związanym z wdrażaniem HACCP poświęcono w badaniach własnych wiele uwagi. Podzielono je na dwie różne kategorie w zależności od specyfiki trudności. Pierwszą kategorię stanowiły trudności gospodarczo-ekonomiczne, do których zaliczono zmienność prawa żywnościowego, konieczność ponoszenia nakładów finansowych, brak dostępu do informacji oraz wymaganą modernizację zakładów. Drugą kategorię stanowią trudności personalno-merytoryczne, które związane są z czynnikiem ludzkim oraz główną ideą systemu HACCP. Zaliczono do nich: niezrozumienie idei systemu HACCP, trudności w odróżnieniu CP i CCP (identyfikacja krytycznych punktów kontroli), brak kompetentnych osób w zakładzie, które dokonują implementacji systemu HACCP i czuwają nad efektywnością działającego systemu, brak czasu na niezbędne szkolenia oraz kłopoty w przełamaniu bariery ilość/jakość panującej zwłaszcza wśród pracowników produkcyjnych.

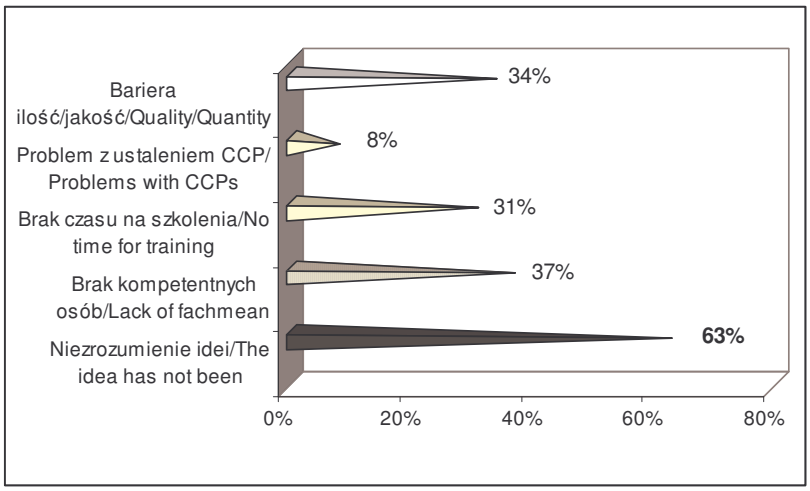
Na podstawie analizy zebranych wyników badań stwierdzono, że największym problemem z pierwszej kategorii były nakłady finansowe związane z wdrażaniem systemu HACCP, zasad dobrych praktyk, jak również szkoleniami personelu, zatrudnieniem wykwalifikowanych fachowców oraz modernizacją zakładów. Konieczność ponoszenia nakładów finansowych okazała się dominującą i najbardziej znaczącą trudnością wśród badanych zakładów. Aż 65% małych przedsiębiorców wskazało omówioną trudność za najbardziej uciążliwą (rys. 3). W przypadku 45% badanych respondentów wiele trudności sprawiła modernizacja zakładów omówiona szerzej w dalszej części publikacji (tab. 1). W przypadku 40% przedsiębiorców istotną trudnością okazało się często zmieniające się prawo żywnościowe. Brak dostępu do informacji był w niewielkim stopniu (27%) wymieniany przez małych przedsiębiorców.

Drugą kategorią są trudności personalno-merytoryczne. Wiążą się one z czynnikiem ludzkim, który tak trudno zmienić w procesie wdrażania systemu. Największą trudnością z tej kategorii jest niezrozumienie idei systemu HACCP. Aż 63% badanych zakładów miała problemy z przyswojeniem zasad systemu i zrozumieniem głównego celu funkcjonowania systemu HACCP w zakładzie. Była to dominująca bariera w tej kategorii, której stopień trudności prawie dwukrotnie przekraczał inne problemy wymieniane przez małych przedsiębiorców. Z uwagi na to, że badania prowadzono w małych, często rodzinnych firmach, istotnym problemem okazał się brak kompetentnych osób w zakładzie, które byłyby w stanie dokonać implementacji HACCP. Trudność ta wymieniana była przez 37% badanych respondentów. W przypadku 34% zakładów istotną trudnością okazało się przełamanie bariery ilość/jakość, panującej najczęściej wśród pracowników produkcyjnych. Przyczyną tej sytuacji był najczęściej brak niezbędnej świadomości odnośnie możliwości zakażeń wtórnych i zagrożeń zanieczyszczenia żywności. Z przeprowadzonych badań wynika, że 31% badanych respondentów nie dysponowało czasem na uczestnictwo w specjalistycznych szkoleniach, natomiast tylko 8% badanych respondentów miało problemy z wyznaczeniem krytycznych punktów kontroli.



Rys. 3. Problemy gospodarczo-ekonomiczne zaistniałe przy wdrażaniu systemu HACCP w małych zakładach produkcyjnych branży spożywczej.

Fig. 3. Economic and financial problems that arose whilst implementing the HACCP system in small food enterprises.



Rys. 4. Problemy personalno-merytoryczne zaistniałe podczas wdrażania systemu w małych zakładach produkcyjnych branży spożywczej.

Fig. 4. Personal and concept comprehension-related problems that arose whilst implementing the HACCP system in small enterprises.

W przypadku małych przedsiębiorstw największy problem przed wdrożeniem HACCP stanowiła konieczności ponoszenia nakładów finansowych, o czym wspomniano we wcześniejszej części publikacji. Cel i przeznaczenie nakładów finansowych nie było przedmiotem szczegółowych badań, jednak na podstawie zebranych w trakcie wywiadu telefonicznego informacji można wnioskować, że większość kosztów była wykorzystywana na modernizację. Przeprowadzana modernizacja miała na celu poprawę stanu sanitarno-higienicznego panującego w małych zakładach oraz dostosowanie warunków techniczno-higienicznych do

obowiązujących unijnych standardów. Na podstawie zebranych w ankiecie pocztowej wyników badań można wnioskować, że małe zakłady wymagały dość dużej modernizacji. W największym stopniu modernizacja dotyczyła tych elementów technicznych, które wiązały się z warunkami sanitarnymi panującymi w badanych zakładach (61%) oraz miejscami przyjęcia surowców (58%). Ponad połowa małych przedsiębiorców dokonała poprawy warunków ochrony zakładu przed szkodnikami, a pozostałe modernizowane punkty zostały omówione w tab. 1.

Tabela 1

Rodzaje modernizacji w małych zakładach produkcyjnych branży spożywczej przed wdrożeniem HACCP.
Tipes of modernizing in small enterprises before implementation the HACCP system.

Rodzaj modernizacji Type of modernization measures	Odpowiedzi respondentów Respondent answers [%]
Warunki sanitarne / Sanitary conditions	61
Dział przyjęcia surowca / Department of raw materials	58
Zabezpieczenie przed szkodnikami / Pest control	53
Transport / Transport	47
Magazynowanie środków myjąco-dezynfekujących Storing of washing and disinfecting agents	42
Maszyny / Machines	39
Przechowywanie / Storing facilities	37
Inne miejsca w zakładzie wymagające modernizacji Other places in the plant that require modernization	37
Linia produkcyjna / Technological line	35
Wentylacja / Ventilation	34
Oświetlenie / Lighting	24
Gospodarka ściekami i odpadami Wastewater and Waste Management	21

Nie tylko w Polsce stan zakładów nie spełnia wymogów higieniczno-sanitarnych. W Niemczech [2] zbadano jakość zdrowotną żywności produkowanej przez gastronomię oraz zakłady żywienia zbiorowego na zlecenie Niemieckiej Wspólnoty Żywieniowej. Otrzymano niezadowalające wyniki. Większa część badanych zakładów otrzymała ocenę tylko zadowalającą lub wystarczającą.

Dostosowanie polskich zakładów do unijnych standardów odbywa się bardzo powoli. Wg Bartkowiaka (cyt. za Abbott [1]), Dyrektora Polskiego Związku Producentów Mięsa, w 2003 r. tempo restrukturyzacji zakładów mięsnych było satysfakcjonujące. Tylko 60 z 3500 polskich zakładów było dostosowanych do weterynaryjnych standardów UE. Ok. 1600 zakładów zdążyło dostosować się do unijnych wymogów przed 01.05.2004 r., 260 było w trakcie transformacji, natomiast

pozostałe zakłady nie spełniały wymogów unijnych. Skutkiem tego liczba zakładów mięsnych zmniejszyła się o 50% w momencie wstąpienia Polski do UE.

W celu potwierdzenia niezadowalającej sytuacji w małych zakładach mięsnych można przytoczyć wyniki badań przeprowadzonych w marcu 2004 r. przez Bernata i Majkę [3]. Wynika z nich, że tuż przed wejściem Polski do Unii Europejskiej tylko 17% z badanej grupy zakładów branży mięsnej z terenu całej Polski miało wdrożony system HACCP, 44% było w trakcie wdrażania, natomiast 39% nie rozpoczęło wdrażania systemu w ogóle [3].

W prowadzonych badaniach, oprócz analizy trudności podczas wdrażania GMP/GHP i HACCP, dużo uwagi poświęcono spodziewanym lub osiągniętym korzyściom po dokonaniu implementacji. Korzyści podzielono na trzy różne kategorie w zależności od uzyskiwanych profitów.

Pierwszą kategorię stanowią korzyści będące efektem głównego przesłania idei systemu HACCP – zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanych wyrobów. W tej grupie wyszczególniono: poprawę jakości, w tym bezpieczeństwa wytwarzanych produktów, zwiększenie popytu na oferowane produkty wśród konsumentów, z uwagi na coraz większe zainteresowanie produktami o gwarantowanej jakości zdrowotnej, unowocześnienie procesu produkcyjnego, co wiąże się z działaniami prewencyjnymi w kierunku zapobiegania potencjalnym zagrożeniom, wzrost konkurencyjności produktów na rynku krajowym i zagranicznym przez oferowanie klientom gwarancji zdrowotnej na własne wyroby, uporządkowanie dokumentacji wiążącej się ze zdolnością udowodnienia klientom poprawności procesów i braku zaniedbań w zapewnianiu jakości zdrowotnej, wzrost odpowiedzialności pracowników za higienę produkcji – scedowanie na każdego pracownika odpowiedzialności za wykonywane przez niego czynności produkcyjne.

Drugą kategorię stanowią korzyści niematerialne, do których zaliczono: wzrost prestiżu firmy i jej produktów, zmiana stosunku pracowników do wykonywanej pracy, wzrost zaangażowania i odpowiedzialności pracowników za wykonywaną pracę, poprawę kwalifikacji pracowników poprzez systematyczny harmonogram szkoleń, zwiększenie efektywności obiegu informacji w firmie.

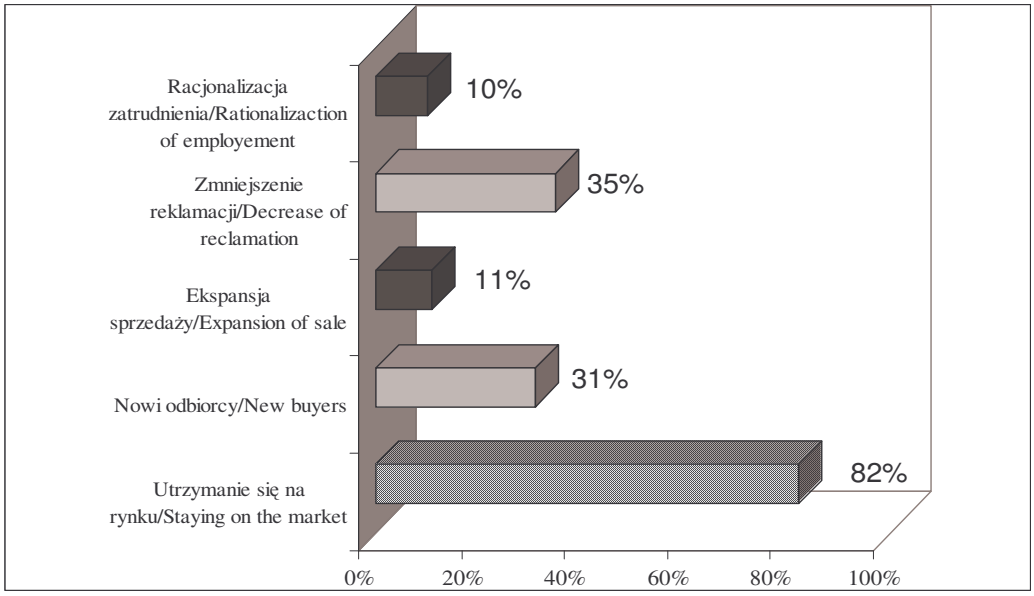
Trzecią kategorię stanowią korzyści ekonomiczno-materialne. Uwzględniono: zdolność utrzymania się na rynku po dokonaniu implementacji HACCP, zdobycie nowych klientów/kontrahentów i wzrost sprzedaży, ekspansja sprzedaży poza granice kraju, zmniejszenie liczby reklamacji, racjonalizację zatrudnienia.

Najistotniejszy z punktu widzenia idei oraz głównego przesłania systemu HACCP jest aspekt poprawy bezpieczeństwa wytwarzanych produktów, stanowiący pierwszą kategorię osiąganych lub oczekiwanych korzyści. Korzyść „poprawa bezpieczeństwa" znajduje się na drugim miejscu wśród wymienianych w badaniach korzyści tej kategorii. Dla 60% małych producentów poprawa bezpieczeństwa żywności stanowiła istotną korzyść. Największe znaczenie ma dla nich wzrost odpowiedzialności pracowników za wykonywaną pracę. Aż 66% badanych przedsiębiorców zauważa i

bardzo ceni sobie taką korzyść w swoim zakładzie. Pozostałe wymieniane korzyści są, w porównaniu z omówionymi, w niewielkim stopniu zauważane i osiągane wśród badanej grupy małych firm produkujących żywność.

Większą wartość niż korzyści poprawy bezpieczeństwa zdrowotnego mają dla małych przedsiębiorców korzyści niematerialne, stanowiące drugą kategorię. Badani respondenci najwięcej korzyści osiągnęli lub zamierzali osiągnąć w tej kategorii. Stwierdzono, ze wyróżniającą się korzyścią okazał się wzrost prestiżu firmy po wdrożeniu systemu HACCP. W przypadku 73% badanych firm wdrożenie HACCP było równoznaczne ze zwiększeniem własnego znaczenia na rynku poprzez wyróżnienie się spośród podobnej grupy zakładów. Na podstawie takiego wyniku badania można wnioskować, że mali przedsiębiorcy bardziej cenią sobie wzrost znaczenia rynkowego zakładu z wdrożonym systemem HACCP niż zapewnienie przez niego jakości zdrowotnej jego wyrobów. Wśród tej kategorii korzyści zaobserwowano również inne znaczące i wyróżniane korzyści, jak wzrost zaangażowania pracowników podczas pracy i poprawę ich kwalifikacji zawodowych. Aż 66% badanych respondentów okazała zadowolenie ze zmiany postawy pracowników w stosunku do swoich obowiązków. Prawie połowa małych przedsiębiorców pozytywnie oceniła wzrost zaangażowania pracowników w wykonywaną przez nich pracę. W przypadku 42% firm pracownicy zwiększyli swoje kwalifikacje podczas wdrażania systemu HACCP.

W wyniku porównania znaczenia korzyści z różnych kategorii stwierdzono, że w przypadku małych przedsiębiorstw największe znaczenie miała jedna korzyść z trzeciej kategorii, którą stanowią korzyści ekonomiczne wiążące się bezpośrednio ze stratą lub uzyskaniem przychodu. Utrzymanie się na rynku po wdrożeniu systemu HACCP było główną i dominującą korzyścią. Zauważono, że tak dużego znaczenia, jak utrzymanie się na rynku nie odnotowano w żadnej kategorii korzyści. Aż 82% respondentów z małych firm uważała, że wdrożenie systemu HACCP jest warunkiem utrzymania się na rynku (rys. 5).



Rys. 5. Korzyści po wdrożeniu systemu HACCP w małych zakładach produkcyjnych branży spożywczej.

Fig. 5. Benefits achieved by small food manufacturing enterprises owing to their implementing the HACCP system.

Utrzymanie się na rynku to największa korzyść dla małych przedsiębiorców. Ponad dwukrotnie przewyższa znaczenie zmniejszenia reklamacji (35%) oraz zdobycia nowych odbiorców (31%). Dla małych przedsiębiorców wdrożenie systemu HACCP wiąże się przede wszystkim z zagadnieniem dalszego funkcjonowania na rodzimym rynku lokalnym. Mali przedsiębiorcy przeważnie nie planują rozwijać własnych zakładów, opanować nowych rynków zbytu, czy ekspansji sprzedaży poza granice kraju. Zadowalają się produkcją lokalną i traktują system HACCP jako konieczny, ale zbyteczny w ich działaniu obowiązek.

Wnioski

1. Właściciele małych zakładów przemysłu spożywczego nie wykazywali zainteresowania wdrażaniem systemu HACCP przed przystąpieniem do Unii Europejskiej.
2. Po akcesji Polski do Unii Europejskiej w małych zakładach produkcyjnych znacznie zintensyfikowano prace mające na celu wdrożenie systemu HACCP.
3. Stan higieniczno-sanitarny małych zakładów przed datą akcesji znacznie odbiegał od unijnych standardów i wymagał dużych zmian modernizacyjnych. Po uzyskaniu członkostwa w Unii Europejskiej sytuacja poprawiła się w niewielkim stopniu.
4. Trudnościami towarzyszącymi wdrażaniu systemu HACCP były ograniczone środki finansowe oraz niezrozumienie idei systemu HACCP.

5. W zakładach, w których dokonano implementacji systemu, osiągane są wymierne korzyści, z których największe znaczenie ma utrzymanie się firmy na rynku.

Literatura

[1] Abbott R.: Poland's slow adaptation. Meat Int., 2003, **6/13**, 16-17.
[2] Arens-Azevedo U, Joh H.: Mit HACCP sicher ans Ziel. Matthaes Verlag GmbH. Stuttgart 2002
[3] Bernat E., Majka A.: System HACCP w przedsiębiorstwach branży mięsnej. Mat. Konf. Nauk. „Narzędzia jakości w doskonaleniu i zarządzaniu jakością", AE, Kraków, 16-17.09.2004,
[4] Hewson P.: Implementation of meat HACCP regulations in the UK. Mat. Konf. Farm to Fork Food Safety: A. Call for Common Seufe, EU-RAIN International Conference, Athens Greece 12 th -14 th May 2004.
[5] Kołożyn-Krajewska D., Trafiałek J.: Do Unii daleko…? Bezpieczeństwo i Higiena Żywności, 2004, **2/13**, 8-10.
[6] Konecka-Matyjek E., Pelzner U., Turlejska H.: Ocena stopnia zaawansowania zakładów produkcji i przetwórstwa żywności w realizację zasad systemu HACCP. W: Brzozowska A., Gutkowska K.: Wybrane problemy nauki o żywieniu człowieka u progu XXI wieku. Wyd. SGGW. Warszawa 2004, s. 501.
[7] Korzyńska A., Kołożyn-Krajewska D.: Zaawansowanie polskich producentów żywności we wdrażaniu systemu HACCP. Przem. Spoż. 2001, **5**, 12-14.
[8] Obiedziński M.: Jakość i bezpieczeństwo żywności – stan aktualny i perspektywy zmian urzędowej kontroli żywności. Mat. Konf. Nauk. „Postęp w technologii mięsa. Nauka-praktyce", SITSpoż, Warszawa 2004.
[9] Ropkins K., Beck A. J.: Using HACCP to control organic chemical hazards, in food wholesale, distribution, storage and retail. Trends in Food Science & Technology 2003, **159**, 14, 374.
[10] Rozporządzenie PE i RE nr 852/2004/WE z 29.04.2004 r. Higiena żywności Zasady Ogólne.
[11] Schliephake A., Hofstetter K., Stumm B.: Snaks und Party-Services. Die Lebensmittelhygieneverordnung schnell und einfach umgesetzt. Weka Fachverlag. Bobingen 1999.
[12] Ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z dnia 11 maja 2001. Dz. U. 2001 Nr 63. poz. 634 z poźn. zm.

THE IMPLEMENTATION OF HACCP IN SMALL FOOD MANUFACTURING ENTERPRISES; RESULTS OF REGIONAL SURVEYS CONDUCTED IN POLAND BEFORE AND AFTER ITS ACCESSION TO THE EUROPEAN UNION

S u m m a r y

In the paper, there was determined the impact of introducing new EU food law regulations in Poland after the Poland's accession to the European Union on the decisions to be taken by small manufacturing enterprises necessary to implement systems aiming at guaranteeing the appropriate health safety during food manufacturing processes. Two research methods were applied: telephone interviewing, and opinion polling using the post mailed questionnaires.

There was assessed the progress degree in implementing an HACCP system in 250 small production enterprises on the territory of entire Poland (city/town, village). The investigations were conducted prior to and after the accession of Poland to the European Union.

Before the 1st of May 2004, the small enterprises in Poland applied the HACCP system to a limited extent only, and, thus, health safety of food products manufactured by them was guaranteed at a rather low level The implementation level of HACCP system was 6%, and, solely 40% of small enterprises had implemented and followed the principles of Good Manufacturing Practice & Good Hygienic Practice (GMP/GHP). After the accession, the situation in those small food manufacturing plants considerably

improved. The number of plants applying HACCP increased more than four times, and the number of those with GMP/GHP implemented - by 10%. An amendment to the Polish Law on health conditions of food and nutrition, dated 30 October 2003, was the direct cause and stimulus for small food manufacturing enterprises to implement the HACCP system. The most difficult problems that arose and accompanied the GMP/GHP implementation process were considerable financial outlays and the necessity to modernize plants in order to ensure the appropriate food safety standard levels. With regard to comprehending the main concept of the HACCP system by employees in the enterprises polled, the polling results proved that the production workers had many critical problems with proper comprehending the major ideas of the HACCP system, the managers of departments better understood the HACCP concept it, and the proprietors of the enterprises comprehended the HACCP concept the best.

Key words: HACCP system, food safety, quality, small food manufacturing enterprises