




INSTYTUT EKONOMIKI ROLNICTWA  
I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ  
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

*Stan wdrożenia  
systemów  
zarządzania jakością  
oraz wpływ ich  
na konkurencyjność małych  
i średnich przedsiębiorstw  
przemysłu spożywczego*

**nr 107**

**Warszawa 2008**



EKONOMICZNE I SPOŁECZNE UWARUNKOWANIA  
ROZWOJU POLSKIEJ GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ  
PO WSTĄPIENIU POLSKI DO UNII EUROPEJSKIEJ

***Stan wdrożenia  
systemów  
zarządzania jakością  
oraz wpływ ich  
na konkurencyjność małych  
i średnich przedsiębiorstw  
przemysłu spożywczego***





INSTYTUT EKONOMIKI ROLNICTWA  
I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ  
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

***Stan wdrożenia  
systemów zarządzania jakością  
oraz wpływ ich na konkurencyjność  
małych i średnich przedsiębiorstw  
przemysłu spożywczego***

*Autor*

*dr Grażyna Morkis*

*Współpraca:*

*dr Piotr Chechelski*

*mgr inż. Wioletta Karaś*

*dr inż. Małgorzata Kaźmierska*

*dr inż. Ryszard Kowalski*

*dr Barbara Lenart*

*dr inż. Elżbieta Nitecka*

*mgr Andrzej Olkowski*

*dr Barbara Robak*

*mgr Danuta Rycombel*

*mgr Krzysztof Stawski*

*mgr Piotr Szajner*

*mgr Maciej Tomaszewicz*

*prof. dr hab. Tadeusz Trziszka*

*mgr Tadeusz Wojtaszek*

*Jarosław Wojtaszek*

*mgr Anna Zymerman*

*Konsultacja:*

*doc. dr hab. Jadwiga Seremak-Bulge*

*prof. dr hab. Roman Urban*



EKONOMICZNE I SPOŁECZNE UWARUNKOWANIA  
ROZWOJU POLSKIEJ GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ  
PO WSTĄPIENIU POLSKI DO UNII EUROPEJSKIEJ

**Warszawa 2008**

Autorka publikacji jest pracownikiem naukowym  
Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej  
– Państwowego Instytutu Badawczego

Pracę zrealizowano w ramach tematu

**Monitorowanie oraz analiza zmian polskiego łańcucha żywnościowego**  
w zadaniu *Monitorowanie efektów ekonomicznych rozwoju systemów zapewnienia  
jakości i ich wpływu na konkurencyjność polskiej gospodarki żywnościowej*

Celem opracowania jest ocena stanu wdrożenia systemów zarządzania jakością  
w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego oraz ich wpływ na konkurencyjność  
małych i średnich przedsiębiorstw.

Korekta  
*Joanna Gozdera*

Redakcja techniczna  
*Leszek Ślipski*

Projekt okładki  
*AKME Projekty Sp. z o.o.*

ISBN 978-83-60798-89-8

*Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej  
– Państwowy Instytut Badawczy  
00-950 Warszawa, ul. Świętokrzyska 20, skr. poczt. nr 984  
tel.: (0 22) 50 54 444  
faks: (0 22) 50 54 636  
e-mail: [dw@ierigz.waw.pl](mailto:dw@ierigz.waw.pl)  
<http://www.ierigz.waw.pl>*

**EGZEMPLARZ BEZPŁATNY**

*Nakład: 500 egz.*

*Druk i oprawa: QUICK-DRUK s.c.*

## Spis treści

Wstęp .....	7
1. Stan wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego .....	9
1.1. Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna i system HACCP w przemyśle spożywczym ogółem .....	9
1.2. Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna i system HACCP w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego .....	17
1.2.1. Przemysł mięsny .....	17
1.2.2. Przemysł rybny .....	18
1.2.3. Przemysł mleczarski .....	20
1.2.4. Przemysł paszowy .....	22
1.2.5. Przemysł owocowo-warzywny .....	23
1.2.6. Przemysł olejarsko-tłuszczowy .....	24
1.2.7. Przemysł zbożowo-młynarski .....	26
1.2.8. Przemysł piekarski .....	27
1.2.9. Przemysł cukrowniczy .....	28
1.2.10. Przemysł cukierniczy .....	30
1.2.11. Przemysł makaronowy .....	31
1.2.12. Przetwórstwo herbaty i kawy .....	32
1.2.13. Przemysł napojów spirytusowych .....	33
1.2.14. Przemysł winiarski .....	35
1.2.15. Przemysł piwowarski .....	36
1.2.16. Przemysł wód mineralnych i napojów bezalkoholowych .....	37
1.2.17. Przemysł pozostałych artykułów spożywczych .....	38
2. Stan wdrożenia i wdrażania nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego .....	40
2.1. Zakres przyznanych certyfikatów na wdrożone i stosowane systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym .....	40
2.2. Stosowane i wdrażane nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością w wybranych branżach przemysłu spożywczego .....	44
3. Stan wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w ankietowanych małych i średnich przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego .....	48
3.1. Charakterystyka badanej grupy przedsiębiorstw .....	48
3.2. Stan wdrożenia i wdrażania systemów zarządzania jakością .....	48
3.3. Trudności we wdrażaniu systemów zarządzania jakością .....	50

4. Wpływ wdrożonych i stosowanych systemów zarządzania jakością na poziom konkurencyjności ankietowanych małych i średnich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego .....	52
4.1. Udział ankietowanych przedsiębiorstw na poszczególnych rynkach artykułów przemysłu spożywczego .....	52
4.2. Główni konkurenci ankietowanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego.....	56
4.3. Czynniki wzrostu oraz bariery konkurencyjności ankietowanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego.....	58
4.4. Wpływ wdrożonych i stosowanych systemów zarządzania jakością na wzrost sprzedaży i na pozyskanie nowych odbiorców przez ankietowane przedsiębiorstwa .....	62
4.5. Wpływ wdrożonych i stosowanych systemów zarządzania jakością na konkurencyjność ankietowanych przedsiębiorstw na poszczególnych rynkach .....	66
Podsumowanie i wnioski końcowe .....	70



## Wstęp

W obecnych czasach czynniki ekonomiczne, przede wszystkim cena, nie wystarczają w osiąganiu przez przedsiębiorstwo przewagi konkurencyjnej. Producenci artykułów spożywczych muszą dostosować swoją ofertę produktową do wymagań klientów. Wśród wielu czynników wpływających na konkurencyjność przedsiębiorstwa, jakość jest jednym z najważniejszych jej determinantów. Uzyskanie przez przedsiębiorstwo przewagi jakościowej w istotny sposób wpływa na pozycję konkurencyjną. Nowe podejście przedsiębiorstw przemysłu spożywczego do problematyki jakości żywności wynika z zaostrzenia wymagań prawnych w zakresie bezpieczeństwa żywności i odpowiedzialności producentów za wytwarzane produkty, ale także ze wzrostu wymagań, potrzeb i oczekiwań konsumentów produktów spożywczych. Przedsiębiorstwa, chcąc sprostać tym wymaganiom i oczekiwaniom, wdrażają i stosują nowoczesne systemy zarządzania jakością. Przestrzeganie procedur systemów zarządzania jakością zwiększa poziom bezpieczeństwa produkowanej żywności, zapewnia powtarzalność poziomu jakości wyrobów oraz jest podstawowym warunkiem sprostania konkurencyjności poszczególnych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego oraz całego sektora żywnościowego.

Obligatoryjne systemy zarządzania jakością (zapewnienia jakości) w przemyśle spożywczym to Dobra Praktyka Higieniczna (GHP), Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) i System Analiz Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (HACCP). Do nieobligatoryjnych systemów stosowanych w firmach spożywczych należą: Punkty Kontrolne Zapewnienia Jakości (QACP), system zarządzania jakością wg norm ISO serii 9000 (ISO 9001), system zarządzania bezpieczeństwem jakości wg normy ISO 22000, zintegrowane systemy zarządzania jakością (ZSZJ), zintegrowane systemy zarządzania (ZSZ), International Food Standard (IFS), British Retail Consortium (BRS), zakładowy system zarządzania jakością.

W literaturze przedmiotu funkcjonuje wiele definicji pojęcia „konkurencyjność” oraz jej rodzajów. Zdaniem Stankiewicza, konkurencyjność przedsiębiorstwa to zdolność do konkurowania, czyli skutecznego i ekonomicznego realizowania celów przedsiębiorstwa oraz sprawnego prowadzenia działalności na rynku<sup>1</sup>. Konkurencyjność to „zdolność kraju lub przedsiębiorstwa do tworzenia większego bogactwa niż konkurenci”<sup>2</sup>.

Celem pracy był monitoring stanu wdrożenia obligatoryjnych systemów zapewnienia jakości i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością oraz badanie wpływu wdrożonych i stosowanych obligatoryjnych i nieobligatoryj-

---

<sup>1</sup> M.J. Stankiewicz, *Konkurencyjność przedsiębiorstw*. TNOiK „Dom Organizatora”, Toruń 1999.

<sup>2</sup> *The World Competitiveness Report 1994*: World Economic Forum. Lausanne, s.18. za: S. Urban: *Wybrane zagadnienia z teorii konkurencji*. Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu. Warszawa 2008, tom X, zeszyt 1, s. 432.

nych systemów zarządzania jakością w małych i średnich przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego na poziom ich konkurencyjności.

Prowadzenie monitoringu stanu wdrożenia systemów zarządzania jakością po trzech latach integracji z UE jest podstawowym celem zadania Planu Wieloletniego pt. *Monitorowanie efektów ekonomicznych rozwoju systemów zapewnienia jakości i ich wpływu na konkurencyjność polskiej gospodarki żywnościowej*.

Przedstawione opracowanie jest trzecim raportem z realizacji wymienionego zadania badawczego. Raport zawiera:

- ocenę stanu wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego w 2007 r. (rozdział 1),
- ocenę stanu wdrożenia i wdrażania nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego w 2007 r. (rozdział 2),
- ocenę stanu wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w ankietowanych małych i średnich przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego w 2007 r. (rozdział 3),
- ocenę wpływu wdrożonych i stosowanych systemów zarządzania jakością na poziom konkurencyjności małych i średnich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (rozdział 4).

Monitoringiem stanu wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością (GHP, GMP i HACCP) w przemyśle spożywczym objęto 17 branż (według grup i klas PKD) z podziałem na małe, średnie i duże przedsiębiorstwa, działające w 16 województwach i przeprowadzono go w oparciu o niepublikowane dane Inspekcji Weterynaryjnej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Analizę stanu wdrożenia i wdrażania nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przeprowadzono w oparciu o badania ankietowe w firmach certyfikujących oraz ekspertyz autorskich w wybranych branżach przemysłu spożywczego.

Badania ankietowe na temat stanu wdrożenia obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością i ich wpływu na poziom konkurencyjności przeprowadzono w wybranych małych i średnich firmach branży mięsnej, owocowo-warzywnej i piekarskiej. Analizie poddano 96 poprawnie wypełnionych ankiet.

W kolejnym raporcie zostanie przedstawiona problematyka wpływu stosowanych systemów zarządzania jakością na koszty produkcji żywności, działalność marketingową i procesy integracji przedsiębiorstw przemysłu spożywczego.

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

## **1.1. Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna i system HACCP w przemyśle spożywczym ogółem**

Wejście Polski w struktury Unii Europejskiej miało istotny wpływ na stan wdrożenia i stosowania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle spożywczym. W 2007 r. (wg stanu na 1 sierpnia) Dobrą Praktykę Higieniczną wdrożyło i stosowało 81% ogółu działających w Polsce przedsiębiorstw spożywczych, Dobrą Praktykę Produkcyjną wdrożyło i stosowało 79% ogółu firm spożywczych, a tylko 47% przedsiębiorstw przemysłu spożywczego wdrożyło i stosowało system HACCP, którego stosowanie jest obligatoryjne od 1 maja 2004 r. Najwyższy zakres wdrożenia systemu HACCP odnotowano w 2007 r. w branży: mleczarskiej (96%), cukrowniczej (90%), przetwórstwa kawy i herbaty (85%), mięsnej (84%) i rybnej (82%), natomiast najniższy w przedsiębiorstwach piekarskich (23%), zbożowo-młynarskich (39%) i grupie pozostałych artykułów spożywczych (rys. 1.1).

W okresie od 1 maja 2004 r. do 1 sierpnia 2007 r. szczególnie dużą dynamikę wdrożeń GHP odnotowano w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, następujących branż:

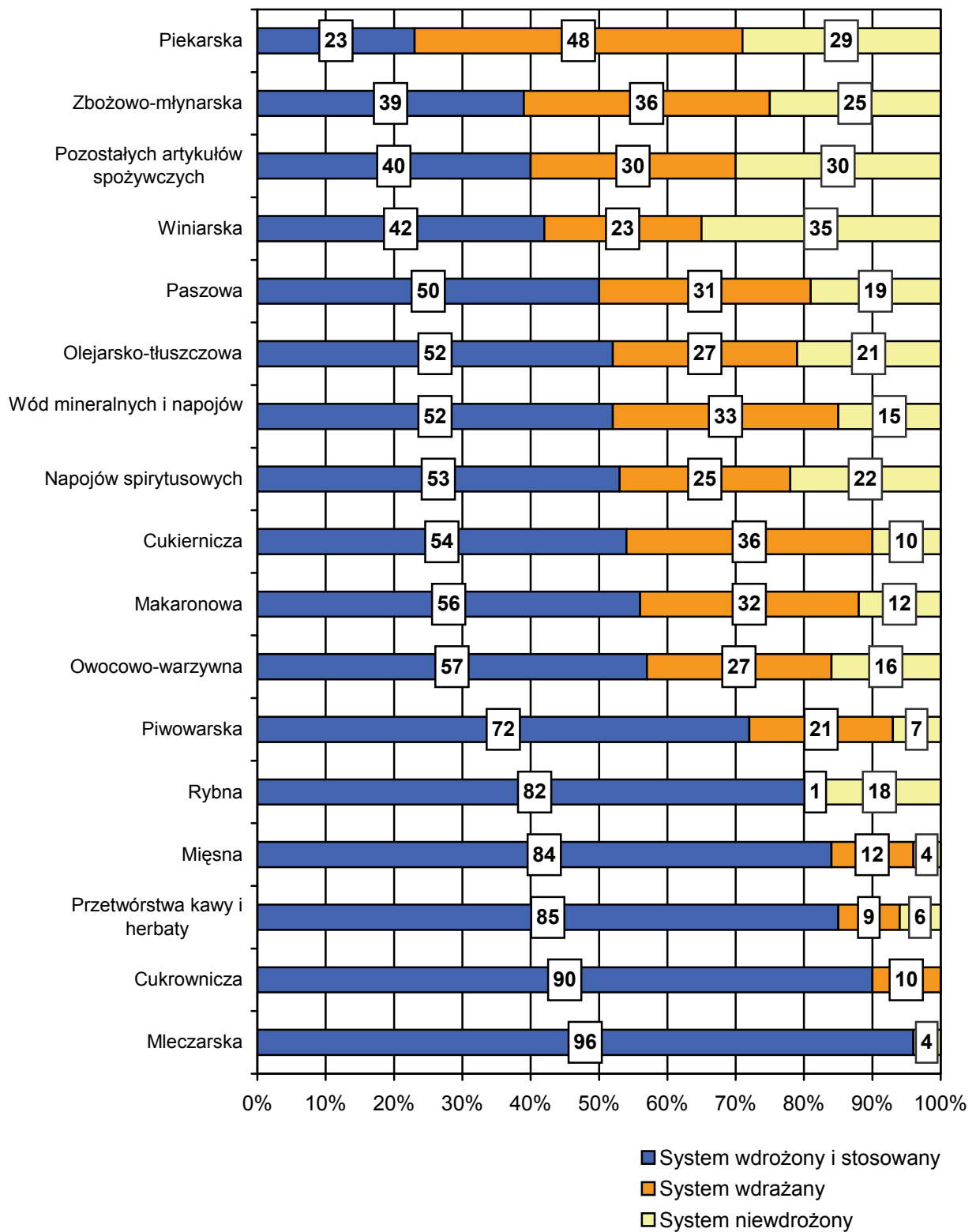
- piekarskiej – wzrost o 440%,
- makaronowej – wzrost o 221%,
- zbożowo-młynarskiej – wzrost o 189%,
- owocowo-warzywnej – wzrost o 166%,
- wód mineralnych i napojów bezalkoholowych – wzrost o 155%.

Znacznie mniejszy wzrost wdrożeń Dobrej Praktyki Higienicznej w 2007 r., w stosunku do stanu sprzed 1 maja 2004 r., odnotowano w branży rybnej (o 1%), mleczarskiej (o 18%), cukrowniczej (o 26%) oraz przetwórstwa kawy i herbaty (o 45%), gdyż GHP wdrożono w tej grupie przedsiębiorstw we wcześniejszych latach.

Szczególnie duży wzrost wdrożeń GMP, w okresie od 1 maja 2004 r. do 1 sierpnia 2007 r., odnotowano w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, należących do branży:

- piekarskiej – wzrost o 521%,
- makaronowej – makaronowej o 209%,
- zbożowo-młynarskiej – wzrost o 173%,
- wód mineralnych i napojów bezalkoholowych – wzrost o 175%,
- owocowo-warzywnej – wzrost o 168%.

Rysunek 1.1. Stopień wdrożenia systemu HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego w 2007 r. (według stanu na dzień 1 sierpnia)



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Najniższy wzrost wdrożeń Dobrej Praktyki Produkcyjnej w 2007 r., w stosunku do stanu sprzed 1 maja 2004 r., odnotowano w branży rybnej (o 6%), mleczarskiej (15), cukrowniczej (o 26%) oraz przetwórstwa kawy i herbaty (o 53%), gdyż GMP, podobnie jak GHP, wdrożono w tej grupie przedsiębiorstw we wcześniejszych latach.

Istotnie duży wzrost wdrożeń systemu HACCP, w okresie od 1 maja 2004 r. do 1 sierpnia 2007 r., odnotowano w przedsiębiorstwach przemysłu branży:

- piekarskiej – wzrost o 1058%,
- makaronowej – wzrost o 227%,
- zbożowo-młynarskiej – wzrost o 203%,
- owocowo-warzywnej – wzrost o 167%
- napojów spirytusowych – wzrost o 167%,
- wód mineralnych i napojów bezalkoholowych – wzrost o 158%.

Najniższy wzrost wdrożeń systemu HACCP w 2007 r., w stosunku do stanu sprzed 1 maja 2004 r., odnotowano w branży cukrowniczej (o 40%) i olejarsko-tłuszczowej (o 67%), rybnej (o 86%) oraz mleczarskiej (o 93%).

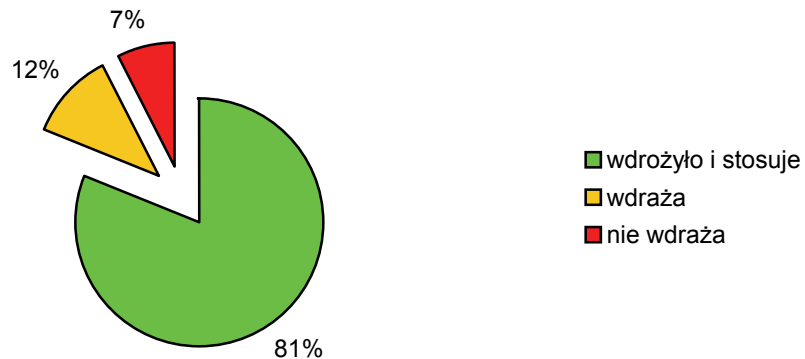
Z grupy 8648 małych, średnich i dużych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego zarejestrowanych w Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej, w 2007 r. (wg stanu na 1 sierpnia):

- Dobrą Praktykę Higieniczną wdrożyło i stosuje 81% przedsiębiorstw, dalsze 12% było na etapie wdrażania systemu, a 7% nie podjęło działań mających na celu wdrożenie obligatoryjnego od 2000 r. systemu zapewnienia jakości;
- Dobrą Praktykę Produkcyjną wdrożyło i stosuje 79% przedsiębiorstw, w 11% trwa proces wdrażania systemu, a 10% nie podjęło działań mających na celu wdrożenie obligatoryjnego od 2000 r. systemu zapewnienia jakości;
- system HACCP wdrożyło tylko 47% przedsiębiorstw, ale w 33% system ten był wdrażany, natomiast w 20% przedsiębiorstw nie rozpoczęto procedur wdrażania tego systemu.

**Najbardziej zaawansowane są procesy wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach dużych i średnich.**

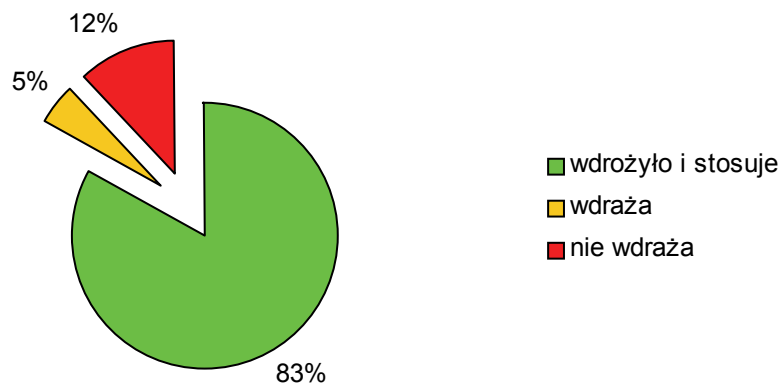
I tak, 86% badanych dużych i średnich przedsiębiorstw w 2007 r. legitymowało się wdrożoną Dobrą Praktyką Produkcyjną i Dobrą Praktyką Higieniczną, 85% dużych firm spożywczych oraz 83% średnich wdrożyło i stosowało system HACCP. Natomiast w grupie małych przedsiębiorstw 80% wdrożyło GHP oraz 78% GMP, lecz tylko 39% stosowało system HACCP. **Istotne różnice między przedsiębiorstwami dużymi i średnimi a małymi dotyczą przede wszystkim stopnia zaawansowania wdrożenia systemu HACCP.**

Rysunek 1.2. Stopień wdrożenia Dobrej Praktyki Higienicznej w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego ogółem w Polsce w 2007 r. (według stanu na dzień 1 sierpnia, w procentach)



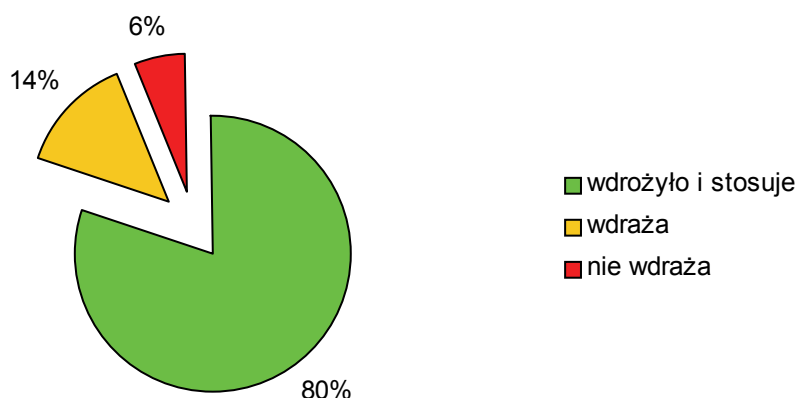
*Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej.*

Rysunek 1.3. Stopień wdrożenia Dobrej Praktyki Higienicznej w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w Polsce w 2007 r. (według stanu na dzień 1 sierpnia, w procentach)



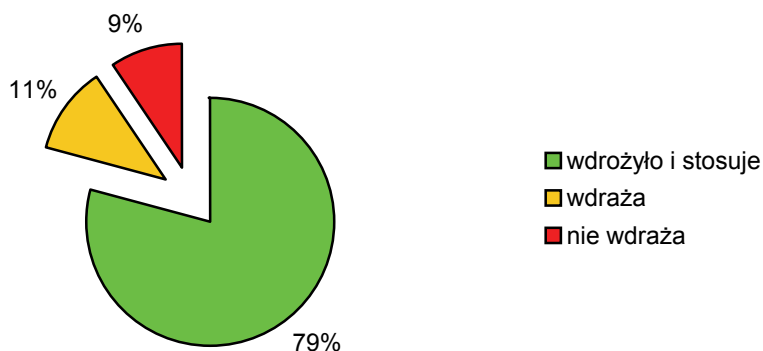
*Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.*

Rysunek 1.4. Stopień wdrożenia Dobrej Praktyki Higienicznej w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia niezwierzęcego w Polsce w 2007 r. (według stanu na dzień 1 sierpnia, w procentach)



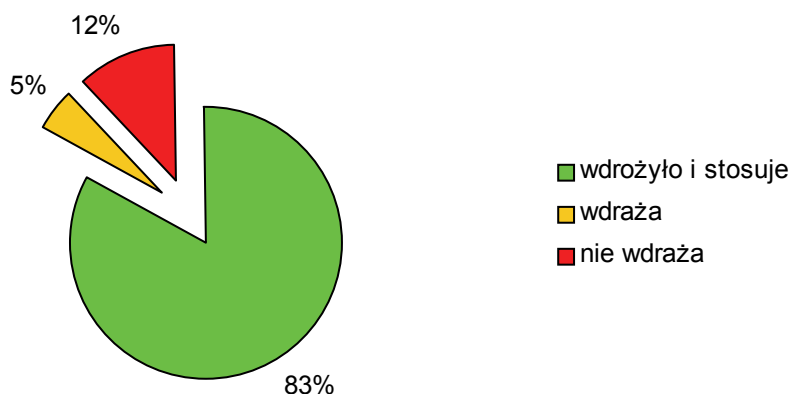
*Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.*

Rysunek 1.5. Stopień wdrożenia Dobrej Praktyki Produkcyjnej w przemyśle spożywczym ogółem w Polsce w 2007 r. (według stanu na dzień 1 sierpnia, w procentach)



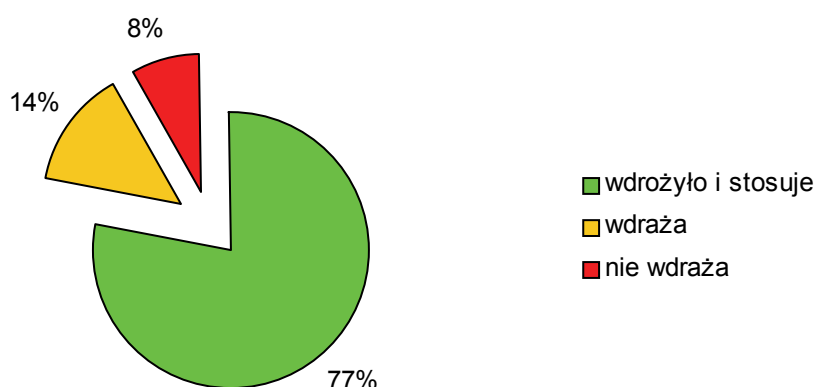
*Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej.*

Rysunek 1.6. Stopień wdrożenia Dobrej Praktyki Produkcyjnej w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w Polsce w 2007 r. (według stanu na dzień 1 sierpnia, w procentach)



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.

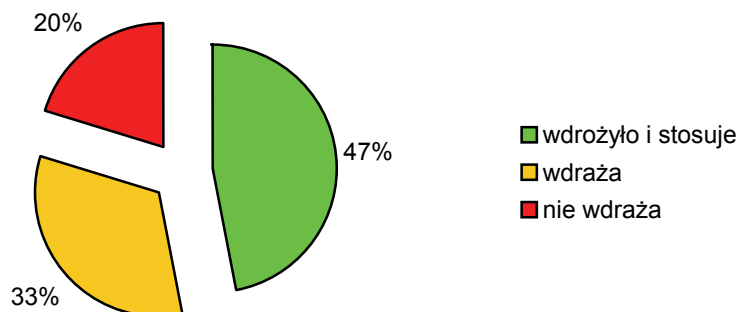
Rysunek 1.7. Stopień wdrożenia Dobrej Praktyki Produkcyjnej w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia niezwierzęcego w Polsce w 2007 r. (według stanu na dzień 1 sierpnia, w procentach)



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

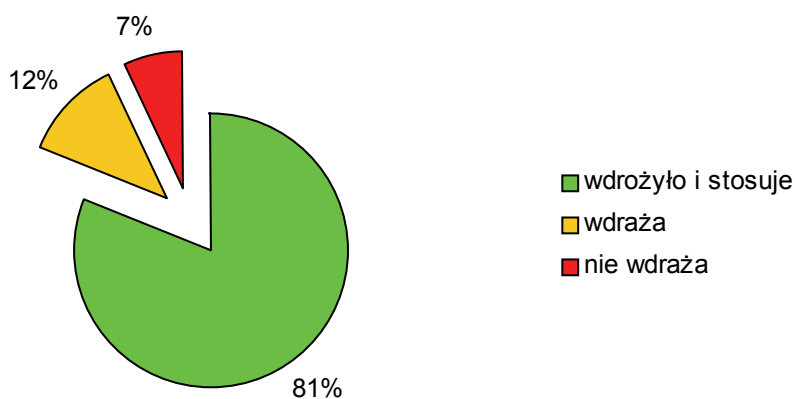


Rysunek 1.8. Stopień wdrożenia systemu HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego ogółem w Polsce w 2007 r. (według stanu na dzień 1 sierpnia w procentach)



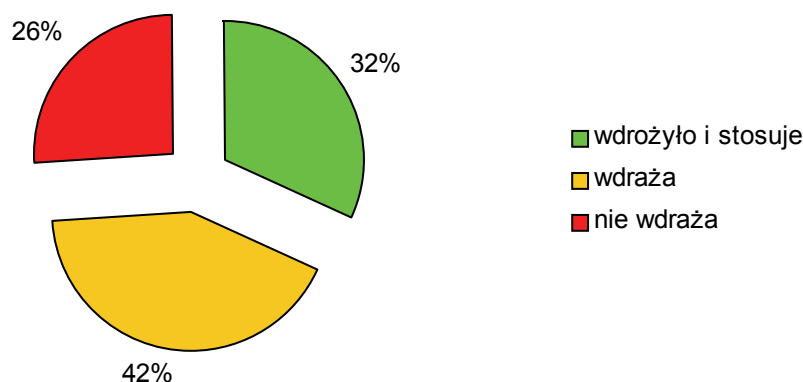
*Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej.*

Rysunek 1.9. Stopień wdrożenia systemu HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w Polsce w 2007 r. (według stanu na dzień 1 sierpnia, w procentach)



*Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.*

Rysunek 1.10. Stopień wdrożenia systemu HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w Polsce w 2007 r. (według stanu na dzień 1 sierpnia, w procentach)



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Występuje bardzo duże zróżnicowanie pomiędzy poszczególnymi branżami w zakresie stopnia wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. Najbardziej zaawansowany proces wdrażania systemu HACCP stwierdza się w branży:

- mleczarskiej – 96%,
- cukrowniczej – 90%,
- przetwórstwa kawy i herbaty – 85%,
- rybnej – 82%,
- mięsnej – 81%,
- piwowarskiej – 71% .

Natomiast najwięcej pracy, w zakresie wdrażania systemów, mają przed sobą przedsiębiorstwa niżej wymienionych branż:

- piekarskiej – 23%,
- zbożowo-młynarskiej – 39%,
- pozostałych artykułów spożywczych – 40%,
- winiarskiej – 42%, bowiem stopień wdrożenia systemu HACCP w 2007 r. w tych branżach był najniższy.

Stwierdzono zróżnicowanie w stopniu wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością między grupą przedsiębiorstw podlegających nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej (przedsiębiorstwa produkujące wyroby pochodzenia zwierzęcego) a grupą przedsiębiorstw podlegających nadzorowi Pań-

stwowej Inspekcji Sanitarnej (przedsiębiorstwa produkujące wyroby pochodzenia zwierzęcego). Szczególnie istotne różnice dotyczyły stopnia wdrożenia i stosowania systemu HACCP, bowiem stan wdrożenia tego systemu w grupie przedsiębiorstw nadzorowanych przez IW wynosił w 2007 r. 81%, a w grupie przedsiębiorstw podlegających nadzorowi PIS tylko 32% (rys.1.9. i 1.10.). Ponadto w grupie przedsiębiorstw produkujących wyroby pochodzenia zwierzęcego 12% wdrażało system HACCP, a w grupie przedsiębiorstw produkujących wyroby pochodzenia niezwierzęcego 42% było na etapie wdrażania tego systemu. W 2007 r. 26% firm nadzorowanych przez PIS nie wdrażało systemu HACCP, a w przypadku firm podlegających nadzorowi IW ten odsetek wynosił tylko 7%.

## **1.2. Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna i system HACCP w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego**

### **1.2.1. Przemysł mięsny**

Udział Polski w strukturach UE zaowocował wzrostem liczby przedsiębiorstw mięsnych<sup>3</sup> stosujących obligatoryjne systemy zarządzania jakością, ale szczególnie duży wzrost wdrożeń tych systemów odnotowano w 2006 r., gdyż po roku od wejścia Polski do UE wzrosła o 45% liczba średnich przedsiębiorstw. W grupie dużych przedsiębiorstw mięsnych nie odnotowano wzrostu firm stosujących system HACCP, bowiem na ten stan wpłynął spadek liczby dużych przedsiębiorstw działających w tej branży<sup>4</sup>. W 2006 r. nastąpił wzrost stanu wdrożenia HACCP, tj. o 98% w grupie średnich przedsiębiorstw, a w grupie dużych o 23%, w porównaniu do stanu sprzed wejścia Polski do UE. **Dynamika wdrożeń w 2007 r., w stosunku do 2004 r. w przypadku średnich wynosiła 116%, a dla grupy dużych przedsiębiorstw 50%. W 2007 r. wzrost liczby dużych i średnich przedsiębiorstw mięsnych, które wdrożyły i stosowały GHP wynosił odpowiednio 67% i 23% oraz stosujących system GMP o 65% i 11%, w porównaniu ze stanem sprzed 1 maja 2004 r.**

**W 2007 roku (wg stanu z 1 sierpnia) 86% przedsiębiorstw branży mięsnej działających w całym kraju, które zarejestrowane były w Inspekcji Weterynaryjnej, miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną.** W tym też roku 4% firm mięsnych wdrażało GHP i GMP, a tylko 10% nie podjęło działań w tym zakresie. **System HACCP wdrożyło i stosowało w 2007 roku 84% przedsiębiorstw branży mięsnej, 12% było na etapie wdrażania tego systemu, natomiast tylko 4% nie podjęło procedury wdrażania tego systemu.**

---

<sup>3</sup> Branża mięsna obejmuje przedsiębiorstwa zajmujące się działalnością w zakresie produkcji mięsa czerwonego, mięsa z drobiu, królików (PKD: 15.11; 15.12; 15.13).

<sup>4</sup> Brak wiarygodnych danych w 2004 i 2005 r. dla grupy małych przedsiębiorstw branży mięsnej.

Tabela 1.1. Liczba przedsiębiorstw przemysłu mięsnego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP

Systemy	Lata	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
		Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
		małe	średnie	duże	razem	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004	bwd	190	65	255 <sup>a</sup>	bwd	143	30	173 <sup>a</sup>
	2005	bwd	232	53	285 <sup>a</sup>	bwd	64	15	79 <sup>a</sup>
	2006	1180	303	72	1555	169	11	0	180
	2007	1126	317	86	1529	71	4	0	75
GMP	2004	bwd	187	65	252	bwd	143	28	171 <sup>a</sup>
	2005	bwd	232	52	284	bwd	63	15	78 <sup>a</sup>
	2006	1188	308	72	1568	171	11	0	182
	2007	1125	317	86	1528	72	4	0	76
HACCP	2004	bwd	154	60	214 <sup>a</sup>	bwd	141	29	170 <sup>a</sup>
	2005	bwd	223	55	278 <sup>a</sup>	bwd	77	13	90 <sup>a</sup>
	2006	1088	305	74	1467	235	15	0	250
	2007	1064	332	90	1486	201	10	4	215

<sup>a</sup> razem średnie i duże przedsiębiorstwa (bez małych przedsiębiorstw)

bwd – brak wiarygodnych danych

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.

Zakres wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością najbardziej zaawansowany jest w przedsiębiorstwach średnich. W 2007 roku system HACCP stosowało bowiem 92% średnich firm mięsnych, 89% dużych i 81% małych firm. Natomiast w grupie małych przedsiębiorstw najwięcej, bo w 15% ogółu zarejestrowanych w IW, w 2007 r. rozpoczęto procedury wdrażania HACCP. System GHP i GMP stosuje 88% średnich przedsiębiorstw oraz 86% dużych i 86% małych firm mięsnych.

Z danych IW wynika, że GHP, GMP i HACCP nie wdrożyły wszystkie duże przedsiębiorstwa tylko w województwie pomorskim, w przypadku pozostałych grup przedsiębiorstw ma miejsce zróżnicowanie stopnia wdrożenia tych systemów pomiędzy poszczególnymi województwami.

### 1.2.2. Przemysł rybny

Wejście Polski do Unii Europejskiej nie wpłynęło w pierwszym roku na zakres wdrożenia i stosowania w przedsiębiorstwach branży rybnej Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej, bowiem w 2005 r. wzrost wynosił tylko około 1%. Ten stan był wynikiem podjęcia przez znaczną część branży przetwórstwa rybnego prac wdrożeniowych przed 1 maja 2004 r. W 2006 r. odnotowano wzrost o 48% liczby przedsiębiorstw rybnych, które stosowały GHP i o 50% przedsiębiorstw stosujących GMP, w porównaniu do

stanu sprzed 1 maja 2004 r. Natomiast w 2007 r. zmniejszyła się liczba przedsiębiorstw działających w branży rybnej w porównaniu do lat wcześniejszych; część firm została zlikwidowana, a w części zaprzestano produkcji z zakresu przetwórstwa rybnego. Zjawisko to wystąpiło przede wszystkim w grupie małych przedsiębiorstw. W związku z tym, w 2007 r., w porównaniu ze stanem z 2004 r. (przed 1 maja), liczba przedsiębiorstw stosujących GHP wzrosła o 6%, a mających wdrożony GMP zmniejszyła się o 3%.

**W 2007 r. 82% ogółu przedsiębiorstw rybnych legitymowało się wdrożoną Dobrą Praktyką Higieniczną, 73% Dobrą Praktyką Produkcyjną. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 1% przedsiębiorstw podlegających nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej, ale 11% firm rybnych nie podjęło procedury wdrażania GHP i 26% GMP.**

Tabela 1.2. Liczba przedsiębiorstw przemysłu rybnego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP

Systemy	Lata	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
		Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
		małe	średnie	duże	razem	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004	100	43	8	151	82	20	3	105
	2005	109	38	6	153	23	6	1	30
	2006	163	55	5	223	20	0	0	20
	2007	93	53	14	160	0	1	0	1
GMP	2004	98	43	8	149	82	20	3	105
	2005	106	38	6	150	25	6	1	32
	2006	163	55	5	223	20	0	0	20
	2007	84	48	12	144	0	1	0	1
HACCP	2004	36	41	9	86	66	21	3	90
	2005	98	43	7	148	40	7	1	48
	2006	163	55	5	223	21	0	0	21
	2007	91	53	16	160	0	1	0	1

*Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.*

Wyższy poziom wdrożenia GHP i GMP w branży rybnej odnotowano, w 2007 r., w grupie małych przedsiębiorstw (odpowiednio 89 i 81%) W dalszej kolejności uplasowały się średnie przedsiębiorstwa (odpowiedni o 74 i 67%). Najniższy stan stosowania GHP i GMP był w przedsiębiorstwach dużych i wynosił 70 i 60%.

**Przystąpienie Polski do UE wpłynęło na zakres wdrożenia i stosowania w branży rybnej systemu HACCP, a zmiany między stanem przed 1 maja 2004 r. a 1 maja 2005 r. wynosiły 72%. W 2006 r. odnotowano dalszy wzrost wdrożenia i stosowania HACCP, tj. o 159% w porównaniu do stanu przed wejściem Polski do UE. Natomiast w 2007 r., w związku ze zmniejszeniem się**

**liczby przedsiębiorstw działających w branży rybnej, wzrost wdrożeń HACCP wynosił tylko 86% w stosunku do stanu sprzed 1 maja 2004 r.**

Stosunkowo najwyższą dynamikę wdrożeń odnotowano w grupie małych firm rybnych.

**W 2007 r. (wg stanu na 1 sierpnia) 82% przedsiębiorstw rybnych, podlegających nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej, miało wdrożony system HACCP, około 1% było na etapie wdrażania tego systemu oraz aż 18% nie wdrożyło i nie wdrażało obowiązkowego systemu zarządzania jakością.**

Największy odsetek firm stosujących HACCP odnotowano w grupie małych przedsiębiorstw (88%), a w dalszej kolejności w grupie dużych (80%) i najniższy w grupie średnich przedsiębiorstw (74%).

### **1.2.3. Przemysł mleczarski**

**W przemyśle mleczarskim<sup>5</sup> wstąpienie Polski do UE nie wpłynęło istotnie na stan wdrożenia i stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej.** Udział przedsiębiorstw stosujących GHP i GMP w pierwszym roku po wejściu do UE zwiększył się tylko o około 6-9%. Wynikało to z wcześniej rozpoczętych w tej branży, jeszcze przed 1 maja 2004 r., procesów wdrażania obowiązkowych systemów zarządzania jakością. W 2006 r. (wg stanu na 1 sierpnia) nastąpił wzrost (o 21%) liczby mleczarni stosujących GHP i posiadających GMP (o 23%). **Do 1 sierpnia 2007 roku, w porównaniu ze stanem przed 1 maja 2004 r., większa o 15% była liczba przedsiębiorstw mleczarskich, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną i o 18% liczba przedsiębiorstw, które stosowały Dobrą Praktykę Produkcyjną.** W 2007 r. zmniejszyła się liczba działających w Polsce firm mleczarskich.

Po 2004 r. wzrost wdrożeń GHP i GMP miał miejsce przede wszystkim w przedsiębiorstwach małych, natomiast znacznie mniejszy był w przedsiębiorstwach średnich i dużych.

---

<sup>5</sup> Branża mleczarska obejmuje przedsiębiorstwa zajmujące się działalnością w zakresie przetwórstwa mleka i wyrobu serów oraz produkcji lodów (PKD: 15.51; 15.52).

Tabela 1.3. Liczba przedsiębiorstw przemysłu mleczarskiego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP

Systemy	Lata	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
		Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
		małe	średnie	duże	razem	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004	95	113	30	238	83	73	13	169
	2005	114	113	26	253	47	28	6	81
	2006	130	126	31	287	12	4	0	16
	2007	116	125	33	274	2	0	0	2
GMP	2004	91	112	30	233	84	73	13	170
	2005	113	114	26	253	47	29	6	82
	2006	129	126	31	286	11	4	0	15
	2007	116	125	33	274	2	0	0	2
HACCP	2004	44	83	28	155	69	72	15	156
	2005	89	109	27	225	51	36	6	93
	2006	130	128	31	289	14	5	0	19
	2007	126	139	34	299	1	0	0	1

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.

Według Inspekcji Weterynaryjnej, w 2007 r. (wg stanu na 1 sierpnia) 89% ogółu działających mleczarni stosowało GHP i GMP i w takim samym procencie dotyczyło to małych, średnich i dużych firm. Tylko około 2% małych mleczarni było na etapie wdrażania GHP i GMP, natomiast około 12% firm mleczarskich w 2007 r. nie podjęło działań mających na celu wdrożenie GHP i GMP.

Z danych przekazanych przez Inspekcję Weterynaryjną wynika jednocześnie, że w 2007 r. (wg stanu na 1 sierpnia) 96% ogółu działających w Polsce mleczarni wdrożyła i stosowała HACCP, a tylko około 4% firm nie podjęła działań mających na celu wdrożenie tego systemu. W tej branży, różnice w stopniu wdrożenia HACCP pomiędzy przedsiębiorstwami małymi, średnimi i dużymi są stosunkowo nieduże, na korzyść średnich (98%) i małych przedsiębiorstw (95%). Odsetek mleczarni dużych stosujących HACCP wynosi 89%.

Z porównania powyższych danych wynika, że większy odsetek przedsiębiorstw mleczarskich stosuje system HACCP niż systemy GHP i GMP. Taki wynik wskazuje, że albo w części przedsiębiorstw wdrożono system HACCP nieprawidłowo, bowiem elementem systemu HACCP jest GHP i GMP, lub też wystąpiły błędy w statystykach prowadzonych przez jednostki Inspekcji Weterynaryjnej.

Udział Polski w strukturach UE zaowocował wzrostem liczby przedsiębiorstw przemysłu mleczarskiego stosujących system HACCP. W porównaniu ze stanem sprzed 1 maja 2004 r., o 45% więcej było firm mleczarskich, które w dniu 1 maja 2005 r. miały wdrożony system HACCP, a w 2006 r. wzrósł o 85%, zaś do 1 sierpnia 2007 r. liczba firm stosujących GHP i GMP zwiększyła się o 93%.

Największą dynamikę wdrożeń odnotowano w przedsiębiorstwach małych. Natomiast zdecydowanie niższa była ona w przedsiębiorstwach średnich i dużych.

Stosunkowo najwyższy wzrost wdrożeń i rozpoczęcia stosowania obligatoryjnych systemów (po 2004 r.) miał miejsce w 2005 i 2006 r.

Najwięcej przedsiębiorstw branży mleczarskiej nie stosujących systemu HACCP jest w województwie pomorskim.

#### 1.2.4. Przemysł paszowy

**1 sierpnia 2007 roku 66% przedsiębiorstw branży paszowej, które podlegały nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej, miało wdrożone Dobrą Praktykę Higieniczną i 68% Dobrą Praktykę Produkcyjną, a 16% wdrażało te systemy. Pozostałe 17-18% nie rozpoczęło jeszcze procesu wdrażania GHP i GMP. Połowa przedsiębiorstw paszowych stosowała system HACCP, 31% było na etapie wdrażania tego systemu zarządzania jakością, a 19% nie rozpoczęło jeszcze działań mających na celu wdrożenie HACCP.**

Wszystkie duże przedsiębiorstwa paszowe mają wdrożone GHP i GMP oraz 80% stosuje system HACCP. Stan wdrożenia GHP i GMP w średnich i małych przedsiębiorstwach w 2007 był na tym samym poziomie (67%), różnice, i to znaczne, dotyczą stopnia wdrożenia i stosowania HACCP, bowiem system ten stosowany jest w 71% średnich firm i tylko 43% małych.

W porównaniu ze stanem z 2006 r., odnotowano wzrost o 8% liczby przedsiębiorstw stosujących GHP, o 13% stosujących GMP oraz o 29% wzrosła liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały system HACCP<sup>6</sup>.

Dynamika procesów wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością miały miejsce przede wszystkim w grupie średnich firmach paszowych.

Tabela 1.4. Liczba przedsiębiorstw przemysłu paszowego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP

Systemy	Lata	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
		Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
		małe	średnie	duże	razem	małe	średnie	duże	razem
GHP	2006	161	25	5	191	24	5	0	29
	2007	159	43	5	207	45	4	0	49
GMP	2006	163	21	4	188	24	6	0	30
	2007	164	44	5	213	47	3	0	50
HACCP	2006	96	21	4	121	54	4	0	58
	2007	106	46	4	156	90	6	1	97

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.

<sup>6</sup> W latach ubiegłych, tj. przed 2006 r., nie dysponowano danymi na temat stanu wdrożenia i stosowania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w branży paszowej.



Stosunkowo najwięcej przedsiębiorstw, które nie wdrażały obowiązkowych systemów zarządzania jakością działa w województwie kujawsko-pomorskim i pomorskim.

### 1.2.5. Przemysł owocowo-warzywny

**Wejście Polski do UE miało duży wpływ na stan wdrożenia i stosowania w przemyśle owocowo-warzywnym<sup>7</sup> wszystkich trzech obligatoryjnych systemów zarządzania jakością.** Z monitoringu stanu wdrażania tych systemów w przemyśle owocowo-warzywnym wynika, że w porównaniu do stanu sprzed 1 maja 2004 r.:

- do 1 maja 2005 r. wzrosła o 50% liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, o 48% liczba przedsiębiorstw, które stosowały Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 44% liczba firm stosujących system HACCP,
- do 1 sierpnia 2006 r. o 109% większa była liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, o 110% liczba przedsiębiorstw, które stosowały Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 100% liczba firm stosujących system HACCP,
- **do 1 sierpnia 2007 r. o 166% większa była liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, o 168% liczba przedsiębiorstw, które stosowały Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 167% – liczba firm stosujących system HACCP.**

Od maja 2004 r. do sierpnia 2007 r. największy wzrost wdrożeń obligatoryjnych systemów odnotowano w przedsiębiorstwach małych.

Największą dynamikę wdrożeń GHP i GMP odnotowano w województwach małopolskim, pomorskim, podkarpackim i opolskim, a systemu HACCP w województwach mazowieckim, małopolskim i pomorskim.

**W 2007 r. 84% przedsiębiorstw branży owocowo-warzywnej stosowało Dobrą Praktykę Produkcyjną, 83% Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz 57% miało wdrożony system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 10%, a systemu HACCP 27%. Około 6-7% firm owocowo-warzywnych nie wdrażało GHP i GMP oraz 16% nie stosowało i nie wdrażało HACCP.**

Stosunkowo najwięcej przedsiębiorstw, które nie podjęły procedury wdrażania obligatoryjnych systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności było w województwach podkarpackim, mazowieckim, łódzkim i lubelskim.

Najbardziej zaawansowany proces wdrożenia i stosowania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością miał miejsce w średnich przedsiębiorstwach

---

<sup>7</sup> Branża owocowo-warzywna obejmuje przedsiębiorstwa zajmujące się działalnością w zakresie przetwórstwa ziemniaków, produkcji soków i przetwórstwa owoców i warzyw (PKD: 15.41; 15.42; 15.43).

owocowo-warzywnych (stan wdrożenia GHP i GMP 91%, HACCP 82%) oraz przedsiębiorstwach dużych (stan wdrożenia GHP i GMP 84%, HACCP 76%), a najmniejszy w małych firmach (stan wdrożenia GHP 81%, GMP 79% i HACCP 44%). Szczególnie duże różnice dotyczą stopnia wdrożenia i stosowania systemu HACCP w małych przedsiębiorstwach analizowanej branży.

Tabela 1.5. Liczba przedsiębiorstw przemysłu owocowo-warzywnego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP

Systemy	Lata	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
		Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
		małe	średnie	duże	razem	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004	69	58	12	139	79	43	3	125
	2005	126	74	9	209	93	23	4	120
	2006	163	107	20	290	34	10	0	44
	2007	235	114	21	370	38	6	0	44
GMP	2004	67	57	12	136	78	42	3	123
	2005	121	71	9	201	95	26	4	125
	2006	161	104	20	285	37	13	0	50
	2007	230	114	21	365	40	6	0	46
HACCP	2004	29	52	13	94	54	40	4	98
	2005	66	58	11	135	87	30	4	121
	2006	79	89	20	188	87	27	0	114
	2007	129	103	19	251	103	15	1	119

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

### 1.2.6. Przemysł olejarsko-tłuszczowy

**Wejście Polski do UE wpłynęło na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle olejarskim.** Z monitoringu stanu wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów w przemyśle olejarsko-tłuszczowym wynika, że w porównaniu do stanu sprzed 1 maja 2004 r.:

- do 1 maja 2005 r. o 69% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną, o 64% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 56% więcej firm wdrożyło i stosowało system HACCP;
- do 1 sierpnia 2006 r. o 38% większa była liczba przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną<sup>8</sup>, o 64% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 56% więcej firm, które wdrożyły i stosowały system HACCP;
- do 1 sierpnia 2007 r. o 77% większa była liczba przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną, o 109% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 67% więcej firm, które wdrożyły i stosowały system HACCP.

<sup>8</sup> Zmniejszenie liczby przedsiębiorstw stosujących GHP w 2006 r. w porównaniu do 2005 r. to przede wszystkim efekt zmniejszenia się liczby przedsiębiorstw tej branży – likwidacja lub zawieszenie działalności.

Tabela 1.6. Liczba przedsiębiorstw przemysłu olejarsko-tłuszczowego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP

Systemy	Lata	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
		Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
		małe	średnie	duże	razem	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004	5	6	2	13	3	4	0	7
	2005	13	7	2	22	3	3	0	6
	2006	7	9	2	18	2	1	0	3
	2007	11	10	2	23	3	0	0	3
GMP	2004	3	6	2	11	3	4	0	7
	2005	9	7	2	18	1	3	0	4
	2006	7	9	2	18	2	1	0	3
	2007	11	10	2	23	3	1	0	4
HACCP	2004	3	4	2	9	2	4	0	6
	2005	6	6	2	14	2	4	0	6
	2006	3	9	2	14	5	1	0	6
	2007	5	8	2	15	7	1	0	8

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Stosunkowo największy wzrost (w stosunku do stanu przed wstąpieniem Polski do UE) wdrożeń GHP odnotowano w przedsiębiorstwach małych oraz systemu HACCP w przedsiębiorstwach średnich. Wszystkie duże przedsiębiorstwa, zarejestrowane w PIS, wdrożyły GHP, GMP i HACCP jeszcze przed 1 maja 2004 r.

Największą dynamikę wdrożeń GHP, GMP i HACCP odnotowano w województwie kujawsko-pomorskim.

**1 sierpnia 2007 r. 79% przedsiębiorstw branży olejarsko-tłuszczowej, podlegających nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej, miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną, 52% przedsiębiorstw tej branży stosowało w 2007 r. system HACCP. Na etapie wdrażania GHP było 10%, GMP 14%, a systemu HACCP 28% przedsiębiorstw. W 2007 r. w branży olejarsko-tłuszczowej 10% firm nie stosowało i nie wdrażało GHP, 7% GMP i 21% systemu HACCP.**

W zależności od wielkości przedsiębiorstwa, zróżnicowany był stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. W 2007 r. stan wdrożenia Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej najwyższy był w grupie średnich firm (83%), a najniższy w grupie dużych przedsiębiorstw (67%). Natomiast stan wdrożenia systemu HACCP był wyższy w przedsiębiorstwach średnich i dużych (67%), a znacznie niższy w przedsiębiorstwach małych (36%).

Stosunkowo największy odsetek przedsiębiorstw, które nie stosowały i nie wdrażały obligatoryjnych systemów był w województwie podkarpackim.

### 1.2.7. Przemysł zbożowo-młynarski

**W przemyśle zbożowo-młynarskim<sup>9</sup>, od czasu wejścia Polski do UE, zmienił się zakres wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. W pierwszym roku po wejściu do UE (do 1 maja 2005 r.) w tym przemyśle o 102% zwiększyła się (w porównaniu ze stanem przed 1 maja 2004 r.) liczba firm, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, o 87% Dobrą Praktykę Produkcyjną i o 82% system HACCP. W dniu 1 sierpnia 2006 r. liczba firm tego sektora, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną była większa o 98% (w porównaniu do stanu przed 1 maja 2004 r.), Dobrą Praktykę Produkcyjną o 92% oraz system HACCP o 112%. W 2007 r., w porównaniu do 2004 r., odnotowano wzrost o 189% liczby przedsiębiorstw zbożowo-młynarskich, które stosowały GHP, o 173% w przypadku systemu GMP oraz wzrost o 203% liczby przedsiębiorstw z wdrożonym systemem HACCP.**

Największy wzrost wdrożeń systemów GHP i GMP oraz HACCP odnotowano w przedsiębiorstwach małych.

Najwyższą dynamikę wdrożeń odnotowano w województwach śląskim, łódzkim i podkarpackim.

**Według stanu z 1 sierpnia 2007 roku 71% przedsiębiorstw branży zbożowo-młynarskiej, podlegających nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej, miało wdrożone Dobrą Praktykę Higieniczną, 67% Dobrą Praktykę Produkcyjną, a 41% system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 19%, a systemu HACCP 36%. Natomiast 10% firm tej branży nie wdrożyło i nie wdrażało GHP, 7% nie wdrażało GMP i aż 21% nie wdrażało systemu HACCP.**

Wszystkie obligatoryjne systemy zarządzania jakością wdrożyło i stosuje 100% dużych przedsiębiorstw zbożowo-młynarskich. Zdecydowana większość firm średnich ma wdrożone GHP, GMP i HACCP (96%). Natomiast niekorzystna sytuacja ma miejsce w małych przedsiębiorstwach zbożowo-młynarskich, bowiem GHP i GMP stosuje 63%, a tylko 31% przedsiębiorstw z tej grupy ma wdrożony system HACCP.

W województwie podkarpackim jest największa liczba przedsiębiorstw zbożowo-młynarskich, które nie wdrożyły i w 2007 r. nie rozpoczęły procedury wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością.

---

<sup>9</sup> Branża zbożowo-młynarska obejmuje przedsiębiorstwa zajmujące się działalnością w zakresie wytwarzania produktów przemiału zbóż, wytwarzania skrobi i produktów skrobiowych (PKD: 15.61; 15.62).

Tabela 1.7. Liczba przedsiębiorstw przemysłu zbożowo-młynarskiego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP

Systemy	Lata	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
		Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
		małe	średnie	duże	razem	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004	47	15	1	63	72	8	1	81
	2005	106	18	3	127	62	4	1	67
	2006	99	24	2	125	39	0	0	39
	2007	153	28	1	182	49	0	0	49
GMP	2004	47	15	1	63	67	9	1	77
	2005	98	17	3	118	64	5	1	70
	2006	95	24	2	121	38	0	0	38
	2007	143	28	1	172	48	0	0	48
HACCP	2004	21	11	1	33	35	12	1	48
	2005	39	18	3	60	61	5	1	67
	2006	45	23	2	70	40	1	0	41
	2007	72	27	1	100	91	1	0	92

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

### 1.2.8. Przemysł piekarski

Wejście Polski w struktury UE miało ogromny wpływ na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle piekarskim<sup>10</sup>. Z monitoringu stanu wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów w tej branży wynika, że w porównaniu do stanu przed 1 maja 2004 r.:

- do 1 maja 2005 r. wzrosła o 246% liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, o 259% liczba przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 478% liczba przedsiębiorstw piekarskich, które wdrożyły i stosowały system HACCP;
- do 1 sierpnia 2007 r. o 330% zwiększyła się liczba firm stosujących GHP, o 372% stosujących GMP oraz o 447% firm piekarskich, które wdrożyły i stosowały HACCP;
- do 1 sierpnia 2007 r. o 440% większa była liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, o 521% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 1058% liczba przedsiębiorstw piekarskich, które wdrożyły i stosowały system HACCP.

Największy wzrost (w stosunku do stanu przed wstąpieniem do UE) wdrożeń GHP i GMP odnotowano w przedsiębiorstwach małych oraz w przed-

<sup>10</sup> Branża piekarska obejmuje przedsiębiorstwa zajmujące się działalnością w zakresie produkcji pieczywa, wyrobów ciastkarskich świeżych, wyrobów piekarskich i ciastkarskich o przedłużonej trwałości (PKD: 15.81; 15.82).

siębiorstwach dużych. W firmach małych odnotowano także największy wzrost wdrożeń systemu HACCP w porównaniu dynamiką tego procesu w firmach dużych i średnich.

Największą dynamikę wdrożeń GHP i GMP odnotowano w województwach świętokrzyskim i wielkopolskim, a największa dynamika wdrożeń HACCP miała miejsce w województwie śląskim.

**1 sierpnia 2007 roku około 79% przedsiębiorstw branży piekarskiej, podlegających nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej, miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i 76% Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz 23% stosowało system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 16%, a systemu HACCP 48%. Natomiast 5% firm nie rozpoczęło wdrażania GHP, 8% GMP oraz 29% systemu HACCP w branży piekarskiej.**

W województwach wielkopolskim i mazowieckim stosunkowo największy był odsetek przedsiębiorstw, które nie rozpoczęły wdrażania GHP i GMP, a w województwie małopolskim najwięcej było firm piekarskich, w których nie wdrażano HACCP.

Tabela 1.8. Liczba przedsiębiorstw sektora piekarskiego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP

Systemy	Lata	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
		Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
		małe	średnie	duże	razem	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004	533	41	1	575	1392	41	6	1439
	2005	1906	82	2	1990	1472	32	5	1509
	2006	2310	159	3	2472	684	17	0	701
	2007	2977	121	7	3105	602	27	0	629
GMP	2004	442	38	1	481	1252	38	6	1296
	2005	1648	79	2	1729	1490	33	5	1528
	2006	2113	155	3	2271	771	21	0	792
	2007	2860	120	7	2987	582	27	0	609
HACCP	2004	51	25	1	77	376	29	1	406
	2005	295	39	1	335	1105	40	5	1150
	2006	363	56	2	421	1532	47	1	1580
	2007	803	83	6	892	1831	57	1	1889

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

### 1.2.9. Przemysł cukrowniczy

Po przystąpieniu Polski do Unii Europejskiej nastąpiło pewne przyspieszenie wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle cukrowniczym. W pierwszym roku po wejściu do UE wzrosła o 52% liczba przedsiębiorstw cukrowniczych, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, o 48% przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz

o 35% firm z system HACCP. Dwa lata później o 74% wzrosła liczba cukrowni, które wdrożyły i stosowały GHP, a o 38% firm stosujących GMP oraz o 30% system HACCP. W 2007 r. (wg stanu na 1 sierpnia) nastąpił wzrost, w stosunku do stanu sprzed 1 maja 2004 r., liczby przedsiębiorstw przemysłu cukrowniczego stosujących system GHP i GMP o 26%, a system HACCP o 40%. Należy jednak podkreślić, iż w 2007 r. odnotowano znaczny spadek liczby przedsiębiorstw cukrowniczych funkcjonujących na polskim rynku.

Największą dynamikę wdrożeń GHP, GMP i HACCP odnotowano w średnich cukrowniach.

Najbardziej liczba firm branży cukrowniczej wzrosła w województwie lubelskim, które po 1 maja 2004 r. wdrożyły i stosowały wszystkie obligatoryjne systemy zarządzania jakością.

Tabela 1.9. Liczba przedsiębiorstw przemysłu cukrowniczego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP

Systemy	Lata	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
		Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
		małe	średnie	duże	razem	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004	4	15	4	23	3	7	3	13
	2005	8	21	6	35	1	0	0	1
	2006	10	24	6	40	0	1	0	1
	2007	3	23	3	29	0	0	0	0
GMP	2004	4	15	4	23	3	7	3	13
	2005	7	21	6	34	1	0	0	1
	2006	10	24	6	40	0	1	0	1
	2007	3	23	3	29	0	0	0	0
HACCP	2004	3	13	4	20	1	5	3	9
	2005	4	17	6	27	0	2	0	2
	2006	4	23	6	33	0	3	0	3
	2007	3	22	3	28	1	2	0	3

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

**1 sierpnia 2007 r. zdecydowana większość cukrowni (93%) stosowała Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną, a 90% przedsiębiorstw cukrowniczych wdrożyło i stosowało system HACCP. Według danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2007 r. żadne przedsiębiorstwo cukrownicze nie wdrażało ani GHP i GMP, natomiast 10% było na etapie wdrażania systemu HACCP.**

**Wystąpiło zróżnicowanie w stopniu wdrożenia i stosowania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością, w zależności od wielkości przedsiębiorstwa. Wszystkie duże cukrownie miały wdrożone GHP, GMP i HACCP, 96% średnich przedsiębiorstw stosowało GHP i GMP i 92% system HACCP, natomiast w przypadku małych przedsiębiorstw odsetek stosujących wszystkie obowiązkowe systemy wynosił 75%.**

### 1.2.10. Przemysł cukierniczy

Pewne przyspieszenie wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle cukierniczym nastąpiło po 1 maja 2004 r.<sup>11</sup> Z monitoringu stanu wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów w tej branży wynika, że w porównaniu do stanu przed 1 maja 2004 r.:

- do 1 maja 2005 r. wzrosła o 40% liczba przedsiębiorstw cukierniczych, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, o 38% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 30% system HACCP;
- do 1 sierpnia 2007 r. o 74% zwiększyła się liczba przedsiębiorstwa cukierniczych stosujących GHP, o 72% stosujących GMP i 74% posiadających system HACCP;
- **1 sierpnia 2007 r. o 109% większa była liczba przedsiębiorstw cukierniczych, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, o 112% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 139% HACCP.**

Największy wzrost (w stosunku do stanu przed wstąpieniem do UE) wdrożeń GHP i GMP, odnotowano w przedsiębiorstwach małych, natomiast systemu HACCP w przedsiębiorstwach małych i średnich.

Tabela 1.10. Liczba przedsiębiorstw przemysłu cukierniczego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP

Systemy	Lata	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
		Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
		małe	średnie	duże	razem	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004	38	45	17	100	64	36	9	109
	2005	78	50	12	140	40	10	0	50
	2006	103	58	13	174	34	6	2	42
	2007	111	81	17	209	24	1	0	25
GMP	2004	36	44	18	98	59	38	8	105
	2005	75	48	12	135	40	11	0	51
	2006	100	56	13	169	36	8	2	46
	2007	110	81	17	208	25	1	0	26
HACCP	2004	13	26	18	57	32	43	9	84
	2005	23	41	10	74	48	20	3	71
	2006	38	50	11	99	75	12	2	89
	2007	43	77	16	136	83	6	3	92

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

<sup>11</sup> Branża cukiernicza obejmuje przedsiębiorstwa zajmujące się działalnością w zakresie produkcji kakao, czekolady i wyrobów cukierniczych (PKD: 15.84).



Największą dynamikę wdrożeń Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej odnotowano w województwach małopolskim, pomorskim i dolnośląskim, a systemu HACCP w województwach lubuskim, lubelskim i łódzkim.

**Według stanu z 1 sierpnia 2007 roku większość firm branży cukierniczej, podlegających nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej, stosowała Dobrą Praktykę Higieniczną (83%) i Dobrą Praktykę Produkcyjną (82%). Tylko 54% przedsiębiorstw cukierniczych w 2007 r. miało wdrożony i stosowało system HACCP. W 2007 r. na etapie wdrażania GHP i GMP było 10%, a systemu HACCP 36%. Natomiast 8% firm branży cukierniczych nie stosowało i nie wdrażało Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej, a także 10% firm nie podjęło procedury wdrażania HACCP (w największym stopniu dotyczy to małych przedsiębiorstw).**

Najwięcej przedsiębiorstw cukierniczych, które nie wdrażają obligatoryjnych systemów zarządzania jakością było w województwie mazowieckim.

### **1.2.11. Przemysł makaronowy**

**Wejście Polski do UE wpłynęło na poziom wdrożenia i stosowania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w branży makaronowej<sup>12</sup>. W pierwszym roku po wejściu do UE (do 1 maja 2005 r.) wzrosła o 94% liczba przedsiębiorstw makaronowych, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, o 82% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz tylko o 23% HACCP. W 2006 r. liczba firm branży makaronowej, stosujących GHP wzrosła o 74%, GMP o 72%, a stosujących HACCP o 74%. W 2007 r. (według stanu z 1 sierpnia) większa była, niż przed 1 maja 2004 r., o 221% liczba przedsiębiorstw makaronowych, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, o 209% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 227% posiadających system HACCP.**

Największy wzrost wdrożeń GHP, GMP i HACCP (w stosunku do stanu przed wstąpieniem do UE) odnotowano w przedsiębiorstwach małych niż w przedsiębiorstwach średnich. W branży makaronowej, wg danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej, aktualnie nie ma przedsiębiorstw dużych.

Największą dynamikę wdrożeń obligatoryjnych systemów zarządzania jakością osiągnięto w województwie łódzkim.

**W 2007 r. (wg stanu na 1 sierpnia) około 82% ogółu przedsiębiorstw branży makaronowej miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną, a 78% Dobrą Praktykę Produkcyjną i tylko 55% przedsiębiorstw tej branży wdrożyło i stosowało system HACCP. Na etapie wdrażania GHP było 13%, GMP 15%, a systemu HACCP 32% firm makaronowych. Zatem 5% firm tej branży nie wdrożyło i nie wdrażało Dobrej Praktyki Higienicznej, 7% firm nie**

---

<sup>12</sup> Branża makaronowa obejmuje przedsiębiorstwa zajmujące się działalnością w zakresie produkcji makaronu, klusek i podobnych wyrobów mącznych (PKD: 15.85).

**wdrażało Dobrej Praktyki Produkcyjnej i 12% nie rozpoczęło w 2007 r. procedur wdrażania systemu HACCP w swojej firmie. Wszystkie przedsiębiorstwa, które nie wdrażały GHP, GMP i HACCP to małe przedsiębiorstwa.**

Tabela 1.11. Liczba przedsiębiorstw przemysłu makaronowego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP

Systemy	Lata	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
		Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
		małe	średnie	duże	razem	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004	27	6	0	33	35	3	0	38
	2005	57	7	0	64	36	2	0	38
	2006	85	13	0	98	21	0	0	21
	2007	92	14	0	106	17	0	0	17
GMP	2004	27	6	0	33	33	3	0	36
	2005	53	7	0	60	39	2	0	41
	2006	84	13	0	97	22	0	0	22
	2007	88	14	0	102	19	0	0	19
HACCP	2004	16	6	0	22	19	4	0	23
	2005	19	7	1	27	40	3	0	43
	2006	40	12	0	52	46	1	0	47
	2007	59	13	0	72	41	1	0	42

*Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.*

### 1.2.12. Przetwórstwo herbaty i kawy

**Wstąpienie Polski do UE miało wpływ na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przetwórstwie herbaty i kawy.** W pierwszym roku, tj. do 1 maja 2005 r. nie wzrosła, w porównaniu ze stanem przed 1 maja 2004 r., liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, nieznacznie wzrosła (o 5%) stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną, a o 27% wzrosła liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały system HACCP. Rok 2006 to dalszy wzrost wdrożeń systemów jakości, bowiem liczba przedsiębiorstw tej branży stosujących zwiększyła się (w porównaniu do stanu sprzed akcesji) o 50%, GMP o 58%, a systemu HACCP o 93%. **W 2007 r. (wg stanu na 1 sierpnia) większa była (w porównaniu ze stanem przed 1 maja 2004 r.) liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły Dobrą Praktykę Higieniczną o 45%, stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną o 53% oraz system HACCP o 87%. Największy wzrost liczby wdrożeń obligatoryjnych systemów odnotowano w 2006 r. W 2007 r. zmniejszeniu uległa liczba przedsiębiorstw przetwórstwa kawy i herbaty.**

Większy wzrost (w stosunku do stanu przed wstąpieniem do UE) wdrożeń GHP, GMP i HACCP odnotowano w małych niż w średnich przedsiębiorstwach. W branży tej, w rejestrze Państwowej Inspekcji Sanitarnej, nie ma dużych przedsiębiorstw, tylko średnie i małe.

Największą dynamikę wdrożeń Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej odnotowano w województwie małopolskim, pomorskim i dolnośląskim, a systemu HACCP w województwie lubuskim, lubelskim i łódzkim.

Tabela 1.12. Liczba przedsiębiorstw sektora przetwórstwa herbaty i kawy, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP

Systemy	Lata	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
		Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
		małe	średnie	duże	razem	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004	8	12	0	20	1	2	0	3
	2005	5	15	0	20	4	0	0	4
	2006	14	16	0	30	3	0	0	3
	2007	10	19	0	29	2	0	0	2
GMP	2004	8	11	0	19	1	3	0	4
	2005	5	15	0	20	4	0	0	4
	2006	14	16	0	30	2	0	0	2
	2007	10	19	0	29	2	0	0	2
HACCP	2004	4	11	0	15	3	3	0	6
	2005	6	13	0	19	3	1	0	4
	2006	14	15	0	29	2	1	0	3
	2007	8	21	0	29	3	0	0	3

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

**1 sierpnia 2007 r. znaczna większość (85%) przedsiębiorstw sektora przetwórstwa kawy i herbaty, zarejestrowanych w Państwowej Inspekcji Sanitarnej, miała wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz system HACCP. Na etapie wdrażania GHP, GMP i HACCP było 9% przedsiębiorstw przetwórstwa kawy i herbaty. Natomiast w 2007 r. około 6% z tej grupy firm nie rozpoczęło procedury wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością, a dotyczy to tylko małych przedsiębiorstw.**

### 1.2.13. Przemysł napojów spirytusowych

**W branży napojów spirytusowych i alkoholu etylowego po wstąpieniu Polski do UE nastąpiły zmiany poziomu wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością.** Monitoring poziomu wdrożenia GHP, GMP i HACCP w tym przemyśle wskazuje, że w porównaniu do stanu przed 1 maja 2004 r.:

- do 1 maja 2005 r. wzrosła o 54% liczba przedsiębiorstw, które stosowały system Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz o 67% stosujących HACCP;
- do 1 sierpnia 2006 r. o 123% większa była liczba zakładów branży spirytusowej, które stosowały system Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz o 100% – system HACCP;

- w 2007 r. nastąpił stosunkowo niewielki wzrost wdrożeń. W 2007 r., w stosunku do stanu sprzed 2004 r., wzrosła o 138% liczba przedsiębiorstw przemysłu spirytusowego stosujących GHP i GMP oraz o 167% stosujących wdrożony system HACCP.

Największy wzrost (w stosunku do stanu przed wstąpieniem do UE) wdrożeń GHP, GMP i HACCP odnotowano w przedsiębiorstwach małych. Przed 1 maja 2004 r. jedynie duże przedsiębiorstwa funkcjonujące w tej branży miały wdrożone wszystkie obligatoryjne systemy zarządzania jakością.

**1 sierpnia 2007 r. tylko 69% przedsiębiorstw branży spirytusowej, podlegających nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej, miało wdrożone Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz 53% stosowało system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 16%, a systemu HACCP 24% firm spirytusowych. Zatem w 2007 r. 16% przedsiębiorstw branży spirytusowej nie rozpoczęło procedury wdrażania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz 22% nie wdrażało obowiązkowego systemu HACCP.**

Najbardziej zaawansowany stan stosowania systemu GHP i GMP miał miejsce w średnich przedsiębiorstwach (81%), w dalszej kolejności w przedsiębiorstwach dużych (75%) oraz najniższy w przedsiębiorstwach małych (60%). Stan wdrożenia i stosowania systemu HACCP był taki sam w grupie przedsiębiorstw dużych i średnich (75%), a prawie dwukrotnie niższy w małych przedsiębiorstwach spirytusowych (36%). Przedsiębiorstwa, które nie rozpoczęły procedur wdrażania obowiązkowych systemów zarządzania jakością znajdują się w województwach wielkopolskim, małopolskim, dolnośląskim i łódzkim.

Tabela 1.13. Liczba przedsiębiorstw sektora napojów spirytusowych, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP

Systemy	Lata	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
		Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
		małe	średnie	duże	razem	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004	2	10	1	13	7	6	0	13
	2005	8	11	1	20	8	4	0	12
	2006	15	13	1	29	4	1	0	5
	2007	15	13	3	31	5	1	1	7
GMP	2004	2	10	1	13	7	5	0	12
	2005	8	11	1	20	8	3	0	11
	2006	15	13	1	29	4	0	0	4
	2007	15	13	3	31	5	1	1	7
HACCP	2004	1	7	1	9	3	7	0	10
	2005	3	11	1	15	5	1	0	6
	2006	7	10	1	18	5	2	0	7
	2007	9	12	3	24	8	2	1	11

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

### 1.2.14. Przemysł winiarski

Z monitoringu stanu wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów w przemyśle winiarskim wynika, że wejście Polski w skład UE wpłynęło istotnie na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle winiarskim. Do 1 maja 2005 r. wzrosła, w porównaniu do stanu przed 1 maja 2004 r., o 145% liczba przedsiębiorstw winiarskich, które stosowały system Dobrej Praktyki Higienicznej i o 150% Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz o 43% stosujących HACCP. Do 1 sierpnia 2006 r. zwiększyła się liczba przedsiębiorstw winiarskich stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną o 127%, Dobrą Praktykę Produkcyjną o 150%, a stosujących system HACCP o 86%. Do 1 sierpnia 2007 zwiększyła się, w stosunku do stanu przed 1 maja 2004 r., liczba przedsiębiorstw winiarskich, które stosowały system Dobrej Praktyki Higienicznej o 127%, Dobrej Praktyki Produkcyjnej o 150% oraz stosujących HACCP o 86%.

Największą dynamikę wdrożeń GHP, GMP i HACCP odnotowano w przedsiębiorstwach małych. W dużych przedsiębiorstwach nie odnotowano zmian w badanym okresie.

**W 2007 r. (wg stanu na 1 sierpnia) większość przedsiębiorstw sektora winiarskiego, zarejestrowanych w Państwowej Inspekcji Sanitarnej, miała wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną (81%), ale HACCP był wdrożony i stosowany tylko w 42% przedsiębiorstw tej branży. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 16% firm winiarskich, a systemu HACCP 23%. Natomiast tylko 3% przedsiębiorstw przemysłu winiarskiego nie rozpoczęło procesu wdrażania GHP i GMP oraz aż 35% nie podjęło działań mających na celu wdrożenie systemu HACCP.**

Tabela 1.14. Liczba przedsiębiorstw przemysłu winiarskiego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP

Systemy	Lata	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
		Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
		małe	średnie	duże	razem	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004	4	6	1	11	11	1	1	13
	2005	20	6	1	27	8	2	1	11
	2006	17	8	0	25	3	0	0	3
	2007	16	8	1	25	5	0	0	5
GMP	2004	3	6	1	10	9	1	1	11
	2005	18	6	1	25	8	2	1	11
	2006	17	8	0	25	4	0	0	4
	2007	16	8	1	25	5	0	0	5
HACCP	2004	2	4	1	7	4	1	0	5
	2005	7	2	1	10	7	6	1	14
	2006	8	6	0	14	8	2	0	10
	2007	6	6	1	13	7	0	0	7

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Wszystkie duże przedsiębiorstwa w 2007 r. miały wdrożone wszystkie obligatoryjne systemy zarządzania jakością. W przypadku średnich firm winiarskich, GHP i GMP stosowały wszystkie przedsiębiorstwa, a system HACCP tylko 75%. Natomiast 72% małych przedsiębiorstw wdrożyło i stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz tylko 27% stosowało obligatoryjny system HACCP.

### **1.2.15. Przemysł piwowski**

**Wstąpienie Polski do UE wpłynęło na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle piwowski.** W ciągu pierwszego roku (do 1 maja 2005 r.) o 37% wzrosła liczba przedsiębiorstw piwowskich, które stosowały system Dobrej Praktyki Higienicznej i o 41% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 33% system HACCP. W 2006 roku o 93% była większa liczba firm branży piwowskiej stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną, o 97% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 64% firm mających wdrożony system HACCP (w stosunku do stanu przed 1 maja 2004 r.). Natomiast w 2007 r. zmniejszyła się liczba funkcjonujących w Polsce przedsiębiorstw piwowskich. W 2007 r., w stosunku do stanu sprzed akcesji Polski UE, wzrosła o 67% liczba przedsiębiorstw piwowskich stosujących GHP, o 72% posiadających GMP oraz o 82% liczba firm piwowskich posiadających i stosujących HACCP.

Największą dynamikę wdrożeń zanotowano w grupie małych przedsiębiorstw branży piwowskiej.

**W 2007 r. (wg stanu z 1 sierpnia) wdrożony system Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej miała zdecydowana większość (89%) przedsiębiorstw piwowskich oraz 71% browarów stosowało system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 9% firm piwowskich, a systemu HACCP 21%. Około 2% analizowanych przedsiębiorstw nie rozpoczęło procedury wdrażania Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej oraz 7% nie wdrażało w swojej firmie systemu HACCP.**

Z danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej wynika, że 80% dużych firm piwowskich ma wdrożone wszystkie obligatoryjne systemy zarządzania jakością, a 20% nie rozpoczęło procedury wdrażania żadnego z obowiązkowych systemów. W grupie średnich przedsiębiorstw GHP i GMP wdrożyły i stosują wszystkie przedsiębiorstwa, a system HACCP 75% z tej grupy. Natomiast 81% małych browarów stosuje GHP i GMP, a tylko 67% firm system HACCP wdrożyło i stosuje.

Tabela 1.15. Liczba przedsiębiorstw przemysłu piwowarskiego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP

Systemy	Lata	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
		Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
		małe	średnie	duże	razem	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004	10	14	6	30	9	5	0	14
	2005	18	19	4	41	9	1	1	11
	2006	30	21	7	58	0	0	0	0
	2007	22	24	4	50	5	0	0	5
GMP	2004	9	14	6	29	9	4	0	13
	2005	18	19	4	41	8	1	1	10
	2006	29	21	7	57	1	0	0	1
	2007	22	24	4	50	5	0	0	5
HACCP	2004	4	11	7	22	5	2	0	7
	2005	6	13	6	25	13	8	1	22
	2006	13	16	7	36	12	5	0	17
	2007	18	18	4	40	8	4	0	12

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej

### 1.2.16. Przemysł wód mineralnych i napojów bezalkoholowych

**Monitoring branży wód mineralnych i napojów bezalkoholowych wskazuje, że wstąpienie Polski do UE miało istotny wpływ na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w tej grupie przedsiębiorstw. Od 1 maja 2004 r. do 1 sierpnia 2005 r. o 116% wzrosła liczba przedsiębiorstw, które stosowały system Dobrej Praktyki Higienicznej i o 131% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 94% przedsiębiorstw stosujących system HACCP. Do 1 sierpnia 2006 r. wzrosła o 125% liczba firm stosujących GHP i o 148% stosujących GMP oraz o 97% stosujących system HACCP. W następnym roku zanotowano dalszy wzrost liczby przedsiębiorstw tej branży, które wdrożyły i stosowały obligatoryjne systemy zarządzania jakością, i tak **do 1 sierpnia 2007 r. o 155% większa była liczba firm, które stosowały system Dobrej Praktyki Higienicznej i o 175% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 158% system HACCP**, w porównaniu do stanu przed 1 maja 2004 r. W 2007 r. szczególnie wzrosła liczba wdrożeń systemu HACCP.**

Największy wzrost (w stosunku do stanu przed wstąpieniem do UE) wdrożeń GHP, GMP i HACCP odnotowano w przedsiębiorstwach małych oraz dużych przedsiębiorstwach.

**W dniu 1 sierpnia 2007 r. 86% przedsiębiorstw produkujących wody mineralne i napoje bezalkoholowe, objętych nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej, miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i 81% Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz 52% przedsiębiorstw tej branży stosowało system HACCP. Na etapie wdrażania GHP było 10%, GMP 13%, a systemu**

**HACCP 33% przedsiębiorstw tej branży. Natomiast w tej grupie przedsiębiorstw przemysłu spożywczego tylko 4% nie wdrażało GHP, 13% GMP oraz 15% systemu HACCP.**

Największy stan wdrożenia wszystkich obligatoryjnych systemów zarządzania jakością odnotowano w dużych przedsiębiorstwach, a najniższy w małych przedsiębiorstwach tej branży. Wszystkie duże przedsiębiorstwa stosowały GHP, GMP i HACCP. W grupie przedsiębiorstw średnich, zdecydowana większość stosowała GHP i GMP (95%) oraz system HACCP (77%). Zdecydowana większość przedsiębiorstw małych wdrożyła i stosowała GHP i GMP (odpowiednio 82% i 75%), ale system HACCP stosowała mniej niż połowa (42%) przedsiębiorstw tej branży.

Tabela 1.16. Liczba przedsiębiorstw sektora produkcji wód mineralnych i napojów bezalkoholowych, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP

Systemy	Lata	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
		Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
		małe	średnie	duże	razem	małe	średnie	duże	razem
GHP	2004	27	26	2	55	45	14	2	61
	2005	76	35	8	119	38	8	0	46
	2006	88	33	3	124	14	3	0	17
	2007	97	37	6	140	15	2	0	17
GMP	2004	21	25	2	48	48	12	2	62
	2005	68	35	8	111	43	8	0	51
	2006	84	32	3	119	17	4	0	21
	2007	89	37	6	132	19	2	0	21
HACCP	2004	9	22	2	33	27	13	3	43
	2005	29	28	7	64	48	12	0	60
	2006	34	28	3	65	54	6	0	60
	2007	49	30	6	85	46	8	0	54

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Przedsiębiorstwa małe charakteryzuje największa dynamika wdrożeń wszystkich trzech obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. Natomiast najniższy wzrost wdrożeń po wejściu Polski do UE zaobserwowana w firmach średnich.

### 1.2.17. Przemysł pozostałych artykułów spożywczych

W 2006 roku (wg stanu z 1 sierpnia) około 64% przedsiębiorstw produkujących pozostałe artykuły spożywcze<sup>13</sup>, które podlegały nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej, miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Prak-

<sup>13</sup> Branża pozostałych artykułów spożywczych obejmuje przedsiębiorstwa zajmujące się działalnością w zakresie produkcji przypraw, odżywek i żywności dietetycznej oraz produkcją pozostałych artykułów spożywczych, gdzie indziej niesklasyfikowanych (PKD: 15.85; 15.88; 15.89).



tykę Produkcyjną. 20% wdrażało GHP i 22% GMP, natomiast pozostałe 17% (GHP) i 12% (GMP) firm tej branży nie rozpoczęło jeszcze procesu wdrażania tych systemów zapewnienia jakości. Tylko 39% przedsiębiorstw tej branży stosowało system HACCP, 32% było w 2006 r. na etapie wdrażania tego systemu zarządzania jakością i aż 29% nie rozpoczęło jeszcze działań mających na celu jego wdrożenie<sup>14</sup>.

**W 2007 r. nastąpił dalszy wzrost liczby przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosują obligatoryjne systemy zapewnienia jakości, szczególnie wzrost ten dotyczył GHP i GMP. I tak, na dzień 1 sierpnia 2007 r., w grupie przedsiębiorstw pozostałych artykułów spożywczych 81% firm stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną, 79% Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz 41% miało wdrożony system HACCP. Na etapie wdrażania GHP i GMP było 10%, a systemu HACCP 30%.**

Tabela 1.17. Liczba przedsiębiorstw sektora pozostałych artykułów spożywczych, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP w 2006 roku

Systemy	Lata	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
		Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
		małe	średnie	duże	razem	małe	średnie	duże	razem
GHP	2006	258	63	9	330	85	17	2	104
	2007	450	69	20	539	63	2	1	66
GMP	2006	259	63	9	331	94	17	2	113
	2007	441	69	20	530	65	2	1	68
HACCP	2006	134	59	9	202	146	18	2	166
	2007	190	64	17	271	193	6	1	200

*Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.*

Najbardziej zaawansowany proces wdrożenia wszystkich obligatoryjnych systemów zarządzania jakością jest w dużych przedsiębiorstwach, a najniższy w małych przedsiębiorstwach tej branży. Zdecydowana większość dużych przedsiębiorstw stosuje GHP i GMP (po 95%) oraz HACCP (81%). W grupie przedsiębiorstw średnich, zdecydowana większość stosowała GHP i GMP (88%) oraz system HACCP (82%). Większość przedsiębiorstw małych wdrożyła i stosowała GHP i GMP (odpowiednio 79% i 77%), ale system HACCP stosowała tylko niewielka część przedsiębiorstw tej branży (tj. 33%).

<sup>14</sup> W latach wcześniejszych nie dysponowano wiarygodnymi danymi na temat stanu wdrożenia i stosowania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach produkujących pozostałe artykuły spożywcze.

## **2. Stan wdrożenia i wdrażania nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego**

### **2.1. Zakres przyznanych certyfikatów na wdrożone i stosowane systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym**

Nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością stosowane w przedsiębiorstwach spożywczych w Polsce, jak i w UE to głównie : system zarządzania jakością wg norm ISO serii 9000 (ISO 9001), system zarządzania bezpieczeństwem żywności wg normy ISO 22000 (ISO 22000), punkty kontrolne zapewnienia jakości (QACP), zintegrowany system zarządzania jakością (ZSZJ), zintegrowany system zarządzania (ZSZ), standard International Food Standard (IFS) i standard British Retail Consortium (BRC), produkcja na światowym poziomie (WCM) oraz własne, zakładowe systemy zarządzania jakością.

Wdrożenie i stosowanie **zarządzania jakością wg norm ISO serii 9000**, a w szczególności ISO 9001 (ISO 9001) zapewnia stały i powtarzalny poziom jakości oferowanych przez przedsiębiorstwo produktów. Wdrożenie ISO 9001 jest jednym z czynników doskonalenia zarządzania przedsiębiorstwem, a zatem podwyższania konkurencyjności na rynku, zwiększania wiarygodności producenta, a także poprawy i doskonalenia jakości wyrobów.

**System zarządzania bezpieczeństwem żywności wg normy PN-EN ISO 22000:2006** łączy wymagania systemu HACCP i Dobrych Praktyk w każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego. Norma ta jest dostosowana do normy ISO 9001.

W kilku krajach Unii Europejskiej (m.in. w Wielkiej Brytanii, Niemczech i Francji) powstały jednolite standardy, wg których oceniani są dostawcy produktów spożywczych, sprzedający swoje wyroby w sieciach handlowych. **Standard International Food Standard (IFS) i standard Global Standard Food (BRC)** są systemami bardzo do siebie zbliżonymi pod względem wymagań stawianych producentom artykułów spożywczych. Ich podstawowym celem jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności sprzedawanej w sieciach handlowych, a ściślej obiektywna ocena tego bezpieczeństwa oraz zgodność z obowiązującym prawem w tym zakresie. W związku z tym IFS opiera się na systemie GHP, GMP i HACCP, jako systemach zapewnienia jakości obligatoryjnymi we wszystkich państwach Unii Europejskiej. Duże zainteresowanie uzyskaniem certyfikatu IFS wynika z faktu, że został on zaakceptowany przez sieci niemieckie i francuskie. BRC, opracowany przez Brytyjskie Konsorcjum Detaliczne, przeznaczony jest do oceny produktów żywnościowych dostarczanych do brytyjskich sieci handlowych. Twórcami standardu BRC było w 1998 r. Brytyjskie Konsorcjum Detaliczne. Natomiast Standard IFS został opracowany w 2002 r. przez reprezentantów niemieckiego handlu detalicznego, do którego rok później

przyłączyli się przedstawiciele francuskiej federacji sprzedawców detalicznych. Przedstawiciele tych organizacji przekazali firmom przemysłu spożywczego, produkującym wyroby pod własną marką oraz innym dostawcom produktów spożywczych sprzedającym wyroby za pośrednictwem sieci handlowych, zalecenia dotyczące wdrożenia i stosowania systemu IFS. W Polsce takie działania w 2004 r. podjęła Polska Organizacja Handlu i Dystrybucji. Korzyści, jakie firma może osiągnąć z uzyskania certyfikatu IFS lub BRC to m.in. wzrost zaufania odbiorców i konsumentów, przejrzystość postępowania przy negocjacjach handlowych oraz redukcja części audytów ze strony sieci handlowych.

Firmy poszukują nowych metod skutecznego i efektywnego zarządzania przedsiębiorstwem. Aktualnie w części przedsiębiorstw można zaobserwować tendencje wzrostu znaczenia systemowego podejścia do zarządzania. Wspólny rodowód systemów zarządzania jakością wg norm ISO serii 9000 oraz systemów zarządzania środowiskiem wg norm ISO 14000 stworzył możliwość połączenia tych systemów w jeden spójny **zintegrowany system zarządzania (ZSZ)**. W dalszej kolejności powstała naturalna możliwość integracji z innymi systemami, np. z systemami zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy wg norm PN-EN serii 18000 lub BS 8800. Podstawowymi zaletami zintegrowanego systemu zarządzania jest ich współdziałanie, ograniczenie dokumentacji systemowej, zmniejszenie liczby audytów, ograniczenie kosztów związanych ze stosowaniem systemów.

Stosowanie nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością jest dobrowolne. Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego mogą wdrożyć i stosować te systemy z własnej woli lub jeżeli wymagają tego krajowi lub zagraniczni odbiorcy (co jest zjawiskiem coraz częstszym).

Przedsiębiorstwa, które wdrożyły i stosują nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością, aby uzyskać potwierdzenie poprawności w stosowaniu tego systemu, poddają się ocenie firm certyfikujących. Firmy certyfikujące, po przeprowadzeniu odpowiednich procedur oraz audytów udzielają na określony czas lub nie udzielają (jeżeli wdrożone systemy nie spełniają zalecanych wymagań) przedsiębiorstwom certyfikat na wdrożony i stosowany system zarządzania jakością. Niektóre przedsiębiorstwa, które mają wdrożony obligatoryjny system zapewnienia jakości HACCP także ubiegają się o uzyskanie certyfikatu na ten wdrożony i stosowany obligatoryjny system, a dotyczy to głównie przedsiębiorstw, które wdrożyły system HACCP przed 1 maja 2004 r. (do tego dnia system HACCP był nieobligatoryjny). Przedsiębiorstwa decydowały się na poniesienie kosztów uzyskania certyfikatu na system HACCP w celach marketingowych oraz aby nie musiały poddawać się audytom strony drugiej (odbiorców – sieci handlowych).

W 2006 r., danych o przyznanych i aktualnych certyfikatach na wdrożone i stosowane systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego udzieliły tylko 2 firmy certyfikujące, tj. Polskie Centrum Badań i Certyfikacji (PCBC) i Zakład Systemów Jakości i Zarządzania (ZSJiZ), natomiast w 2007 r. takie dane otrzymano także z trzech innych firm certyfikujących, a mia-

nowicie z Polskiego Rejestru Statków (PRS), SGS Polska sp. z o.o., (SGS) i TÜV Polska (TUV). Z uwagi na to, iż pozostałe firmy certyfikujące działające w Polsce odmówiły udzielania informacji, zamieszczone dane dotyczące przedsiębiorstw przemysłu spożywczego posiadających aktualne certyfikaty na stosowane systemy zarządzania jakością są niepełne. Ponadto niektóre przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego, które wcześniej uzyskały certyfikaty, nie podjęły procedury odnowienia certyfikatu (certyfikat przyznawany jest na określony czas – najczęściej na 2-3 lata).

Tabela 2.1. Liczba przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, które legitymowały się w 2006 r. (wg stanu na 1 sierpnia) ważnym certyfikatem firmy certyfikującej (PCBC lub ZSJiZ) na wdrożone i stosowane nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością

Lp.	Branża	Rodzaje systemów zarządzania jakością		
		SZJ wg ISO 9001	SZBJ wg ISO 22000	ZSZJ
1	Mięsna	17	1	16
2	Rybna	2	0	2
3	Mleczarska	14	1	13
4	Owocowo-warzywna	14	2	11
5	Zbożowo-młynarska	8	2	7
6	Paszowa	4	0	4
7	Piekarska	7	0	6
8	Cukiernicza	10	1	9
9	Makaronowa	3	0	4
10	Przetwórstwa kawy i herbaty	3	1	2
11	Alkoholowa	1	0	1
12	Winiarska	1	0	1
13	Wód mineralnych i napojów bezalkoholowych	3	0	3
14	Pozostałych artykułów spożywczych	11	0	9
<b>15</b>	<b>Razem</b>	<b>98</b>	<b>8</b>	<b>88</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych PCBC i ZSJiZ.

Liczba przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, które w 2007 r. posiadały aktualny certyfikat firm certyfikujących (PRS, SGS, ZSJiZ, TÜV, PCBC) na wdrożone i stosowane nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością była stosunkowo niewielka. I tak 181 przedsiębiorstw legitymowało się aktualnym certyfikatem na wdrożony i stosowany system zarządzania jakością wg normy ISO 9001, 46 firm przemysłu spożywczego posiadało ważny certyfikat na system zarządzania bezpieczeństwem jakości wg normy ISO 22000, 1 przedsiębiorstwo legitymowało się aktualnym certyfikatem na zintegrowany system zarządzania jakością oraz 19 firm przemysłu spożywczego, które stosowały standard BRC lub IFS, posiadało na ten system ważny certyfikat przyznany przez firmę certyfikującą.

Tabela 2.2. Liczba przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, które w 2007 r. (wg stanu na 1 sierpnia) legitymowały się aktualnym certyfikatem firm certyfikujących (PRS, SGS, ZSJiZ, TÜV, PCBC) na wdrożone i stosowane systemy zarządzania jakością

Lp.	Branża	Rodzaje systemów zarządzania jakością				
		HACCP	ISO 9001	ISO 22000	ZSZJ	BRC/IFS
1	Mięsna	19	21	3	0	4
2	Rybna	3	2	2	0	1
3	Mleczarska	13	13	2	0	0
4	Paszowa	8	13	1	0	0
5	Owocowo-warzywna	27	19	8	0	2
6	Olejarsko-tłuszczowa	0	1	1	0	0
7	Zbożowo-młynarska	7	6	1	0	0
8	Piekarska	18	22	4	0	1
9	Cukrownicza	1	2	2	0	0
10	Cukiernicza	14	14	0	0	1
11	Makaronowa	5	6	2	0	0
12	Przetwórstwa kawy i herbaty	7	8	1	0	1
13	Napojów spirytusowych	4	8	1	0	0
14	Winiarska	1	0	0	0	0
15	Piwowarska	0	1	0	0	0
16	Wód mineralnych i napojów bezalkoholowych	7	2	1	1	0
17	Pozostałych artykułów spożywczych	18	28	13	0	4
18	Niezidentyfikowane	37	15	4	0	5
<b>19</b>	<b>Razem</b>	<b>189</b>	<b>181</b>	<b>46</b>	<b>1</b>	<b>19</b>

*Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych PRS, SGS, ZSJiZ, TÜV, PCBC.*

W grupie przedsiębiorstw, który posiadają aktualny certyfikat systemu zarządzania jakością wg normy ISO 9001 najliczniej reprezentowana jest branża piekarska, mięsna, owocowo-warzywna i cukiernicza oraz grupa pozostałych artykułów spożywczych.

Certyfikat na system zarządzania bezpieczeństwem żywności wg normy ISO 22000 w 2007 r. posiadały przede wszystkim przedsiębiorstwa branży owocowo-warzywnej, piekarskiej i grupa pozostałych artykułów spożywczych.

Ważne certyfikaty na wdrożone i stosowane standardy IFS i/lub BRC posiadały głównie przedsiębiorstwa mięsne, owocowo-warzywne i należące do grupy pozostałych artykułów spożywczych.

Z uzyskanych danych wynika, że wzrasta zainteresowanie wdrożeniem i stosowaniem systemu ISO 22000, kosztem systemu ISO 9001.

Ponadto 189 przedsiębiorstw uzyskało certyfikat na wdrożony obligatoryjny system zapewnienia jakości HACCP. O certyfikat ubiegały się przede

wszystkim przedsiębiorstwa branży owocowo-warzywnej, mięsnej, piekarskiej, cukierniczej, mleczarskiej i grupy pozostałych artykułów spożywczych.

## 2.2. Stosowane i wdrażane nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością w wybranych branżach przemysłu spożywczego

System zarządzania jakością wg normy ISO 9001 potwierdzony certyfikatem zgodności niezależnej jednostki certyfikującej w branży mleczarskiej stwierdzono w 2007 r. w 4 małych, 34 średnich oraz 13 dużych przedsiębiorstwach. Nadal system ten jest najczęściej stosowany w dużych przedsiębiorstwach (25% dużych firm pracuje z zastosowaniem tego systemu). Systemy zarządzania jakością ISO 9001 stosowało ok. 20% zakładów średnich oraz 3% zakładów małych. Znamienne jest, że nie ma żadnej informacji o planowaniu wdrażania systemu ISO 9001 w badanej grupie przedsiębiorstw branży mleczarskiej, co może świadczyć o braku wzrostu znaczenia lub nawet spadku znaczenia systemu zarządzania jakością ISO 9001 na rzecz innych systemów, których wdrożenie daje bardziej wymierne efekty. W ostatnim okresie przedsiębiorstwa branży mleczarskiej wykazują większe zainteresowanie systemami zarządzania opracowanymi przez grupy sieci handlowych, tj. standardem IFS i BRC. Popularność stosowania tych standardów wzrasta ze względu na to, że spełnienie wymagań potwierdzone audytem ułatwia, a czasami w ogóle umożliwia wprowadzenie produktów mleczarskich danej firmy do sklepów danej sieci. Wdrażanie systemów BRC i IFS planowały jedynie firmy legitymujące się posiadaniem certyfikatów na inne systemy zarządzania jakością, takie jak ISO 9001 lub DS 3027. Przyczyna tkwi w dużym podobieństwie wymagań i związanych z tym ułatwień w stosowaniu nowych standardów i uzyskaniu certyfikacji<sup>15</sup>.

W grupie przedsiębiorstw **branży paszowej** 15 firm w 2007 r. wdrożyło i stosowało zarządzanie jakością wg norm ISO 9001, a 4 przedsiębiorstwa wdrożyły i stosowały system zarządzania bezpieczeństwem żywności wg normy ISO 22000. Wśród przedsiębiorstw paszowych 3 posiadały certyfikaty QS, jedno przedsiębiorstwo wdrożyło i stosowało własny zakładowy system zapewnienia jakości, natomiast 2 przedsiębiorstwa posiadały dodatkowo wdrożony zintegrowany system HACCP i ISO 9001. Jedno przedsiębiorstwo było w trakcie przygotowania do certyfikacji na zgodność stosowanego systemu wg norm ISO 22000. Przedsiębiorstwa sektora paszowego nie planują obecnie wdrażać certyfikatów, takich jak British Retail Consortium (BRC) czy International Food Standard (IFS)<sup>16</sup>.

Zainteresowanie przedsiębiorstw **branży makaronowej** posiadaniem certyfikatu BRC lub/i IFS jest stosunkowo duże i wynika z coraz bardziej egzekwowa-

---

<sup>15</sup> E. Nitecka, *Stan wdrożenia systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach branży mleczarskiej*. Ekspertyza wykonana w ramach zadania.

<sup>16</sup> M. Tomaszewicz, A. Zymerman, *Poziom wdrożenia systemów zapewnienia jakości w przedsiębiorstwach przemysłu paszowego*. Ekspertyza wykonana w ramach zadania.

nych przez sieci handlowe wymagań w tym zakresie. Dostosowanie do wymagań standardu BRC potwierdzone certyfikatem akredytowanych jednostek zadeklarowały 2 małe i 3 średnie zakłady. Zaawansowane prace wdrożeniowe w 2007 r. miały miejsce w 8 przedsiębiorstwach, w tym 4 małych i 4 średnich. Należy tu zauważyć, że nowe certyfikaty spełnienia wymagań BRC posiadają przede wszystkim firmy, które wcześniej posiadały wdrożony HACCP system zarządzania wg normy ISO 9001. Przyczyna tkwi w dużym podobieństwie i uzupełnieniu wymagań oraz związanych z tym ułatwień w stosowaniu nowych standardów i uzyskaniu certyfikacji. Wdrożone i potwierdzone certyfikatem zintegrowane systemy zarządzania jakością posiadały 2 duże, 5 średnich i 6 małych przedsiębiorstw produkujących makaron. Generalnie, 32% wszystkich badanych przedsiębiorstw branży makaronowej posiada certyfikowane ZSZJ utworzone w wyniku minimum dwóch systemów zarządzania jakością. Najczęściej integrowano system HACCP z systemem zarządzania jakością według normy ISO 9001<sup>17</sup>.

W przedsiębiorstwach zajmujących się **produkcją kawy i herbaty**, stosowane nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością odnoszą się przede wszystkim do systemów opartych o normy ISO 9000, a także o własne systemy zakładowe, szczególnie w firmach pochodzenia zagranicznego (wewnętrzne wymagania firmy macierzystej) lub działających na pograniczu przemysłu spożywczego i farmaceutycznego (np. produkcja różnego rodzaju herbatek). System wg ISO 22000 został wprowadzony w 17% firm średnich i w 25% firm dużych. W wielu firmach wprowadzono systemy nieobligatoryjne, jak np. zarządzanie jakością wg ISO 9001 (małe – 38%; średnie – 68%; duże – 75%). Tylko jedna firma miała wprowadzony wcześniej i nadal stosowała standard IFS oraz jedno przedsiębiorstwo z tej grupy wprowadziło inny międzynarodowy system, a mianowicie standard BRC<sup>18</sup>.

W grupie przedsiębiorstw **branży jajczarskiej** certyfikat na wdrożony system zarządzania jakością ISO 9001 posiadało w 2007 r. 25% małych i 33% średnich firm, natomiast tylko 10% przedsiębiorstw posiadało aktualny certyfikat na stosowany system ISO 22000 i tyleż samo na funkcjonujący standard IFS. W branży jajczarskiej coraz większe uznanie zyskuje norma ISO 22000<sup>19</sup>.

W **branży zbożowo-młynarskiej** w 2007 r., 6 średnich i 1 duże przedsiębiorstwo wdrożyły i stosowały system zarządzania jakością wg normy ISO 9001, 4 średnie firmy stosowały system ISO wg normy 22000 oraz 1 duże przedsiębiorstwo wdrożyło i posiadało aktualny certyfikat na standard IFS<sup>20</sup>.

---

<sup>17</sup> B. Robak: Poziom wdrożenia systemów zapewnienia jakości w przedsiębiorstwach produkujących makaron. Ekspertyza wykonana w ramach zadania.

<sup>18</sup> B. Lenart, *Poziom wdrożenia systemów zapewnienia jakości w przedsiębiorstwach przetwórstwa kawy i herbaty*. Ekspertyza wykonana w ramach zadania.

<sup>19</sup> T. Trziszka, M. Kaźmierska, *Poziom wdrożenia systemów zapewnienia jakości w przedsiębiorstwach jajczarskich*. Ekspertyza wykonana w ramach zadania.

<sup>20</sup> M. Tomaszewicz, A. Zymerman, *Poziom wdrożenia systemów zapewnienia jakości w przedsiębiorstwach przemysłu zbożowo-młynarskiego i ich wpływ na konkurencyjność*. Ekspertyza wykonana w ramach zadania.

W żadnym z badanych przedsiębiorstw **przemysłu piekarskiego** nie wdrożono i nie planuje się wdrożenia nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością<sup>21</sup>.

W **branży drobiarskiej**, w grupie badanych przedsiębiorstw, 50% dużych i 33% średnich firm wdrożyło i stosowało system zarządzania jakością wg normy ISO 9001. Natomiast tylko jedno średnie przedsiębiorstwo drobiarskie wdrożyło system ISO wg normy 22000, gdyż ten system zarządzania jakością w branży drobiarskiej nie jest jeszcze popularny i jest postrzegany jako system o relatywnie wysokich kosztach wdrożenia i stosowania. Wiele z badanych firm drobiarskich (50% średnich i 75% dużych) wdrożyło i stosuje standard BRC lub IFS<sup>22</sup>.

W grupie badanych średnich i małych **browarów**, w 2007 r. z nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością nieliczne browary wdrożyły system zarządzania jakością wg normy ISO 9001 (5 browarów) oraz własny zakładowy system zarządzania jakością (2 browary), dalsze 2 browary były na etapie wdrażania systemu ISO 9001 oraz 4 firmy rozpoczęły procedury wdrażania standardu BRC. Przedsiębiorstwa wdrażające BRC, to firmy zainteresowane eksportem swoich wyrobów na rynek brytyjski i amerykański<sup>23</sup>.

W wielu przedsiębiorstwach **branży mięsnej** (mięso czerwone) wprowadzono nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością, tj. ISO 9001, ISO 22000, zintegrowane systemy zarządzania jakością, zintegrowane systemy zarządzania, standardy BRC i IFS oraz AQAP. 24 przedsiębiorstwa wdrożyły i stosują system zarządzania jakością ISO wg normy 9001, zintegrowany system zarządzania jakością funkcjonuje w 21 firmach mięsnych, a w 8 wdrożono zintegrowany system zarządzania. Standard IFS wdrożony został w 8 badanych przedsiębiorstwach, a standard BRC w 14 firmach. Tylko jedna firma mięsna wdrożyła system ISO wg normy 22000, a następna rozpoczęła procedury wdrażania tego systemu. Dalsze 4 firmy w 2007 r. wdrażały BRC i IFS<sup>24</sup>.

W branży **wód mineralnych i napojów bezalkoholowych** około 30% z grupy badanych przedsiębiorstw w 2007 r. stosowało co najmniej jeden z nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością. 28% przedsiębiorstw wdrożyło system ISO 9001, 12% system ISO 22000, 11% zintegrowany system zarządzania jakością. W planach dalszych 10% firm jest wdrożenie nieobligatoryjne systemu zarządzania jakością<sup>25</sup>.

---

<sup>21</sup> K. Stawski, *Poziom wdrożenia systemów zapewnienia jakości w przedsiębiorstwach przemysłu piekarskiego i ich wpływ na konkurencyjność*. Ekspertyza wykonana w ramach zadania.

<sup>22</sup> T. Trziszka, M. Kaźmierska, *Poziom wdrożenia systemów zapewnienia jakości w przedsiębiorstwach drobiarskich i ich wpływ na konkurencyjność*. Ekspertyza wykonana w ramach zadania.

<sup>23</sup> A. Olkowski, *Poziom wdrożenia systemów zapewnienia jakości w małych i średnich regionalnych browarach polskich*. Ekspertyza wykonana w ramach zadania.

<sup>24</sup> R. Kowalski, *Stan wdrożenia systemów zapewnienia jakości w przedsiębiorstwach mięsnych (mięso czerwone) i ich wpływ na konkurencyjność*. Ekspertyza wykonana w ramach zadania.

<sup>25</sup> T. Wojtaszek, *Stan wdrożenia systemów zapewnienia jakości w przedsiębiorstwach wód mineralnych i napojów bezalkoholowych i ich wpływ na konkurencyjność*. Ekspertyza wykonana w ramach zadania.



W 2007 r., w grupie przedsiębiorstw **winiarskich**, wdrożonym nieobligatoryjnym systemem zarządzania jakością ISO 9001 legitymowało się 29% firm (w 12% małych, 50% średnich i 100% dużych firm winiarskich). W 7% przedsiębiorstw wdrożono i stosowano zintegrowany system zarządzania jakością, a w 20% firm wdrożono standard IFS<sup>26</sup>.

Reasumując, w badanych przedsiębiorstwach stwierdzono zainteresowanie wdrożeniem i stosowaniem nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością. Wynika to z jednej strony z ogólnej tendencji w danej branży czy też regionie, szczególnie dotyczyło w początkowych latach wdrażania systemu ISO 9001, kiedy to przedsiębiorstwa nie mające wdrożonego systemu HACCP, a czasami nawet obligatoryjnego systemu GHP i GMP ze względów prestiżowych decydowały się wdrożyć system ISO 9001. Z drugiej strony, wdrożenie i stosowanie w części przedsiębiorstw przemysłu spożywczego wynikało z wymagań stawianych przez odbiorców – szczególnie zagranicznych. Obserwuje się zjawisko większego zainteresowania firm spożywczych wdrażaniem systemu zarządzania jakością ISO 22000 (połączenie systemu HACCP i systemu ISO 9001), oraz stosowaniem standardów IFS i BRC (dotyczy firm eksportujących lub planujących eksport swoich wyrobów do Francji, Wielkiej Brytanii i Niemiec), a zmniejsza się zainteresowanie wdrażaniem ISO 9001.

---

<sup>26</sup> T. Wojtaszek, *Stan wdrożenia systemów zapewnienia jakości w przedsiębiorstwach winiarskich i ich wpływ na konkurencyjność*. Ekspertyza wykonana w ramach zadania.

### **3. Stan wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w ankietowanych małych i średnich przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego**

#### **3.1. Charakterystyka badanej grupy przedsiębiorstw**

Badania ankietowe na temat stanu wdrożenia obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością i ich wpływu na poziom konkurencyjności przeprowadzono w wybranych małych i średnich firmach branży mięsnej, owocowo-warzywnej i piekarskiej. Eksperti pilotowali badania ankietowe w 60 małych i średnich przedsiębiorstwach branży mięsnej, owocowo-warzywnej i piekarniczej. Ponadto wysłano ankiety drogą pocztową do 1200 małych i średnich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego. Otrzymano 96 poprawnie wypełnionych ankiet, które podano analizie.

W grupie przedsiębiorstw, które wypełniły ankietę było 59 małych przedsiębiorstw (zatrudniających od 10 do 49 pracowników) i 37 średnich przedsiębiorstw (zatrudniających od 50 do 249 pracowników), w tym:

- 32 przedsiębiorstwa branży mięsnej: 16 małych i 16 średnich przedsiębiorstw,
- 22 przedsiębiorstwa branży owocowo-warzywnej: 10 małych i 12 średnie przedsiębiorstwa,
- 42 przedsiębiorstwa branży piekarniczej: 33 małe i 9 średnich przedsiębiorstw.

Branża mięsna i owocowo-warzywna charakteryzowały się w latach ubiegłych wysokim udziałem w eksporcie żywności, natomiast udział branży piekarskiej w eksporcie swoich wyrobów był niewielki.

#### **3.2. Stan wdrożenia i wdrażania systemów zarządzania jakością**

Stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w grupie ankietowanych przedsiębiorstw był bardzo wysoki i wynosił w przypadku Dobrej Praktyki Higienicznej 86%, Dobrej Praktyki Produkcyjnej 85% oraz systemu HACCP 81%. System zarządzania jakością wg ISO 9001 stosowało 17% badanych, system wg ISO 22000 tylko 1%, a standardy IFS i/lub BRC 5% badanych przedsiębiorstw.

**Dobłą Praktykę Higieniczną** stosowało w 2007 r. 86% ankietowanych przedsiębiorstw, 5% było na etapie wdrażania, natomiast 9% nie udzieliło odpowiedzi. Najwyższy odsetek przedsiębiorstw stosujących GHP odnotowano w grupie średnich przedsiębiorstw piekarskich (100%), a najmniejszy w grupie średnich przedsiębiorstw mięsnych (81%).

**Dobłą Praktykę Higieniczną** w 2007 r. miało wdrożone 85% ogółu ankietowanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, w 5% system był

wdrażany, a 10% respondentów nie udzieliło odpowiedzi na to pytanie. Najwyższy odsetek przedsiębiorstw stosujących GMP odnotowano w grupie średnich przedsiębiorstw (100%), a najmniejszy w grupie średnich przedsiębiorstw piekarskich (82%).

**System HACCP** stosowało w 2007 r. 81% ankietowanych przedsiębiorstw, 13% było na etapie wdrażania, 1% planowało wdrożenie, a 5% nie udzieliło odpowiedzi. Najwyższy odsetek przedsiębiorstw stosujących HACCP odnotowano w grupie małych i średnich przedsiębiorstw mięsnych (100%) i małych przedsiębiorstw owocowo-warzywnych (100%), a najmniejszy w grupie średnich przedsiębiorstw piekarskich (56%).

Nieobligatoryjny system zarządzania jakością **wg norm ISO 9001** w 2007 r. funkcjonował w 17% ankietowanych przedsiębiorstw, w tym w 7% małych i 32% średnich przedsiębiorstw. Żadne z przedsiębiorstw nie wdrażało tego systemu zarządzania jakością. Tylko 2% ankietowanych planowało wdrożenie tego systemu, 14% twierdziło, że nie planuje wdrożenia, a pozostałe ankietowane przedsiębiorstwa nie udzieliły odpowiedzi na to pytanie. Najwyższy odsetek przedsiębiorstw stosujących ISO 9001 odnotowano w grupie małych i średnich przedsiębiorstw owocowo-warzywnych (odpowiednio 40 i 42%) i średnich przedsiębiorstw mięsnych (38%), natomiast w grupie małych przedsiębiorstw mięsnych i piekarskich żadne z nich nie wdrożyło tego systemu.

**Standard IFS lub BRC** był stosowany tylko w 14% ankietowanych przedsiębiorstw średnich. Brak w tej grupie przedsiębiorstw piekarniczych wskazuje na to, iż żadna z badanych firm branży piekarniczej nie dostarczała swoich wyrobów do sieci handlowych należących do firm niemieckich, angielskich czy francuskich. 3% ogółu ankietowanych przedsiębiorstw średnich wdrażało IFS lub BRC, a 5% średnich i 3% małych przedsiębiorstw planowało takie wdrożenie. Najwyższy odsetek przedsiębiorstw stosujących IFS lub BRC odnotowano w grupie średnich przedsiębiorstw mięsnych (25%) i średnich przedsiębiorstw owocowo-warzywnych (8%), natomiast w grupie małych przedsiębiorstw zarówno mięsnych, piekarskich, jak i owocowo-warzywnych żadne nie wdrożyło tego systemu.

Nieobligatoryjny system zarządzania jakością **wg norm ISO 22000** w 2007 r. miało wdrożone tylko 3% ogółu średnich przedsiębiorstw, a 3% średnich przedsiębiorstw było na etapie wdrażania tego systemu. 3% małych oraz 22% średnich firm planowało wdrożenie ISO 22000. System ten funkcjonował tylko w przedsiębiorstwach branży mięsnej (6%).

### **3.3. Trudności we wdrażaniu systemów zarządzania jakością**

Przy wdrażaniu systemów zarządzania jakością przedsiębiorstwa napotykały szereg trudności. Z przeprowadzonych badań wynika, że problemem najczęściej wskazywanym przez większość ankietowanych przedsiębiorstw należały

działania mające na celu opracowanie dokumentacji systemu zarządzania jakością. Aż 72% ogółu ankietowanych przedsiębiorstw wskazało na trudności związane z opracowaniem dokumentacji do wdrażanych systemów zarządzania jakością, zwłaszcza dotyczy to małych przedsiębiorstw (78%).

W dalszej kolejności uplasowały się problemy związane z koniecznością przeprowadzenia niezbędnych remontów i modernizacji, aby spełnić wymagania sanitarno-higieniczne wdrażanych systemów (63%). Z tym problemem borykało się stosunkowo więcej małych (66%) niż średnich ankietowanych firm. Dla około połowy badanych firm istotne trudności dotyczyły uzyskania środków finansowych na przeprowadzenie niezbędnych inwestycji. Ten problem w znacznie większym stopniu dotyczył małych przedsiębiorstw (54%), niż średnich (38%).

Prawie połowa (44%) małych przedsiębiorstw miała problemy kadrowe, wynikające z braku pracowników, którzy potrafiliby sami wdrożyć i nadzorować funkcjonowanie systemów zarządzania jakością. Na takie problemy wskazywało tylko 24% średnich przedsiębiorstw.

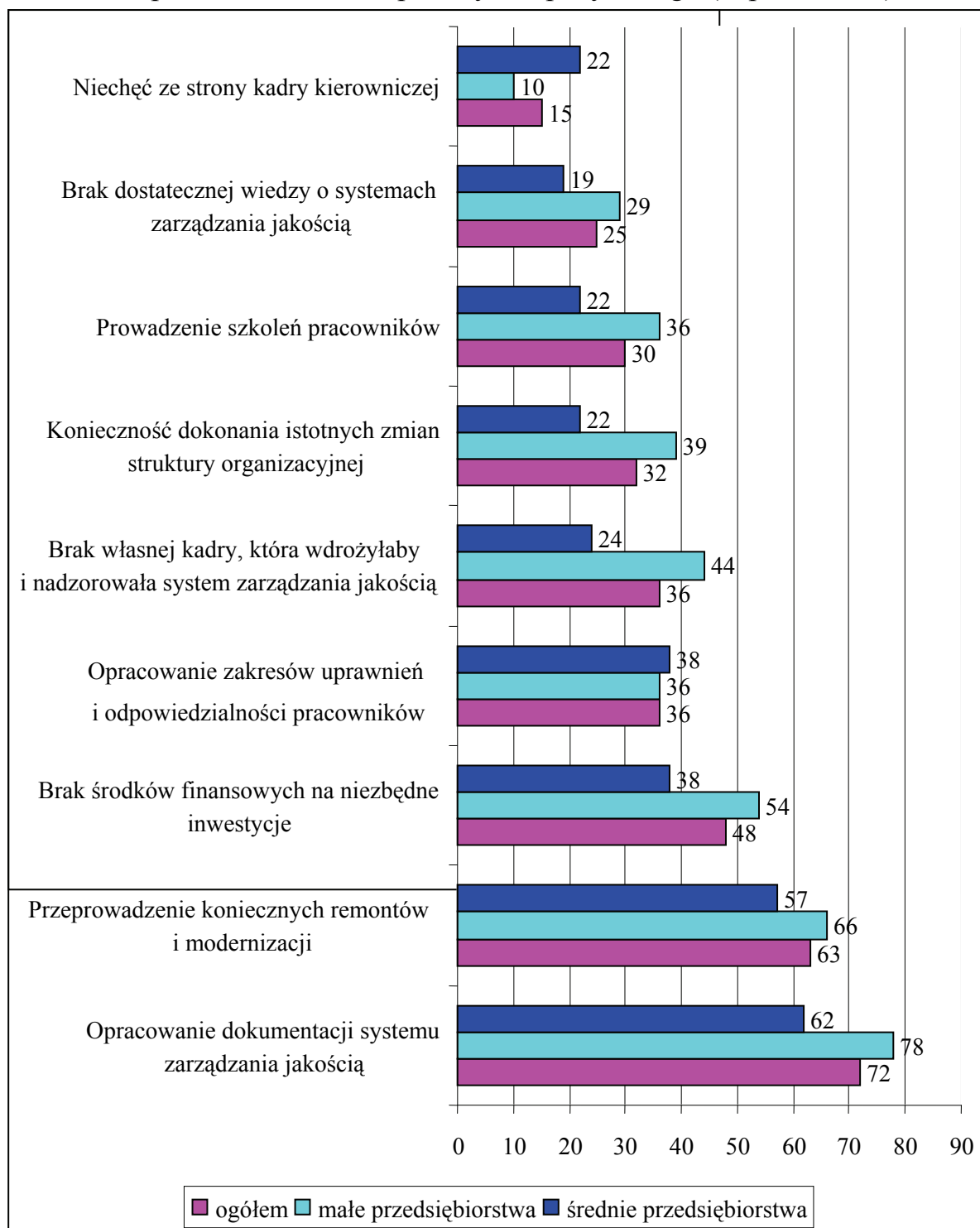
Na trudności przy opracowywaniu zakresów uprawnień i odpowiedzialności pracowników, które wynikają ze stosowania systemów zarządzania jakością wskazywało 36% ankietowanych przedsiębiorstw. To zjawisko dotyka w podobnym stopniu małych, jak i średnich ankietowanych firm.

Wdrożenie systemów zarządzania jakością wymaga, w wielu przypadkach, dokonania istotnych zmian w dotychczasowej strukturze organizacyjnej przedsiębiorstwa, na co wskazywało aż 32% badanych przedsiębiorstw. Trudności ze zmianą struktury organizacyjnej miały w większym stopniu małe przedsiębiorstwa (39%) niż średnie firmy (22%).

Jednym z podstawowych działań, które musi podjąć każde przedsiębiorstwo wdrażające systemy zarządzania jakością jest przeprowadzenie szkoleń załogi. Dla 30% ogółu badanych realizacja tego etapu wdrażania systemu zarządzania jakością stanowiła poważną przeszkodę. I tym razem było to trudniejsze dla przedsiębiorstw małych (36%), niż dla średnich (22%).

Na brak dostatecznej wiedzy o systemach zarządzania jakością wskazywało około 25% badanych. Niedostateczny stan wiedzy szczególnie dotyczył przedsiębiorstw małych (29%), a w mniejszym stopniu średnich (19%). Z przeprowadzonych badań wynika, że po wdrożeniu poszczególnych systemów zarządzania jakością w stopniu istotnym wzrosły kwalifikacje i wiedza pracowników w zakresie jakości. Zdaniem 61% ankietowanych, po wdrożeniu GHP i GMP zwiększył się poziom wiedzy i kwalifikacji pracowników dotyczącej szeroko rozumianej jakości produkcji.

Rysunek 3.1. Trudności we wdrażaniu systemu zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie ankiet.

Przy wdrożeniu HACCP ten efekt osiągnięto w 71% przedsiębiorstw oraz w 75% przedsiębiorstw, które wdrożyły system ISO 9001. Zdecydowana większość przedsiębiorstw deklarowała, iż po wdrożeniu obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w stopniu istotnym zwiększyło się zaangażowanie pracowników oraz kierownictwa w sprawę jakości w przedsiębiorstwie.

## 4. Wpływ wdrożonych i stosowanych systemów zarządzania jakością na poziom konkurencyjności ankietowanych małych i średnich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego

### 4.1. Udział ankietowanych przedsiębiorstw w poszczególnych rynkach artykułów przemysłu spożywczego

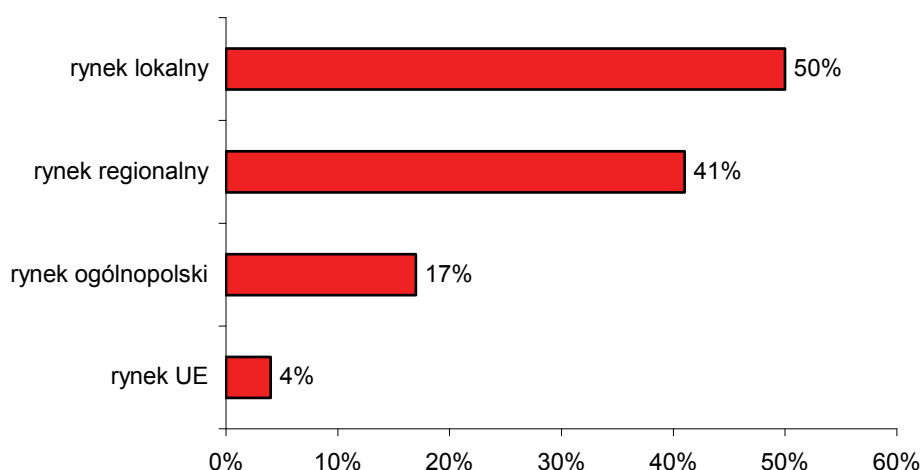
Grupa ankietowanych przedsiębiorstw była obecna na rynkach krajowych oraz zagranicznych. Badane przedsiębiorstwa dostarczały swoje wyroby:

- na rynek lokalny – 100%,
- na rynek regionalny – 83%,
- na rynek ogólnopolski – 52%,
- na rynek UE – 31%,
- na rynek WNP – 11%,
- na pozostałe rynki zagraniczne – 9%.

Pozycja ankietowanych przedsiębiorstw na poszczególnych rynkach była zróżnicowana, bowiem 13% ogółu ankietowanych uważało, że jest liderem na rynku lokalnym, a 1% – na rynku regionalnym. Połowa badanych firm swój udział w rynku lokalnym i 41% w rynku regionalnym oceniła jako znaczący.

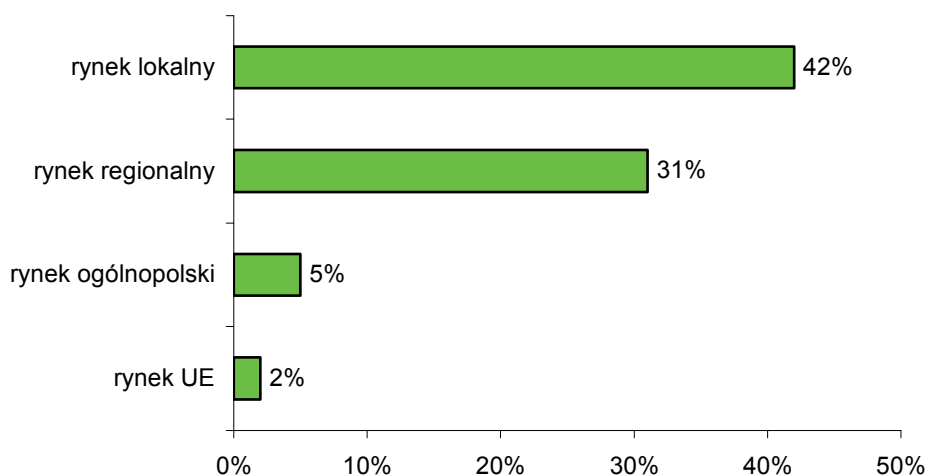
Zdecydowanie większa część badanych średnich przedsiębiorstw, w porównaniu z małymi firmami, oceniła swój udział we wszystkich rodzajach rynków krajowych i w rynkach zagranicznych jako znaczący (rys. 4.2. i 4.3).

Rysunek 4.1. Znaczący udział ankietowanych (ogółem) przedsiębiorstw przemysłu spożywczego w poszczególnych rynkach



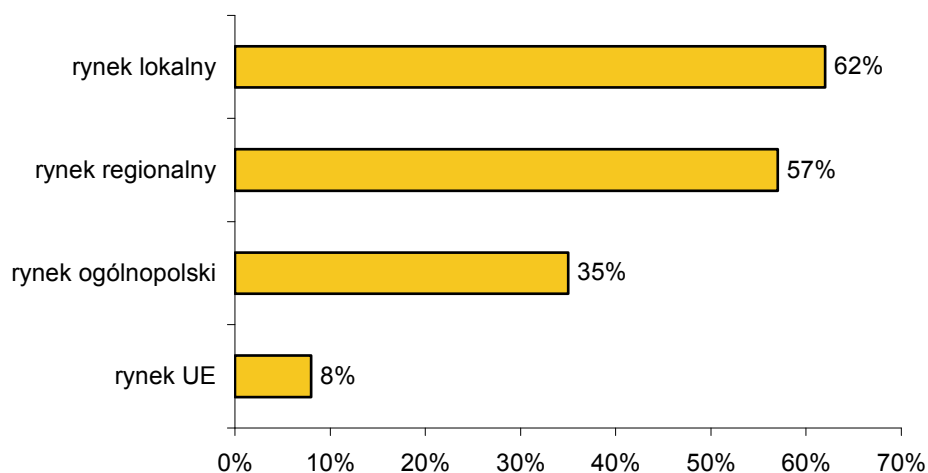
Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.

Rysunek 4.2. Znaczący udział ankietowanych małych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego w poszczególnych rynkach



Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.

Rysunek 4.3. Znaczący udział średnich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego w poszczególnych rynkach



Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.

### Rynki lokalne

Wszystkie ankietowane przedsiębiorstwa były obecne na rynkach lokalnych. Zdaniem ogółu ankietowanych przedsiębiorstw, 13% z nich jest liderem na tych rynkach, 50% ma znaczący udział, 38% ocenia swój udział jako niewielki.

Pomiędzy grupą małych a grupą średnich przedsiębiorstw występują istotne różnice w ocenie ich udziału w rynkach lokalnych, szczególnie dotyczy to znaczącego udziału. I tak, 62% średnich przedsiębiorstw deklarowało, że ich udział w rynku lokalnym jest znaczący, a tylko 24% – że ten udział jest niewielki.

Natomiast zdaniem tylko 42% małych przedsiębiorstw ich udział w rynku lokalnym jest znaczący, a dla 46% jest on nieznaczny. Wystąpiły również różnice w ocenie udziału w rynku lokalnym między poszczególnymi branżami. I tak, 23% przedsiębiorstw owocowo-warzywnych uważało się za lidera na rynku lokalnym. Takiego zdania było 16% przedsiębiorstw mięsnych i tylko 5% przedsiębiorstw piekarskich. Znaczący udział w rynku lokalnym deklarowało 66% firm mięsnych, 59% owocowo-warzywnych i tylko 33% firm piekarskich. Ten niski udział firm piekarskich dotyczy jednakże tylko firm małych, bowiem 56% średnich piekarni uważało, iż ich udział w rynku lokalnym jest znaczący.

### **Rynki regionalne**

Na rynku regionalnym sprzedaje swoje wyroby 84% ogółu badanych przedsiębiorstw. Były na tym rynku obecne wszystkie ankietowane przedsiębiorstwa owocowo-warzywne, 91% przedsiębiorstw mięsnych i oraz 69% firm piekarskich.

Za lidera na rynku regionalnym uważa się 4% ogółu ankietowanych, 41% oceniało swój udział jako znaczący, a 39% jako niewielki.

Pomiędzy grupą małych a grupą średnich przedsiębiorstw występują istotne różnice w ocenie udziału w rynku regionalnym. I tak, 11% średnich przedsiębiorstw deklaruje, że są liderami na rynku regionalnym, 57% ocenia ten udział jako znaczny, 27% jako niewielki oraz 5% było nieobecne na tym rynku. Natomiast 31% małych firm uważa, iż ich udział w rynku regionalnym jest znaczący, 46% oceniło go jako niewielki, a 24% ankietowanych małych przedsiębiorstw jest nieobecnych na rynku regionalnym.

Stwierdzono duże zróżnicowanie udziału w rynku regionalnym między poszczególnymi branżami. I tak, 18% firm owocowo-warzywnych uważa, iż jest liderem na rynku regionalnym. Jako znaczący udział w rynku regionalnym oceniło 59% firm mięsnych, 55% owocowo-warzywnych oraz tylko 19% ankietowanych przedsiębiorstw piekarskich. Połowa badanych przedsiębiorstw piekarskich na rynku regionalnym miała niewielki udział, a 31% przedsiębiorstw mięsnych i 27% owocowo-warzywnych deklarowało taki udział w tym rynku.

### **Rynek ogólnopolski**

Tylko połowa ogółu ankietowanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (52%) była obecna na rynku ogólnopolskim. Szczególnie dotyczy to przedsiębiorstw średnich, bowiem sprzedaż swoich wyrobów deklarowało 84% ankietowanych z tej grupy. Natomiast tylko 32% małych badanych firm sprzedawało swoje wyroby na rynku ogólnopolskim.

Największy odsetek nieobecnych na rynku ogólnokrajowym małych przedsiębiorstw dotyczy branży piekarskiej (91%), a w dalszej kolejności



przedsiębiorstw mięsnych (56%). Natomiast tylko 10% ankietowanych małych przedsiębiorstw owocowo-warzywnych nie sprzedaje swoich wyrobów na rynku ogólnopolskim.

W grupie średnich przedsiębiorstw, 44% firm piekarskich nie sprzedaje swoich wyrobów na rynku ogólnopolskim. Wszystkie średnie przedsiębiorstwa branży mięsnej są obecne na rynku ogólnokrajowych, ale udział w tym rynku większości z nich (56%) jest nieznaczny. W grupie średnich przedsiębiorstw branży owocowo-warzywnej swoje wyroby na rynku ogólnopolskim lokuje 92% badanych, 58% oceniało swój udział w tym rynku jako znaczny, a tylko 33% jako niewielki.

### **Jednolity Rynek Europejski**

Po przystąpieniu Polski do UE wzrosła liczba przedsiębiorstw eksportujących swoje wyroby na rynek unijny. Przed 2004 r. 13% ankietowanych firm eksportowało swoje wyroby na rynki UE-15 (nowych państw UE) oraz 10% na rynki UE-10. Po 1 maja 2004 r. do krajów UE-25 eksportuje 31% ankietowanych przedsiębiorstw. Na rynku unijnym są obecne przede wszystkim średnie przedsiębiorstwa (49%), a w mniejszym stopniu firmy małe (21%).

Swoj udział w rynku UE jako znaczący oceniało 4% ankietowanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, a 27% jako niewielki.

Pomiędzy grupą małych a grupą średnich przedsiębiorstw występują istotne różnice w ocenie udziału w tym rynku. I tak, tylko 8% średnich przedsiębiorstw i tylko 2% małych firm oceniło udział w tym rynku jako znaczny. 41% średnich firm i tylko 19% małych oceniło swój udział we rynku UE jako niewielki.

W grupie eksporterów do UE w 2007 r. były przede wszystkim przedsiębiorstwa owocowo-warzywne (69%), a następnie firmy branży mięsnej (37%) oraz przedsiębiorstwa piekarskie (7%).

### **Rynek Wspólnoty Niepodległych Państw (WNP)**

Z grupy ankietowanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego tylko nieznaczny odsetek (11%) eksportuje swoje wyroby do państw WNP. Wszystkie eksportujące przedsiębiorstwa oceniły swój udział w tym rynku jako niewielki.

Na rynku WNP swój udział deklarowały przede wszystkim przedsiębiorstwa średnie (24%), a w znacznie mniejszym stopniu przedsiębiorstwa małe (3%).

Największy odsetek eksporterów do WNP, z grupy ankietowanych przedsiębiorstw, stanowią średnie przedsiębiorstwa branży owocowo-warzywnej (58% deklaracji w tej grupie firm), a w mniejszym stopniu średnie przedsiębiorstwa mięsne (13% deklaracji w tej grupie firm). Przedsiębiorstwa piekarskie nie były obecne na rynkach WNP.

## Rynki pozostałych krajów

Udział przedsiębiorstw eksportujących na pozostałe rynki zagraniczne był w 2007 r. niewielki. I tak, 9% ankietowanych firm spożywczych eksportowało na rynki zagraniczne pozostałych krajów, a swój udział tych rynkach oceniło jako niewielki.

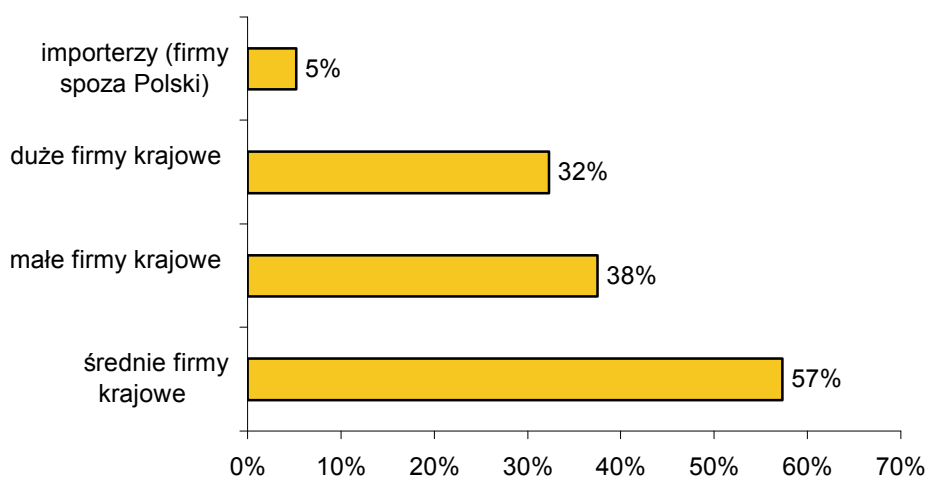
W 2007 r. eksportowały przede wszystkim średnie przedsiębiorstwa (19%), zaś odsetek firm małych jest minimalny (3%). W grupie przedsiębiorstw obecnych na tych rynkach są tylko przedsiębiorstwa owocowo-warzywne, zarówno małe (20%), jak i średnie (33%), oraz średnie firmy branży mięsnej (19%).

## 4.2. Główni konkurenci ankietowanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego

Zdaniem ponad połowy ankietowanych przedsiębiorstw, głównymi ich konkurentami **na rynku krajowym** są średnie krajowe przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego, a w dalszej kolejności uplasowały się krajowe małe i duże przedsiębiorstwa. Niewielki odsetek badanych uważa, że ich konkurentami na rynku krajowym są zagraniczne przedsiębiorstwa spożywcze, importujące swoje wyroby do Polski.

Dla małych ankietowanych przedsiębiorstw głównymi konkurentami na polskim rynku są średnie polskie przedsiębiorstwa (56% odpowiedzi) oraz małe polskie firmy spożywcze (54% odpowiedzi), natomiast w znacznie mniejszym stopniu duże polskie przedsiębiorstwa (2% odpowiedzi), jak i firmy spoza Polski (5% odpowiedzi). Dla ankietowanych średnich przedsiębiorstw głównymi konkurentami są krajowe średnie (59% odpowiedzi) i duże (51% odpowiedzi) przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego.

Rysunek 4.4. Główni konkurenci przedsiębiorstw przemysłu spożywczego na rynku polskim



Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.

Głównymi konkurentami dla większości ankietowanych przedsiębiorstw mięsnych są średnie krajowe firmy spożywcze (66% odpowiedzi), a w dalszej kolejności uplasowały się duże krajowe (41% odpowiedzi) oraz małe krajowe firmy spożywcze (28% odpowiedzi).

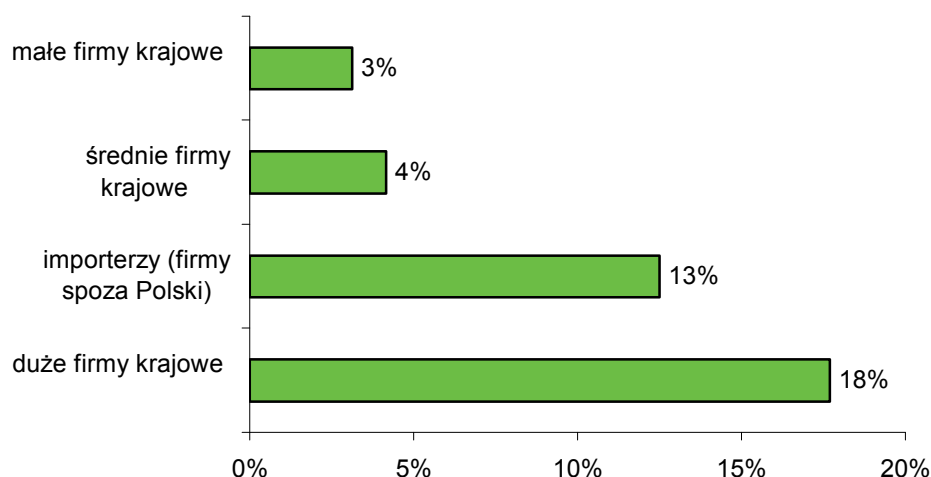
Dla badanych przedsiębiorstw branży owocowo-warzywnej głównymi konkurentami na rynku krajowym są krajowe duże firmy spożywcze (64% odpowiedzi), a mniejszym stopniu średnie krajowe firmy (41% odpowiedzi). Małe krajowe firmy spożywcze (9% odpowiedzi) i firmy spoza Polski (5% odpowiedzi) są konkurentami niewielkiego odsetka z grupy ankietowanych przedsiębiorstw owocowo-warzywnych.

W grupie badanych przedsiębiorstw piekarskich głównymi ich konkurentami są średnie i małe polskie przedsiębiorstwa spożywcze (60% odpowiedzi), a w znacznie mniejszym stopniu duże piekarnie (10% odpowiedzi) i firmy spoza Polski (7% odpowiedzi).

**Na rynkach zagranicznych** głównymi konkurentami ankietowanych przedsiębiorstw są przede wszystkim polskie duże przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego oraz producenci zagraniczni, natomiast w niewielkim stopniu średni i mali polscy producenci.

32% średnich ankietowanych przedsiębiorstw wskazało na producentów zagranicznych oraz 30% na polskie duże przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego jako na tych, którzy stanowią dla nich główną konkurencję na rynkach zagranicznych. Natomiast małe badane przedsiębiorstwa były zdania, iż ich głównymi konkurentami na rynkach zagranicznych są duże polskie firmy spożywcze (10% odpowiedzi), a w niewielkim stopniu krajowe małe i średnie przedsiębiorstwa spożywcze.

Rysunek 4.5. Główni konkurenci przedsiębiorstw przemysłu spożywczego na rynkach zagranicznych



Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań ankietowych.

Zdaniem 25% badanych firm mięsnych, muszą one głównie konkurować na rynkach zagranicznych z dużymi firmami spożywczymi i firmami zagranicznymi. Główni konkurenci ankietowanych przedsiębiorstw branży owocowo-warzywnej to duzi polscy producenci (41% odpowiedzi), a w znacznie mniejszym stopniu firmy zagraniczne (18% odpowiedzi) oraz małe polskie przedsiębiorstwa owocowo-warzywne (9% odpowiedzi). Niewielki odsetek piekarni eksportuje swoje wyroby, a ci, co je eksportują uważają, iż ich głównymi konkurentami na rynkach zagranicznych są średnie i małe polskie piekarnie (2% odpowiedzi).

Reasumując, małe i średnie przedsiębiorstwa muszą konkurować na rynku krajowym (lokalnym, regionalnym i ogólnokrajowym) przede wszystkim ze średnimi firmami spożywczymi, a w mniejszym stopniu z małymi i dużymi firmami. W niewielkim stopniu ta grupa przedsiębiorstw przemysłu spożywczego wskazuje zagraniczne firmy eksportujące swoje wyroby na polski rynek jako konkurenta na rynku krajowym. Natomiast, zdaniem małych i średnich przedsiębiorstw spożywczych, ich głównymi konkurentami na rynkach zagranicznych są przedsiębiorstwa zagraniczne i duże polskie firmy spożywcze.

#### **4.3. Czynniki wzrostu oraz bariery konkurencyjności ankietowanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego**

Odpowiadając na pytania ankiety dotyczące najważniejszych czynników poprawy konkurencyjności przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, większość badanych przedsiębiorstw uważała, iż wdrożenie i stosowanie systemów zarządzania jakością wpłynęło i wpływa pozytywnie na poziom ich konkurencyjności. Prawie 66% badanych przedsiębiorstw stwierdziło, że wdrożenie systemów zarządzania jakością było czynnikiem wzrostu ich konkurencyjności, z czego 51% uznało ten czynnik jako istotny, a 15% jako bardzo istotny. Przedsiębiorstwa średnie częściej podkreślały, iż wdrożenie i stosowanie systemów zarządzania jakością w sposób bardzo istotny (24%) i istotny (57%) wpływa na wzrost ich konkurencyjności. Pewne zróżnicowanie w ocenie wpływu systemów zarządzania jakością wystąpiło w zależności od branży. Najwięcej odpowiedzi potwierdzających bardzo istotny wpływ stosowania systemów zarządzania jakością na poziom konkurencyjności odnotowano w grupie przedsiębiorstw mięsnych (31%), a najmniej w grupie przedsiębiorstw piekarskich. Należy jednak podkreślić, że w grupie przedsiębiorstw piekarskich bardzo wysoki był odsetek odpowiedzi (60%) stwierdzających wpływ stosowanych systemów zarządzania jakością na wzrost konkurencyjności w stopniu istotnym.

Wpływ wdrożonego systemu HACCP na poziom konkurencyjności badanych przedsiębiorstw na poszczególnych rynkach był zróżnicowany. Największe znaczenie miało wdrożenie HACCP dla przedsiębiorstw sprzedających swoje wyroby na rynkach UE.

Zdaniem większości ankietowanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, czynnikami wzrostu konkurencyjności przedsiębiorstw wpływającymi w stopniu bardzo istotnym, oprócz wdrożenia i stosowania systemów zarządzania jakością, były przede wszystkim:

- dostosowanie do potrzeb i oczekiwań konsumentów,
- wysoka jakość wyrobów oraz wysoki poziom bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów,
- wysoki poziom kontaktów z klientami, czyli te czynniki, które mogą być osiągnięte przez przedsiębiorstwo w wyniku wdrożenia i stosowania obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością lub też stanowią cel stosowania tych systemów. Dla pozostałych przedsiębiorstw te czynniki wpływają na wzrost konkurencyjności, lecz tylko w stopniu istotnym.

Z przeprowadzonych badań wynika, że zdaniem badanych przedsiębiorstw wzrósł poziom bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanych wyrobów po wdrożeniu systemów zarządzania jakością. I tak, 66% ankietowanych przedsiębiorstw deklarowało, iż po wdrożeniu GHP i GMP wzrosło istotnie bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów. Większy wpływ stosowanych systemów na podniesienie poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanych wyrobów wystąpił w przypadku wdrożenia HACCP, bowiem istotny wzrost deklarowało 78% przedsiębiorstw.

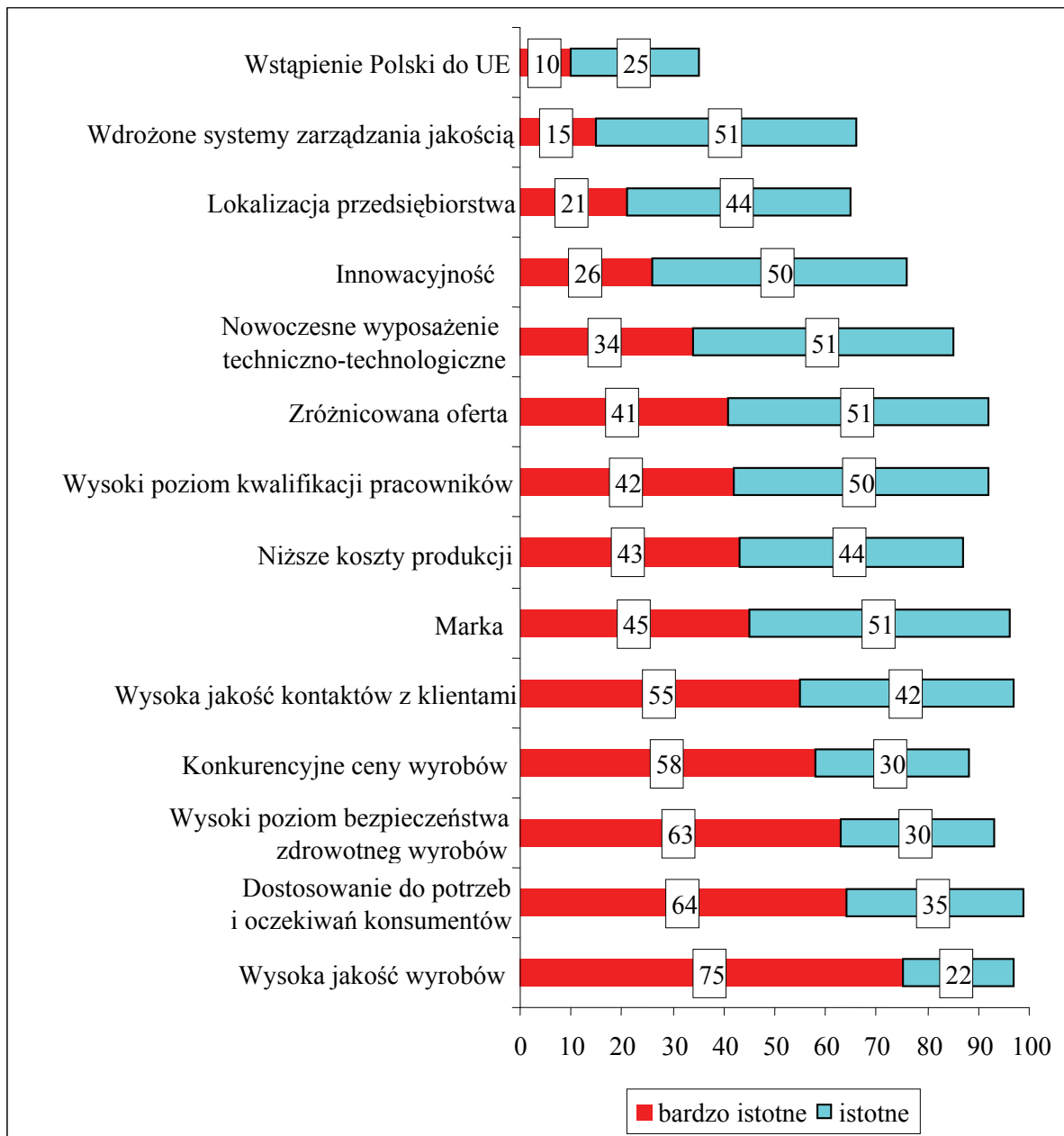
Zdaniem ankietowanych firm wzrost bezpieczeństwa nastąpił we wszystkich firmach, które wdrożyły i stosowały system ISO 22000, natomiast tylko w połowie przedsiębiorstw, które stosowały ISO 9001. Może to wskazywać, iż w połowie badanych firm najpierw został wdrożony system HACCP, w wyniku stosowania którego nastąpiła istotna poprawa bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, a w następnej kolejności wdrożono ISO 9001.

Zdecydowana większość ankietowanych przedsiębiorstw deklarowała, iż po wdrożeniu systemów zarządzania jakością istotnie wzrosła jakość produkowanych wyrobów.

Do istotnych czynników wzrostu konkurencyjności przedsiębiorstw nie związanych bezpośrednio ze stosowaniem systemów zarządzania jakością, zdaniem ankietowanych przedsiębiorstw, należą:

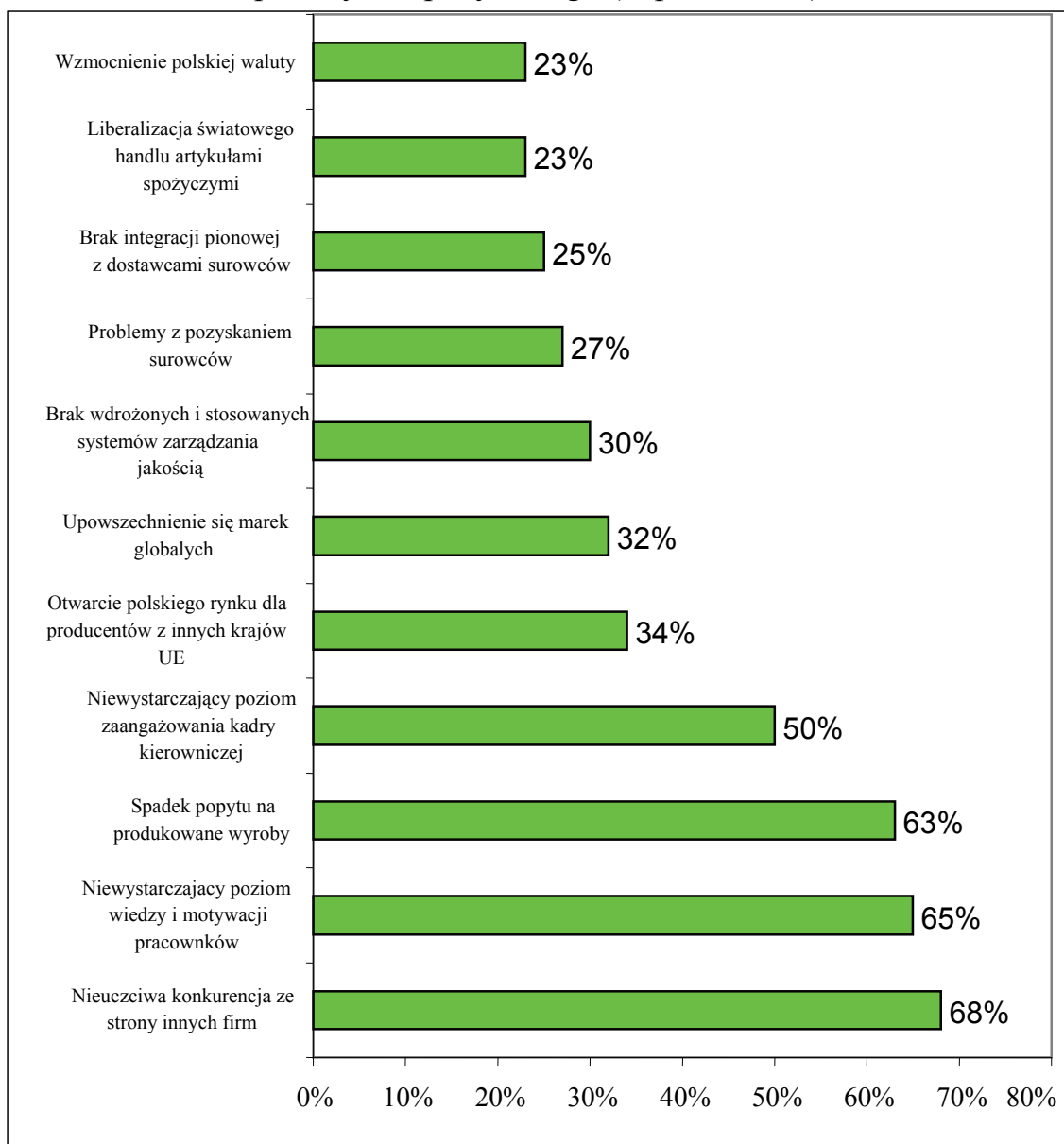
- konkurencyjne ceny wyrobów,
- marka przedsiębiorstw,
- niskie koszty produkcji,
- zróżnicowana oferta towarowa.

Rysunek 4.6. Najważniejsze czynniki wzrostu konkurencyjności przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie ankiet.

Rysunek 4.7. Istotne bariery wzrostu konkurencyjności przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie ankiet.

Stosunkowo niewiele ankietowanych przedsiębiorstw (35%) uważało, iż wstąpienie Polski do UE wpłynęło bezpośrednio na wzrost ich konkurencyjności na rynku producentów żywności. Średnie, a szczególnie małe przedsiębiorstwa sprzedają swoje wyroby na rynku polskim, a przede wszystkim lokalnym i regionalnym.

Przedstawiciele ankietowanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego proszeni byli również o dokonanie oceny najważniejszych czynników, które są ich zdaniem istotnymi barierami poprawy konkurencyjności na rynku producentów żywności. Najczęściej wymienianymi barierami wzrostu konkurencyjności badanych przedsiębiorstw były: nieuczciwa konkurencja innych firm spożywczych, niewystarczający poziom wiedzy o ważności jakości i bezpieczeństwie

zdrowotnym produkowanej żywności, brak motywacji pracowników i niewystarczający poziom zaangażowania kadry kierowniczej oraz spadek popytu na produkowane przez przedsiębiorstwo wyroby. Wyniki badań wskazują, iż czynnik ludzki – pracownicy, a także kadra kierownicza – jest dużą barierą we wzroście poziomu konkurencyjności.

Wart podkreślenia jest fakt, iż tylko 30% ankietowanych uważało, iż barierą wzrostu poziomu ich konkurencyjności był brak wdrożonych systemów zarządzania jakością.

Badania wskazują, iż część przedsiębiorstw ma problemy z dostawcami surowców do produkcji, a uściślając – istnieje brak integracji pionowej i w konsekwencji trudności z pozyskaniem odpowiednich surowców do produkcji.

Z badań wynika także, że 32% badanych małych i średnich przedsiębiorstw uważa, iż zagrożeniem dla sprostania konkurencji na rynku żywności są produkty markowe firm globalnych.

#### **4.4. Wpływ wdrożonych i stosowanych systemów zarządzania jakością na wzrost sprzedaży i na pozyskanie nowych odbiorców przez ankietowane przedsiębiorstwa**

Zdaniem części ankietowanych przedsiębiorstw, sprzedających swoje wyroby w kraju lub na eksport, wdrożenie i stosowanie Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej, wpływa istotnie na wzrost sprzedaży przede wszystkim na JRE (28% odpowiedzi), w mniejszym stopniu na rynku krajowym, regionalnym czy lokalnym (odpowiednio 11, 14 i 8% odpowiedzi). Nie ma natomiast żadnego wpływu na sprzedaż do krajów trzecich.

Znacznie częściej badane przedsiębiorstwa deklarowały, że ten wpływ był mało istotny lub żaden – szczególnie dotyczy to rynków lokalnych (55% odpowiedzi) i regionalnych (39% odpowiedzi).

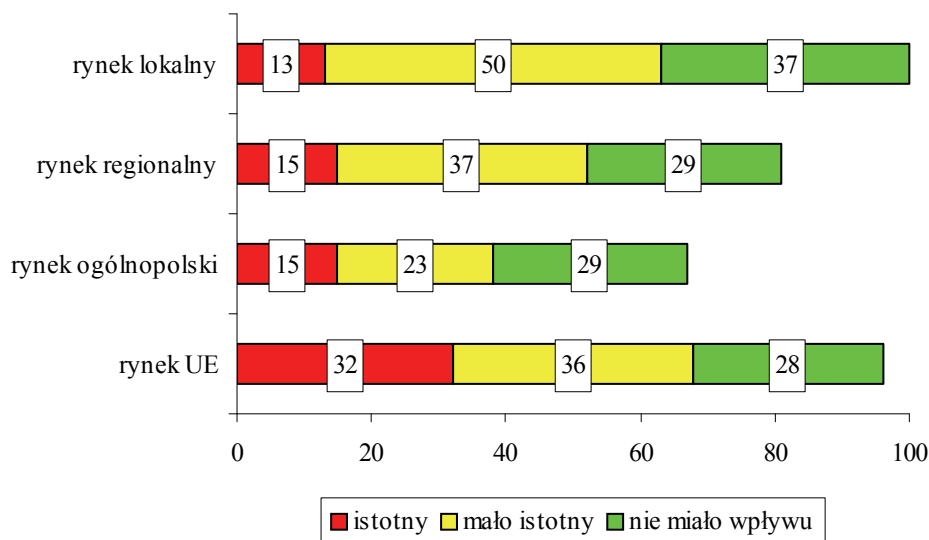
Ocena wpływu stosowania GHP i GMP na wzrost sprzedaży była niewątpliwie uzależniona od daty wdrożenia tych systemów. Te przedsiębiorstwa, które wcześniej wdrożyły te systemy, mogły w większym stopniu wykorzystać tę przewagę w pozyskiwaniu nowych odbiorców, przede wszystkim na najbardziej wymagających rynkach, czyli rynku UE, a w dalszej kolejności na rynku ogólnopolskim.

Zdaniem ankietowanych przedsiębiorstw eksportujących swoje wyroby a także sprzedających je na rynku polskim, wdrożenie i stosowanie systemu HACCP miało i ma znaczenie dla wzrostu sprzedaży przede wszystkim na rynku UE (32% istotne znaczenie, 36% mało istotne znaczenie), rynku lokalnym (13% istotne znaczenie, 50% mało istotne znaczenie), a w mniejszym stopniu na rynku regionalnym i ogólnopolskim. W ocenie istotności wpływu stosowania HACCP na wzrost sprzedaży wystąpiło zróżnicowanie między małymi i średnimi przedsiębiorstwami przemysłu spożywczego. Szczególnie dotyczyło to sprzedaży



na rynku lokalnym (istotne znaczenie zdaniem 20% średnich przedsiębiorstw i 8% zdaniem małych przedsiębiorstw) i na JRE (istotne znaczenie zdaniem 40% średnich przedsiębiorstw i 20% zdaniem małych przedsiębiorstw).

Rysunek 4.8. Wpływ wdrożonego i stosowanego systemu HACCP na wzrost wartości sprzedaży przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie ankiet.

Na pytanie, czy po wdrożeniu HACCP w przedsiębiorstwie wzrosła wartość sprzedaży na rynku krajowym, pozytywnie odpowiedziało 15% małych oraz 33% średnich przedsiębiorstw, w przypadku wzrostu sprzedaży na rynkach zagranicznych pozytywnie odpowiedziało 40% małych i 47% średnich przedsiębiorstw.

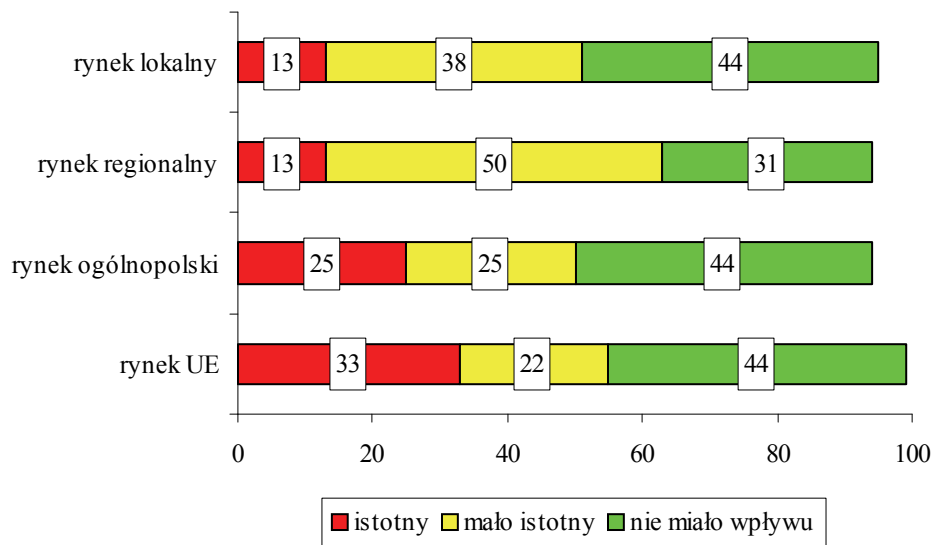
Zdaniem przedsiębiorstw stosujących system ISO 9001 i eksportujących swoje wyroby, wdrożenie i stosowanie tego systemu zarządzania jakością miało wpływ na wzrost sprzedaży na poszczególnych rynkach:

- na rynku lokalnym – 13% istotne, 38% mało istotne,
- na rynku regionalnym – 13% istotne, 50% mało istotne,
- na rynku ogólnokrajowym – 25% istotne, 25% mało istotne,
- na rynku UE – 33% istotne znaczenie, 22% mało istotne znaczenie.

Uzyskane wyniki badań potwierdzają, iż rynek ogólnopolski, a zwłaszcza jednolity rynek europejski są znacznie bardziej wymagające także pod względem stosowania systemów zarządzania jakością. Nie stwierdzono żadnego wpływu na poziom sprzedaży do krajów WNP i pozostałych państw.

W ocenie istotności wpływu stosowania ISO 9001 na wzrost sprzedaży wystąpiło zróżnicowanie między małymi i średnimi przedsiębiorstwami przemysłu spożywczego, szczególnie dotyczyło to sprzedaży na rynku lokalnym, regionalnym i rynku unijnym.

Rysunek 4.9. Wpływ wdrożonego i stosowanego systemu ISO 9001 na wzrost wartości sprzedaży przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie ankiet.

Znacznie mniej przedsiębiorstw oceniło, że wdrożenie i stosowanie nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością wpłynęło istotnie na zwiększenie sprzedaży. Na pytanie, czy po wdrożeniu nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością wzrosła wartość sprzedaży na rynku krajowym w stopniu istotnym, pozytywnie odpowiedziało 22% średnich i tylko 2% małych przedsiębiorstw. Wzrost sprzedaży na rynkach zagranicznych po wdrożeniu nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością potwierdziło 14% średnich przedsiębiorstw. Wiąże się to z tym, że systemy te są stosowane przede wszystkim w przedsiębiorstwach średnich oraz lokujących swoje wyroby nie tylko na rynku polskim, ale i na rynkach zagranicznych. Na rynkach lokalnych i regionalnych od dostawców żywności nie wymaga się stosowania systemów nieobligatoryjnych.

O wzroście konkurencyjności danego przedsiębiorstwa świadczy **pozy-skiwanie nowych odbiorców** na swoje produkty, czyli powiększenie rynków zbytu, czy zwiększenie udziałów w rynku żywności.

Z przeprowadzonych badań wynika, że zdaniem badanych przedsiębiorstw stosowanie systemu GHP i GMP miało znaczenie w pozyskaniu nowych odbiorców na poszczególnych rynkach w następującym stopniu:

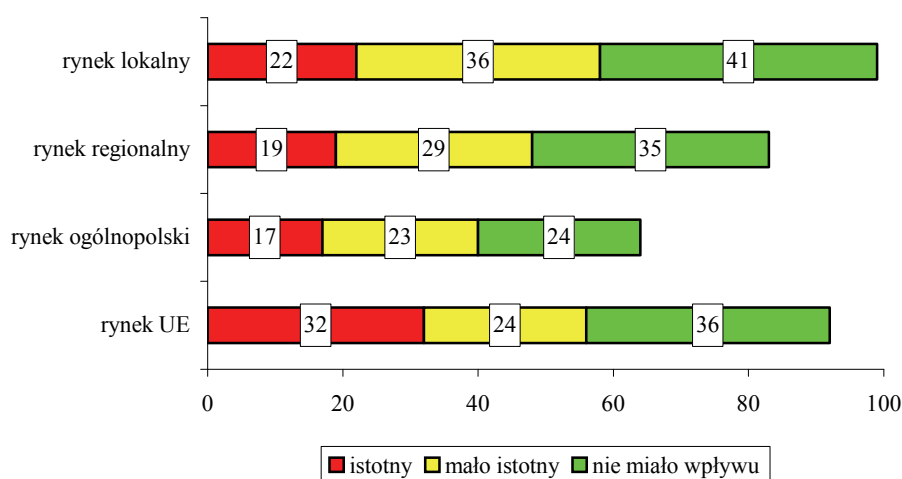
- na rynku lokalnym – 12% istotne, 45% mało istotne,
- na rynku regionalnym – 12% istotne, 55% mało istotne,
- na rynku ogólnokrajowym – 10% istotne, 25% mało istotne,
- na rynku UE – 24% istotne, 24% mało istotne.

W ocenie istotności wpływu stosowania GHP i GMP na pozyskanie nowych odbiorców wystąpiło zróżnicowanie między małymi i średnimi przedsię-

biorstwami. Znacznie mniejszy odsetek małych przedsiębiorstw wskazywał na taką zależność, co wynika z faktu, iż w większym stopniu średnie firmy lokują swoje wyroby na rynkach bardziej wymagających.

Zdaniem ankietowanych wpływ wdrożenia i stosowania systemu HACCP na pozyskanie nowych odbiorców ma szczególne znaczenie na JRE i na rynku lokalnym. W badaniach uczestniczyły bowiem zarówno przedsiębiorstwa małe, które lokowały swoje wyroby głównie na rynku lokalnym, a z drugiej strony przedsiębiorstwa, jak i firmy, które po wdrożeniu systemu HACCP mogły sprzedawać i sprzedawały wyprodukowaną żywność na rynkach zagranicznych, szczególnie unijnym. Nie stwierdzono zależności pomiędzy stosowaniem systemu HACCP a możliwością pozyskania nowych odbiorców na rynkach WNP i innych rynkach zagranicznych. O możliwości sprzedaży na rynku WNP decydowały bowiem względy polityczne, a nie wymagania higieniczno-sanitarne.

Rysunek 4.10. Wpływ wdrożonego i stosowanego systemu HACCP na pozyskiwanie nowych odbiorców przez przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego (w procentach)

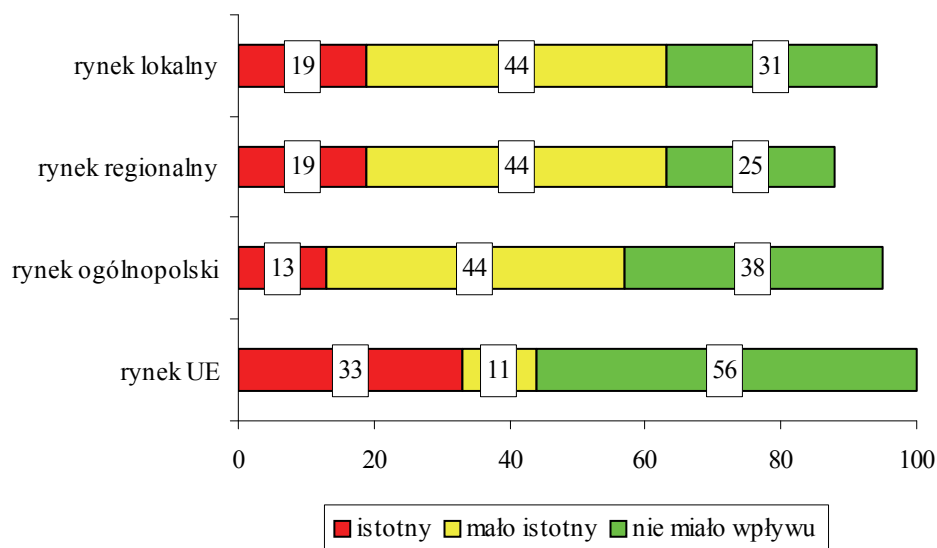


Źródło: Opracowanie własne na podstawie ankiet.

Posiadanie certyfikatów potwierdzających wdrożenie i stosowanie systemu ISO 9001 wpływa na zwiększenie możliwości pozyskiwania nowych odbiorców zarówno na rynku krajowym, jak i zagranicznym. Z przeprowadzonych badań wynika, że 44% przedsiębiorstw, które wdrożyły ten system zarządzania jakością odnotowało wzrost ilości nowych odbiorców na rynku unijnym, 63% na rynku lokalnym i regionalnym oraz 57% na rynku ogólnopolskim, jednakże w stopniu istotnym wpływ ten deklarowano szczególnie w przypadku rynku unijnego (33%), a najmniej rynku ogólnopolskiego (13%). Zwłaszcza przedsiębiorstwom średniej wielkości podejmujących próby lokowania swoich wyrobów na JRU, posiadanie certyfikatu na wdrożony system ISO 9001 ułatwiło prowadzenie rozmów z handlowcami i pozyskanie nowych odbiorców. Rynki polskie nie są tak wymagające, stąd tak niski odsetek firm deklarujących wpływ stoso-

wanego systemu ISO 9001 w stopniu istotnym na pozyskanie nowych odbiorców. W badanej grupie duży był odsetek przedsiębiorstw, dla których największy udział stanowił rynek lokalny i regionalny.

Rysunek 4.11. Wpływ wdrożonego i stosowanego systemu ISO 9001 na pozyskiwanie nowych odbiorców przez przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie ankiet.

#### 4.5. Wpływ wdrożonych i stosowanych systemów zarządzania jakością na konkurencyjność ankietowanych przedsiębiorstw na poszczególnych rynkach

Około 73% ogółu badanych przedsiębiorstw deklarowało, że stosowanie systemu Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej wpłynęło w ich przypadku na wzrost konkurencyjności na **rynku lokalnym**. Siła tego wpływu oceniana była różnie. Większość ankietowanych przedsiębiorstw (53%) twierdziła, że wpływ ten był mało istotny, a 20% badanych oceniło go jako istotny. Natomiast 25% badanych uważało, że stosowanie tych systemów nie miało wpływu na poziom konkurencyjności przedsiębiorstw. O istotności wpływu w większym stopniu przekonane są średnie przedsiębiorstwa (28%) niż małe (16%). Stosunkowo najczęściej przedsiębiorstw owocowo-warzywnych (26%) oceniało jako istotny wpływ stosowania systemu Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej na wzrost konkurencyjności na rynku lokalnym, a najmniej przedsiębiorstw piekarskich (16%).

Zdaniem 19% ogółu badanych przedsiębiorstw, wpływ stosowania systemu Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej na wzrost konkurencyjności **na rynku regionalnym** był istotny, a dla dalszych 36% ankietowanych firm wpływ ten był mało istotny. Natomiast 22% badanych uważało, że sto-

sowanie tych systemów nie ma wpływu na poziom konkurencyjności przedsiębiorstw. O istotności wpływu w większym stopniu przekonane są średnie przedsiębiorstwa (34%) niż małe (10%). Zróżnicowanie w ocenie wpływu stosowania systemu Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej na wzrost konkurencyjności w zależności od przynależności branżowej było takie samo, jak w przypadku wpływu na rynku lokalnym, bowiem więcej było odpowiedzi pozytywnych ze strony przedsiębiorstw owocowo-warzywnych niż piekarskich.

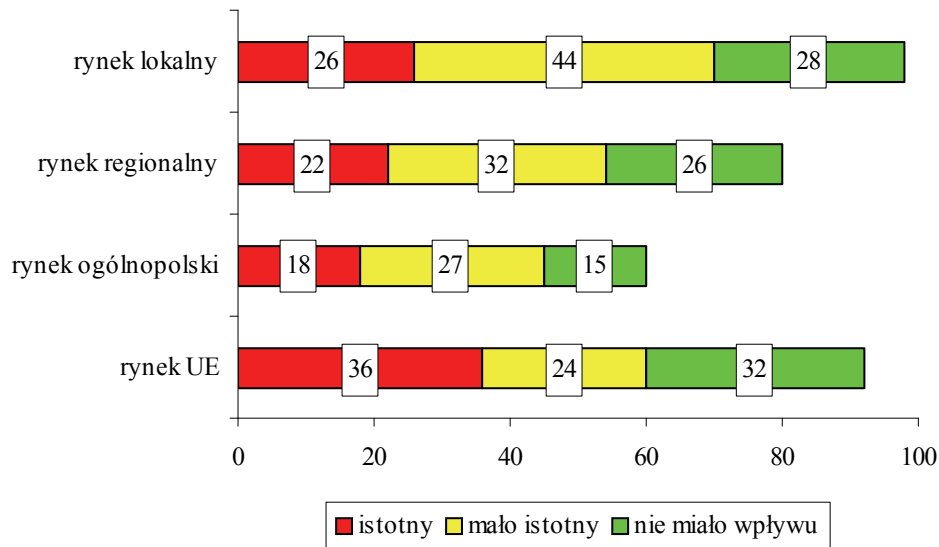
O zależności między stosowaniem GHP i GMP w przedsiębiorstwie a ich konkurencyjnością na rynku ogólnopolskim przekonana była mniejszość badanych (32%). O istotności wpływu w większym stopniu przekonane są średnie przedsiębiorstwa (25%) niż małe przedsiębiorstwa (8%). Stosunkowo najwięcej przedsiębiorstw mięsnych oceniało istotny wpływ stosowania systemu Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej na wzrost konkurencyjności (30%), a najmniej przedsiębiorstw piekarskich (5%).

W grupie przedsiębiorstw, które eksportują swoje wyroby, duża grupa (44%) oceniła jako istotny wpływ stosowania systemu Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej na wzrost konkurencyjności na **rynku unijnym**, ta zależność miała miejsce w latach, gdy stosowanie GHP i GMP nie było obligatoryjne, obecnie przedsiębiorstwa nie stosujące GHP i GMP nie mogą sprzedawać swoich wyrobów na rynku UE.

Ankietowane przedsiębiorstwa nie udzieliły odpowiedzi na pytanie o zakres wpływu stosowania systemu Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej na wzrost konkurencyjności na rynku WNP i pozostałych rynkach zagranicznych.

Ocenę wpływu stosowania **systemu HACCP** na wzrost poziomu konkurencyjności badanych przedsiębiorstw przedstawiono na rys. 4.12. Przedstawione wyniki badań wskazują, iż największy wpływ wdrożenia i stosowania systemu HACCP na wzrost konkurencyjności przedsiębiorstwa odnotowano na rynkach unijnych. Stwierdzono duże różnice między małymi a średnimi przedsiębiorstwami w ocenie wpływu stosowania systemu HACCP na wzrost poziomu konkurencyjności. I tak, 37% średnich przedsiębiorstw i tylko 19% małych przedsiębiorstw uznało ten wpływ za istotny na rynku lokalnym, a 53% średnich przedsiębiorstw i tylko 10% małych na rynku unijnym. W grupie przedsiębiorstw, które wyraziły pogląd, iż wpływ stosowania **systemu HACCP** na wzrost konkurencyjności był istotny są przede wszystkim przedsiębiorstwa branży mięsnej oraz owocowo-warzywniej.

Rysunek 4.12. Wpływ wdrożonego i stosowanego systemu HACCP na konkurencyjność przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (w procentach)

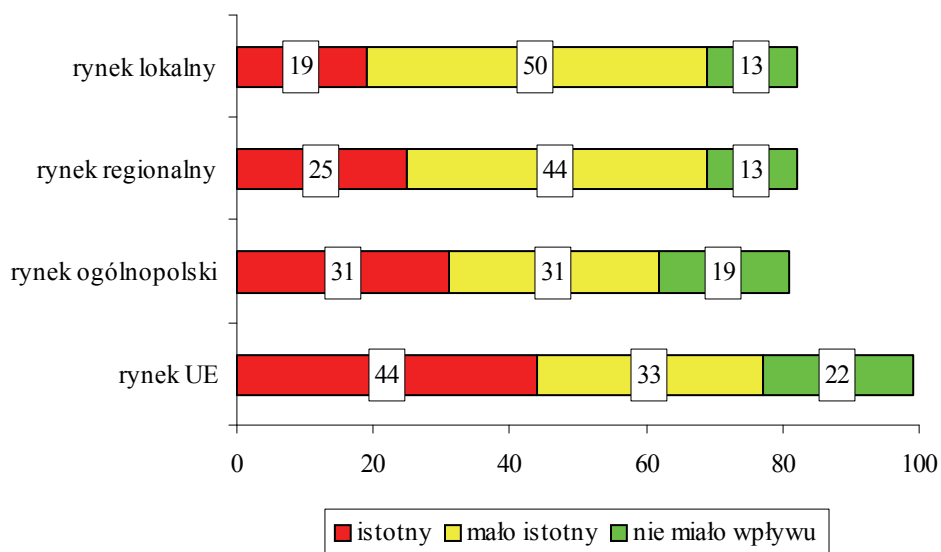


Źródło: Opracowanie własne na podstawie ankiet.

Deklaracja przez 28% badanych przedsiębiorstw, że stosowanie systemu HACCP nie ma żadnego znaczenia na wzrost poziomu konkurencyjności na rynku lokalnym i regionalnym może świadczyć z jednej strony, że mają one ugruntowaną pozycję na tych rynkach lub że są to rynki w dalszym ciągu mniej wymagające (odbiorcy nie wymagają od przedsiębiorstw stosowania systemu HACCP). Deklaracja o braku zależności pomiędzy stosowaniem HACCP a nie poziomem konkurencyjności na rynku UE może świadczyć o tym, że przedsiębiorstwa nie próbowały lokować swoich wyrobów na tym rynku.

Wyniki badań wskazują, iż największy wpływ wdrożenia i stosowania systemu ISO 9001 na poprawę konkurencyjności przedsiębiorstwa dotyczy JRE. Nie stwierdzono istotnych różnic między małymi i średnimi przedsiębiorstwami w ocenie wpływu stosowania systemu ISO 9001 na wzrost konkurencyjności badanych przedsiębiorstw, zwłaszcza w odniesieniu do rynku krajowego oraz JRE. W grupie przedsiębiorstw, które wyraziły pogląd, iż wpływ stosowania **systemu ISO 9001** na wzrost konkurencyjności badanych przedsiębiorstw jest istotny są przede wszystkim przedsiębiorstwa branży mięsnej.

Rysunek 4.13. Wpływ wdrożonego i stosowanego systemu ISO 9001 na konkurencyjność przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (w procentach)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie ankiet.

Tylko jedno przedsiębiorstwo branży owocowo-warzywnej i 4 przedsiębiorstwa branży mięsnej udzieliły odpowiedzi na pytanie dotyczące wpływu stosowania standardu IFS lub BRC na ich konkurencyjność. Z tego 4 przedsiębiorstwa uznały ten wpływ jako istotny.

Reasumując, w opinii większości małych i średnich przedsiębiorstw, wdrożenie i stosowanie obligatoryjnych systemów zarządzania jakością, a w szczególności systemu HACCP wpłynęło na poprawę ich konkurencyjności na rynkach żywności, a przede wszystkim na rynkach lokalnych, regionalnych, a także na jednolitym rynku europejskim. Wdrożenie i stosowanie HACCP było podstawowym warunkiem, aby firma mogła sprzedawać swoje wyroby na JRE. Legitymowanie się posiadaniem HACCP, dawało także przewagę na rynku lokalnym i regionalnym w stosunku do innych przedsiębiorstw spożywczych, które nie wdrożyły tego systemu.

Nieliczne ankietowane małe i średnie przedsiębiorstwa, które wdrożyły nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością (17% ISO 9001, 14% IFS lub BRC i 3% ISO 22000), deklarowały, iż ich poziom konkurencyjności wzrósł w związku z wdrożeniem tych systemów. Stosowanie systemu ISO 9001 poprawiło pozycję danego przedsiębiorstwa przede wszystkim na JRE i na rynku ogólnopolskim, bowiem te rynki są znacznie bardziej wymagające niż rynki regionalne czy lokalne.

## Podsumowanie i wnioski końcowe

1. Wdrożenie i stosowanie obligatoryjnych systemów zarządzania jakością, a przede wszystkim HACCP, to podstawowy warunek (standard) umożliwiający przedsiębiorstwom przemysłu spożywczego eksport wyrobów, szczególnie do krajów Unii Europejskiej, USA, Kanady, a obecnie także do Rosji. Dlatego też przedsiębiorstwa eksportujące pierwsze rozpoczęły procesy wdrożenia GHP, GMP oraz HACCP jeszcze w latach 90. XX wieku. Szczególnie dotyczyło to przedsiębiorstw branży mięsnej, mleczarskiej, rybnej, cukierniczej, przetwórstwa kawy i herbaty. Po wstąpieniu Polski do UE i zniesieniu barier celnych powstały warunki do wzrostu eksportu przedsiębiorstw wszystkich branż, co m.in. przyczyniło się do dynamicznego rozwoju procesów wdrażania systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, a w szczególności w branżach o niższym poziomie eksportu.
2. Od akcesji Polski do UE sukcesywnie zwiększa się udział eksportu w produkcji przemysłu spożywczego. W 2006 r. wyniósł on 22,4% i od 2003 r. wzrósł o 7 punktów procentowych. Wskazuje to na rosnącą rolę eksportu w rozwoju tego przemysłu, co umożliwiło dynamiczne wdrażanie systemów zarządzania jakością. Najwyższymi wpływami z eksportu charakteryzował się przemysł mięsny, mleczarski i owocowo-warzywny. Ich udział w strukturze branżowej eksportu przemysłu spożywczego wynosił ponad 50%. Wysoka dynamika eksportu występowała również w innych branżach, które przed akcesją charakteryzowały się niskim poziomem uzyskiwanych wpływów ze sprzedaży za granicę (np. olejarsko-tłuszczowa, napojów i wód mineralnych).
3. Przystąpienie Polski do UE w bardzo istotny sposób wpłynęło na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle spożywczym. Najbardziej zaawansowane procesy wdrożenia oraz stosowania Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP występują w dużych i średnich przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego. W 2007 r. około 86% badanych dużych i średnich przedsiębiorstw legitymowało się wdrożoną Dobrą Praktyką Produkcyjną i Dobrą Praktyką Higieniczną, 85% dużych firm spożywczych oraz 83% średnich wdrożyło i stosowało system HACCP. Natomiast w grupie małych przedsiębiorstw 80% wdrożyło GHP oraz 78% GMP, lecz tylko 39% stosowało system HACCP. Istotne różnice między przedsiębiorstwami dużymi i średnimi a małymi dotyczą przede wszystkim stopnia zaawansowania wdrożenia systemu HACCP.
4. Występuje duże zróżnicowanie w stopniu wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością, w szczególności systemu HACCP, pomiędzy poszczególnymi branżami przemysłu spożywczego. Grupą przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, która w 2007 r. miała najbardziej zaawansowany stopień wdrożenia i stosowania obowiązkowego systemu HACCP są przedsiębiorstwa branży mleczarskiej (96%), cukrowniczej (90%), przetwórstwa kawy i herbaty (85%), mięsnej (84%), rybnej (82%). W tych branżach procedury



wdrażania tego systemu zostały zapoczątkowane jeszcze w latach 90. ubiegłego wieku. W dalszej kolejności plasuje się branża piwowarska (71%), owocowo-warzywna (57%), makaronowa (55%), cukiernicza (54%), napojów spirytusowych (53%), olejarsko-tłuszczowa (52%), wód mineralnych i napojów bezalkoholowych (52%) oraz paszowa (50%). Do branż przemysłu spożywczego, które charakteryzują się najniższym stopniem wdrożenia i stosowania systemu HACCP należą: winiarska (42%), pozostałych artykułów spożywczych (41%), zbożowo-młynarska (39%) i piekarska (23%).

5. Wydaje się, że jedną z przyczyn występujących różnic w zaawansowaniu procesu wdrażania systemów zarządzania jakością jest powierzenie urzędowego nadzoru nad przedsiębiorstwami w zakresie przestrzegania wymagań sanitarno-higienicznych różnym organom. Porównując stan zaawansowania wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów zapewnienia jakości, stwierdzono różnicę pomiędzy grupą przedsiębiorstw podlegających nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej a grupą przedsiębiorstw podlegających nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W przypadku stopnia zaawansowania wdrożenia i stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej te różnice nie są tak istotne. I tak, stopień wdrożenia GHP w grupie przedsiębiorstw branży mięsnej, rybnej, mleczarskiej i paszowej wynosił w 2007 r. 83%, natomiast w pozostałych branżach (przedsiębiorstwach podlegających nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej) 80%. Stopień wdrożenia GMP w grupie przedsiębiorstw branży mięsnej, rybnej, mleczarskiej i paszowej wynosił w 2007 r. 83%, natomiast w pozostałych branżach (przedsiębiorstwach podlegających nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej) 77%. Istotna różnica ma natomiast miejsce w poziomie wdrożenia i stosowania systemu HACCP. W branży mięsnej, rybnej, mleczarskiej i stopień wdrożenia HACCP wynosił w 2007 r. 81%, a w pozostałych branżach tylko 32%.
6. Z porównania liczby przedsiębiorstw stosujących obligatoryjne systemy zarządzania jakością w 2007 r. i 2006 r. wynika, że nastąpił dalszy wzrost liczby przedsiębiorstw stosujących te systemy. I tak, w przypadku GHP nastąpił wzrost o 15%, GMP o 17% oraz HACCP o 21%. Największy wzrost odnotowano w przedsiębiorstwach dużych (o 25%), ale w branży rybnej, przetwórstwa kawy i herbaty oraz w winiarskiej zmalała liczba przedsiębiorstw stosujących omawiane systemy, bowiem część przedsiębiorstw zaprzestała działalności. Największy wzrost liczby przedsiębiorstw posiadających obligatoryjne systemy zarządzania jakością wystąpił w branży piekarskiej i zbożowo-młynarskiej, w których w latach poprzednich stopień wdrożeń był najniższy.
7. Wejście Polski w struktury Unii Europejskiej miało istotny wpływ na stan wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego. W okresie od 1 maja 2004 r. do 1 sierpnia 2007 r. szczególnie dużą dynamikę wdrożeń GHP i GMP, a szczególnie HACCP odnotowano w branżach takich, jak: piekarska, makaronowa, zbożowo-młynarska, wód mineralnych i napojów bezalkoholowych,

czyli w tych branżach, w których procesy wdrażania systemów na szeroką skalę rozpoczęto tuż przed wstąpieniem Polski do Unii lub po 1 maja 2004 r. Zdecydowanie mniejszy przyrost liczby przedsiębiorstw stosujących GHP, GMP, a także HACCP miał miejsce w tych branżach, które wdrożyły te systemy w ub. wieku i na początku XXI wieku, czyli w branży rybnej, mleczarskiej, cukrowniczej.

8. Odsetek przedsiębiorstw przemysłu spożywczego stosujących nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością jest niewielki. W grupie przedsiębiorstw posiadających aktualny certyfikat na wdrożony i stosowany nieobligatoryjny system zarządzania jakością dominują przedsiębiorstwa branży mięsnej, owocowo-warzywnej, mleczarskiej, piekarskiej i pozostałych artykułów spożywczych.
9. Po wejściu Polski do UE wzrosło zainteresowanie przedsiębiorstw przemysłu spożywczego wdrażaniem i stosowaniem nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością. Wzrosła liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i uzyskały certyfikat firm certyfikujących na stosowane systemy zarządzania jakością, przede wszystkim system zarządzania jakością wg normy ISO 9001, standard IFS, standard BRC oraz system zarządzania bezpieczeństwem jakości wg normy ISO 22000. W 2006 r. i 2007 r. nowym zjawiskiem było wdrażanie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności wg normy ISO 22000 przy zmniejszającym się zainteresowaniu systemem zarządzania jakością wg normy ISO 9001. W następnych latach ta tendencja powinna nadal się utrzymywać.
10. Do najważniejszych czynników, które w sposób istotny wpływają na wzrost konkurencyjności ankietowanych małych i średnich przedsiębiorstw należą: wysoka jakość wyrobów, dostosowanie do potrzeb i oczekiwań konsumentów, wysoki poziom bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów, czyli te elementy które mogą być łatwiej osiągnięte w wyniku prawidłowo funkcjonujących w przedsiębiorstwie systemów zarządzania jakością (HACCP, ISO 9001, ISO 22000). Większość ankietowanych małych i średnich przedsiębiorstw (66%) uważa, że wdrożenie i stosowanie systemów zarządzania jakością wpłynęło bardzo istotnie (15%) lub istotnie (51%) na poziom ich konkurencyjności. Największe znaczenie miało wdrożenie HACCP dla przedsiębiorstw sprzedających swoje wyroby na JRE. Zdaniem ankietowanych stosowanie systemu HACCP wpłynęło w sposób istotny na wzrost wartości sprzedaży ich wyrobów na rynku krajów UE, bowiem na tym rynku mogą być lokowane tylko te wyroby spożywcze, które zostały wyprodukowane w przedsiębiorstwach stosujących system HACCP. Wdrożenie systemu ISO 9001, czyli nieobligatoryjnego systemu zarządzania jakością, również podniosło poziom konkurencyjności polskich przedsiębiorstw spożywczych na jednolitym rynku europejskim oraz na rynku krajowym. Po wdrożeniu nieobligatoryjnego systemu zarządzania jakością w 25% przedsiębiorstw nastąpił wzrost sprzedaży na rynku ogólnopolskim oraz w 50% przedsiębiorstw lokujących swoje wyroby na JRE.

11. Małe i średnie przedsiębiorstwa były obecne na rynkach krajowych oraz na zagranicznych. Wszystkie ankietowane przedsiębiorstwa dostarczały swoje wyroby na rynki lokalne, większość firm na rynki regionalne (83%), a ponad połowa na rynek ogólnopolski (52%). Tylko 31% badanych przedsiębiorstw lokowało swoje produkty na JRE, a na rynku państw WNP oraz pozostałych rynkach zagranicznych odpowiednio 11 i 9%. Spośród ogółu ankietowanych przedsiębiorstw 13% postrzegało siebie jako lidera na rynku lokalnym, a 1% na rynku regionalnym. Połowa badanych firm oceniła swój udział w rynku lokalnym jako znaczący, a 41% jako znaczący na rynku regionalnym.
12. Przedsiębiorstwa muszą konkurować na rynku z bardzo wieloma innymi firmami. W ocenie małych i średnich firm spożywczych, ich głównymi konkurentami na rynkach krajowych są średnie krajowe przedsiębiorstwa. W dalszej kolejności uplasowały się krajowe przedsiębiorstwa zarówno małe, jak i duże. Niewielki odsetek badanych uważa, że ich konkurentami na rynku krajowym są zagraniczne przedsiębiorstwa spożywcze, eksportujące swoje wyroby do Polski. Na rynkach krajowych małe przedsiębiorstwa konkurują przede wszystkim z innymi małymi oraz średnimi polskimi firmami spożywczymi, natomiast średnie przedsiębiorstwa konkurują z innymi średnimi oraz dużymi przedsiębiorstwami z Polski. Na rynkach zagranicznych głównymi konkurentami ankietowanych małych i średnich przedsiębiorstw są przede wszystkim producenci zagraniczni oraz polskie duże przedsiębiorstwa.