

# **Systemy zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności oraz stopień ich wdrożenia w przemyśle spożywczym**

**prof. dr hab. Tadeusz Sikora**  
**Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie**  
**Katedra Zarządzania Jakością**



**dr Grażyna Morkis**  
**Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej**  
**- Państwowy Instytut Badawczy**  
**Zakład Ekonomiki Przemysłu Spożywczego**



**Kraków, 25 października 2013**

**Jakość i bezpieczeństwo żywności są bardzo ważne dla każdego człowieka, ponieważ każdy z nas jest konsumentem żywności. Oferowana żywność powinna być przede wszystkim bezpieczna, czyli nie stanowić zagrożenia dla zdrowia i życia konsumenta.**


**Producenci produktów spożywczych ponoszą odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności i są zobowiązani do wdrożenia systemów zapewnienia bezpieczeństwa: GMP, GHP i HACCP oraz systemu identyfikowalności. Mogą wdrażać dobrowolne systemy zarządzania jakością (ISO 9001, ISO 22000). Mogą również wdrażać standardy spełnienia wymagań dostawcy (BRC, IFS). Dzięki implementacji tych systemów operatorzy żywności zapewniają bezpieczeństwo i odpowiednią jakość żywności.**

**Przestrzeganie przez wszystkich producentów wymagań prawa żywnościowego jest gwarantem, że oferowana żywność będzie bezpieczna dla konsumenta. Jednak w ostatnich latach, mimo obowiązku utrzymywania systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności, jesteśmy informowani przez media o aferach na rynku żywności: dioksyny w mięsie, sól wypadowa, stosowanie mączki kostnej w żywieniu zwierząt itp. Wszystkie te przypadki zaistniały w wyniku nie przestrzegania zasad etycznych przez operatorów żywności.**

**Operatora żywności obowiązuje etyka ogólna, tak jak każdego człowieka. Jednak jego odpowiedzialność jest większa ze względu na to, że wytwarzany i oferowany produkt wpływa bezpośrednio na zdrowie i życie konsumenta. Produkcja żywności jest związana ze szczególną odpowiedzialnością za dostarczanie konsumentom produktów o gwarantowanej jakości.**

**Jedną z propozycji mających na celu zmianę niewłaściwych zachowań operatorów żywności są propozycje opracowania Kodeksu Etyki Producentów Żywności. Kodeks taki powinien odnosić się do operatora żywności jako: człowieka, menedżera i wytwórcy.**

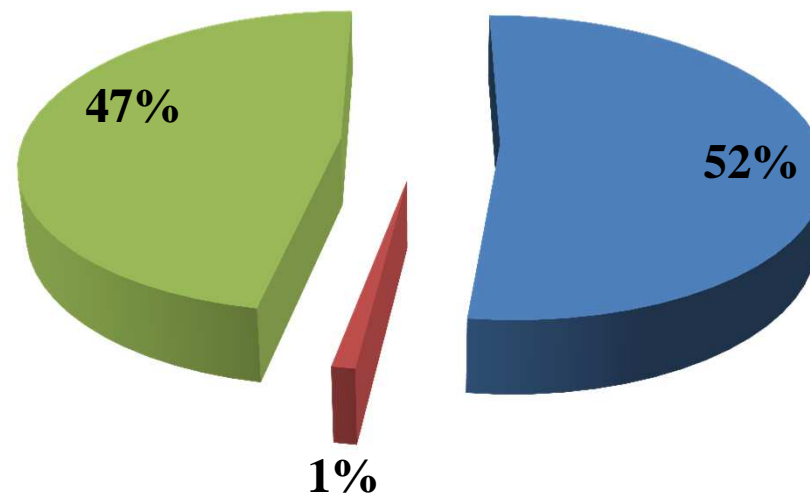
**Opracowanie Kodeksu/ów to jedno, a upowszechnianie zasad etyki wśród operatorów żywności to drugie. Osiągnięcie znaczących efektów wdrażania zasad etyki w obszarze gdzie działają prawa rynku, wymaga między innymi: trwałych rozwiązań prawnych, korzystania z wieloletnich doświadczeń środowiska, skutecznego nadzoru ze strony inspekcji żywnościowych i działania w tym kierunku organizacji producenckich i konsumenckich.**



**Stopień wdrożenia obligatoryjnych  
i nieobligatoryjnych systemów  
zapewnienia i zarządzania  
bezpieczeństwem i jakością  
w przedsiębiorstwach  
przemysłu spożywczego**

## Stan wdrożenia systemu HACCP w grupie przedsiębiorstw przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w 2011 roku

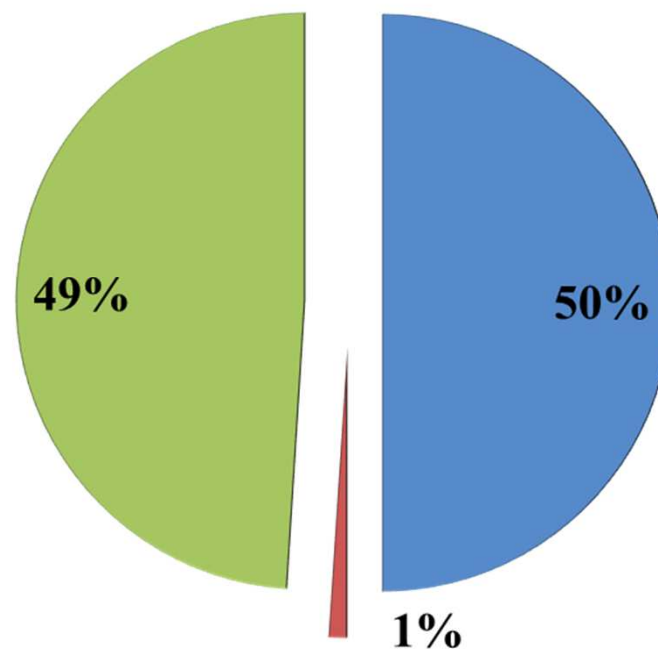
■ system wdrożony    ■ system wdrażany  
■ system niewdrożony



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

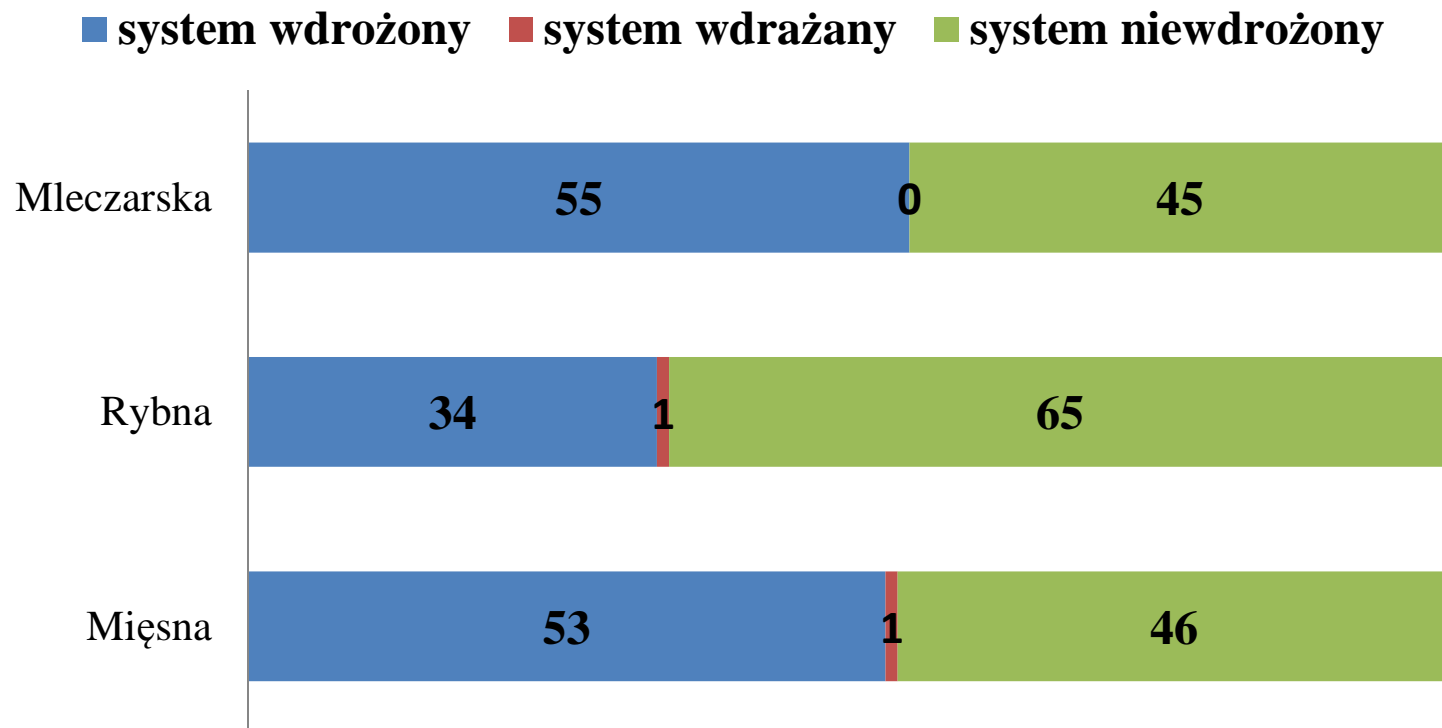
# Stan wdrożenia systemu HACCP w grupie przedsiębiorstw przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w 2012 roku

■ system wdrożony ■ system wdrażany ■ system niewdrożony



Źródło: obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.

# System HACCP w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w 2012 roku (w %)

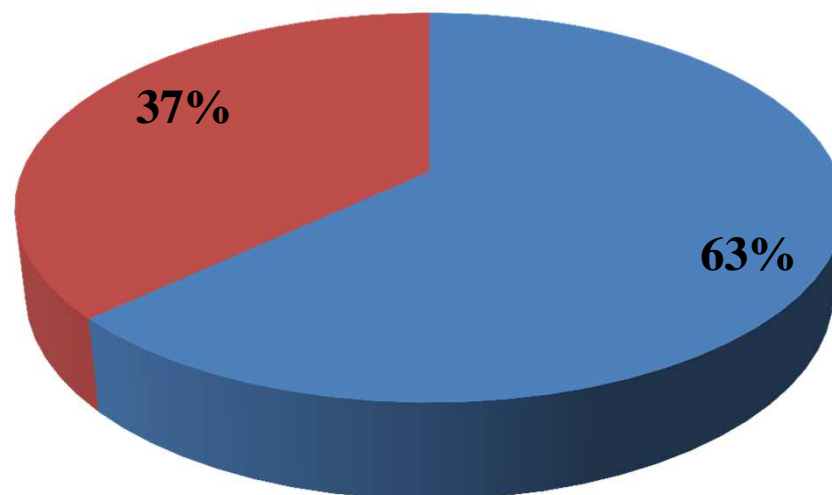


*Źródło: obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.*



# Stan wdrożenia systemu HACCP w grupie przedsiębiorstw przetwarzających produkty pochodzenia niezwierzęcego w 2011 roku

■ system wdrożony ■ system niewdrożony



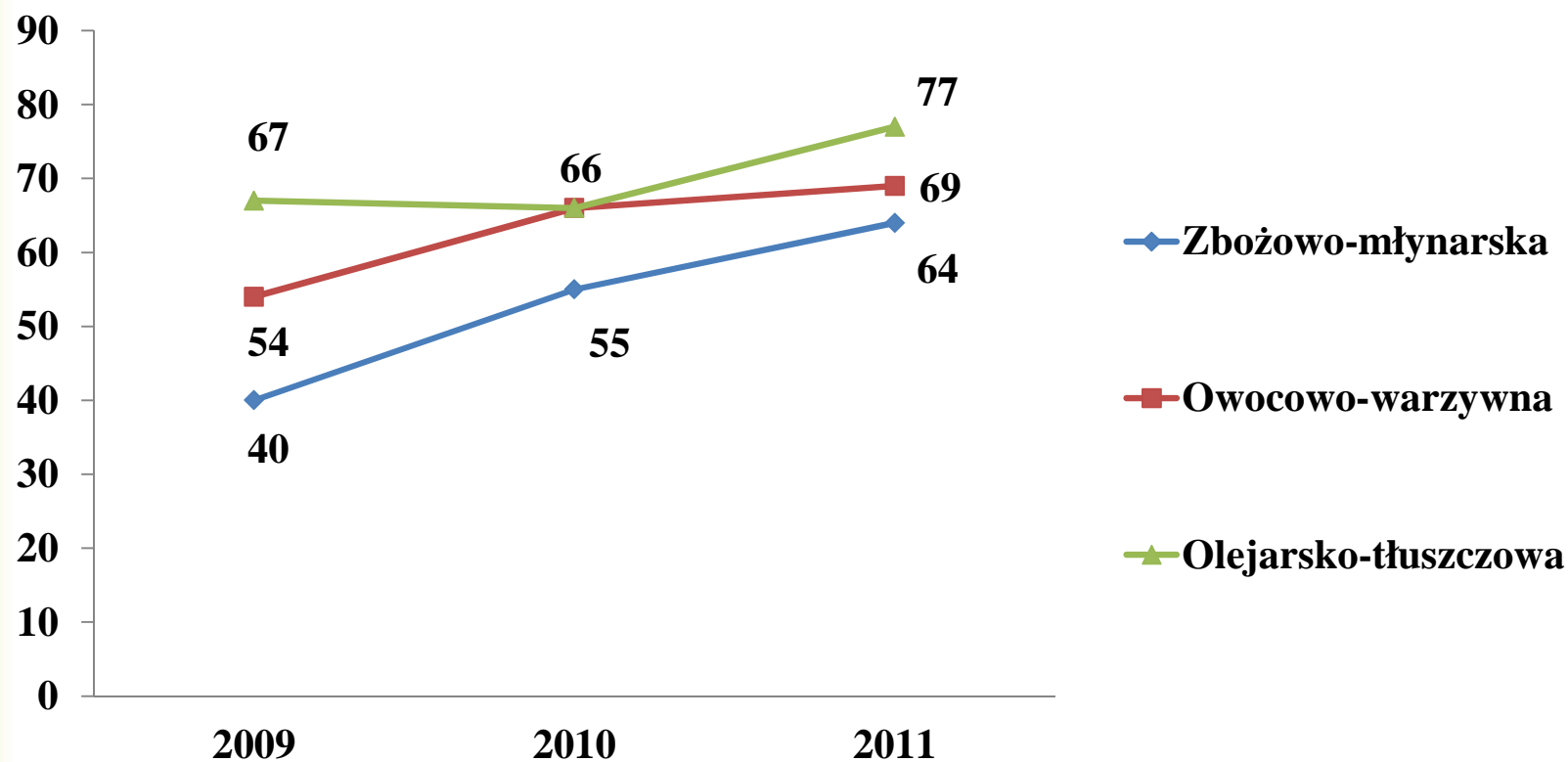
*Źródło: obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.*

# System HACCP w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w 2011 roku (w %)

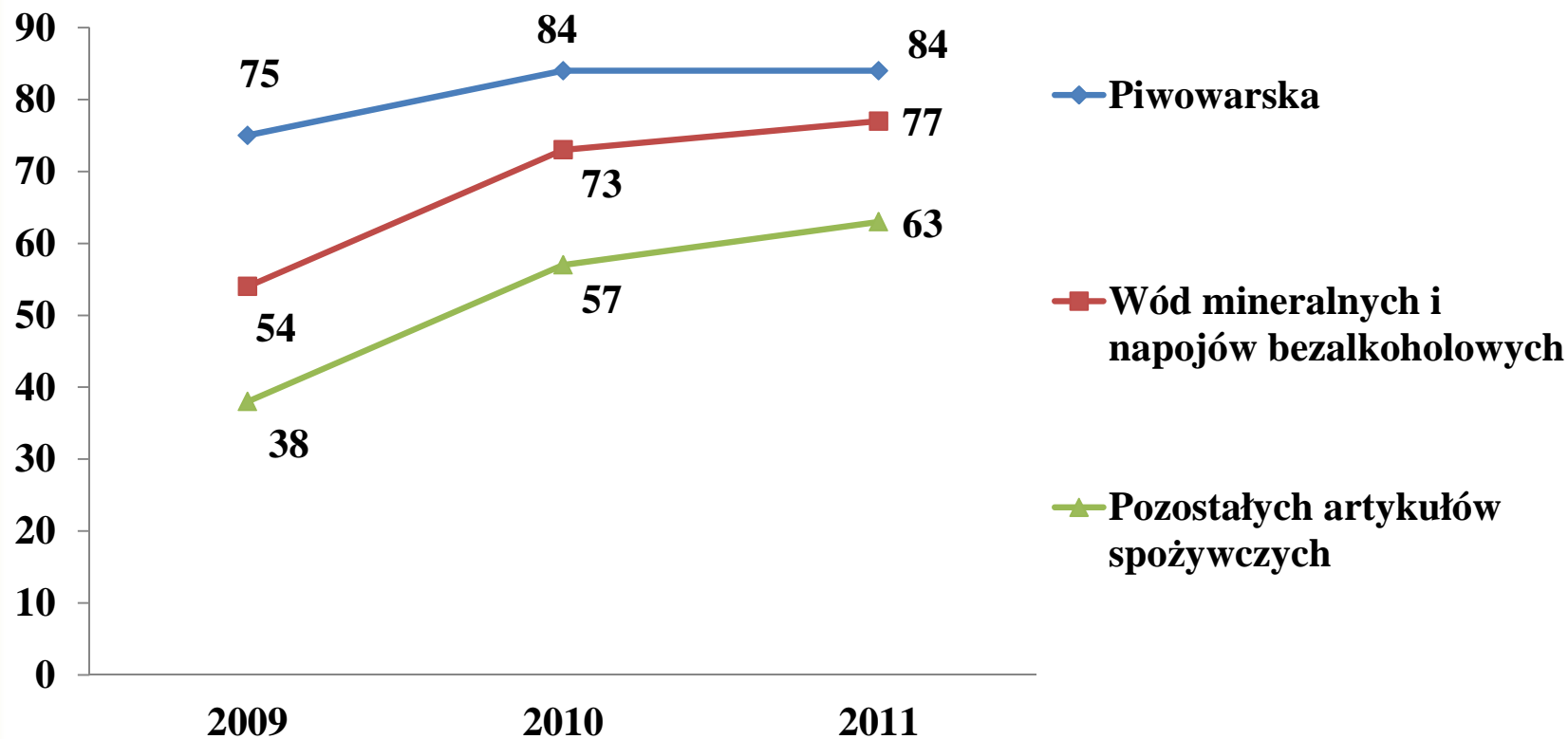


Źródło: obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

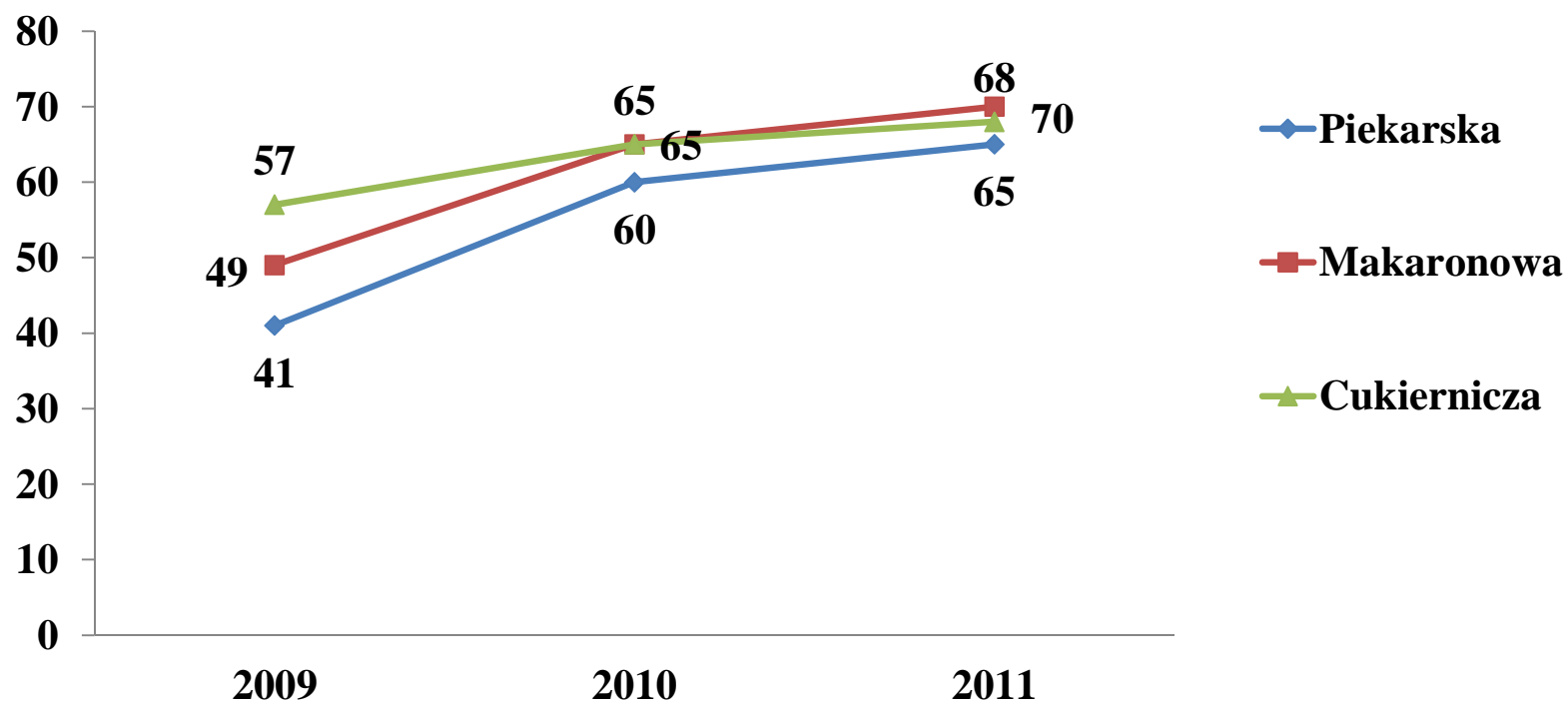
## Poziom wdrożenia systemu HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w latach 2009-2011 (w %) (1)



## Poziom wdrożenia systemu HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w latach 2009-2011 (w %) (2)



## Poziom wdrożenia systemu HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w latach 2009-2011 (w %) (3)



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

## Liczba przedsiębiorstw przemysłu spożywczego posiadających certyfikaty przyznane przez PCBC i PRS na wdrożone systemy zarządzania jakością w 2006 i 2012 roku (1)

Branże przemysłu spożywczego	Rodzaje certyfikowanych systemów					
	HACCP (wg CA)		ISO 22000		ISO 9001	
	2006	2012	2006	2012	2006	2012
Mięsna	17	0	1	4	17	1
Rybna	3	0	0	0	2	0
Mleczarska	17	0	1	6	14	6
Owocowo-warzywna	14	1	2	8	14	8
Zbożowo-młynarska	10	0	2	5	8	5
Olejarsko-tłuszczowa	0	0	0	1	1	0
Cukrownicza	0	0	0	0	0	0

## Liczba przedsiębiorstw przemysłu spożywczego posiadających certyfikaty przyznane przez PCBC i PRS na wdrożone systemy zarządzania jakością w 2006 i 2012 roku (2)

Branże przemysłu spożywczego	Rodzaje certyfikowanych systemów					
	HACCP (wg CA)		ISO 22000		ISO 9001	
	2006	2012	2006	2012	2006	2012
Piekarska	8	0	0	2	7	3
Makaronowa	4	0	0	2	4	2
Cukiernicza	10	0	1	1	10	1
Przetwórstwa kawy i herbaty	2	0	1	1	2	1
Piwowarska	0	0	0	0	0	0
Winiarska	1	0	0	0	1	0
Wyrobów alkoholowych	1	0	0	2	1	2
Wód mineralnych i napojów bezalkoholowych	3	0	0	0	3	0
Pozostałych artykułów spożywczych	11	0	3	6	11	4

## Standard BRC w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego w 2012 roku



Źródło: obliczenia własne na podstawie danych British Retail Consortium ([www.brcdirectory.com](http://www.brcdirectory.com)).



## Podsumowanie (1)

- ❖ **Wejście Polski do Unii Europejskiej miało istotny wpływ na wzrost poziomu wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego i w pierwszych latach naszego członkostwa było jednym z czynników wzrostu poziomu konkurencyjności części polskich firm. Przed wejściem Polski do UE formułowano wiele obaw, że m.in. polska gospodarka żywnościowa nie będzie konkurencyjna na rynku unijnym oraz że polskie przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego nie zdołają w krótkim czasie dostosować się do wymagań i standardów unijnych w zakresie bezpieczeństwa żywności. Obawy te okazały się w znacznym stopniu nieuzasadnione na co wskazują wyniki wieloletniego monitoringu stanu wdrażania i stosowania systemów zarządzania jakością w polskich firmach spożywczych.**

## Podsumowanie (2)

- ❖ **W polskim przemyśle spożywczym funkcjonują dwie grupy przedsiębiorstw, tj. pierwsza grupa posiadająca wszystkie trzy obligatoryjne systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz druga grupa z wdrożoną co najwyżej Dobrą Praktyką Higieniczną oraz Dobrą Praktyką Produkcyjną i nie podejmująca od lat działań mających na celu wdrożenie HACCP. Prawie wszystkie przedsiębiorstwa (99%) przetwarzające produkty pochodzenia zwierzęcego miały wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną, a w grupie przedsiębiorstw produkujących żywność pochodzenia niezwierzęcego takich przedsiębiorstw było tylko 87%. Natomiast stan wdrożenia obligatoryjnego systemu HACCP był znacznie niższy i wynosił odpowiednio 52% i 63%. Prowadzone badania wskazują na poważne różnice między poszczególnymi branżami przemysłu spożywczego.**

## Podsumowanie (3)

- ❖ **Nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością wdrożyła i stosuje bardzo niewielka liczba przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (2-5%), przede wszystkim główni liderzy w danej branży przemysłu spożywczego. Obserwuje się nieznaczny wzrost zainteresowania przedsiębiorstw spożywczych wdrożeniem i certyfikacją systemu ISO 22000 i standardu BRC, oraz zmniejszenie zainteresowania wdrożeniem systemem ISO 9001.**
- ❖ **Stwierdzone nieprawidłowości i liczne afery na rynku żywności skłaniają do opracowywania Kodeksów Etyki Operatorów Żywności i ich upowszechniania.**

## Podsumowanie (4)

- ❖ **W celu efektywnego zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności konieczne jest utworzenie Krajowego Urzędu ds. Żywności (podporządkowanego bezpośrednio sejmowi RP), który przejąłby ustawowy nadzór nad wszystkimi podmiotami zajmującymi się produkcją i obrotem żywności w miejsce kilku istniejących aktualnie instytucji nadzorujących. Bowiem na państwie polskim ciąży obowiązek zagwarantowania bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej i oferowanej na rynku żywności. Niezbędne jest również z jednej strony motywowanie przez państwo działań pro jakościowych w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, a z drugiej strony wprowadzenie, podobnie jak w innych krajach UE, środków prewencji w stwierdzonych przypadkach nie wdrożenia lub niewłaściwie wdrożonego systemu HACCP, czyli odpowiednio wysokich kar za brak obligatoryjnych systemów zarządzania jakością i konsekwentne ich egzekwowanie.**



***Dziękuję za uwagę***