

**Grażyna Morkis**

*Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – PIB w Warszawie*

## **SYSTEMY ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM I JAKOŚCIĄ ŻYWNOCI W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM W POLSCE<sup>1</sup>**

*MANAGEMENT SYSTEMS, FOOD SAFETY AND QUALITY  
IN THE FOOD INDUSTRY IN POLAND*

**Słowa kluczowe: jakość, systemy zarządzania jakością, przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego**  
*Key words: quality, quality management systems, food industry enterprises*

**Abstrakt.** Celem artykułu było przedstawienie stanu wdrożenia obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym i jakością żywności w przemyśle spożywczym w Polsce. Badaniami objęto wszystkie przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego (według grup i klas PKD) działające w Polsce, podlegające nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej. Przy produkcji żywności obowiązkowe jest stosowanie w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego GHP, GMP i HACCP. Od wstąpienia Polski do Unii Europejskiej nastąpił istotny wzrost liczby przedsiębiorstw, które wdrożyły i utrzymują obligatoryjne systemy zarządzania jakością. Z przeprowadzonych badań jednak wynika, że w 2012 roku obligatoryjne systemy HACCP utrzymywało tylko 63% przedsiębiorstw przetwarzających produkty pochodzenia niezwierzęcego i tylko 50% przedsiębiorstw przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego. Nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością utrzymywało poniżej 5% ogółu przedsiębiorstw przemysłu spożywczego.

### **Wstęp**

Bezpieczeństwo zdrowotne i jakość produkowanej żywności są niezwykle ważne dla każdego człowieka, bowiem każdy z nas jest jej konsumentem. Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego ponoszą odpowiedzialność za bezpieczeństwo produkowanej żywności. Przestrzeganie przez wszystkich producentów jakości wytwarzanej żywności jest podstawowym gwarantem, że oferowana na rynku będzie bezpieczna dla konsumentów.

We wszystkich krajach Unii Europejskiej (UE) obowiązujące normy prawne wprowadziły obowiązek wdrożenia i stosowania systemów zapewnienia bezpieczeństwa jakości żywności. Do obligatoryjnych systemów należą: Dobra Praktyka Higieniczna (GHP), Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) i System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (HACCP). W Polsce obowiązek wdrożenia GHP i GMP w firmach podmiotów produkujących wyroby spożywcze obowiązuje od 20 lipca 2000 roku, a od 1 maja 2004 roku także systemu HACCP [*Ustawa z 27 września 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, Dz.U. 2001, nr 31, poz. 265]. Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego, obok obligatoryjnych systemów zarządzania jakością mogą wdrożyć nieobligatoryjne systemy, takie jak: zarządzania bezpieczeństwem jakości według normy ISO 22000, zarządzania jakością według normy ISO 9001, zintegrowane systemy zarządzania jakością (ZSZJ), zakładowe systemy zarządzania jakością oraz standardy British Retail Consortium (BRC) i Interantional Food Standard (IFS) [Hamrol 2005, Laming 2005, Morkis 2005, 2006, 2008, 2012].

### **Materialy i metodyka badań**

Celem artykułu było przedstawienie wyników monitoringu stanu wdrożenia obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym i jakością żywności w

<sup>1</sup> Prezentowane wyniki są częścią badań prowadzonych w Instytucie Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – PIB, w ramach Planu Wieloletniego 2011-2014 pt. *Konkurencyjność polskiej gospodarki żywnościowej w warunkach globalizacji i integracji europejskiej*.

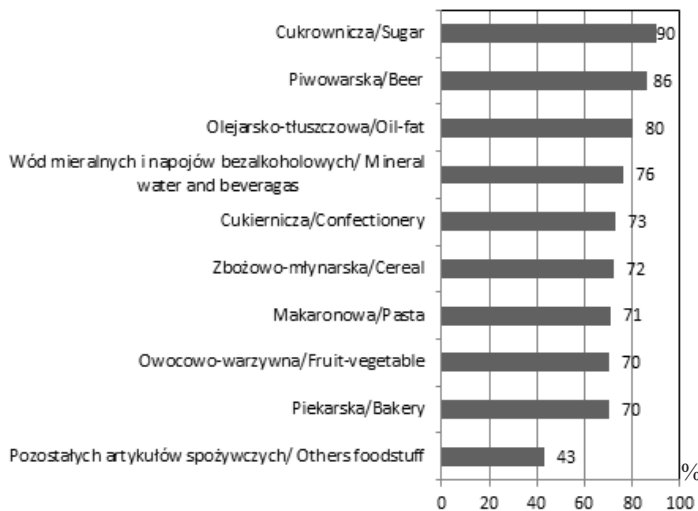
przemysle spożywczym w Polsce. Monitoringiem stanu wdrożenia systemów zarządzania jakością objęto wszystkie przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego (według grup i klas PKD), działające w 16 województwach. Analizę stanu wdrożenia obligatoryjnych systemów przeprowadzono w oparciu o niepublikowane dane Państwowej Inspekcji Sanitarnej (PIS) i Inspekcji Weterynaryjnej (IW), a nieobligatoryjnych na podstawie danych zamieszczanych na stronach internetowych polskich i zagranicznych firm certyfikujących.

Nadzór nad przestrzeganiem obowiązku wdrożenia i stosowania obligatoryjnych systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (GHP, GMP i HACCP) w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego sprawują w Polsce dwie organizacje, tj. IW podlegająca Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi (MRiRW), która kontroluje przedsiębiorstwa przetwarzające produkty pochodzenia zwierzęcego (branża: mięsna, mleczarska, rybna oraz paszowa) oraz PIS podlegająca na szczeblu centralnym Ministrowi Zdrowia (MZ), a w terenie wojewodom, która kontroluje przedsiębiorstwa przetwarzające produkty pochodzenia niezwierzęcego (branża: owocowo-warzywna, olejarsko-tłuszczowa, zbożowo-młynarska, piekarska, cukiernicza, cukrownicza, makaronowa, przetwórstwa kawy i herbaty, winiarska, piwowarska, spirytusowa, wód mineralnych i napojów bezalkoholowych oraz pozostałych produktów spożywczych).

### Wyniki badań

W grupie 15 840 przedsiębiorstw przetwarzających produkty pochodzenia niezwierzęcego odnotowano w 2012 roku stosunkowo duże zróżnicowanie w poziomie wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w poszczególnych branżach. Poziom wdrożenia GHP i GMP wahał się od 65% do 93%. Najwyższy stan wdrożenia GHP i GMP odnotowano w branżach piekarskiej (93%), makaronowej (93%), tłuszczowej (93%), a najniższą w branżach owocowo-warzywnej (88%) i zbożowo-młynarskiej (87%).

Procesy wdrażania obligatoryjnych systemów zapewnienia jakością, w tym także HACCP, odnotowano najwcześniej w dużych i średnich przedsiębiorstwach, a najpóźniej w mikroprzedsiębiorstwach. Przed wstąpieniem Polski (przed 1 maja 2004 roku) do UE wdrożonym systemem HACCP legitymowało się bardzo niewiele przedsiębiorstw (789), bowiem takie wymagania stawiali odbiorcy zagraniczni, głównie z USA i krajów UE. W grupie tej dominowały firmy branży: mięsnej, mleczarskiej, owocowo-warzywnej i rybnej. W 2005 roku odnotowano wzrost liczby przedsiębiorstw legitymujących się wdrożonym systemem o 71% (z 853 w 2004 roku do 1456 w 2005 roku. Najwięcej w branżach piekarskiej, wód i napojów bezalkoholowych oraz zbożowo-młynarskiej. W następnych latach następował systematyczny wzrost wdrożenia HACCP, szczególnie w przedsiębiorstwach



Rysunek 1. Stopień wdrożenia systemu HACCP w przedsiębiorstwach przetwarzających produkty pochodzenia niezwierzęcego w 2012 roku z podziałem na branże

*Figure 1. The degree of implementation of the HACCP system in enterprises processing of non-animal products in 2012 by industry*

Źródło: opracowanie własne na podstawie nie-publikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej  
*Source: own study based on unpublished Chief Sanitary*

Rysunek 2. Stopień wdrożenia systemu HACCP w przedsiębiorstwach przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego w 2012 roku z podziałem na branżę

Figure 2. The degree of implementation of the HACCP system in enterprises processing products of animal origin in 2012 by industry

Źródło: obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej  
Source: own calculations based on unpublished Veterinary Inspectorate data

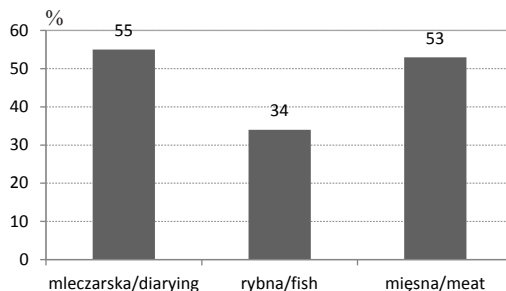


Tabela 1. Liczba przedsiębiorstw z certyfikatem standardu BRC w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego w 2012 roku

Table 1. Number of companies certified BRC standard in various industries of the food industry in 2012

Branża/Trade	Liczba przedsiębiorstw/ Number of companies
Owocowo-warzywa/ Fruit-Vegetable	143
Mięsna/Mear	106
Piekarska/Bakery	49
Mleczarska/Dairying	43
Rybna/Fish	41
Cukiernicza/Confectionery	33
Pozostałych artykułów spożywczych/ Others foodstuff	29
Zbożowo-młynarska/Cereal	14
Przetwórstwa kawy i herbaty/Tea And Coffee Processing	9
Wód mineralnych i napojów bezalkoholowych/Mineral water and beveragas	9
Makaronowa/Pasta	8
Olejarsko-tłuszczowa/Oil-fat	7
Winiarska/Win	6
Cukrownicza/Sugar	4
Piwowarska/Beer	2
Wyrobów alkoholowych/Products alcohol	2
Ogółem przemysł spożywczy/ Total food industry	505

Źródło: obliczenia własne na podstawie danych British Retail Consortium

Source own calculations based on data British Retail Consortium [www.brcdirectory.com]

skutecznego i efektywnego zarządzania przedsiębiorstwem. Jedną z nich jest wdrożenie i stosowanie nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością. Stosowanie takich systemów jest dobrowolne. Przedsiębiorstwa mogą je wdrożyć i stosować z własnej woli lub jeżeli wymagają tego krajowi lub zagraniczni odbiorcy (co jest zjawiskiem coraz częstszym).

przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego. W 2012 roku poziom wdrożenia tego systemu wynosił w branżach: owocowo-warzywny 70%, zbożowo-młynarskiej 72%, olejarsko-tłuszczowej 80%, piekarskiej 70%, makaronowej 71%, cukrowniczej 90%, piwowarskiej 86%, wód mineralnych i napojów bezalkoholowych 76%, cukierniczej 73%, pozostałych wyrobów 43%. W przedsiębiorstwach przetwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego od 2009 roku nastąpił spadek liczby przedsiębiorstw z wdrożonym systemem HACCP. Zjawisko to jest spowodowane *Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczególnych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej* [Dz.U. 2010, nr 113, poz. 753]. Poszczególno wojewódzcy inspektorzy weterynaryjni przez kilka lat zajmowali stanowisko, że rozporządzenie to nie zwalnia przedsiębiorstw z obowiązku wdrożenia systemu HACCP, jednak nie egzekwowali w praktyce tego obowiązku. W rezultacie odsetek przedsiębiorstw branży mięsnej mających wdrożony HACCP z 93% w 2009 roku obniżył się do 53% w 2012 roku, w branży mleczarskiej odpowiednio z 90% do 55% oraz w branży rybnej z 63% do 34%.

Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego poszukują nowych metod

Dobrowolne stosowanie systemów zarządzania jakością, takich jak ISO 9001 i ISO 22000 może dostarczyć przedsiębiorstwu wielu istotnych korzyści, tj.: podwyższanie poziomu jakości produkowanej żywności, dostosowywanie jej do potrzeb i oczekiwań konsumentów, wzrost zaufania klientów, doskonalenie zarządzania przedsiębiorstwem, zmiana kultury organizacji, zwiększenie szans na podwyższenie poziomu konkurencyjności na rynkach i pozyskiwaniu nowych odbiorców, zwiększenie wiarygodności przedsiębiorstwa. Jednak wdrażanie tych systemów może napotkać na wiele trudności i powstanie niekorzystnych dla przedsiębiorstwa sytuacji, takich jak: znikome powiązania systemu zarządzania przedsiębiorstwem z wprowadzonym systemem zarządzania jakością wynikające z niewystarczającej wiedzy kierownictwa zakładu, konieczność zainicjowania głębokich zmian w dotychczasowej strukturze organizacyjnej i opór załogi na przeprowadzenie tych zmian, nieprofesjonalne wdrożenie systemów wynikające z niskich umiejętności i kompetencji osób wprowadzających systemy [Łukasiński 2012].

W związku z czasochłonnością procedur wdrażania dobrowolnych systemów zarządzania jakością, kosztami finansowymi, barierami i trudnościami związanymi z wdrażaniem, a potem z funkcjonowaniem systemów i brakiem jednoznacznych danych o potencjalnych korzyściach ekonomicznych, które osiągnęłoby przedsiębiorstwo stosując systemy zarządzania jakością, sprawia, że tylko bardzo nieliczne przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego zdecydowały się wdrożyć i stosować te nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością.

Polskie Centrum Badań i Certyfikacji oraz Polski Rejestr Statków – polskie firmy certyfikujące, w przeciwieństwie do zagranicznych udostępniają listę przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, którym przyznały certyfikaty na wdrożone systemy zarządzania jakością. Z danych tych wynika, że zmienia się struktura stosowanych przez firmy spożywcze nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością i uzyskiwania certyfikacji na wdrożone systemy. W 2006 roku największy udział miały certyfikaty przyznane na wdrożone nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością ISO 9001 (94 przedsiębiorstwa) oraz na nieobligatoryjny system ISO 22000 (8 firm). W 2012 roku aktualnym certyfikatem na system ISO 9001 legitymowały się tylko 33 firmy spożywcze. Natomiast wzrosła liczba firm spożywczych, które wdrożyły i certyfikowały system zarządzania jakością według normy ISO 22000 – z 8 w 2006 roku do 38 w 2012 roku.

Obok systemów zarządzania jakością zgodnymi z normy ISO serii 9000 lub 22000, przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego wdrażają i stosują prywatne standardy BRC (*British Retail Consortium*) i IFS (*International Food Standard*), standardy opracowane i wymagane przez brytyjskie sieci handlowe (BRC) oraz niemieckie, francuskie i włoskie sieci handlowe (IFS). Uzyskanie przez przedsiębiorstwo certyfikatu BRC wymaga:

- wdrożenia i stosowania GHP, GMP i systemu HACCP zgodnie z Codex Alimentarius;
- udokumentowanie stosowanego systemu zarządzania jakością;
- kontroli produktu na każdym etapie;
- monitoringu procesu produkcyjnego;
- spełniania higieniczno-sanitarnych i medycznych wymagań w stosunku do personelu.

Wdrożony standard musi być certyfikowany przez uprawnioną przez British Retail Consortium jednostkę certyfikującą. Wzrost zainteresowania przedsiębiorstw przemysłu spożywczego wdrażaniem i certyfikowaniem tego standardu ma miejsce szczególnie wśród tych firm, które chcą współpracować z sieciami handlowymi. Pomimo tendencji wzrostowej, w 2012 r. tylko 505 polskich przedsiębiorstw posiadało aktualny certyfikat na wdrożony standard BRC. W tej grupie dominowały przedsiębiorstwa branży owocowo-warzywnej i przedsiębiorstwa branży mięsnej, w dalszej kolejności uplasowały się przedsiębiorstwa branży piekarskie, rybnej i mleczarskiej.

### Podsumowanie i wnioski

Przedsiębiorstwa działające w polskim przemyśle spożywczym można podzielić ogólnie na dwie grupy: te, w której wdrożono wszystkie trzy obligatoryjne systemy zarządzania jakością oraz te z wdrożonymi co najwyżej GHP i GMP. Nieobligatoryjne systemy wdrożyło i stosuje bardzo niewiele przedsiębiorstw spożywczych (poniżej 5%), w tej grupie są przede wszystkim liderzy

w danej branży. Nieznacznie wzrosło zainteresowanie wdrażaniem i certyfikacją systemu ISO 22000 i standardu BRC, a zmniejszyło wdrożeniem systemu ISO 9001.

W celu efektywnego zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności konieczne jest utworzenie Krajowego Urzędu ds. Żywności (podlegającego bezpośrednio Sejmowi), który przejąłby m.in. ustawowy nadzór nad wszystkimi podmiotami zajmującymi się produkcją i obrotem żywności w miejsce kilku istniejących aktualnie instytucji nadzorujących. Bowiern na państwie polskim ciąży obowiązek zagwarantowania bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej i oferowanej na rynku żywności.

### Literatura

- Hamrol A. 2005: *Zarządzanie jakością z przykładami*, PWN, Warszawa.
- Laming P.A., Marcellius W.J., Jongen W.M. 2005: *Zarządzanie jakością*. WN-T, Warszawa.
- Lukasiński W. 2012: *Doskonalenie organizacji zarządzanej projekcyjnie z wykorzystaniem modeli samooceny*. Wyd. Nauk. AKAPIT, Kraków.
- Morkis G. 2005: *Systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego*, Program Wieloletni 2005-2009, Raport nr 20. IERiGŻ-PIB, Warszawa.
- Morkis G. (red.). 2006: *Stan wdrożenia systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego*, Program Wieloletni 2005-2009, Raport nr 42, IERiGŻ-PIB, Warszawa.
- Morkis G. 2008: *Stan wdrożenia systemów zarządzania jakością oraz wpływ na konkurencyjność małych i średnich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego*, Program Wieloletni 2005-2009, Raport nr 107, IERiGŻ-PIB, Warszawa.
- Morkis G. 2012: *Stan wdrożenia systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i systemów zarządzania jakością w przemyśle spożywczym*, [w:] *Procesy dostosowawcze przemysłu spożywczego do zmieniającego się otoczenia rynkowego*, [2], Program Wieloletni 2011-2012, Raport nr 35, IERiGŻ-PIB, Warszawa. 112-120.
- Ustawa z dn. 27 września 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. 2001, Nr 31, poz. 265.
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, Dz.U. 2010, nr 113, poz. 753.

### Summary

*The aim of the article was to present the state of implementation of obligatory and non-obligatory food health safety and food quality management systems in the food industry in Poland. The study included all companies (by groups and classes of PKD) operating in Poland, and subject to oversight by the State Sanitary Inspection and Veterinary Inspection. In the food production it is obligatory to implement and maintain GHP, GMP and HACCP. Starting from the Polish accession to the European Union has been a significant increase in the number of companies that have implemented and maintain obligatory quality management systems. The study, however, shows that in 2012 the obligatory HACCP system was implemented and maintained only by 63% of companies processing non-animal products and only by 50% of companies processing animal by-products. Non-obligatory quality management systems were implemented by less than 5% of the total number of food industry companies.*

Adres do korespondencji  
dr Grażyna Morkis  
Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – PIB w Warszawie  
ul. Świętokrzyska 20  
00-002 Warszawa  
e-mail: gmorkis@poczta.onet.pl