

GRAŻYNA MORKIS

STOPIEŃ WDROŻENIA GHP, GMP I HACCP W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM

Streszczenie

W krajach Unii Europejskiej jakość wyrobów i usług jest najistotniejszym instrumentem konkurencji na rynku oraz podstawowym czynnikiem decydującym o stopniu zadowolenia klientów, a tym samym decydującym o sukcesie producenta. W Polsce, podobnie jak w krajach Unii Europejskiej, wprowadzono regulacje prawne dotyczące produkcji i obrotu żywnością, w tym także unormowania prawne wprowadzające obowiązek wdrożenia i stosowania niektórych systemów zarządzania jakością. Przy produkcji i obrocie żywnością obowiązkowe jest stosowanie w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego GHP, GMP i HACCP. W ciągu roku od wejścia Polski do Unii Europejskiej nastąpił wzrost o 104% liczby przedsiębiorstw stosujących GHP, o 100% GMP oraz o 71% HACCP. W 2005 r. GHP była stosowana w około 50% ogółu zarejestrowanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, GMP w 45% firm, a system HACCP w 21%.

Słowa kluczowe: system zapewnienia jakości, Dobra Praktyka Higieniczna (GHP), Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP), system HACCP, przemysł spożywczy

Wprowadzenie

W Polsce, podobnie jak w krajach Unii Europejskiej, wprowadzono regulacje prawne dotyczące produkcji i obrotu żywnością, w tym także unormowania wprowadzające obowiązek wdrożenia i stosowania niektórych systemów zarządzania jakością [1, 2, 3, 4, 6, 9, 15, 19].

Do obligatoryjnych systemów zarządzania jakością (zapewnienia jakości) w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, zgodnie z ustawą o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia [20], należą:

Dobra Praktyka Higieniczna (GHP), Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) oraz System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (HACCP).

Dobra Praktyka Higieniczna (GHP) określa działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo zdrowotne żywności.

Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) ustala działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywała się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem.

System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (HACCP) określa tok postępowania, który ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia jakości żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów procesu produkcyjnego i obrotu żywnością. System HACCP ma również na celu określenie metod ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych.

W Polsce, od 20 lipca 2000 r., istnieje obowiązek, wprowadzony rozporządzeniem Ministra Zdrowia [11], wdrożenia i stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej w przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją i/lub obrotem żywnością. Wcześniej, bo od 12 grudnia 1996 r., w przedsiębiorstwach produkujących i wprowadzających do obrotu środki dietetyczne i odżywki obowiązkowe było wdrożenie i stosowanie zasad HACCP [10]. Natomiast od dnia uzyskania przez Polskę członkostwa w Unii Europejskiej, czyli od 1 maja 2004 r., konieczność wdrożenia systemu HACCP została wprowadzona ustawą o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia [20] i obowiązuje we wszystkich przedsiębiorstwach wykonujących działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością, z wyjątkiem produkcji pierwotnej. Wcześniejsza kolejna nowelizacja powyższej ustawy wprowadzała obowiązek wdrożenia systemu HACCP już od 1 stycznia 2004 r., ale tylko w dużych i średnich przedsiębiorstwach.

Od 1 maja 2004 r., czyli od dnia wejścia Polski do UE, obowiązują w Polsce również unijne akty prawne, w tym m.in. rozporządzenie nr 178/2002/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy [12] ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, a od 1 stycznia 2006 r. weszło w życie rozporządzenie nr 852/2004/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy [13] w sprawie higieny środków spożywczych oraz rozporządzenie Nr 853/2004/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy [14] ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.

Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego, aby być konkurencyjne na rynku, muszą spełniać wymagania konsumentów i oferować żywność bezpieczną oraz o odpowiedniej jakości. Do spełnienia tych oczekiwań konieczne jest wdrożenie i stosowanie nowoczesnych systemów zarządzania jakością.

Do nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością stosowanych w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego zarówno w świecie, jaki i w Polsce należą: System Zarządzania Jakością wg norm ISO serii 9000, Punkty Kontrolne Zapewnienia Jakości (QACP), Zintegrowany System Zarządzania Jakością (ZSZJ), Zintegrowany System Zarządzania (ZSZ), Produkcja na Światowym Poziomie

(WCM), International Food Standard (IFS), British Retail Consortium (BRC) oraz Własne (firmowe, zakładowe) Systemy Zarządzania Jakością [5, 8, 9, 16, 19].

W nowej i zmieniającej się sytuacji konieczny jest monitoring stanu dostosowania się polskich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego do nowych warunków funkcjonowania, sprostania konkurencji na rynku Unii Europejskiej oraz dostosowania się do wymagań unijnego prawa żywnościowego. W Polsce dotychczas nie prowadzono monitoringu stanu wdrożenia i wdrażania systemów zarządzania jakością w skali całego przemysłu spożywczego. Państwowa Inspekcja Sanitarna oraz Inspekcja Weterynaryjna gromadzą tylko na poziomie powiatów dane dotyczące wdrożenia i wdrażania GHP, GMP i HACCP w podlegających im kontroli przedsiębiorstwach spożywczych. Publikacje dotyczące stanu wdrożenia systemów zarządzania jakością prezentują wyniki badań obejmujące jedynie grupy przedsiębiorstw spożywczych, a nie cały przemysł spożywczy [8, 17, 18].

Prowadzenie monitoringu stanu wdrożenia obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w działających w Polsce przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego po roku integracji z UE było celem zadania Planu Wieloletniego pt.: „Monitorowanie efektów ekonomicznych rozwoju systemów zapewnienia jakości i ich wpływu na konkurencyjność polskiej gospodarki żywnościowej”, realizowanego w Instytucie Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowego Instytut Badawczego w Warszawie [7].

Zakres i metody badań

W pracy wykorzystano następujące metody badań:

- badanie ankietowe w Inspekcji Weterynaryjnej na temat liczby przedsiębiorstw branży mięsnej, rybnej i mleczarskiej, które wdrożyły GHP, GMP i HACCP oraz wdrażały te systemy wg stanu przed 1 maja 2004 r. oraz wg stanu na 1 maja 2005 r.
- badanie ankietowe w Państwowej Inspekcji Sanitarnej na temat liczby przedsiębiorstw branży cukrowniczej, cukierniczej, piwowarskiej, alkoholowej, winiarskiej, makaronowej, owocowo-warzywnej, zbożowej, piekarskiej, tłuszczowo-olejarskiej, wód mineralnych oraz przetwórstwa kawy i herbaty, które wdrożyły GHP, GMP i HACCP oraz wdrażały te systemy wg stanu przed 1 maja 2004 r. oraz wg stanu na 1 maja 2005 r.
- informacje statystyczne GUS – dane z REGON na temat liczby zarejestrowanych małych, średnich i dużych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego w 2005 r.

Wyniki i ich omówienie

Wstąpienie Polski do Unii Europejskiej miało istotny wpływ na stan wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle spożywczym. Od 1 maja 2004 r. do 1 maja 2005 r. znacznie wzrosła liczba przedsiębiorstw przemysłu spożywczego stosujących, a także wdrażających Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną. W ciągu roku wzrosła o 104% liczba przedsiębiorstw przemysłu spożywczego ogółem stosujących GHP. Szczególnie dużą

dynamikę wdrożeń GHP odnotowano w przemyśle piekarskim (wzrost o 246%), przemyśle winiarskim (o 145%) oraz w przemyśle wód mineralnych i napojów bezalkoholowych (o 116%). Natomiast wpływ wejścia Polski do UE na procesy wdrażania i stosowania GHP w niektórych branżach przemysłu spożywczego był bardzo niewielki, dotyczy to tych grup przedsiębiorstw przemysłu, które wcześniej podjęły prace nad wdrożeniem GHP. Niewielkie zmiany nastąpiły bowiem w przemyśle mięsnym (o 12%), przemyśle mleczarskim (o 6%), przemyśle rybnym (o 1%). W grupie przetwórstwa herbaty i kawy nie odnotowano zmian. W okresie od 1 maja 2004 r. do 1 maja 2005 r. o 100% wzrosła liczba przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, które stosowały GMP. Duże zmiany nastąpiły w trzech branżach, tj. w piekarskiej (o 259%), winiarskiej (o 150%) oraz wód mineralnych i napojów bezalkoholowych (o 131%). Wejście Polski do UE nie spowodowało zmian w poziomie wdrożenia GMP w przedsiębiorstwach spożywczych, które system ten wdrażały wcześniej. I tak, w przemyśle mięsnym liczba przedsiębiorstw stosujących GMP wzrosła tylko o 12%, w mleczarskim o 9%, w przetwórstwie herbaty i kawy o 5% oraz w przemyśle rybnym o 1%.

W 2005 r. obligatoryjny system GHP był wdrożony i stosowany tylko w około 50% ogółu przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, a około 30% przedsiębiorstw było na etapie jego wdrażania (rys. 1). Wielkość przedsiębiorstwa, liczona wielkością zatrudnienia, nie miała istotnego wpływu na stan wdrożenia w przemyśle spożywczym systemu GHP. Natomiast w okresie od 1 maja 2004 r. do 1 maja 2005 r. małe przedsiębiorstwa wykazały się zdecydowanie największą dynamiką wdrażania GHP. W ciągu roku o 173% wzrosła liczba małych przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały ten system zarządzania jakością.

Po roku od przystąpienia Polski do UE GMP wdrożyło i stosowało 45% przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, a 30% wdrażało ten system zarządzania jakością (rys. 1). Z analizy danych uzyskanych z Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej wynika, że po roku integracji Polski z UE obligatoryjny system GMP został wdrożony i był stosowany tylko w około 45% ogółu przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, a około 30% było na etapie wdrażania tego systemu. W okresie od 1 maja 2004 r. do 1 maja 2005 r. nastąpił bardzo istotny wzrost (o 174%) liczby małych przedsiębiorstw spożywczych, które wdrożyły i stosowały system GMP. W grupie średnich i dużych przedsiębiorstw najczęściej wdrażany był jednocześnie system GHP i GMP. Natomiast małe przedsiębiorstwa skupiły się w nieco większym stopniu na wdrażaniu GHP (50%) niż GMP (44%). Dobrą Praktykę Produkcyjną stosowało około 5% mniej przedsiębiorstw spożywczych niż miało to miejsce w przypadku Dobrej Praktyki Higienicznej.

Bardzo istotnie zróżnicowany był stan wdrożenia GHP w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego (rys. 2). Stan wdrożenia GHP w 7 branżach tj. cukrowniczej, cukierniczej, piwowarskiej, mleczarskiej, rybnej, mięsnej, olejarskiej był większy od średniego poziomu całego przemysłu spożywczego. Natomiast pozostałe branże, tj. wód mineralnych, zbożowa, piekarska, przetwórstwa kawy i

herbaty, owocowo-warzywna, makaronowa, winiarska i spirytusowa w mniejszym stopniu wdrożyły GHP. W branży piekarskiej natomiast najwięcej przedsiębiorstw deklarowało rozpoczęcie procesu wdrażania GHP.

W poszczególnych branżach przemysłu spożywczego stan wdrożenia GMP był bardzo podobny do stanu wdrożenia GHP. Te same siedem branż osiągnęło w 2005 r. stan wdrożenia GMP wyższy niż cały przemysł spożywczy ogółem. Piekarnictwo to branża, która miała najwięcej rozpoczętych procesów wdrażania GMP (rys. 3).

Przystąpienie Polski do UE nie wpłynęło istotnie na zakres wdrożenia i wdrażania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej w dużych i średnich przedsiębiorstwach **przemysłu mięsnego**. Procentowy udział przedsiębiorstw mięsnych stosujących te dwa obligatoryjne systemy zarządzania jakością po roku od wejścia Polski do UE wzrósł tylko o około 12-13%. Było to wynikiem m.in. podjęcia jeszcze w latach 90. ub. wieku przez część przedsiębiorstw działań mających na celu dostosowanie się do unijnych wymagań sanitarno-weterynaryjnych. Branża ta, podobnie jak mleczarska i rybna, objęta była działaniami pomocowymi ze środków zarówno zagranicznych, jak i krajowych, przeznaczonych m.in. na szkolenia z zakresu zasad GHP, GMP i HACCP.

Z przeprowadzonych badań wynika, że przed 1 maja 2004 r. 255 przedsiębiorstw mięsnych (dużych i średnich) wdrożyło i stosowało system GHP, a 252 przedsiębiorstwa system GMP. Po roku GHP stosowano w 285 przedsiębiorstwach, a GMP w 284 firmach mięsnych.

Wejście Polski do UE nie wpłynęło na zakres wdrożenia i stosowania w **branży rybnej** Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej. Zmiany między okresem przed 1 maja 2004 r. a po 1 maja 2005 r. wynosiły około 1%. Stan ten był wynikiem wcześniejszego podjęcia prac nad dostosowaniem firm przetwórstwa rybnego do wymagań sanitarno-higienicznych obowiązujących w Unii Europejskiej. W okresie poprzedzającym przystąpienie Polski do UE 151 przedsiębiorstw rybnych wdrożyło i stosowało GHP i podobna liczba przedsiębiorstw (149) wdrożyła GMP. W 2005 r. liczba przedsiębiorstw rybnych, w których stosowano GHP wzrosła do 153, a GMP do 150. Zatem w 2005 r. (wg stanu na 1 maja) 68% ogółu przedsiębiorstw rybnych stosowało GHP, 13% wdrażało system. Ponadto, 66% ogółu firm rybnych stosowało GMP, a 14% wdrażało ten system. W maju 2005 r. tylko około 20% przedsiębiorstw przemysłu rybnego nie wdrożyło i nie wdrażało podstawowych obligatoryjnych systemów zarządzania jakością (GHP i GMP), mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (w tym 10% firm zawiesiło swoją działalność).

W grupie przedsiębiorstw **branży mleczarskiej** wstąpienie Polski do UE nie wpłynęło istotnie na procesy stanu wdrożenia i stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej, bowiem udział przedsiębiorstw stosujących GHP i GMP w 2005 r. (wg stanu na 1 maja) zwiększył się tylko o około 6 – 9% w porównaniu z rokiem 2004. Wynikło to z wcześniej rozpoczętych, jeszcze przed 1 maja 2004 r., w tej branży procesów wdrażania obligatoryjnych systemów

zarządzania jakością. W 2005 r. (wg stanu na 1 maja) 69% ogółu przedsiębiorstw przemysłu mleczarskiego stosowało GHP i GMP, 22% wdrażało te systemy, a niewielka (około 9%) grupa przedsiębiorstw mleczarskich nie wdrożyła i nie wdrażała podstawowych obligatoryjnych systemów zarządzania jakością (wg stanu na 1 maja 2005 r.).

Przystąpienie Polski do UE miało wpływ na stan wdrożenia i stosowania w **przemysle owocowo-warzywnym** Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej. W ciągu roku (między 1 maja 2004 r. a 1 maja 2005 r.) wzrosła o 50% liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały GHP, o 48% liczba przedsiębiorstw, które stosowały GMP. Największą dynamikę odnotowano w małych przedsiębiorstwach owocowo-warzywnych (o 83-80% wzrosła liczba małych firm, które wdrożyły i stosowały system GHP i GMP. W okresie przed wstąpieniem Polski do UE 139 przedsiębiorstw wdrożyło i stosowało GHP, a 125 prowadziło działania mające na celu wdrożenie tego systemu. Po 1 maja 2005 r. GHP stosowano w 209 przedsiębiorstwach, a w 120 wdrażano ten system. Przed 1 maja 2004 r. 136 przedsiębiorstw wdrożyło i stosowało GMP, a 123 było na etapie wdrażania. W 2005 r. (wg stanu na 1 maja) 38% ogółu przedsiębiorstw owocowo-warzywnych wdrożyło i stosowało GHP i GMP, a 22% przedsiębiorstw miało rozpoczęte procesy wdrażania zarówno GHP, jak i GMP.

W przemyśle olejarsko-tłuszczowym wejście Polski do struktury unijnej wpłynęło na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. W ciągu roku (wg stanu na 1 maja) o 69% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną, o 64% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną. Szczególnie dużą dynamikę zanotowano w małych przedsiębiorstwach, bowiem o 160% wzrosła liczba firm stosujących GHP, o 200% GMP. W 2005 r. większość średnich i dużych przedsiębiorstw (9 przedsiębiorstw z 12) przemysłu olejarsko-tłuszczowego miało wdrożony system GHP i GMP, a pozostałe wdrażały te systemy. Natomiast tylko połowa małych przedsiębiorstw tej branży wdrożyła system GHP, a jeszcze mniej wdrożyło i stosowało GMP (9 z 26 przedsiębiorstw).

Po roku od wejścia Polski do UE istotnie zmienił się poziom wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w **przemysł zbożowym**. Między 1 maja 2004 r. a 1 maja 2005 r. zwiększyła się liczba firm tego sektora, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną (o 102%), a Dobrą Praktykę Produkcyjną (o 87%). Największe zmiany odnotowano w grupie dużych przedsiębiorstw, bowiem w tej grupie wzrosła o 200% liczba firm, które wdrożyły i stosowały GMP oraz GHP. Wzrost nastąpił także w grupie małych przedsiębiorstw zbożowych, stosujących GHP (o 125%) i GMP (o 109%). Przed przystąpieniem do UE tylko 63 przedsiębiorstwa wdrożyły GHP i GMP, 81 wdrażało GHP zaś 67 GMP, a po roku system GHP stosowało 127 firm, a dalsze 67 wdrażało go, podobnie GMP stosowało 118 przedsiębiorstw, a 70 rozpoczęło proces wdrażania.

W 2005 r. w przemyśle zbożowym 47% przedsiębiorstw legitymowało się wdrożonym systemem GMP, a 25% wdrażało ten system. Z kolei 44% przedsiębiorstw stosowało GMP, a 26% wdrażało ten system.

Wstąpienie Polski do UE miało ogromny wpływ na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w **przemysle piekarskim**¹. W ciągu roku od wejścia do UE wzrosła o 246% liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, a o 259% liczba przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną. Największą dynamikę odnotowano w firmach małych. W tej grupie w ciągu roku zwiększyła się liczba firm, w których wdrożono GHP o 258% i GMP o 273%. Przed 1 maja 2004 r. GHP wdrożyło i stosowało 575 przedsiębiorstw, a 1439 było na etapie wdrażania tego systemu. Natomiast po roku od wstąpienia do UE już 1990 przedsiębiorstw wdrożyło GHP, a dalsze 1509 firm rozpoczęło proces wdrażania tego systemu. W 2005 r. połowa firm miała wdrożony system GHP, a 40% wdrażało ten system. Przed wstąpieniem do UE 481 przedsiębiorstw miało wdrożony system GMP, a 1296 było na etapie wdrażania. 1 maja 2005 r. już 1729 firm stosowało GMP, a 1528 wdrażało. W 2005 r. 42% przedsiębiorstw miało wdrożony system GMP zaś 37% wdrażało ten system.

Wejście Polski do Unii Europejskiej spowodowało przyspieszenie wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w **przemysle cukrowniczym**. W okresie od 1 maja 2004 r. do 1 maja 2005 r. wzrosła o 50% liczba przedsiębiorstw cukrowniczych, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną. Stosunkowo największe zamiany w tym zakresie wystąpiły w grupie małych przedsiębiorstw, bowiem wzrosła o 100% liczba takich firm, które wdrożyły GHP i o 75% stosujących GMP. Z badań wynika, że przed przystąpieniem do UE 23 cukrownie wdrożyły GHP i GMP, a 13 wdrażało oba te systemy. Po roku system GHP miało wdrożone 35 cukrowni, a 1 cukrownia wdrażała go. GMP stosowało aż 34 przedsiębiorstwa, a 1 miało rozpoczęty proces wdrażania.

W przedsiębiorstwach **przemysłu cukierniczego** wejście Polski do UE wpłynęło w stosunkowo niewielkim stopniu na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. Od 1 maja 2004 r. do 1 maja 2005 r. wzrosła o 40% liczba przedsiębiorstw cukierniczych, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną i o 38% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną. Największe zamiany w tym zakresie wystąpiły w grupie małych przedsiębiorstw, bowiem wzrosła o 105% liczba małych firm, które wdrożyły GHP i o 108% stosujących GMP. Przed 1 maja 2004 GHP wdrożyło i stosowało 100 przedsiębiorstw, a 109 było na etapie wdrażania, a po roku liczba firm stosujących GHP wzrosła do 140, oraz 50 firm było na etapie wdrażania. W 2005 r. 74% firm miało wdrożony system GHP, a pozostałe 26% wdrażało ten system. Przed wstąpieniem do UE 98 firm cukierniczych stosowało system GMP, natomiast 105 wdrażało, a 1 maja 2005 r. 135 firmy stosowały GMP, a 51 wdrażało system. W 2005 r.

¹ Przemysł piekarski obejmuje przedsiębiorstwa produkujące pieczywo i wyroby ciastkarskie świeże oraz wyroby piekarskie i ciastkarskie o przedłużonej świeżości.

w branży cukierniczej 72% przedsiębiorstw miało wdrożony system GMP, a 27% wdrażało ten system.

Przystąpienie Polski do UE wpłynęło na zakres wdrożonych i wdrażanych obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w **branży makaronowej**², a szczególnie w grupie małych przedsiębiorstw. Bowiem w tej grupie dwukrotnie wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną. Z analizy danych wynika, że w branży makaronowej, przed przystąpieniem Polski do UE, 33 przedsiębiorstwa miały wdrożone systemy GHP i GMP, 38 wdrażało GHP, a 36 GMP. Po roku system GHP stosowały 64 firmy, a 38 wdrażało. W przypadku GMP było to, odpowiednio, 60 i 41 firm. W 2005 r. 32% przedsiębiorstw wdrożyło systemem GHP, a 50% wdrażało, 30% firm stosowało GMP, a 20 % wdrażało.

W **przetwórstwie herbaty i kawy** wstąpienie Polski do UE nie miało wpływu na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. W okresie od 1 maja 2004 r. do 1 maja 2005 r. nie wzrosła liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, nieznacznie wzrosła (o 5%) liczba przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną. Przed 1 maja 2004 r. GHP wdrożyło i stosowało 20 przedsiębiorstw, a 3 wdrażały system, natomiast GMP stosowało 19 przedsiębiorstw, a 4 wdrażały. Po roku integracji z UE 20 przedsiębiorstw stosowało system GHP i GMP, a 4 firmy prowadziły proces wdrażania obu systemów. W 2005 r. w przetwórstwie herbaty i kawy 39% firm miało wdrożone systemy GHP i GMP, a 8% wdrażało ten system.

Wstąpienie Polski do UE wpłynęło na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w branży **napojów alkoholowych i alkoholu etylowego**. W 2005 r. wzrosła o 54% liczba przedsiębiorstw alkoholowych, które stosowały system Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej. Bardzo istotne zmiany nastąpiły w grupie małych przedsiębiorstw, w których o 300% zwiększyła się liczba firm stosujących systemy GHP i GMP. Przed 1 maja 2004 r. oba systemy wdrożyło i stosowało 13 przedsiębiorstw, 13 firm wdrażało GHP, a 12 GMP. Po roku GHP i GMP stosowało 20 przedsiębiorstw oraz 12 przedsiębiorstw (w przypadku GHP) i 11 firm (w przypadku GMP) dopiero wdrażało te systemy. W 2005 r. w branży alkoholowej 15% firm miało wdrożone systemy GHP i GMP, a na etapie wdrażania GHP było 9% przedsiębiorstw i GMP 8%.

W **przemysle winiarskim** wejście Polski do UE miało istotny wpływ na poziom wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. Zanotowano wzrost o 145% liczby przedsiębiorstw winiarskich, które stosowały system Dobrej Praktyki Higienicznej i o 150% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną. Ogromne zmiany nastąpiły w grupie małych przedsiębiorstw bowiem o 400% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GHP i o 500% liczba firm, które wdrożyły system GMP. Przed 1 maja 2004 r. GHP wdrożyło i stosowało 11 przedsiębiorstw, 13 było na etapie

² Przemysł makaronowy obejmuje przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją makaronów, klusek i innych podobnych wyrobów mącznych.

wdrażania tego systemu, natomiast GMP stosowało 10 przedsiębiorstw, a 11 wdrażało system. Po roku 27 przedsiębiorstw stosowało system GHP, 25 GMP, a 11 firm rozpoczęło wdrażanie obu systemów. W 2005 r. 27% firm winiarskich działających w Polsce miało wdrożony system GHP i 25% system GMP, a 11% wdrażało te systemy.

Wejście Polski do UE miało niewielki wpływ na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w **przemysle piwowarskim**. W ciągu roku o 37% wzrosła liczba przedsiębiorstw piwowarskich, które stosowały system Dobrej Praktyki Higienicznej i o 41% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną w porównaniu z 2004 r. Większe zmiany nastąpiły w grupie małych przedsiębiorstw, w których o 80% zwiększyła się liczba firm stosujących system GHP i o 100% GMP. Przed 1 maja 2004 r. 30 przedsiębiorstw wdrożyło GHP, 29 GMP, 14 firm wdrażało GHP, a 13 firm GMP. 1 maja 2005 r. system GHP i GMP stosowało 41 firm, dalsze 11 przedsiębiorstw wdrażało GHP, a 10 GMP. W 2005 r. 71% przedsiębiorstw legitymowało się wdrożonym systemem GHP i GMP, 19% wdrażało GHP, a 17% GMP.

W przemyśle **wód mineralnych i napojów bezalkoholowych** wstąpienie Polski do UE miało wpływ na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. W ciągu roku po wejściu do UE o 116% zwiększyła się liczba przedsiębiorstw, które stosowały system Dobrej Praktyki Higienicznej i o 131% liczba stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną. Bardzo istotne zmiany nastąpiły w grupie dużych przedsiębiorstw, w których o 300% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących GHP i GMP. Przed 1 maja 2004 r. GHP wdrożyło i stosowało 55 przedsiębiorstw, 61 było na etapie wdrażania tego systemu, natomiast GMP stosowało 48 przedsiębiorstw, a 62 wdrażało ten system. Po roku od wstąpienia Polski do UE już 111 przedsiębiorstw stosowało GMP, 119 GHP, a 51 firm rozpoczęło wdrażanie GMP oraz 46 systemu GHP. W 2005 r. 47% firm miało wdrożony system GHP, 44% system GMP, natomiast 18% przedsiębiorstw wdrażało GHP, a 20% GMP.

Po roku od integracji z UE o 71% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących system HACCP. Duża dynamika wdrożeń HACCP miała miejsce w przemyśle piekarskim (o 335%), wód mineralnych i napojów bezalkoholowych (o 93%), zbożowym (o 82%) oraz w rybnym (o 73%). Najmniejsze zmiany zanotowano w przemyśle mięsnym (wzrost o 30%), w cukierniczym (o 30%), przetwórstwie herbaty i kawy (o 27%), przemyśle makaronowym (o 23%) oraz w piwowarskim (o 14%).

Po roku od wejścia Polski do UE i po upływie roku od wprowadzenia obowiązku wdrażania systemu HACCP we wszystkich przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego tylko 26% przedsiębiorstw wdrożyło i stosowało ten system zarządzania jakością, a wdrażało go 21% firm (rys. 1). Stwierdzono istotną zależność pomiędzy wielkością przedsiębiorstwa a procesami wdrożenia i stosowania HACCP. W 2005 r. prawie połowa średnich (46%) i dużych (45%) przedsiębiorstw spożywczych stosowała system HACCP. Większość z nich zakończyła proces wdrażania tego systemu jeszcze przed 1 maja 2004 r. Natomiast w dniu 1 maja 2005 r. tylko około 25% małych firm spożywczych miało wdrożony system HACCP. Większość małych

przedsiębiorstw wdrożyła ten system po 1 maja 2004 r. W ciągu roku o około 193% wzrosła liczba małych przedsiębiorstw, które stosowały HACCP.

Na istotne różnice pomiędzy małymi przedsiębiorstwami a średnimi i dużymi, w podejściu do procesu wdrażania HACCP, wpływ miały m.in. unormowania prawne. We wcześniejszych nowelizacjach ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia małe przedsiębiorstwa zostały zwolnione z obowiązku obligatoryjnego wdrożenia HACCP. Ponadto duże i średnie przedsiębiorstwa w większym zakresie dostarczały swoje wyroby do krajowych dużych sieci handlowych oraz odbiorców zagranicznych, którzy wymagali stosowania systemu HACCP.

Większy poziom wdrożenia systemu HACCP stwierdzono w 11 spośród 15 analizowanych branż przemysłu spożywczego. Tylko w branżach: makaronowej, spirytusowej, winiarskiej i piekarskiej stan wdrożenia systemu HACCP był mniejszy niż średni w całym przemyśle spożywczym. W branży cukierniczej i piwowarskiej oraz piekarskiej odnotowano w 2005 r. największy odsetek przedsiębiorstw, które były na etapie wdrażania systemu HACCP (rys. 4).

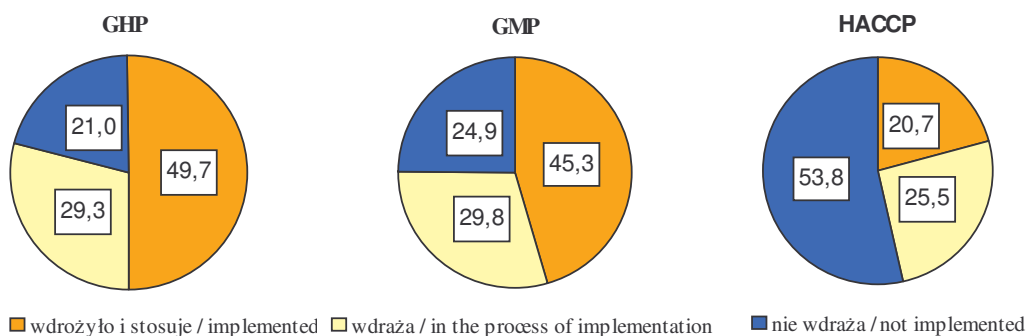
Przystąpienie Polski do UE nie miało istotnego wpływu na poziom wdrożenia systemu HACCP **w przemyśle mięsnym**. W grupie średnich i dużych przedsiębiorstw odsetek przedsiębiorstw stosujących HACCP zwiększył się w ciągu roku o 30 %. W grupie małych przedsiębiorstw (dane z 7 województw) nastąpiły istotne zmiany, gdyż odnotowano wzrost o 440% liczby firm stosujących system HACCP. W dniu 1 maja 2005 r. HACCP stosowało 55% przedsiębiorstw mięsnych (razem średnich i dużych), 13% firm rozpoczęło proces wdrażania systemu HACCP, natomiast 28% nie podjęło żadnych działań w tym kierunku.

W branży rybnej przystąpienie Polski do UE wpłynęło na zakres wdrożenia i stosowania systemu HACCP, gdyż wzrosła liczba przedsiębiorstw (o 72%), które wdrożyły i stosowały ten system zarządzania jakością. W okresie poprzedzającym przystąpienie Polski do UE tylko 36 przedsiębiorstw branży rybnej (małych, średnich i dużych) wdrożyło i stosowało system HACCP, a w 2005 r. 98 przedsiębiorstw rybnych miało wdrożony system HACCP. Stosunkowo największy wzrost w zakresie wdrożenia HACCP (o około 172%) odnotowano w małych przedsiębiorstwach. W 2005 r. system HACCP wdrożono i stosowano w 65% firm branży rybnej, a w 21% system był wdrażany. Branża rybna, podobnie jak mięsna i mleczarska, korzystała od lat 90. ub. wieku z funduszy pomocowych UE, FAO/WHO, a także krajowych. Możliwość skorzystania z pomocy w zakresie szkoleń kadry oraz zasad opracowywania i wdrażania systemów zarządzania jakością zaowocowało tym, iż już przed 1 maja 2004 r. większość przedsiębiorstw tej branży była najlepiej przygotowana i zawansowana w dostosowaniu się do wymagań UE pod względem wymogów sanitarno-weterynaryjnych.

Udział Polski w strukturach UE zaowocował wzrostem liczby przedsiębiorstw **przemysłu mleczarskiego** stosujących system HACCP. Firm mleczarskich, które w dniu 1 maja 2005 r. miały wdrożony system HACCP było o 45% więcej niż przed 1 maja 2004 r. Przed wstąpieniem Polski do UE system HACCP wdrożyło i stosowało 155 przedsiębiorstw, a 156 rozpoczęło wdrażanie tego systemu zarządzania jakością, a w dniu

1 maja 2005 r. wdrożonym system HACCP legitymowało się 225 przedsiębiorstw, 93 firmy rozpoczęło jego wdrażanie. Na przełomie 2004 i 2005 r. największą dynamikę wdrażania HACCP odnotowano w małych przedsiębiorstwach (wzrost w ciągu roku o około 102%). Po roku od wstąpienia do UE 61% ogółu firm branży mleczarskiej wdrożyło i stosowało HACCP, a dalsze 25% prowadziło proces wdrażania systemu.

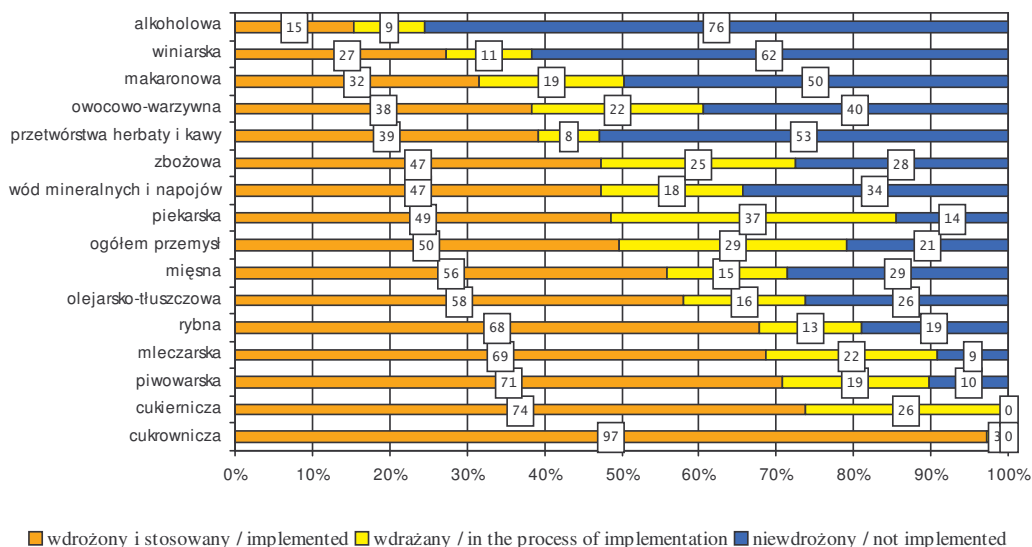
Przystąpienie Polski do UE miało wpływ na stan wdrożenia i stosowania w **przemśle owocowo-warzywnym** obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. W ciągu roku (między 1 maja 2004 r. a 1 maja 2005 r.) wzrosła o 44% liczba firm stosujących system HACCP. Największą dynamikę odnotowano w małych przedsiębiorstwach owocowo-warzywnych, bowiem o 128% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących system HACCP. Znaczna część małych i średnich przedsiębiorstw branży owocowo-warzywniej, które wdrożyły HACCP, korzystała z unijnego i krajowego dofinansowania na realizację tego procesu. W okresie poprzedzającym przystąpienie Polski do UE tylko 29 przedsiębiorstw legitymowało się wdrożonym systemem HACCP, a 98 wdrażało go. W 2005 r. 25% ogółu przedsiębiorstw owocowo-warzywnych wdrożyło i stosowało HACCP, a 22% przedsiębiorstw miało rozpoczęte procesy wdrażania tego systemu.



Rys. 1. Stopień wdrożenia GHP, GMP i HACCP w przemyśle spożywczym ogółem w Polsce według stanu na dzień 1 maja 2005 r. [%].

Fig. 1. Level of implementation of GHP, GMP and HACCP in the Polish food industry as at 1st May 2005 [%].

Źródło: / Source: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych GUS, Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej. / Own calculations on the basis of the, as yet, unpublished Central Statistical Office data, Chief Sanitary Inspectorate, Veterinary Inspectorate.

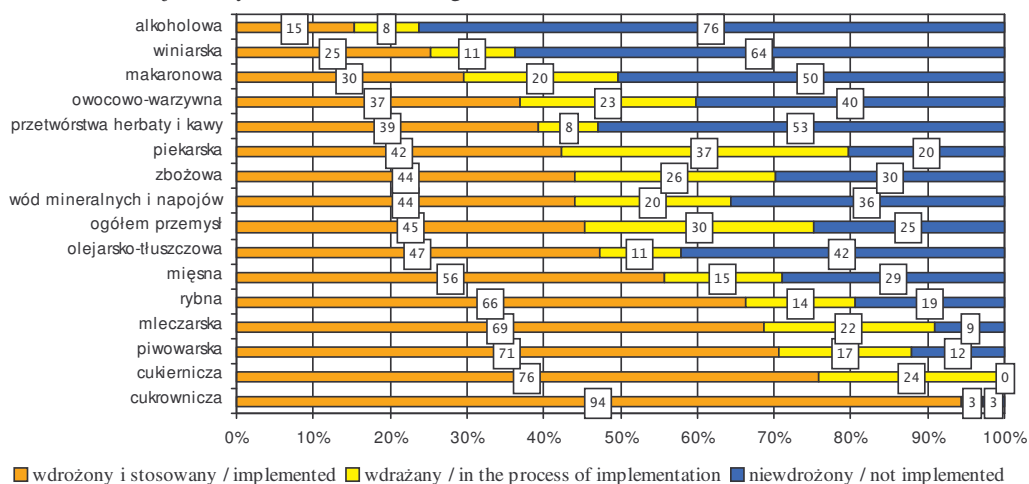


■ wdrożony i stosowany / implemented ■ wdrażany / in the process of implementation ■ niewdrożony / not implemented
 Explanatory notes: alkoholowa / spirits; winiarska / wine; makaronowa / pasta; owocowo-warzywna / fruit-vegetable; przetwórstwa herbaty i kawy / tea and coffee processing; zbożowa / cereal; wód mineralnych i napojów / mineral water and beverages; piekarska / bakery; przemysł ogółem / total industry; mięsna / meat; olejarsko-tłuszczowa / oil-fat; rybna / fish; mleczarska / dairy; piwowarska / beer; cukiernicza / confectionery; cukrownicza / sugar.

Rys. 2. Stan wdrożenia Dobrej Praktyki Higienicznej w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego według stanu na dzień 1 maja 2005 r. [%].

Fig. 2. Chart of the level of implementation of Good Hygiene Practice in selected food sectors as at 1st May 2005 [%].

Źródło jak na rys. 1. / Source as in Fig. 1.

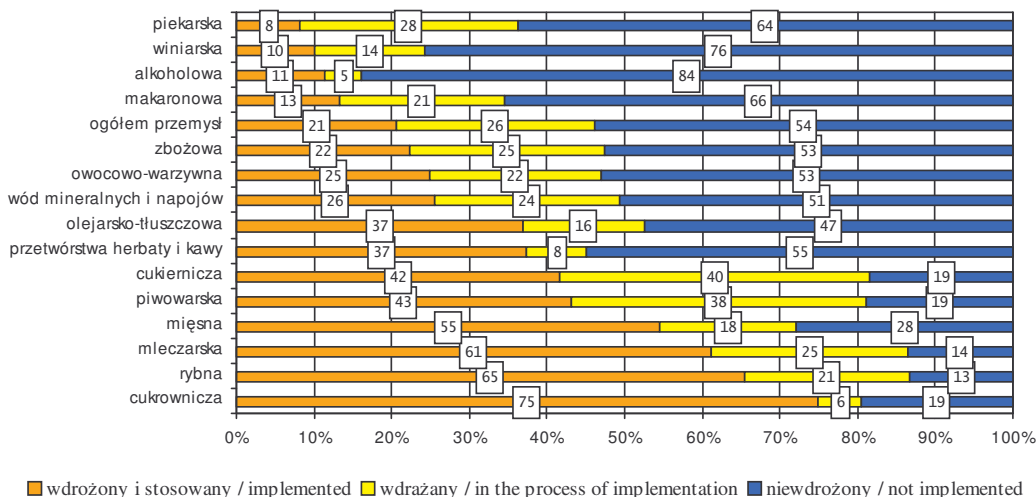


Rys. 3. Stan wdrożenia Dobrej Praktyki Produkcyjnej w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego według stanu na dzień 1 maja 2005 r. [%].

Fig. 3. Chart of the level of implementation of Good Manufacturing Practice in selected food sectors as at 1st May 2005 [%].

Źródło jak na rys. 1. / Source as in Fig. 1.

Explanatory notes as in Fig. 2.



Rys. 4. Stan wdrożenia systemu HACCP w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego według stanu na dzień 1 maja 2005 r. [%].

Fig. 4. Chart of the level of implementation of HACCP system in selected food sectors as at 1st May 2005 [%].

Źródło jak na rys. 1. / Source as in Fig. 1.

Explanatory notes as in Fig. 2.

W przemyśle olejarsko-tłuszczowym wejście Polski do struktur unijnych wpłynęło na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. W ciągu roku o 55% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących system HACCP. Szczególnie dużą dynamikę zanotowano w małych przedsiębiorstwach, bowiem o 100% wzrosła liczba firm stosujących HACCP. Zwiększyła się również (o 50%) liczba średnich firm, które wdrożyły i stosowały system HACCP. W dużych przedsiębiorstwach nie odnotowano żadnych zmian w tym zakresie. W 2005 r. 37% ogółu przedsiębiorstw wdrożyło i stosowało HACCP, a 16% wdrażało go.

W przemyśle zbożowym, po roku od wejścia do UE, zmienił się poziom wdrożenia obligatoryjnego systemu HACCP. Między 1 maja 2004 r. a 1 maja 2005 r. zwiększyła się liczba firm tego sektora, które wdrożyły i stosowały system HACCP (o 82%). Największe zmiany odnotowano w grupie dużych przedsiębiorstw, bowiem w tej grupie wzrosła o 200% liczba firm, które stosowały HACCP. Wzrost nastąpił także w grupie małych przedsiębiorstw zbożowych o 86%. Przed 1 maja 2005 r. tylko 33 przedsiębiorstwa wdrożyły system HACCP, a 48 wdrażało go. Natomiast po roku system HACCP był wdrożony w 60 przedsiębiorstwach zbożowych, a dalsze 67 było na etapie wdrażania. W 2005 r. HACCP miało wdrożone 22% ogółu przedsiębiorstw zbożowych, a 25% wdrażało go.

Wstąpienie Polski do UE miało ogromny wpływ na stan wdrożenia w **przemysle piekarskim** obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. W ciągu roku od wejścia do UE wzrosła o 478% liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały system HACCP. Największą dynamikę odnotowano w firmach małych. Przed 1 maja 2004 r.

system HACCP wdrożyło i stosowało tylko 77 firm, 406 było na etapie wdrażania tego systemu, natomiast po roku już 335 przedsiębiorstw stosowało system HACCP, a dalsze 1150 firm rozpoczęło proces wdrażania.

Wejście Polski do Unii Europejskiej spowodowało przyspieszenie wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w **przemysle cukrowniczym**. W okresie od 1 maja 2004 r. do 1 maja 2005 r. wzrosła o 50% liczba przedsiębiorstw cukrowniczych, które wdrożyły i stosowały HACCP. Przed 1 maja 2004 r. 20 przedsiębiorstw wdrożyło system HACCP, a 9 wdrażało go. Po roku system HACCP był wdrożony w 27 cukrowniach, a dalsze 2 były na etapie wdrażania. W 2005 r. HACCP miało wdrożone aż 75% przedsiębiorstw cukrowniczych.

W przedsiębiorstwach **przemysłu cukierniczego** przystąpienie Polski do UE wpłynęło w stosunkowo niewielkim stopniu na stan wdrożenia HACCP. Od 1 maja 2004 r. do 1 maja 2005 r. wzrosła tylko o 30% liczba przedsiębiorstw cukierniczych, które wdrożyły i stosowały HACCP. Przed 1 maja 2004 r. system HACCP wdrożyło i stosowało tylko 57 przedsiębiorstw cukierniczych, a 84 było na etapie wdrażania, a w dniu 1 maja 2005 r. 74 firmy deklarowały wdrożenie i stosowanie HACCP, a 71 wdrażanie systemu. W 2005 r. HACCP miało wdrożone aż 39% przedsiębiorstw cukierniczych.

W **branży makaronowej** przed 1 maja 2004 r. system HACCP stosowało 22 przedsiębiorstwa, a 23 wdrażało. W dniu 1 maja 2005 r. przedsiębiorstw mających wdrożony system HACCP było 27, a 43 wdrażały. Z badań wynika, że w 2005 r. tylko 13% firm produkujących makarony wdrożyło i stosowało HACCP, a 21% przedsiębiorstw wdrażało ten system zapewnienia jakości.

Przystąpienie Polski do UE nie miało wpływu na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w **przetwórstwie herbaty i kawy**. W ciągu roku od daty wejścia do UE nieznacznie wzrosła liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały HACCP (o 27%). Przed 1 maja 2004 r. 15 firm miało wdrożony system HACCP, a 6 było na etapie wdrażania, a po 1 maja 2005 r. 19 firm stosowało system HACCP, a 4 wdrażały. W 2005 r. 37% ogółu funkcjonujących przedsiębiorstw miało wdrożony system HACCP, a 8% wdrażało ten system.

W **branży napojów spirytusowych i alkoholu etylowego** wejście Polski do UE wpłynęło na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. W 2005 r. wzrosła o 67% liczba przedsiębiorstw spirytusowych, które stosowały system HACCP. Istotne zmiany nastąpiły tylko w grupie małych przedsiębiorstw, w których o 200% zwiększyła się liczba firm stosujących HACCP. Przed wstąpieniem Polski do UE 9 firm miało wdrożony system HACCP, a 10 było na etapie wdrażania, natomiast 1 maja 2005 r. 20 przedsiębiorstw stosowało system HACCP, a 6 wdrażało. W 2005 r. tylko 11% przedsiębiorstw ogółu firm spirytusowych miało wdrożony system HACCP, a 5% wdrażało ten system.

Wstąpienie Polski do UE miało wpływ na poziom wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w **przemysle winiarskim**. Zanotowano wzrost o 43% liczby przedsiębiorstw winiarskich, które stosowały system HACCP. Istotne zmiany

nastąpiły w grupie małych przedsiębiorstw, bowiem o 250% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących HACCP. Przed 1 maja 2004 r. 7 firm winiarskich wdrożyło i stosowało system HACCP, a 5 było na etapie wdrażania, natomiast 1 maja 2005 r. 10 przedsiębiorstw winiarskich stosowało system HACCP, a 14 wdrażało. W 2005 r. w przemyśle winiarskim 10% ogółu przedsiębiorstw miało wdrożony system HACCP, a 14% wdrażało ten system.

W **przemyśle piwowarskim** wstąpienie Polski do UE miało stosunkowo niewielki wpływ na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. W ciągu roku o 33% wzrosła liczba przedsiębiorstw piwowarskich, które stosowały system HACCP. Przed 1 maja 2004 r. 22 przedsiębiorstwa wdrożyły system HACCP, a 7 firm wdrażało go, natomiast po roku system HACCP był wdrożony w 25 przedsiębiorstwach, a dalsze 22 były na etapie wdrażania. W 2005 r. HACCP miało wdrożone 43% przedsiębiorstw piwowarskich, a wdrażało ten system 38%.

Wstąpienie Polski do UE miało wpływ na stan wdrożenia systemów zapewnienia jakości w **przemyśle wód mineralnych i napojów bezalkoholowych**. W ciągu roku o 94% zwiększyła się liczba przedsiębiorstw, które stosowały system HACCP. Bardzo istotne zmiany nastąpiły w grupie dużych przedsiębiorstw, w których o 250% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących HACCP. Przed 1 maja 2004 r. 33 firmy tej branży miały wdrożony system HACCP, a 43 przedsiębiorstwa wdrażały, natomiast po 1 maja 2005 r. już 64 przedsiębiorstwa stosowały system HACCP, a 60 wdrażało go. W 2005 r. 26% ogółu przedsiębiorstw miało wdrożony system HACCP, a 24% wdrażało system.

Wnioski

1. Zakres wdrożenia i stosowania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle spożywczym jest zróżnicowany.
2. Rozwój rynkowej orientacji przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, wzrastające oczekiwania polskich konsumentów w zakresie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz wysokie wymagania dużych odbiorców detalicznych, a także zagranicznych odbiorców, przyczyniły się w sposób istotny do rozpoczęcia procesów wdrażania i stosowania systemu Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu HACCP w części polskich firm spożywczych jeszcze przed przystąpieniem Polski do Unii Europejskiej. To zjawisko dotyczyło w największym stopniu przedsiębiorstw branży mięsnej, mleczarskiej, rybnej, cukierniczej, przetwórstwa herbaty i kawy oraz piwowarskiej. Natomiast znaczna część przedsiębiorstw przemysłu spożywczego dopiero po 1 maja 2004 r. rozpoczęła procedury wdrażania obligatoryjnych systemów zapewnienia jakości.
3. W ciągu roku od wejścia Polski do Unii Europejskiej nastąpił wzrost o 104% liczby przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną, o 100% Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 71% system HACCP. Największy wzrost odnotowano w branży piekarniczej i wód mineralnych.

4. W 2005 r. GHP była stosowana w około 50% ogółu zarejestrowanych przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, GMP w 45% firm, a system HACCP w 21%. Poziom wdrożenia i stosowania GHP, GMP oraz HACCP w 2005 r. w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego należy uznać za niezadowalającą.

Literatura

- [1] Codex Alimentarius. Food Hygiene Basic. FAO/WHO, 1997.
- [2] Fajczak-Kowalska A.: Wymagania dotyczące jakości żywności wynikające z dyrektyw Unii Europejskiej. *Problemy Jakości* 2004, **4**, 6 – 9.
- [3] Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Koncepcja i system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. SITSpoż NOT, Warszawa 1999.
- [4] Leonkiewicz J.: Pakiet higieniczny – nowym prawem wspólnotowym. Część II. *Przem. Spoż.* 2005, **3**, 22 – 25, 43.
- [5] Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.: Zarządzanie jakością żywności. WNT. Warszawa 2005, s. 291 – 346.
- [6] Maleszka A., Swat U., Kowalczyk W.: Specyfikacja wymagań dla podmiotów rynkowych w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego w świetle najnowszych wymagań UE. Cz. I. Wymagania dla producentów żywności. W: *Jakość w doskonaleniu współczesnej ekonomii i techniki*. SGH. Warszawa 2005, s. 91 – 100.
- [7] Morkis G.: Systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego (Ocena stanu wdrożenia po roku integracji z Unią Europejską). IERiGŻ – PIB. Program Wieloletni 2005 – 2009. Raport Nr 20, Warszawa 2005.
- [8] Morkis G.: Nowoczesne systemy zarządzania jakością w polskim przemyśle spożywczym. *Roczniki Naukowe SERIA 2003 t. V z. 2*, 143 – 146.
- [9] Praca zbiorowa pod redakcją J. Kijowskiego i T. Sikory: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. WNT. Warszawa 2003.
- [10] Rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dn. 22 sierpnia 1996 r. w sprawie szczegółowych warunków produkcji i wprowadzania do obrotu dietetycznych środków spożywczych, używek przeznaczonych do celów dietetycznych i odżywek. *Dz. U.* 1996 r. Nr 108, poz. 520.
- [11] Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn. 28 lutego 2000 r. w sprawie warunków oraz zasad przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie środkami spożywczymi i substancjami dozwolonymi. *Dz. U.* 2000 r., Nr 30, poz. 377, wraz z późniejszymi zmianami.
- [12] Rozporządzenie Nr 178/2002/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- [13] Rozporządzenie Nr 852/2004/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- [14] Rozporządzenie Nr 853/2004/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczegółowe przepisy w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- [15] Sikora T.: Zapewnienie jakości żywności na początku XXI wieku. W: *Jakość żywności a rolnictwo ekologiczne*. Wyd. Nauk. PTTŻ. 2002, s. 51 – 61.
- [16] Sikora T. (pod red.): Zarządzanie jakością wg norm ISO serii 9000:2000. Wyd. AE, Kraków 2005.
- [17] Strada A., Morkis G., Trafiałek J., Kołożyn-Krajewska D.: Safety and Quality Assurance and Management Systems: Level of Implementation in Food Enterprises in Poland. In: *Food Industry Europe*. 2005, 97 – 114.
- [18] Trafiałek J., Kołożyn-Krajewska D.: HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach spożywczych. *Przem. Spoż.* 2005. 2, 40 - 44 oraz 5, 44 – 46.

- [19] Urbaniak M.: Zarządzanie jakością. Teoria i praktyka. Difin. 2004, s. 322 – 350.
- [20] Ustawa z dn. 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia. Dz. U. 2001 r., Nr 63, poz. 634, wraz z późniejszymi zmianami.

THE LEVEL OF GHP, GMP AND HACCP SYSTEM IMPLEMENTATION IN FOOD INDUSTRY

S u m m a r y

In the UE countries the quality of the products and services is the most important for companies to be competitive on the market and to live customer's requirements. Also it decides of the producer's success. Poland and UE countries have to implement some managing quality systems which are required by law regulation. Using of the GHP/GMP and HACCP system in food enterprises which produce and turnover food is obligatory. One year after Poland joined to the European Union the number of enterprises which apply the GHP increased by 104%, GMP 100% and HACCP system 71%. In 2005 GHP was used in about 50% registered enterprises, GMP in 45% and HACCP in 21%.

Key words: managing quality systems, Good Hygiene Practice, Good Manufacturing Practice, HACCP system, food industry ☒