

GRAŻYNA MORKIS

ZAKRES WDROŻENIA GHP, GMP I HACCP W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM W 2006 ROKU

Streszczenie

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. Po 26 miesiącach od wstąpienia Polski do Unii Europejskiej nastąpił wzrost o 151% liczby przedsiębiorstw stosujących GHP, o 158% GMP i HACCP. W 2006 r. GHP była stosowana w 77% ogółu przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, GMP w 74%, a system HACCP w 42%.

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

Wprowadzenie

W Polsce, podobnie jak w innych krajach Unii Europejskiej, obowiązują regulacje prawne dotyczące produkcji i obrotu żywnością, w tym także unormowania prawne wprowadzające obowiązek wdrożenia i stosowania niektórych systemów zarządzania jakością [2, 3, 4, 7, 8, 13, 15, 16]. Do obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego należą: Dobra Praktyka Higieniczna (GHP), Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) oraz System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (HACCP).

Wdrożenie i stosowanie Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej w przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją i/lub obrotem żywności obowiązuje od 20 lipca 2000 r. (rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 28 lutego 2000 r. w sprawie warunków oraz zasad przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie środkami spożywczymi i substancjami dozwolonymi [9]), a od 1 maja 2004 r. także wdrożenie systemu HACCP (ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żyw-

ności i żywienia – wraz z późniejszymi zmianami [17]). Obowiązująca od 28 października ustawa z dn. 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia [18] wprowadziła sankcje m.in. za nie wdrażanie w przedsiębiorstwie systemu HACCP.

Od dnia wejścia Polski do UE (1 maja 2004 r.) obowiązują w Polsce również unijne akty prawne, w tym m.in. 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 [10]. Natomiast od 1 stycznia 2006 r. weszło w życie Rozporządzenie Nr 852/2004/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, ustanawiające ogólne zasady dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych [11] oraz rozporządzenie Nr 853/2004/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego [12].

Prowadzenie monitoringu stanu wdrożenia obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w działających w Polsce przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego po roku integracji z UE jest od 2005 r. 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 Instytutu Badawczego w Warszawie [5, 6].

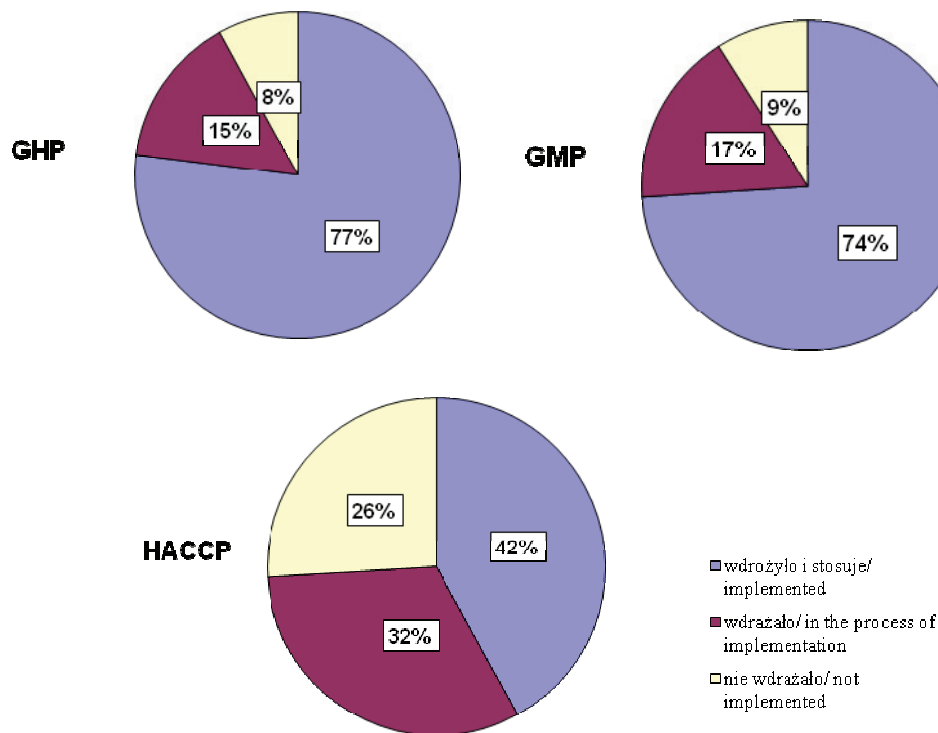
Zakres i metody badań

Do monitorowania stanu wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów zapewnienia jakości zastosowano m.in. metodę ankietową. Przeprowadzono badania ankietowe w Państwowej Inspekcji Sanitarnej 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. i 1 sierpnia 2006 r. w 16 województwach oraz w Inspekcji Weterynaryjnej 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. i 1 sierpnia 2006 r. w 16 województwach.

Wyniki i ich omówienie

Wejście Polski w struktury Unii Europejskiej miało istotny wpływ na stan wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle spożywczym. Od 1 maja 2004 r. do 1 sierpnia 2006 r. znacznie wzrosła liczba przedsię-

biorstw przemysłu spożywczego stosujących obligatoryjne systemy zarządzania jakością (rys. 1). W 2006 r. (wg stanu z 1 sierpnia) Dobra Praktyka Higieniczna była wdrożona i stosowana w 77% przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, a 15% wdrażało GHP. Natomiast 8% firm spożywczych nie podjęło działań mających na celu wdrożenie Dobrej Praktyki Higienicznej, której stosowanie obowiązkowe jest od 2000 r. Dobra Praktyka Produkcyjna była wdrożona i stosowana w 2006 r. (stan z 1 sierpnia) w 74% przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, a 17% wdrażało GMP. Natomiast około 9% firm spożywczych nie podjęło jeszcze działań mających na celu wdrożenie Dobrej Praktyki Produkcyjnej, której stosowanie obowiązkowe jest od 2000 r. System HACCP był wdrożony i stosowany w 2006 roku (stan z 1 sierpnia) tylko w 42% przedsiębiorstw przemysłu spożywczego zaś 32% wdrażało ten system. Natomiast 26% firm spożywczych nie podjęło jeszcze działań mających na celu wdrożenie systemu HACCP, którego stosowanie obowiązkowe jest od 1 maja 2004 r.



Rys. 1. Stopień wdrożenia Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego w 2006 r. [%].

Fig. 1. Level of implementation of GHP, GMP and HACCP in the Polish food industry 2006 [%].

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.

W 2006 r. (wg stanu z 1 sierpnia), w porównaniu ze stanem sprzed 1 maja 2004 r., wzrosła o około 151% liczba przedsiębiorstw przemysłu spożywczego stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną. Szczególnie dużą dynamikę wdrożeń GHP odnotowano w przedsiębiorstwach przemysłu: piekarskiego – wzrost o 330%; makaronowego – wzrost o 197%; winiarskiego – wzrost o 127%; wód mineralnych i napojów bezalkoholowych – wzrost o 125%; napojów spirytusowych – wzrost o 123%; owocowo-warzywnego – wzrost o 109%. W tym czasie niewielki wzrost odnotowano w przedsiębiorstwach branży mleczarskiej (o 21%), olejarsko-tłuszczowej (o 38%), mięsnej (o 47%), rybnej (o 48%) oraz przetwórstwa kawy i herbaty (o 59%), bowiem w tych branżach procesy wdrażania i stosowania GHP rozpoczęły się jeszcze przed 2004 r. Wzrosła również o ok. 158% liczba przedsiębiorstw przemysłu spożywczego stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną. W 2006 r. (wg stanu z 1 sierpnia), w porównaniu ze stanem przed przystąpieniem Polski do UE, największy wzrost nastąpił w takich branżach, jak: piekarska – wzrost o 372%; makaronowa – wzrost o 194%; winiarska – wzrost o 150%; wód mineralnych i napojów bezalkoholowych – wzrost o 148%; napojów spirytusowych – wzrost o 123%; owocowo-warzywna – wzrost o 110%. Najmniej wzrosła liczba przedsiębiorstw mleczarskich (o 23%), rybnych (o 50%), mięsnych (o 51%) oraz przetwórstwa kawy i herbaty (o 58%), które wdrożyły w tym okresie system Dobrej Praktyki Produkcyjnej. Wiele przedsiębiorstw tych branż już w latach 90. ubiegłego wieku oraz na początku bieżącej dekady wdrożyło GMP, dostosowując się do wymagań prawnych i oczekiwań konsumentów. W okresie od wejścia Polski do UE do 1 sierpnia 2006 r. zwiększyła się o 158% liczba przedsiębiorstw przemysłu spożywczego stosujących system HACCP. Duży wzrost liczby przedsiębiorstw stosujących ten system odnotowano w następujących branżach: piekarska – o 447%; mięsna – o 186%; rybna – o 159%; makaronowa – o 136%; cukiernicza – o 115%; zbożowa – o 112%; owocowo-warzywna – o 100%; napojów spirytusowych – o 100%; winiarska – o 100%. Stosunkowo najmniej wzrosła liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły w tym okresie system HACCP w przemyśle wód mineralnych (o 97%), przetwórstwa kawy i herbaty (o 93%), mleczarskim (o 86%), cukrowniczym (o 65%), piwowarskim (o 64%), olejarsko-tłuszczowym (o 56%). Znaczny wzrost liczby przedsiębiorstw mięsnych i rybnych, które wdrożyły system HACCP dopiero po 1 maja 2004 r. wynikał z faktu, że przedsiębiorstwa te uzyskały wcześniej prawo do okresu przejściowego na dostosowanie się do wymogów HACCP. Zdecydowanie wyższą dynamikę wdrożeń obligatoryjnych systemów zarządzania jakością odnotowano w przedsiębiorstwach małych, bowiem wzrost ten był trzykrotny w przypadku GHP, GMP i czterokrotny – HACCP. W przedsiębiorstwach średnich liczba przedsiębiorstw stosujących GHP/GMP w 2006 r. wzrosła o 65%, a HACCP o 78%. W dużych przedsiębiorstwach odnotowano niewielkie zmiany, bo o 15%.

Nie ma prawnego obowiązku uzyskiwania certyfikatu na wdrożony i stosowany w przedsiębiorstwie system HACCP, a posiadanie certyfikatu jest zabiegiem przede wszystkim marketingowym. Uzyskanie takiego certyfikatu jest potwierdzeniem jednostki niezależnej, że wdrożony system HACCP funkcjonuje w przedsiębiorstwie zgodnie z wymaganiami Codex Alimentarius [1]. Z danych uzyskanych z firm certyfikujących (PCBC i ZSJiZ) wynika, że w 2006 r. (wg stanu z 1 sierpnia) 105 firm posiadało aktualny certyfikat na wdrożony system HACCP, co stanowi około 1% ogółu przedsiębiorstw przemysłu spożywczego. W tej grupie były następujące przedsiębiorstwa: 17 mięsnych, 3 rybne, 17 mleczarskich, 14 owocowo-warzywnych, 10 zbożowo-młynarskich, 4 paszowe, 8 piekarskich, 10 cukierniczych, 4 makaronowe, 2 przetwórstwa kawy i herbaty, 1 napojów spirytusowych, 1 winiarskie, 3 wód mineralnych i napojów bezalkoholowych, 11 pozostałych artykułów spożywczych.

W 2006 r. (wg stanu z 1 sierpnia) 84% przedsiębiorstw **branży mięsnej** działających w całym kraju miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną, a 79% system HACCP (rys. 2, 3 i 4). W dużych przedsiębiorstwach przemysłu mięsnego przystąpienie Polski do UE nie wpłynęło bardzo istotnie na zakres wdrożenia i stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz HACCP. Po upływie roku od wejścia Polski do UE tylko o około 12-13% wzrosła liczba wszystkich dużych i średnich przedsiębiorstw mięsnych stosujących GHP i GMP, a o 28% system HACCP. Było to wynikiem m.in. podjęcia jeszcze w latach 90. ubiegłego wieku przez część przedsiębiorstw działań mających na celu dostosowanie się do polskich i unijnych wymagań sanitarno-weterynaryjnych. W 2006 r. (wg stanu z 1 sierpnia), w porównaniu ze stanem sprzed 1 maja 2004 r., większa była o 47% liczba dużych i średnich firm, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, o 51% Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 77% liczba firm stosujących system HACCP. Natomiast w okresie od 1 maja 2004 r. do 1 sierpnia 2006 r. nastąpiły istotne zmiany w zakresie wdrożenia obowiązkowych systemów zapewnienia bezpieczeństwa jakości, a szczególnie systemu HACCP w małych przedsiębiorstwach. Od 1 maja 2004 r. do 1 maja 2005 r. wzrosła o 65% liczba małych przedsiębiorstw stosujących GHP, o 76% GMP oraz o 440% HACCP. W 2006 r. (do 1 sierpnia) wzrost wdrożonych i stosowanych systemów w małych przedsiębiorstwach był jeszcze wyższy. Liczba małych firm mięsnych stosujących GHP wzrosła o 116%, GMP o 135% oraz HACCP aż o 768%.

Przystąpienie Polski do UE nie wpłynęło początkowo na zakres wdrożenia i stosowania w **branży rybnej** Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (rys. 2, 3 i 4). Zmiany między stanem przed 1 maja 2004 r. a 1 maja 2005 r. wynosiły około 1%. Było to wynikiem wcześniejszego podjęcia prac nad dostosowaniem firm przetwórstwa rybnego do wymagań sanitarno-higienicznych obowiązujących w Polsce oraz w Unii Europejskiej. Natomiast w 2006 r. (wg stanu z 1 sierpnia),

w porównaniu ze stanem sprzed 1 maja 2004 r., o 48% wzrosła liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną i o 50% liczba przedsiębiorstw, które stosowały Dobrą Praktykę Produkcyjną. Wzrost wdrożeń GHP i GMP miał miejsce w przedsiębiorstwach małych (o 66%) oraz średnich (o 28%). Na zakres wdrożenia i stosowania w branży rybnej systemu HACCP wpływ miało m.in. przystąpienie Polski do UE, gdyż do 1 maja w 2005 r. o 72% wzrosła liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały ten system zarządzania jakością, a w 2006 r. (wg stanu z 1 sierpnia) była ona o 159% większa (w stosunku do stanu sprzed 1 maja 2004 r.). Największą dynamikę wdrożeń odnotowano w przedsiębiorstwach małych (o 353%), natomiast w przedsiębiorstwach średnich była ona zdecydowanie niższa (o 34%). W 2006 r. 87% przedsiębiorstw rybnych miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz system HACCP.

W **przemśle mleczarskim** 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 obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. Do sierpnia 2006 r., w porównaniu ze stanem sprzed 1 maja 2004 r., większa o 21% była liczba przedsiębiorstw mleczarskich, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną i o 23% liczba przedsiębiorstw, które stosowały Dobrą Praktykę Produkcyjną. Wzrost wdrożeń GHP i GMP miał miejsce przede wszystkim w przedsiębiorstwach małych (odpowiednio o 37 i 42%), a znacznie mniejszy był w przedsiębiorstwach średnich (o 12 i 13%) i dużych (po 3%). 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 do 1 sierpnia 2006 r. liczba tych firm zwiększyła się o 86%. Największą dynamikę wdrożeń odnotowano w przedsiębiorstwach małych (o 195%). Natomiast zdecydowanie niższa była ona w przedsiębiorstwach średnich (o 54%) i dużych (o 11%).

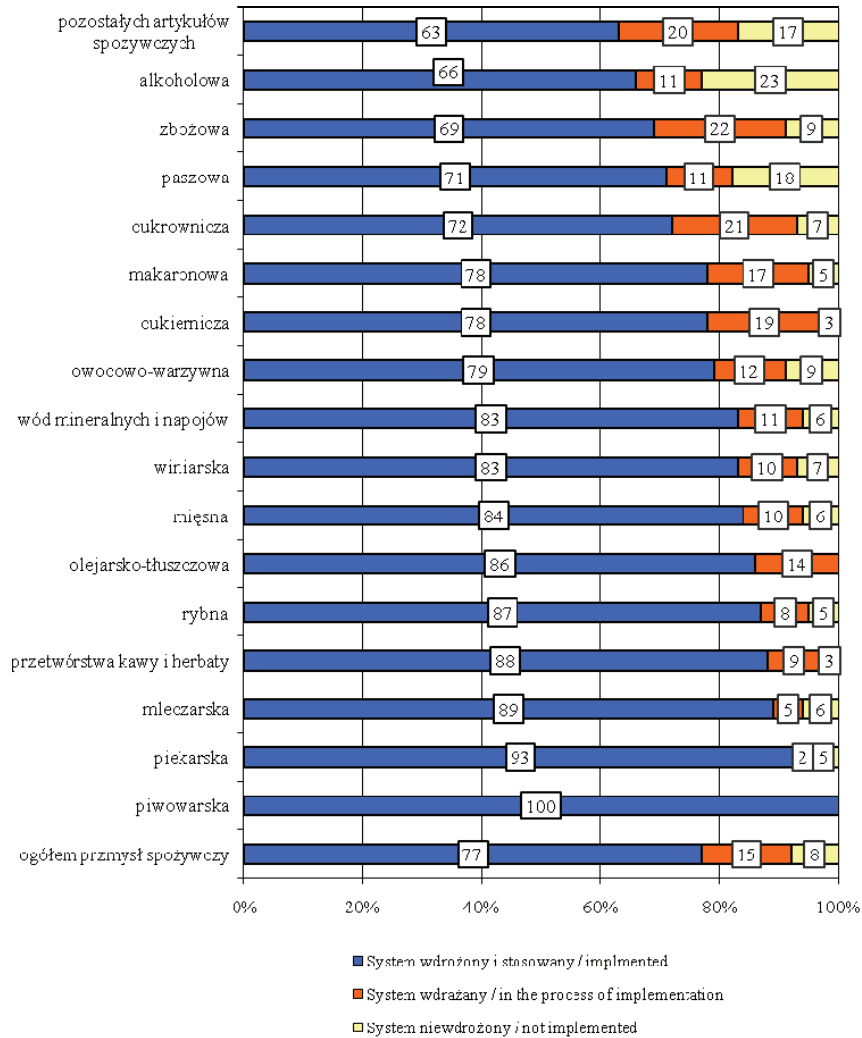
1 sierpnia 2006 r. około 71% przedsiębiorstw **branży paszowej** miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną, a 45% przedsiębiorstw paszowych stosowało system HACCP (rys. 2, 3 i 4). Procesy wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w 2006 r. miały miejsce przede wszystkim w małych przedsiębiorstwach oraz w kilku średnich.

Wstąpienie Polski do UE miało wpływ na stan wdrożenia i stosowania w **przemśle owocowo-warzywnym** wszystkich trzech obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. Z monitoringu stanu wdrażania obligatoryjnych systemów w przemyśle owocowo-warzywnym wynika, 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. Od maja 2004 r. do sierpnia 2006 r. największy wzrost wdrożeń obligatoryjnych systemów odnotowano w przedsiębiorstwach małych – o około 140% GHP i GMP oraz o 172% HACCP. Wzrost liczby wdrożeń w średnich przedsiębiorstwach wynosił 84-82% (GHP i GMP) oraz 71% (HACCP), a w przedsiębiorstwach dużych 67% (GHP i GMP) i 54% (HACCP). 1 sierpnia 2006 r. 79% przedsiębiorstw branży owocowo-warzywnej miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną, a 78% Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz 51% przedsiębiorstw owocowo-warzywnych stosowało system HACCP (rys. 2, 3 i 4).

1 sierpnia 2006 r. 86% przedsiębiorstw branży **olejarsko-tłuszczowej** miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną i 67% system HACCP. Wejście Polski do UE wpłynęło na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle olejarskim, bowiem w 2006 r. (w porównaniu z 1 maja 2004 r.) o 38% większa była liczba przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną, o 64% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 56% więcej firm, które wdrożyły i stosowały system HACCP. Największy wzrost wdrożeń GHP i GMP odnotowano w przedsiębiorstwach małych, tj. o 133% oraz systemu HACCP w przedsiębiorstwach średnich, tj. wzrost o 125%. Wszystkie duże przedsiębiorstwa wdrożyły GHP, GMP i HACCP jeszcze przed 1 maja 2004 r. 1 sierpnia 2006 r. 86% przedsiębiorstw branży olejarsko-tłuszczowej miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną, a 14% wdrażało GHP i GMP. 67% przedsiębiorstw tej branży stosowało w 2006 r. system HACCP, a 29% było na etapie wdrażania tego systemu zarządzania jakością, natomiast tylko 1 przedsiębiorstwo nie rozpoczęło jeszcze procedury wdrażania HACCP (rys. 2, 3 i 4).

W przemyśle **zbożowo-młynarskim**, od wejścia Polski do UE, zmienił się poziom wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością. 1 sierpnia 2006 r. o 98% była większa (w porównaniu ze stanem sprzed 1 maja 2004 r.) liczba firm tego sektora, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, o 92% Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 112% system HACCP. Największy wzrost wdrożeń systemów GHP i GMP odnotowano w przedsiębiorstwach małych (odpowiednio o 111 i 102%) oraz dużych (o 100%). Natomiast wzrost wdrożenia systemu HACCP był podobny we wszystkich grupach przedsiębiorstw. Według stanu z 1 sierpnia 2006 roku, 69% przedsiębiorstw branży zbożowo-młynarskiej miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i 67% Dobrą Praktykę Produkcyjną, a tylko 39% przedsiębiorstw tej branży stosowało w 2006 r. system HACCP (rys. 2, 3 i 4).

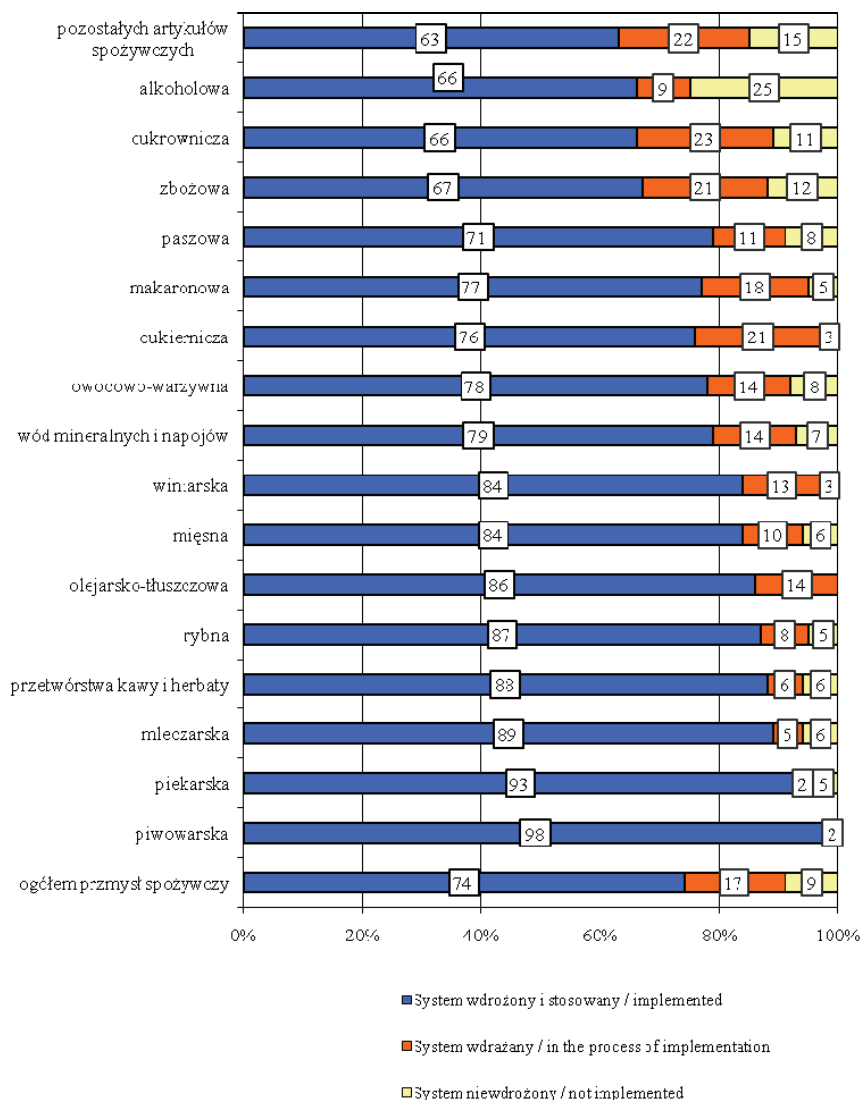


Objaśnienia / Explanatory notes: pozostałe artykuły spożywcze /others foodstuff, salkoholowa / spirits; winiarska / wine; makaronowa / pasta; owocowo-warzywna / fruit-vegetable; przetwórstwa herbaty i kawy / tea and coffee processing; zbożowa / cereal; wód mineralnych i napojów / mineral water and beverages; 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 i wdrażania Dobrej Praktyki Higienicznej, w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego w 2006 r. [%].

Fig. 2. Chart of the level of implementation of Good Hygiene Practice in selected food sectors 2006 [%].

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



Rys. 3. Stan wdrożenia i wdrażania Dobrej Praktyki Produkcyjnej, w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego w 2006 r. [%].

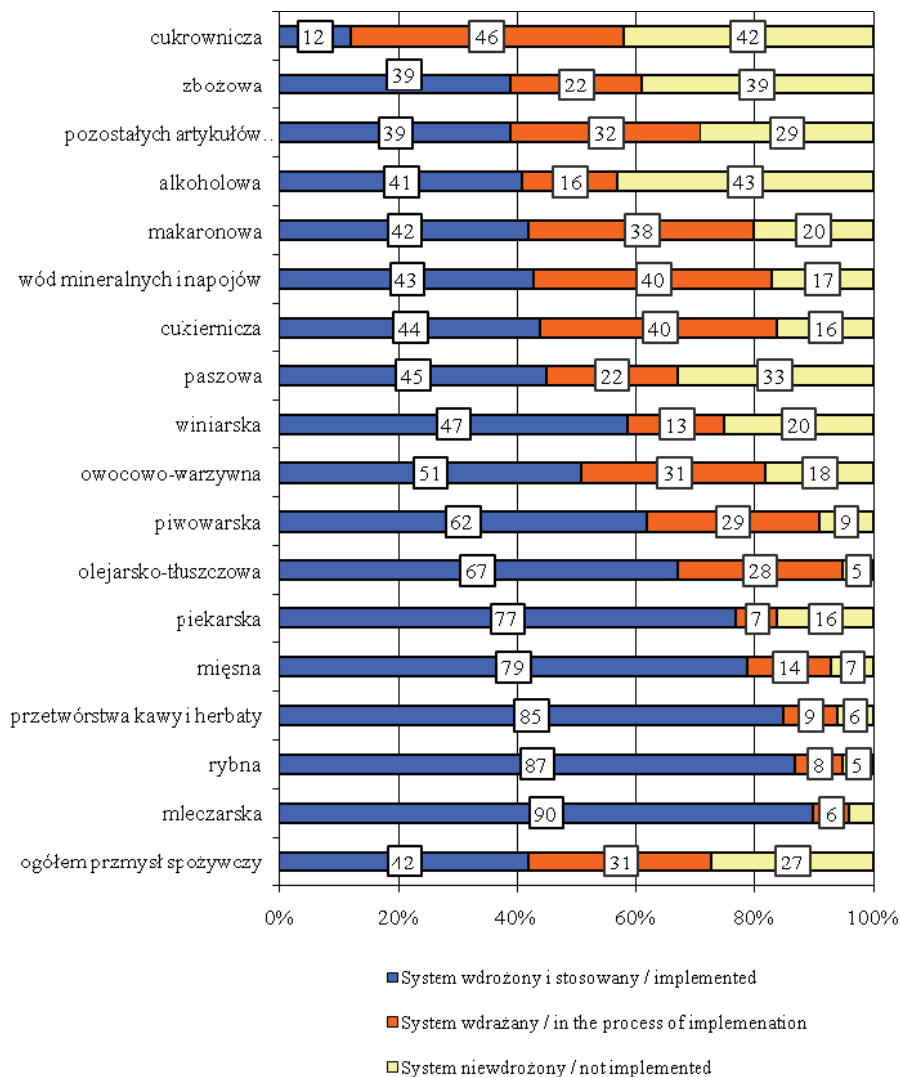
Fig. 3. Chart of the level of implementation of Good Manufacturing Practice in selected food sectors 2006 [%].

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

Objaśnienia jak na rys. 2 / Explanatory notes as in Fig. 2

Wstąpienie Polski do UE miało ogromny wpływ na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w **przemysle piekarskim**. O 330% większa była liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, o 372%

stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 447% liczba przedsiębiorstw piekarskich, które wdrożyły i stosowały system HACCP w 2006 r. w porównaniu ze stanem przed wstąpieniem do UE. Największy wzrost wdrożeń GHP i GMP odnotowano w przedsiębiorstwach małych (odpowiednio o 333 i o 378%) oraz w przedsiębiorstwach średnich (odpowiednio o 288 i 308%). W firmach małych (o 612%) odnotowano



Rys. 4. Stan wdrożenia i wdrażania systemu HACCP, w poszczególnych branżach spożywczych w 2006 r. [%].

Fig. 4. Chart of the level of implementation of HACCP system in selected food sectors 2006 [%].

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

Objaśnienia jak na rys. 2 / Explanatory notes as in Fig. 2

także największy wzrost wdrożeń systemu HACCP. 1 sierpnia 2006 r. około 72% przedsiębiorstw branży piekarskiej miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i 66% Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz tylko 12% przedsiębiorstw piekarskich stosowało system HACCP (rys. 2, 3 i 4).

Po wejściu 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% Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 35% system HACCP. Dalszy wzrost wdrożenia systemów nastąpił w następnym roku, bowiem 1 sierpnia 2006 r. większa była o 74% liczba cukrowni, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 65% system HACCP. Największy wzrost (w 2006 r. w stosunku do stanu przed wstąpieniem do UE) wdrożeń GMP i GHP odnotowano w przedsiębiorstwach małych, tj. o 150%, a systemu HACCP w przedsiębiorstwach średnich, tj. wzrost o 77%. Wg stanu na 1 sierpnia 2006 r. większość cukrowni (93%) stosowała Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz aż 77% przedsiębiorstw cukrowniczych stosowało system HACCP (rys. 2, 3 i 4).

Wejście Polski do Unii Europejskiej spowodowało pewne przyspieszenie wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle **cukierniczym**. W porównaniu ze stanem sprzed 1 maja 2004 r., w 2006 r. o 74% większa była liczba przedsiębiorstw cukierniczych, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, o 72% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 74% HACCP. Największy wzrost wdrożeń GHP i GMP, tj. o 142-147%, odnotowano w przedsiębiorstwach małych, natomiast systemu HACCP w przedsiębiorstwach małych i średnich (odpowiednio o 200 i 147%). Według stanu z 1 sierpnia 2006 r., większość firm branży cukierniczej stosowała Dobrą Praktykę Higieniczną (78%) i Dobrą Praktykę Produkcyjną (76%) oraz 44% system HACCP (rys. 2, 3 i 4).

Z monitoringu wynika, że 1 sierpnia 2006 r. około 78% ogółu przedsiębiorstw branży **makaronowej** miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz 42% stosowało system HACCP. Wejście Polski do UE wpłynęło na poziom wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w branży makaronowej bowiem 1 sierpnia 2006 r. większa była niż 1 maja 2004 r. o 197% liczba przedsiębiorstw cukierniczych, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, o 194% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 136% HACCP. Największy wzrost (w stosunku do stanu przed wstąpieniem do UE) wdrożeń GHP, GMP i HACCP odnotowano w przedsiębiorstwach małych, tj. odpowiednio o: 215, 211 i 150%.

Wstąpienie Polski do UE miało pewien wpływ na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w **przetwórstwie herbaty i kawy**. W 2006 r. większa była liczba przedsiębiorstw tej branży, które wdrożyły Dobrą Praktykę Higieniczną

o 50%, stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną o 58% oraz system HACCP o 93% w porównaniu ze stanem sprzed 1 maja 2004 r. Największy wzrost wdrożeń GHP, GMP i HACCP wystąpił w przedsiębiorstwach małych (odpowiednio o 75, 75 i 250%). 1 sierpnia 2006 r. większość przedsiębiorstw sektora przetwórstwa kawy i herbaty stosowała Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną (88%) oraz system HACCP (85%) (rys. 2, 3 i 4).

W branży napojów **spirytusowych i alkoholu etylowego** po wstąpieniu Polski do UE nastąpiły zmiany poziomu wdrożenia obowiązkowych systemów zarządzania jakością. Monitoring poziomu wdrożenia GHP, GMP i HACCP w tym przemyśle wskazuje, że w 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 porównaniu ze stanem sprzed 1 maja 2004 r. Największy wzrost wdrożeń GHP, GMP i HACCP odnotowano w przedsiębiorstwach małych, tj. odpowiednio o 650, 650 i 600%. Przed 1 maja 2004 r. jedyne duże przedsiębiorstwo funkcjonujące w tej branży miało wdrożone wszystkie obowiązkowe systemy zarządzania jakością. W 2006 r. (wg stanu na 1 sierpnia) 66% przedsiębiorstw branży spirytusowej stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz 41% system HACCP (rys. 2, 3 i 4).

Z monitoringu stanu wdrożenia i wdrażania obowiązkowych systemów w przemyśle **winiarskim** wynika, że wejście Polski w skład UE wpłynęło istotnie na stan wdrożenia obowiązkowych systemów zarządzania jakością w przemyśle winiarskim. W 2006 r. (1 sierpień) większa była, w stosunku do stanu sprzed 1 maja 2004 r., liczba przedsiębiorstw winiarskich, które stosowały system Dobrej Praktyki Higienicznej o 127%, o 150% Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz o 100% HACCP. Zmniejszenie liczby przedsiębiorstw stosujących GHP w 2006 r., w porównaniu z 2005 r., jest przede wszystkim skutkiem zmniejszenia się liczby przedsiębiorstw tej branży, tj. likwidacji lub zawieszenia działalności. Największą dynamikę wdrożeń GHP, GMP i HACCP odnotowano w przedsiębiorstwach małych, tj. odpowiednio o 325, 467 i 300%. W 2006 r. większość przedsiębiorstw sektora winiarskiego miała wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną (83%) ale HACCP był stosowany w 47% przedsiębiorstw tej branży (rys. 2, 3 i 4).

Wstąpienie Polski do UE wpłynęło na stan wdrożenia obowiązkowych systemów zarządzania jakością w przemyśle **piwowarskim**. W 2006 r. o 93% była większa liczba firm branży piwowarskiej stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną, o 97% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 64% firm mających wdrożony system HACCP, w porównaniu ze stanem sprzed 1 maja 2004 r. Największy wzrost wdrożeń GHP, GMP i HACCP odnotowano w małych browarach, tj. odpowiednio o 200, 222 i 225%. Wszystkie przedsiębiorstwa piwowarskie miały w 2006 r. (wg stanu z 1 sierpnia)

wdrożony system Dobrej Praktyki Higienicznej oraz zdecydowana większość (98%) stosowała Dobrą Praktykę Produkcyjną i 62% stosowało system HACCP (rys. 2, 3 i 4).

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. W 2006 r. o 125% większa była liczba firm, które stosowały system Dobrej Praktyki Higienicznej i o 148% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 97% system HACCP, w porównaniu ze stanem sprzed 1 maja 2004 r. Największy wzrost wdrożeń GHP, GMP i HACCP odnotowano w przedsiębiorstwach małych, tj. odpowiednio o 226, 300 i 278%. W 2006 r. 83% przedsiębiorstw tej branży miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i 79% Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz 43% stosowało system HACCP. W 2006 r. (wg stanu z 1 sierpnia) około 64% przedsiębiorstw produkujących pozostałe artykuły spożywcze wdrożyło i stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz 39% HACCP (rys. 2, 3 i 4).

Wnioski

1. Wejście Polski w struktury Unii Europejskiej istotnie przyspieszyło procesy wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle spożywczym. Od 1 maja 2004 r. do 1 sierpnia 2006 r. znacznie wzrosła bowiem liczba przedsiębiorstw przemysłu spożywczego stosujących oraz wdrażających te systemy.
2. W 2006 r. (wg stanu z 1 sierpnia), w stosunku do stanu sprzed 1 maja 2004 r., o 151% większa była liczba przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną oraz o 158% Dobrą Praktykę Produkcyjną i system HACCP. Największą dynamikę wdrożeń GMP i GHP odnotowano w branży: piekarskiej, makaronowej, winiarskiej, wód mineralnych i napojów bezalkoholowych, napojów spirytusowych i owocowo-warzywnej oraz systemu HACCP w branży: piekarskiej, mięsnej, rybnej, makaronowej, cukierniczej, zbożowo-młynarskiej, owocowo-warzywnej, napojów spirytusowych i winiarskiej. Stosunkowo niewielki przyrost odnotowano w tych branżach, które procesy wdrażania i stosowania obligatoryjnych systemów rozpoczęły jeszcze przed 2004 r., tj. w mleczarniach, zakładach mięsnych, rybnych, olejarsko-tłuszczowych oraz przetwórstwa kawy i herbaty. Znaczny wzrost liczby przedsiębiorstw mięsnych i rybnych, które wdrożyły system HACCP dopiero po 1 maja 2004 r. wynikał z faktu, iż przedsiębiorstwa te uzyskały wcześniej prawo do okresu przejściowego na dostosowanie się do wymogów HACCP.
3. Zdecydowanie wyższą dynamikę wdrożeń obligatoryjnych systemów zarządzania jakością odnotowano w przedsiębiorstwach małych, bowiem wzrost ten był trzykrotny w przypadku GHP, GMP i czterokrotny – HACCP. Liczba średnich przedsiębiorstw stosujących GHP/GMP wzrosła o około 65%, a HACCP o 78%. W dużych przedsiębiorstwach odnotowano niewielkie zmiany, bo o około 15%.

4. W 2006 r. procesy wdrażania GHP i GMP w przemyśle spożywczym dobiegały końca, bowiem tylko stosunkowo niewielka liczba (około 7-8%) przedsiębiorstw nie rozpoczęła jeszcze tych działań. Natomiast 26% ogółu firm spożywczych, zarejestrowanych w Inspekcji Weterynaryjnej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej, jeszcze nie rozpoczęło procesu wdrażania HACCP.

Literatura

- [1] Codex Alimentarius. Food Hygiene Basic. FAO/WHO, 2003.
- [2] Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: HACCP. Koncepcja i system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Wyd. SITSpoż., Warszawa 1999.
- [3] Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.: Zarządzanie jakością żywności. WNT, Warszawa 2005, s. 291-346.
- [4] 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, Wyd. SGH, Warszawa 2005, s. 91-100.
- [5] Morkis G.: Systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego (Ocena stanu wdrożenia po roku integracji z Unią Europejską). Program Wieloletni 2005 - 2009. IERiGŻ – PIB, Warszawa 2006, Raport nr 20.
- [6] Morkis G. (pod red.): Systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego (Ocena stanu wdrożenia po roku integracji z Unią Europejską). Program Wieloletni 2005 - 2009. IERiGŻ – PIB, Warszawa 2006, Raport nr 42.
- [7] Morkis G.: Nowoczesne systemy zarządzania jakością w polskim przemyśle spożywczym. Rocz. Nauk. SERIA 2003 t. V z. 2, 143-146.
- [8] Praca zbiorowa pod red. J. Kijowskiego i T. Sikory: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. WNT, Warszawa 2003.
- [9] 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.
- [10] 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. Dz. Urz. WE L 31 z dn. 1.02.2002, s. 1.
- [11] Rozporządzenie Nr 852/2004/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Dz. Urz. WE L 139 z dn. 30.04.2004, s. 1.
- [12] 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. Dz. Urz. WE L 139 z dn. 30.04.2004, s. 14.
- [13] Sikora T.: Zapewnienie jakości żywności na początku XXI wieku. W: Jakość żywności a rolnictwo ekologiczne. Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków 2002, s. 51-61.
- [14] Sikora T. (pod red.): Zarządzanie jakością wg norm ISO serii 9000:2000. Wyd. AE, Kraków 2005.
- [15] 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, Ateny 2005, pp. 97-114.
- [16] Urbaniak M.: Zarządzanie jakością. Teoria i praktyka. Difin, Warszawa 2004, s. 322-350.

- [17] 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.
- [18] Ustawa z dn. 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. 2006 r. Nr 171, poz. 1225.

THE LEVEL OF GHP, GMP AND HACCP SYSTEM IMPLEMENTATION IN FOOD INDUSTRY IN 2006

S u m m a r y

Poland and UE countries have to implement some quality management 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. 26 month after Poland joined to the European Union the number of enterprises which apply the GHP increased by 151%, GMP and HACCP system 158%. In 2006 GHP was used in 77% registered enterprises, GMP in 74% and HACCP in 42%.

Key words: quality management systems, Good Hygiene Practice (GHP), Good Manufacturing Practice (GMP), HACCP system, food industry ☒