

CZYNNIKI WARUNKUJĄCE ROZWÓJ PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOSCI W POLSCE

Olga Stefko, Izabela Lipińska, Dorota Piasecka-Kwiatkowska
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

Abstrakt. Alergie pokarmowe stanowią istotny problem współczesnego społeczeństwa. Przyczyniły się do powstania odrębnego sektora, zajmującego się wytwarzaniem żywności skierowanej specjalnie do tego segmentu rynku. Celem artykułu jest próba wyodrębnienia kluczowych czynników sukcesu determinujących rozwój produkcji bezpiecznej żywności w Polsce. W pracy wykorzystano materiały pierwotne i wtórne. Oprócz dostępnych opracowań wchodzących w zakres literatury przedmiotu, zebrano także zespół ekspertów, wśród których przeprowadzono badania ankietowe, dotyczące wielopłaszczyznowych i wieloaspektowych uwarunkowań rozwoju produkcji bezpiecznej żywności w Polsce. Do analizy wykorzystano metody ilościowe i jakościowe, a także Metodę Kluczowych Czynników Sukcesu oraz STEEPVL. Z analiz wynika, że producenci bezpiecznej żywności, przeznaczonej dla osób z alergią, do tego, aby rozwijać własną działalność, nie potrzebują wsparcia organizacyjnego i technologicznego, ale głównie wsparcie finansowe. Szukanie przewag konkurencyjnych odbywa się przede wszystkim na płaszczyźnie umiejętności pozyskania funduszy dla małych i średnich przedsiębiorstw z puli środków pomocy krajowej oraz unijnej.

Słowa kluczowe: rozwój, produkcja bezpiecznej żywności, Kluczowe Czynniki Sukcesu, analiza STEEPVL

WSTĘP

Zapewnienie bezpieczeństwa żywności jest jednym z głównych celów realizowanej Wspólnej Polityki Rolnej Unii Europejskiej. Znajduje to także wyraz w jej reformie po 2013 roku. Jednakże jest to problematyka bardzo szeroka, która może być podejmowana na wielu płaszczyznach.

Copyright © Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

Adres do korespondencji – Corresponding author: dr Olga Stefko, Katedra Ekonomiki Przedsiębiorstw Agrobiznesu, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, ul. Wojska Polskiego 28, 60-637 Poznań, Poland, e-mail: stefko@up.poznan.pl

Zagadnienia związane z bezpieczeństwem żywności są regulowane przepisami prawa unijnego oraz krajowego [Rozporządzenie... 2002, Ustawa... 2006]. Ustawodawca zwraca szczególną uwagę na ochronę zdrowia i interesów konsumentów, których preferencje szybko ulegają zmianom. Zgodnie z art. 14 Rozporządzenia... [2002], żywność jest bezpieczna, jeżeli nie jest szkodliwa dla zdrowia oraz nadaje się do spożycia przez ludzi. Ustalone zasady pozyskiwania żywności bezpiecznej, obejmują wszystkie elementy łańcucha żywnościowego.

Ustawodawca krajowy formułuje pojęcie bezpieczeństwa żywności jako ogół warunków, które muszą być spełniane, a dotyczących w szczególności: stosowanych substancji dodatkowych i aromatów, poziomów substancji zanieczyszczających, pozostałości pestycydów, warunków napromieniania żywności czy cech organoleptycznych.

Problematyka bezpieczeństwa żywności jest niezmiernie istotna, jeżeli chodzi o chęć lub konieczność zdrowego odżywiania. W społeczeństwie pojawia się coraz więcej problemów zdrowotnych, zwłaszcza o podłożu alergicznym. Tym samym zakłady produkujące tzw. „zdrową żywność” mają możliwość generowania z tego tytułu większych profitów niż pozostałe¹. Ceny tychże produktów są bowiem znacznie wyższe niż pozostałych. Jednak pociąga to za sobą również dużą odpowiedzialność. Przedsiębiorstwa firmując produkty własną marką gwarantują jednocześnie ich jakość, którą nie zawsze są w stanie zapewnić. Nie posiadając odpowiedniego zaplecza nie są w stanie za każdym razem sprawdzić jakości dostarczanego im surowca, co nierzadko okazuje się fatalne w skutkach, doprowadzając w konsekwencji do utraty renomy i pozycji na rynku, a często również do bankructwa. Producenci okazjonalnie wysyłają próbki surowców czy półfabrykatów do specjalistycznych laboratoriów. Jest to jednak przedsięwzięcie nie tylko czasochłonne, lecz przede wszystkim kosztowne.

Zgodnie z obowiązującą regulacją prawną, standard bezpieczeństwa żywności jest standardem minimum dla każdego produktu żywnościowego. Istnieje wiele różnych uwarunkowań związanych z rozwojem produkcji bezpiecznej żywności. Celem pracy uczyniono zatem próbę wyodrębnienia kluczowych czynników sukcesu determinujących nie tylko powodzenie, lecz także rozwijanie działalności gospodarczej sektora.

MATERIAŁY I METODY

Analizy wykonano zarówno na podstawie materiałów pierwotnych, jak i wtórnych. Oprócz dostępnych opracowań wchodzących w zakres literatury przedmiotu zebrano także zespół ośmiu ekspertów, w których skład wchodziłi zarówno ekonomiści, prawnicy, technolodzy produkcji, jak i przedsiębiorcy zajmujący się obrotem towarami spożywczymi. Wśród zbiorowości badawczej, na przełomie stycznia i lutego 2013 roku, przeprowadzono badania ankietowe dotyczące wielopłaszczyznowych i wieloaspektowych uwarunkowań rozwoju produkcji bezpiecznej żywności w Polsce. Podczas opracowywania wyników wykorzystano metody ilościowe oraz jakościowe. Opierając się na Borodako [2009], Godet i in. [2006], do analizowania zebranego materiału użyto metodę Kluczowych Czynników Sukcesu. Dzięki niej określono najważniejsze czynniki, które mogą warunkować zdobycie przewagi konkurencyjnej. Następnie przeprowadzo-

¹ Nie ma jednolitej legalnej definicji „zdrowej żywności”. Często jest ona utożsamiana z żywnością ekologiczną, jednakże pojęcia te nie są tożsame.

no analizę STEEPVL, w której za: Mendonca i in. [2004], Ringland [2007], a także Sutherland i Canwell [2007] wyodrębniono sześć grup czynników, które wpływają na rozwój danego obszaru badawczego. Utworzone grupy poddano klasyfikacji i weryfikacji pod względem ważności i niepewności, tak aby w ostatecznym wnioskowaniu podać kluczowe czynniki, warunkujące możliwości rozwoju produkcji bezpiecznej żywności w Polsce.

SPECYFIKA PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOCI

Alergie pokarmowe stanowią istotny problem współczesnego społeczeństwa. Stwierdzono, że dotyczą one 2% dorosłych oraz ok. 4-8% dzieci [Rona i in. 2007]. Skutki spożycia alergicznej żywności przez osoby nadwrażliwe mogą być różne, a najczęściej występujące to: reakcje zapalne skóry, reakcja ze strony układu pokarmowego, oddechowego, krążeniowego i zagrażający życiu wstrząs anafilaktyczny. Dla osób uczulonych stosowanie diety eliminacyjnej jest jedynym skutecznym sposobem zapobiegania tym niepożądanym skutkom, gdyż nawet śladowa obecność alergenu może być niebezpieczna. W praktyce jest to często bardzo trudne lub wręcz niemożliwe do osiągnięcia, gdyż składniki alergenne mogą znaleźć się również w tzw. bezpiecznej żywności. Obecność alergenu w finalnym produkcie może mieć związek nie tylko ze świadomym stosowaniem surowców alergicznych, lecz także ze stosowaniem surowców pomocniczych dostarczanych przez pośrednich dostawców. Zarówno na etapie zbioru surowca, jak i pakowania oraz transportu, istnieje zagrożenie zanieczyszczenia składnikami alergicznymi potencjalnie bezpiecznego surowca. Nieodpowiednia dystrybucja, np. transport gotowych mieszanek bezglutenowych do produkcji chleba bezglutenowego pojazdem przewożącym wcześniej mąkę pszenną stwarza ogromne ryzyko zanieczyszczenia. Stąd niewątpliwie bardzo istotna jest potrzeba ciągłego monitorowania i badania zawartości alergenów w poszczególnych partiach produktów przez producentów żywności przeznaczonej do spożycia przez osoby uczulone. Aby zagwarantować bezpieczeństwo takiej żywności, niezbędne są szybkie, a przede wszystkim czułe metody wykrywania alergicznych składników. Ważna jest nie tylko analiza jakościowa, lecz przede wszystkim ilościowe oznaczenie alergenów. Duże możliwości w tym względzie dają metody immunochemiczne, wykorzystujące specyficzne narzędzie badawcze, jakim są przeciwciała, których zastosowanie pozwala na identyfikację substancji występujących w śladowych ilościach, nawet w tak złożonej matrycy, jak żywność [Kirsch i in. 2009].

Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) wraz z Dobrą Praktyką Higieniczną (GHP) oraz systemem zarządzania HACCP to obligatoryjne systemy, które musi wdrożyć producent, aby zapewnić bezpieczeństwo wytwarzanej żywności. Żywność przeznaczona dla osób z alergią pokarmową powinna być produkowana na specjalnie wydzielonych liniach produkcyjnych, tak aby maksymalnie ograniczyć możliwość kontaminacji finalnego produktu. Szczególną kontrolą powinny być objęte wszystkie surowce używane do produkcji oraz sprzęty i urządzenia, ponieważ nawet niewielka, śladowa obecność alergenu w finalnym produkcie może być niebezpieczna dla konsumenta uczulonego na określony składnik. Doświadczenia producentów żywności bezpiecznej dla osób cierpiących na alergię pokazują, że najlepszymi pracownikami są osoby, które

same cierpię na alergię. Świadome zagrożeń wpływających z nawet śladowych zanieczyszczeń wyrobów, w bardzo restrykcyjny sposób przestrzegają procedur, by zapewnić bezpieczeństwo finalnego produktu [Rona i in. 2007].

Istotna jest także ciągła kontrola bezpieczeństwa dostarczanych surowców i gotowych wyrobów. Koszty zlecenia analizy alergenów w zewnętrznych laboratoriach są bardzo wysokie, bo wynoszą około 290 zł za jedną próbkę i dlatego są wykonywane okazjonalnie. Celowe wydaje się, aby wykonywać tego typu analizy we własnych laboratoriach funkcjonujących na terenie przedsiębiorstwa. W tym przypadku koszt jednostkowy analizy jest zdecydowanie niższy, bo wynosi około 60 PLN. Wymaga on jednak nakładów inwestycyjnych związanych z zakupem odpowiedniej aparatury – około 20 000-30 000 PLN. W krótkim czasie one mają szansę na zwrot, tym bardziej, jeżeli na terenie przedsiębiorstw istnieje już laboratorium, które będzie mogło dodatkowo czerpać zyski wykonując analizy alergenów na zlecenie innych pomiotów.

MOŻLIWOŚCI ROZWOJU PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI

Dla prawidłowego rozwoju jakiegokolwiek przedsiębiorstwa, a zwłaszcza zajmującego się produkcją bezpiecznej żywności, jest ważne nie tylko odpowiednie zarządzanie posiadanymi zasobami, lecz także właściwe relacje z otoczeniem. Z tego względu, z udziałem grupy ekspertów, w których skład wchodził zarówno ekonomiści, technolodzy żywności, jak i prawnicy, wygenerowano siedem grup czynników mających istotne znaczenie dla rozwoju branży. Po zastosowaniu metody wskazań i analizie otrzymanych wyników, w każdej z grup pozostawiono trzy, najważniejsze, według specjalistów, czynniki (tab. 1).

Następnie poddano je ocenom pod względem ważności. Wykorzystano przy tym metodę rangowania [Sagan 1998] z zastosowaniem siedmiostopniowej skali Likerta. Jako „1” oznaczono czynniki bardzo mało ważne lub nieważne, natomiast „7” – bardzo ważne dla realizacji celu.

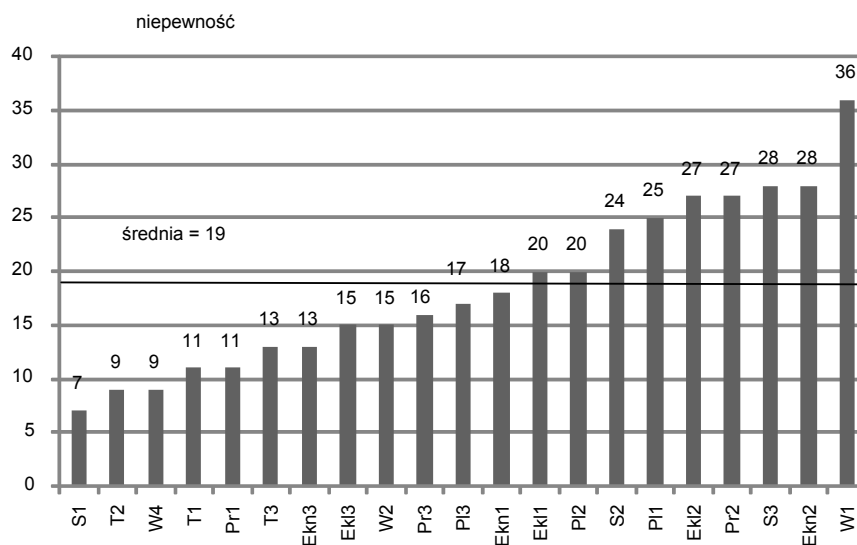
Spośród wszystkich wyodrębnionych najistotniejszy okazał się, oznaczony symbolem S1, czynnik społeczny „Świadomość odpowiedzialności producentów za zdrowie konsumentów” (rys. 1). Zaraz po nim, dla rozwoju produkcji bezpiecznej żywności w Polsce, ważny był „Dobrze zorganizowany system kontroli surowców i wyrobów gotowych” (T2). Na trzecim miejscu pod względem istotności znalazły się natomiast dwa czynniki – Pr1 („Bariery rozwojowe związane z ochroną środowiska”) i T1 („Analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli; wdrożenie systemu HACCP). „Potrzeba konkurencyjności” (W1), jako element warunkujący rozwój przedsiębiorstw sektora, znalazł się w hierarchii ważności na miejscu czwartym. Zastanawiające jest, iż okazał się on ważniejszy od oznaczonego symbolem T3 „Sprawnego i szybkiego systemu powiadamiania o żywności niespełniającej norm”, który został podczas analizy oceniony na tym samym poziomie, co „Dostępność i jakość surowców do produkcji bezpiecznej żywności” (Ekn3).

Kolejnym etapem było odwrócenie skali istotności (1→7, 2→6, 3→5, 4→4, 5→3, 6→2, 7→1) tak, aby móc ocenić rozkład czynników pod względem ich niepewności (rys. 2). Uczyniono tak na podstawie wskazań metodologicznych Nazarko i in. [2012].

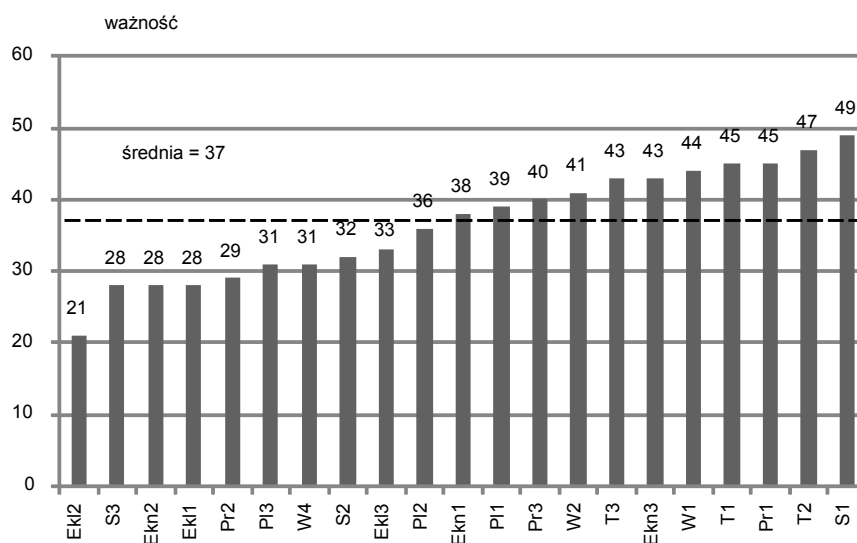
Tabela 1. Wybór czynników głównych w poszczególnych obszarach analizy STEEPVL

Oznaczenie czynników	Rodzaj czynników STEEPVL
Społeczne (S)	
S1	Świadomość odpowiedzialności producentów za zdrowie konsumentów
S2	Poziom skłonności do ryzyka przedsiębiorców z branży spożywczej (nie wszystko sprawdzamy testami – może się uda)
S3	Gotowość do współpracy między przedsiębiorcami (wymiana informacji między producentami, współpraca producent – laboratorium zewnętrzne)
Technologiczne (T)	
T1	Analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (wdrożenie systemu HACCP)
T2	Dobrze zorganizowany system kontroli surowców i wyrobów gotowych
T3	Sprawny i szybki system powiadamiania o żywności niespełniającej norm
Ekonomiczne (Ekn)	
Ekn1	Dostępność funduszy krajowych i unijnych
Ekn2	Kłopoty z płynnością i wypłacalnością branży spożywczej
Ekn3	Dostępność i jakość surowców do produkcji bezpiecznej żywności
Ekologiczne (Ekl)	
Ekl1	Bariery rozwojowe związane z ochroną środowiska
Ekl2	Aktywność organizacji ekologicznych
Ekl3	Poziom wsparcia publicznego dla wdrożenia technologii środowiskowych
Polityczne (Pl)	
Pl1	Preferencje w kredytowaniu małych i średnich przedsiębiorstw
Pl2	Stosowanie się do regulacji unijnych
Pl3	Wsparcie publiczne dla określonych rodzajów przedsiębiorstw spożywczych
Wartości (W)	
W1	Potrzeba konkurowania (bycia lepszym od pozostałych)
W2	Poziom gotowości do współpracy
W3	Potrzeba innowacyjności
Prawne (Pr)	
Pr1	Przejrzystość i jednolitość regulacji prawnej
Pr2	Dostęp do analiz prawnych tematu
Pr3	Dostęp do instrumentów prawnych szybkiego działania

Źródło: opracowanie własne.



Rys. 1. Czynniki determinujące możliwość rozwoju produkcji bezpiecznej żywności w Polsce
Źródło: opracowanie własne.

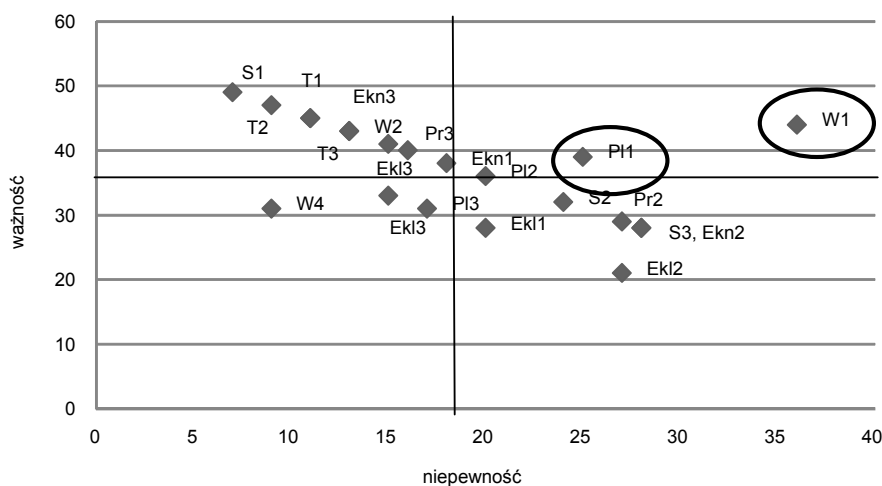


Rys. 2. Ocena niepewności czynników głównych analizy STEEPVL
Źródło: opracowanie własne.

W rezultacie przeprowadzonych obliczeń okazało się, że najbardziej niepewny dla rozwoju produkcji bezpiecznej żywności w Polsce jest czynnik W1 („Potrzeba konkurencji”). O całe osiem punktów przewyższał on pozostałe wskazania, w tym znajdu-

jące się na drugim miejscu czynniki Ekn2 („Kłopoty z płynnością i wypłacalnością branży spożywczej”) i S3 („Gotowość do współpracy między przedsiębiorcami”, który sprowadzał się do możliwości wymiany informacji między producentami i wzajemnej kooperacji na poziomie producent – laboratorium zewnętrzne). Czynniki technologiczne, takie jak: „Analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (wdrożenie systemu HACCP)” (T1), „Dobrze zorganizowany system kontroli surowców i wyrobów gotowych” (T2), czy „Sprawny i szybki system powiadamiania o żywności niespełniającej norm” (T3), zajmowały w tym zestawieniu bardzo dalekie miejsca. Sytuacja ta wskazuje na przekonanie o ich stabilności i gwarancji występowania oraz na niemożność wywierania przez nie destabilizującego wpływu na rozwój branży.

Wyniki analizy związanej z niepewnością, w zestawieniu z oceną siły czynników wpływających na możliwość rozwoju produkcji bezpiecznej żywności w Polsce, były podstawą do wstępnego wyodrębnienia kluczowych czynników niezbędnych do realizacji zadania (rys. 3). Na podstawie danych zawartych na rysunku 3 za takie uznano czynniki zaliczane do grupy wartości (W1 „Potrzeba konkurowania”) i czynników politycznych (P11 „Preferencje w kredytowaniu małych i średnich przedsiębiorstw”).



Rys. 3. Czynniki kluczowe dla możliwości rozwoju produkcji bezpiecznej żywności w Polsce
Źródło: opracowanie własne.

Oba wymienione czynniki charakteryzowały się jednocześnie wyższą oceną niepewności od średniej dla całej grupy wynoszącej 19 i wyższą oceną ważności od odnotowanej tam średniej na poziomie 37. Zakładając, że do grupy elementów posiadających przeciętne znaczenie pod względem ważności i niepewności można zaliczyć te, które są położone tylko nieznacznie niżej od czynników kluczowych, niewiele mniejsze znaczenie dla rozwoju produkcji bezpiecznej żywności mają: „Dostępność funduszy krajowych i unijnych” (Ekn 1) i „Stosowanie się do regulacji unijnych” (P12). Łączą się one pod względem obejmowanego zakresu tematycznego z czynnikiem kluczowym P11, dotyczącym preferencji w kredytowaniu małych i średnich przedsiębiorstw. Wskazują

równocześnie obszar, w ramach którego koncentrują się działania związane z potrzebą konkurowania właścicieli przedsiębiorstw branży, polegające na byciu lepszym od innych i zdobywaniu określonych przewag konkurencyjnych. Zastanawiające jest równocześnie, że tak wysoko notowane w rankingu ważności, posiadające stabilną pozycję, czynniki technologiczne nie zaliczają się do grupy kluczowych, wywierających bezpośredni wpływ na rozwój przedsiębiorstw zajmujących się produkowaniem bezpiecznej żywności w Polsce.

WNIOSKI

1. Istnieje wiele ograniczeń technologicznych, sprowadzających się głównie do konieczności stosowania określonych norm, determinujących sposób i organizację produkcji bezpiecznej żywności dla osób cierpiących na alergię, zwłaszcza pokarmowe.

2. Rozwój produkcji bezpiecznej żywności w równej mierze jest warunkowany zarówno właściwym zagospodarowaniem posiadanych zasobów, jak i zmianami zachodzącymi w otoczeniu.

3. Najważniejszymi elementami wpływającymi na rozwój sektora są czynniki: społeczne, takie jak świadomość odpowiedzialności producentów za zdrowie konsumentów (S1), technologiczne (dobrze zorganizowany system kontroli surowców i wyrobów gotowych – T2) i prawne (przejrzystość i jednolitość regulacji prawnej – T1).

4. Czynniki związane z największą niepewnością powodzenia podejmowanych działań to: potrzeba konkurowania (W1), kłopoty z płynnością i wypłacalnością branży spożywczej (Ekn2), a także brak gotowości współpracy między przedsiębiorcami (S3).

5. Kluczowym czynnikiem sukcesu determinującym rozwój produkcji bezpiecznej żywności w Polsce jest przede wszystkim potrzeba konkurowania przedsiębiorców (bycia lepszym od innych uczestników rynku), związana głównie z preferencjami w kredytowaniu małych i średnich przedsiębiorstw (P11), a także dostępnością do funduszy krajowych i międzynarodowych (Ekn1) oraz ze stosowaniem się do regulacji unijnych (P12).

LITERATURA

- Borodako K., 2009. Foresight w zarządzaniu strategicznym. Wyd. CH Beck, Warszawa.
- Godet M., Durance P., Gerber A., 2006. La prospective. Problems and methods 20, Laboratoire d'Investigation en Prospective, Stratégie et Organisation, Gerpa.
- Kirsch S., Fourdrilis S., Dobson R., Scippo M.R., Maughin-Rogister G., De Pauw E., 2009. Quantitative methods for food allergens: a review. *Anal. Bioanal. Chem.* 395, 1, 57-67.
- Mendonca S., Cuhna M. P., Ruff F., Kaivo-oja J., 2004. Wild cards, weak signals and organizational improvisation. *Futures* 36, 201-217.
- Nazarko J., Ejdyś J., Dębkowska K., 2012. Model oraz wyniki pilotażowego badania typu foresight w obszarach wzrost gospodarczy, innowacyjność mazowieckich przedsiębiorstw, rozwój lokalny. Cz. 1. Politechnika Białostocka, Białystok.
- Ringland G., 2007. UNIDO Technology Foresight for Practitioners. A specialised Course on Scenario Building, Prague, November 5-8.

-
- Rona R.J., Keil T., Summers C., Gislason D., Zuidmeer L., Sodergren E., Sigurdardottir S.T., Lindtner T., Goldhahn K., Dahlstrom J., McBride D., Madsen C., 2007. The prevalence of food allergy: A meta-analysis. *J. Allergy Clin. Immunol.* 120, 3, 638-646.
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności. 2002. Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002.
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. 2006. Dz. U. Nr 171, poz. 1225.