

Izabela Lipińska¹
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

Zarządzanie jakością w sektorze spożywcym – wybrane aspekty prawne

Wstęp

W ramach przedstawionych kierunków rozwoju Wspólnej Polityki Rolnej do 2020 r., Komisja Europejska zwróciła szczególną uwagę na konieczność wprowadzania innowacji w zakresie bezpieczeństwa żywnościowego, na które składa się zarówno zaspokojenie rosnącego popytu na żywność, jak i zagwarantowanie jej odpowiedniej jakości [2].

Z uwagi na różnorodność występujących na rynku UE łańcuchów dostaw żywności, w miarę jednolicie powinny one zostać ukierunkowane na żywność bezpieczną, posiadającą wysoką jakość i wytwarzaną w sposób zrównoważony. Wszystkie te elementy wynikają z rosnącej świadomości konsumentów żywności i potrzeb rynku. By przynajmniej spełnić ich bieżące oczekiwania, w ramach proponowanej polityki, wskazuje się na potrzebę tworzenia nowych systemów zapewniania jakości żywności oraz systemów ochrony zdrowia zwierząt gospodarskich.

Polityka jakości nie jest polityką nową [2, 9]. Jej podstawowe instrumenty są wdrażane od wielu lat w ramach tzw. systemów zarządzania jakością. Pełnią one ogromną rolę, bowiem przyczynią się z jednej strony do ograniczenia wprowadzania do obrotu żywności niespełniającej wymagań bezpieczeństwa, a z drugiej prowadzą do znacznego podniesienia wartości dodanej europejskich wyrobów rolno-spożywczych na „zglobalizowanym” rynku. Parlament Europejski podkreśla, że niezbędne są takie normy jakości w obrębie systemów zarządzania jakością, które by zapewniały skuteczną komunikację z konsumentami w zakresie sposobów wytwarzania produktów [6]. Ponadto zwraca on uwagę na konieczność wprowadzania zachęt do ich podwyższania, co potencjalnie mogłoby przyczynić się do poszerzenia celów polityki UE.

Celem artykułu jest zatem przedstawienie wybranych systemów zarządzania jakością wraz z określeniem roli jakie pełnią w ramach szeroko rozumianego bezpieczeństwa żywności. Podstawową metodą zastosowaną w pracy była metoda deskryptywna oraz dogmatyczna analiza zarówno unijnych, jak i krajowych aktów prawnych.

¹ dr Izabela Lipińska, Zakład Prawa Gospodarczego i Rolnego, Katedra Zarządzania i Prawa, Wydział Ekonomiczno-Społeczny, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

Wyniki

Podjmując problematykę systemów zarządzania jakością, nie sposób pominąć przedstawienia kilku kluczowych dlań definicji. W pierwszej kolejności pojawia się konieczność określenia pojęcia jakości żywności [1, 11]. Należy przez nie rozumieć pewien zbiór specyficznych cech zawartych w żywności, które decydują o tym, czy pokładane w niej oczekiwania przełożą się na satysfakcję nabywcy. Odpowiednio stopień satysfakcji można określić mianem jakości żywności. Z kolei powszechna definicja jakości, zgodnie z normą ISO 9000 określa, że jakość to stopień, w jakim zbiór inherentnych (nieodłącznych) właściwości spełnia wymagania i oczekiwania jednostki [5]. Pierwotnie termin jakości został sprecyzowany dla mięsa, a jego zakres odnosił się do: stopnia zdrowotności, atrakcyjności sensorycznej i dyspozycyjności w szerokim, konsumenckim i społecznym znaczeniu [11]. Natomiast na pojęcie zarządzania jakością, składają się skoordynowane i powiązane ze sobą działania dotyczące kierowania organizacją i jej nadzorowania w odniesieniu do jakości. Najbardziej podstawową składową jakości żywności jest jej bezpieczeństwo.

Problematyka jakości żywności, w tym w szczególności wprowadzanie systemów jakości żywności, wynika z jednej strony z zaostżenia wymagań w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego i odpowiedzialności producentów za wytwarzane przez nich produkty, jak i ze wzrastających wymagań konsumentów.

Bezpieczeństwo żywności jest pojęciem bardzo szerokim, a oddziałuje nań zarówno ustawodawstwo krajowe, jak i unijne. Obecnie najważniejszym aktem prawnym wdrażającym jego zasady jest Rozporządzenie 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 [7]. Uzasadnienie i potrzeba jego wdrożenia została jednoznacznie wskazana w preambule, *„doświadczenie wykazało, że konieczne jest przyjęcie środków, których celem jest zagwarantowanie, aby niebezpieczna żywność nie była wprowadzana do obrotu i zagwarantowanie istnienia systemów, które identyfikują i odpowiadają na problemy bezpieczeństwa żywności w celu zapewnienia właściwego funkcjonowania rynków wewnętrznych oraz, aby chronić zdrowie ludzkie,* [7].

Zgodnie z art. 2 Rozp. nr 178/2002 przedmiotem systemów jakości jest żywność, przez którą należy rozumieć jakiegokolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub, których spożycia przez ludzi można się spodziewać. Natomiast do środków spożywczych ustawodawca zalicza napoje, gumę do żucia i wszelkie substancje, łącznie z wodą, świadomie dodane do żywności podczas jej wytwarzania, przygotowania lub obróbki. Warto dodać, że nie obejmuje on swym zakresem pojęciowym pasz, zwierząt żywych (chyba że mają być one wprowadzone na rynek do spożycia przez ludzi) oraz roślin przed dokonaniem zbiorów.

Główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności i wprowadzanie systemów zarządzania jakością spoczywa na przedsiębiorstwie spożywczym, przez które należy rozumieć zgodnie z art. 3 pkt 2 Rozp.

178/2002 przedsiębiorstwo publiczne lub prywatne, typu non-profit lub nie, prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności.

Istnieje wiele systemów zarządzania jakością, a wśród nich można wyróżnić zarówno obligatoryjne, jak i dobrowolne [Rys.1]. Do obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego należą: System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (HACCP), Dobra Praktyka Higieniczna (GHP) oraz Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) [4].



Rys. 1. Systemy jakości w sektorze spożywczym

Źródło: opracowanie własne.

W Polsce, tak jak i 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 [3]. Podstawowym aktem w tym zakresie jest ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (dalej: ubżz)[10].

Jak zaznaczono wcześniej, obligatoryjnym systemem zagwarantowania bezpieczeństwa produktu konsumentowi jest system HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), czyli Analiza Punktów Krytycznych Zagrożeń. Zagadnienia związane z jego wdrażaniem zostały określone w o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeniu nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych [8, 10].

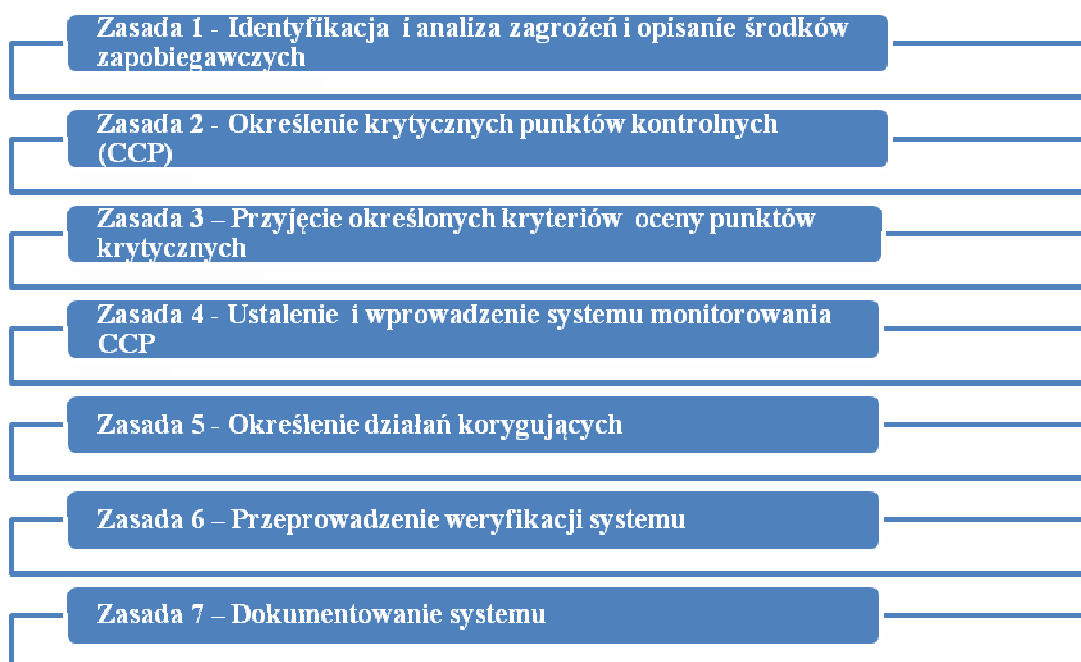
Zgodnie z art. 3 pkt 41 ustawy ubżz, przez system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP należy rozumieć postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia jakości zdrowotnej żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów procesu produkcji i obrotu żywnością. Ponadto system ten ma również na celu określenie metod ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych.

Obowiązek wdrażania omawianego systemu przez wszystkich producentów i dystrybutorów żywności został wprowadzony na mocy art. 59a ubżż.

System HACCP jest oparty na identyfikacji i analizie potencjalnych źródeł zagrożeń dla konsumenta, związanych z jakością produktu. Odpowiednio przedsiębiorstwo powinno brać pod uwagę zarówno procesy znajdujące się bezpośrednio pod jego kontrolą (np. kontrola surowca, półproduktu, wyrobu gotowego), jak znajdujące się poza jego bezpośrednią kontrolą (np. dystrybucja przez hurtowników). Rodzaje wspomnianych zagrożeń mogą być trojakiemu rodzaju: biologiczne (bakterie, wirusy, pasożyty, pleśnie, grzyby), chemiczne (konserwanty, barwniki, metale ciężkie, antybiotyki, środki ochrony roślin, nawozy, herbicydy) oraz fizyczne (szkło, drewno, kamienie). W szczególności mogą one wynikać z zanieczyszczeń surowców, procesu technologicznego, otoczenia (maszyn, hal produkcyjnych), wody, powietrza, etc.

Ustawodawca w art. 5 Rozporządzenia Nr 852/2004 sprecyzował zasady i tryby postępowania systemu do których należy:

1. zidentyfikowanie i ocenę zagrożeń jakości zdrowotnej żywności oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania;
2. określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub ograniczania zagrożeń;
3. ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli limitów rozgraniczających stany akceptowalne od nieakceptowalnych w celu zapobiegania, eliminowania lub ograniczania zidentyfikowanych zagrożeń;
4. ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli (CCP);
5. ustalenie działań naprawczych (korygujących), jeżeli monitorowanie wykazuje, że krytyczny punkt kontroli nie spełnia wymagań, o których mowa w pkt 3.



Rys. 2. Zasady HACCP
Źródło: opracowanie własne.

Skuteczne wprowadzenie systemu HACCP wymaga zarówno identyfikacji, prawidłowej interpretacji i implementacji obowiązujących podstaw prawnych związanych z prowadzeniem działalności w zakresie warunków zdrowotnych żywności i żywienia w sferze produkcji i dystrybucji, opracowania założeń (identyfikacji ryzyk zagrożeń, racjonalnego wyznaczenia punktów krytycznych i kontrolnych, określenie zasad nadzoru) oraz konsekwentnego wdrażania zdefiniowanych założeń systemu (określonych w aktach normatywnych oraz dokumentacji systemowej) i nadzoru (poprzez audyty i kontrole) [3, Rys. 2].

Warunkiem wdrożenia systemu HACCP jest wprowadzenie zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP – Good Manufacturing Practice) oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP – Good Hygienic Practice). Wszystkie trzy zasady są ze sobą ściśle powiązane i stanowią zintegrowany system bezpieczeństwa żywności. Zgodnie z art. 3 pkt 9 ubzż przez dobrą praktykę produkcyjną należy rozumieć działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywały się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem. GMP wdrażana jest najczęściej w formie tzw. Kodeksów Dobrych Praktyk, w których są zalecenia, jakie muszą być przestrzegane przez producenta żywności. Dobrą praktyką higieniczną są wszelkie działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności (art. 3 pkt 8 ubzż). GMP oraz GHP obejmują wszystkie aspekty produkcji żywności, czyli: otoczenie zakładu, surowce i materiały, maszyny i urządzenia, przechowywanie i transport, zaopatrzenie w wodę, gospodarkę odpadami, etc. [9].

Pierwszym systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności była norma ISO 22000 (Food Safety Management Systems). Przedstawia ona wymagania będące kombinacją elementów zarządzania przedsiębiorstwem i systemu bezpieczeństwa żywności w całym łańcuchu żywnościowym [14]. Łączy w sobie m.in. wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności zawarte w Codex Alimentarius, Dobrych Praktykach, normach krajowych oraz międzynarodowych standardach sieciowych (IFS, BRC). W porównaniu z wymienionymi powyżej systemami, norma obejmuje komunikację w łańcuchu dostaw, zarządzanie i monitorowanie operacyjnych programów wstępnych oraz walidację i weryfikację środków nadzoru zagrożeń. Jest ona często traktowana jako międzynarodowy standard, którego celem jest harmonizacja, i to w skali globalnej, wymagań z zakresu zarządzania bezpieczeństwem żywności wobec podmiotów gospodarczych funkcjonujących w obszarze całego łańcucha żywnościowego. Norma ma zastosowanie do wszystkich przedsiębiorstw, bez względu na ich wielkość. Podmiotami zainteresowanymi jej wdrażaniem są najczęściej producenci opakowań żywności, przedsiębiorstwa transportowe, dostawcy maszyn i urządzeń, etc. System ISO 22000 jest możliwy do zastosowania przez wszystkie organizacje bezpośrednio lub pośrednio uczestniczące w łańcuchu żywnościowym [13].

Kolejnym systemem w zakresie jakości żywności, o charakterze międzynarodowym jest BRC (Global Standard Food). Jest to minimalny standard higieny dla zakładów produkujących żywność [9]. Jego

spełnienie nie jest wymagane przepisami prawa, lecz jest rekomendowane w niektórych krajach, np. w Wielkiej Brytanii. System ten łączy wymagania zawarte w normach ISO serii 9000, HACPP, GMP oraz GHP. Jednocześnie określa szczegółowe wymagania, jakie muszą być spełnione by gwarantować bezpieczeństwo i wymagany powtarzalny poziom jakości wyrobu gotowego [12].

Stosowane systemy nie muszą odnosić się do szerokiego zakresu żywności, a tylko do wybranych artykułów. Przykładem tego może być system GAP (Good Agricultural Practice), który określa wymagania (minimalne standardy) dla uzyskania wysokiej jakości owoców oraz warzyw. Zasady GAP zobowiązują rolników do między innymi przestrzegania okresów karencji po zastosowaniu nawozów, środków ochrony roślin oraz leków, tak by pozostałości użytego środka nie dostały się do żywności [9]

Jak zaznaczono wcześniej, stosowanie systemów zarządzania jakością może być obligatoryjne i tym samym jest przewidywane przepisami prawa, oraz dobrowolne, zależne od woli przedsiębiorcy. W tym ostatnim przypadku, ich zastosowanie może wynikać z różnych względów i potrzeb. Jak zauważa Wysokińska-Senkus, motywem podjęcia decyzji o jego wdrażaniu może być chęć posiadania przez przedsiębiorcę certyfikatu potwierdzającego zgodność systemu z wymaganiami normy międzynarodowej, tudzież chęć posiadania systemu, który zapewni (a przynajmniej pomoże) lepszą organizację firmy i większe zaspokojenie wymagań klienta [15].

Podsumowanie

Łańcuchy dostaw produktów żywnościowych są bardzo rozbudowane. Poszczególne ich ogniwa wnoszą istotny wkład w tworzenie ostatecznej wartości produktu. Odpowiednio, systemy zarządzania jakością mogą być skutecznym - i jak pokazuje praktyka - pożądanym narzędziem kształtowania jakości produktu spożywczego. Systemy te mogą być stosowane, jak np. HACCP, w całym obszarze i we wszystkich fazach produkcji, magazynowania, czy transportowania. Wielokrotnie, przeprowadzane obowiązkowe i dobrowolne kontrole, czy też podejmowane czynności sprawdzające w toku wydawania certyfikacji jakości, umożliwią podjęcie działań profilaktycznych jeszcze przed pojawieniem się zagrożenia. Niemniej, ustawodawca zmierza w omawianym zakresie, do zapewnienia poprawności działań zmierzających do zwiększenia bezpieczeństwa zdrowotnego produktów. Z tego względu prowadzone są prace nad ujednoczeniem istniejących oraz wprowadzeniem nowych systemów, które by satysfakcjonowały odbiorców ostatecznych żywności, czyli konsumentów.

Streszczenie

Rosnąca świadomość konsumentów w odniesieniu do jakości żywności, którą pragną spożywać, a także potrzeby rynku determinują wprowadzanie systemów zarządzania jakością. Pełnią one ogromną rolę, bowiem przyczynią się z jednej strony do ograniczenia wprowadzania do obrotu żywności niespełniającej wymagań bezpieczeństwa, a z drugiej prowadzą do znacznego podniesienia wartości dodanej europejskich wyrobów rolno-spożywczych na rynku światowym. Celem artykułu jest przedstawienie wybranych

systemów zarządzania jakością wraz z określeniem roli jakie pełnią w ramach szeroko rozumianego bezpieczeństwa żywności.

The selected legal aspects of quality management systems in food sector

Summary

The growing consumers' consciousness of food quality, which they want to consume and market's needs determinate the implementation of food quality management systems. The systems play a huge role. They cause the elimination of unsafe food from the market and influence on increase of value-added in food of some European products on the world market. The aim the article was to introduce selected food quality management systems as well as to determine the role they play in food safety.

Literatura

- [1]. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka, CH Beck 2010.
- [2]. Komunikat Komisji do Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie europejskiego partnerstwa innowacyjnego na rzecz wydajnego i zrównoważonego rolnictwa, Bruksela, dnia 29.2.2012 r. http://ec.europa.eu/agriculture/eip/pdf/com2012-79_pl.pdf.
- [3]. Morkis G.: Zakres wdrożenia GHP, GMP I HACCP w przemyśle spożywczym „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość”, nr 6, 2010, 255 -270.
- [4]. Morkis G.: Zakres wdrożenia GHP, GMP i HACCP w przemyśle spożywczym w 2006 roku „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość”, nr 4, 2007, 139-153.
- [5]. PN-EN ISO 9000: 2006. Systemy zarządzania jakością. Podstawy i terminologia. PKN Warszawa 2006.
- [6]. Polityka jakości produktów rolnych - jaką wytyczyć strategię, P7_TA(2010)0088 Rezolucja Parlamentu Europejskiego z dnia 25 marca 2010 r. w sprawie polityki jakości produktów rolnych: jaką strategię wybrać?
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2011:004E:0025:0033:PL:PDF>
- [7]. 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 (Dz. U. L 31 z 1.2.2002, s. 1).
- [8]. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L 139/1 z 30.4.2004, s. 319).
- [9]. Urbaniak M.: Zarządzanie jakością środowiskiem oraz bezpieczeństwem w praktyce gospodarczej, Difin Warszawa (2007), 379, 423-429.

- [10]. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914).
- [11]. Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności. Systemy. Koncepcje. Instrumenty. Difin, Warszawa 2011. 26-39.
- [12]. www.brcglobalstandards.com
- [13]. www.inge.pl/iso_22000
- [14]. www.iso.org
- [15]. Wysokińska-Senkus A.: Ewolucja standaryzacji i zarządzania jakością w sektorze gospodarki żywnościowej na świecie a proces globalizacji, JARD 2006. 239-248.