

Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w przemyśle spożywczym.

*Przewodniki sukcesu dla przedsiębiorców.
Wiedza niezbędna do osiągnięcia
biznesowych celów.
#1*

*„Myślimy lokalnie
- działamy globalnie”*

*„Mówimy
językiem biznesu”*

*„Pracujemy
w międzynarodowym
otoczeniu”*



Polska jest jednym z największych eksporterów żywności w Unii Europejskiej. Produkty spożywcze pochodzące od polskich producentów postrzegane są jako zróżnicowane, oferujące wysoką jakość i doskonałe walory smakowe i odżywcze.

Przed wejściem na rynek, konieczne jest wdrożenie przez firmy produkujące żywność, systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, co jest wymagane przez polskie i unijne prawo. Bez tego nie jest możliwe oferowanie swoich produktów w Polsce, jak również eksportowanie ich do krajów UE i państw trzecich.

UWARUNKOWANIA PRAWNE DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

Przemysł spożywczy to jedna z najbardziej dynamicznie rozwijających się części globalnej gospodarki.

Polska jest wiodącym producentem owoców (jabłka, maliny, czarne porzeczki, borówki), mięsa (drób, wieprzowina), przetworów mlecznych oraz pieczarek. Rodzimy przemysł przetwórczy jest znany ze swojej różnorodności.

Odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności ponoszą przedsiębiorcy produkujący żywność oraz wprowadzający ją do obrotu.

Dane dla polskiego sektora spożywczego:

WARTOŚĆ EKSPORTU

46,7
mld EUR

produktów rolno-spożywczych wyniosła 46,7 mld EUR, co oznacza wzrost o 26,7% w porównaniu do danych z 2021 r. (PAIH, 2022)

EKSPORT PRODUKTÓW

343,8
mld EUR

spożywczych osiągnął wartość 343,8 mld EUR, co oznacza wzrost o 19,3% w porównaniu do danych z 2021 r. Największa jego część, warta 120,2 mld EUR, trafiła do krajów UE, co w ujęciu r/r stanowi wzrost o jedną piątą. (GUS, 2022)

RYNEK SPOŻYWCZY

358
mld PLN

szacowany był na 358 mld PLN, co oznacza wzrost o 35% w porównaniu do danych z 2021 r. (PMR dla Grupy Eurocash, 2022)

Według Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku, bezpieczeństwo żywności to ogół warunków, które muszą być spełnione. Dotyczą one w szczególności:



- STOSOWANYCH SUBSTANCJI
DODATKOWYCH I AROMATÓW



- POZOSTAŁOŚCI PESTYCYDÓW



- CECH ORGANOLEPTYCZNYCH



- WARUNKÓW
NAPROMIENIANIA ŻYWNOCI



- POZIOMÓW SUBSTANCJI
ZANIECZYSZCZAJĄCYCH



- DZIAŁAŃ, KTÓRE MUSZĄ BYĆ
PODEJMOWANE NA WSZYSTKICH
ETAPACH PRODUKCJI LUB OBROTU
ŻYWNOCIĄ – W CELU
ZAPEWNIENIA ZDROWIA I ŻYCIA
CZŁOWIEKA

Aktem prawnym, który reguluje standardy jakości i bezpieczeństwa żywności w Polsce jest Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27.09.2006 r., 171, poz. 1225).

Ustawa jest zgodna z dyrektywami unijnymi, które precyzyjnie określają warunki funkcjonowania przemysłu spożywczego.

Do najważniejszych z nich należą:

➤ *Rozporządzenie (WE) 178/2002* „Ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego”;

➤ *Rozporządzenie (WE) 852/2004* „Ogólne zasady higieny dla pasz i żywności”;

➤ *Rozporządzenie (WE) 853/2004* „Zasady higieny dla produktów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego”;

➤ *Rozporządzenie (WE) 2017/625* „Procedury kontroli urzędowej żywności i pasz”;

➤ *Rozporządzenie (WE) 2019/627* „Kontrola higieny produktów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego”.

ZAGROŻENIA W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM

Na każdym etapie przetwarzania i transportu żywności konieczne jest zwrócenie uwagi na potencjalne zagrożenia, czyli czynniki, które po spożyciu mogą wywołać negatywne skutki zdrowotne.

3 podstawowe grupy zagrożeń w przemyśle spożywczym:

CHEMICZNE

ŚRODOWISKOWE

(np. pestycydy, nawozy, metale)

TECHNOLOGICZNE

(np. środki czystości, enzymy, leki weterynaryjne)



BIOLOGICZNE

BAKTERIE

(np. Escherichia coli);

PASOŻYTY

(np. tasiemiec);

PLEŚNIE

(np. grzyby wywołujące pleśń);

SZKODNIKI

(np. gryzonie);



FIZYCZNE

MECHANICZNE

(np. obecność ciał obcych)

RADIOAKTYWNE

(np. promieniowanie radioaktywne)



Narażenie organizmu na którykolwiek z powyższych czynników może być przyczyną poważnych problemów zdrowotnych. W konsekwencji przedsiębiorstwo nie tylko traci dobrą reputację i osłabia swoją wiarygodność, ale też naraża się na straty związane z koniecznością wstrzymania produkcji, wycofania z rynku oraz zniszczenia podejrzanych partii żywności, a nawet czasowe wyłączenie zakładu z produkcji, do momentu usunięcia zagrożenia. W skrajnych przypadkach grozi to bankructwem i zaprzestaniem działalności firmy.

SYSTEMY ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM

Wprowadzenie i konsekwentne stosowanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności są nieodzowne w celu zapewnienia produktów spełniających obecne normy i wymagania dotyczące m.in. bezpieczeństwa, spójnego smaku, wyglądu, zapachu i wartości odżywczych. Poprzez te działania konsument może mieć pewność, że jego zdrowie jest chronione i że nie będzie narażony na negatywne skutki spożycia produktów nieodpowiednich do konsumpcji. Jakość produktów spożywczych ma również duży wpływ na wybory dokonywane przez konsumentów.

Wśród obowiązujących najważniejszych systemów zarządzania jakością należy wymienić między innymi:

- **HACCP** – Hazard Analysis and Critical Control Point (Analiza Zagrożeń oraz Krytycznych Punktów Kontroli);

- *ISO 22000*;
- *GMP* – Good Manufacturing Practice (Dobra Praktyka Wytwarzania);
- *GHP* – Good Hygienic Practice (Dobra Praktyka Higieniczna);
- *GAP* – Good Agricultural Practice (Dobra Praktyka Rolnicza);
- *IFS* – International Food Standard (Międzynarodowy Standard Żywności);
- *BRC* – British Retail Consortium (Zrzeszenie Sprzedawców Brytyjskich);
- *ISO 9001* – System Zarządzania Jakością w organizacji.

Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności mają charakter prewencyjny. Pod tym pojęciem rozumiemy eliminowanie czynników potencjalnie zagrażających bezpieczeństwu oferowanych produktów, a co za tym idzie zagrożenia dla konsumentów.

Kontrola bezpieczeństwa żywności odbywa się w systemie ciągłym i wieloetapowym. Każde ogniwo łańcucha logistycznego – od dostawy surowców, poprzez produkcję, aż po pakowanie i transport – podlega ścisłym normom.

Należy jednak zwrócić uwagę, że każdy kraj może dodatkowo wskazywać swoje normy i powoływać organy do kontroli jakości produktów spożywczych. Tak się dzieje m.in. w Irlandii, gdzie funkcjonuje National Standards Authority of Ireland. Dodatkowo, na terenie Zjednoczonego Królestwa działa British Retail Consortium, które określa standardy produkcyjno-logistyczne.

Z jednej strony ciało to przedstawia pewne obowiązki do spełnienia, z drugiej zaś reprezentuje branżę detaliczną i konsumentów w działaniach legislacyjnych. Dlatego też, jeśli producent decyduje się na nowy wybrany rynek, powinien bezwzględnie zapoznać się z wymogami, jakie lokalny rząd stawia przed danymi wyrobami.



KLUCZOWE NORMY - HACCP ORAZ ISO 22000

Dwie podstawowe normy, których spełnienie wymagań przez przedsiębiorstwo jest niezbędne, aby jego produkt został dopuszczony do obrotu na rynku, to HACCP i ISO 22000.

➤ **HACCP** potwierdza, że w danym zakładzie zapewnia się bezpieczeństwo, identyfikuje zagrożenia oraz sprawuje kontrolę i nadzór nad jakością żywności. HACCP obejmuje również przechowywanie i transport produktów spożywczych, które w określonych warunkach powinny docierać do konsumenta. System zarządzania bezpieczeństwem HACCP ma charakter uniwersalny, toteż certyfikacja producentów odbywa się globalnie. Dzięki temu wiadomo, że żywność eksportowana z Tajlandii, Brazylii, Maroko czy Włoch posiadająca certyfikat HACCP może być dopuszczona do obrotu w Polsce.

System HACCP opiera się na siedmiu etapach, których przestrzeganie jest niezbędne:

1. Przeprowadzenie analizy zagrożeń;
2. Określenie Krytycznych Punktów Kontroli (Critical Control Point);
3. Ustalenie granic krytycznych dla każdego CCP;
4. Ustalenie systemu monitorowania CCP;
5. Ustalenie działań korygujących, które muszą być podjęte, jeśli HACCP będzie poza określonymi normami;
6. Ustalenie procedur weryfikacji systemu;
7. Ustanowienie dokumentacji systemu.

➤ **ISO 22000**, obejmuje cały łańcuch produkcji spożywczej. Nadzorem objęte są podmioty zarówno produkujące poszczególne surowce, jak i przetwórcy oraz podmioty organizujące procesy logistyczne, aż do punktu sprzedaży. Dodatkowo, w ramach norm ISO 22000 uwzględniono programy panowania nad zagrożeniami, które w komplementarny sposób dopełniają się z normami HACCP. Podobnie jak pierwszy ze standardów, ISO 22000 podlega globalnej certyfikacji i respektowany jest przez podmioty na całym świecie.

Marcin Haremza



Polska posiada duży potencjał eksportowy dzięki swojemu rozległemu sektorowi rolno-spożywczemu. Samodzielne wejście na nowe rynki może być jednak trudne i obciążone dużym ryzykiem finansowym.

✓ Współpraca z Siecią Enterprise Europe Network (EEN) pozwala producentom żywności w Polsce skorzystać z szerokiego zakresu usług doradczych, informacyjnych i networkingowych, które pomagają w radzeniu sobie z ryzykiem i wyzwaniem branżowym.

✓ Sieć wspiera polskich producentów w zakresie innowacji, transferu technologii, dostępu do programów badawczo-rozwojowych i partnerstw biznesowych, które mają na celu pomoc firmom w podnoszeniu konkurencyjności i tworzeniu innowacyjnych rozwiązań.

✓ Dzięki usługom Sieci EEN wiele przedsiębiorstw wzmocniło swój potencjał innowacyjny oferując wysokiej jakości produkty i usługi na konkurencyjnych rynkach zagranicznych.

Wszelkie działania Sieci skierowane do sektora MŚP (małe i średnie przedsiębiorstwa) są nieodpłatne i dotyczą następujących obszarów:



POMOC W NAWIĄZANIU
WSPÓŁPRACY Z EKSPERTAMI
Z RÓŻNYCH BRANŻ



WSPARCIE PRAWNE,
W TYM TAKŻE Z ZAKRESU
WŁASNOŚCI INTELEKTUALNEJ



WSPARCIE UDZIAŁU
W TARGACH ORAZ MISJACH
GOSPODARCZYCH



BADANIE RYNKÓW
ZAGRANICZNYCH
Z UWZGLĘDNIENIEM POTRZEB
LOKALNYCH



PRZYGOTOWANIE PRODUKTU,
USŁUGI ORAZ FIRMY
DO EKSPANSJI
MIĘDZYNARODOWEJ



POSZUKIWANIE PARTNERÓW
ZAGRANICZNYCH
ZAINTERESOWANYCH
WSPÓŁPRACĄ



UCZESTNICTWO W SZKOLENIACH
I SEMINARIACH DOTYCZĄCYCH RÓŻNYCH
TEMATÓW ZWIĄZANYCH Z PROWADZENIEM
BIZNESU W WYMIARZE MIĘDZYNARODOWYM



PRZEPROWADZENIE AUDYTÓW
ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU,
DIGITALIZACJI, TECHNOLOGICZNYCH,
WZORNICZYCH ORAZ MARKETINGOWYCH



DORADZTWO W RAMACH KORZYSTANIA
Z BAZY ACCESS2MARKET ORAZ
ZAPISÓW UMÓW O WOLNYM HANDLU
Z WYBRANYMI KRAJAMI

Zapraszamy do kontaktu z konsultantami Enterprise Europe Network.



Wrocławskie Centrum Transferu Technologii

Wrocławskie Centrum Transferu Technologii
Politechnika Wrocławska
ul. Smoluchowskiego 48A
50-372 Wrocław

wctt.pwr.edu.pl | westpoland.pl
een@pwr.edu.pl | een.ec.europa.eu



Politechnika
Wrocławska



Wrocławskie Centrum Transferu Technologii

