

Wiesława Cieślewicz

Akademia Rolnicza w Szczecinie

HACCP JAKO ELEMENT KONKURENCYJNOŚCI PRZEDSIĘBIORSTW PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

1. Wstęp

W gospodarce rynkowej jest miejsce dla wszystkich organizacji łańcucha żywnościowego. Jednak sukces jest udziałem tych, które są w stanie sprostać wymaganiom i wyzwaniom rynku, postawiły na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne, potrafiły obniżyć koszty i udowodnić swoją należytą staranność w utrzymaniu poziomu jakości wymaganego przez konsumentów. Jakość to, obok ceny, najważniejszy element konkurencji rynkowej, który w warunkach nasyconego rynku i coraz bardziej wymagającego konsumenta zmusza producentów do określonych działań. Bezpieczeństwo zdrowotne żywności stało się wartością nadrzędną. Jakość żywności jest problemem szczególnej rangi, wiąże się bowiem ściśle ze zdrowiem i życiem człowieka. Aby mieć pewność, że przedsiębiorstwo panuje nad bezpieczeństwem produkowanej żywności, konieczne staje się włączenie w system jakości metody HACCP¹.

Od 1 maja 2004 r. wdrażanie systemu HACCP obowiązuje wszystkie firmy sektora spożywczego, bez względu na rodzaj, wolumen oraz specyfikę produkcji. Po nowelizacji ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z dnia 30 października 2003 r. (DzU nr 208, poz. 2020) wszystkie firmy produkujące, przetwarzające, serwujące (cateringowe i żywienia zbiorowego), transportujące i

¹ Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (DzU nr 63, poz. 634, z późn. zm.) definiuje System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points), zwany systemem HACCP, jako postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia jakości zdrowotnej żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas wszystkich etapów procesu produkcji i obrotu żywnością.

pakujące artykuły żywnościowe zobowiązane są do wdrażania zasad systemu. Naturalną kolejną rzeczą, przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego w okresie przedakcesyjnym, po wdrożeniu zasad Dobrych Praktyk Wykonawczych, powinny były doskonalić zakładowe systemy jakości. Organizacje strategicznie nastawione na poprawę konkurencyjności powinny już wtedy planować podnoszenie swego systemu panowania nad bezpieczeństwem produktu na poziom zarządzania jakością, dostosowując się w ten sposób do obserwowanego wzrostu wymagań w łańcuchu dostawców–odbiorców, w którym same uczestniczą.

Celem niniejszego artykułu jest pokazanie korzyści wynikających z wdrożenia systemu HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, ze szczególnym uwzględnieniem firm małych i średnich oraz wpływu implementacji systemu na ich funkcjonowanie i konkurencyjność na rynku.

2. Stopień zaawansowania polskich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego we wdrażaniu systemu HACCP

Okres poprzedzający przystąpienie Polski do Unii Europejskiej zaowocował w wielu krajowych przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego ustanowieniem zakładowych ksiąg z zakresu Dobrych Praktyk Wykonawczych. Wynikało to z faktu, że podniesienie higieny w produkcji i obrocie żywnością, szczególnie w sektorze produktów pochodzenia zwierzęcego, stało się warunkiem dalszego funkcjonowania przedsiębiorstw w obszarze UE. Jednak system zapewnienia bezpieczeństwa żywności HACCP, do momentu akcesji, był wdrożony w niedużej liczbie przedsiębiorstw. System ten podzielił producentów żywności na tych, co go mają, i tych, którzy są na etapie wdrażania. Wyodrębniono cztery grupy przedsiębiorstw spożywczych [Wszelaka 2004, s. 7]:

- grupa A – obejmuje zakłady spełniające standardy UE i mające uprawnienia eksportowe,
- grupa B1 – należą do niej zakłady, które spełnią standardy unijne w czasie 6, 9 lub 12 miesięcy po akcesji,
- grupa B2 – spełni standardy UE do końca 2006 r. (zakłady mleczarskie i rybne) lub do końca 2007 r. (zakłady mięsne),
- grupa C – zmieni profil produkcji, zajmie się produkcją na rynek lokalny, podejmując modernizację, lub zaprzestanie produkcji (tab. 1).

Z danych Głównego Inspektora Weterynarii wynika, że w dniu akcesji spośród 3569 zakładów mięsnych jedynie 151 spełniło wymogi unijne (grupa A). W przypadku mleczarni – z 398 podmiotów do funkcjonowania na rynkach UE gotowych było 55 przedsiębiorstw.

Tabela 1. Stopień zaawansowania zakładów we wdrażaniu systemu HACCP

Kategoria zakładów	Liczba przedsiębiorstw
Zakłady mięsne	
A	151
B1	1 492
B2	277
C	1 649
Zakłady mleczarskie	
A	55
B1	166
B2	109
C	68
Zakłady przetwórstwa ryb	
A	62
B1	86
B2	37
C	120

Źródło: opracowanie własne na podstawie [Wszełaka 2004, s. 7].

Tabela 2. Stopień wdrożenia systemu HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego

Stopień wdrożenia systemu	Liczba przedsiębiorstw (w %)	
	przedsiębiorstwa	
	małe	średnie
Wdrożony	6	32
W trakcie implementacji	20	57
Nie wdrożony	74	11

Źródło: opracowanie na podstawie [Trafiałek, Kołożyn- Krajewska 2005, cz. II, s. 40].

Badania stopnia wdrożenia systemu HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego w Polsce przeprowadzone zostały również przez Zakład Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności SGGW w Warszawie w okresie od stycznia do maja 2004 r. Objęły one

244 średnich przedsiębiorstw i 201 małych zakładów spożywczych z terenu całego kraju. Z badań wynika, że tylko 32% średnich i 6% małych firm miało wdrożony system HACCP w momencie akcesji do UE (tab. 2).

3. Korzyści przedsiębiorstw spożywczych z wdrożenia systemu HACCP

Korzyści przedsiębiorstw przemysłu spożywczego z implementacji systemu HACCP można podzielić na trzy grupy. Są to: korzyści związane z zapewnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego wytwarzanych produktów, korzyści niematerialne oraz korzyści ekonomiczne i materialne (tab. 3).

Priorytetową korzyścią z implementacji systemu HACCP, mającą najistotniejsze znaczenie dla 60% małych przedsiębiorstw i 78% średnich firm, jest poprawa jakości i wzrost bezpieczeństwa wytwarzanych produktów. Dla połowy średnich przedsiębiorstw i co trzeciej małej firmy bardzo ważną okazała się poprawa procesów produkcyjnych, która przyniosła efekty w postaci wzrostu konkurencyjności produktów na rynkach krajowych i zagranicznych. Nie zawsze jednak podniesienie bezpieczeństwa produkowanych wyrobów osiągane jest tuż po wdrożeniu systemu HACCP. Implementacja systemu przyczyniła się do wzrostu popytu na produkty w

odniesieniu do 39% średnich i 21% małych firm spożywczych. Nie sposób nie zauważyć, że wzrost prestiżu przedsiębiorstwa – wynikający z wdrożenia systemu – to również istotny czynnik wpływający na ich funkcjonowanie. Zastosowanie systemu HACCP sprzyja także osiąganiu przez firmę określonych korzyści finansowych. Przedsiębiorstwa średniej wielkości najbardziej cenią sobie utrzymanie na rynku oraz zdobywanie nowych klientów i kontrahentów. Dla zdecydowanej większości małych firm (82%) najważniejsze jest utrzymanie się na rynku. W przypadku 40% średnich przedsiębiorstw implementacja systemu umożliwia im ekspansję poza granice kraju. Jednakże wśród małych przedsiębiorstw ekspansja jest istotna tylko dla 11% z nich. Świadczy to o tym, że firmy małe nie dążą do rozwijania eksportu, a raczej zadowolają się sprzedażą na rynkach lokalnych i krajowych.

Tabela 3. Korzyści polskich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego z wdrożenia systemu HACCP

Korzyści	Liczba przedsiębiorstw (w %), które odniosły określone korzyści z wdrożenia systemu przedsiębiorstwa	
	małe	średnie
Korzyści związane z zapewnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego wytwarzanych produktów:		
– poprawa jakości produkowanych wyrobów	60	78
– unowocześnienie procesu produkcyjnego	32	51
– wzrost popytu konsumentów na oferowane produkty	21	39
– wzrost konkurencyjności produktów na rynku	15	45
– wzrost odpowiedzialności pracowników za higienę produkcji	66	81
– uporządkowanie dokumentacji pozwalające na udowodnienie należytej staranności w utrzymaniu poziomu jakości wymaganego przez konsumentów	24	64
Korzyści niematerialne:		
– wzrost prestiżu firmy i jej produktów	73	65
– zmiana stosunku pracowników do wykonywanej pracy	66	56
– wzrost zaangażowania i odpowiedzialności pracowników	brak danych	69
– poprawa kwalifikacji pracowników	brak danych	64
– zwiększenie efektywności obiegu informacji w przedsiębiorstwie	brak danych	43
Korzyści ekonomiczne i materialne:		
– zdolność utrzymania się na rynku	82	57
– zdobycie nowych klientów i kontrahentów	brak danych	52
– ekspansja na rynki zagraniczne	11	40

Źródło: opracowanie na podstawie [Trafialek, Kołożyn-Krajewska 2005, cz. II, s. 44-45].

Podsumowując, można zatem stwierdzić, że największe korzyści wynikające z wdrożenia systemu HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego to przede wszystkim: poprawa jakości produkowanych wyrobów, utrzymanie się na rynku, wzrost prestiżu firmy oraz zdobycie nowych odbiorców.

4. Zakończenie

Ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia zobowiązała wszystkich producentów i pośredników biorących udział w ogniwach łańcucha produkcji i dystrybucji żywności do wdrażania systemu HACCP. Przedsiębiorstwa w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego wykazują różny stopień wdrożenia systemu. W momencie akcesji do UE tylko 4,2% zakładów mięsnych, 13,8% mleczarni i 20,3% zakładów przetwórstwa ryb spełniało wymogi unijne. Wśród przedsiębiorstw średnich 32% podmiotów wdrożyło system HACCP, a wśród małych – tylko 6%.

Wdrożenie systemu HACCP przynosi przedsiębiorstwom spożywczym wiele korzyści. Nie tylko daje on pewność, że ich produkty są bezpieczne i najwyższej jakości – co interesuje konsumentów, ale także jest podstawą konkurencyjności i łatwiejszego dostępu do międzynarodowych rynków [Mokrosińska 2004, s. 9].

W ciągu ostatnich kilkunastu lat w UE upowszechniły się systemy certyfikacji, których celem jest udowodnienie jakości usług czy wyrobów oraz bezpieczeństwo ich użytkowania. Do rzadkości należało w minionym okresie certyfikowanie systemu HACCP przez polskich przedsiębiorców. Świadczy to m.in. o niesłusznie niskiej ocenie znaczenia certyfikatu z zakresu zarządzania w działaniu na rzecz poprawy wizerunku firmy i wzrostu jej konkurencyjności. Certyfikacja systemu, mająca duże znaczenie przy braku postanowień o rejestracji, wielokrotnie umożliwiła znaczny rozwój przedsiębiorstwom. W okresie nieobowiązkowego wdrażania systemu HACCP jego implementacja pozwoliła wielu polskim firmom na zawarcie międzynarodowych kontraktów, a to z kolei było skutecznym bodźcem do dalszego sprawnego zarządzania systemem i jego certyfikacji.

Z oceny kierunku rozwoju systemowego zarządzania bezpieczeństwem żywności wynika, że najbardziej aktualnym wzorcem – służącym zarówno do stanowienia, jak i certyfikacji systemu zorganizowanego lub notowanego wyżej niż sam HACCP – jest obecnie międzynarodowa norma ISO 22000:2005 pt. „System zarządzania bezpieczeństwem żywności – wymagania dla każdej organizacji uczestniczącej w łańcuchu żywnościowym” [Zadernowski i in. 2006, s. 2]. Postanowienia tej międzynarodowej normy dają jasne podstawy do konkurowania o miejsce w światowych łańcuchach dostawców–odbiorców.

Literatura

- Mokrosińska K., *HACCP – wymóg europejski i polski dla producentów i jednostek wprowadzających żywność do obrotu*, „Przemysł Spożywczy” 2004 nr 2.
- Trafiałek J., Kołozyn-Krajewska D., *HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach spożywczych, Część I*, „Przemysł Spożywczy” 2005a nr 2.

Trafialek J., Kołożyn-Krajewska D., *HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach spożywczych. Część II*, „Przemysł Spożywczy” 2005b nr 5.

Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (DzU nr 63, poz. 634, z późn. zm.).

Wszelaka M., *Niewiele firm wypadnie z krajowego rynku*, „Puls Biznesu” 2004 nr 23/2.

Zadernowski M.R., Obiedziński M., Zadernowska A., Wałęcik P., *Skuteczność systemu HACCP a wymagania Codex Alimentarius i ISO 22000:2005*, „Przemysł Spożywczy” 2006 nr 2.

HACCP SYSTEM AS A FACTOR OF COMPETITIVENESS OF FOOD PLANTS

Summary

Implementation of the HACCP system is very beneficial for enterprises and influences their competitiveness on a food market. The paper presents advantages after HACCP implementation, particularly in small and medium Polish food plants. The most important advantages obtained after HACCP implementation are: increase of quality of food, maintaining the market, increase of firm prestige and gaining of new clients.