

*Małgorzata Źródło-Loda<sup>1</sup>*

## **SYSTEMY ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ I BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOCI W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM**

**Streszczenie:** W pracy zaprezentowane zostały systemy i standardy zarządzania jakością stosowane przez zakłady spożywcze. Przedstawiono zarówno systemy obligatoryjne: Dobrą Praktykę Higieniczną (GHP), Dobrą Praktykę Produkcyjną (GMP) i System Analizy Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny (HACCP), jak też i te, których stosowanie przez producentów jest dobrowolne: ISO 22000, ISO 9001, BRC, IFS. Ich wdrożenie ma znaczenie dla zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności dla konsumentów. Ponadto posiadanie certyfikatów jest też jednym z istotnych czynników wzrostu konkurencyjności przedsiębiorstw.

**Słowa kluczowe:** zarządzanie jakością, system, bezpieczeństwo żywności, przemysł spożywczy

### **Wprowadzenie**

W dobie globalizacji gospodarki firmy muszą sprostać silniejszej konkurencji występującej na rynku. Czynnikiem, który nabiera coraz większego znaczenia jest jakość, polegająca na zaspokojeniu aktualnych i przyszłych potrzeb klientów. Koncentracja na kliencie, spełnienie jego oczekiwań, są podstawowym warunkiem funkcjonowania każdego przedsiębiorstwa na rynku. W przypadku żywności chodzi o to, aby produkty oferowane konsumentom, nie tylko spełniały wymagania dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego, ale również były dobrej jakości.

---

<sup>1</sup> dr inż. Małgorzata Źródło-Loda, Zakład Zarządzania, Instytut Politechniczny, Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Stanisława Pigońa w Krośnie .

Jakość jest często tym czynnikiem, który decyduje o wyborze klienta. Aby temu sprostać firmy wdrażają systemy i standardy zarządzania jakością. Posiadanie certyfikatów zarządzania jakością kreuje pozytywny wizerunek przedsiębiorstwa i produkowanych przez nie produktów, a to z kolei przyczynia się do wzrostu jego konkurencyjności na rynku.

### **Główne regulacje prawne w zakresie bezpieczeństwa żywności**

Prawo żywnościowe UE odwołuje się do Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO – *Codex Alimentarius*, który został opracowany przez Komisję Kodeksu Żywnościowego, powołaną przez Organizację Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) oraz Światową Organizację Zdrowia (WHO). Kodeks ten jest zbiorem norm żywności, kodeksowych praktyk, zaleceń i wytycznych przyjętych w skali międzynarodowej. Zawiera szereg, zarówno ogólnych jak i szczegółowych, standardów zapewniania bezpieczeństwa żywności. Szczególne znaczenie ma tu Zalecany Międzynarodowy Kodeks Praktyki – Ogólne Zasady Higieny Żywności oraz załącznik do tego Kodeksu, obejmujący System Analizy Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny – HACCP.

Celem funkcjonowania Kodeksu Żywnościowego jest troska o ochronę zdrowia konsumenta oraz zapewnienie gwarancji stosowania uczciwej praktyki w całej branży żywnościowej, tak aby żywność wprowadzana na rynek była bezpieczna i dobrej jakości.

Główne regulacje prawne obejmujące zagadnienia higieny i bezpieczeństwa żywności w Unii Europejskiej stanowią Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady:

- Nr 178/2002 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<sup>2</sup>;
- Nr 852/2004 z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych<sup>3</sup>;

---

<sup>2</sup> Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 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, Dziennik Urzędowy Wspólnot Europejskich, L 31/1, 1.2.2002.

<sup>3</sup> Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środ-

- Nr 853/2004 z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego<sup>4</sup>;
- Nr 854/2004 z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi<sup>5</sup>;
- Nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt<sup>6</sup>.

W Polsce podstawowym, ramowym aktem prawnym porządkującym te zagadnienia jest Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia<sup>7</sup>.

### **Obligatoryjne systemy zarządzania jakością w branży spożywczej**

Do obowiązkowych systemów zarządzania jakością, których zasady muszą być wdrożone w zakładach spożywczych na terenie Unii Europejskiej należą:

- Dobra Praktyka Higieniczna – Good Hygienic Practice (GHP),
- Dobra Praktyka Produkcyjna – Good Manufacturing Practice (GMP),
- System Analizy Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny – Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP).

Wdrożenie i stosowanie Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Pro-

---

ków spożywczych, Dziennik Urzędowy UE, L 139, 30.4.2004.

<sup>4</sup> Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, Dziennik Urzędowy UE, L 139, 30.4.2004.

<sup>5</sup> Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi, Dziennik Urzędowy UE, L 139, 30.4.2004.

<sup>6</sup> Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt, Dziennik Urzędowy UE, L 191, 30.4.2004.

<sup>7</sup> Ustawa z dnia 26 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U. 2006, nr 171, poz. 1225 z późn. zm.

dukcyjnej w przedsiębiorstwach prowadzących produkcję i/lub obrót żywnością obowiązuje od 20 lipca 2000 roku<sup>8</sup>. Z kolei wdrożenie i stosowanie zasad systemu HACCP jest obowiązkowe od:

- 1 grudnia 1996 w przedsiębiorstwach produkujących i wprowadzających do obrotu środki dietetyczne i odżywkę<sup>9</sup>;
- 1 maja 2004 r., czyli od dnia przystąpienia Polski do Unii Europejskiej, w przedsiębiorstwach prowadzących działalność w zakresie produkcji i/lub obrotu żywnością<sup>10</sup>.

Punktem wyjścia przy wdrażaniu systemów zarządzania jakością w zakładach spożywczych jest wprowadzenie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

Dobra Praktyka Higieniczna (GHP) – to „działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności”<sup>11</sup>.

Zasady dobrej praktyki higienicznej są utożsamiane z Programami Warunków Wstępnych i obejmują<sup>12</sup>:

- lokalizację, otoczenie i infrastrukturę zakładu,
- obiekty zakładu i ich układ funkcjonalny,
- maszyny i urządzenia,
- procesy mycia i dezynfekcji,
- zaopatrzenie w wodę,
- kontrolę odpadów,

---

<sup>8</sup> 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, Dz. U. 2000, nr 30, poz. 377.

<sup>9</sup> Rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 22 sierpnia 1996 r. w sprawie szczegółowych warunków produkcji i prowadzenia do obrotu dietetycznych środków spożywczych, używek przeznaczonych do celów dietetycznych i odżywek, Dz.U. 1996, nr 108, poz. 520.

<sup>10</sup> Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, Dz.U. 2001, nr 63, poz. 634 z późn. zm.

<sup>11</sup> Ustawa z dnia 26 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie...

<sup>12</sup> J.B. Berdowski, F.J. Berdowski, *HACCP w teorii i praktyce. Zarządzanie przedsiębiorstwem zajmującym się produkcją i obrotem bezpiecznej dla zdrowia żywności*, Wyższa Szkoła Menedżerska, Warszawa 2006, s. 35.

- zabezpieczenie przed szkodnikami i kontrole w tym zakresie,
- szkolenie personelu,
- higienę personelu,
- prowadzenie dokumentacji i zapisów z zakresu GHP.

Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) – to „działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem”<sup>13</sup>. Dobra Praktyka Produkcyjna dotyczy<sup>14</sup>:

- przyjęcia surowców i materiałów,
- magazynowania i postępowania z surowcami,
- procesów obróbki wstępnej,
- procesów obróbki zasadniczej,
- transportu wewnętrznego,
- magazynowania wyrobów gotowych,
- transportu zewnętrznego i dystrybucji wyrobów.

Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny (HACCP) to „postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących”<sup>15</sup>.

Za bezpieczeństwo żywności całkowicie i bezpośrednio odpowiada jej producent lub podmiot wprowadzający ją do obrotu.

System HACCP funkcjonuje w oparciu o siedem zasad<sup>16</sup> – Rysunek 1:

---

<sup>13</sup> Ustawa z dnia 26 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie...

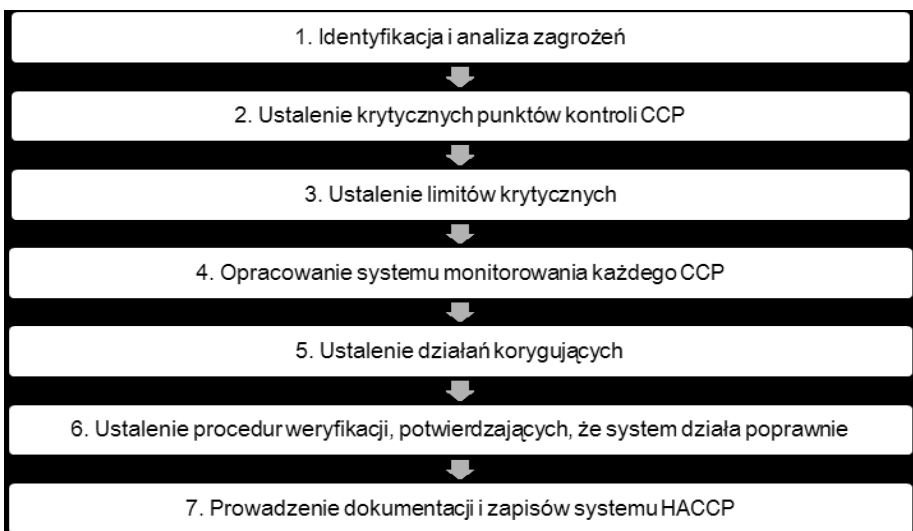
<sup>14</sup> H. Turdejska, *Zasady GHP/GMP oraz systemu HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Poradnik dla przedsiębiorcy*, Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa (FAPA), Warszawa 2003, s. 33.

<sup>15</sup> Ustawa z dnia 26 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie...

<sup>16</sup> *Zbiór wytycznych w zakresie wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz ułatwień we wdrażaniu zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego*, Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Ochrony zdrowia i konsumentów, Bruksela, 16 listopada 2005 r., <http://wsseopole.pis.gov.pl/?dep=257> [dostęp: 20.06.2016]

- analiza zagrożeń,
- określenie krytycznych punktów kontroli,
- ustalenie wartości limitów krytycznych,
- ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania w krytycznych punktach kontroli,
- ustalenie działań korygujących,
- ustalenie procedury weryfikacji,
- opracowanie i prowadzenie dokumentacji systemu HACCP.

**Rysunek 1.** Zasady systemu HACCP



**Źródło:** opracowanie własne na podstawie; R. Kraszewski, *Nowoczesne koncepcje zarządzania jakością*, Wydawnictwo „Dom Organizatora”, Toruń 2009, s. 338 – 340.

Identyfikacja zagrożeń to ustalenie wszystkich typów zagrożeń, którym trzeba zapobiegać, które należy eliminować lub zredukować do akceptowalnego poziomu. Ocenia się istotność tych zagrożeń oraz przeprowadza analizę ryzyka.

Określenie krytycznych punktów kontroli – CCP (Critical Control Points) polega na wyborze miejsc, które mają być poddane niezbędnej kontroli, zapobiegającej lub eliminującej zagrożenie bezpieczeństwa żywności lub redukującej zagrożenie do akceptowalnego poziomu.

Ustalenie wartości limitów krytycznych (granic tolerancji), to przyjęcie okre-

ślonych kryteriów dla punktów kontrolnych. Limity krytyczne oddzielają dopuszczalność lub niedopuszczalność zapobiegania, eliminacji lub redukcji zidentyfikowanych zagrożeń.

Wprowadzenie systemu monitorowania polega na ustanowieniu i wprowadzeniu efektywnych procedur monitoringu w krytycznych punktach kontroli. Celem monitorowania jest uzyskanie pewności, że określony krytyczny punkt kontroli znajduje się pod kontrolą.

Dla każdego krytycznego punktu kontroli należy ustalić działania korygujące, które należy podjąć w przypadku, gdy CCP nie spełnia ustalonych wymagań. Działania te powinny być ustalone z wyprzedzeniem, tak aby w przypadku wykrycia przez monitoring odchylenia od limitu krytycznego, mogły być podjęte bez wahania.

Weryfikacja ma na celu ustalenie czy środki podane w punktach 1 – 6 działają prawidłowo, czyli czy wdrożony system HACCP działa właściwi, a tym samym jest efektywny.

Procedury HACCP muszą być udokumentowane. Sprawne i dokładne prowadzenie dokumentacji jest istotnym elementem stosowania systemu HACCP, ponieważ dokumentacja stanowi podstawę do oceny prawidłowości funkcjonowania systemu.

Zgodnie z zaleceniami *Codex Alimentarius* system HACCP należy wdrażać stosując dwanaście kroków<sup>17</sup>:

1. Utworzenie zespołu HACCP.
2. Opis produktu.
3. Określenie przewidywanego sposobu użycia produktu przez konsumenta.
4. Opracowanie schematu (blokowego) procesu technologicznego.
5. Weryfikacja schematu procesu technologicznego .
6. Identyfikacja i analiza wszystkich potencjalnych zagrożeń (Zasada 1).
7. Określenie krytycznych punktów kontroli – CCP (Zasada 2).
8. Ustalenie granic dla każdego CCP (Zasada 3).
9. Ustalenie systemu monitorowania każdego CCP (Zasada 4).
10. Ustalenie działań korygujących (Zasada 5).

---

<sup>17</sup> H. Turlejska, U. Pelzner, *Wdrażanie systemu HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach sektora żywnościowego. Poradnik dla kierujących zakładem*, Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa (FAPA), Warszawa 2013, s. 14-16.

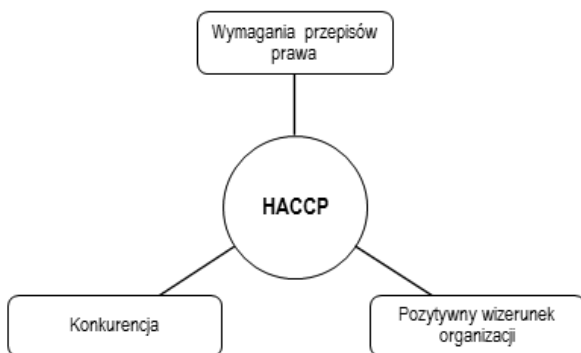
11. Ustalenie procedury weryfikacji (Zasada 6).
12. Prowadzenie dokumentacji i zapisów (Zasada 7).

System HACCP jest metodą zarządzania jakością<sup>18</sup>:

- systematyczną – opiera się na realizacji siedmiu podstawowych zasad,
- specyficzną – jest opracowywany indywidualnie dla każdego przedsiębiorstwa,
- prewencyjną – jego istotą jest zapobieganie wystąpieniu ewentualnych zagrożeń bezpieczeństwa żywności,
- krytyczną i kreatywną – wymaga stałego wyszukiwania nowych rozwiązań,
- wymagającą pracy zespołowej, gdyż zaangażowani są tutaj pracownicy różnych specjalności.

Obligatoryjne jest wdrożenie zasad systemu HACCP, nie ma natomiast obowiązku posiadania certyfikatu. Niemniej część zakładów spożywczych podaje się procesowi certyfikacji. Firmy podejmują te działania, gdyż posiadanie przez organizację certyfikatu podnosi jej wiarygodność u partnerów handlowych, przyczyniając się tym do poprawy konkurencyjności. Ponadto ma także aspekt wizerunkowy – Rysunek 2.

**Rysunek 2.** Przesłanki wdrażania systemu HACCP w organizacjach



**Źródło:** opracowanie własne.

<sup>18</sup> *Wybrane koncepcje i systemy zarządzania jakością*, red. T. Sikora, Wydawnictwo UE, Kraków 2010, s. 249.



Obok wyżej wymienionych obowiązkowych systemów jakości, występują również systemy i standardy nieobligatoryjne. Do najpopularniejszych w branży spożywczej należą:

- ISO 22000 – Zarządzanie bezpieczeństwem żywności
- ISO 9001 – Zarządzanie jakością
- International Featured Standards – IFS Food
- BRC Global Standards for Food Safety.

Rodzina norm ISO 22000 – Zarządzanie bezpieczeństwem żywności, podobnie jak i inne normy ISO, jest wydawana przez Międzynarodową Organizację Normalizacyjną (International Organization for Standardization – ISO). Została opublikowana w 2005 roku. Jest to rozszerzona wersja systemu HACCP. Ideą jej powstania było stworzenie warunków, które umożliwiłyby rozpoznanie, kontrolę i opanowanie zagrożeń, mogących wystąpić w trakcie produkcji oraz magazynowania produktów żywnościowych<sup>19</sup>. Zapewnienie bezpieczeństwa żywności wzdłuż całego łańcucha żywnościowego jest szczególnie istotne w warunkach globalizacji, gdy produkty przekraczają niekiedy kilka granic, zanim dotrą do końcowego konsumenta.

Normy serii ISO 22000 są dedykowane wszystkim podmiotom związanym bezpośrednio i pośrednio z produkcją i obrotem żywnością, czyli „od pola do stołu”. Szczególnie przeznaczone są do stosowania przez organizacje poszukujące bardziej skoncentrowanego, spójnego i zintegrowanego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, niż tego wymaganego przez prawo.

ISO 22000 łączy w sobie kluczowe elementy, niezbędne dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Uwzględnia programy wstępne, zasady systemu HACCP, system zarządzania oraz komunikację między poszczególnymi podmiotami łańcucha żywnościowego<sup>20</sup>.

---

<sup>19</sup> W. Kędzior, J. Pitaszińska, *Systemy jakości w przemyśle spożywczym*, Zeszyty Naukowe Akademii Ekonomicznej w Krakowie, Zeszyt nr 678, Akademia Ekonomiczna, Kraków 2005, s. 8.

<sup>20</sup> J. Górna, *Istota wymagań standardu ISO 22000:2005 w aspekcie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego mleka*, „Journal of Agribusiness and Rural Development” 2008, nr 3(9), s. 83.

W skład rodziny norm ISO 22000 wchodzi<sup>21</sup>:

- ISO 22000:2005 (PN-EN ISO 22000:2006) – zawiera ogólne wytyczne dotyczące zarządzania bezpieczeństwem żywności;
- ISO 22004:2014 – zawiera informacje ogólne dotyczące stosowania ISO 22000;
- ISO 22005:2007 – koncentruje się na identyfikowalności w łańcuchu paszowym i żywnościowym;
- ISO / TS 22002-1:2009 – zawiera szczegółowe warunki do produkcji żywności;
- ISO / TS 22002-2:2013 – zawiera szczegółowe warunki wstępne dla gastronomii;
- ISO / TS 22002-3:2011 – zawiera szczegółowe warunki do hodowli;
- ISO / TS 22002-4:2013 – zawiera szczegółowe warunki do produkcji opakowań do żywności;
- ISO / TS 22003: 2013 – zawiera wytyczne dla organów kontroli i certyfikacji.

Wymagania ISO 22000 z powodzeniem mogą być stosowane przez wszystkie podmioty łańcucha żywnościowego:

- producentów płodów rolnych, pasz, produktów pierwotnych;
- firmy transportowe, logistyczne;
- handel hurtowy;
- handel detaliczny (sklepy, markety);
- bary, restauracje, catering;
- producentów maszyn i urządzeń,
- producentów opakowań,
- producentów środków czystości;
- producentów składników i substancji dodatkowych;
- producentów pestycydów, nawozów, leków, środków dietetycznych.

Obecnie norma ISO 22000 jest w trakcie przeglądu. Oczekuje się, że jej ostateczna zaktualizowana wersja ukaże się na początku 2017 roku.

---

<sup>21</sup> <http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso22000.htm> [dostęp: 10.06.2016].

Normy ISO serii 9000 – Zarządzanie jakością po raz pierwszy zostały opublikowane w 1987 roku. Obecnie należą do nich<sup>22</sup>:

- ISO 9001:2015 – określa wymagania dotyczące systemu zarządzania jakością;
- ISO 9000: 2015 – obejmuje podstawowe pojęcia i język;
- ISO 9004: 2009 – zawiera wytyczne dotyczące dalszego doskonalenia organizacji w poszczególnych aspektach istniejącego systemu zarządzania;
- ISO 19011: 2011 – określa wytyczne dotyczące audytów wewnętrznych i zewnętrznych systemów zarządzania jakością.

Jednym standardem w tej rodzinie, który podlega certyfikacji jest ISO 9001:2015. Jest to aktualnie najpopularniejsza norma ze wszystkich norm międzynarodowych. Wynika to z jej uniwersalnego charakteru. Może być stosowana we wszystkich organizacjach, bez względu na rodzaj prowadzonej działalności, tak więc i przez firmy branży spożywczej.

Z kolei norma ISO 9004: 2009 jest zalecana dla tych organizacji, które chcą doskonalić swój system wyżej, niż określają to wymogi ISO 9001 (np. pod kątem skuteczności i efektywności). Każdy paragraf z normy ISO 9001 jest tutaj ujęty i rozwinięty, tak aby użytkownik dostał wskazówki, jak dany punkt normy ISO 9001 móc udoskonalić.

System zarządzania jakością według ISO 9000 opiera się na ośmiu zasadach<sup>23</sup>:

1. Orientacja na klienta.
2. Przywództwo.
3. Zaangażowanie pracowników.
4. Podejście procesowe.
5. Systemowe podejście do zarządzania.
6. Ciągłe doskonalenie.
7. Podejmowanie decyzji na podstawie faktów.
8. Wzajemnie korzystne powiązania z dostawcami.

---

<sup>22</sup> [http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso\\_9000.htm](http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso_9000.htm) [dostęp: 15.06.2016].

<sup>23</sup> S. Wawak, *Zarządzanie jakością. Postawy, systemy i narzędzia*, Helion, Gliwice 2011, s. 70.

Bywa, że wdrożenie wyżej wymienionych systemów czasami nie wystarcza. Firmy, które oferują swoje produkty dużym sieciom handlowym muszą mieć wdrożone i posiadać certyfikaty standardów: Global Standards for Food Safety BRC i/lub International Featured Standards IFS Food.

BRC Global Standards for Food Safety – Globalna Norma Bezpieczeństwa Żywności – właścicielem standardu jest Stowarzyszenie Brytyjskich Sprzedawców Detalicznych – British Retail Consortium (BRC). Po raz pierwszy norma została opublikowana w 1998 roku, a prace nad nią rozpoczęto dwa lata wcześniej. Od tej pory jest systematycznie aktualizowana, zgodnie z najnowszą wiedzą w zakresie bezpieczeństwa żywności. Od 1 lipca 2015 roku obowiązuje 7 wersja tego standardu.

Dokument ten jest skierowany do podmiotów produkujących żywność i dostarczających ją pod marką własną do sieci brytyjskich hipermarketów, ale też innych sieci międzynarodowych. Jest używany w ponad 120 krajach. Ze względu na duże zapotrzebowanie oraz aby ułatwić wdrażanie standardu w przedsiębiorstwach branży spożywczej na całym świecie, norma została przetłumaczona na wiele języków, między innymi na język chiński.

Cele BRC Global Standards for Food Safety to<sup>24</sup>:

- zdefiniowanie wymagań w zakresie bezpieczeństwa i jakości produktów żywnościowych oraz ich zgodności z wymogami prawnymi,
- ujednoczenie wymagań dla wszystkich producentów żywności oraz uczestników łańcucha żywnościowego dostarczających produkty pod marką własną do sieci handlowych,
- zatwierdzenie określonych zasad, stanowiących podstawę do certyfikacji firm dostarczających wyroby do sieci handlowych,
- ujednoczenie reguł kwalifikowania dostawców i zmniejszenie liczby audytów.

Standard BRC składa się z czterech zasadniczych części:

- Część I – System zarządzania bezpieczeństwem żywności
- Część II – Wymagania

---

<sup>24</sup> M. Jeznach, *Międzynarodowe standardy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w branży rolno-spożywczej*, „Problemy Rolnictwa Światowego” 2007, t. 2(17), zeszyt 2, s. 64.

- Część III – Postępowanie audytowe
- Część IV – Zarządzanie i administrowanie program
- Załączniki.

Wymagania standardu BRC, zawarte w II rozdziale normy, szczegółowo dotyczą<sup>25</sup>:

1. Zaangażowania najwyższego kierownictwa – jego stałego doskonalenia, struktury organizacyjnej, odpowiedzialności i uprawnień kadr kierowniczych.
2. Planu bezpieczeństwa żywności – dwanaście kroków wdrażania zasad systemu HACCP.
3. Systemu zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności – między innymi dokumentacji, monitorowania i zatwierdzania dostawców i surowców, audytów wewnętrznych, działań korygujących i zapobiegawczych, nadzoru nad produktem niezgodnym, identyfikowalności, postępowania z reklamacjami, orientacji na klienta.
4. Standardów dotyczące zakładu – w zakresie między innymi: norm wewnętrznych, bezpieczeństwa, układu zakładu, kolejności procesów i drogi przemieszczania się personelu, mediów, urządzeń, przeglądów, kontroli zanieczyszczeń, utrzymania higieny i porządku, gospodarki odpadami, magazynowania, wysyłki i transportu.
5. Kontroli produktu – projektowania, rozwoju, znakowania, kontroli, autentyczności i zwalniania produktów, opakowania, nadzorowania alergenów.
6. Kontroli procesu – kontroli operacji, etykietowania i kontroli opakowań, ilości: wagi, objętości, liczby sztuk; kalibracji i kontroli urządzeń pomiarowych i monitorujących.
7. Personelu – szkoleń, higieny osobistej, badań lekarskich, odzieży ochronnej.

W ramach standardu BRC określono pewne wymagania, które podczas certyfikacji uznaje się jako kluczowe, a określane są jako „wymagania podstawowe”. Należą do nich<sup>26</sup>:

---

<sup>25</sup> BRC Globalna Norma Bezpieczeństwa Żywności, Edycja 7, British Retail Consortium, Londyn styczeń 2015, s. 9-56.

<sup>26</sup> BRC Globalna Norma Bezpieczeństwa Żywności, Edycja 7, British Retail Consortium, Londyn styczeń 2015, s. 11.

- zaangażowanie najwyższego kierownictwa i ciągłe doskonalenie (1.1)
- plan bezpieczeństwa żywności – HACCP (2)
- audyty wewnętrzne (3.4)
- zarządzanie dostawcami surowców i opakowań (3.5.1)
- działania korygujące i zapobiegawcze (3.7)
- identyfikowalność (3.9)
- układ, przepływ produktu i segregacja (4.3)
- utrzymanie higieny i porządku (4.11)
- nadzorowanie alergenów (5.3)
- kontrola operacji (6.1)
- etykietowanie i kontrola opakowań (6.2)
- szkolenia: postępowanie z surowcami, przygotowanie, obróbka, pakowanie i obszary magazynowe (7.1).

Brak spełnienia powyższych wymagań fundamentalnych prowadzi do nie udzielenia bądź wycofania certyfikatu.

Korzyści jakie wynikają ze stosowania standardu BRC dla przedsiębiorstw spożywczych to:

- zapewnia jeden standard postępowania – audyt może być przeprowadzony przez stronę trzecią – akredytowaną jednostkę certyfikującą;
- zapewnia jeden audyt zlecony przez firmę, z ustaloną częstotliwością, co ogranicza czas i koszty dzięki wyeliminowaniu wielokrotnych audytów;
- certyfikowane firmy są umieszczane w publicznie dostępnym katalogu „BRC Global Standards Directory”, a logo standardu może być użyte do celów marketingowych;
- umożliwia firmom upewnienie się, że ich dostawcy postępują zgodnie z dobrymi praktykami w zakresie bezpieczeństwa żywności i systemów jakości;
- uwzględnia część wymagań prawnych wobec producentów i dostawców żywności;
- wymaga stałego nadzoru i potwierdzenia wyników działań korygujących wynikających z niezgodności z tą normą oraz określenia przyczyn tych niezgodności przed uzyskaniem certyfikatu. Dzięki temu klienci nie muszą analizować treści raportów.

IFS – International Food Standard – pierwszy raz został opublikowany w 2002 roku. Standard należy do Niemieckiej Federacji Handlu Detalicznego HDE (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e.V.) i jej francuskiego odpowiednika – FCD (Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution).

IFS Food stanowi zbiór wymagań w zakresie zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności dla produktów żywnościowych, sprzedawanych nie tylko pod marką własną w sieciach handlu hurtowego i detalicznego, lecz może być także stosowany przez każdego producenta, niezależnie od tego, jaki opis pojawi się na opakowaniu. Jest narzędziem wykorzystywanym do przeprowadzania audytów w zakładach produkujących żywność.

Podobnie jak norma BRC, również i standard IFS kilkakrotnie był poddawany aktualizacji. Od 1 lipca 2014 roku obowiązuje jego zaktualizowana (z 2012 roku) 6 wersja pod nazwą „IFS Standard do auditowania jakości oraz bezpieczeństwa produktów spożywczych”. Została ona opublikowana w kwietniu 2014 roku.

Standard IFS Food jest stosowany nie tylko przez firmy francuskie i niemieckie, ale również między innymi włoskie, szwajcarskie, hiszpańskie, czy działające na terenie Azji, Ameryki Północnej i Ameryki Południowej.

Do podstawowych celów IFS Food należą<sup>27</sup>:

- stworzenie wspólnego standardu o jednolitym systemie oceny,
- praca z akredytowanymi jednostkami certyfikującymi oraz wykwalifikowanymi auditorami,
- zapewnienie porównywalności i przejrzystości w całym łańcuchu dostaw,
- obniżenie kosztów oraz oszczędność czasu dostawców i handlowców detalicznych, jak i hurtowych.

Standard IFS Food składa się z czterech zasadniczych części:

- Część 1: Protokół z audytu – zawiera między innymi: cel i zawartość protokołu z audytu, typy audytu, zakres audytu, proces certyfikacyjny, rozpoznawanie i przechowywanie raportu z audytu, procedura odwoławcza i reklamacje, własność i wykorzystanie logo IFS,
- Część 2: Lista wymagań audytowych. Lista wytycznych obejmuje 278 wymagań, które podzielono na sześć rozdziałów:

---

<sup>27</sup> IFS Food Standard do auditowania jakości oraz bezpieczeństwa produktów spożywczych, Wersja 6, IFS Management GmbH, Berlin kwiecień 2014, s. 11-12.

1. Odpowiedzialność wyższego kierownictwa;
  2. System zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności;
  3. Zarządzanie zasobami;
  4. Proces planowania i produkcji;
  5. Pomiary, analizy, doskonalenie;
  6. Obrona żywności i inspekcje zewnętrzne.
- Część 3: Wymagania dotyczące jednostek akredytujących, jednostek certyfikujących i audytorów.
  - Część 4: Opracowanie raportu, oprogramowanie AuditXpress™ oraz portal auditu IFS.

System zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w IFS Food opiera się na następującej metodologii<sup>28</sup>:

- identyfikacja procesów nieodzownych dla systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności,
- określenie kolejności procesów oraz zależności między nimi,
- określenie kryteriów i metod wymaganych dla zapewnienia skutecznych działań i kontroli tych procesów,
- zapewnienie dostępności informacji niezbędnej do wsparcia działań i monitorowania procesów,
- pomiar, monitorowanie i analiza procesów, wdrażanie czynności koniecznych dla uzyskania zaplanowanych rezultatów i ciągłego rozwoju.

Korzyści jakie daje posiadanie certyfikatu to przede wszystkim:

- lepsze zrozumienie przez kierownictwo i pracowników praktyk, standardów i procedur,
- kontrola stanu przestrzegania przepisów prawa żywnościowego,
- pełniejsze wykorzystanie zasobów,
- oszczędność czasu poprzez łączenie kilku aditów,
- poprawa reputacji, jako producenta bezpiecznych, wysokiej jakości produktów.

---

<sup>28</sup> IFS Food Standard do auditowania jakości oraz bezpieczeństwa produktów spożywczych, Wersja 6, IFS Management GmbH, Berlin kwiecień 2014, s. 16.



Ponadto przedsiębiorstwa, które wdrożyły standard IFS stwierdzają, że margines błędu uległ zmniejszeniu, występuje mniej reklamacji od klientów, wzrosły ich dochody w stosunku do poniesionych nakładów, uległa poprawie organizacja systemu zarządzania jakością a także zwiększała się ich konkurencyjność<sup>29</sup>.

Inne systemy mające zastosowanie w podmiotach związanych z produkcją i obrotem żywnością to system punktów kontrolnych zapewnienia jakości – Quality Assurance Control Points (QACP) czy system zarządzania bezpieczeństwem produkcji żywności FSSC 22000.

### Podsumowanie

Przedsiębiorstwa branży spożywczej mają obowiązek stosowania systemów Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Analizy Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny (HACCP). Część z nich nie porzestaje tylko na tym – wdraża również systemy nieobligatoryjne, takie jak ISO 22000 czy ISO 9001.

Zasadniczą rolę odgrywają także standardy prywatne. W dużej mierze jest to spowodowane występowaniem rozbudowanych sieci handlu detalicznego. Zakłady spożywcze, które chcą z nimi współpracować, muszą posiadać wdrożone standardy: Global Standards for Food Safety BRC i/lub International Featured Standards IFS Food.

Standardy BRC i IFS zostały opracowane dla producentów z branży spożywczej. Przesłanką ich powstania było ujednoczenie wymagań stawianych dostawcom w zakresie bezpieczeństwa żywności. Dokumentem potwierdzającym spełnienie wymagań jest certyfikat, wydawany przez akredytowane jednostki certyfikujące. Niestety pojawia się problem wzajemnej uznawalności tych certyfikatów przez odbiorców. Przedsiębiorstwa współpracujące z różnymi sieciami handlowymi są zmuszone do wdrażania obu tych standardów.

### Literatura

1. Berdowski J.B., Berdowski F.J., *HACCP w teorii i praktyce. Zarządzanie przedsiębiorstwem zajmującym się produkcją i obrotem bezpiecznej dla zdrowia żywności*, Wyższa Szkoła Menedżerska, Warszawa 2006.

---

<sup>29</sup> <https://www.ifs-certification.com> [dostęp 20.06.2016]

2. *BRC Globalna Norma Bezpieczeństwa Żywności*, Edycja 7, British Retail Consortium, Londyn styczeń 2015.
3. Górna J., *Istota wymagań standardu ISO 22000:2005 w aspekcie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego mleka*, „Journal of Agribusiness and Rural Development” 2008, nr 3(9).
4. [http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso\\_9000.htm](http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso_9000.htm) [dostęp: 15.06.2016]
5. <http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso22000.htm> [dostęp: 10.06.2016]
6. <https://www.ifs-certification.com> [dostęp 20.06.2016]
7. *IFS Food Standard do auditowania jakości oraz bezpieczeństwa produktów spożywczych*, Wersja 6, IFS Management GmbH, Berlin kwiecień 2014.
8. Jeznach M., *Międzynarodowe standardy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w branży rolno-spożywczej*, „Problemy Rolnictwa Światowego” 2007, t. 2(17), zeszyt 2.
9. Kędzior W., Pitasińska J., *Systemy jakości w przemyśle spożywczym*, Zeszyty Naukowe Akademii Ekonomicznej w Krakowie, Zeszyt nr 678, Akademia Ekonomiczna, Kraków 2005.
10. Kraszewski R., *Nowoczesne koncepcje zarządzania jakością*, Wydawnictwo „Dom Organizatora”, Toruń 2009.
11. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 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, Dziennik Urzędowy Wspólnot Europejskich, L 31/1, 1.2.2002.
12. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, Dziennik Urzędowy UE, L 139, 30.4.2004.
13. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, Dziennik Urzędowy UE, L 139, 30.4.2004.
14. Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi, Dziennik Urzędowy UE, L 139, 30.4.2004.

15. Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt, Dziennik Urzędowy UE, L 191, 30.4.2004.
16. Rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 22 sierpnia 1996 r. w sprawie szczegółowych warunków produkcji i prowadzenia do obrotu dietetycznych środków spożywczych, używek przeznaczonych do celów dietetycznych i odżywek, Dz.U. 1996, nr 108, poz. 520.
17. 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, Dz. U. 2000, nr 30, poz. 377.
18. Turdejska H., Zasady GHP/GMP oraz systemu HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Poradnik dla przedsiębiorcy, Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa (FAPA), Warszawa 2003.
19. Turlejska H., Pelzner U., *Wdrażanie systemu HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach sektora żywnościowego. Poradnik dla kierujących zakładem*, Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa (FAPA), Warszawa 2013.
20. Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, Dz.U. 2001, nr 63, poz. 634 z późn. zm.
21. Ustawa z dnia 26 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. 2006, nr 171, poz. 1225 z późn. zm.
22. Wawak S., *Zarządzanie jakością. Postawy, systemy i narzędzia*, Helion, Gliwice 2011.
23. *Wybrane koncepcje i systemy zarządzania jakością*, red. T. Sikora, Wydawnictwo UE, Kraków 2010.
24. *Zbiór wytycznych w zakresie wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz ułatwień we wdrażaniu zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego*, Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Ochrony zdrowia i konsumentów, Bruksela, 16 listopada 2005 r., <http://wsse-opole.pis.gov.pl/?dep=257> [dostęp: 20.06.2016]

---

## QUALITY MANAGEMENT SYSTEMS AND FOOD SAFETY IN THE FOOD INDUSTRY

**Abstract:** This work presents systems and standards of quality management, which are used by food plants. It shows both obligatory systems: Good Hygienic Practice (GHP), Good Manufacturing Practice (GMP), Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) and those, whose use by producers is voluntary: ISO 22000, ISO 9001, BRC, IFS. Their implementation is important for ensuring the quality and safety of food for customers. Moreover, the possession of certificates is also one of the most important factors of enterprises' increasing competitiveness.

**Keywords:** quality management, system, food safety, food industry

Translated: Małgorzata Źródło-Loda