

HACCP jako substytut Informacyjnego Systemu Zarządzania w małych przedsiębiorstwach sektora gospodarki żywnościowej

<https://doi.org/10.33141/po.2007.03.07>

Przeład Organizacji, Nr 3 (806), 2007, ss. 25-27

www.przeładorganizacji.pl

Towarzystwo Naukowe Organizacji i Kierownictwa (TNOiK)

Tomasz Sobczak

Proces składający się z planowania, zbierania, gromadzenia, przetwarzania, aktualizowania, prezentacji i przekazywania informacji jest podstawą wszelkich decyzji podejmowanych w przedsiębiorstwie. W wielu organizacjach proces ten realizowany jest w ramach Informacyjnego Systemu Zarządzania (dalej ISZ), który zapewnia potencjalnym użytkownikom otrzymywanie informacji wystarczających w stosunku do ich potrzeb, informacji pozbawionych błędów, dostarczanych we właściwym czasie. System taki powinien funkcjonować we wszystkich organizacjach, zwłaszcza w dużych i średnich, gdzie rozbudowana struktura hierarchiczna i funkcjonalna może powodować nieprawidłowości w zarządzaniu informacją.

W każdym przedsiębiorstwie istnieje – specyficzny dla nich – informacyjny system zarządzania, ale w niewielu jest on sformalizowany. Uwaga ta dotyczy zwłaszcza małych przedsiębiorstw.

ISZ wspomaga podejmowanie decyzji w każdym aspekcie funkcjonowania danej organizacji (marketing, produkcja, dystrybucja, kontrola, zarządzanie zasobami ludzkimi itp.), ma zdolność adaptacji do specyfiki warunków działania danej jednostki i wspomagania różnych funkcji (np. planowania, organizowania czy też kontrolowania) oraz bardzo wysoki stopień zdolności wykorzystania różnych technik komputerowych.

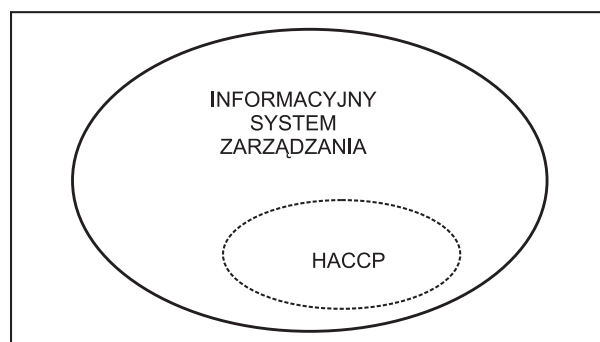
W małych przedsiębiorstwach sektora gospodarki żywnościowej niektóre zadania Informacyjnego Systemu Zarządzania może realizować system HACCP, który można określić jako specyficzny wewnętrzny system zarządzania higieniczną jakością żywności opracowany na potrzeby organizacji produkujących, przetwarzających i rozprowadzających artykuły żywnościowe. Znaczna formalizacja funkcjonowania tego systemu sprzyja m.in. udoskonaleniu przepływu informacji niezbędnych w podejmowaniu decyzji, które mają zapobiec występowaniu przypadków odpowiedzialności za wyrządzone szkody, jakie mogą powstać wskutek spożycia żywności niespełniającej określonych norm.

W systemie HACCP mamy do czynienia z przewagą funkcji kontrolnej nad pozostałymi funkcjami kierowniczymi. Należy podkreślić, że przewaga kontroli w tym systemie wynika z przepisów prawa, któ-

re wymuszają tworzenie informacji koniecznych do kontroli działalności gospodarczej w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej lub przetwarzanej żywności. Z tego też powodu HACCP jest systemem informacyjno-ewidencyjnym, w ramach którego można wyróżnić pomiar, rejestrację i ewidencję oraz grupowanie cząstkowych danych w jednorodne zbiorzy, pozwalające uzyskać wiarygodną, użyteczną i co najważniejsze niezawodną informację o poziomie zapewnienia jakości zdrowotnej żywności. Jednak najważniejszym elementem HACCP powinno być sporządzenie sprawozdań o poziomie jakości w ujęciu dynamicznym i statycznym. Ujęcie dynamiczne powinno polegać na ciągłym informowaniu odbiorców wewnętrznych o wynikach prowadzonych badań poziomu jakości, ujęcie statyczne zaś powinno polegać na tworzeniu okresowych formularzy zgodnych z oczekiwaniami odbiorców zewnętrznych, a określonymi przepisami prawa.

Wzajemne relacje pomiędzy Informacyjnym Systemem Zarządzania a systemem HACCP zestawiono w tabeli.

Zestawienie wzajemnych relacji Informacyjnego Systemu Zarządzania i systemu HACCP wskazuje na występowanie wspólnych elementów. Można postawić tezę, że system HACCP jest w całości częścią – podsystemem – Informacyjnego Systemu Zarządzania (rys. 1).



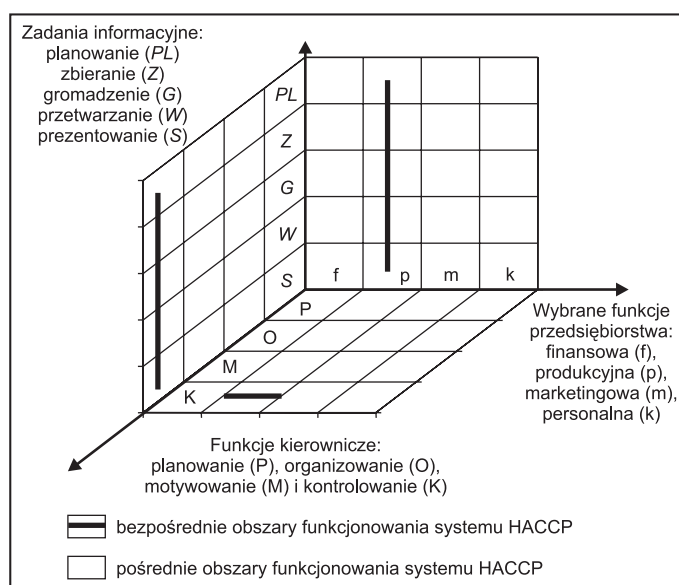
Rys. 1. Informacyjny System Zarządzania a system HACCP

Źródło: opracowanie własne.

Tab. Informacyjny System Zarządzania a system HACCP – wzajemne relacje

Porównywalne lub różnicujące wyróżniki systemów	Informacyjny System Zarządzania	System HACCP
Możliwości stosowania	Wszystkie organizacje bez względu na przedmiot działalności	Producenci i dystrybutorzy żywności, w tym także zakłady żywienia zbiorowego
Zaangażowanie personelu w funkcjonowanie systemu	Wymaga zaangażowania całego personelu organizacji oraz jej kierownictwa	Wymaga zaangażowania personelu i kierownictwa odpowiedzialnego za proces zaopatrzenia, produkcji i dystrybucji żywności
Obszar zarządzania	Całość organizacji	Komórki organizacyjne powiązane łańcuchem żywnościowym danego przedsiębiorstwa (zaopatrzenie, planowanie i rozwój procesów, produkcja, kontrola i badania produktów)
Cel	Wspomaganie procesów realizacji celów organizacji	Utrzymanie wymaganego poziomu higienicznej jakości żywności
Główni odbiorcy informacji dostarczanych przez dany system	Wewnętrzni	Zewnętrzni (jednostki egzekwujące wymagania prawne, jak również klienci) oraz wewnętrzni
Kluczowe aspekty działania systemu	Dostarczenie informacji w procesie podejmowania decyzji – wymagania ustanowione przez daną organizację	Kontrola jakości procesów i produktów – wymagania prawne
Konsekwencje nieprawidłowego działania systemu	Trudności w realizacji zamierzonych celów lub brak ich realizacji	Niespełnienie wymagań prawnych prowadzi do powstawania konsekwencji karnych, utraty zaufania społecznego oraz zakończenia działalności
Szczegółowość	Znaczna	Znaczna
Stopień formalizacji	W zależności od potrzeb organizacji	Pełna formalizacja – przepisy prawa
Źródła informacji	Zewnętrzne i wewnętrzne	Wewnętrzne, mające postać ściśle określonych dokumentów
Wspomaganie komputerowe	Wymagane	Niekoniecznie

Źródło: opracowanie własne.



Rys. 2. System HACCP a zadania informacyjne i funkcje realizowane w przedsiębiorstwie

Źródło: opracowanie własne.

Dlatego też system HACCP można uznać za specyficzny, uproszczony system zarządzania, który spełnia określone zadania w zakresie zarządzania informacją oraz podejmowania decyzji kierowniczych.

System HACCP w mniejszym lub większym stopniu wspomaga realizację wszystkich funkcji kierowniczych. Jest skutecznym narzędziem realizacji zadań informacyjnych. W przypadku funkcji przedsiębiorstwa bezpośrednio dotyczy produkcji (rys. 2).

Informacje w systemie HACCP

System HACCP, podobnie jak ISZ, pozyskuje i zbiera, przetwarza, przechowuje, prezentuje oraz aktualizuje powtarzalne informacje o charakterze rutynowym w celu stwierdzenia poziomu bezpieczeństwa żywności. Informacje te są sformalizowane, a przez to łatwo programowalne. System ten można określić jako specyficzny rodzaj jednostkowej ewidencji gospodarczej, prowadzonej w sposób ciągły. W ramach tej ewidencji prowadzi się zapisy dotyczące poziomu jakości żywności na każ-

dym etapie jej produkcji (zaopatrzenie, planowanie, produkcja i dystrybucja). Jest to nietypowy proces tworzenia na bazie danych informacji pozwalających odbiorcom zarówno wewnętrznym, jak i zewnętrznym ocenić poziom bezpieczeństwa jakościowego żywności.

Proces przekształcania rozproszonych danych liczbowych w sprawozdania o charakterze informacyjnym, jaki występuje w systemie HACCP, składa się z następujących działań:

- wyselekcjonowanie z ogółu informacji tych, które opisują jakość żywności (analiza danych utrwalonych w postaci dokumentów);
- zgrupowanie jednostkowych danych w określone zespoły informacji o zdrowotności (bezpieczeństwo, wartość odżywcza, kaloryczna czy dietetyczna), atrakcyjności sensorycznej (wygląd zewnętrzny, zapach, konsystencja, struktura czy smakowość) oraz dyspozycyjności (trwałość, rozpoznawalność gatunku, wielkość jednostkowa, łatwość przygotowania);
- przeniesienie całości danych na właściwe formularze, opracowane zgodnie z przyjętymi zasadami.

Nieodzownym elementem prawidłowego funkcjonowania zarówno ISZ, jak i HACCP są źródła informacji. W każdym systemie zarządzania można wyróżnić trzy podstawowe źródła informacji: dokumentację, proces pracy oraz człowieka.

W systemie HACCP najważniejszym źródłem jest dokumentacja, a w szczególności dokumenty opisujące funkcjonowanie tego systemu, czyli zapisy. Zapisy to pierwotne źródło informacji, czyli dokument. Według normy PN-EN ISO 9000:2001 *Systemy zarządzania jakością. Podstawy i terminologia* (3.7.6) dokument przedstawia uzyskane wyniki lub zawiera w sobie dowody przeprowadzonych działań. W normie ISO 9001:2000 w punkcie 4.2.4 *Nadzór nad zapisami* czytamy, że ustanowione i utrzymywane zapisy mają na celu dostarczanie dowodów zgodności z wymaganiami i dowodów skuteczności działania systemu zarządzania jakością. Dalej stawia się konkretne wymagania w stosunku do zapisów, które powinny być czytelne, łatwe do zidentyfikowania i odszukania. Wymagania te dotyczą także zapisów prowadzonych na potrzeby HACCP i mają przyczyniać się do dostarczania informacji o wysokim stopniu użyteczności, które umożliwią m.in. skuteczne zarządzanie firmą.

Do grupy zapisów w systemie HACCP, które można wykorzystać w procesie zarządzania przedsiębiorstwem, można zaliczyć:

- arkusze analizy zagrożeń i identyfikacji oraz monitorowania krytycznych punktów kontroli – CCP (*Control Critical Point*),
- protokoły z audytów oraz spotkań pracowników ds. HACCP,
- arkusze niezgodności, rejestr reklamacji,
- karty kontroli przyrządów kontrolno-pomiarowych,
- dzienniki technologiczne i laboratoryjne,
- rejestry parametrów technologicznych, czy też
- karty stanu magazynowego.

Wyżej wymienione przykłady zapisów można określić jako dokumenty operacyjne, które powinny umożliwiać analizę wszystkich odchyłeń i nieprawidłowości w procesie zaopatrzenia, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz szybkie podjęcie działań prewencyjnych do zapewnienia bezpieczeństwa wyrobu.

Do elementów umożliwiających wykorzystanie systemu HACCP jako ISZ należy zaliczyć procedury i instrukcje systemowe, a w szczególności procedury nadzoru nad dokumentacją oraz nad zapisami. Procedury te określają bowiem sposób takiego postępowania, by informacje, a tym samym zapisy tworzone na ich podstawie były rzetelne, pełne i wiarygodne.

Podsumowanie

Informacyjne korzyści wdrożonego systemu HACCP to:

- posiadanie informacji niezbędnych do podejmowania decyzji w zakresie zaopatrzenia, produkcji i dystrybucji;
- odpowiednio szybkie podjęcie decyzji w zakresie podjęcia działań prewencyjnych, chroniących przed wystąpieniem problemu niezgodności na zewnątrz przedsiębiorstwa;
- posiadanie informacji niezbędnych do przeprowadzenia wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej, jej przechowywania i wprowadzania do obrotu oraz przestrzegania zasad higieny;
- posiadanie informacji wymaganych przez zewnętrzną kontrolę, czyli urzędową, która obejmuje ocenę realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej, skuteczności systemu HACCP oraz ocenę potencjalnego ryzyka bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w procesie produkcji i w obrocie;
- określenie odpowiedzialności pracowników, które ułatwia organizację, jak również wykorzystanie środków produkcji, co w konsekwencji wpływa na zmniejszenie kosztów produkcji;
- szybki przepływ informacji oraz jej trwała archiwizacja.

Należy zwrócić uwagę, że w małych przedsiębiorstwach produkujących żywność znacznie większe znaczenie niż w innych przedsiębiorstwach przypisuje się realizacji funkcji produkcyjnej i kontrolnej. Tak więc wykorzystanie HACCP jako substytutu informacyjnego systemu zarządzania jest możliwe, gdyż w znacznej mierze obejmuje swym zasięgiem właśnie obszar produkcji i kontroli. W takim ujęciu system ten jest nie tylko spełnieniem wymagań prawnych oraz skutecznym narzędziem zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności, ale jest także efektywnym narzędziem ułatwiającym podejmowanie trafnych decyzji.

dr Tomasz Sobczak

Zakład Inżynierii Jakości i Zarządzania

Wydział Mechaniczny Politechniki Szczecińskiej

Summary

In small-sized enterprises of the food sector a HACCP system can carry out some tasks of ordering the Information System of Management. The considerable formalization of functioning of this system is supporting the improvement of flow of the essential information in making a decision in the area of the safety of the food. In the HACCP system we are dealing with the advantage of the testing function over remained managerial functions. It's an information-record system, in frames which it is possible to favour the measurement, the recording and the register and sorting fragmentary data into homogeneous sets. In the HACCP system documentation is the most important source. In the article shared areas of HACCP action and ordering the Information System of Management were pointed out.