

# Zasada elastyczności w stosowaniu systemu HACCP na przykładzie przedsiębiorstw przetwarzających produkty rolnictwa ekologicznego

<https://doi.org/10.33141/po.2010.78.14>

Przegląd Organizacji, Nr 7/8 (846/847), 2010, ss. 65-66

[www.przegladorganizacji.pl](http://www.przegladorganizacji.pl)

Towarzystwo Naukowe Organizacji i Kierownictwa (TNOiK)

*Piotr Kafel, Tadeusz Sikora*

Koniec lat 80. ub. wieku wiąże się z rozwojem rolnictwa ekologicznego w Polsce. Powstają pierwsze gospodarstwa ekologiczne oraz publikacje związane z tą tematyką. Początkowo żywność taka zaspokaja potrzeby samych gospodarstw, jednak po pewnym czasie w wyniku wprowadzania na rynek produktów ekologicznych konieczne staje się wprowadzenie systemu oznaczania takiej żywności oraz utworzenia jednostki, która mogłaby zaświadczyć o ekologicznym charakterze takiego produktu<sup>1)</sup>.

W wyniku zachodzących zmian, w szczególności przystąpienia Polski do Unii Europejskiej oraz prawnych regulacji związanych z rolnictwem ekologicznym, obecnie możliwość wprowadzania na rynek produktów ekologicznych jest ściśle uregulowana.

Podstawowym dokumentem, regulującym produkcję ekologiczną, jest ustawa o rolnictwie ekologicznym<sup>2)</sup>, zgodnie z którą produkcja taka jest możliwa wyłącznie po spełnieniu wymagań zawartych w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007<sup>3)</sup>.

Przeprowadzone w Katedrze Zarządzania Jakością Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie badania przedsiębiorstw zajmujących się przetwarzaniem, konfekcjonowaniem lub obrotem produktami rolnictwa ekologicznego<sup>4)</sup> wskazały na duże różnice w poziomie wdrożenia systemów zarządzania, zarówno w obszarze dobrowolnym, takich jak np. system ISO 9001 czy ISO 22000 oraz w obszarze obowiązkowym, odnoszącym się do systemu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HACCP.

Wyniki dotyczące wdrożenia nieocertyfikowanego systemu HACCP wskazały na duży udział badanych przedsiębiorstw, w których system taki nie został ustanowiony, a organizacje stosują wyłącznie wymagania dobrych praktyk. W grupie tych przedsiębiorstw znalazły się firmy prowadzące działalność związaną z obrotem produktami rolnictwa ekologicznego oraz przetwarzaniem produktów, np. produkcją pieczywa. Organizacje, które nie miały wdrożonego systemu HACCP, zatrudniały od 5 do 30 pracowników, a więc można je uznać za przedsiębiorstwa małe.

Zgodnie z wymaganiami art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych, przedsiębiorstwa sektora spożywczego mają obowiązek opracowania, wykonania i utrzymania stałej procedury opartej na zasadach analizy zagrożeń

i krytycznych punktów kontroli (HACCP)<sup>5)</sup>. Również polskie prawo wskazuje na powyższy obowiązek, odwołując się w rozdziale 1 art. 59 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia bezpośrednio do konieczności stosowania się do wymagań zawartych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004<sup>6)</sup>. Tak więc rozstrzygnięcie, czy ankietowane organizacje postępują zgodnie z prawem, nie wdrażając zasad HACCP, zależy od interpretacji przepisów zawartych w prawodawstwie unijnym.

Obowiązek stosowania systemu HACCP odnosi się do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz do wywozu, z wyłączeniem produkcji pierwotnej, a więc dotyczy również badanych organizacji, które zadeklarowały, że nie mają wdrożonego systemu HACCP<sup>7)</sup>.

Punkt 15 preambuły rozporządzenia (WE) nr 852/2004 zaleca elastyczność stosowania systemu HACCP w małych przedsiębiorstwach. „Wymogi HACCP powinny uwzględniać zasady zawarte w Kodeksie Żywnościowym. Powinny zapewniać odpowiednią elastyczność, aby mogły być stosowane w każdej sytuacji, w tym w małych przedsiębiorstwach. W szczególności niezbędne jest uwzględnienie, że w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego nie jest możliwe zidentyfikowanie krytycznych punktów kontroli oraz że, w niektórych przypadkach, dobra praktyka higieny może zastąpić monitorowanie krytycznych punktów kontroli...”<sup>8)</sup>. Zalecenie takie nie oznacza jednak, że producenci żywności mogą być zwolnieni ze stosowania zasad HACCP. W dokumencie opracowanym przez Dyрекcję Generalną ds. Zdrowia i Ochrony Konsumentów Komisji Europejskiej pt. *Wytyczne dotyczące wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz ułatwiania wdrożenia zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego* przedstawiono wyjaśnienie rozumienia zasad elastyczności w odniesieniu do mikro i małych przedsiębiorstw<sup>9)</sup>. Dokument ten nie ma formalnego statusu prawnego, jednak jest wiarygodnym źródłem informacji ułatwiającym interpretację zasady elastyczności w stosowaniu systemu HACCP<sup>10)</sup>. Bezsporny pozostaje obowiązek spełniania przez wszystkie organizacje sektora spożywczego wymogów wstępnych będących podstawą do skutecznego wdrożenia systemu HACCP. Wymogi wstępne obejmują w szczególności:



- infrastrukturę i wyposażenie,
- surowce,
- bezpieczne obchodzenie się z żywnością (w tym podczas pakowania i transportu),
- należyte obchodzenie się z odpadami żywnościowymi,
- procedury zwalczania szkodników,
- procedury sanitarne (czyszczenie i dezynfekcja),
- jakość wody,
- utrzymanie łańcucha chłodniczego,
- zdrowie personelu,
- higienę osobistą,
- szkolenie.

W niektórych przypadkach, w szczególności w przedsiębiorstwach sektora spożywczego, w których nie odbywa się przygotowanie, wytwarzanie lub przetwarzanie żywności, zagrożenia można kontrolować poprzez wdrożenie przedstawionych powyżej wymogów wstępnych<sup>11)</sup>. Przykłady podane w analizowanym dokumencie dotyczą działalności, w zakresie której nie jest przygotowywana żywność, jak np.<sup>12)</sup>:

- punkty sprzedaży wykorzystujące duże namioty, stanowiska handlowe i samochody do sprzedaży obwoźnej,
- zakłady serwujące głównie napoje (bary, kawiarnie itd.),
- małe sklepy detaliczne (np. sklepy spożywcze),
- przedsiębiorstwa zajmujące się transportem i przechowywaniem żywności paczkowanej lub niepsującej się.

W przypadku przedsiębiorstw sektora spożywczego, w których działalność odbywa się według powszechnie znanych procedur, takich jak np.<sup>13)</sup>:

- restauracje, w tym miejsca obróbki żywności na pokładach środków transportu, takich jak statki,
- sektory gastronomii rozprowadzające przygotowaną żywność z zakładu głównego,
- piekarnie i ciastkarnie,
- sklepy detaliczne, m.in. sklepy mięsne,

dopuszczalne jest stosowanie się do opracowanych przez przedstawicieli danego sektora spożywczego przewodników dobrych praktyk, uznawanych za „prostą, lecz skuteczną metodę pokonania trudności, jakie mogą napotkać niektóre przedsiębiorstwa sektora spożywczego przy wdrażaniu szczegółowej procedury HACCP”<sup>14)</sup>. Udogodnienia związane z wdrożeniem zasad opisanych w takich przewodnikach wynikają głównie z łatwego sposobu kontroli zagrożeń, według którego powinni postępować producenci. Nie ma w takim przypadku konieczności dodatkowego dokumentowania szczegółowych zagrożeń, które mogą powstać w kolejnych etapach procesów zachodzących w organizacjach, wyznaczania punktów krytycznych i wartości limitów krytycznych.

Zarówno w przypadku działalności, w której wystarczające jest stosowanie wymagań wstępnych, jak i działalności, w której posłużyć się można przewodnikami dobrych praktyk, zawierających sposoby monitorowania procesów przetwórczych, organizacje są zobowiązane do przeprowadzenia analizy zagrożeń, która pozwoli stwierdzić, że nie ma potrzeby prowadzenia dalszej procedury opracowywania i wdrażania systemu HACCP. Formalnie rzecz ujmując, pierwszy etap procedury HACCP jest etapem, który bezwzględnie należy przeprowadzić. Bezskrytyczne powoływanie się na zasadę elastyczności, bez przeanalizowania specyficznych zagrożeń, jakie mogą wystąpić w danej organizacji, uzasadniającą rezygnację z wdrażania systemu HACCP, jest błędne.

Podsumowując, stwierdzić można, że badane organizacje prawdopodobnie mogły skorzystać z zasady

elastyczności i przestrzegać wyłącznie zasad dobrych praktyk, zakładając, że zrezygnowały one z wdrażania systemu HACCP w sposób świadomy, przeprowadzając wcześniej odpowiednią analizę zagrożeń, która pozwoliła na takie działanie.

dr inż. Piotr Kafel

prof. dr hab. Tadeusz Sikora

Katedra Zarządzania Jakością

Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie

## PRZYPISY

<sup>1)</sup> W. KUDEŁKA, *Żywność ekologiczna*, „Zeszyty Naukowe AE w Krakowie” nr 664, Kraków 2004.

<sup>2)</sup> Ustawa o rolnictwie ekologicznym z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym, Dz. U. 2009, nr 116, poz. 975.

<sup>3)</sup> Rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91, Dz. U. UE L 189 z 20.7.2007 r.

<sup>4)</sup> *Badania statutowe Katedry Zarządzania Jakością Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie*, pod red. T. SIKORY, Kraków 2009 (materiały niepublikowane).

<sup>5)</sup> Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, art. 5.

<sup>6)</sup> Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U. 2006, nr 171, poz. 1225.

<sup>7)</sup> Rozporządzenie (WE) nr 852/2004, rozdz. 1, art. 1.

<sup>8)</sup> Rozporządzenie (WE) nr 852/2004. p. 15 preambuły.

<sup>9)</sup> [http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygieneregulation/guidance\\_doc\\_haccp\\_pl.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygieneregulation/guidance_doc_haccp_pl.pdf)

<sup>10)</sup> E. STASZEWSKA, M. JANIK, *Słowo klucz – elastyczność*, „Przegląd Piekarski i Cukierniczy” nr 10/2006.

<sup>11)</sup> *Wytyczne dotyczące wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz ułatwiania wdrożenia zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego*.

<sup>12)</sup> *Ibidem*, załącznik II, p. 6.1.

<sup>13)</sup> *Ibidem*, załącznik II, p. 7.1.

<sup>14)</sup> *Ibidem*, załącznik II, p. 7.

## BIBLIOGRAFIA

[1] *Badania statutowe Katedry Zarządzania Jakością Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie*, pod red. T. SIKORY, Kraków 2009 (materiały niepublikowane).

[2] KUDEŁKA W., *Żywność ekologiczna*, „Zeszyty Naukowe AE w Krakowie” nr 664, Kraków 2004.

[3] Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

[4] Rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91, Dz. U. L 189 z 20.7.2007 r.

[5] STASZEWSKA E., JANIK M., *Słowo klucz – elastyczność*, „Przegląd Piekarski i Cukierniczy” 10/2006.

[6] Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U. 2006, nr 171, poz. 1225.

[7] Ustawa z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym, Dz. U. 2009, nr 116, poz. 975.

[8] *Wytyczne dotyczące wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz ułatwiania wdrożenia zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego*, [http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygieneregulation/guidance\\_doc\\_haccp\\_pl.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygieneregulation/guidance_doc_haccp_pl.pdf)

## Summary

There has been presented a deliberation about implementation and functioning of HACCP system in small and medium enterprises in this article. The flexibility rule was decreed as useful in implementing procedures process based on HACCP rules in particular sectors of food industry. There also has been used all research results concerning HACCP system implementation in enterprises where the organic food is being processed.