

**Janusz Śnihur**

Uniwersytet Zielonogórski

## **ZAKRES FUNKCJONOWANIA SYSTEMU HACCP NA PRZYKŁADZIE ZAKŁADÓW JAJCZARSKICH „OVOPOL” SP. Z O.O. W NOWEJ SOLI**

### **1. Wstęp**

Po wejściu Polski do Unii Europejskiej wszystkie podmioty gospodarcze stanęły przed wyzwaniem dostosowania swoich produktów, usług i metod działania do wymagań unijnych. Zwykle te dostosowania są związane z zaangażowaniem znacznych środków pieniężnych, co dla firm z sektora MŚP bywa w wielu przypadkach znaczną barierą (Janiuk 2004, s. 14-15). Dodatkowe koszty to np. zakup wymaganych w Unii systemów (jak HACCP<sup>1</sup> w sektorze spożywczym), uzyskanie certyfikatów jakości, zmiana linii produkcyjnych czy wprowadzenie dodatkowych oznaczeń na opakowaniach. Aby pomóc polskim firmom dostosować się do obowiązujących regulacji, Unia Europejska uruchomiła szereg funduszy wspierających przedsiębiorców w realizacji nowych inwestycji. W ramach programów z funduszy strukturalnych małe i średnie przedsiębiorstwa za pośrednictwem Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (PARP) ([www.parp.gov.pl](http://www.parp.gov.pl) 10.06.2004) mogą korzystać z różnych form pomocy finansowej. Większość dotacji udzielanych przez PARP to pomoc przeznaczona na dofinansowanie inwestycji, szkoleń, usług doradczych i informacyjnych. Dotyczy to także wdrożenia niezbędnych systemów kontroli i obowiązujących w danych sektorach norm i standardów. Takim systemem jest HACCP, dotyczący sektora spożywczego. Program polega na identyfikowaniu, ocenie i kontroli zagrożeń istotnych dla bezpieczeństwa żywności. Niniejszy artykuł poświęcono procesowi identyfikacji problemów i uwarunkowań wdrażania systemu HACCP. Na przykładzie Zakładów Jajczarskich „OVOPOL”

---

<sup>1</sup>HACCP (Hazard Analyses Critical Control Point) stanowi skrót systemu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, czyli analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontrolne.

sp. z o. o. w Nowej Soli w województwie lubuskim przedstawiono zakres wdrażania systemu HACCP.

## 2. HACCP – system zapewnienia bezpieczeństwa żywności na wspólnym rynku europejskim

Obowiązek wdrożenia systemu HACCP przez firmy sektora spożywczego jest wynikiem przystąpienia Polski do Unii Europejskiej. Zgodnie z Ustawą z dnia 30 października 2003 r. o zmianie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw (DzU 03.208.2020.) polskie firmy sektora żywnościowego miały obowiązek rozpoczęcia wdrażania systemu HACCP po 1 maja 2004 r. Głównym celem działania HACCP jest wyeliminowanie wszelkich potencjalnych zagrożeń bezpieczeństwa żywności na wszystkich etapach: od hodowli (uprawy), przez produkcję i dystrybucję po sprzedaż finalną. Celem systemu dla całego sektora jest również ujednoczenie zasad kontroli działania jego jednostek i harmonizacja stosowanych norm. Jest to istotny warunek pełnej realizacji fundamentalnej wolności wspólnego rynku europejskiego, jaką stanowi swobodny przepływ dóbr. Jednym z głównych powodów wdrażania systemu jest niebezpieczeństwo spożywania przez człowieka żywności, która może negatywnie oddziaływać na jego zdrowie. Postęp cywilizacyjny niesie ze sobą zarówno wiele dogodności, jak i niedogodności, jak choćby zmiana stylu życia, coraz większy pośpiech, jedzenie w przypadkowych miejscach. W związku z tym konsumenci są coraz częściej narażeni na uleganie zakażeniom i zatruciom pokarmowym. Aby zapewnić wysoką jakość zdrowotną żywności w każdym miejscu i czasie, wszystkie elementy łańcucha żywnościowego muszą tworzyć całość. Oznacza to objęcie ich działaniami systemowymi, polegającymi na wyszukiwaniu czynników obniżających ich jakość i zapobieganiu im (*Prawo...* 2000, s. 45). W celu właściwego wyznaczenia tych czynników należy zastosować w firmie zasady HACCP. Przygotowuje się je w następujący sposób:

- 1) **wyznaczając zagrożenia**, czyli potencjalne przyczyny naruszenia bezpieczeństwa produkcji w procesie produkcji żywności,
- 2) **analizując zagrożenia**, czyli oceniając oznaczenia i stopień zagrożenia oraz prawdopodobieństwo wystąpienia ryzyka,
- 3) **wyznaczając krytyczne punkty kontroli (CCP)** określone poprzez surowce, dodatki, miejsca, procedury, etapy procesu produkcyjnego, które źle kontrolowane mogą stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i zdrowia konsumenta,
- 4) **określając niebezpieczeństwo (ryzyko)**, czyli prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożenia,
- 5) **wyznaczając kryteria**, czyli cechy o charakterze fizycznym, chemicznym, biologicznym, określające wartości mierzalne lub obserwowalne,
- 6) **monitorując**, czyli sprawdzając efektywność kontroli w każdym punkcie krytycznym,

7) **weryfikując**, czyli sprawdzając ogólną efektywność systemu (*Prawo...* 2000, s. 46).

W celu większego ułatwienia firmom implementacji systemu HACCP możliwe jest dokładniejsze rozpisanie kolejnych etapów jego wdrażania w konkretnej firmie produkcyjnej z uwagi na jej specyfikę procesów technologicznych i dystrybucyjnych. Bardzo ważnym elementem systemu są tzw. dobre praktyki produkcyjna i higieniczna (GMP). Jest to połączenie efektywnych procedur produkcyjnych oraz skutecznej kontroli i nadzoru personelu, co gwarantuje, że wyprodukowane wyroby spełniają ustalone wcześniej wymagania jakościowe. Jedynym dokumentem w Polsce, którego treść przypomina sposób pisania kodeksów dobrej praktyki produkcyjnej, jest Rozporządzenie ministra zdrowia z 28 lutego 2000 r. w sprawie warunków sanitarnych oraz zasad przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie środkami spożywczymi, używkami i substancjami dodatkowymi dozwolonymi (DzU 2000 nr 30, poz. 377).

### 3. Charakterystyka podstawowych zagrożeń w produkcji żywności

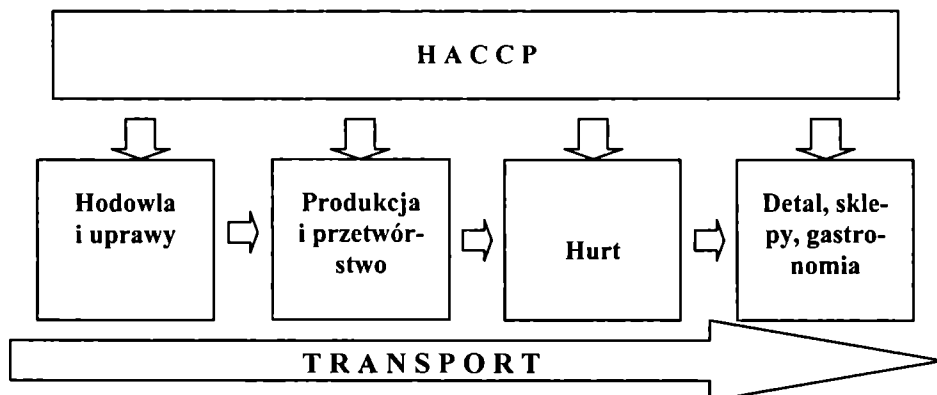
Zagrożenie w systemie HACCP jest definiowane jako jakakolwiek możliwość mogąca być potencjalnie przyczyną naruszenia bezpieczeństwa w procesie produkcji żywności. Wyróżnia się zagrożenia: biologiczne, chemiczne, fizyczne i pozostałe wpływające na higienę produkcji.

Rodzaje zagrożeń			
biologiczne	fizyczne	chemiczne	wpływające na higienę produkcji
Rozwój drobnoustrojów, zła temperatura i kwasowość, zawartość wody, mikroflora antagonistyczna, stosowanie i dawkowanie konserwantów, dawkowanie promieniowania, stężenie środków myjących, dezynfekujących, higiena personelu (GHP), surowce, dodatki, powstawanie i przenikanie toksyn roślinnych i pleśniowych, pasożyty	Higiena (ubiór, biżuteria, rzeczy osobiste), stan pomieszczeń i urządzeń, opakowania i sprzęt pomocniczy, szkodniki na terenie zakładu – dezynfekcja, deratyzacja	Dostawy, przechowywanie surowca i dodatków, materiały pomocnicze, w tym opakowania na farby, powłoki, surowce ujmujące m.in. ewentualne pozostałości pestycydów i nawozów, ilości wprowadzanych dodatków chemicznych dozwolonych, mycie, dezynfekcja i płukanie – papierki wskaźnikowe, ph-metr, kontrola pracowników (głównie z uwagi na kosmetyki, ubranie, papierosy)	Kontrola wszystkich opisanych obok zagrożeń łącznie

Źródło: opracowanie własne na podstawie wytycznych HACCP.

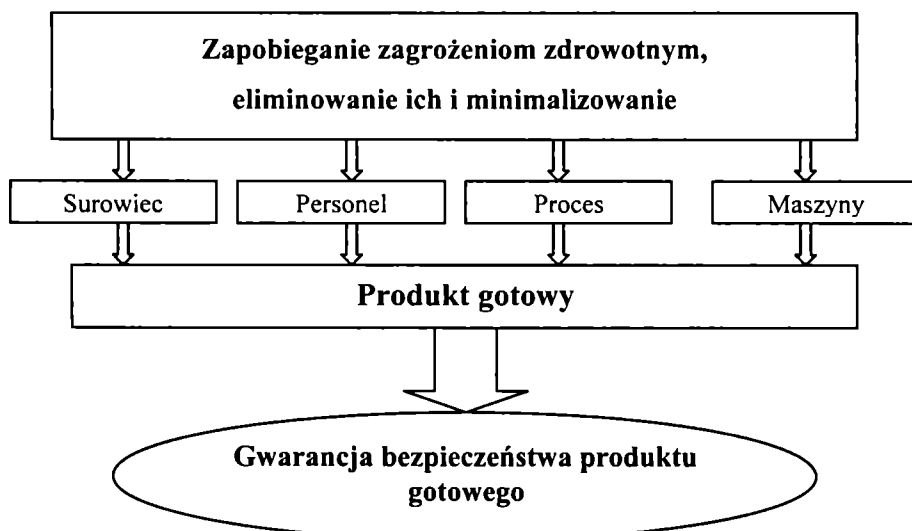
## 4. Obszary stosowania norm HACCP

Na rys. 1 pokazano wpływ systemu HACCP na kolejne elementy rynku spożywczego oraz ważną rolę hurtu i transportu. Nietrudno zauważyć, że w dobie globalizacji i otwartego rynku, którego nieodłącznym elementem jest zakup dóbr pochodzących z innego rejonu geograficznego, podyktowany często względami ekonomicznymi, głównym wyzwaniem – poza wysoką jakością produktu – staje się zadbanie, aby we właściwych warunkach trafił on do konsumenta. Wprowadzenie jednorodnych uregulowań dla całego unijnego rynku wewnętrznego jest jednym z ważniejszych aspektów zapewnienia konsumentowi bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, m.in. przez jednolity system kontroli standardów dotyczących sektora spożywczego.



Rys. 1. Wpływ systemu HACCP na poszczególne elementy rynku spożywczego

Źródło: opracowanie własne.



Rys. 2. Zakres stosowania norm HACCP w Zakładach Jajczarskich „OVOPOL” sp. z o.o. w Nowej Soli

Źródło: opracowanie własne.

## 4. Proces wdrażania systemu HACCP przez spożywcze firmy produkcyjne

**Etap 1.** Przygotowanie do opracowania systemu.

1. Zatwierdzenie harmonogramu wdrożenia systemu HACCP.
2. Powołanie zespołu ds. HACCP, formułowanie polityki jakości, określenie odpowiedzialności pracowników.
3. Szkolenie zarządu, kierownictwa oraz zespołu ds. HACCP z zasad systemu HACCP.
4. Opracowanie zakładowego kodeksu dobrej polityki produkcyjnej (GMP).

**Etap 2.** Opracowanie dokumentacji systemu.

1. Opracowanie procedur, instrukcji i formularzy:
  - ustalenie zasad tworzenia dokumentacji systemu i przechowywania zapisów,
  - opisanie produktu,
  - określenie przeznaczenia produktu,
  - sporządzenie schematu technologicznego zawierającego wszystkie etapy procesu technologicznego,
  - zweryfikowanie schematu technologicznego w praktyce,
  - analiza zagrożeń,
  - ustalenie krytycznych punktów kontrolnych (CCP),
  - ustalenie limitów krytycznych parametrów dla każdego CCP i określenie tolerancji,
  - ustalenie systemu monitorowania dla każdego CCP,
  - ustalenie działań korygujących w przypadku niespełnienia wartości parametrów krytycznych,
  - określenie zasad weryfikacji systemu.
2. Opracowanie i wydanie Księgi jakości.
3. Ustalenie kompetencji i obowiązków w zakresie jakości w zakładzie.

**Etap 3.** Uruchomienie i wdrożenie systemu.

1. Szkolenie personelu.
2. Szkolenie audytorów wewnętrznych.
3. Przeprowadzenie audytów wewnętrznych.
4. Przegląd systemu przez kierownictwo.
5. Modyfikacja dokumentów systemowych.

**Etap 4.** Uzyskanie certyfikatu.

1. Przygotowanie wniosku o certyfikację.
2. Szkolenia przygotowawcze do certyfikacji.
3. Przygotowanie zakładu do certyfikacji.
4. Audyt zewnętrzny certyfikujący<sup>2</sup>.

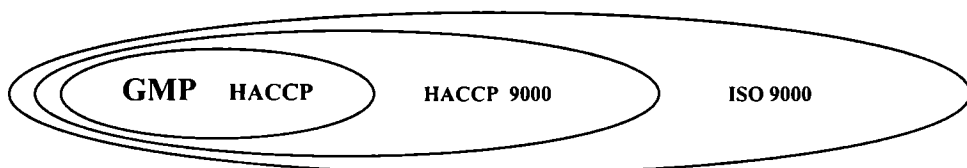
Znaczną część implementacji systemu HACCP stanowi opracowywanie i przygotowywanie całej dokumentacji. Prawidłowe prowadzenie dokumentacji jest bo-

---

<sup>2</sup> Opracowanie na podstawie dokumentacji wewnętrznej Zakładów Jajczarskich „OVOPOL” sp. z o.o. w Nowej Soli.

wiem nieodłącznym elementem właściwego funkcjonowania systemu w przedsiębiorstwie.

## 6. Ważniejsze obszary i systemy wdrożeń w Zakładach Jajczarskich „OVOPOL” sp. z o.o. w Nowej Soli



Rys. 3. Obszary wymagań i kolejność wdrożeń

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych Zakładów Jajczarskich „OVOPOL” sp. z o.o. w Nowej Soli.

1. Kontrola w obszarze pozyskanego surowca.
2. Ocena i stosowanie systemu na fermach.
3. Kontrola w obszarze tworzenia produktu gotowego.
4. Stosowanie systemu HACCP w odniesieniu do personelu.
5. Higiena produkcji.
6. Obszary procedur HACCP w procesach produkcji.

## 7. Korzyści z implementacji systemu norm HACCP w Zakładach Jajczarskich „OVOPOL” sp. z o. o.

Zakład jest największym w Polsce producentem proszkowych artykułów z jaj kurzych (dzienny przerób to ok. 2 mln jaj, dzienna zdolność suszenia jaj płynnych to 50 ton; produkcja w roku 2003 w przeliczeniu na proszek wyniosła – 2800 ton, w przeliczeniu na produkty płynne – 11 500 ton). Rynek zbytu wyprodukowanych przetworów obejmuje wszystkie województwa w kraju oraz rynki zagraniczne, a głównie: Belgię, Holandię, Ukrainę, Litwę, Łotwę i Japonię. Eksport firmy stanowi 30% produkcji. Firma jest dostawcą produktów dla przemysłu cukierniczego, piekarniczego, przetwórstwa mięsnego. Zaopatruje takie przedsiębiorstwa, jak: Winia-ry, Liesner, Społem, Wedel, Motyl, Delekta, Gerber, Cadbury, Danone, Unilever, Zott, gdyż jej produkty są zastosowane w produkcji pieczywa, makaronów, ciast, słodyczy, majonezów, sosów, wyrobów mięsnych.

Nowoczesna technologia, świeży i dobrej jakości surowiec, ciągła i szczegółowa kontrola (w ramach systemu HACCP), pełna certyfikacja metod i stosowanych materiałów są gwarantem zdrowotności, dobrej jakości i trwałości produktów, co w pełni zaspokaja oczekiwania klientów w tym sektorze.

Tak więc wysokiej jakości produkty decydują o osiągnięciu przewagi konkurencyjnej na rynku. Jednakże mimo wzrostu jakości produktu posiadającego HACCP, trudno jest określić bezpośredni wpływ implementowanego systemu na marketing czy sprzedaż. Wynika to m.in. z krótkiego okresu funkcjonowania systemu na polskim rynku. Można przypuszczać, że informacja o systemie HACCP zamieszczona

na produkcie jest dla pewnej grupy konsumentów kwestią decydującą o zakupie. Dotyczy to konsumentów, którzy chcą, aby spożywane przez nich produkty miały wszelkiego rodzaju certyfikaty i atesty. Taka postawa konsumentów wynika ze zmieniającej się, wraz z poziomem życia, hierarchii wartości. Produkty żywnościowe zaspokajają – poza podstawową potrzebą zaspokojenia głodu – również potrzeby indywidualne, takie jak uznanie czy samorealizacja. Zjawisko to jest związane z piramidą hierarchii potrzeb Maslowa (Stoner 2001, s. 432). Zgodnie z nią do najbardziej podstawowych potrzeb należą potrzeby fizjologiczne, takie jak m.in. spożywanie posiłków. W dalszej kolejności stoją poczucie bezpieczeństwa, przynależności, uznania i wreszcie samorealizacja. Konsument, który osiągnął wyższy poziom życia, kierują się potrzebami wyższego rzędu, a o ich konsumpcyjnych preferencjach coraz częściej decydują aspekty bezpieczeństwa i zdrowotności produktów. Dotyczy to przede wszystkim społeczeństw zamożnych, w których konsument – poza zaspokojeniem elementarnych potrzeb – może sobie pozwolić na pewnego rodzaju zakupy dla przyjemności i zainteresowanie produktami o tzw. większym stopniu przetworzenia, czyli lepiej opakowanymi, posiadającymi więcej atestów itp.

„OVOPOL” sp. z o. o. należy do najnowocześniejszych firm branży przetwórstwa jajczarskiego, a jej doświadczenie i wprowadzane usprawnienia technologiczne i normatywne gwarantują niezachwianą i wzrastającą pozycję na rynku.

## Literatura

„Dziennik Ustaw” 2000, nr 30, poz. 377.

Janiuk I., *Strategiczne dostosowanie polskich małych i średnich przedsiębiorstw do konkurencji europejskiej*, Wydawnictwo Difin, Warszawa 2004.

*Prawo żywnościowe Unii Europejskiej*, red. E. Nitecka, M. Obiedziński, Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa 2000.

Stoner J.A., Freeman R.E., Gilbert Jr. D.R., *Kierowanie*, PWE, Warszawa 2001.

[www.sejm.gov.pl](http://www.sejm.gov.pl) (15.06.2004).

[www.parp.gov.pl](http://www.parp.gov.pl) (15.06.2004).

## RANGE OF FUNCTIONING OF HACCP SYSTEM ON THE EXAMPLE OF „OVOPOL” LTD. NOWA SOL

### Summary

Integration process, new markets and expectations of purchasers force fitting the process of fabricating for norms assuring the highest quality. The article presents a process and range of application of system of HACCP norm in food industry.