

Grażyna Morkis

Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej
– Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie

STOSOWANIE SYSTEMÓW ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ A KONKURENCYJNOŚĆ PRZEDSIĘBIORSTW PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

1. Wstęp

W krajach Unii Europejskiej jakość wyrobów i usług jest najistotniejszym instrumentem konkurencji na rynku oraz podstawowym czynnikiem decydującym o stopniu zadowolenia klientów, a tym samym o sukcesie producenta. Polskie przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego, aby być konkurencyjne zarówno na rynku krajowym, jak i na rynkach unijnych, muszą oferować żywność bezpieczną, o wysokiej jakości, spełniającą stale wzrastające oczekiwania klientów. Aby produkowana żywność spełniała te wymagania, konieczne jest stosowanie w przedsiębiorstwach nowoczesnych systemów zarządzania jakością.

W Polsce, podobnie jak w krajach Unii Europejskiej, wprowadzono regulacje prawne dotyczące produkcji i obrotu żywnością, w tym także unormowania prawne wprowadzające obowiązek wdrożenia i stosowania niektórych systemów zarządzania jakością.

Do obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego (zgodnie z Ustawą z 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia) należą:

- dobra praktyka higieniczna (*good hygienic practice* – GHP),
- dobra praktyka produkcyjna (*good manufacturing practice* – GMP),
- system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontrolnych (*hazard analysis and critical control point* – HACCP).

Stosowanie nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością nie wynika z unormowań prawnych, a więc jest dobrowolne. Przedsiębiorstwa przemysłu spo-

żywczego mogą wdrożyć i stosować te systemy z własnej woli lub jeżeli tego wymagają (co jest zjawiskiem coraz częstszym) krajowi lub zagraniczni odbiorcy.

Do nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością stosowanych w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego należą:

- punkty kontrolne zapewnienia jakości (*quality assurance control points* – QACP),
- system zarządzania jakością według norm ISO serii 9000 (ISO 9000),
- zintegrowany system zarządzania jakością (ZSZJ),
- zintegrowany system zarządzania (ZSZ),
- produkcja na światowym poziomie (*world class manufacturing* – WCM),
- International Food Standard (IFS),
- British Retail Consortium (BRC),
- własny (firmowy, zakładowy) system zarządzania jakością.

2. Stan wdrożenia nowoczesnych systemów zarządzania jakością w przemyśle spożywczym w Polsce

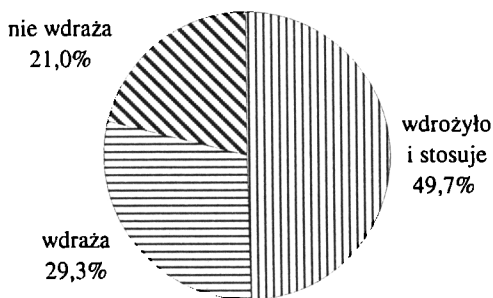
Wejście Polski do Unii Europejskiej wpłynęło w sposób istotny na stan wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w polskim przemyśle spożywczym. W okresie między 1 maja 2004 r. a 1 maja 2005 r. w zakresie wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle spożywczym odnotowano wzrost o:

- 104% przedsiębiorstw stosujących dobrą praktykę higieniczną,
- 100% przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały dobrą praktykę produkcyjną,
- 71% przedsiębiorstw stosujących system HACCP.

Zakres wdrożenia i stosowania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego w Polsce jest zróżnicowany.

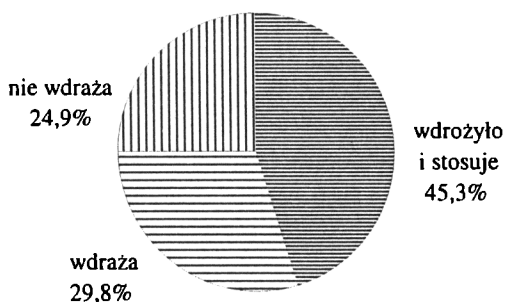
W roku 2005 50% przedsiębiorstw przemysłu spożywczego wdrożyło i stosowało dobrą praktykę higieniczną. Stan wdrożenia dobrej praktyki higienicznej w 7 branżach: cukrowniczej, cukierniczej, piwowarskiej, mleczarskiej, rybnej, mięsnej i olejarskiej był wyższy od średniego poziomu całego przemysłu spożywczego. Natomiast pozostałe branże, tj. wód mineralnych, zbożowa, piekarska, przetwórstwa kawy i herbaty, owocowo-warzywna, makaronowa, winiarska i spirytusowa w mniejszym stopniu wdrożyły dobrą praktykę higieniczną. W branży piekarskiej najwięcej przedsiębiorstw deklarowało rozpoczęcie wdrażania GHP.

Dobłą praktykę produkcyjną wdrożyło i stosowało 45% przedsiębiorstw przemysłu spożywczego. W poszczególnych branżach przemysłu spożywczego stan wdrożenia dobrej praktyki produkcyjnej jest bardzo podobny do stanu wdrożenia dobrej praktyki higienicznej. Te same siedem branż osiągnęło w 2005 r. stan wdrożenia GMP wyższy niż cały przemysł spożywczy ogółem. Piekarnictwo to branża, która miała najwięcej rozpoczętych procesów wdrażania dobrej praktyki produkcyjnej.



Rys. 1. Stopień wdrożenia dobrej praktyki higienicznej w przemyśle spożywczym w Polsce w 2005 roku

Źródło: obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych GUS, Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej.



Rys. 2. Stopień wdrożenia dobrej praktyki produkcyjnej w przemyśle spożywczym w Polsce w 2005 roku

Źródło: obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych GUS, Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej.

W roku 2005 21% przedsiębiorstw przemysłu spożywczego wdrożyło i stosowało system HACCP. Wyższy poziom wdrożenia systemu HACCP stwierdzono w 11 spośród 15 analizowanych branż przemysłu spożywczego. Tylko w branży makaronowej, spirytusowej, winiarskiej i piekarskiej stan wdrożenia systemu HACCP był niższy niż średni w całym przemyśle spożywczym. W branży cukierniczej i piwowarskiej oraz piekarskiej odnotowano w 2005 r. największy odsetek przedsiębiorstw, które były na etapie wdrażania systemu HACCP.

Po przystąpieniu Polski do UE wzrosło również zainteresowanie przedsiębiorstw przemysłu spożywczego wdrażaniem i uzyskaniem certyfikatów na nieobligatoryjne nowoczesne systemy zarządzania jakością. Wzrosła liczba przedsiębiorstw, które uzyskały certyfikat na wdrożony zintegrowany system zarządzania jakością (ISO serii 9000 zintegrowany z systemem HACCP) oraz na system International Food Standard i/lub British Retail Consortium. Nato-

miast mniej przedsiębiorstw zdecydowało się na wdrożenie samego systemu zarządzania według norm ISO serii 9000.



Rys. 3. Stopień wdrożenia HACCP w przemyśle spożywczym w Polsce w 2005 roku

Źródło: obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych GUS, Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej.

W roku 2005 188 przedsiębiorstw przemysłu spożywczego posiadało certyfikat jednej z działających w Polsce firm certyfikujących, na wdrożony i stosowany zintegrowany system zarządzania jakością (system zarządzania jakością według norm ISO serii 9000 + system HACCP).

12 przedsiębiorstw przemysłu spożywczego uzyskało w 2005 r. certyfikat jednej z działających w Polsce firm certyfikujących, na wdrożony i stosowany system British Retail Consortium oraz 13 przedsiębiorstw na system International Food Standard.

3. Wpływ wdrożonych i stosowanych systemów zarządzania jakością w badanych przedsiębiorstwach spożywczych na poziom ich konkurencyjności

Z przeprowadzonych badań ankietowych¹ w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego wynika, że zdecydowana większość z nich wdrożyła i stosuje nowoczesne systemy zarządzania jakością.

W roku 2005 dobrą praktykę higieniczną wdrożyło i stosowało 77% ankietowanych przedsiębiorstw spożywczych, dobrą praktykę produkcyjną 78% oraz HACCP 66% badanych.

¹ Badaniami objęto 2033 przedsiębiorstwa, czyli 23% ogółu małych, średnich i dużych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, a poprawnie wypełnioną ankietę przysłało 129 firm.

Uzyskanie przez przedsiębiorstwo certyfikatu potwierdzającego spełnienie wymagań dotyczących wdrożonego systemu lub systemów zarządzania jakością nie jest prawnie wymagane, ani w Polsce, ani w innych krajach. Legitymowanie się certyfikatem przyznany przez zewnętrzną organizację (firmę certyfikującą) jest przede wszystkim elementem marketingowym, bowiem certyfikat podnosi wizerunek i markę firmy w oczach szeroko rozumianych klientów oraz ułatwia komunikowanie z nimi.

Z przeprowadzonych badań ankietowych wynika, że w 2005 r. system zarządzania jakością według norm ISO serii 9000 stosowało 36% przedsiębiorstw, zintegrowany system zarządzania jakością stosowało 30% ankietowanych, zintegrowany system zarządzania stosowało 5% badanych, a system International Food Standard i/lub British Retail Consortium 9% stosowało oraz własny (zakładowy) system zarządzania 17% ankietowanych.

W wyniku prawidłowego funkcjonowania wdrożonych systemów zarządzania jakością przedsiębiorstwa osiągają wiele korzyści. Do grupy najczęściej wymienianych przez ankietowane przedsiębiorstwa korzyści należały:

- zdecydowana poprawa bezpieczeństwa zdrowotnego i jakości produktów (88%),
- zmniejszenie liczby reklamacji (52%),
- usprawnienie zarządzania (40%),
- wzrost świadomości pro jakościowej pracowników (78%),
- usprawnienie przepływu informacji (31%),
- zmniejszenie kosztów poprzez obniżenie strat (27%).

Wdrożenie systemów zarządzania jakością wpłynęło, zdaniem ankietowanych przedsiębiorstw, na pozyskanie nowych odbiorców krajowych (51% badanych) oraz na pozyskanie nowych odbiorców zagranicznych (45% badanych).

Badane przedsiębiorstwa wyrażały pogląd, iż wdrożenie i stosowanie nowoczesnych systemów zarządzania jakością wpłynęło na zwiększenie ich poziomu konkurencyjności na rynku krajowym (45% ankietowanych) oraz na zwiększenie ich poziomu konkurencyjności na rynkach zagranicznych (50% ankietowanych).

Podsumowując, wdrożenie i stosowanie nowoczesnych systemów zarządzania jakością jest jednym z istotnych czynników wzrostu konkurencyjności przedsiębiorstw zarówno na rynku krajowym, jak i na rynkach zagranicznych.

Literatura

Morkis G., *Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym. Ocena stanu wdrożenia po roku integracji z Unią Europejską*, Raport nr 20, IERiGŻ, Warszawa 2005.

APPLYING THE QUALITY MANAGEMENT SYSTEMS AND COMPETITIVENESS IN THE FOOD INDUSTRY ENTERPRISES

Summary

If the Polish food industry enterprises want to be competitive on the national markets as well as on the European Union's markets, they have to offer safe food with high quality, which can meet constantly rising customer's requirements. To achieve it, is necessary to apply modern quality management systems in enterprises. Since Poland joined European Union the community has had significant influence on the implementation of obligatory managing systems in food industry by our country. Since 1st May 2004 to 1st May 2005 the number of food industry enterprises which applied and implemented modern quality systems rose significantly. Those systems had positive influence on the competitiveness level of Polish food enterprises.