

Agnieszka OWSIAK*

Regulacje organizacyjne i prawne warunkujące funkcjonowanie przedsiębiorstw przemysłu rolno-spożywczego w Polsce

Wstęp

Przemysł rolno-spożywczy stanowi arbitralną część struktury branżowej każdego państwa, który umożliwia prawidłowe funkcjonowanie społeczeństw krajów zarówno wysokorozwiniętych, jak i rozwijających się. W przeszłości polski sektor rolno-spożywczy uległ istotnym przeobrażeniom, szczególnie po roku 1989, gdy polska gospodarka została poddana transformacji systemowej związanej z liberalizacją, stabilizacją oraz głębokimi reformami ekonomicznymi, określanymi potocznie przez dziennikarzy „planem Balcerowicza”, mającymi na celu likwidację pozostałości systemu centralnego kierowania gospodarką [Czarny (red.), 2005, s. 11]. Newralgicznym wydarzeniem dla krajowego rolnictwa i segmentu spożywczego była również akcesja do Unii Europejskiej mająca zasadniczy wpływ na rozwój polskiego przemysłu spożywczego. Celem niniejszego artykułu było przedstawienie i przeanalizowanie zasad i regulacji organizacyjno-prawnych dotyczących funkcjonowania przedsiębiorstw przemysłu rolno-spożywczego w Polsce, w aspekcie regulacji organizacyjnych i prawnych obowiązujących na terenie państwa polskiego oraz Unii Europejskiej.

Funkcjonowanie przedsiębiorstw sektora rolno-spożywczego w aspekcie zasad polskiego prawa żywnościowego

Podstawowym aktem prawnym obowiązującym w polskim systemie legislacyjnym, regulującym prawo żywnościowe jest ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia, która określa warunki, składające się na szeroko pojmowane bezpieczeństwo żywności, które muszą

* Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Tarnowie.

być bezprecedensowo przestrzegane przez podmioty branży spożywczej. Powyższe uwarunkowania dotyczą głównie stosowanych substancji dodatkowych i aromatów, poziomu substancji zanieczyszczających, pestycydów, poziomu napromieniania żywności, cech organoleptycznych, a także obejmują inne działania, które przedsiębiorstwa są zobligowane podejmować na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością, w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka [Ustawa z 25 sierpnia 2006]. W związku z powyższym, proces wytwórstwa artykułów żywnościowych w Polsce podlega ścisłej kontroli zewnętrznej i wewnętrznej. W ramach nadzoru zewnętrznego przedsiębiorcy są kontrolowani przez prawnie powołane instytucje sprawujące nadzór nad tym by żywność, która trafia do finalnego odbiorcy spełniała wszelkie wymagania obowiązującego prawa żywnościowego. W Polsce monitoring nad prawidłowym przebiegiem procesów obrotu żywnością na każdym etapie łańcucha żywnościowego, sprawują organy urzędowej kontroli żywności, do których należą m.in. Państwowa Inspekcja Sanitarna oraz Inspekcja Weterynaryjna [Kowalczyk (red.), 2009, s. 52]. W zakresie kompetencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach prowadzenia urzędowej kontroli nad respekтовaniem zasad w przetwórstwie i obrocie żywnością, należy głównie nadzór nad przestrzeganiem warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży artykułów spożywczych oraz warunków żywienia zbiorowego, a także sprawowanie kontroli nad jakością zdrowotną żywności [Ustawa z 14 marca 1985]. Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny lub Państwowy Inspektor Graniczny są organami właściwymi w sprawach rejestracji i zatwierdzania zakładów prowadzących produkcję oraz obrót żywnością pochodzenia zwierzęcego i niezwierzęcego [PIS 2012]. Państwowa Inspekcja Weterynaryjna prowadzi natomiast działania prewencyjne związane z ochroną zdrowia zwierząt oraz bezpieczeństwem produktów pochodzenia zwierzęcego, w celu zapewnienia ochrony zdrowia publicznego [Ustawa z 29 stycznia 2004]. Do innych organów urzędowej kontroli żywności w Polsce w zakresie posiadanych kompetencji należą także: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS), Inspekcja Handlowa (IH), Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa (PIORiN) [Wojciechowski 2014, s. 52]. Uregulowania wewnętrzne związane z produkcją i obrotem środkami spożywczymi, obligują przedsiębiorstwa prowadzące działalność rolno-spożywczą do wdrożenia systemów zarządzania jakością, do których należą: Dobra Praktyka Higieniczna (GHP), Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) oraz System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (HACCP). Obowiązek stosowania GHP oraz GMP przez podmioty produkujące wyroby spożywcze spoczywa od 20 lipca 2000 roku, natomiast HACCP od 1 maja 2004 roku [Morkis 2006, s. 130]. Do nieobowiązkowych systemów zarządzania jakością w zakładach przemysłu spożywczego w Polsce i na świecie należą: System Zarządzania Jakością według norm ISO serii 9000, Punkty Kontrolne Zapewnienia Jakości (QACP), Zintegrowany System Zarządzania

Jakością (ZSZJ), Zintegrowany System Zarządzania (ZSZ), Produkcja na światowym Poziomie (WCM), International Food Standard (IFS) oraz British Retail Consortium (BRC) [Morkis 2005, s. 11]. Pomimo, iż prawo żywnościowe nie nakłada obowiązku na przedsiębiorców stosowania systemów zarządzania jakością określanych jako nieobligatoryjne, wzrastające wymagania na rynku krajowym i wspólnotowym a także wzrost konkurencyjności i chęć uzyskania zaufania coraz większej rzeszy konsumentów skłania firmy do wdrożenia tychże systemów.

Zakłady produkcyjne oraz prowadzące obrót środkami spożywczymi, a także innymi dodatkami do żywności oraz wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, podlegają również konieczności zapewnienia odpowiednich wymagań dotyczących pomieszczeń, maszyn i urządzeń a także ich odpowiedniej lokalizacji. Ponadto osoby zatrudniane w zakładach przetwórstwa i obrotu żywnością, są zobowiązane do posiadania określonego przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach aktualnego orzeczenia lekarskiego dla celów epidemiologiczno-sanitarnych, o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy, w której występuje zagrożenie przeniesienia choroby zakaźnej na inne osoby [Ustawa z 25 sierpnia 2006].

Zarówno ustawodawstwo polskie jak i unijne w takim samym stopniu określa warunki techniczno-sanitarne pomieszczeń żywnościowych. Zakłady sektora rolno-spożywczego są zobowiązane dostosować się do wymagań krajowego i unijnego prawa żywnościowego na każdym etapie produkcji i obrotu żywnością, w celu zapobiegania powstawaniu skutków mogących mieć negatywny wpływ na życie i zdrowie konsumentów. Wymagane jest utrzymywanie czystości w pomieszczeniach, w których dokonuje się obrotu żywnością, tudzież konstruowanie ich w taki sposób by zapobiegać nadmiernemu nagromadzeniu się brudu i ułatwić ich dezynfekcję oraz odpowiednie ich utrzymanie. Należy także zagwarantować wystarczającą liczbę umywalk z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz odpowiednią liczbę ubikacji spłukiwanych wodą. Środki czystości należy przechowywać w miejscach, w których nie pracuje się z żywnością [Rozporządzenie WE z 29 kwietnia 2004]. Odpady żywnościowe powinny być usuwane jak najszybciej z pomieszczeń żywnościowych. Pojemniki na odpady winny być tak skonstruowane by zapobiegać dostawianiu się do środka szkodników lub zwierząt. Ponadto ważne jest by odpady usuwano w sposób higieniczny oraz przyjazny dla środowiska naturalnego [PARP 2009, s. 14]. Przedsiębiorcy są także zmuszeni do zagwarantowania właściwych warunków magazynowania środków spożywczych. Rodzaj asortymentu w głównej mierze decyduje o charakterze magazynu, wyposażeniu w odpowiednie urządzenia, natężeniu oświetlenia, bądź odpowiedniej temperaturze przechowywania towarów lub surowców rolno-spożywczych. Artykuły żywnościowe jak np. produkty zbożowe, cukier, sól, przyprawy czy przetwory owocowo-warzywne mogą być magazynowane w warunkach otoczenia. Odpowiednie magazynowanie

żywności, jest istotne z punktu widzenia zasad higieny, ale również ma na celu zachowanie właściwości estetycznych, jakościowych a przede wszystkim zdrowotnych. Do głównych czynników wpływających destrukcyjnie na przechowywaną żywność, należy wilgoć a także zbyt wysoka temperatura w pomieszczeniach magazynowych sprzyjająca namnażaniu się bakterii oraz powstawaniu pleśni, co w konsekwencji prowadzi do szeregu procesów chemicznych, mikrobiologicznych oraz fizycznych, uniemożliwiających spożywanie tychże produktów. Pomimo dostosowania zakładów do należytych zasad dotyczących higieny na etapie produkcji, do zanieczyszczenia surowców bądź finalnej żywności może dojść także podczas transportu, dlatego przedsiębiorstwa muszą zapewnić prawidłowe warunki techniczne i sanitarne podczas przewozu artykułów spożywczych. Winno się pamiętać przede wszystkim o prawidłowym zabezpieczeniu żywności przed niepożądanym działaniem czynników zewnętrznych, mogących negatywnie wpłynąć na jakość produktów żywnościowych a także ich świeżość. Pojazdy przeznaczone do przewożenia żywności, która wymaga odpowiednio niskiej temperatury powinny być wyposażone w urządzenia chłodnicze, umożliwiające utrzymanie optymalnej temperatury.

Kolejną pryncypialną kwestią jest także prawidłowe oznakowanie opakowanych środków spożywczych umożliwiającą ich właściwą identyfikację. Producenci są zobligowani by na prawidłowo oznakowanym opakowaniu znajdowały się dane identyfikujące wytwórcę lub wytwórców, zawierające nazwę i adres firmy lub imię, nazwisko i adres. Ponadto artykuły rolno-spożywcze, które są wprowadzone do obrotu powinny zawierać również czytelny kod identyfikacyjny partii spożywczej [Ustawa z 21 grudnia 2000]. Etykieta stanowi dla konsumenta podstawowe źródło wiedzy żywieniowej. Konsument posiadając wiedzę na temat pochodzenia artykułu spożywczego ma możliwość decydowania o tym czy chce wspierać rynki lokalne. Ponadto dla niektórych nabywców ważne mogą być również aspekty etyczne związane z produkcją żywności, zwłaszcza dotyczące hodowli i uboju mięsa.

Reasumując, przedsiębiorcy są zobligowani przestrzegać przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności, w celu zapewniania prawidłowego funkcjonowania całego łańcucha żywnościowego, związanego bezpośrednio z ochroną życia i zdrowia konsumentów. Brak dostosowania się podmiotów branży rolno-spożywczej do wymogów prawa żywnościowego, wiąże z konsekwencjami w postaci sankcji administracyjnej lub sankcji karnej [Wojciechowski 2011, s. 69]. Według ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w przedsiębiorstwach, w których stwierdzono uchybienia mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie i życie ludzi, inspektor sanitarny może nakazać zamknięcie części zakładu lub jego części a także może zażądać natychmiastowego wycofanie środka spożywczego z obrotu lub materiałów, które mogły mieć kontakt z żywnością stwarzając bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia konsumentów [Ustawa z 14 marca 1985].

Funkcjonowanie przedsiębiorstw branży spożywczej w Polsce w świetle przepisów prawnych Unii Europejskiej

Unia Europejska w zakresie posiadanych środków finansowych wspiera rozwój innowacyjność oraz sprawne funkcjonowanie sektora spożywczego, ale w zamian wymaga od przedsiębiorców przestrzegania przepisów prawnych z zakresu ochrony środowiska naturalnego, dobrostanu zwierząt oraz dbałości o interes konsumentów [Firlej, Żmija 2014, s. 19]. Polska została zobowiązana do wdrożenia instrumentów Wspólnej Polityki Rolnej oraz polityki handlowej w celu sprawnego działania lokalnej gospodarki żywnościowej w ramach wspólnego rynku europejskiego. W związku z nadrzędnością unijnego prawa nad krajowym w zakresie bezpieczeństwa żywności, ustawodawstwo polskie zostało zharmonizowane z przepisami Unii Europejskiej, w szczególności w kwestiach dotyczących urzędowej kontroli żywności, higieny zakładów przemysłu spożywczego, etykietowania żywności, substancji dodatkowych dodawanych do żywności, materiałów a także artykułów pozostających w kontakcie z żywnością. Do najważniejszych krajowych aktów prawnych z zakresu bezpieczeństwa żywności, które zostały dostosowane do unijnego prawa żywnościowego należą [Grzebisz-Nowicka, b.r., s. 5]:

1. Ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych z dnia 21 grudnia 2000 roku.
2. Ustawa o substancjach i preparatach chemicznych z dnia 11 stycznia 2001 roku.
3. Ustawa o warunkach zdrowych żywności i żywienia z dnia 11 maja 2001 roku.
4. Ustawa o organizmach genetycznie zmodyfikowanych z dnia 22 czerwca 2001 roku.
5. Prawo farmaceutyczne z dnia 6 września 2001 roku.
6. Ustawa o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością z dnia 6 września 2001 roku.
7. Ustawa o ochronie roślin z dnia 18 grudnia 2003 roku.

Podstawowym aktem prawnym o zasięgu globalnym w zakresie bezpieczeństwa żywności jest Kodeks żywnościowy (Codex Alimentarius), który został utworzony przez dwie agendy Organizacji Narodów Zjednoczonych: FAO (Food and Agriculture Organization) oraz WHO (World Health Organisation) [IŻŻ, b.r.]. Natomiast zasadniczym aktem prawnym regulującym zasady bezpieczeństwa żywności Unii Europejskiej jest rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady 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 [Wengler i inni (red.), 2013, s. 5]. Do innych aktów wspólnotowych regulujących prawo żywnościowe należy także rozporzą-

dzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, które określa wymagania higieniczne wspólne dla przedsiębiorstw sektora spożywczego wszystkich państw członkowskich a także rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia ustanawiające zasady kontroli urzędowych mających na celu sprawowanie kontroli w celu zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz zasadami dotyczącymi zdrowia i dobrostanu zwierząt [Rudy 2006, s. 585].

Przed przystąpieniem Polski do Unii Europejskiej wiele zakładów sektora rolno spożywczego nie spełniało wymogów technicznych, sanitarnych a także weterynaryjnych europejskiego prawa żywnościowego. Oczywiście kwestią było, że nie zdołają wdrożyć tych wymogów do momentu wstąpienia w struktury Unii Europejskiej, dlatego też w ramach negocjacji ustalono iż te zakłady otrzymają tzw. okresy przejściowe by móc dostosować się do tych przepisów [MRiRW 2014, s. 9]. Jakość produktów wytwarzanych przez polskie przedsiębiorstwa musiała być dopasowana z dniem wejścia na rynek europejski do obowiązujących jednolitych norm unijnych – technicznych, sanitarnych i weterynaryjnych, gdyż przepisy unijne wymagają od producentów oferty zdrowej żywności, która jest atrakcyjna pod względem opakowania i spełnia wymagania smakowe [Firlej 2008, s. 47].

Ponadto w okresie przedakcesyjnym przemysł spożywczy mógł uzyskać wsparcie finansowe z programu SAPRD (Specjalny Przedakcesyjny Program na Rzecz Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich) [Cieślewicz 2011, s. 6]. Dzięki realizacji programu możliwe było zrealizowanie 22 775 wniosków o dotację a także wypłacono 4511 mln złotych [CBR 2008]. Uzyskana pomoc finansowa umożliwiła szybszą modernizację zakładów spożywczych a także przyczyniła się do rozwoju i restrukturyzacji polskiego rolnictwa i obszarów wiejskich. Wieloletni okres dostosowawczy wpłynął pozytywnie na zmiany, które zaszły w strukturze i funkcjonowaniu zakładów spożywczych, o czym świadczy liczba zakładów nadal funkcjonujących w roku 2014, a które otrzymały w traktacie akcesyjnym okresy przejściowe. Z łącznej liczby 483 zakładów sektora z mięsnego, przetwórstwa rybnego oraz mlecznego ponad połowa tj. 262 (54%) działało nadal po 10 latach akcesji do Unii Europejskiej [MRiRW 2014, s. 9].

W procesie integracji polskiego prawa żywnościowego z unijnym, w pierwszym etapie prac dostosowawczych utworzono Polski Komitet Normalizacyjny, który miał na celu określanie kierunków i rozwoju normalizacji. W ramach PKN działają Komitety Techniczne, których zadaniem jest zapewnienie zgodności polskich norm żywnościowych z normami unijnymi [Rasz 2003, s. 2]. Ponadto Unia Europejska dążąc do zagwarantowania by niebezpieczna żywność nie została wprowadzona do obrotu, powołała w 2002 roku [Stankiewicz 2012, s. 1] System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF – *The Rapid Alert System for Food and Feed*). Każde państwo członkowskie zobligowane jest do uczestniczenia w tym systemie. Jego istotną rolę

jest zapobieganie negatywnym skutkom zdrowotnym, mogącym wystąpić po spożyciu żywności o niewłaściwej jakości. W przypadku wystąpienia środka spożywczego na którymś etapie łańcucha żywnościowego, mogącego mieć niekorzystny wpływ na zdrowie i życie konsumentów, istnieje możliwość wycofania danego produktu spożywczego z całej sieci handlowej [PARP 2009, s. 6]. W systemie RASFF istnieją 3 podstawowe rodzaje powiadomień dotyczące nieprawidłowości w zakresie obrotu żywnością na rynku wspólnotowym. Zalicza się do nich: powiadomienia alarmowe, informacyjne, powiadomienie o zatrzymaniu na granicy.

Polska przystąpiła do systemu RASFF w 2003 r. W latach wcześniejszych funkcjonował również inny system pod nazwą Krajowy System Informowania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych, umożliwiający przekazywanie informacji o nieprawidłowościach występujących w procesie obrotu żywnością.

Stan sanitarny zakładów żywnościowych w Polsce w okresie przedakcesyjnym i po przystąpieniu do Unii Europejskiej

Według danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej, na przestrzeni lat 2001–2013 zanotowano sukcesywny spadek ilości przedsiębiorstw spożywczych o złym stanie sanitarnym. W roku 2001 zakłady dokonujące obrotu żywnością, zaniebujące podstawowe wymogi sanitarne stanowiły 14,5 procenta ogółu przedsiębiorstw [Grabowski, b.r., s. 6], w których dokonano kontroli sanitarnej. Siedem lat później, odsetek tych obiektów wynosił 2,3 procenta ogółu a w roku 2012 i 2013 odpowiednio 1,7 procenta [GUS 2014, s. 41]. Ogólny stan sanitarno-higieniczny na przestrzeni 12 lat uległ znacznej poprawie, co może wiązać się w dużej mierze z częstszymi kontrolami organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, ale również ze wzrostem świadomości przedsiębiorców w zakresie wymogów polskiego a także europejskiego prawa żywnościowego. Ponadto na przełomie lat 2007/2013 wzrosła liczba firm, które wdrożyły systemy zarządzania jakością GHP, GMP oraz HACCP. W roku 2007, GHP oraz GMP wdrożyło około 10 procent zakładów spożywczych nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną oraz około 50 procent firm zastosowało HACCP. Na przestrzeni 6 lat liczba jednostek branży spożywczej, stosujące powyższe systemy jakości znacząco wzrosła. W 2013 GMP oraz GHP stosowało już ponad 40 procent przedsiębiorstw, a HACCP wdrożyło prawie 80 procent firm będących pod kontrolą Państwowej Inspekcji Sanitarnej [Wierzejska 2015, s. 4]. Przedsiębiorstwa stosujące powyższe systemy zarządzania jakością zyskują w oczach klientów a także poprawiają swój wizerunek na rynku krajowym oraz międzynarodowym. Ponadto wdrożenie tychże wymogów pozwala efektywniej gospodarować zasobami przedsiębiorstwa a przede wszystkim umożliwia ochronę interesów konsumenta zapewniając mu bezpieczną żywność.

Ogromny wpływ na rozwój polskich przedsiębiorstw ma tzw. *good governance*, które dotyczy jakości rządzenia mającej przyczynić się do kreowania rozwoju firmy. W zdynamiczowanym i sprawnie funkcjonującym przedsiębiorstwie winny być jasno ustalone cele oraz przejrzyste określone kierunki działania [Firlej 2011, s. 30], które wpływają korzystnie na wewnętrzne powiązania strukturalne oraz przyczyniają się do budowania pozytywnego wizerunku firmy zarówno wśród kontrahentów jak i konsumentów. *Good governance* obejmuje proces tworzenia działań mających na celu podejmowanie odpowiednich decyzji a także i ich wdrażania. Restrykcyjne przestrzeganie obowiązujących przepisów prawnych i organizacyjnych umożliwia wzrost jakości oferowanych produktów, zwiększa reputację i konkurencyjność firmy, zaufanie potencjalnych klientów a w związku z tym umacnia pozycję na rynku zarówno krajowym jak i ponadregionalnym, umożliwiając jej dalszy rozwój oraz generowanie znacznych profitów. Istotne znaczenie oraz ogromny wpływ na konkurencyjność przedsiębiorstw mają również działania o charakterze innowacyjnym, które również podlegają restrykcji prawa. Zakłady chcące zwiększyć swoją pozycję na rynku, powinny konsekwentnie realizować swoją strategię rozwojową związaną z unowocześnianiem istniejących technologii, co wiąże się bezpośrednio z ulepszaniem lub wprowadzaniem nowych produktów na rynek. Jak wynika z opublikowanego w 2013 roku globalnego rankingu innowacyjności, Polska zajęła dalekie 49 miejsce, wyprzedzając spośród krajów członkowskich tylko Grecję [Firlej, Żmija 2014, s. 39]. W związku z tą sytuacją, polskie przedsiębiorstwa w postępującej erze globalizacji, zmuszone są do nadganiaania wysokorozwiniętych gospodarek krajów zachodnich, w zakresie wprowadzania unowocześnionych technologii w procesie produkcji i obrotu żywnością co wiąże się z jakością oferowanych produktów, które nie powinny odbiegać od obowiązujących trendów światowego oraz unijnego rynku.

Napływ zagranicznego kapitału na polski rynek wraz z wstąpieniem w strukturę Unii Europejskiej znacząco wpłynął na rozwój oraz wzmocnienie procesów restrukturyzacyjnych. Wiele przedsiębiorstw stało się częścią zagranicznych firm dzięki temu miało możliwość łatwiejszego dostosowania zakładów spożywczych do wymogów wspólnotowego prawa żywnościowego. Do głównych regionów działalności inwestorów zagranicznych należały w szczególności województwa: mazowieckie, wielkopolskie, łódzkie, opolskie i dolnośląskie. Właśnie na tych obszarach swoją działalność rozpoczęło ponad 30 czołowych międzynarodowych przedsiębiorstw spożywczych [MRiRW 2014, s. 8].

Zakończenie

Priorytetowym celem polityki żywnościowej, zarówno krajowej jak również wspólnotowej, jest konstruowanie systemu legislacyjnego w sposób umożliwiający zapewnienie bezpieczeństwa żywności podczas całego cyklu obrotu

żywnością, a w związku z tym zabezpieczenia interesów potencjalnych konsumentów. Szereg aktów prawnych wskazuje precyzyjnie zasadnicze wymogi niezbędne w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania całego łańcucha żywnościowego. Podjęcie próby oceny wpływu ustawodawstwa krajowego, jak również wspólnotowego dowodzi, iż ma on kluczowy wpływ na prawidłowe działanie firm sektora rolno-spożywczego.

1. W celu zapewnienia prawidłowego działania podmiotów branży spożywczej oraz wysokiej jakości produktów, podmioty zobowiązane są do restrykcyjnego przestrzelenia wymogów zawartych w polskim i unijnym systemie legislacyjnym.
2. Akcesja Polski do Unii Europejskiej korzystnie wpłynęła na stan sanitarny polskich zakładów spożywczych. W okresie przedakcesyjnym oraz po wstąpieniu w struktury jednolitego Rynku Europejskiego znacząco zmniejszyła się liczba przedsiębiorstw, które nie przestrzegały wymogów sanitarnych w zakresie wykonywanej działalności.
3. Wzrost świadomości wśród przedsiębiorców z zakresu bezpieczeństwa żywności przyczynił się do zwiększenia liczby zakładów, które wdrożyły obligatoryjne oraz nieobowiązkowe systemy zarządzania jakością.
4. Respektowanie reguł organizacyjnych i prawnych jest nieodłącznie związane z konkurencyjnością firm sektora rolno-spożywczego.
5. W celu należytego działania podmiotów sektora rolno-spożywczego ważna jest stała współpraca jednostek z organami urzędowej kontroli żywności, która stanowi czynnik mobilizujący do poprawy stanu sanitarnego obiektów a także polepszenia jakości żywności.
6. Pomimo obecnej poprawy stanu sanitarnego zakładów spożywczych, przedsiębiorcy powinni prowadzić działania prewencyjne w zakresie bezpieczeństwa żywności m.in. poprzez organizowanie szkoleń dla kadry pracowniczej, które mogłyby wpłynąć w przyszłości na korzystne zmiany zachowań wśród pracowników a także przyczyniłyby się do wyrobienia dobrych nawyków personelu w procesie produkcji i obrotu żywnością.

Bibliografia

- BISKUP D., BOROWY T., *Wymagania techniczne w zakresie magazynowania żywności cz. I*, „Transport wewnętrzny i magazynowanie”, Nowoczesne Hale 5/14.
- CIEŚLEWICZ W., 2011, *Finansowe wsparcie inwestycji w polskim przemyśle rolno-spożywczym*, Zeszyty Naukowe SGGW w Warszawie – Problemy Rolnictwa Światowego, t. 11(26): 5–15, Warszawa.
- CODEX ALIMENTARUS, *General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1–1969*.
- CZARNY E. (red.), 2005, *Gospodarka Polska na przełomie wieków od A do Z*, Narodowy Bank Polski, Warszawa.

- FIRLEJ K., 2008, *Rozwój przemysłu rolno-spożywczego w sektorze agrobiznesu i jego determinanty*, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, Kraków.
- FIRLEJ K., 2011, *Aspekty good governance przedsiębiorstw z indeksu WIG spożywczy*. Zeszyty Naukowe SGGW – Ekonomia i Organizacja Gospodarki Żywnościowej, nr 87.
- FIRLEJ K., 2010, *Ocena konkurencyjności i szans rozwoju przedsiębiorstw przemysłu rolno-spożywczego w warunkach unijnych*, Roczniki Ekonomiczne KPSW w Bydgoszczy, Roczniki Ekonomiczne nr 3.
- FIRLEJ K., ŻMIJA D., 2014, *Transfer wiedzy i dyfuzja innowacji jako źródło konkurencyjności przedsiębiorstw przemysłu spożywczego w Polsce*, Wydawnictwo Fundacja Uniwersytetu Ekonomicznego, Kraków.
- GRABOWSKI M. L., *Bezpieczeństwo żywności – system nadzoru Państwowej Inspekcji Sanitarnej po wejściu do Unii Europejskiej*, <http://www.srodowiskoazdrowie.pl/wpr/Aktualnosc/ Czestochowa/Referaty/Grabowski.pdf>, dostęp: 25.03.2015.
- KOWALCZYK S. (red.), 2009, *Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji*, Wydawnictwo Oficyna Wydawnicza SGH, Warszawa.
- Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi 2014. *Polski sektor rolno-żywnościowy i obszary wiejskie po 10 latach członkostwa w UE – przegląd najważniejszych zmian*, Warszawa.
- MORKIS G. 2005, *Systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego*, [w:] *Ekonomiczne i społeczne uwarunkowania rozwoju polskiej gospodarki żywnościowej po wstąpieniu Polski do Unii Europejskiej*, nr 20, Warszawa.
- MORKIS G., 2006, *Stopień wdrożenia GHP, GMP i HACCP w przemyśle spożywczym* [w:] *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 3 (48).
- RASZ H., 2003, *Dostosowanie polskich norm żywnościowych do norm obowiązujących w Unii Europejskiej*, http://biurose.sejm.gov.pl/teksty_pdf_03/i-961.pdf, dostęp: 25.03.2015.
- RUDY M. 2006, *Zasady ogólne prawa żywnościowego*, [w:] *Życie weterynaryjne*, Krajowa Izba Lekarsko-Weterynaryjna, 89(9).
- WENGLER L. i in. (red.), *Prawo żywnościowe*. Przegląd rozporządzeń Unii Europejskiej, Tom I, wyd. Polskie Towarzystwo Programów Zdrowotnych, Gdańsk 2013.
- WIERZEJSKA R., luty 2015, *Bezpieczeństwo żywnościowe w Polsce w okresie członkostwa w Unii Europejskiej*, [w:] *Przemysł spożywczy*, Tom 69, Warszawa.
- WOJCIECHOWSKI P., 2011, *Z problematyki odpowiedzialności administracyjnej i karnej w prawie żywnościowym*, [w:] *Przegląd Prawa Rolnego*, Nr 1 (8) 2011.
- WOJCIECHOWSKI P., 2014, *Organy urzędowej kontroli żywności w Polsce*, [w:] *Kontrola państwowa*, Tom 1, nr 1/styczeń-luty/2014.

Akty prawne

- Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej, Dz. U. 2004 Nr 33 poz. 287.
- Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Dz. U. 1985 Nr 12 poz. 49.
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U. 2006 Nr 171 poz. 1225.
- Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, Dz. U. 2001 Nr 5 poz. 44.

- Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej.

Streszczenie

Przystąpienie Polski do Unii Europejskiej znacząco wpłynęło na funkcjonowanie przedsiębiorstw sektora rolno-spożywczego. Jednolity Rynek Europejski stał się szansą dla polskich rolników, producentów a także sprzedawców oraz stwarzał możliwości pozyskiwania nowych partnerów handlowych, a w związku z tym umożliwiał poszerzenie rynków zbytu. Wejście naszego kraju do strefy wolnego handlu znosiło bariery handlowe, techniczne lub fizyczne umożliwiając tym samym swobodny przepływ towarów między państwami Wspólnoty. Ponadto członkostwo w Unii Europejskiej znacząco przyspieszyło proces modernizacji oraz restrukturyzacji sektora rolno-spożywczego związanego bezpośrednio z zapewnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. W związku z powyższym, w niniejszym artykule podjęto próbę oceny wpływu krajowego oraz unijnego ustawodawstwa na funkcjonowanie polskich podmiotów sektora rolno-spożywczego. Przedstawiono podstawowe wymogi prawne oraz organizacyjne obowiązujące w krajowym prawie żywnościowym w okresie przedakcesyjnym oraz zmiany, które zaszły na skutek wstąpienia Polski w struktury Unii Europejskiej.

Słowa kluczowe: przemysł rolno-spożywczy, bezpieczeństwo żywności, prawo żywnościowe, zarządzanie jakością, konkurencyjność

Organizational and legal regulations in the creation of more dynamic and diverse corporate agri-food industry in Poland

Summary

Polish accession to the European Union had a significant impact on the functioning of the agri-food sector companies. Single European Market has become a chance for Polish farmers, manufacturers and retailers, and provide opportunities of acquiring new business partners, and therefore allow expansion of markets. The entrance of our country to a free trade zone abolished trade barriers, technical or physical allowing free movement of goods between Member Community. Moreover, membership in the European Union significantly accelerated the process of modernization and restructuring of the food and agriculture sector directly related to the provision of food safety. Therefore, this article attempts to assess the impact of the national and EU legislation on the functioning of Polish food and agriculture sector entities. Presents the basic legal requirements and organizational force in national food law in the pre-accession period and the changes that have occurred as a result of Polish accession to the European Union.

Key words: food and agriculture industry, food safety, food law, quality management, competitiveness

Организационные и юридические регуляции, предопределяющие функционирование аграрно-промышленных предприятий в Польше

Краткое изложение

Вступление Польши в Европейский Союз значительно повлияло на функционирование предприятий аграрно-продовольственного сектора. Весь Европейский Рынок предоставил большие возможности развития для польских земледельцев, производителей, поставщиков, а также возможности для получения новых торговых партнёров, а в связи с этим – расширение рынков сбыта. Вход нашей страны в зону беспешлиной торговли сносил торговые, технические или физические барьеры, тем самым предоставляя возможность свободному перемещению товаров между Союзными государствами Общности. Кроме того, членство в Европейском Союзе значительно ускорило процесс модернизации и реструктуризации аграрно-продовольственного сектора, непосредственно связанного с обеспечением безопасности продуктов питания для здоровья населения. В связи с вышесказанным, в этой статье была предпринята попытка оценки влияния отечественного законодательства, а также законодательства ЕС на функционирование польских субъектов аграрно-продовольственного сектора. Автором были представлены основные юридические и организационные законоположения, действующие в отечественном продовольственном секторе в период перед акцессией, а также изменения, которые произошли вследствие вступления Польши в структуры Европейского Союза.

Ключевые слова: аграрно-продовольственная промышленность, безопасность продуктов питания, продовольственное право, управление качеством, конкурентность

JEL: J43