

Iwona Twarogowska-Wielesik

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Witelona w Legnicy
Wydział Nauk o Zdrowiu i Kulturze Fizycznej
e-mail: iwona.wielesik@wp.pl

Trudności wynikające z wdrożenia systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w zakładach wytwarzających produkty tradycyjne i regionalne

STRESZCZENIE

Produkty tradycyjne, regionalne i lokalne wytwarzane tradycyjnymi metodami są jedną z wartości kształtujących dzisiejszy rynek żywnościowy.

Celem pracy było przeprowadzenie badań sondażowych w zakładach wytwarzających produkty tradycyjne i lokalne oraz ocena trudności związanych z wdrażaniem i stosowaniem zasad GMP/GHP i systemu HACCP. Respondentom zaproponowano kafeterię obejmującą 12 elementów, które wskazywały na różnorakie trudności.

Analiza wyników badań pozwoliła na sformułowanie stwierdzenia, że wdrożenie systemów GHP, GMP i HACCP w zakładach wytwarzających żywność tradycyjną i lokalną związane jest z trudnościami, które zwłaszcza w przypadku małej produkcji wiążą się ze znacznym ogranicznikiem rozwoju zakładów. W grupie trudności prawno-ekonomicznych najczęściej wskazywano na wzrost kosztów funkcjonowania zakładu, konieczność poniesienia nakładów finansowych na modernizację, zmiany w ustawodawstwie żywnościowym, brak dostępu do niezbędnych informacji.

Spośród trudności organizacyjno-personalnych wymieniano najczęściej problemy z codzienną realizacją zasad i założeń wskazywanych w dokumentacji, niezrozumienie idei i zagadnień systemu HACCP, brak możliwości szkolenia się w zakresie HACCP.

Najczęściej z trudnościami prawno-ekonomicznymi (93%) oraz trudnościami organizacyjno-personalnymi (88%) zmagano się w zakładach zatrudniających więcej niż 20 pracowników, a respondenci reprezentujący branżę produktów pochodzenia zwierzęcego i branżę produktów pochodzenia roślinnego w większym stopniu (88%) niż respondenci z zakładów branży produktów pozostałych (43%) stwierdzali, że stosowanie systemów powoduje poważne trudności organizacyjno-personalne.

Słowa kluczowe: produkty tradycyjne, bezpieczeństwo zdrowotne żywności, trudności wynikające z wdrożenia systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, GMP, GHP, HACCP.

Wprowadzenie

Produkty tradycyjne, regionalne i lokalne, czyli produkty o szczególnych cechach jakościowych, wytwarzane tradycyjnymi metodami, mające ścisły związek z obszarem czy regionem, są jedną z wartości kształtujących dzisiejszy rynek żywnościowy. Wyroby te cieszą się coraz większym zainteresowaniem producentów, władz regionalnych i konsumentów.

Do wytwarzania takich produktów wykorzystywane są zazwyczaj unikalne, lokalne rasy zwierząt i stare odmiany roślin. Wyjątkowa, tradycyjna technologia przetwarzania tych surowców daje w rezultacie produkty wyróżniające się spośród pozostałych wyrobów swymi cechami, składem, smakiem i jakością. W związku z zainteresowaniem konsumentów wzrasta także liczba chętnych do produkcji wyrobów tradycyjnych. Bardzo często okazuje się, że wytwarzanie tych produktów przy niewielkiej skali produkcji, w gospodarstwach i w małych zakładach przetwórczych, przez osoby bez wystarczającej wiedzy o zagrożeniach bezpieczeństwa zdrowotnego związanego z wytwarzaniem, przechowywaniem i transportem żywności nie gwarantuje wymaganego przez konsumenta poziomu bezpieczeństwa. W aktualnej sytuacji prawnej i przy obecnym systemie kontroli żywności w Polsce produkty te podlegają takim samym rygorom i wymaganiom jak produkty spożywcze produkowane przez duże zakłady przemysłowe.

Celem pracy było przeprowadzenie badań sondażowych w zakładach wytwarzających produkty tradycyjne i lokalne oraz ocena trudności związanych z wdrażaniem i stosowaniem zasad GMP/GHP i systemu HACCP.

Material i metody badań

Materiałem do badań były wyniki sondażu telefonicznego przeprowadzonego w polskich zakładach wytwarzających produkty tradycyjne i lokalne zlokalizowanych na terenie całego kraju. Badane zakłady pogrupowano wg branż na trzy grupy:

- branża produktów pochodzenia zwierzęcego (przetwórstwo mięsa, mleka i ryb);
- branża produktów pochodzenia roślinnego (przetwórstwo warzyw i owoców, piekarnictwo i cukiernictwo oraz gotowe dania i potrawy);
- branża produktów pozostałych (zakłady produkujące oleje i tłuszcze, miody oraz napoje).

Liczebność próby ustalono na podstawie typowych wielkości prób badawczych. Zdecydowano, że będzie ona wynosiła 150 jednostek. Wybrano je na zasadzie doboru losowego spośród operatu populacji stanowiącej 1200 firm. Losowanie przeprowadzono za pomocą generatora liczb losowych.

W przeprowadzonym sondażu telefonicznym poproszono przedstawicieli wybranych losowo zakładów o wyrażenie opinii na temat trudności napotykanych podczas wdrażania i stosowania systemów zapewniania jakości zdrowotnej żywności. Respondentom zaproponowano kafeterię obejmującą 12 elementów, które wskazują na różnorakie trudności.

Na temat trudności wypowiedziało się tylko 79 przedstawicieli badanych zakładów. Byli to prawie wszyscy, którzy zadeklarowali jakiegokolwiek działania w kierunku wprowadzenia systemowego zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wytwarzanych w zakładzie produktów (co najmniej opracowanie dokumentacji dotyczącej GHP i GMP). Pozostali respondenci uchylili się od odpowiedzi.

Wśród ankietowanych zakładów najliczniej reprezentowaną grupą były zakłady branży produktów pochodzenia roślinnego. Stanowiły one 53,6% wszystkich przebadanych

zakładów. Udział firm zakwalifikowanych do branży produktów pochodzenia zwierzęcego wynosił 32,7%. Najmniej liczną grupą były zakłady wytwarzające oleje i tłuszcze, miody i napoje – 13,6%.

Zakłady mikro, zatrudniające do 5 pracowników, obejmowały 40,9% całej populacji. Udział przedsiębiorstw, które zatrudniały od 5 do 20 pracowników wyniósł 21,8%. Grupa firm największych, zatrudniających ponad 20 pracowników, liczyła 37,3%.

Zakłady wytwórcze zlokalizowane na wsi stanowiły 37,3% badanej grupy. Była to najczęściej wskazywana lokalizacja zakładów wytwarzających produkty tradycyjne i lokalne. Miasto liczące poniżej 5 tysięcy mieszkańców wskazano 33-krotnie (30% próby). Udział wskazań miasta powyżej 5 tysięcy mieszkańców wynosił 32,7%.

Najczęściej wskazywanym obszarem sprzedaży produktów przez zakłady było województwo, w którym przedsiębiorstwo było zlokalizowane (44,5%), a na drugim miejscu znalazły się zakłady sprzedające swoje produkty na terenie całej Polski (38,2% wskazań).

Analiza zebranych w sondażu danych skłoniła do dokonania kumulacji i utworzenia nowych skali pomiarowych. Było to niezbędne dla bardziej przejrzystej prezentacji wyników. Zabieg ten wykonano przez utworzenie dwóch kategorii trudności (tabela 1).

Tabela 1. Pierwotne i skumulowane kategorie trudności wynikające z wdrożenia systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego

| Kategorie trudności wynikające z wdrożenia systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego | |
|--|--|
| Kategorie skumulowane | Kategorie pierwotne |
| Trudności prawno-ekonomiczne | wysokie koszty wprowadzenia systemu |
| | podwyższenie kosztów funkcjonowania zakładu po wdrożeniu |
| | konieczność poniesienia nakładów finansowych na modernizację zakładu |
| | zmieniające się ustawodawstwo żywnościowe |
| | brak dostępu do informacji |
| Trudności organizacyjno-personalne | wzrost biurokracji |
| | opracowanie dokumentacji GMP, GHP i HACCP |
| | wprowadzenie w życie opracowanej dokumentacji |
| | codzienna realizacja założeń opracowanych w dokumentacji |
| | niezrozumienie idei i zagadnień systemu HACCP |
| | brak możliwości szkolenia się w zakresie systemu HACCP |
| brak czasu na organizowanie niezbędnych szkoleń dla pracowników | |

Źródło: opracowanie własne.

Odpowiedzi respondentów na temat trudności, według dwupunktowej skali, zakodowano następująco:

- wskazanie tylko 1–2 pierwotnych kategorii trudności prawno-ekonomicznych lub 1–3 trudności organizacyjno-personalnych określono jako opinię mało zdecydowaną,
- wskazanie większej liczby pierwotnych kategorii określono jako opinię zdecydowaną.

Weryfikację hipotez o występowaniu zależności wypowiedzi respondentów od: branży, do której należy zakład, liczby zatrudnionych w zakładzie osób, lokalizacji zakładu i rynków zbytu własnych produktów, wykonano testem niezależności χ^2 .

Hipotezy te zweryfikowano ponadto wielowymiarową metodą analizy skupień. Przed przystąpieniem do tej analizy badaną populację zakładów pogrupowano wg dwóch kryteriów: liczby zatrudnionych osób i lokalizacji – w taki sposób, aby utworzyły grupy o jednolitych cechach wskazanych przez te kryteria. Skonstruowano w ten sposób 9 segmentów – elementów poddanych następnie aglomeracji (tabela 2).

Tabela 2. Liczebność wyodrębnionych do analizy skupień segmentów badanej populacji

| Segment | | Liczebność | |
|---------|---|------------|--------------------|
| Symbol | Firmy | Systemy | Korzyści/trudności |
| M-w | małe (do 5 prac.), wieś | 25 | 8 |
| M-mm | małe (do 5 prac.), miasto do 5 tys. | 16 | 2 |
| M-dm | małe (do 5 prac.), miasto pow. 5 tys. | 4 | 4 |
| S-w | średnie (5–20 prac.), wieś | 5 | 5 |
| S-mm | średnie (5–20 prac.), miasto do 5 tys. | 6 | 6 |
| S-dm | średnie (5–20 prac.), miasto pow. 5 tys. | 13 | 13 |
| D-w | duże (powyżej 20 prac.), wieś | 11 | 11 |
| D-mm | duże (powyżej 20 prac.), miasto do 5 tys. | 8 | 8 |
| D-dm | duże (powyżej 20 prac.), miasto pow. 5 tys. | 22 | 22 |
| Łącznie | | 110 | 79 |

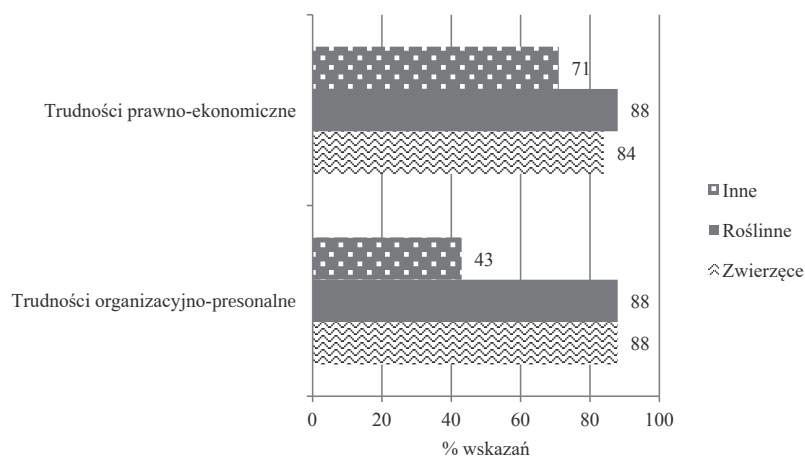
Źródło: opracowanie własne.

W obliczeniach zastosowano metodę aglomeracji Warda. Podstawą aglomeracji były odległości euklidesowe. Wyniki analizy interpretowano na dendrogramie, na którym wyznaczano skupienia w oparciu o wykres odległości wiązania względem etapów wiązania (wykres przebiegu aglomeracji).

Test χ^2 i analizę skupień wykonano z wykorzystaniem pakietu Statistica 10.

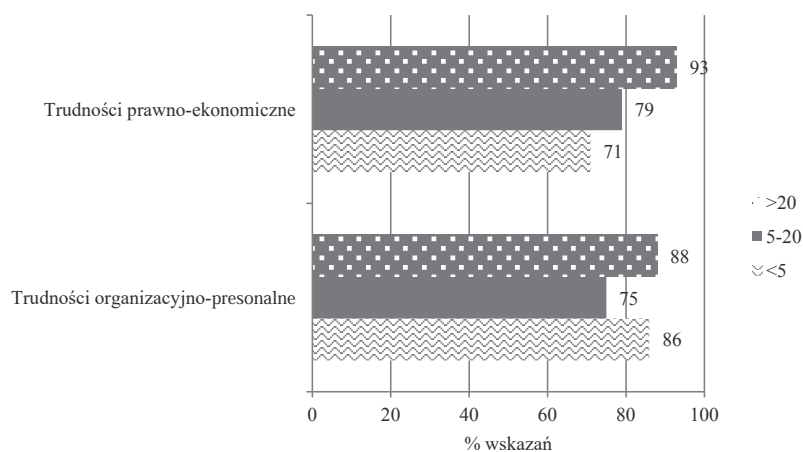
Wyniki i dyskusja

Respondenci reprezentujący branżę produktów pochodzenia zwierzęcego i branżę produktów pochodzenia roślinnego w większym stopniu niż respondenci z zakładów branży produktów pozostałych zwracają uwagę na to, że stosowanie systemów powoduje poważne trudności organizacyjno-personalne. Są to niedogodności w trakcie opracowywania i wprowadzania w życie dokumentacji, realizacji założeń systemów i brak możliwości szkolenia w tym zakresie – 88% wskazań, podczas gdy w pozostałych firmach – 43% (ryc. 1).



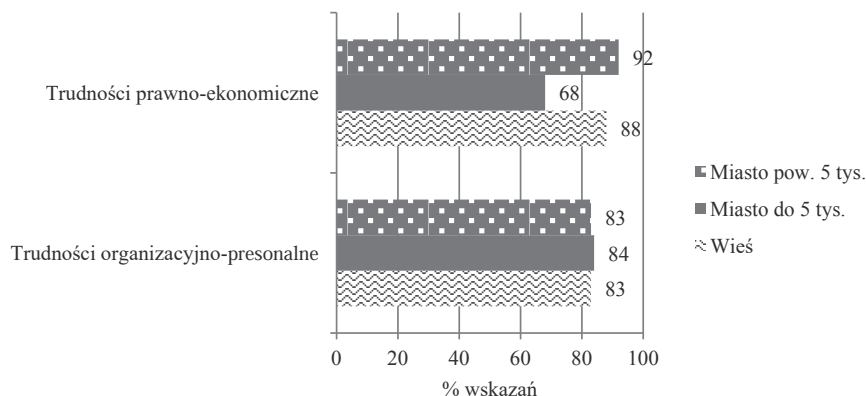
Ryc. 1. Zróżnicowanie opinii o trudnościach podczas wdrażania i stosowania systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w zależności od branży (procentowy udział opinii „zdecydowanych”)
 Źródło: opracowanie własne.

Przedstawiciele zakładów zatrudniających więcej niż 20 pracowników (93%) wskazywali (ryc. 2) częściej od pozostałych, że dotyczą ich trudności prawno-ekonomiczne oraz trudności organizacyjno-personalne (88%). Najbardziej trudności takie jak wysokie koszty wprowadzenia systemu, poniesienie nakładów finansowych na modernizację wskazywali przedstawiciele zakładów małych (71%). Wynika to najprawdopodobniej z tego, że zakłady zatrudniające do 5 osób, korzystają z derogacji. Dotyczą ich jednak trudności organizacyjno-personalne (86%). Wzrost biurokracji, opracowanie i wprowadzenie w życie dokumentacji związanej z GHP/GMP i HACCP, niezrozumienie idei i zagadnień związanych z HACCP oraz codzienna realizacja założeń opracowanych w dokumentacji są postrzegane jako znaczne ograniczniki rozwoju tych zakładów.



Ryc. 2. Zróżnicowanie opinii o trudnościach podczas wdrażania i stosowania systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w zależności od wielkości zakładu (procentowy udział opinii „zdecydowanych”)
 Źródło: opracowanie własne.

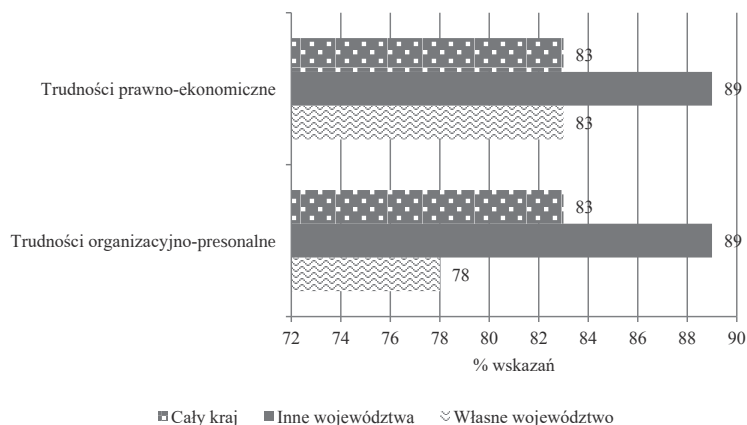
Opinia o trudnościach wynikających z wdrożenia i funkcjonowania systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego nie jest uwarunkowana tym, w jakim miejscu zakłady funkcjonują. Wprawdzie – jak wskazują dane na ryc. 3 – respondenci z firm zlokalizowanych w miastach liczących ponad 5 tys. mieszkańców w większym stopniu mierzą się z trudnościami prawno-ekonomicznymi (92%), jednak analiza testem chi-kwadrat wykazała, że wszystkie badane współzależności są – przy poziomie istotności = 0,05 – nieistotne.



Ryc. 3. Zróżnicowanie opinii o trudnościach podczas wdrażania i stosowania systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w zależności od lokalizacji (procentowy udział opinii „zdecydowanych”)

Źródło: opracowanie własne.

Udział procentowy wskazań (ryc. 4) przedstawia, że przedstawiciele zakładów sprzedających produkty także w innych województwach w większym stopniu niż respondenci z pozostałych firm podkreślają, że stosowanie systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego związane jest z trudnościami prawno-ekonomicznymi i organizacyjno-personalnymi. Ilość wskazań wynosi 89%, podczas gdy w pozostałych zakładach – po 83% i 78%.



Ryc. 4. Zróżnicowanie opinii o trudnościach podczas wdrażania i stosowania systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w zależności od zakresu sprzedaży (procentowy udział opinii „zdecydowanych”)

Źródło: opracowanie własne.

Analiza uzyskanych wyników pozwala na stwierdzenie, że w trakcie wdrażania zasad GHP/GMP i systemu HACCP w badanych przedsiębiorstwach napotymano na szereg trudności wymagających przewyciężenia lub usunięcia. W grupie trudności prawno-ekonomicznych wskazywano na: wzrost kosztów funkcjonowania zakładu, konieczność poniesienia nakładów finansowych na modernizację, zmiany w ustawodawstwie żywnościowym, brak dostępu do niezbędnych informacji. Trudności z tego obszaru napotymane były w ponad 80% badanych jednostek. Spośród trudności organizacyjno-personalnych wymieniano najczęściej: problemy z codzienną realizacją zasad i założeń wskazywanych w dokumentacji, niezrozumienie idei i zagadnień systemu HACCP, brak możliwości szkolenia się w zakresie HACCP. W pracach innych autorów można przeczytać o barierach w postaci niskiego poziomu wiedzy kadry kierowniczej, niskiej świadomości pro jakościowej i oporze pracowników firm, konieczności wykonania remontów i modernizacji dla poprawy warunków sanitarno-higienicznych w zakładzie, kosztach wdrożenia systemu, konieczności szkoleń i oporze załogi¹. Główną barierą wydaje się być niechęć kierownictwa lub załogi zakładu do podejmowania dodatkowych obowiązków, wynikająca najczęściej z rutyny zawodowej². W badaniu Borusiewicz i Sikory³ około 15% pracowników deklarowało niechęć do wdrażania systemu HACCP, a według Kazimierczak i Kołożyn-Krajewskiej⁴ oraz Mokrasieńskiej i Malenty⁵, mentalność pracowników i złe nawyki wynikające z ich niskiej świadomości są najważniejszą barierą w czasie wdrażania systemu HACCP. Z kolei Trafiałek i Kołożyn-Krajewska⁶ wymieniają jako najważniejsze: konieczność poniesienia nakładów finansowych, konieczność modernizacji, zmienność ustawodawstwa żywnościowego, problemy z dostępem do informacji, niezrozumienie idei systemu HACCP i brak czasu na niezbędne szkolenia.

Najwięcej zakładów wskazujących na trudności prawno-ekonomiczne pochodziło z grupy zakładów dużych, zatrudniających powyżej 20 pracowników (93%), a najmniej – z zakładów małych (71%). Drugim czynnikiem różnicującym częstość wskazań trudności prawno-ekonomicznych okazała się lokalizacja zakładu. Przedstawiciele firm zlokalizowanych na wsi lub w dużych miastach (powyżej 5 tys. mieszkańców) wskazywali na problemy

¹ J. Szwaacka-Mokrzycka, A. Miara, *Wpływ systemu zarządzania jakością na budowanie pozycji konkurencyjnej przedsiębiorstw*, „Roczniki Naukowe SERiA” 2010, t. XII, z. 5, s. 234–2; G. Morkis, *Zakres wdrożenia obligatoryjnych systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego i zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego w Polsce*, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość” 2012, nr 5, s. 203–214; A. S. Tarczyńska, J. Kowalik, *Analiza systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w branży mleczarskiej*, „Journal of Management and Finance” 2012, nr 2, s. 18–31; I. Szczepaniak, *Analiza systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w branży mleczarskiej*, „Journal of Management and Finance” 2012, nr 2, s. 18–31.

² R. Rzeźnik, *Ocena stopnia wdrożenia systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w sklepach spożywczych na przykładzie wybranego rejonu Polski*, praca doktorska, SGGW w Warszawie, Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Warszawa 2011.

³ A. Borusiewicz, T. Sikora, *Motywy i bariery wdrożenia system HACCP w opinii kadry wybranego przedsiębiorstwa* (1), „Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny” 2007, nr 9, s. 38–40.

⁴ A. Kazimierczak, D. Kołożyn-Krajewska, *Zaawansowanie polskich producentów żywności we wdrażaniu systemu HACCP*, „Przemysł Spożywczy” 2001, nr 5, s. 12–14.

⁵ K. Mokrasieńska, B. Malenta, *HACCP w piekarni*, „Bezpieczeństwo i Higiena Żywności” 2007, nr 11, s. 26–30.

⁶ J. Trafiałek, D. Kołożyn-Krajewska, *Implementation of Safety Assurance System in Food Production in Poland*, „Polish Journal of Food Nutrition Science” 2011, nr 2, s. 115–124.

natury prawnej lub ekonomicznej w większym stopniu (około 90%), natomiast problemy te zauważone były tylko w około 70% zakładów zlokalizowanych w miastach liczących co najwyżej 5 tys. mieszkańców.

W celu doprecyzowania badanych zależności wykonano analizę skupień. Skupienia wyznaczono w oparciu o wartości wskaźnika frekwencji (dla każdego z 9 segmentów wymienionych w tabeli 2), obrazujące udział wskazań trudności zaobserwowanych podczas wdrażania i w trakcie funkcjonowania systemów GHP/GMP i HACCP. Przeprowadzona analiza skupień pozwoliła na wskazanie czterech skupień, których opis zawarty w tabeli 3 pozwala na szczegółową charakterystykę przyczyn tego zróżnicowania.

Tabela 3. Trudności w czasie wdrażania i funkcjonowania systemów – zróżnicowanie pomiędzy wyodrębnionymi skupieniami

| Skupienie | Zakłady | Niższy w porównaniu z innymi skupieniami odsetek wskazań | Wyższy w porównaniu z innymi skupieniami odsetek wskazań |
|-----------|--|--|--|
| A | Małe | <ul style="list-style-type: none"> koszty wprowadzenia systemu wzrost kosztów funkcjonowania zakładu konieczność zainwestowania w modernizację | |
| B | Średnie – miasta pow. 5 tys. Duże – miasta do 5 tys. | | |
| C | Średnie – miasta do 5 tys. Duże – wieś i miasta pow. 5 tys. | | <ul style="list-style-type: none"> wzrost kosztów funkcjonowania zakładu zmieniające się ustawodawstwo kłopoty z dostępem do informacji |
| D | Średnie – wieś | <ul style="list-style-type: none"> realizacja założeń systemów niezrozumienie idei systemu HACCP brak możliwości szkolenia się brak czasu na organizację szkoleń | |

Źródło: opracowanie własne

Skupienie A, obejmujące zakłady małe, wyróżnia się najniższym odsetkiem firm, w których wystąpiły trzy rodzaje trudności natury finansowej: koszty wprowadzenia systemu, wzrost kosztów funkcjonowania zakładu i konieczność zainwestowania w modernizację zakładu. Skupienie C charakteryzuje się zdecydowanie najwyższym odsetkiem wskazań trzech trudności ekonomiczno-prawnych: podwyższenie kosztów funkcjonowania zakładu po wdrożeniu, zmieniające się ustawodawstwo, kłopoty z dostępem do odpowiednich informacji. W większości na ten drugi klaster składają się przedsiębiorstwa duże, zatrudniające powyżej 20 pracowników, zlokalizowane na wsi lub w dużych miastach. To tłumaczy wprost proporcjonalną współzależność pomiędzy wielkością zakładu a częstością wskazań trudności prawno-ekonomicznych. W badaniach Trafiałek⁷ respondenci spośród trudności gospodarczo-ekonomicznych wymie-

⁷ J. Trafiałek, *Boom na szkolenia*, „Bezpieczeństwo i Higiena Żywności” 2007, nr 1, s. 12–15.

niali najczęściej konieczność ponoszenia nakładów finansowych oraz modernizacji zakładów, jednak wyniki nie pozwoliły na określenie czynnika, który różnicuje te wskazania. Zdaniem Turlejskiej⁸ koszt wdrożenia systemu zależy od wielu czynników: wielkości zakładu, liczby pracowników, standardu higienicznego i stopnia zaawansowania technologicznego.

Przedsiębiorstwa tworzące skupienie D w zdecydowanie najniższym stopniu mają trudności wynikające z realizacji założeń systemów na co dzień: nierozumienia idei systemu HACCP przez pracowników i braku możliwości lub czasu na organizację niezbędnych szkoleń załogi. Są to zakłady średnie (5–20 pracowników), zlokalizowane na wsi. 75% przedstawicieli tych zakładów wskazało trudności organizacyjno-personalne, podczas gdy wskaźnik ten dla zakładów małych i dużych wynosi 90%.

Analogiczne lub podobne trudności, przede wszystkim prawne i gospodarczo-finansowe, w zależności od wielkości zakładu i jego lokalizacji, wskazują inni autorzy. Turlejska¹¹ wymienia wielkość zakładu i liczbę pracowników jako jeden z najważniejszych czynników różnicujących koszty wdrożenia i funkcjonowania systemu. Badania Trafiałek⁹ potwierdzają wprost proporcjonalną współzależność pomiędzy wielkością zakładu i postrzeganiem trudności finansowych związanych z funkcjonowaniem systemu. Nakłady na modernizację były natomiast bardziej uciążliwe w przypadku firm małych niż średnich, co zdaniem autorki wynikało z lepszego dostosowania do wymagań sanitarnych, higienicznych i weterynaryjnych większych zakładów.

Wnioski

1. W zakładach produkujących wyroby tradycyjne i regionalne stwierdzono występowanie szeregu trudności związanych z wdrożeniem i funkcjonowaniem metod i systemów zapewniania bezpieczeństwa żywności. W grupie trudności prawno-ekonomicznych najczęściej wskazywano na wzrost kosztów funkcjonowania zakładu, konieczność poniesienia nakładów finansowych na modernizację, zmiany w ustawodawstwie żywnościowym, brak dostępu do niezbędnych informacji.

2. Spośród trudności organizacyjno-personalnych najczęściej wymieniano problemy z codzienną realizacją zasad i założeń wskazywanych w dokumentacji, niezrozumienie idei i zagadnień systemu HACCP, brak możliwości szkolenia się w zakresie HACCP.

3. Przedstawiciele zakładów zatrudniających więcej niż 20 pracowników wskazywali częściej od pozostałych respondentów, że dotyczą ich trudności prawno-ekonomiczne oraz trudności organizacyjno-personalne,

4. Respondenci reprezentujący branżę produktów pochodzenia zwierzęcego i branżę produktów pochodzenia roślinnego częściej (88% wskazań) niż respondenci z zakładów branży produktów pozostałych (43%) zwracają uwagę na to, że stosowanie systemów zapewniania jakości zdrowotnej żywności powoduje poważne trudności organizacyjno-personalne.

⁸ H. Turlejska, *HACCP nadal kontrowersyjny*, „Bezpieczeństwo i Higiena Żywności” 2004, nr 4, s. 28–30.

⁹ J. Trafiałek, *Ocena stopnia wdrożenia systemu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w produkcji żywności w Polsce*, praca doktorska, SGGW w Warszawie, Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji, Warszawa 2006.

Bibliografia

- Borusiewicz A., Sikora T., *Motywy i bariery wdrożenia system HACCP w opinii kadry wybranego przedsiębiorstwa* (1), „Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny” 2007, nr 9, s. 38–40.
- Kazimierzczak A., Kołożyn-Krajewska D., *Zaawansowanie polskich producentów żywności we wdrażaniu systemu HACCP*, „Przemysł Spożywczy” 2001, nr 5, s. 12–14.
- Kołożyn-Krajewska D., *Bezpieczeństwo zdrowotne produktów tradycyjnych [w:] Tradycyjne i regionalne technologie oraz produkty w żywieniu człowieka*, red. D. Kołożyn-Krajewska, Z.J. Dolatowski, Wyd. PTTŻ, Kraków 2008, s. 59–72.
- Kołożyn-Krajewska D., *Jakość i bezpieczeństwo żywności w sprzedaży bezpośredniej. Opinie i ekspertyzy OE-231*, Kancelaria Senatu, Biuro Analiz i Dokumentacji, Wyd. Kancelaria Senatu, Warszawa 2015.
- Mokrasinśka K., Malenta B., *HACCP w piekarni*, „Bezpieczeństwo i Higiena Żywności” 2007, nr 11, s. 26–30.
- Morkis G., *Zakres wdrożenia obowiązkowych systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego i zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego w Polsce*, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość” 2012, nr 5, s. 203–214.
- Rzeźnik R., *Ocena stopnia wdrożenia systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w sklepach spożywczych na przykładzie wybranego rejonu Polski*, praca doktorska, SGGW w Warszawie, Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Warszawa 2011.
- Szczepaniak I., *Monitoring i ocena konkurencyjności polskich producentów żywności* (5) [w:] *Synteza*, praca zbiorowa pod red. I. Szczepaniak, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej, Warszawa, 2014.
- Szwacka-Mokrzycka J., Miara A., *Wpływ systemu zarządzania jakością na budowanie pozycji konkurencyjnej przedsiębiorstw*, „Roczniki Naukowe SERiA” 2010, t. XII, z. 5, s. 234–2.
- Tarczyńska A.S., Kowalik J., *Analiza systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w branży mleczarskiej*, „Journal of Management and Finance” 2012, nr 2, s. 18–31.
- Trafiałek J., *Ocena stopnia wdrożenia systemu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w produkcji żywności w Polsce*, praca doktorska, SGGW w Warszawie, Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Warszawa 2006.
- Trafiałek J., Kołożyn-Krajewska D., *Implementacja systemu HACCP w małych zakładach produkujących żywność – wyniki badań prowadzonych w Polsce przed i po akcesji do Unii Europejskiej*, „Żywność. Nauka, Technologia, Jakość” 2006, 13, nr 1, supl., s. 201–213.
- Trafiałek J., *Boom na szkolenia*, „Bezpieczeństwo i Higiena Żywności” 2007, nr 1, s. 12–15.
- Trafiałek J., Kołożyn-Krajewska D., *Implementation of Safety Assurance System in Food Production in Poland*, „Polish Journal of Food Nutrition Science” 2011, nr 2, s. 115–124.
- Turlejska H., *HACCP nadal kontrowersyjny*, „Bezpieczeństwo i Higiena Żywności” 2004, nr 4, s. 28–30.

SUMMARY

Iwona Twarogowska-Wielesik

Difficulties resulting from the implementation of food safety systems in companies manufacturing traditional and regional products

Traditional, regional and local products produced with the application of traditional methods are one of the values shaping today's food market.

The purpose of this paper was to conduct research into plants manufacturing traditional and local products and to assess difficulties related to the implementation and application of the GMP/ GHP principles and the HACCP system.

The research material included the results of a survey conducted among Polish companies producing traditional and local products. The respondents were offered a cafeteria with 12 elements, which pointed to various difficulties.

The analysis of the research results led to the conclusion that the implementation of GHP, GMP and HACCP systems in factories producing traditional and local food creates a lot of difficulties, which is especially true for companies with smaller production volumes, whose development is impeded. The most commonly cited problems of legal and economic nature include the increasing operating costs, redevelopment-related investment outlays, changes in food legislation, lack of access to the necessary information.

The difficulties of organisational and HR-related nature include problems with the day-to-day implementation of rules and principles specified in the relevant documentation, lack of understanding of HACCP ideas and problems, lack of access to HACCP training.

Problems of legal and economic character (93%) and those related to the issues of organisation and Human Resources (88%) mainly occur in companies with more than 20 employees. The respondents representing the sectors of products of animal origin and products of plant origin (88%) were more willing to admit that the implementation of food safety systems contributes to serious organisational and HR-related problems than those deriving from other sectors (43%).

Key words: traditional products, food safety, difficulties resulting from the implementation of food safety systems, GMP,GHP, HACCP.

Data wpływu artykułu: 6.11.2019 r.

Data akceptacji artykułu: 14.01.2020 r.