

ALINA WALENIA
Uniwersytet Rzeszowski

DOSTOSOWANIE ZAKŁADÓW PRZETWÓRSTWA ROLNO-SPOŻYWCZEGO DO NORM UNII EUROPEJSKIEJ (NA PRZYKŁADZIE WOJEWÓDZTWA PODKARPACKIEGO)

1. Wprowadzenie

Zadaniem przemysłu rolno-spożywczego jest produkcja żywności o wysokiej jakości całkowicie bezpiecznej dla zdrowia konsumenta. Najbardziej rozpowszechnionym i polecanym współcześnie systemem zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności jest system HACCP, będący zbiorem zasad, których przestrzeganie przez producenta i dystrybutora daje gwarancję, że produkt żywnościowy ma nie tylko wysoką jakość, ale też jest bezpieczny dla zdrowia. Osiągnięcie dwóch celów, czyli jakości i bezpieczeństwa, jest warunkiem niezbędnym dla funkcjonowania przedsiębiorstw przemysłu spożywczego na rynku Unii Europejskiej [Turlejska, 2003].

Dzień akcesji 1 maja 2004 roku był podsumowaniem kilkunastu lat dostosowywania naszego państwa do spełnienia wymagań obowiązujących w Europie i stał się jednocześnie dniem, w którym poszczególne struktury i organizacje zaczęły zdawać egzamin z dostosowania się do obowiązujących wymagań Wspólnoty. Wymagań dotyczących zarówno przestrzegania określonych standardów demokratycznych, jak też obowiązujących zasad produkcji żywności [Dzwolak, Ziajka, 2001].

2. Metodyka badań, materiały źródłowe

Celem niniejszej publikacji jest przedstawienie stanu przygotowania zakładów przetwórstwa rolno-spożywczego do spełnienia standardów obowiązujących w UE na przykładzie województwa podkarpackiego. Publikacja zawiera infor-

mację o systemie HACCP będącym gwarantem bezpieczeństwa dla konsumenta w zapewnieniu jakości zdrowotnej żywności oraz charakterystykę norm dotyczących produkcji żywności w UE i dostosowanie obowiązujących przepisów prawnych w Polsce. Dane empiryczne wykorzystane w pracy pochodzą z Podkarpackiego Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Weterynaryjnej oraz z Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa Oddziału Regionalnego w Rzeszowie i dotyczą stanu na I kwartał 2006 r. Ocena funkcjonowania systemu HACCP sformułowana została na podstawie wyników badań ankietowych przeprowadzonych wśród pracowników Zakładu Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego „Pektowin” w Jaśle, w którym wdrożony został system HACCP.

3. Normy dotyczące produkcji żywności w Unii Europejskiej

Od chwili powstania Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej (EWG) w 1957 r. (od 1993 r. Unia Europejska) jej państwa członkowskie dążą do harmonizacji i ujednoczenia prawa żywnościowego. Najbardziej podstawowe i ogólne zasady GMP/GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) w produkcji żywności zawarte zostały w Dyrektywie 93/43/EWG o higienie żywności. Treść tej zasady to: *„Prowadzący przedsiębiorstwa sektora spożywczego wyznaczą wszelkie środki w ich działalności mające krytyczne znaczenie dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności oraz zapewnienia, że zostaną wdrożone, utrzymane i poddane przeglądowi wystarczające procedury dotyczące bezpieczeństwa w oparciu o (...) zasady wykorzystane przy opracowaniu HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli).* Tym samym Unia Europejska uznała system HACCP za standardowy sposób zapewnienia bezpieczeństwa żywności, co stanowiło potwierdzenie ogólnoświatowej akceptacji dla systemu HACCP jako metody właściwej w dziedzinie ochrony bezpieczeństwa środków spożywczych.

System HACCP przewidziany przez tę Dyrektywę obejmował jednak tylko pięć pierwszych zasad (bez weryfikacji i dokumentacji). Oprócz ogólnej Dyrektywy w UE obowiązywało kilkanaście odrębnych Dyrektyw określających szczegółowe wymagania higieniczne przy wytwarzaniu różnych produktów pochodzenia zwierzęcego (mięsa, ryb, mleka).

W styczniu 2000 r. Unia Europejska przedstawiła strategię zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności w dokumencie nazwanym „Biała Księga w zakresie bezpieczeństwa żywności”. Efekty wdrażania strategii były już widoczne w 2002 r., kiedy to został opublikowany dokument: Rozporządzenie 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 określające zasady postępowania w sprawach bezpieczeństwa żywności.

Przyjęte Rozporządzenie (Parlamentu Europejskiego, Rady i Komisji Europejskiej z dnia 28 stycznia 2002 r., nr 178/2002) dotyczące zasad prawa żywnościowego w Unii Europejskiej i powołanie Europejskiego Urzędu Bezpieczeństwa Żywności (European Food Safety Authority – EFSA) – stanowiło znaczący krok w kierunku łączenia, harmonizacji i uproszczenia prawa w zakresie produkcji, przetwórstwa, obrotu żywnością oraz ustanowienia podstaw do zarządzania bezpieczeństwem żywności poprzez wprowadzenie w życie zasad nadzoru i kontroli nad łańcuchem żywnościowym „od pola do stołu konsumenta”. Nowe regulacje łączą wymagania higieny dotychczas rozproszone w 17 Dyrektywach, a nowością tych regulacji jest ich uproszczenie i przejrzystość zasad higieny dotyczącej żywności i uczestników łańcucha żywnościowego wraz z instrumentarium zarządzania bezpieczeństwem żywności i mogącymi wystąpić sytuacjami kryzysowymi [Turlejska, Pelzner, 2003].

Rozporządzenie nakłada na przedsiębiorstwa spożywcze zajmujące się produkcją, przetwórstwem i dystrybucją obowiązek zagwarantowania, że wszystkie etapy produkcji i dystrybucji, za które są odpowiedzialne, przebiegają w taki sposób, by produkty spożywcze spełniały wymagania odnośnego prawa żywnościowego, a zwłaszcza bezpieczeństwa żywności i ochrony interesów konsumentów. Rozporządzenie ustanawia efektywne i spójne ramy gwarantowania ochrony zdrowia i bezpieczeństwa konsumentów. Wspólne kryteria oceny i standardy bezpieczeństwa żywności umożliwiają podmiotom gospodarczym konkurowanie na równych prawach poprzez zapewnienie im równych szans.

Zgodnie z Rozporządzeniem 178/2002 został powołany Europejski Urząd Bezpieczeństwa Żywności, którego podstawowym zadaniem jest gromadzenie i udostępnianie wyników badań naukowych prowadzonych w skali światowej nad procesem produkcji żywności. Rozporządzenie 178/2002 dużą uwagę przywiązuje do problematyki ochrony interesów konsumentów stwierdzając: *„Prawo żywnościowe ma na celu ochronę interesów konsumentów oraz zapewnienie konsumentom możliwie najpełniejszej i odpowiedniej do okoliczności postawy do dokonywania świadomych wyborów w zakresie żywności, którą spożywają. Dążyć będzie do zapobiegania: oszukańczym praktykom w odniesieniu do żywności, fałszowaniu żywności oraz wszelkim innym praktykom, które mogą w znaczącym stopniu wprowadzić konsumenta w błąd”*.

Również na podstawie tego Rozporządzenia został powołany System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Paszach (RASFF - Rapid Alert System for Food and Feed).

Efektywne wdrażanie strategii UE w zakresie bezpieczeństwa żywności wyrażało się w wydanych przez Komisję Europejską w dniu 14 lipca 2000 r. pięciu regulacjach, których przyjęcie w państwach Unii Europejskiej miało na celu:

- ujednoczenie wymagań w zakresie higieny środków spożywczych, w tym w znacznym stopniu uszczegółowić wymagania dla żywności pochodzenia zwierzęcego;

- sprecyzowanie jednoznacznie zasady i wymagań w zakresie organizacji urzędowej kontroli produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do konsumpcji.

W pakiecie znalazły się następujące akty prawne:

- Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych (2000/0178COD);
- Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczegółowe wymagania w zakresie higieny dla żywności pochodzenia zwierzęcego (2000/179COD);
- Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczegółowe wymagania dotyczące organizacji urzędowej kontroli produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (2000/180COD);
- Rozporządzenia Rady ustanawiające zasady wymagane przy produkcji, wprowadzaniu na rynek i importowaniu produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (2000/181COD);
- Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady odwołujące określone Dyrektywy w zakresie higieny żywności i wymagań zdrowotnych dotyczących produkcji i wprowadzania na rynek określonych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi i uzupełniająca Dyrektywy 89/662/EWG i 91/67/EWG (2000/182COD).

Bazowym dokumentem w zakresie higieny środków spożywczych będzie Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych, które zastąpi Dyrektywę Rady 93/43/EWG o takiej samej nazwie, która była podstawą propozycji tego Rozporządzenia. Rozporządzenie ma wejść w życie w 2006 r. i przewiduje obowiązek wdrożenia pełnego, 7-stopniowego systemu HACCP w przedsiębiorstwach działających we wszystkich sektorach, wzdłuż całego łańcucha żywnościowego.

W dokumencie tym proponuje się, aby ogólne wymagania w zakresie higieny żywności zostały również przeniesione do produkcji wstępnej – tzn. na poziom gospodarstwa, w ten sposób obejmą one cały łańcuch żywnościowy – od gospodarstwa rolnego do stołu konsumenta.

Projektowane rozporządzenie ustanawia następujące reguły odnoszące się do higieny środków spożywczych:

- standardy higieny we wszystkich etapach przygotowania, przetwarzania, przerabiania, pakowania, magazynowania, transportu, dystrybucji, handlu i oferowania do sprzedaży lub dostawy do klienta;
- potrzebę umocowania standardów w zakresie higieny z zastosowaniem analizy zagrożeń, oceny ryzyka i innych technik zarządzania w identyfikowaniu, kontroli (w znaczeniu panowania nad) oraz monitorowania punktów krytycznych;
- możliwość stosowania kryteriów mikrobiologicznych i wymagań w zakresie kontroli temperatury dla szczególnych rodzajów żywności w zgodzie z naukowo zaakceptowanymi zasadami;

- opracowanie wytycznych w zakresie dobrych praktyk higienicznych do których mogliby odnosić się działający w sektorze żywnościowym;
- potrzebę prowadzenia obserwacji zasad higieny przez kompetentne władze państw członkowskich, w celu zapewnienia ochrony konsumentów przed zagrożeniami ze strony żywności nieodpowiedniej do konsumpcji;
- dla działających w sektorze obowiązek zapewnienia, że tylko żywność nie stanowiąca zagrożenia dla zdrowia konsumentów znajduje się na rynku.

Stosowanie wymagań Dyrektywy 93/43 wykazało, że zasady pozostają nadal wartościowe i ich wdrażanie powinno zostać rozszerzone dla wszystkich środków spożywczych. W zakresie systemu HACCP w proponowanym Rozporządzeniu następuje zastosowanie zasad przyjętych przez Kodeks Żywnościowy, dotyczących stosowania i wdrażania systemu HACCP.

Publikowane propozycje regulacji prawnych ustanawiające fundamentalne zasady i wymagania prawa żywnościowego są elementami aktywnej strategii i polityki obejmującej cały łańcuch żywnościowy, których podstawą jest dbałość o zapewnienie ochrony życia i zdrowia ludzkiego. Proponowane regulacje nie tylko przyczynią się do wysokiego poziomu dbałości o bezpieczeństwo żywności, ale również sprzyjać mają odbudowie i utrzymaniu zaufania konsumenta do żywności wytwarzanej na obszarze Unii Europejskiej. Sprostanie wzrastającym wymaganiom prawnym w zakresie bezpieczeństwa żywności w UE jest jednym z największym wyzwaniom stojących przed branżą spożywczą w naszym kraju.

4. Dostosowanie prawa żywnościowego w Polsce do norm Unii Europejskiej

Zgodnie z art. 74 podpisanej 16 grudnia 1991 r. umowy stowarzyszeniowej z EWG (obecnie Unia Europejska), zatytułowanym „Przepisy i normy w dziedzinie przemysłu i rolnictwa oraz ocena ich zgodności”, Polska zobowiązana została do stosowania przepisów technicznych i norm oraz europejskich norm dotyczących artykułów przemysłowych, rolnych i spożywczych. W 1995 r. Komisja Europejska przygotowała dokument „Biała Księga w sprawie przygotowania Państw Stowarzyszeniowych Europy Środkowej i Wschodniej do integracji z Jednolitym Rynkiem Wspólnoty Europejskiej”. Dokument stanowił wykaz wymaganych działań dostosowawczych i pełnił rolę przewodnika po aktach prawnych Unii Europejskiej. Podstawowymi obszarami z zakresu bezpieczeństwa żywności, w tym okresie, były dwie dyrektywy dotyczące produkcji żywności: Dyrektywa Rady 89/397/EWG z dnia 14 czerwca 1989 r. w sprawie urzędowej kontroli środków spożywczych oraz dyrektywa Rady 93/43/EWG z dnia 14 czerwca 1993 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Głównym celem dyrektyw było przystosowanie sek-

tora przetwórstwa żywności i rolnictwa do standardów obowiązujących w państwach członkowskich UE, w tym upowszechnienie zasad GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna) i wdrażanie systemu HACCP w przetwórstwie spożywczym, zgodnie z Dyrektywą 93/43/EWG w sprawie higieny środków spożywczych.

Kwestia bezpieczeństwa żywności w Polsce była jednym z najważniejszych przedmiotów dyskusji podczas negocjacji Polski z Unią Europejską. W 2001 r. Komisja Europejska zobowiązała Polskę do opracowania dokumentu rządowego pn.: „Strategia Bezpieczeństwa Żywności w Polsce”. Dokument ten w sposób kompleksowy przedstawia wszelkie działania, jakie powinny być podejmowane w kraju na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa żywności i stanowi jednocześnie jeden z najważniejszych elementów ochrony zdrowia ludności w Polsce, szczególnie aspekcie działań prewencyjnych związanych z żywnością.

Strategia Bezpieczeństwa Żywności jest zbiorem wielosektorowych działań obejmujących głównie:

- tworzenie i przestrzeganie prawa żywnościowego w zakresie bezpieczeństwa żywności ściśle zharmonizowanego z wymaganiami Unii Europejskiej;
- wdrażanie do praktyki i stosowania w zakładach przetwórstwa żywności i żywienia zbiorowego systemu zapewnienia jakości, a szczególnie systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Kontroli Punktów (HACCP);
- opracowanie zbioru poradników i kodeksów dobrej praktyki higienicznej i wdrażanie systemu HACCP dla poszczególnych sektorów przemysłu spożywczego oraz żywienia zbiorowego i obrotu żywnością;
- prowadzenie badań monitoringowych stanu bezpieczeństwa żywności w Polsce;
- utworzenie w skali kraju struktury organizacyjnej systemu nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w Polsce, w tym merytorycznie zintegrowanie działalności sześciu istniejących w kraju organów urzędowej kontroli żywności;
- rozwój systemu wczesnego ostrzeżenia o niebezpiecznych produktach żywnościowych pojawiających się w obrocie rynkowym;
- utworzenie na szczeblu rządowym jednostki, która realizowałaby zadania przewidziane rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady dla Europejskiego Urzędu Bezpieczeństwa Żywności.

Celem Strategii Bezpieczeństwa Żywności jest zapewnienie bezpieczeństwa całego łańcucha żywnościowego rozpoczynając od produkcji pierwotnej, a kończąc na jej dystrybucji, zmniejszenia ryzyka zatrucia i zakażeń pokarmowych oraz chorób powstających wskutek spożycia żywności zanieczyszczonej mikrobiologicznie, chemicznie bądź fizycznie, zapewnienie sprawnego i skutecznego systemu urzędowej kontroli żywności.

W Polsce harmonizacja prawa w odniesieniu do Dyrektywy 93/43/EWG przebiegała w kilku etapach. Pierwszym polskim aktem prawnym, który wprowadził

obowiązek stosowania zasad systemu HACCP przez zakłady produkujące żywność dietetyczną było Rozporządzenie MZiOS z 22 sierpnia 1996 r. - § 5: *Kontrola wewnętrzna produkcji powinna być ustalona na podstawie systemu krytycznych punktów kontroli (HACCP), po uzgodnieniu z właściwym państwowym wojewódzkim inspektorem sanitarnym.*

Od 1999 r. zaczęły obowiązywać akty nowego prawa żywnościowego, z których najbardziej interesujące z punktu widzenia HACCP były: ustawa o bezpieczeństwie produktu z 22 stycznia 1999 r. oraz ustawa z 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Aktem prawnym o największym znaczeniu dla bezpieczeństwa żywności była ustawa z 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, która wprowadziła obligatoryjny obowiązek wdrażania systemu HACCP dla dużych przedsiębiorstw. Nowelizacja ustawy została dokonana 24 lipca 2002 r. nałożyła na średnie przedsiębiorstwa (zatrudniające mniej niż 250 pracowników) obowiązek wprowadzenia systemu HACCP, a małe przedsiębiorstwa (zatrudniające mniej niż 50 pracowników) zwolniła z niego i zobowiązała je do wdrożenia i udokumentowania zasad GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna) i GHP (Dobra Praktyka Higieniczna). Przepisy ustawy miały obowiązywać od 1 stycznia 2004 r. Ustawa zawierała także upoważnienie do wydania przez właściwych ministrów 26 rozporządzeń wykonawczych.

Ustawa wzbudziła liczne kontrowersje, gdyż poza zasięgiem jej obowiązywania znalazło się blisko 98% przedsiębiorstw zajmujących się produkcją i dystrybucją żywności, w tym większość w branżach (przemysł mięsny, rybny i mleczarski) stwarzających ze względu na swą specyfikę najpoważniejsze zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności. Krytykowano także zapis mówiący o nakładaniu kar finansowych na przedsiębiorstwa za opóźnienia we wdrażaniu systemu HACCP, podkreślając, iż np. w Anglii system HACCP jest obowiązkowy od 1996 r., a do tej pory w około 20% firm, zwłaszcza małych, nie został on jeszcze wdrożony.

W dniu 30 października 2003 r. dokonana została nowelizacja ustawy wprowadzając następujące zmiany:

- zlikwidowano zwolnienie małych firm żywnościowych z obowiązku wprowadzenia systemu HACCP;
- przesunięto z 1 stycznia 2004 r. na dzień uzyskania przez Polskę członkostwa w Unii Europejskiej (1 maja 2004 roku) termin, od którego wszystkie firmy żywnościowe, bez względu na ich wielkość i profil działalności, muszą wdrożyć i stosować zasady systemu HACCP;
- zniesiono obowiązek posiadania dokumentacji systemu HACCP, co oznacza stosowanie jedynie sześciu z siedmiu zasad HACCP;
- zniesiono karę grzywny za niewdrożenie systemu HACCP.

Przyjęta ustawa poprzez wyeliminowanie błędów powszedniej wersji jest aktem prawnym, który dostosowuje polskie prawo żywnościowe do prawa Unii Eu-

ropejskiej. Ustawa określa również organy administracji państwowej kompetentne do sprawdzania stosowania zasad systemu HACCP przed podmioty podlegające temu obowiązkowi. Są nimi Państwowa Inspekcja Sanitarna oraz Inspekcja Weterynaryjna. Należy jednak zauważyć, iż ustawa nie wskazała terminu, od którego system HACCP powinien zacząć funkcjonować w przedsiębiorstwach spożywczych, a rezygnując z karania za niewdrożenie systemu wprowadziła stan fikcji w obowiązku stosowania systemu HACCP. Jak wynika z nieoficjalnych statystyk, w Polsce niecałe 4% przedsiębiorstw z branży spożywczej posiada system HACCP [Pietryga 2005].

Przygotowywana kolejna nowelizacja ustawy nakłada obowiązek wdrażania systemu HACCP pod groźbą sankcji karnych oraz obligatoryjność dokumentowania wdrożonego systemu.

Problem zapewnienia jakości zdrowotnej i bezpieczeństwa produkowanej żywności został również ujęty w rozporządzeniach wykonawczych, tj. w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 30 kwietnia 2004 r. w sprawie wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji; rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze; rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 19 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie składowania i transportu głęboko mrożonych artykułów rolno-spożywczych.

5. Dostosowanie do unijnych norm sanitarnych przemysłu rolno-spożywczego w kraju i w województwie podkarpackim

Jakość żywności oraz dostosowanie polskiego przemysłu rolno-spożywczego były jedną z najbardziej drażliwych kwestii podczas negocjacji akcesyjnych Polski do Unii Europejskiej.

W toku negocjacji akcesyjnych ustalono, że wszystkie zakłady produkujące żywność pochodzenia zwierzęcego, w tym zakłady branży mięsnej, zostaną podzielone na 4 grupy, uwzględniając stopień ich dostosowania do wymogów przepisów obowiązujących we Wspólnocie oraz deklarowane terminy usunięcia braków i nieprawidłowości. Poszczególne grupy zostały zaliczone do następujących kategorii: A – zakłady dostosowane; B 1 – zakłady, które zadeklarowały dostosowanie do dnia akcesji; B 2 – zakłady, które wystąpiły o okres przejściowy na dostosowanie się; C – zakłady, które zrezygnowały z dostosowania się do wymogów Unii Europejskiej.

Według stanu na dzień 31 października 2003 r., po dokonanych przeglądzie w kraju przez Powiatowe Inspektoraty Weterynarii, z ogólnej liczby 3 740 zakła-

dów przetwórstwa produktów pochodzenia zwierzęcego i drobiu do poszczególnych kategorii zakwalifikowanych zostało: kategoria A – 111 zakładów; kategoria B1 – 1 622 zakłady; kategoria B2 – 284 zakłady; kategoria C – 1 723 zakłady.

W sektorze mleczarskim spośród 413 zakładów: do kategorii A zostało zakwalifikowanych 44, do kategorii B1 - 174, do kategorii B2 – 112, a do kategorii C – 78 zakładów.

Na ogólną liczbę 324 zakładów branży rybnej dostosowanych (kategoria A) było 58 zakładów, kategorię B1 otrzymało 89 zakładów; okres przejściowy (kategoria B2) przyznano 39 zakładom, a 138 zakładów zakwalifikowano do kategorii C.

Zamykając negocjacje z Unią Europejską uzgodniono, że do 15 maja 2004 r. do unijnych norm sanitarnych dostosuje się 1640 zakładów mięsnych i 224 mleczarnie. Dla 289 zakładów mięsnych i 99 mleczarni uzyskano okres przejściowy przedłużający ten termin. Do końca stycznia 2004 r. wymagania związane z normami sanitarnymi spełniło 127 zakładów mięsnych (5% ogółu tych zakładów) i 52 mleczarnie.

Według stanu na dzień 30 czerwca 2005 r. uprawnienia do handlu na terytorium państw Unii Europejskiej posiadało: 628 zakładów mięsa czerwonego w zakresie uboju, rozbioru i składowania; 172 zakłady mięsa białego w zakresie uboju i rozbioru; 382 zakłady zakwalifikowane do przetwórstwa mięsa białego i czerwonego; 25 zakładów produkujących środki spożywcze z udziałem 10% mięsa; 216 zakładów mleczarskich oraz 166 zakładów przetwórstwa ryb, skorupiaków i mięczaków. Szacunkowe dane wskazywały, że zaawansowanie procesu dostosowawczego do standardów europejskich w przypadku mięsa czerwonego wynosiło około 60%, mięsa białego ok. 70%, mleka ok. 60%, przetwórstwa ryb, skorupiaków i mięczaków ok. 70%. Około 700 zakładów przetwórstwa mięsa, mleka i ryb otrzymało z Komisji Europejskiej dodatkowe okresy przejściowe (od pół roku do trzech lat) na dostosowanie się do wymogów UE. Z liczby tej 47 zakładów, którym przyznano dodatkowy okres na dostosowanie się do wymagań strukturalnych zgodnie z załącznikiem XII Traktatu Akcesyjnego lub Decyzją Komisji 2004/458/WE, ukończyło prace dostosowawcze przed planowanym terminem.”

W województwie podkarpackim, wg stanu na koniec I kwartału 2006 r., z liczby 166 zakładów przetwórstwa rolno-spożywczego uprawnienia do handlu na terytorium państw Unii Europejskiej posiadało 52 zakładów, tj. 31%. W zakresie przetwórstwa mleka na terenie województwa podkarpackiego działalność prowadziło 11 zakładów, w tym 6 zakładów zatwierdzonych zostało do handlu (UE), tj. 3 zakłady należące do Rzeszowskiej Spółdzielni Mleczarskiej w Trzebownisku, OSM Sanok, Jasienica Rosielna i OSM Mielec. Dla 4 zakładów (OSM Mielec, Stalowa Wola, Sędziszów Młp., Rymanów) ustalony został okres przejściowy z terminem realizacji zadań do końca 2006 r. Do sprzedaży bezpośredniej zatwierdzony został 1 zakład, tj. Gospodarstwo Rolne Przetwórnia Mleka Koziego w Łaskach.

Ze 155 zakładów mięsnych w województwie podkarpackim zatwierdzonych zostało do handlu (UE) 46, a dla 3 zakładów ustalony został okres przejściowy z terminem dostosowania do końca 2006 r. i 1 do 30 czerwca 2007 r.

Dane dotyczące liczby zakładów przetwórstwa rolno – spożywczego w województwie podkarpackim z uwzględnieniem standardów UE wg stanu na koniec I kwartału 2006 r. przedstawia tabela 1.

Tabela 1

Stan przygotowania zakładów przetwórstwa rolno-spożywczego do spełnienia standardów UE w województwie podkarpackim

Wyszczególnienie	Liczba ogółem	Zatwierdzone do handlu UE	Zatwierdzone na rynek krajowy	Posiadające okres przejściowy	Zatwierdzone do sprzedaży bezpośredniej
Zakłady mleczarskie	11	6	–	4	1
Zakłady przetwórstwa mięsnego, w tym:	155	46	87	4	18
mięso czerwone	133	37	85	4	7
mięso białe	8	5	2	-	1
Ryby	14	4	-	-	10
Razem	166	52	87	8	19

Źródło: Podkarpacki Wojewódzki Inspektor Weterynarii z siedzibą w Krośnie.

Nakłady na przedsięwzięcia modernizacyjno-restrukturyzacyjne w zakładach przetwórstwa rolno-spożywczego sfinansowane były z programu SAPARD i kredytów preferencyjnych. W województwie podkarpackim wg stanu na 1 marca 2006 r. z programu SAPARD wypłacona została kwota 32 190 318,09 zł (tabela 2).

Tabela 2

Środki programu SAPARD z przeznaczeniem na działanie 1 – „Poprawa przetwórstwa i marketingu artykułów rolnych i rybnych w województwie podkarpackim”

Wyszczególnienie	Kwota w zł
1. Poprawa przetwórstwa i marketingu artykułów rolnych i rybnych	32 190 318,09
1.1. Wsparcie restrukturyzacji przetwórstwa i poprawa marketingu artykułów pochodzenia zwierzęcego	22 602 021,28
1.1.a. sektor mleczarski	3 495 537,60
1.1.b. sektor mięsny	18 757 083,68
1.1.c. sektor rybny	349 400
1.2. Wsparcie restrukturyzacji przetwórstwa i poprawa marketingu owoców i warzyw	9 588 296,81

Źródło: Dane ARiMR Oddziału Regionalnego w Rzeszowie.

Z powszechnego obowiązku wdrożenia HACCP mogą być wyłączone te przedsiębiorstwa produkujące lub obracające produktami żywnościowymi, które dzia-

łają jedynie na rynkach regionalnych (krajowych). Jednak i to wyłączenie ma charakter tylko czasowy, a dotyczyć może jedynie firm, których działalność jest monitorowana przez służby weterynaryjne, czyli w praktyce producentów wyrobów mięsnych i mlecznych. Faktem jest, że firmy te będą mogły co prawda sprzedawać swoje produkty na terenie Polski, ale dopiero po zamieszczeniu na nich oznakowania, że nie spełniają one wymogów sanitarnych UE. Z obowiązku wdrożenia systemu HACCP zwolnione są również te przedsiębiorstwa, które działają w regionach szczególnie trudnych, takich jak regiony górskie, trudno dostępne. HACCP nie musi być także wprowadzany również w zakładach wdrażających tzw. produkty regionalne, jak na przykład osławione polskie oscypki.

Według stanu na koniec I kwartału 2006 r. przygotowania 8 zakładów przetwórstwa rolno-spożywczego, posiadających okres przejściowy do spełnienia standardów UE, zostały ocenione pozytywnie przez organ nadzorujący – Podkarpackiego Inspektora Inspekcji Weterynaryjnej.

W województwie podkarpackim prowadzi działalność 8 zakładów posiadających przyznany okres przejściowy do dostosowania, w tym 4 zakłady mleczarskie i 4 zakłady zajmujące się przetwórstwem mięsa czerwonego.

Ocena stan przygotowania 8 zakładów przetwórstwa rolno-spożywczego posiadających okresy przejściowe, dokonana przez właściwych miejscowo powiatowych lekarzy weterynarii, potwierdziła wystarczające zaangażowanie prac i perspektywę dostosowania się w ustalonym terminie do standardów UE. Z oceny wynika, że tylko 1 zakład prowadzący działalność na terenie województwa podkarpackiego w zakresie produkcji mięsa czerwonego najprawdopodobniej nie dostosuje warunków sanitarnych do wymagań określonych przepisami Unii Europejskiej. W pozostałych 7 zakładach stan przygotowania oceniony został pozytywnie. W poszczególnych 8 zakładach z okresem przejściowym, prowadzących działalność w 5 powiatach, stan przygotowań był następujący:

- w **powiecie dębickim** do spełnienia standardów UE dostosowanych zostały 2 zakłady branży mięsa czerwonego, które posiadały przyznane okresy przejściowe do 31 marca 2006 r., są to:
 - Zakłady Mięsne w Dębicy S.A. Zakład Nr 2,
 - Firma Produkcyjno-Handlowa Maxpol Sp. Jawna.

W zakładach tych stwierdzono usunięcie wszystkich braków i realizację zadań określonych w harmonogramach dostosowawczych.

- w **powiecie ropczycko-sędziszowskim** prowadzi działalność 1 zakład mleczarski, który posiada okres przejściowy do dnia 30 listopada 2006 r. Po dokonaniu oceny stanu wykonania zadań dostosowawczych w zakładzie Powiatowy Lekarz Weterynarii nie stwierdził zagrożenia w zakresie dostosowania zakładu w wyznaczonym terminie, a stopień zaawansowania prac oceniony został na 90%.

- w *powiecie stalowowolskim* funkcjonuje 1 zakład mleczarski posiadający okres przejściowy do 30 września 2006 r. Z monitoringu postępu prac dostosowawczych wynika, że wszystkie dotychczasowe terminy były zachowane, a obecnie zakład dostosowany jest w 90%. Data 30.09.2006 r. jest realnym terminem ostatecznego dostosowania zakładu do wymogów UE.
- w *powiecie krośnieńskim* działają 2 zakłady, które posiadały przyznane okresy przejściowe w zakresie dostosowania zakładów do 31 marca 2006 r., są to:
 - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Sanoku Zakład Bryndzarski w Rymanowie,
 - Zakład Masarski Kon-Bit.

Obydwa zakłady usunęły braki określone terminami w harmonogramach dostosowawczych i dostosowały warunki do wymagań zawartych w przepisach UE.

- w *powiecie mieleckim* prowadzą działalność 2 zakłady z okresem przejściowym: 1 zakład mleczarski i 1 zakład przetwórstwa mięsa czerwonego. Zakład mleczarski posiada przyznany okres przejściowy do dnia 31.12.2006 r. Z przeprowadzonych kontroli wynika, że zakres dostosowania całości zakładu oceniony został na ok. 85%. W związku z tym zakład ma pełne szanse dostosowania wszystkich warunków do wymagań UE.

Zakład produkcji mięsa czerwonego posiada przyznany okres przejściowy do dnia 30.06.2007 r. Powiatowy Lekarz Weterynarii w Mielcu w wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdził, że zakład uchyla się od obowiązku dostosowania warunków do wymagań UE, pomimo wdrożonych działań administracyjnych nakazujących realizację zadań w postaci wydanych decyzji i upomnienia. Istnieje realne zagrożenie, że zakład nie dostosuje warunków do wymagań UE w zakresie:

- łatwo zmywalnych drzwi, wykonanych z nie korodujących materiałów – termin realizacji – kwiecień 2007 r. – wykonanie 30%,
- odpowiedniej wentylacja i urządzeń wodociągowych: termin realizacji – kwiecień 2006 r. – wykonanie 50%,
- odpowiedniej liczby urządzeń z bieżącą ciepłą i zimną wodą: termin realizacji – kwiecień 2005 r. – wykonano w terminie,
- pomieszczeń do higienicznego przetrzymywania i załadunku mięsa: termin realizacji – kwiecień 2007 r. – wykonanie 50%,
- odpowiednich urządzeń do odkażania narzędzi: termin realizacji – listopad 2006 r. – wykonanie 60%,
- odpowiedniej liczby szatni: termin realizacji kwiecień 2005 r. – wykonanie 50%,
- pomieszczeń dla służby weterynaryjnej: termin realizacji kwiecień 2005 r. – wykonano w terminie,
- myjni środków transportu: termin realizacji – kwiecień 2007 r. – wykonanie 0%,
- komór chłodniczych i zamrażalniczych dla mięsa: termin realizacji grudzień 2006 r. – wykonanie 80%,

- pomieszczeń rozbioru mięsa: termin realizacji listopad 2006 r. – wykonano 60%,
- komór chłodniczych i zamrażalniczych dla mięsa i podrobów: termin realizacji grudzień 2006 r. – wykonanie 0%,
- termometrów rejestrujący temperaturę dla każdej komory lub strefy: termin realizacji – listopad 2006 r. – wykonanie 0%.

6. Podsumowanie

Przed akcesją Polski do Unii Europejskiej zwracano uwagę na to, iż polski przemysł spożywczy ma wprawdzie duży potencjał wzrostu, jednak jego potencjał ekonomiczny jest wyraźnie słabszy niż konkurencji z państw Unii Europejskiej. Stwierdzano też, że wśród pozaekonomicznych barier wejścia na rynek UE, szczególnie w pierwszych latach po akcesji, podstawowe znaczenie będzie mieć tempo i stan dostosowania sektorów wrażliwych (zwłaszcza mleczarskiego i mięsnego) do standardów weterynaryjnych UE oraz stopień upowszechniania systemów i procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (HACCP), a także zdolność firm krajowych do szybkiego reagowania na często zmieniające się wymogi Unii Europejskiej. Pomimo wad systemu HACCP, do których należy zaliczyć przede wszystkim jego biurokratyczny charakter oraz konieczność poniesienia sporych nieraz kosztów finansowych (w opracowaniu Urzędu Komitetu Integracji Europejskiej i Głównego Inspektoratu Sanitarnego „oszacowany koszt uzyskania certyfikatu HACCP wyniósł 1,2 mln zł, natomiast pozostałe koszty dostosowawcze ok. 4 mln zł”), nie można nie zauważyć, że bilans wychodzi na korzyść tych zakładów i firm, które już teraz wdrożyły system. Warto jednak zwrócić uwagę, że największych nakładów finansowych wymagają działania dostosowawcze dla wdrożenia zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej. Dla firm, które były tworzone z uwzględnieniem tych zasad koszty wdrożenia systemu HACCP są niższe.

Przemysłowy charakter województwa podkarpackiego w znacznym stopniu reprezentowany jest przez sektor rolno-spożywczy mający decydujący wpływ na rozwój Podkarpacia. W związku z tym, istotne znaczenie ma dostosowanie zakładów tej branży do unijnych norm sanitarnych. Proces ten w województwie podkarpackim należy ocenić pozytywnie. Według stanu na koniec I kwartału 2006 r. z liczby 166 zakładów przetwórstwa rolno-spożywczego uprawnienia do handlu na terytorium państw Unii Europejskiej posiadało 52 zakładów (31%), a dla 8 zakładów ustalony został okres przejściowy do spełnienia standardów UE. Ocena stan przygotowania zakładów przetwórstwa rolno-spożywczego na Podkarpaciu posiadających okresy przejściowe, dokonana przez właściwych miejscowo powiatowych lekarzy weterynarii, potwierdzała wystarczające zaangażowanie prac

i perspektywę dostosowania się w ustalonym terminie do standardów UE. W zakładach tych poniesione zostały znaczne nakłady finansowe pochodzące głównie ze środków UE, a przeznaczone na przedsięwzięcia modernizacyjno-restrukturyzacyjne. Celem tych inwestycji była konieczność uzyskania standardów sanitarno-weterynaryjnych. Z przeprowadzonej oceny wynikało, że tylko jeden zakład prowadzący działalność w zakresie produkcji mięsa czerwonego najprawdopodobniej nie dostosuje warunków sanitarnych do wymagań określonych przepisami Unii Europejskiej.

W zakładach tych poniesione zostały znaczne nakłady finansowe pochodzące głównie ze środków UE, a przeznaczone na przedsięwzięcia modernizacyjno-restrukturyzacyjne. Celem tych inwestycji była konieczność uzyskania standardów sanitarno-weterynaryjnych.

Wyniki badań ankietowych dotyczących oceny wdrażania i funkcjonowania systemu HACCP, przeprowadzonych wśród pracowników ZPOW „Pektowin” w Jaśle, potwierdzały istotne jego znaczenie dla podniesienia rangi i znaczenia zakładu w kraju i w UE. Krytyczna ocena dotyczyła sporządzania dużej ilości dokumentacji systemu HACCP, tj. znacznego zwiększenia biurokracji. Ankietowani pracownicy podkreślali, że wdrażanie, jak i prawidłowe funkcjonowanie systemu HACCP wymaga zaangażowania nie tylko ze strony kierownictwa firmy, nadzoru, ale przede wszystkim ze strony pracowników, którzy powinni być świadomi, że od nich zależy prawidłowość funkcjonowania systemu. Najczęstszymi przeszkodami w prawidłowym funkcjonowaniu systemu są brak zrozumienia ze strony kierownictwa i załogi sensu wprowadzania systemu HACCP lub niechęć do zmian wynikająca z przekonania, że stosowany do tej pory system jest dobry i nie wymaga poprawiania. Istotną kwestią jest prowadzenie szkoleń celem podniesienia świadomości personelu w zagadnieniach roli systemów jakości w produkcji. Umiejętnie prowadzone szkolenia pomogą zintegrować załogę z celami działań przyświecających zarządowi przedsiębiorstwa, ujętymi w polityce jakościowej firmy. W przypadku „Pektowinu” przeprowadzono szkolenia z zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej dla pracowników produkcyjnych.

Pełne jednak zrozumienie przez pracowników znaczenia systemu HACCP dla zachowania jakości zdrowotnej produktów wymagać będzie upływu czasu – ocenia się, że dopiero po 5-7 latach od chwili wdrożenia systemu HACCP będzie on funkcjonował prawidłowo.

Konieczność dostosowania się do norm UE dotyczących jakości żywności przez polskich producentów wynika nie tylko z obowiązku dostosowania się do norm europejskich, ale także z prognoz na przyszłość. Szacunkowe dane wskazują, że do 2020 roku będzie następował ok. 3% przyrost popytu krajowego na produkty przemysłu spożywczego, a rynek UE w najbliższej dekadzie będzie najważniejszym rynkiem zbytu polskich artykułów rolno-spożywczych. Wartość

eksportu w tym okresie, według prognoz, wzrośnie do ok. 15% produkcji sektora spożywczego (obecnie ok. 8-10%). Lata 2004-2006 będą więc decydujące dla zakładów przetwórstwa rolno-spożywczego, które będą musiały sprostać wzmożonej konkurencji ze strony producentów z państw Unii Europejskiej.

Problemy polskiego przetwórstwa rolno-spożywczego oraz potencjalne możliwości rozwoju tej gałęzi przemysłu stawiają główny cel jakim jest poprawa konkurencyjności przetwórstwa rolno-spożywczego. Sprawne i konkurencyjne przetwórstwo rolno-spożywcze jest warunkiem rozwoju rolnictwa.

LITERATURA

1. Owczarek L. (red.)(2002): HACCP i higiena żywności. Wydawnictwo Informacji Zawodowej; Warszawa.
2. Turlejska H. (2003): Zasady GHP/GMP oraz system HACCP jako narzędzie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Poradnik dla przedsiębiorców. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa; Warszawa.
3. Turlejska H., U. Pelzner (2003): Wdrażanie systemu HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach sektora żywnościowego. Poradnik dla kierujących zakładem. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa; Warszawa.
4. Dobre praktyki HACCP – klucz do bezpieczeństwa i jakości żywności. Pr. zbiorowa, Kongregacja Przemysłowo-Handlowa, Warszawa 2003.
5. Przewodnik do wprowadzania systemu HACCP w przemyśle owocowo-warzywnym. Pr. zbiorowa, Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa. Warszawa 1999.
6. Dzwolak W., S. Ziajka (2001): Podstawy zapewnienia bezpieczeństwa żywności w systemie HACCP. Studio 108; Olsztyn.

STRONY INTERNETOWE

www.globaleconomy.pl; www.minrol.pl; www.label.pl; www.arr.gov.pl;
www.stat.gov.pl; www.ppr.pl; www.gazetaprawna.pl; www.ukie.gov.pl

ALINA WALENIA

DOSTOSOWANIE ZAKŁADÓW PRZETWÓRSTWA ROLNO-SPOŻYWCZEGO DO NORM UNII EUROPEJSKIEJ (NA PRZYKŁADZIE WOJEWÓDZTWA PODKARPACKIEGO)

STRESZCZENIE

Potencjał organizacyjny, jakościowy i ekonomiczny polskiego przemysłu spożywczego jest wyraźnie słabszy niż konkurencji z państw Unii Europejskiej. Stwierdzano, że wśród pozaekonomicznych barier wejścia na rynek UE, szczególnie w pierwszych latach po akcesji, podstawowe znaczenie będzie mieć tempo i stan dostosowania sektorów wrażliwych

(zwłaszcza mleczarskiego i mięsnego) do standardów weterynaryjnych UE oraz stopień upowszechniania systemów i procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (HACCP). Istotną będzie także zdolność firm krajowych do szybkiego reagowania na często zmieniające się wymogi Unii Europejskiej. Konieczność dostosowania się polskich producentów do norm UE, dotyczących jakości żywności, wynika z prognoz na przyszłość określających wzrost popytu krajowego na artykuły rolno-spożywcze oraz możliwości zbytu ich na rynku UE. W województwie podkarpackim zaawansowanie procesu dostosowawczego do standardów europejskich w przypadku mięsa czerwonego (4 zakłady) oceniono na ok. 60%, a mleka (4 zakłady) w ok. 70%. 8 zakładów przetwórstwa mięsa i mleka otrzymało z Komisji Europejskiej okresy przejściowe na dostosowanie się do wymogów UE (6 zakładów do końca 2006 r. i 1 do końca czerwca 2007 r.). Sprawne i konkurencyjne przetwórstwo rolno-spożywcze jest warunkiem szybkiego rozwoju rolnictwa w regionie.

ALINA WALENIA

ADJUSTMENT OF AGRICULTURAL FOOD PROCESSING PLANTS TO EUROPEAN UNION NORMS (PODKARPACKIE VOIVODESHIP AS AN EXAMPLE)

SUMMARY

Organizational, qualitative and economic potential of the Polish food industry is significantly weaker than the potential of the competitors from other European Union States. It is claimed that out of non-economic barriers of entering into the EU market, especially in the first few years after the accession, what will have the basic significance is the pace and degree of adjustment of sensitive sectors (especially milk and meat sectors) to the EU veterinarián norms, the degree of dissemination of food health safety systems and procedures (HACCP) as well as the abilities of home companies to react quickly to changing European Union requirements. The necessity to adjust to EU norms in food quality by Polish producers results from forecasts showing an increase of home demand on agricultural food products and the possibility to sell them in the EU market. Data indicate that in the Podkarpackie Voivodeship, advancing the process of adjustment to the EU standards in case of red meat (4 plants) is ca. 60% and milk (4 plants) – ca. 70%, i.e. 8 meat and milk processing plants received transitional periods from the European Commission (6 plants until the end of 2006 and 1 until 2007) to adjust themselves to the EU requirements. Efficient and competitive agricultural food processing is a condition for development of agriculture in the region.