



SENAT
RZECZYPOSPOLITEJ
POLSKIEJ

Jakość i bezpieczeństwo żywności warunkiem zdobycia nowych rynków zbytu

Materiały z konferencji zorganizowanej przez Komisję Gospodarki
Narodowej we współpracy z Krajową Izbą Gospodarczą „Przemysł
Spożywczy”

24 czerwca 2008 r.

Kancelaria Senatu
Warszawa 2008 r.

Przedruk materiałów Kancelarii Senatu w całości lub części możliwy jest wyłącznie za zgodą Kancelarii Senatu. Cytowanie oraz wykorzystanie danych empirycznych dozwolone jest z podaniem źródła.

Projekt okładki:

MAREK KWIATKOWSKI

Opracowanie:

MAŁGORZATA LIPIŃSKA

Redakcja techniczna:

SEBASTIAN WIŚNIEWSKI

ISBN 978-83-60995-31-0

Biuro Informatyki

Dział Edycji i Poligrafii

Warszawa 2008 r.

Spis treści

Senator Tomasz Misiak	5
Tadeusz Pokrywka	7

REFERATY

Doc. dr hab. Kazimierz Karłowski	
<i>Bezpieczeństwo żywności w aktualnym ustawodawstwie</i>	
<i>– znaczenie dla konsumenta, zadania dla producentach</i>	11
Tadeusz Pokrywka	24
Marek Marzec	
<i>Jakość produktów spożywczych – oczekiwania odbiorcy zagranicznego</i>	25
Senator Marek Trzciński	33
Stephan Tromp	
<i>International Food Standard (IFS)</i>	
<i>wiodącym standardem audytowania producentów żywności</i>	34
Senator Marek Trzciński	37
Mirela Berent	
<i>Praktyczne korzyści z wdrożenia systemu International Food Standard</i>	
<i>w zakładzie produkcyjnym</i>	38
Senator Marek Trzciński	45
Prof. dr hab. Mieczysław Obiedziński	
<i>Jakość i bezpieczeństwo żywności a etyka w przemyśle spożywczym</i>	46
Senator Marek Trzciński	50

DYSKUSJA

Tadeusz Pokrywka	53
Janusz Berdowski	53
Grzegorz Stępnia	55
Mirela Berent	55
Grzegorz Stępnia	55
Mirela Berent	56

Grzegorz Stępnia	56
Mirela Berent	56
Grzegorz Stępnia	56
Mirela Berent	56
Tadeusz Pokrywka	57
Senator Marek Trzciński	58
Tadeusz Pokrywka	58

PREZENTACJE

Bezpieczeństwo żywności w aktualnym ustawodawstwie – znaczenie dla konsumentów zadania dla producentów żywności	59
Jakość i bezpieczeństwo żywności warunkiem zdobycia nowych rynków zbytu	109
International Food Standard	124
Cykoria S.A.	141
Wytwarzanie produktów spożywczych wysokiej jakości – Aspekty etyczne	159

Senator Tomasz Misiak

Witam wszystkich państwa bardzo serdecznie na dzisiejszej konferencji organizowanej przy współpracy Komisji Gospodarki Narodowej z Krajową Izbą Gospodarczą „Przemysł Spożywczy”.

Bardzo miło jest mi przywitać państwa w imieniu Senatu Rzeczypospolitej Polskiej. Nazywam się Tomasz Misiak. Jestem przewodniczącym Komisji Gospodarki Narodowej, która objęła patronat nad dzisiejszym spotkaniem. Ten patronat ma na celu pokazanie, jak ważnym elementem polskiego życia gospodarczego jest przemysł spożywczy, nie tylko w rozumieniu rolnictwa, nie tylko w rozumieniu funkcjonowania produkcji spożywczej, ale również przetwórstwa szeroko rozumianego oraz możliwości z tym związanych w zakresie współpracy z Unią Europejską, sprzedaży do Unii Europejskiej czy też na naszym rynku krajowym. Rozumiemy, że pojawiające się przepisy prawne, chociażby sanitarne czy te pochodzące z Unii Europejskiej, ograniczają bardzo mocno możliwości konkurencyjne w ogóle rynków europejskich w stosunku do rynków niepochodzących z Unii Europejskiej, ale z drugiej strony, możliwości korzystania ze środków unijnych mogą spowodować, że sektor ten będzie rozwijał się albo szybko i dynamicznie, albo będzie pogrążony w stagnacji. I tak zrozumieliśmy chęć, z którą zgłosił się do nas pan prezes Pokrywka, zorganizowania wymiany informacji na terenie Senatu Rzeczypospolitej.

Oczywiście mamy świadomość, że sprawa nie jest prosta. Nie jest proste rozwiązywanie prawne, które mogłoby przyczynić się do lepszej sytuacji państwa jako firmy. Przemysł spożywczy obejmuje wyjątkowo dużo dziedzin produkcji. Jesteście odpowiedzialni za produkcję nie tylko prostych przetworzonych produktów spożywczych typu mięsa, o których wiele słyszymy

choćby w kontekście naszego eksportu zagranicznego, ale również bardziej skomplikowane i zaawansowane produkty, które też wymagają wiedzy i technologii.

Wiemy, że wchodzi nowe przepisy unijne dotyczące bezpieczeństwa, dotyczące jakości produktów spożywczych, i że stanie się to dzisiaj jednym z głównych tematów naszej debaty. Mamy nadzieję, że po zakończeniu tej konferencji powstanie opracowanie, które zostanie przedstawione wszystkim parlamentarzystom i wszystkim osobom zainteresowanym przyszłością rynku spożywczego w Polsce. Deklarujemy z naszej strony gruntowne zapoznanie się z tym tematem. Deklarujemy to, że Komisja Gospodarki Narodowej będzie zainteresowana rozwiązaniami prawnymi, które będą dynamizować polski przemysł spożywczy i myślę, że ta konferencja jest takim pierwszym wstępem do dłuższej współpracy nie tylko na niwie bezpośrednich spotkań, takich jak to, ale spotkań już technicznych, formalnych pomiędzy komisją czy prezydium komisji a Krajową Izbą Gospodarczą „Przemysł Spożywczy”. Mam też nadzieję, że państwo mając tutaj możliwość poznania się, wymiany informacji, ale też przekazania tych informacji parlamentarzystom, będziecie z tego korzystać.

Przewidziano kilka wystąpień: „Bezpieczeństwo żywności w aktualnym ustawodawstwie – znaczenie dla konsumenta, zadania dla producenta” pana doc. dr. hab. Kazimierza Karłowskiego, „Jakość produktów spożywczych – oczekiwania odbiorcy zagranicznego” pana Marka Marca z Polskiej Grupy International Food Standard, „International Food Standard wiodącym standardem audytowania producentów żywności” pana Stephana Trompa oraz „Praktyczne korzyści z wdrożenia systemu International Food Standard w zakładzie produkcyjnym” pani Mireli Berent z firmy „Cykoria” S.A. – jest przewidziana prezentacja firmy, która wdrażała ten system – i „Jakość i bezpieczeństwo żywności a etyka w przemyśle spożywczym” pana profesora Mieczysława Obiedzińskiego. Pan profesor przed rozpoczęciem konferencji podkreślił, jak ważnym elementem ta etyka jest dzisiaj w polskim przemyśle, jak często borykają się państwo z symbolicznie nazywanym prawem autorskim do własnych produktów, czyli podróbkami produktów, i kłopotami z tym związanymi. Jesteśmy akurat świeżo po konferencji „Prawo autorskie”, czyli rozumiemy problematykę wytwórcy marki, brandu, pomysłu i tego, kiedy traci on bardzo wiele poprzez działania nieetycznych przedsiębiorstw czy nieetycznych firm, które zajmują się podrabianiem głównie tego, co ktoś inny osiągnął.

Na koniec pan prezes Tadeusz Pokrywka podsumuje naszą konferencję, przedstawi wnioski. Mam nadzieję, że te wnioski znajdą odzwierciedlenie w

pracach parlamentu, znajdą odzwierciedlenie w kolejnych ustawach, które będą tworzone lub w zmianach ustaw, które już są.

Serdecznie państwa witam. Bardzo dziękuję za przybycie i przekazuję głos panu prezesowi Pokrywce. Proszę bardzo, Panie Prezesie.

Tadeusz Pokrywka

Prezes Krajowej Izby Gospodarczej „Przemysł Spożywczy”

Dzień dobry państwu.

Przede wszystkim dziękuję serdecznie panu senatorowi, przewodniczącemu senackiej Komisji Gospodarki Narodowej, że zechciał nas przyjąć pod ten piękny i jakże ważny dach. To tutaj wykuwa się też i przyszłość naszego przemysłu, przemysłu spożywczego. Myślę, że bardzo słusznie pan senator zwrócił uwagę, że nie tylko ta produkcja pierwotna, ale produkty przetworzone to z całą pewnością szansa dla naszego przemysłu. Myślę, że ta konferencja posłuży nie tylko do wymiany poglądów, ale będzie zaczynem do dalszych działań, również do prac wspólnie z parlamentem, wspólnie z Senatem. Chcę powiedzieć, że lada tydzień ukaże się projekt nowelizacji ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, a więc będą kolejne zmiany. Oprócz różnych rzeczy, które z całą pewnością przeszkadzają, jest również ta rzecz, która jest stała, czyli ciągle zmienianie prawa, co z całą pewnością w przemyśle nie jest zbyt dobrze czy mile widziane.

Dziękuję serdecznie i proszę pana profesora Karłowskiego o referat „Bezpieczeństwo żywności w aktualnym ustawodawstwie – znaczenie dla konsumenta, zadania dla producenta”. Życzę owocnego, miłego pobytu w polskim parlamencie. Dziękuję.

Mam jeszcze tylko prośbę do pana profesora Obiedzińskiego, żeby wspierał nas w prowadzeniu dzisiejszych obrad i pełnił trochę funkcję moderatora. Natomiast do dyskusji zaprosimy państwa, zgodnie z porządkiem, na zakończenie konferencji. Bardzo proszę, pan profesor Karłowski.

Referaty

Bezpieczeństwo żywności w aktualnym ustawodawstwie – znaczenie dla konsumenta, zadania dla producenta

Panowie Przewodniczący! Państwo Senatorowie!

Na wstępie chciałbym podziękować za zaproszenie mnie do udziału w tej konferencji. Poczytuję sobie to za zaszczyt. Tematem mojego wystąpienia jest „Bezpieczeństwo żywności w aktualnym ustawodawstwie”, z tym że będzie ukierunkowane, z racji moich zainteresowań zawodowych, nie tylko na producenta, ale również i konsumentów.

Jakie są oczekiwania konsumentów żywności? A więc przede wszystkim żywność powinna być bezpieczna, powinna być o odpowiedniej wartości odżywczej, dobrej jakości, a również i atrakcyjna – mam tu na myśli wygląd, konsystencję, smak, zapach. Oczekuje się, żeby żywność była mało przetworzona, bez substancji dodatkowych, oznaczonych numerami E, które moim zdaniem za dużo wzbudzają emocji, jeżeli chodzi o bezpieczeństwo, bo uważa się, że żywność jest niebezpieczna, szkodliwa tylko dlatego, że są w niej substancje dodatkowe. W czasie mojego wystąpienia chciałbym trochę obalić ten pogląd, chociaż substancjom dodatkowym również się dostanie.

Na pewno jeżeli chodzi o konsumentów, stwierdza się preferowanie żywności tradycyjnej. Bardzo ważne jest, szczególnie w ostatnim okresie, odpowiednie opakowanie, nie tylko takie, żeby zachęcać do kupowania, ale chodzi tu o przedłużenie trwałości, jak również możliwości informowania konsumentów o produktach.

Jeżeli chodzi o producenta, to przede wszystkim producent ma za zadanie produkować tę żywność, z tym że mam tu na myśli również i produkcję pier-

wotną, a więc uprawę, hodowlę itd. Oczywiście produkcja musi być opłacalna, a więc chodzi o zysk. Producent obecnie musi wprowadzać nowe technologie, liczyć się z konkurencyjnością, jak również przy opracowywaniu nowych produktów chodzi o zwiększenie atrakcyjności produktów przez zastosowanie właśnie tych substancji dodatkowych, a więc aromatyzowanie, barwienie, poprawianie konsystencji i także zapewnienie trwałości.

Istotne jest również zmniejszenie kosztów wytwarzania. Chodzi tu przede wszystkim o surowce i energię, a więc maksymalne wykorzystanie surowców, zastępowanie składników tańszymi, mniej wartościowymi, znaczne wykorzystywanie substancji dodatkowych, bo one właśnie dają tę możliwość, jak i również obniżenie energochłonności, na przykład suszenie bezprzeponowe.

Bardzo istotne jest i wykorzystywane, niestety za bardzo, jeżeli chodzi o zwiększenie wydajności, a więc stosowanie substancji wiążących, wody, a jeżeli chodzi o produkcję pierwotną, nadmierne stosowanie nawożenia mineralnego, środków ochrony roślin czy stosowanie surowców genetycznie modyfikowanych. Jeżeli chodzi o producenta, bardzo istotne jest informowanie konsumentów, a więc tu dotykamy znakowania produktów i reklamy.

Niestety, ograniczony czas pozwala mi tylko na zasygnalizowanie pewnych zagadnień.

Jakie są zagrożenia pochodzenia żywnościowego? Mikrobiologiczne i chemiczne, z tym że w tym przypadku mamy do czynienia z zanieczyszczeniami środowiskowymi, a więc dioksyny, wielopierścieniowe węglowodory, metale szkodliwe dla zdrowia. Mogą być zanieczyszczenia technologiczne. Te zanieczyszczenia są bardzo groźne z punktu widzenia zdrowia, na przykład takie jak N-nitrozoaminy, wielopierścieniowe węglowodory, akryloamid czy 3-MCPD. Te substancje wykazują działania rakotwórcze. Mogą również występować toksyny pochodzenia naturalnego, które tworzą się w wyniku pleśnienia, a więc mikotoksyny, mogą być również toksyny naturalne, takie jak pochodzenia roślinnego czy grzybowego, czy też ostatnio coraz bardziej wkraczające na nasz rynek pochodzenia morskiego. A ponadto pozostałości leków weterynaryjnych i stymulatorów wzrostu, pozostałości środków ochrony roślin, nawozy.

Jeżeli mówimy o zagrożeniach pochodzenia żywnościowego, trzeba wymienić skażenia promieniotwórcze, substancje dodatkowe, opakowania, a więc tu chodzi o migrację, barierowość, szczelność. Dalej – ciała obce, zmiany organoleptyczne i, może zaskoczenie – znakowanie. Brak lub nieprawidłowe znakowanie może stanowić zagrożenie pochodzenia żywnościowego i później chciałbym to uzasadnić.

Jaki produkt jest niebezpieczny dla zdrowia? To ten, który nie spełnia wymagań ustawodawstwa żywnościowego, a więc jest szkodliwy dla zdrowia lub nie nadaje się do spożycia przez ludzi. W szczególności dotyczy to wymienionych przeze mnie zanieczyszczeń chemicznych, mikrobiologicznych w ilościach przekraczających dopuszczalne poziomy substancji dodatkowych niedozwolonych lub w ilościach przekraczających ich dopuszczalne poziomy i jeszcze, wracam do tego z uporem maniaka, braku lub nieprawidłowego znakowania.

Dlaczego to jest tak bardzo istotne, dlaczego produkt nie oznakowany lub nieprawidłowo oznakowany może być bardzo niebezpieczny dla zdrowia?

Jednym z problemów jest alergia i nietolerancja pokarmowa. Dawki alergenu niekiedy są bardzo małe, dlatego też trzeba informować o obecności poszczególnych składników, jak również zachować w czystości asortymentowej. A jakie są źródła alergenów, bo zwykle się mówi, że to właśnie są te substancje dodatkowe. One w mniejszym stopniu, ale alergenami mogą być naturalne składniki żywności, a więc zboża, mleko, soja, orzechy, skorupiaki, jaja, ryby i spośród substancji dodatkowych konserwant SO₂.

A jakie mogą być konsekwencje związane z obecnością alergenu, jeśli konsument nie będzie o tym poinformowany? Alergia pokarmowa jest to stan choroby wywołany swoistymi mechanizmami immunologicznymi, stąd też dawkowanie może być bardzo małe. Na ogół alergię utożsamiamy głównie z objawami lekkimi lub ogólnie lekkimi, a więc to są objawy umiejscowione na skórze, śluzówkach, czy objawy ogólne, a więc tu chodzi o rumień, pokrzywkę itd. Natomiast są następne stadia, znacznie bardziej nasilone, a więc ogólnie nasilone. Będą to już objawy krążeniowe – tętno i ciśnienie, oddechowe – chrypka, duszność, astma, czy pokarmowe, czyli nudności, bóle brzucha. Trzecie stadium to już jest reakcja ogólna, zagrażająca zdrowiu, a więc objawy wstrząsu, skurczu oskrzeli, zaburzenia świadomości. No i czwarte stadium to są zaburzenia, zatrzymanie krążenia i oddechu. Czyli niepoinformowanie dla przykładu o obecności białka sojowego w produktach mięsnych może być przyczyną daleko idących konsekwencji zdrowotnych. Oczywiście czas nie pozwala, żebym dalej to rozwijał.

Chciałbym przejść do ustawodawstwa żywnościowego, też w telegraficznych skrótach. Ustawodawstwo żywnościowe jest obecnie zharmonizowane, jednakowe we wszystkich krajach członkowskich UE. Główną filozofią tego zharmonizowanego ustawodawstwa jest zniesienie barier w handlu międzynarodowym. Kiedy byliśmy jeszcze na etapie negocjacji z Unią Europejską, numer jeden to były sprawy dotyczące zniesienia barier, zaś

o bezpieczeństwie żywności może nie zapomniano, ale to było dopiero na drugim planie.

Ale incydenty spowodowane BSE, dioksynami itd. spowodowały, że teraz znaczenie bezpieczeństwa żywności rośnie. Jeżeli mówimy o ustawodawstwie, generalnie rzecz biorąc, musimy odnotować nadrzędność ustawodawstwa wspólnotowego nad krajowymi. Ustawodawstwo to dotyczy całego łańcucha żywnościowego, a więc począwszy od uprawy roślin, hodowli zwierząt, surowców, procesu produkcyjnego, a skończywszy na sprzedaży detalicznej.

Bardzo istotne jest to, że odpowiedzialność za bezpieczeństwo i jakość produktu ponosi przedsiębiorca. Mam tu na myśli producenta, importera, wprowadzającego do obrotu. Chcę wyraźnie podkreślić, że nieznajomość aktualnie obowiązujących przepisów nie zwalnia z odpowiedzialności. Dlatego jest konieczność systematycznego śledzenia zmian ustawodawstwa unijnego w zakresie bezpieczeństwa żywności. Chcę wyraźnie podkreślić, że ustawodawstwo to mówi – jest to rozporządzenie nr 178 – że produkt niebezpieczny dla zdrowia nie może znajdować się w obrocie. Ten produkt niebezpieczny, o którym mówiłem, że jest bez prawidłowego oznakowania, powinien być wycofany z obrotu. Oczywiście są jeszcze inne konsekwencje z tym związane.

Komisja Europejska nakłada na kraje członkowskie obowiązek stworzenia skutecznych systemów urzędowej kontroli żywności, zapewnienia stałego monitorowania bezpieczeństwa żywności, stąd też sieć wyspecjalizowanych laboratoriów. W tej chwili laboratoria, które zajmują się urzędową kontrolą żywności, są naprawdę dobrze wyposażone, są to laboratoria akredytowane, które walidują metody, w związku z tym wiarygodność wyników jest duża, a poprzeczka dla tych laboratoriów jest bardzo wysoka, dlatego że z racji tego, że mamy do czynienia z substancjami bardzo szkodliwymi dla zdrowia, dlatego i te limity są bardzo małe.

W ramach Unii Europejskiej stworzony został System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF). Krótko mówiąc, jest to system, który informuje wszystkie kraje członkowskie, a więc wszystkie kraje są w ten system włączone. My również jesteśmy włączeni i jakiegokolwiek nieprawidłowości stwierdzone w jednym kraju muszą być przekazywane do Komisji Europejskiej, więc nie odbywa się to w ten sposób, że we własnym gronie można pewne rzeczy załagodzić. Nie. Oczywiście podejmuje się wszystkie kroki, które związane są z urzędową kontrolą żywności, ale również odbywa się to przy otwartej kurtynie.

Bardzo istotny dla producenta jest System Identyfikacji i Śledzenia Pochodzenia Produktów, po angielsku traceability, co trudno przetłumaczyć

tak wprost. Co to jest? Nakłada się na producenta, przedsiębiorcę konieczność stworzenia systemu – określa to rozporządzenie unijne nr 178 – i dotyczy to całego łańcucha żywnościowego, a więc począwszy od pasz, poprzez produkcję pierwotną, surowce, substancje dodatkowe, wytwarzanie, pakowanie, magazynowanie, transport i sprzedaż detaliczną. Dotyczy to wszystkich przedsiębiorców, a więc dostawców – mam tu na myśli rolników, hodowców, importerów – producentów środków spożywczych, wprowadzających do obrotu, a więc magazynowanie, transport, sprzedaż hurtowa i detaliczna. Przyjęto tu zasadę: jeden krok do tyłu, jeden krok do przodu. Chociażby weźmy koleczykowanie zwierząt – to jest właśnie początek tego systemu śledzenia, skończywszy właściwie na obrocie detalicznym.

Jakie są cele i znaczenie tego systemu? Oczywiście jest tu ochrona konsumentów przed produktami niebezpiecznymi dla zdrowia i możliwość szybkiego wycofania produktu z obrotu. Jeżeli by się stało nieszczęście, wtedy nie ma możliwości dzwonienia do tej hurtowni czy tamtego sklepu, tylko jeżeli przedsiębiorca wprowadza ten system w ciągu 15 minut, na dobrą sprawę produkty niebezpieczne już mogą być wycofane z obrotu. Nie potrzeba szukać.

Druga sprawa, bardzo ważna – ochrona producentów. Jeżeli jest ten system dobrze wdrożony, wtedy jest możliwość uniknięcia odpowiedzialności za wyrządzoną krzywdę przez produkt, jeżeli przyczyną był składnik dostarczony przez innego producenta. No i również uniknięcie i zmniejszenie strat. Tak że to jest bardzo istotne i jest nałożony obowiązek ustawowy.

Jeżeli chodzi o ustawodawstwo żywnościowe, jest to ustawodawstwo zarówno Wspólnoty Europejskiej, jak i krajowe, chociaż całość stanowi po prostu ustawodawstwo żywnościowe.

Jeżeli chodzi o ustawodawstwo Unii Europejskiej, wyróżnia się tu przepisy prawne pierwotne, a więc traktaty. O tym nie będę mówił. Jeżeli zaś chodzi o wtórne, są to rozporządzenia Komisji Europejskiej, dyrektywy i decyzje. Równoległe obowiązuje również ustawodawstwo krajowe. Głównie są to ustawy i rozporządzenia, takie jak rozporządzenie ministra zdrowia czy ministra rolnictwa.

Obserwujemy systematyczne zmiany ustawodawstwa unijnego i krajowego. Przy tym jest bardzo istotne, już to wspominałem, że jest zasada prymatu prawa wspólnotowego. Wszystkie obowiązujące przepisy prawa wspólnotowego są nadrzędne nad krajowymi. Wymienia się tu konstytucję, wcześniej wydane i później wydane ustawy krajowe i wszystkie przepisy niższego szczebla.

Jeżeli chodzi o nowelizacje ustawodawstwa unijnego, bo ono ma przecież prymat, obecnie związane są one z tym, że przypisuje się coraz większe zna-

czenie bezpieczeństwu żywności. Oczywiście związane jest to z rozszerzeniem zakresu uregulowań prawnych, postępowaniem badań naukowych, jak również uzyskiwaniem najnowszych danych toksykologicznych i oceny ryzyka dotyczące substancji dodatkowych, zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych żywności, a ponadto jest to konieczność nowelizacji przepisów, które były ustanowione w latach siedemdziesiątych i osiemdziesiątych ubiegłego wieku. Ponadto, co jest bardzo ważne i chciałbym to podkreślić – zastępowanie dyrektyw rozporządzeniami Wspólnoty Europejskiej.

Dlaczego jest bardzo ważne, że przechodzi się z dyrektyw do rozporządzeń? Dyrektywy są skierowane do krajów członkowskich, określają cel. Jest konieczność wdrożenia do przepisów krajowych tych zapisów dyrektyw i pozostawia się władzom krajowym wybór i formę metod wdrożenia do systemu ustawodawstwa krajowego. Z tym że ponieważ pozostawiono krajom członkowskim pewną swobodę, Komisja Europejska stwierdza, że są dosyć znaczne różnice w implementacji dyrektyw w państwach członkowskich. To jest związane z różną interpretacją, dopuszczalne są odstępstwa i niepełne wdrożenia. Dlatego też jest konieczność zastępowania dyrektyw rozporządzeniami.

Jeżeli chodzi o nasze ustawodawstwo, to tutaj nie ma problemu, dlatego że byliśmy postawieni pod ścianą i nasza implementacja jest stuprocentowa. Zaś kraje członkowskie starej Unii Europejskiej, którym nie groziło to, że nie będą członkami Unii, pozostawiły szereg odstępstw i dlatego niby ustawodawstwo jest zharmonizowane, ale jednak są pewne różnice.

Teraz chciałbym może trochę powiedzieć o substancjach dodatkowych. Jeżeli chodzi o to ustawodawstwo, oczywiście jest stworzone dla zapewnienia swobodnego przepływu towarów w obrębie UE. Obecnie do bezpieczeństwa żywności przykładą się coraz większą wagę. Ustawodawstwo jest bardzo rozproszone, bo jest kilkadziesiąt dyrektyw. Wspomniane przeze mnie różnice w implementacji dyrektyw w poszczególnych krajach członkowskich, i tu trzeba wyraźnie powiedzieć, że jest ono bardzo liberalne, uwzględnia głównie interesy producenta, w mniejszym stopniu konsumenta. I jako przykład, żeby nie być gołosłownym, chciałbym przytoczyć jedną z substancji słodzących, aspartam, który ma ocenę toksykologiczną, że jest względnie bezpieczny dla zdrowia. Proszę zwrócić uwagę, do jakiego asortymentu produktów jest ta substancja dopuszczona. Do napojów bezalkoholowych, do całej ogromnej grupy deserów i produktów podobnych, do wyrobów cukierniczych, do gumy do żucia.

Do gumy do żucia w dawce 5 tysięcy 500 miligramów na kilogram, do pastylek i drażetek odświeżających zapach – 6 tysięcy. Do napojów wino-

podobnych, do piwa, lodów, owoców w puszkach, dżemów, marmolad i galaretek, preparatów owocowych i warzywnych, konserw rybnych, mięczaków i skorupiaków, sosów, musztardy, pieczywa cukierniczego specjalnego przeznaczenia żywieniowego, wyrobów ciastkarskich, produktów dietetycznych, suplementów diety. Tu też jest od 600 do 5 tysięcy 500. Zupy, napoje alkoholowe. Jak państwo widzą, asortyment produktów jest bardzo szeroki i chyba lista byłaby krótsza, gdyby na liście wymienić, gdzie te substancje są niedopuszczalne. Na pewno niedopuszczalne jest ich dodawanie do żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci.

Żeby troszeczkę jeszcze uzasadnić to, co powiedziałem, że ustawodawstwo w zakresie substancji dodatkowych jest liberalne, chciałbym w bardzo telegraficznym skrócie powiedzieć o przemyśle mięsnym.

Zebrałem informacje dotyczące grup substancji dodatkowych, które mogą być, bo nie muszą, ale mogą być stosowane w przemyśle przetwórczym. To są substancje konserwujące, a więc azotyny, azotany, przeciwutleniacze i synergenty, kwasy, zasady i sole, stabilizatory i emulgatory, tam się wymienia i fosforany, i mono- i diklicerydy kwasów tłuszczowych, substancje zagęszczające i wiążące wodę na czele z karagenami, ale są i agary, alginiany, skrobie modyfikowane, skrobie natywne, a więc ziemniaczana, ryżowa itd., substancje wzmacniające smak i zapach – tu chodzi o glutaminy i pochodne. Ogromna grupa jeszcze innych substancji stosowanych w przetwórstwie mięsnym, chociaż nie są substancjami dodatkowymi, ale są wykorzystywane, to białka sojowe, izolaty, koncentraty, mąka sojowa. Stąd też, jak mówiłem na początku, chodzi o zadeklarowanie obecności. Jest to niesłychanie ważne. Następnie koncentraty białek roślinnych, a więc białek pszenicy, hydrolizowane białka roślinne, białka zwierzęce, takie jak kazeiniany i pochodne, laktoalbuminy, plazma krwi, żelatyna i jej hydrolizaty, proszek ze skórek, hydrolizaty z drożdży.

A jeżeli chodzi o ustawodawstwo i dyrektywy, to w Unii – dawniej myśmy nie dopuszczali barwienia produktów mięsnych – dopuszcza się do kiełbas i pasztetów zarówno barwniki organiczne, naturalne, jak również, tu głównie naturalne, do barwienia. A w przypadku Luncheon meat czy kiełbasy Chorizo nawet i barwniki syntetyczne.

Dlatego też, jak państwo widzą, ustawodawstwo musi być nowelizowane, z racji tego, że dostrzeżono, że trochę chyba w tym swobodnym przepływie towarów przesadzono. Mam tu na myśli to, że my historycznie przejeżdżaliśmy przecież to ustawodawstwo, a weźmy pod uwagę, że Unia Europejska liczy już ponad pięćdziesiąt lat i to prawo było tworzone po prostu pod producentów.

Jeżeli chodzi o zmiany ustawodawstwa żywnościowego, u nas regulują to rozporządzenia ministra zdrowia, które implementują kilkadziesiąt dyrektyw. A dlaczego przepisy polskie? Z uwagi na to, że są to dyrektywy, które musiały być implementowane.

Komisja Europejska dostrzegła, że taki stan rzeczy nie może mieć miejsca, dlatego też już przygotowano projekt rozporządzenia Komisji Europejskiej. Przy tym zalecono, ażeby dokonać oceny toksykologicznej wszystkich substancji dodatkowych. A jest ich kilkaset, prawie czterysta. Bo niektóre były oceniane w latach siedemdziesiątych, poza tym przyjęto pewne nowe kryteria oceny, chodzi tu głównie o analizę ryzyka. Jeżeli chodzi o bardzo ważne rozporządzenie unijne, to takim podstawowym jest rozporządzenie nr 178, które powołuje Europejski Urząd do spraw Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). Jest to komisja złożona z ekspertów działających w Unii Europejskiej. I ten urząd ma zająć się oceną wszystkich substancji dodatkowych. I tu wyraźnie jest powiedziane, że wymagane jest dokonanie ponownej oceny wszystkich kilkuset substancji dodatkowych, z uwzględnieniem w większym stopniu udokumentowania konieczności technologicznych, bo przedtem było tak, że się stwierdzało, że jest potrzebne technologicznie i kropka, to wystarczyło. W tej chwili trzeba udokumentować, że rzeczywiście to jest potrzebne.

Bardzo istotne jest, żeby ocena ryzyka była rozszerzona o skutki obecności substancji dodatkowych w żywności dla zdrowia konsumenta. A więc tutaj bardziej się pojawia konsument i również bardzo często są nowe warunki stosowania.

Jeżeli chodzi o ocenę bezpieczeństwa substancji dodatkowych, to zakłada się zakończenie prac w ciągu najbliższych dziesięciu lat. Z mojego doświadczenia wiem, że na pewno na dziesięciu latach się nie skończy. Z tym że w związku z tym ustalono listę priorytetową substancji dodatkowych do oceny, bo nie wszystkie na raz. Na pierwszy ogień poszły barwniki i środki konserwujące. I od razu widać jaskółkę. Otóż czerwien 2-G, czyli barwnik syntetyczny, który jest dozwolony do stosowania w żywności, został ponownie oceniony przez EFSA, a więc Urząd do spraw Bezpieczeństwa Żywności. Ocena ta wykazała, że ten barwnik szybko jest metabolizowany do aniliny, a anilina wykazuje działanie rakotwórcze i prawdopodobnie jest to kancerogen genotoksyczny. Podjęto więc decyzję, że zawiesza się stosowanie barwnika E-128, który do tej pory znajdował się na liście dopuszczonych barwników, i wydano rozporządzenie Komisji Nr 884 z 2007 r. w sprawie środków nadzwyczajnych zawieszających stosowanie E-128 czerwien 2G jako barwnika żywności. Jak więc widać, ponowna ocena coś daje.

Drugim przykładem może być stosowanie środków konserwujących. Są stosowane p-hydroksybenzoesany jako środki konserwujące do wyrobów cukierniczych, orzechów w polewie, przekąsek na bazie ziemniaków i zbóż, płynnych suplementów diety itd. Ocena Naukowego Komitetu do spraw Żywności (SFC) w 1994 r. ustaliła, że można tylko ustalić tymczasowe ADI, a więc tymczasowo ustalono, że jest bezpieczny, gdzie uwzględnia się sumę estrów metylowych, etylowych, propylowych właśnie kwasu p-hydroksybenzoesowego. Jednak były pewne zastrzeżenia, dlatego też wykonano ponowne badania i ADI wprowadzicie podtrzymano na tej samej wartości, ale wykluczono ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego, gdyż w badaniach na zwierzętach udowodniono, że wpływa na hormony płciowe i męskie organy rozrodcze u szczurów. A więc nie można ustalić bezpiecznego poziomu dla człowieka, stąd też decyzja usunięcie estru propylowego kwasu p-hydroksybenzoesowego i jego soli z dyrektywy.

Jeśli chodzi o substancje dodatkowe, innym przykładem jest guma guar. Guma guar jest szeroko stosowana jako emulgator, zagęstnik, substancja żelująca. Okazało się, że w ramach systemu RASFF, a więc systemu informowania o produktach niebezpiecznych, w lipcu 2007 r. stwierdzono, że guma guar, która jest dodawana bardzo powszechnie w produkcji w ilościach dosyć dużych, jest zanieczyszczona dioksynami i pentachlorofenolem. A importem zajmuje się szwajcarska firma, która importowała ją do Austrii, Czech, Francji, Niemiec, Polski, Węgier, Finlandii i Hiszpanii. Producentem są Indie. Producent wytwarza gumę guar o dwóch stopniach czystości: food grade, a więc czystości do żywności, i industrial grade – do celów przemysłowych. I pentachlorofenol jest używany jako środek grzybobójczy. On był celowo dodawany do gumy guar jako zagęstnik farb drukarskich. Badania wyrobów tekstylnych wykazały obecność właśnie pentachlorofenolu. Co w tym przypadku zrobiono? Pomyślono się i poszła ogromna partia gumy guar, która powinna mieć zupełnie inne przeznaczenie, zanieczyszczona dioksynami i pentachlorofenolem.

Bardzo istotne jest właśnie to przechodzenie z dyrektyw do rozporządzeń, a rozporządzenia unijne to są akty prawne bezpośrednio stosowane w kraju członkowskim, stają się obowiązujące bez potrzeby transpozycji. Mają taką samą moc obowiązującą we wszystkich krajach członkowskich. Data obowiązywania zależy od ogłoszenia w Dzienniku Ustaw Unii Europejskiej.

Jaką mamy sytuację obecnie? Jeżeli chodzi o ustawodawstwo żywnościowe, mamy przepisy unijne, czyli rozporządzenia i decyzje, oraz krajowe, czyli ustawy i rozporządzenia. Jeżeli chodzi o krajowe, jest ustawa o bezpieczeń-

stwie żywności i żywienia, która daje delegację do wydania rozporządzeń. Te rozporządzenia implementują czterdzieści dziewięć dyrektyw. Rozporządzenia wydawane przez ministra zdrowia w sprawie substancji dodatkowych i pozostałości pestycydów, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, suplementów diety itd., nie będę wymieniał wszystkich, natomiast wydane przez ministra rolnictwa to między innymi rozporządzenie dotyczące znakowania żywności.

Obserwujemy dosyć liczne zmiany ustawodawstwa krajowego. A więc chodzi o ciągłe nowelizacje i rozszerzanie zakresu ustawodawstwa wspólnotowego. Musimy nadążać za ustawodawstwem wspólnotowym. Chodzi też o korygowanie przepisów krajowych i przystosowywanie do wspólnotowych. O co chodzi w przypadku korygowania przepisów? Jeżeli jest wydana ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia i później ukaże się rozporządzenie unijne, z racji nadrzędności ta ustawa musi być korygowana i nie mogą być powtarzane te zapisy. Dlatego też po prostu ciągle tam trzeba coś wykreślać, korygować i robi się to na bieżąco. No i jest bardzo istotne, żeby przestrzegać właśnie zasady pełnej harmonizacji i nadrzędności ustawodawstwa unijnego.

Jak już wspomniałem, ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia pochodzi z 2006 r. Zastąpiła dwie ustawy, ustawę o jakości zdrowotnej żywności i żywienia i ustawę o materiałach i wyrobach kontaktujących się z żywnością. Oczywiście tych ustaw było wiele, bo był cały szereg zmian. A dlaczego? Chodziło o konieczność wprowadzenia nowych zapisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i uwzględnienie wydanych i aktualnie obowiązujących rozporządzeń UE.

Jeżeli chodzi o tę ustawę, jest ona mocno podziurawiona, poszatkowana, gdyż z racji zastosowania prymatu ustawodawstwa unijnego nie można w ustawodawstwach krajowych wstawiać tych zapisów, które obowiązują w nadrzędnym ustawodawstwie. Dlatego jest bardzo wiele odnośników do obowiązujących rozporządzeń wspólnotowych a nieraz, powiedzmy sobie, jeżeli chodzi o definicje żywności, to powołuje się na rozporządzenie unijne. Stąd też, żeby móc posługiwać się prawidłowo ustawodawstwem, trzeba oczywiście mieć tę ustawę i kilkadziesiąt rozporządzeń unijnych, bo nie można tutaj brać tylko jednostronnie, bo można popełnić pewne błędy.

Chciałbym tu przedstawić, dlaczego to się tak się zmieniało i jak się zmienia, jeżeli chodzi o te nowelizacje. Otóż ustawa o jakości zdrowotnej żywności i żywienia, ta stara, nieobowiązująca, miała znacznie szerszy zakres, bo implementowała sto czterdzieści siedem dyrektyw. Miała szczegółowe regulacje i definicje. Obecna ustawa o bezpieczeństwie żywności

i żywienia już uwzględnia nadrzędność ustawodawstwa unijnego, a więc usunięto szereg paragrafów, artykułów i ustępów, no i powołuje się na wydane rozporządzenia UE.

Ta ustawa dokonuje transpozycji czterdziestu dziewięciu dyrektyw, ustawa poprzednia stu czterdziestu siedmiu. Ale uwzględnia i powołuje się na dwadzieścia pięć rozporządzeń unijnych, koryguje i usuwa zapisy regulowane rozporządzeniami unijnymi. I tu konieczność dalszej nowelizacji, bowiem od tego czasu wydano szereg nowych rozporządzeń Komisji Europejskiej i w związku z tym trzeba po prostu znowelizować, a to są bardzo ważne rozporządzenia, bo dotyczą zanieczyszczenia środków spożywczych, metody analiz i pobierania próbek, dodawania do żywności witamin i składników mineralnych, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych itd. A więc odbywa się to bardzo dynamicznie i trzeba to śledzić. Dlatego też nieznamość przepisów nie zwalnia z odpowiedzialności. To już mówiłem na początku. Produkty niebezpieczne nie mogą znajdować się w obrocie.

Podsumowując, jest to kilkaset przepisów w zakresie ustawodawstwa żywnościowego, no a interpretacja to konieczność uwzględniania różnych pozycji ustawodawstwa zarówno unijnego, jak i krajowego, konieczność śledzenia zmian na bieżąco, nowelizacji wydawanych rozporządzeń i dyrektyw.

Jeżeli chodzi w ogóle o ustawodawstwo, to brak pełnej przejrzystości w obowiązujących przepisach unijnych. Może żeby nie być gołosłownym, dam przykład. Metale szkodliwe dla zdrowia limitowane są takie jak: ołów, kadm, rtęć i arsen. Ale arsen jest limitowany obecnie w paszach, bo w żywności nie, pomimo że jest to pierwiastek niebezpieczny.

Ustalone są limity dla ołowiu, kadmu i rtęci w rozporządzeniu unijnym 1831/2003. Proszę zwrócić uwagę jak to w rozporządzeniu podano. Oczywiście jest limitowanie ołowiu na przykład w mleku, nie ma zaś wartości liczbowych w przetworach mlecznych i produktach z udziałem mleka. W zbożach i strączkowych tak, natomiast w produktach zbożowych nie ma konkretnych limitów. Nasze poprzednie ustawodawstwo miało konkretne limitowanie. Owoce – tak, przetwory owocowe – nie. Warzywa – tak, produkty z udziałem warzyw – nie.

Oczywiście taki jest zapis obowiązującego rozporządzenia. Z tym że trzeba wiedzieć o tym i trzeba po prostu znaleźć art. 2, który mówi, że jeśli chodzi o środki spożywcze złożone, przetworzone, suszone i rozcieńczone, przy stosowaniu najwyższych dopuszczalnych poziomów należy uwzględnić: zmiany stężenia zanieczyszczenia spowodowane procesami suszenia, zmiany stężenia zanieczyszczenia spowodowane procesem przetwarzania, względne pro-

porcje składników w produkcie itd. Nie można więc mówić, że w przetworach mięsnych nie ma limitowania. Ono nie jest tylko zapisane. Natomiast jest niesłychanie trudno w produktach mlecznych ustalić, czy ten poziom jest przekroczony, czy nie, jeżeli trzeba uwzględnić zmiany stężenia związane z procesami przetwarzania czy też po prostu procentowy udział. Tak że z tą przejrzystością, jak państwo widzą, nie jest najlepiej.

Trzeba wiedzieć, że w przypadku na przykład żelatyny i kolagenu jest limitowanie i arsenu, mówiłem że nie, jak i również dodatkowych metali – chromu, miedzi i cynku. W związku z tym jeżeli by ktoś powoływał się na tamto rozporządzenie, które dotyczy zanieczyszczeń chemicznych, a zastosował interpretację do żelatyny, mógłby mieć spore kłopoty.

Jeszcze jeden problem. Komisja Europejska z tym ma duże problemy. Mianowicie jeżeli chodzi o rtęć, jest limitowana w mięsie ryb i przetworach rybnych, z tym że tutaj jest różny podział, bo ryby odznaczają się dużą zdolnością kumulowania. Jeżeli zaś chodzi o interpretację, to jest brak limitowania rtęci w pozostałych środkach pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. To znaczy, że w innych produktach rtęć nie jest istotna.

Rzeczywiście, może z punktu widzenia zagrożenia nie jest tak, ale trzeba wiedzieć, że jest obowiązujące aktualnie rozporządzenie ministra zdrowia w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów, które limituje rtęć w środkach spożywczych pochodzenia roślinnego, takich jak owoce, warzywa itd., i pochodzenia zwierzęcego. I trzeba wiedzieć, że odsyła się do rozporządzenia, które reguluje pestycydy. Ale z punktu widzenia formalnego, jeżeli organ urzędowej kontroli żywności zakwestionowałby z powodu rtęci, ma ku temu prawo. A producent może po prostu o tym nie wiedzieć.

Dlaczego wybrałem akurat rtęć? Otóż jest to niesłychanie toksyczny pierwiastek. Tymczasowe tolerowane stężenie jest bardzo, bardzo niskie. Jednym słowem, w ciągu tygodnia człowiek nie może pobrać ze wszystkich źródeł więcej niż 0,3 mg, natomiast metylortęci, która jest bardziej toksyczna, tylko 0,1 mg. A co ta rtęć powoduje? Uszkodzenie ośrodkowego układu nerwowego, szczególnie rozwijającego się mózgu i płodu, zmiany neurologiczne u dorosłych, zaburzenia wzroku, słuchu, choroby sercowo-naczyniowe. I tu jest pewien problem, z którym się boryka komisja.

Otóż jeżeli chodzi o ryby i owoce morza, bo tu główne jest limitowanie rtęci, przede wszystkim ta rtęć występuje w postaci metylortęci w ilości 90% ogólnej zawartości Hg w rybach. I jak wyliczono, że spożycie 100 g ryby może już spowodować przekroczenie tej wartości tolerowanej, 100 g to jest malutko, żeby sobie gdzieś tam nad morzem zjeść rybę, trzeba 200, 250g. Tutaj są szczególne zalecenia ostrożności, jeżeli

chodzi o potencjalne matki, kobiety w ciąży, karmiące i dzieci do lat sześciu, gdyż metylortęć przenika przez barierę krew – łożysko, przechodzi do mleka matki i powoduje zmiany neurologiczne mózgu u rozwijającego się płodu, a także u małych dzieci. Tak że państwo widzą, jest strasznie, więc powinien być kompromis. A tu głównie chodzi o ryby denne czy ryby drapieżne. Wyniki badań toksykologicznych wskazują, że powinny ten limit mieć.

Jeżeli chodzi o podsumowanie, to na pewno trzeba uwzględnić to, że jest odpowiedzialność przedsiębiorcy za jakość i bezpieczeństwo.

Trzeba pamiętać o nadrzędności ustawodawstwa unijnego nad krajowym. To jest niesłychanie ważne. Mieliśmy informacje, że zdarzają się interpelacje poselskie, które były kierowane do ministra zdrowia, świadczące o tym, że nie bardzo posłowie wiedzą, że jest zasada nadrzędności ustawodawstwa unijnego i minister zdrowia nie zawsze jest w stanie zmienić to, co jest.

Producentom musi się dostać. Na pewno jest nadmierne wykorzystywanie przez producentów liberalnego ustawodawstwa w zakresie substancji dodatkowych. Rozporządzenie jest liberalne, producent może, ale nie musi wszystkiego wykorzystywać. Na ogół producenci wykorzystują. No, takie czasy nastały.

Dalej. Oczywiście trzeba tu odnotować rozszerzający się zakres wymagań dotyczących zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych żywności. Trzeba się liczyć ze zmianami ustawodawstwa uwzględniającymi w większym stopniu analizę ryzyka, zarządzanie ryzykiem i informowanie o ryzyku. No i konieczność systematycznego śledzenia ustawodawstwa. Stąd też bardzo istotne jest uczestniczenie w szkoleniach, kursach i warsztatach. Między innymi współgospodarz tej konferencji, Krajowa Izba, organizuje takie warsztaty, które naprawdę przydają się do tego, żeby mieć bieżące informacje, dlatego że nieznajomość przepisów wcale nie zwalnia z odpowiedzialności.

Trzeba pamiętać o tym, że jest urzędowa kontrola żywności. Ona jest bardziej skuteczna, jest i musi być dotkliwa. Baza laboratoryjna jest naprawdę na wysokim poziomie. Ważne, że istnieje system RASFF, w związku z tym wszystkie kraje członkowskie, czyli dwadzieścia sześć krajów członkowskich, jeżeli coś się nie dać Boże w Polsce stanie, są informowane. Zresztą my też jesteśmy informowani na bieżąco, bowiem jesteśmy włączeni w ten system i codziennie kilkadziesiąt meldunków dotyczących zgłoszeń z całej Unii Europejskiej trafia również do nas. Tak więc my też wiemy, co tam się dzieje, a inni wiedzą, co jest u nas.

Jeżeli chodzi o edukację społeczeństwa, trzeba powiedzieć, że jest niedoskonała. Jest zbyt dużo emocji dotyczących substancji dodatkowych, bo one są deklarowane na opakowaniu. Każdy uzasadnia, że ta chemia, te nie-

bezpieczne produkty nie są takie niebezpieczne, bo substancje dodatkowe są bezpieczne, bo tylko te, które mają ocenę toksykologiczną, mogą być stosowane. Ale one są nadużywane.

Jest mało rzetelnych informacji o ryzyku wynikającym z obecności zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych żywności.

Rola mediów. Nie będę tego rozwijał, ale bardzo często to są sensacje, straszenie. Brakuje również programów edukacyjnych w zakresie bezpieczeństwa żywności i racjonalnego żywienia.

Reklama. Agresywna. Nie zawsze rzetelna. No i ogólny brak znajomości przepisów. Dziękuję.

Tadeusz Pokrywka

Prezes Krajowej Izby Gospodarczej „Przemysł Spożywczy”

Dziękuję bardzo serdecznie, Panie Profesorze.

Proszę o zabranie głosu pana Marka Marca. Temat wystąpienia „Jakość produktów spożywczych – oczekiwania odbiorcy zagranicznego”. Polska Grupa International Food Standard.

Jakość produktów spożywczych – oczekiwania odbiorcy zagranicznego

Bardzo mi miło jest wystąpić tu w tej sali. Dziękuję wszystkim za tak liczne przybycie. Dużo pracy zostało włożone w organizację tej konferencji i myślę, że będzie ona użyteczna.

Poprzedni wykład zawierał ogromną ilość wiadomości. Widzimy, że pan profesor to rzeczywiście legenda wiedzy o przemyśle spożywczym i o wymaganiach związanych z przemysłem spożywczym. Ja natomiast wykorzystam tę szansę, że piętnaście lat spędziłem w polskim przemyśle spożywczym, a drugie prawie piętnaście lat spędziłem w handlu spożywczym, i postaram się głównie od strony handlowej parę spraw państwu przedstawić, czyli jak handel widzi współpracę z producentami, jakie ma handel oczekiwania, jakie są czynniki, które mogą spowodować to, że biznes żywnościowy może się rozwijać.

Powiem parę słów o firmach i organizacjach, z którymi jestem związany i które są bardzo istotne z punktu widzenia pracy, jeśli chodzi o działanie producenci – handel. Pierwszą organizacją jest Polska Organizacja Handlu i Dystrybucji. Dobrze jest wiedzieć, że taka organizacja istnieje. To jest organizacja, która skupia największe sieci handlowe w Polsce. Niestety, jak dotychczas tylko zagraniczne sieci handlowe. Pewne rozmowy na temat poszerzenia tej organizacji będą. Mamy nadzieję, że kiedyś docelowo ta organizacja się rozrośnie i będzie rzeczywiście reprezentowała cały handel spożywczy w Polsce.

Mam przyjemność od kilkunastu lat pracować dla grupy „Metro”, która jest czwartą organizacją handlową na świecie. Działamy w ponad trzydziestu krajach prowadząc działalność w zakresie handlu spożywczego i przemysłowego.

Pewno państwo wszyscy znają tę firmę. Byliśmy pierwszą siecią zagraniczną, która weszła na polski rynek i rozpoczęła ekspansję. W tej chwili do grupy „Metro” należą takie placówki jak: Makro Cash and Carry, Metro Cash and Carry, w innych krajach także Real, Media Markt i Saturn.

Ostatnią organizacją nieformalną, można powiedzieć, o której chciałbym powiedzieć, jest polska grupa robocza International Food Standard, której mam zaszczyt przewodniczyć. Od dwóch lat pracujemy nad rozpropagowywaniem tego standardu w Polsce, tak żeby producenci się mogli z nim zapoznać. Ta konferencja też dzisiaj jest poświęcona między innymi temu, żeby dostosować ten standard do realiów polskich i pomóc firmom certyfikującym, audytorom, którzy pracują bezpośrednio u producentów, stosować ten standard w sposób taki, żeby był zrozumiały dla wszystkich, a także przyczyniać się do popularyzacji tego standardu i do zapoznawania się z nim. W mojej opinii jest oczywiście wiele standardów audytowania na świecie i większość z państwa o tym dobrze wie, niemniej jednak w mojej opinii standard IFS jest najlepiej dopracowanym standardem, który zawiera maksymalną ilość wymagań i jak gdyby pokazuje, na czym polega pełny system zapewnienia jakości na poziomie producenckim, ale nie tylko, bo także obrotu towarowego i o tym będzie dalej mowa.

Polska Grupa Robocza do spraw IFS działa na zasadach wolontariackich. Nie ma żadnego formalnego sekretariatu, nie ma organizacji, nie ma budżetu. Są to ludzie, którzy chcą pracować dobrowolnie i oczywiście korzystając z tej okazji bardzo serdecznie zapraszam państwa do współpracy z tą grupą, bo jedynie im więcej osób uczestniczy, im więcej środowisk jest reprezentowanych, tym lepiej możemy to wszystko przygotować i adaptować.

Co pomaga osiągnąć sukces w sprzedaży? Wszyscy państwo produkując pewno skupiają się na tym, żeby jak najwięcej sprzedać, jak najwięcej wyprodukować i osiągnąć jak najlepsze rezultaty. Taki jest cel działalności biznesowej. Oczywiście jest to slogan, że żeby osiągnąć sukces w sprzedaży, trzeba poznać oczekiwania klientów. I jeśli mówimy o klientach, to musimy mieć szerokie pojęcie o tym, co to jest klient. Dla producenta klient to jest firma kupująca, czy to jest dystrybutor, czy to jest sieć handlowa, czy to jest wreszcie przemysł, który pewne produkty używa do dalszego przetworu. Dla sieci handlowej, dla operatorów rynku na poziomie handlu to jest wyzwanie związane z dotarciem do indywidualnego klienta. I też tutaj mamy najrozmaitsze segmenty klientów: młodzież, dorosłych, starszych. W różny sposób do tego należy podchodzić.

Z tytułu tego, że „Metro” na przykład prowadzi działalność w trzydziestu dwóch krajach świata, jest szalenie ważnym aspektem też poznanie oczekiwań klientów poszczególnych krajów. Stąd tutaj fotografie od Grecji, Japonii, poprzez Pakistan, Indie, Chiny, bo musimy sobie zdawać sprawę, że poszczególni klienci mają zupełnie różne oczekiwania. Poznać oczekiwania klientów to nie jest prosta rzecz. Ktoś powiedział kiedyś, że jeśli ktoś pierwszy zrozumie, czym klient się kieruje przy zakupach, będzie miał gwarantowany sukces w nieograniczonym czasie i w nieograniczonej skali.

Czy możemy poznać oczekiwania wszystkich klientów? Nie, to jest nie-realne. I musimy o tym pamiętać. Jeśli chodzi o polskich producentów, często też obserwujemy taką sytuację, że oni chcą wszystkim sprzedawać. Nie da się, proszę państwa, wszystkim sprzedawać, nie da się dla wszystkich pracować, nie da się pracować dla wszystkich rynków. Na pewno przyszedł już w Polsce taki czas, że producenci winni się zastanowić tak naprawdę nad tym, komu chcą sprzedawać. Czyli powinni prowadzić segmentację klientów, do kogo ich oferta powinna być skierowana.

Podam przykład ze świata sieci handlowych. Jak zauważymy, inne są oczekiwania sieci dyskontowych, które mają w asortymencie tysiąc dwieście artykułów, a inne są oczekiwania supermarketów czy hipermarketów, gdzie oferta towarowa czasem sięga dwudziestu, trzydziestu tysięcy artykułów. Jest potrzebne zupełnie inne podejście, zupełnie inne przygotowanie oferty, inna jej prezentacja, inne możliwości logistyczne, itd., itd.

Co może być ważne dla konsumentów? Tutaj już pan profesor wiele rzeczy powiedział, nie będę się powtarzał, ale chciałbym na pewno zwrócić uwagę na relację ceny do jakości. To jest już klasyczna rzecz, że kiedy się pytamy klientów, jakie artykuły chcą kupować, 80% klientów odpowiada, że chcą kupować artykuły wysokiej jakości. Wysokiej jakości, zaznaczam. Ale kiedy pytanie jest troszeczkę inaczej postawione, mianowicie, czym się klienci kierują w procesie zakupu, niestety 80% kieruje się faktorem cen. I tutaj może być nieskończona dyskusja, jak znaleźć kompromis pomiędzy poziomem jakości a poziomem cen.

Dokładna informacja na etykietach. Bardzo istotna. Powtórzę tu za panem profesorem. Może klient nie jest wyedukowany, nie zna ustaw, nie zna wielu przepisów, nie zna tych limitów, które są zawarte w tych przepisach itd., najczęściej po prostu bierze opakowanie dokonując zakupu i próbuje na tym opakowaniu znaleźć jakąś informację, która jest istotna dla niego i w sposób prawidłowy podana i rzeczywiście odpowiadająca temu, co jest zawarte w tym opakowaniu i jest istotne.

Niestety, następny problem, z którym się musimy zmierzyć, to jest to, że nam rośnie masa ciała. I w znacznej części świata, szczególnie tej rozwiniętej, problem otyłości staje się problemem naprawdę niezwykle istotnym. Dla producentów i oczywiście handlu jest olbrzymie wyzwanie, co z tym zrobić, jak się z tym mierzyć. Niestety, jedzenie to przyjemność, jak ktoś powiedział. I jedzenie to pasja. I bardzo trudno się nam pohamować, żeby dodatkowych ilości jedzenia nie pochłaniać. A już prawie połowa populacji Stanów Zjednoczonych zdecydowanie przekracza limit wagowy. Ocenia się, że około trzystu tysięcy zgonów w Stanach Zjednoczonych jest spowodowane nie czym innym jak nadmierną masą ciała. Stąd wiele inicjatyw w tej chwili, jeśli chodzi o znakowanie związane z jakością produktów i właśnie z punktu widzenia otyłości propagowanie tego znakowania jest bardzo ważne, żeby ludzie po prostu wiedzieli.

Bardzo istotne z punktu widzenia obecności na rynkach światowych są aspekty religijne. My w Polsce jako producenci przyzwyczajeni byliśmy do tego, że mamy kraj katolicki, kraj bardzo czysty religijnie, jeśli można tak powiedzieć, bo inne religie od katolickiej stanowią margines. Ale myśląc o rynkach międzynarodowych, myśląc o obecności nawet i w Europie, ale szczególnie w Azji, w Afryce, musimy sobie zdawać z tego sprawę, że ludzie innych religii po prostu co innego jedzą, mają inne oczekiwania, mają inne zasady w konsumpcji i to przy eksporcie musimy brać pod uwagę, bo czasem dochodzi do wielu nieporozumień, a wręcz braku możliwości prowadzenia sprzedaży.

Parę słów na temat, co się dzieje w handlu światowym. Oczywiście, jeśli chodzi o handel światowy, sytuacja jest odbiciem tego, co się dzieje w gospodarce światowej. Wiemy, że mamy czas pewnej prosperity, jeśli chodzi o świat ekonomiczny, niemniej jednak musimy być przygotowani naprawdę na wiele niemiłych niespodzianek. Wiemy, że jest duży niepokój na rynkach finansowych, jest duże ryzyko recesji w USA, a to jest lokomotywa gospodarki światowej i naprawdę to, co dzieje się tam, bardzo się odbija na sytuacji producenta nawet z Krakowa czy z Wrocławia.

Wreszcie mamy pewien niespodziewany paradoks, którego niewiele osób oczekiwało – rosnące ceny żywności. Mamy świadomość tego, że świat jest w stanie produkować bardzo duże ilości, że na przykład w Brazylii tylko jedna trzecia ziemi uprawnej jest uprawiana, a dwie trzecie ziemi to odłogi. Kiedy weźmiemy pod uwagę, jakiej to jest wielkości kraj i ile milionów ton by mógł żywności wyprodukować, to staje się czymś dziwnym, że żywności zaczyna w niektórych regionach świata brakować, co pociąga relatywnie

gwałtowny wzrost cen żywności, czego nikt nie oczekiwał. Niestety dotyka to też w jakimś sensie Polski i niektórych grup żywnościowych.

Oczywiście producenci muszą się też zmierzyć z problemem ekspansji niektórych nowych regionów, jeśli chodzi o produkcję. Ja już nie będę przywoływał tutaj klasycznego przykładu produktów przemysłowych, bo z tego chyba sobie już nawet szary konsument zdaje sprawę, że idąc powiedzieć do sklepu, widzi, że produktów przemysłowych polskich jest niewiele, jest zaś olbrzymia masówka produktów, i tej fali nikt nie jest w stanie zatrzymać, z Chin. Taki przykład bardzo charakterystyczny, że w okresie niewielu lat udział w handlu światowym produktów z Chin wzrósł z 1,7% do ponad 8%. To jest pierwsza fala produktów żywnościowych, produktów przemysłowych, która zalewa świat. Musimy się liczyć z tym, że będziemy mieli realną konkurencję, jeśli chodzi o produkty żywnościowe.

Parę słów o kluczowych trendach, jeśli chodzi o sieci handlowe i rozwój handlu. Postępuje bardzo szybka internacjonalizacja handlu, w tym na polskim rynku też mamy do czynienia z obecnością wielu sieci zagranicznych i jeszcze nie wszyscy tu weszli. Ostatni przykład może nie szybkiej, ale konsekwentnej ekspansji firmy „Aldi”, pokazuje, że mimo wszystko niektóre sieci będą się wycofywały z powodu niewytrzymywania konkurencji. Na ich miejsce będą wchodziły inne itd.

Następuje też koncentracja polskich sieci. I doskonale wiemy, że polskie sieci też zobaczyły, że w zakresie małej organizacji, w zakresie małej ilości sklepów niewiele się da zwojować na rynku, jednak duże organizacje mają możliwości innego rozwoju, innej aktywności, innego przełożenia, jeśli chodzi o wydatki marketingowe. W związku z tym będziemy to obserwowali. Jest to też duże wyzwanie dla producentów, jak sobie radzić z siłą zakupową dużych sieci handlowych.

Jednocześnie ciekawe zjawisko, które wskutek olbrzymiej konkurencji, ograniczenia pewnego miejsca na rynku się pojawia, to sprawa wielosegmentowego operowania sieci handlowych. Wiemy, że Carrefour zaczynał tylko od hipermarketów. W tej chwili się pojawiają formaty supermarketowe, pojawiają się małe sklepy. Tak że widzimy, że każda wolna przestrzeń na rynku jest wypełniana i to też jest wyzwanie do producentów, jak zaspokoić oczekiwania, jeśli chodzi o potrzeby takich placówek.

Wracając jeszcze na chwilę do tego, co się dzieje w polskim handlu, trzeba powiedzieć, że dzieją się bardzo ciekawe rzeczy. Jeśli się to obserwuje, widać konsolidację, ale co ciekawe, polscy handlowcy umieją znaleźć ciekawe nisze, gdzie bardzo szybko się opierają konkurencji i bardzo szybko się rozwijają. Takim przykładem może być sukces sieci „Żabka”. Pamię-

tam komentarze w środowisku handlowców, kiedy ta inicjatywa powstała, że takie małe sklepiki, wszyscy się podśmiewali, co z tego będzie, kto będzie tam kupował itd. Teraz jest kilka tysięcy tych placówek, bardzo dobrze sobie radzących na rynku, mających swoich klientów i mających bardzo, bardzo znaczące obroty. Podobnie zresztą było z „Biedronką”, która w tej chwili już nie jest polską siecią, gdyż należy już do firmy portugalskiej Jeronimo Martins, niemniej jednak zaczynała w Polsce. I proszę, jakie ma rezultaty. W tej chwili jest chyba na drugim czy na trzecim miejscu w Polsce, jeśli chodzi o całkowite obroty.

Myślę, że dla polskiego handlu detalicznego przyszedł też czas myślenia o pewnych rynkach zagranicznych. I mamy przykłady udanej ekspansji sieci przemysłowych, szczególnie odzieżowych, które sobie radzą w Rosji, na Ukrainie, w Niemczech otwierają sklepy i okazuje się, że potrafią dotrzeć do tamtejszych klientów ze swoją ofertą towarową, potrafią sprzedawać itd. Myślę, że przyszedł czas na zastanowienie się nad tym, żeby polski handel spożywczy też zaistniał gdzieś za granicą, nie bał się otwierania placówek, a tym samym producenci polscy mieli lepszą szansę zaistnienia na rynkach zagranicznych.

Czy polscy producenci żywności są konkurencyjni z punktu widzenia możliwości ekspansji eksportowej? Uważam, że zdecydowanie tak. Polski przemysł spożywczy osiągnął bardzo dużo w zakresie nowych technologii, nowych inwestycji, wprowadzenia systemów, zapewnienia jakości. Oczywiście nie jesteśmy jeszcze przygotowani do ekspansji światowej, ale jeśli chodzi o Europę, na pewno mamy duże szanse i powinniśmy je wykorzystywać. Jeszcze długi czas będziemy konkurencyjni choćby ze względu na to, że jesteśmy bardzo dużym producentem surowców rolnych, że mamy siłę roboczą zdecydowanie tańszą w stosunku do siły roboczej we Francji, Holandii czy w Niemczech, a także potrafimy już produkować produkty, które spełniają wymagania jakościowe absolutnie porównywalne z tym, co jest wytwarzane w innych krajach. Bliskość kulturowa, bliskość geograficzna też powinna być wykorzystana w tym, żeby ekspansja producentów była zdecydowanie większa i żeby ilość produktów, które się znajdują na półkach, zdecydowanie była wyższa.

Takim przykładem, który szczególnie powtarzam i zachęcam polskich producentów do tego, żeby wykorzystać możliwości zaistnienia tam polskich produktów, jest na przykład Anglia i Irlandia. Obecność tam dużej polskiej grupy etnicznej i starej, a szczególnie nowej emigracji spowodowała to, że pojawił się popyt na polskie produkty. Ci producenci, którzy potrafili wykorzystać tę szansę, wykorzystać te 5 minut,

sprzedają bardzo dużo. I co dziwne, Chińczycy, Hindusi w swoich sklepach, skierowanych do ich etnicznych grup, wprowadzają polskie produkty. Kiedy się z nimi rozmawia, dlaczego to robią, mówią: bo polskie produkty są smaczne, dobre i ludzie je chcą kupować. I jest możliwość zrobienia na tym biznesu. Zdecydowanie należy tę możliwość wykorzystać, bo polscy producenci nie mają wystarczającej wiedzy, nie mają wystarczających pieniędzy, żeby wykreować swoje brandy. Przecież wiemy doskonale, że próba wykreowania jakiegoś brandu w skali europejskiej to jest morze nakładów i z samej istoty tutaj te możliwości są bardzo limitowane.

Myślę też, że ciągle nie wykorzystujemy szansy, jeśli chodzi o produkty regionalne. O tym się mówi troszeczkę w Polsce, jakieś inicjatywy są podejmowane na różnych szczeblach, ale tak naprawdę nie ma przyzwoitego spójnego programu, gdzie i ze strony poszczególnych ministerstw, i ze strony organizacji producenckich, i ze strony handlu można by było wesprzeć tę obecność produktów regionalnych i naprawdę zaistnieć na wielu rynkach. One absolutnie mają szansę.

Podsumowując, chciałbym nie wracać do tych klasycznych rzeczy, związanych z systemem zapewnienia jakości, które producent myślący o sukcesie, myślący o obecności na innych rynkach powinien mieć, bo to już jest bazowa wiedza, która dotarła. Wiemy, że ten system zapewnienia jakości powinien obejmować cały łańcuch – od produkcji podstawowej poprzez przetwórstwo, transport, logistykę aż właśnie do końca, do edukacji klienta.

Chciałbym zaś zwrócić uwagę na dwie rzeczy, że bezpieczeństwo to już jest baza i nie można o tym dyskutować. Bardzo ważne są te parametry jakościowe i dotarcie do klienta z wiedzą, czym mój produkt jest, dlaczego on reprezentuje taki poziom jakościowy, a nie inny. No i ostatnia, ważna sprawa, która w biznesie zaczyna odgrywać bardzo istotną rolę. Kiedy jest masowy dostęp produktów na półkach, kiedy każdy klient w odległości co najwyżej kilku kilometrów od swojego domu jest w stanie zrobić wszystkie zakupy, żeby budować dobry image, budować dobrą opinię o swojej firmie, o swoich produktach, są ważne pewne rzeczy dodatkowe. To jest wszystko, co jest związane ze społeczną odpowiedzialnością. Czyli mamy dziesiątki przykładów, gdzie, po pierwsze, powinno się mówić o tym, gdzie nasze surowce kupujemy, jak płacimy, czy interesuje nas to, w jakich warunkach są wytwarzane, czy nie ma naruszeń, jeśli chodzi o wykorzystywanie siły roboczej. Wreszcie wszystko to, co jest związane ze środowiskiem, bar-

dzo modne, może w mojej opinii troszeczkę przegrzane, jeśli chodzi o emisję gazów szkodliwych, niemniej wszelkie inicjatywy idące w kierunku na przykład zmniejszania masy opakowań plastikowych itd. są ze wszelich miar pożyteczne, dlatego że przyczyniają się do zmniejszenia zanieczyszczenia środowiska, a jednocześnie producenci, którzy umiejętnie to wykorzystują, są w stanie budować opinie o swoich produktach i przyciągać tym samym klientów.

Na koniec parę słów, czego potrzebują firmy, żeby osiągać sukces na rynku. Niestety, każda firma, każda organizacja itd. ma szanse osiągnąć sukces, jeśli posiada lidera. Bez liderów, bez ludzi, którzy są w stanie popchnąć pewne rzeczy do przodu, którzy są w stanie podać przykład, jak należy pewne rzeczy rozwijać, niewiele się da osiągnąć. I proszę zobaczyć. Jeśli chodzi o polski przemysł spożywczy, to czy naprawdę znamy liderów polskiego przemysłu spożywczego? Mamy tysiące zakładów, a gotów się jestem założyć, że jakbyśmy na tej sali zrobili jakąś ankietę, to co najwyżej kilka, kilkanaście nazwisk byśmy byli w stanie wymienić, nazwisk osób, które rzeczywiście przyczyniają się do rozwoju swoich firm, które przyczyniają się do tego, że biznes rośnie itd. Gdzieś w Polsce zgubiliśmy ten element ważności człowieka, ważności przywództwa w firmie. Bez tego nie da się rozwijać dobrze biznesu.

Kolejny poziom. Oczywiście są potrzebni sprawni menedżerowie, którzy będą zarządzać poszczególnymi działami w firmie. Bez tego organizm nie będzie funkcjonował. I też wiele tutaj mamy do zrobienia w zakresie szkolenia tych menedżerów, przygotowywania ich do dalszej działalności, wreszcie zapewnienia im rozwoju i podniesienia też ich prestiżu w takim sensie, żeby byli dumni z tego, co robią.

Oczywiście dla biznesu jest potrzebne sprzyjające rozwojowi otoczenie. Jeśli mówimy otoczenie, mamy na myśli atmosferę wokół biznesu, żeby byli wszyscy świadomi. Jeśli biznes nie wypracuje dochodu, jeśli nie opłaci podatków w odpowiedniej wysokości, to wszystko inne jest rzeczą niestety wtórną. Można ideologizować i przekonywać, że jesteśmy w stanie wybudować drogi, poprawić stan służby zdrowia, edukacji itd. Na to muszą być pieniądze. Żeby były pieniądze, biznes musi mieć w kraju sprzyjające warunki do rozwoju. Wszystkie organizacje powinny się skupiać na tym, żeby umożliwiać rozwój tego biznesu, jego ekspansję, a przez płacenie podatków – i posiadanie środków na rozwój.

Dziękuję państwu za uwagę.

Senator Marek Trzciński
Zastępca przewodniczącego Komisji Gospodarki Narodowej

Bardzo dziękuję za przedstawienie prezentacji panu Markowi Marcowi.

Chciałbym się przy tej okazji przedstawić. Jestem senatorem, wiceprzewodniczącym Komisji Gospodarki Narodowej. Będę miał przyjemność poprowadzić z panem prezesem Tadeuszem Pokrywką dalszą część konferencji.

Chciałbym prosić pana Stephana Trompa z International Food Standard – Berlin. Pan Stephan Tromp przedstawi prezentację zatytułowaną „International Food Standard wiodącym standardem audytowania producentów żywności”. Bardzo proszę.

International Food Standard (IFS) wiodącym standardem audytowania producentów żywności

Bardzo dziękuję za zaproszenie na tę konferencję. Jest bardzo szczęśliwy, że mogę tutaj być z państwem. Moja prezentacja będzie się składała z czterech głównych części.

Na mapie widzimy obecność standardu IFS w poszczególnych krajach europejskich. Głównymi krajami, które wiodą w tej chwili we wdrażaniu tego standardu, są Niemcy, Francja i Włochy, ale także bardzo duże wsparcie otrzymujemy we wdrażaniu tego standardu z innych krajów, w tym także z Polski.

Może to jest interesujące dla państwa, że dziewięć z dziesięciu największych organizacji handlowych europejskich wybrało standard IFS jako wiodący standard przy weryfikacji swoich dostawców.

Oczywiście głównym miejscem jest Europa, ale standard się rozprzestrzenił na cały świat. Jest obecny na innych kontynentach. W ostatnim czasie szczególnie dobrze się rozwija w Azji.

Bardzo się cieszę, że państwo otrzymali w teczках konferencyjnych standard audytu po polsku. To jest prezent od organizacji IFS. Tak że będzie okazja, żeby ci z państwa, którzy jeszcze tego nie znają, mogli się z tym zapoznać. To jest najnowsza wersja.

Chciałem też powiedzieć, że Standard IFS jest już przetłumaczony na siedemnaście języków i przewidujemy, że do końca tego roku powinno być dwadzieścia różnych wersji językowych. Na stronie drugiej mogą państwo znaleźć wykaz osób, które przyczyniły się do powstania tego standardu i zobaczyć, z jak wielu krajów są osoby, które pracowały nad tym standardem. Nieskromnie dodam, że jestem jedną z tych osób.

Standard się składa z czterech części. Pierwsza część to ogólne informacje na temat standardu itd. Takim sercem standardu jest strona druga, gdzie państwo mogą znaleźć główne wymagania i tak naprawdę z tej drugiej części doskonale widać, co trzeba zrobić, żeby się przygotować dobrze do audytu. Trzecia część jest poświęcona stronie formalnej, czyli związanej z procesem akredytacji, z procesem certyfikacji i wreszcie wszystkimi wymaganiami związanymi z tym, jakie wymagania trzeba spełnić, żeby zostać audytorem IFS. I wreszcie w części czwartej mamy informacje na temat, jak powinien wyglądać raport audytu, jak powinien być ustandaryzowany, żeby w efekcie raporty wyglądały mniej więcej tak samo, albo dokładnie tak samo, żeby osiągnąć pewną porównywalność, jeśli chodzi o raport.

Dla osób mniej zorientowanych. Jak Standard IFS się rozwijał? Pozwólę sobie od siebie troszeczkę więcej dodać. Minęło już kilka lat pracy nad tym standardem. I oczywiście standard jest żywy, on się rozwija, on się zmienia. W tej chwili obowiązuje najnowsza wersja Standardu IFS 5, która jest wersją bardziej dopracowaną, bardziej uproszczoną, szczególnie jeśli chodzi o liczbę wymagań. Duża część polskiego przemysłu zna audytorów firm certyfikujących. Bazowała dotychczas na pracy z wersją czwartą, jeśli zaś chodzi o wersję piątą, szczególnie o te wymagania, to ich liczba została zredukowana do 251 z 336, co pozwala w sposób bardziej przyjazny posługiwać się tym standardem.

Mamy finalnie tylko jedną check-listę, zawierającą wiele wymagań, w tym wymagania odnoszące się do opakowań, między innymi do żywności genetycznie modyfikowanej. Jest to lista logiczna, którą się łatwo posługiwać. Na tej liście widzimy główne wymagania Standardu IFS. Dziesięć tak zwanych nokaut kryteriów, które są bardzo ważne, i oczywiście te główne wymagania są związane z przestrzeganiem zasad group manufacture practices, dobrej praktyki produkcyjnej. Na tej liście znajdują państwo wiele punktów związanych z wymaganiami, takimi jak HACCP, jak higiena personelu, jak wreszcie sprawy związane z zarządzaniem kryzysowym itd. I oczywiście standard uwzględnia też aktualną legislację, czyli przepisy europejskie, te, o których pan profesor tutaj nam wiele mówił. Niestety, musimy się w tym standardzie też mierzyć ze zmieniającymi się przepisami. Oczywiście jednym z głównych celów standardu jest to, że spełniając jego wymagania mogą państwo być pewni, że spełniacie wymagania aktualnych przepisów dotyczących żywności.

Chcielibyśmy bardzo podkreślić, że Standard IFS nie jest tylko standardem dotyczącym bezpieczeństwa produktów. Standard IFS to coś więcej. To stawianie wymagania odnośnie do opakowań, odnośnie do procesu roz-

woju produktów. Tak więc spełniając te wymagania możemy być pewni, że prowadzimy nowoczesny biznes.

Posługując się tym standardem państwo bardzo łatwo mogą ocenić, na jakim etapie rozwoju jest państwa firma, jakie wymagania macie wprowadzone, gdzie są różnice, co jest jeszcze do zrobienia, aby rzeczywiście osiągnąć taki poziom, żeby z punktu widzenia wymagań przepisów prawa żywnościowego można powiedzieć, że wszystkie wymagania są spełnione.

Czym się wyróżnia Standard IFS? Tym, że przykładamy szczególną wagę do tego, żeby kontrolować, jak ten standard jest egzekwowany. Takim przykładem na to, że pracujemy tylko z firmami certyfikującymi, z którymi mamy podpisany formalny kontrakt, jest to że każdy audytor Standardu IFS musi przejść niestety bardzo trudny egzamin. Są tu na tej sali osoby, które ten egzamin zdały celująco, w tym pan Janusz Berdowski, który dostał uprawnienie chyba na cztery lata. Efektem tego jest, że przemysł może mieć zaufanie do firm certyfikujących, mieć zaufanie do audytorów, którzy prowadzą te certyfikaty, i w efekcie do wartości certyfikatu.

Spośród innych standardów wyróżniamy się tym, że na przykład egzaminy na audytorów standardów są prowadzone w lokalnych językach. I na przykład polscy audytorzy zdają egzaminy po polsku.

Przygotowujemy więc wiele narzędzi i wiele pomocy, które pozwalają pogłębiać wiedzę na temat Standardu IFS. Są specjalne materiały przygotowywane na przykład dla szkoleniowców, którzy zajmują się szkoleniem na temat Standardu IFS. W ostatnim miesiącu na przykład ukończyliśmy bardzo nowoczesne narzędzie służące do nauki Standardu IFS, tak zwany e-learning, czyli uczenie się przez internet. I to bardzo będzie ułatwiało podnoszenie wiedzy audytorów i innych osób zainteresowanych Standardem IFS. Na przykład razem we współpracy z austriacką Izbą Handlową opracowaliśmy koncepcję szkolenia na temat IFS. I wiele, wiele innych rzeczy, jak IFS Akademii itd.

W podsumowaniu chciałbym powiedzieć, jakie korzyści mamy z tytułu stosowania IFS. Przede wszystkim pewność zgodności, że produkujemy produkty według wymagań prawa europejskiego. I oczywiście zaufanie, przekonanie do tego, że w momencie, kiedy spełniamy wymagania Standardu IFS, rzeczywiście pracujemy na wysokim poziomie.

No i wreszcie bardzo istotne rzeczy z punktu widzenia oczekiwań państwa klientów. Tak jak już było tu powiedziane, większość sieci handlowych wybrała Standard IFS, do którego ma zaufanie i gdzie posiadanie certyfikatu otwiera możliwość współpracy z tymi sieciami.

No i wreszcie bardzo wygodne, bardzo szybkie możliwości korzystania z rezultatów audytu. Został opracowany między innymi software, który pozwala na szybką analizę rezultatów z tego audytu, będziemy chcieli umożliwić stosowanie tego software także przez przemysł. Mamy nadzieję, że do końca tego roku, a najpóźniej na początku następnego roku będzie przygotowana polska wersja tego software do zastosowania u nas, w Polsce.

Ważne jest to, że ten standard ma służyć państwu jako producentom w poprawieniu prowadzonego przez siebie biznesu, ma pomóc szybko usunąć pewne niedociągnięcia i jak gdyby też śledzić na bieżąco zgodność tego, co państwo robią, z wymaganiami. Wykorzystywanie tego standardu powinno pomóc państwu spełnić wymagania prawne, stosować najlepsze praktyki w zakresie zapewnienia jakości, poprawiać poziom biznesu, a na koniec dzięki temu będą się stawali państwo coraz bardziej konkurencyjni i będą mogli rozwijać lepiej swój biznes.

Ze względu na brak czasu nie można tutaj w pełni rozwinąć tego zagadnienia. Ale zachęcamy do wizyty na stronie internetowej IFS, gdzie na bieżąco są wprowadzane informacje. Mamy nadzieję, że wkrótce te informacje będą też w języku polskim.

Dziękuję państwu.

Senator Marek Trzciński

Zastępca przewodniczącego Komisji Gospodarki Narodowej

Następny referat wygłosi pani Mirela Berent, która przedstawi prezentację w imieniu firmy „Cykoria” S.A., zatytułowaną „Praktycznie korzyści z wdrożenia systemu International Food Standard w zakładzie produkcyjnym”. Zapraszam.

Praktyczne korzyści z wdrożenia systemu International Food Standard w zakładzie produkcyjnym

Witam państwa. Jestem przedstawicielem firmy „Cykoria” S.A. w Wierchosławicach. To jest niewielka miejscowość w pobliżu Torunia. Dziękuję bardzo za umożliwienie mi przedstawienia naszych problemów i korzyści, jakie odnieśliśmy przy wdrażaniu systemu jakości.

Powiem kilka słów na temat firmy, żeby zobrazować ogrom pracy, jaki musieliśmy wykonać, żeby system jakości wdrożyć. Firma produkuje trzy główne rodzaje asortymentów. Jesteśmy jedną z nielicznych firm w kraju, bodajże jedną z dwóch, która produkuje susz korzenia cykorii. Produujemy całą gamę koncentratów spożywczych, przez desery, przyprawy, dania obiadowe, po dużą produkcję suszów warzywnych, od marchwi zaczynając, a kończąc na fasolkach, cebulach i innych rzeczach.

Co funkcjonowało w firmie przed próbą podjęcia decyzji o tym, czy wdrażamy, czy nie wdrażamy systemu jakości? Funkcjonowało GHP, funkcjonowało GMP i funkcjonował niecertyfikowany HACCP. Po prostu myśmy nie czuli potrzeby, nie było takich wymagań ze strony klientów, żebyśmy musieli HACCP certyfikować. Spełnialiśmy wymagania, które pozwalały nam na produkcję żywności, ale przyszedł taki moment, że musieliśmy ten zakres naszych uprawnień troszeczkę rozszerzyć. To rozszerzenie wiązało się z rodzajami klientów, jakich nasza firma posiadała. Były to zarówno sieci handlowe, jak i klienci unijni oraz klienci z krajów pozaunijnych. Każdy z tych rodzajów klientów miał swoje specyficzne wymagania odnośnie do tego, w jaki sposób produkcja ma być prowadzona, jak ma być nadzorowana, monitorowana, kontrolowana. W związku z tym stanęliśmy przed dylematem, co, jak będziemy robić.

Pierwszy pomysł, jaki mieliśmy, to stwierdziliśmy, że może będziemy certyfikować HACCP. Za przemawiało to, że będzie to dobre ze względu na odbiorców towarów będących surowcami dla innych firm, a produkujemy susze warzywne, jak wspominałam, produkujemy susz cykorii, w związku z tym byłoby to z tego punktu widzenia świetne. Przeciw natomiast było to, że sama certyfikacja HACCP nie dawała nam jakiegoś glejtu dla klientów sieciowych. Oni wymagali od nas czegoś więcej niż tylko certyfikowania HACCP. W związku z powyższym pojawił się kolejny dylemat: a może ISO. ISO – tak, uporządkuje nam organizację firmy, ale nie rozwiąże nam problemów związanych między innymi z klientami sieciowymi. W związku z powyższym kolejny dylemat, przed którym stanęliśmy, polegał na tym, według jakiego standardu będziemy się certyfikować? Czy zrobimy to według Standardu IFS, czy według Standardu WRC? Ponieważ mieliśmy klientów z różnych krajów, unijnych również, jak wspominałam, podjęliśmy decyzję o próbie wdrażania obu systemów jednocześnie. Była to decyzja dość karkołomna, gdy patrzę na to z perspektywy czasu, aczkolwiek nie była zła.

Od czego się rozpoczęło? Od przeanalizowania check-list, które były dostępne. Po ich przeanalizowaniu stwierdziliśmy, że chyba nie ma co tego tematu ruszać, dlatego że jest to taki ogrom pracy, że chyba nie damy sobie z tym rady. Ale ponieważ staraliśmy się świadomie podchodzić do podejmowanych decyzji, doszliśmy do wniosku, że może jednak spróbujemy. Ale tu stanął przed nami jeden z najważniejszych dylematów, jakie mieliśmy w trakcie wdrażania, a mianowicie dylemat polegający na tym, jak przekonać pracowników szczebla kierowniczego o konieczności wdrożenia standardów wynikające nie z nakazu, ale z wewnętrznej potrzeby. I na własne potrzeby przyjęliśmy termin tak zwanej zasady zaraźliwego entuzjazmu, czyli chodziło o to, żeby tak rozmawiać z kierownikami wszystkich szczebli w firmie, żeby oni sami poczuli potrzebę wprowadzania tych systemów, żeby to nie było tak, że panu Kowalskiemu czy Kwiatkowskiemu z jednego czy drugiego działu każe się coś zrobić i ten pan robi to, bo musi. On sam musiał w którymś momencie poczuć, że tak naprawdę sam chce to zrobić. I to był, proszę mi wierzyć, największy problem, z jakim się spotkaaliśmy.

Doszliśmy do wniosku, że sami nie zdołamy ocenić siebie w miarę obiektywnie, w związku z tym potrzebowaliśmy firmy, która oceni nas przynajmniej wstępnie, czy się kwalifikujemy, czy się nie kwalifikujemy, czego nam brakuje, co musimy zrobić, w jakim stadium zaawansowania jesteśmy, jeżeli chodzi o przygotowanie certyfikacji. Analizowaliśmy oferty

różnych firm. Braliśmy pod uwagę zakres oferty, braliśmy pod uwagę cenę, czyli wymierne koszty ekonomiczne, jakie będziemy musieli ponieść i inne względy, które akurat w przypadku naszej firmy w sposób jednoznaczny przeważały o wyborze firmy certyfikującej. Wybraliśmy firmę ze względu na pracowników, z którymi się stykaliśmy. Pracownicy prezentowali to, czego myśmy usiłowali się nauczyć, co usiłowaliśmy wykrzesać u naszych kierowników, a mianowicie było to zaangażowanie i ta tak zwana zasada zaraźliwego entuzjazmu i ugruntowanie w nas przekonania, że powinniśmy spróbować podjąć się certyfikacji.

Zaczęliśmy od audytu zerowego, dlatego że bez tego sobie nie wyobrażam, żebyśmy tę sprawę mogli ruszyć, tym bardziej że mieliśmy mało czasu. Bo nagle okazało się, że dobrze by było, gdybyśmy zamknęli tę certyfikację, jeżeli by się udało, w jakimś określonym przedziale czasowym. I firma, która przeprowadziła u nas audyt zerowy, stwierdziła, że możemy próbować. Mammy ileś tam rzeczy jeszcze do zrobienia, do poprawienia, ale warto będzie spróbować. I zaczęliśmy sobie w sposób bardziej otwarty uzmysławiać problemy, jakie nas czekają, z jakimi się będziemy musieli zetknąć i co będziemy musieli zrobić, żeby temu całemu ogromowi prac podołać.

I to, o czym powiedziałam w przypadku kierownictwa firmy, czyli w przypadku osób, które miały nadzorować cały ten system przygotowania do certyfikacji, pierwsza i jedna z najważniejszych spraw to zmiana mentalności zatrudnionych pracowników w kierunku prowadzenia działań projałkowskich. I znów powtarzam, nie z musu, ale z wewnętrznej potrzeby. Wiem, że to brzmi jak slogan, ale proszę mi wierzyć, że staraliśmy się naprawdę ludzi przekonać do tego, żeby rozumieli, co robią i żeby robili to z wewnętrznym przekonaniem.

Co stanowiło ogromny problem w czasie całych naszych prac, a podejrzewam, że wszyscy państwo, którzy pracują w przemyśle spożywczym, czy w ogóle w przemyśle, mają ten sam problem, a mianowicie długotrwałe – zresztą mówiąc szczerze, do tej pory jakieś elementy musimy eliminować – prace nad wyeliminowaniem niezdrowej rywalizacji międzysmianowej i międzywydziałowej. To był czasami koszmar, kiedy zmiany produkcyjne jedna w stosunku do drugiej starały się wykazywać w sposób niezdrowy jakieś swoje braki, niedociągnięcia itd. My musieliśmy uświadomić tym ludziom, że albo zaczniemy wszyscy pracować i ciągnąć ten wózek w jednym kierunku, albo możemy to wszystko zostawić i dać sobie z tą certyfikacją spokój.

Kolejna sprawa, z którą, mówiąc szczerze, borykamy się do chwili obecnej, to uświadomienie kolejnej rzeszy pracownikom, którzy musieli brać

udział w monitorowaniu, w zapisywaniu czy w prowadzeniu wszelkich zapisów związanych z systemem, że to nie jest kwestia zbędnej biurokracji, jak to było określane, tylko jest to kwestia zabezpieczenia samych tych pracowników. Tłumaczyliśmy: panie Kowalski, jeżeli pan zapisze i podpisze to, co pan zrobił, to w razie gdyby ktoś chciał to kwestionować, będzie pan miał dokument na to, że pan na swoim stanowisku wykonał pracę dobrze. Czyli trzeba będzie szukać przyczyny gdzie indziej. Myślę, że to do pracowników trafiło, bo jak któryś mi powiedział: zabezpieczam własne tyły. Ja mówię: oczywiście, to pan robi prowadząc zapisy, podpisując i co ważne, nie oszukując w trakcie prowadzenia tych zapisów.

Jeśli chodzi o pracowników produkcyjnych, podejrzewam, że nie jest to problem tylko naszej firmy, ale problem wielu firm. Pracownicy produkcyjni uważają czasami, że nie mają żadnego wpływu na to, co się w firmie dzieje. Że jest szczebel kierowniczy, są kierownicy i oni mają im wytyczyć drogę, oni mają im powiedzieć, co mają robić, a oni albo to robią, albo nie robią. I postanowiliśmy z trochę innej strony tych pracowników zaangażować, a mianowicie postanowiliśmy wykorzystać ich doświadczenie, postanowiliśmy w dobrej wierze ich samych wykorzystać do tego, żeby na ich stanowiskach pracy poprawić pewne rzeczy, a tym samym dać im wiarę w to, że oni również mogą współtworzyć dokumenty, że oni mogą współuczestniczyć w całym procesie certyfikacji. I muszę państwu powiedzieć, że był to jeden z poważniejszych sukcesów, które osiągnęliśmy w trakcie prowadzenia działań przygotowujących do certyfikacji. Nie mają państwo pojęcia, z jaką radością większość pracowników, którzy współuczestniczyli w przygotowywaniu instrukcji, w przygotowywaniu części dokumentów, gdzieś tam swoje nazwisko odnajdywała na pasku dokumentu, który mówił o tym, kto przygotowywał, kto był współautorem przygotowania tej instrukcji. To było naprawdę dla tych ludzi ważne. Proszę mi wierzyć. Pewnie nie dla wszystkich, ale to kwestia mentalności ludzi, bo ilu ludzi, tyle charakterów. Ale dla części ludzi, do których trafiła nasza argumentacja, była to sprawa rzeczywiście ważna.

Kolejny problem to sprawa audytów wewnętrznych. Na audyty wewnętrzne kładą nacisk w zasadzie oba systemy, według których chcieliśmy się certyfikować. No i teraz kwestia tych audytów wewnętrznych. Wszystko można sobie przygotować, wszystko można zrobić, ale jak je przeprowadzić, żeby były rzetelne. O co chodziło? Chodziło o to, że w zasadzie jeden kolega musiał audytować drugiego kolegę. I to był problem. To były audyty wewnętrzne, czyli odbywały się w ramach firmy. I staraliśmy się ludziom uświadamiać i uważam, że w przypadku większości z nich nam się udało to

uzmysłować, że te audyty mają pomóc. Te audyty mają wykazać braki czy niedociągnięcia, których osoba pracująca w danym wydziale po prostu już nie widzi. To jest na zasadzie świeżej miotły, która lepiej zamiecie. Czyli przyjdzie kolega z działu sąsiedniego i powie: słuchaj, tu mógłbyś zrobić to lepiej, tu mógłbyś poprawić, tu mógłbyś zrobić coś inaczej. Ale jest jeden podstawowy warunek, że ja czy ktokolwiek inny tę krytykę musi przyjąć jako tak zwaną krytykę konstruktywną. Nie może być tak, że ja się teraz na koleżankę, z którą pracowałam dziesięć lat, obrażę i nie będę się do niej odzywała, bo ona wykaże jakiś brak mojego działu. Absolutnie nie. Przekonanie tych ludzi o tym, że ta krytyka ma być konstruktywna. Czyli nie może być tak, że podczas audytów będą się ujawniały jakieś anse osobowe i kolega, który nie lubi drugiego kolegi, będzie mu wykazywał dużo braków. Nie, chodziło po prostu o to, żeby ludzie – tym razem szczebel kierowniczy czy szczebel dozoru – zdali sobie sprawę z tego, że jeżeli ja dzisiaj audytuję wydział X, to jutro wydział X zaudytuje mnie. W związku z powyższym, jeżeli ja będą złośliwa w stosunku do nich, oni mogą być również złośliwi w stosunku do mnie, a tak naprawdę nie o to chodzi. Chodziło o to, żeby pracę w firmie poprawić, żeby ją usprawnić, żebyśmy mogli do tej certyfikacji przystąpić.

Sprawa kolejna to jest to, co już mówiłam o biurokracji, o prowadzeniu zapisów. Walczymy do tej pory, żeby pracownicy, którzy zapisują, podpisywali. Nie do wszystkich dociera, że samo to, że on zapisze, to nie jest do końca w porządku, że on musi jeszcze to potwierdzić swoim podpisem. Żeby tym podpisom nadać większej ważności, większej rangi, wprowadziliśmy listy wzorów podpisów. Pracownicy byli naprawdę przejęci, kiedy na listach wzorów podpisów składali swoje podpisy, tak jak się składa podpisy do banku, a nam tak naprawdę miało to ułatwić kontrolowanie dokumentów. Czyli po prostu sprawdzaliśmy, czy w danym miejscu podpisuje się rzeczywiście Kowalski, Kwiatkowski czy Malinowski, a nie ktoś za Kowalskiego, Kwiatkowskiego czy Malinowskiego. Ale muszę powiedzieć, że to zdało egzamin.

Sprawa, która nam spędzała i spędza sen z powiek – zresztą jest to chyba nie tylko problem naszej firmy – to jest rotacja pracowników bezpośrednio produkcyjnych, związana z problemami na rynku pracy. To jest po prostu makabra. Może teraz zaczyna się to trochę stabilizować, ale był moment, kiedy exodus na Zachód powodował, że mieliśmy naprawdę problemy z zatrudnianiem pracowników, którzy spełnialiby nasze wymagania.

Z tym się wiąże kolejny punkt, a mianowicie w miarę upływu czasu, czyli w miarę tego, jak coraz większe rzesze ludzi wyjeżdżały z kraju, poziom

świadomości ludzi, których myśmy mogli zatrudnić, był niestety bardzo często coraz niższy, czyli musieliśmy dużo więcej pracy, dużo więcej czasu poświęcić na to, żeby tych pracowników wyedukować. Zresztą edukujemy ich cały czas i cały czas uważamy, że to jeszcze za mało.

Zaangażowanie załogi, zaangażowanie pracowników doprowadziło do tego, że znaleźliśmy nasze braki, wyeksponowaliśmy je i to uważamy za nasz jeden z pierwszych sukcesów, które odnieśliśmy na drodze dochodzenia do certyfikacji.

Nie ukrywam, że prowadzenie prac związanych z przygotowywaniem do certyfikacji uporządkowało wiele spraw w firmie. Mianowicie dostosowując się do wymagań obu standardów, przeprowadziliśmy ponownie bardzo szczegółową weryfikację planów HACCP. Przyłożyliśmy się do sprawy związanej z alergenami. Stworzyliśmy program monitorowania bakterii chorobotwórczych, dlatego że coraz więcej firm, które nas audytowały, też przykładają coraz większą wagę, w związku z tym kolejny problem się nam rozwiązał. W związku z alergenami doszliśmy niestety do wniosku, że nie jesteśmy w stanie w sposób jednoznaczny wydzielić produkcji alergennej czy tej, która zawiera jakieś tam ilości alergenów, od pozostałej produkcji. W związku z tym kolejna poważna decyzja, a mianowicie zmiana opakowań i dopisanie na opakowaniach informacji o tym, że tam mogą występować albo śladowe ilości, albo że w naszej firmie przetwarzane są również – i tu wymieniona była lista alergenów, czy substancji potencjalnie alergennych, które mogą się w śladowych ilościach w tych wyrobach znaleźć.

W związku z tym, o czym mówił tutaj pan profesor Karłowski, zakupiono Lexa, czyli program do śledzenia zmian ustawodawczych wszelkiego rodzaju, ale muszę państwu powiedzieć, że mimo całego szacunku dla autorów Lexa, mimo całego szacunku dla moich przedmówców, ja z punktu widzenia producenta stwierdzam, że problemów z bieżącym rzetelnym śledzeniem obecnego ustawodawstwa mamy mnóstwo, dlatego że informacje o tych przepisach są bardzo rozproszone, niespójne. Nie ma jednego forum, które by informowało takich producentów jak my. My nie jesteśmy wielką korporacją, jesteśmy nie za dużą firmą, więc nie mamy dostępu do źródłowych informacji gdzieś ze świata, my musimy opierać się na tym, co sami znajdziemy i stworzymy. Jest z tym mnóstwo problemów. Bo to, że przepisy się zmieniają, to że bez przerwy są jakieś nowelizacje, mówił o tym pan profesor, a ja z punktu widzenia producenta wiem, że jeżeli one docierają do nas z opóźnieniem, wiąże się to potem ze stratami, bo trzeba wymieniać opakowania, bo po prostu jest dużo kłopotów i problemów.

Rzecz bardzo ciekawa. Polecam państwu to, co zrobiliśmy w stosunku do naszych pracowników, szczególnie szerebła produkcyjnego. Po prostu musieliśmy w jakiś sposób tym ludziom pokazać, że to, czego się uczą, to, co im staramy się wpoić, że to nie jest działanie sobie a muzom, ale ktoś będzie kontrolował, ktoś będzie sprawdzał, ktoś będzie weryfikował tę ich wiedzę. I wprowadziliśmy tak zwane testy sprawdzające dla pracowników. To nie są jakieś wielkie testy, kilkudziesięciopytaniowe. To są krótkie testy na dane stanowiska pracy. Najczęściej są to testy wyboru, więc jeżeli nawet odrywamy pracownika od pracy, to odrywamy na dwie, trzy minuty, nie na dłużej. Pracownik odpowiada. My potem te odpowiedzi zbieramy, weryfikujemy, oceniamy i przedstawiamy, co jest bardzo ważne, w formie graficznej na poszczególnych wydziałach produkcyjnych. I muszę państwu powiedzieć, że zdarzyła się ciekawa rzecz. Pojawił się rodzaj zdrowej rywalizacji między zmianami, to znaczy, jeżeli pokazaliśmy, że dzisiaj zmiana A miała dużo odpowiedzi stuprocentowo dobrych, a zmiana B miała ich zdecydowanie mniej, to bardzo często zdarzało się, że przy powtórnych teście te wyniki może nie były zupełnie odwrotne, ale ta zmiana, która była do tej pory słabsza, podciagała się.

Tu pojawiła się kolejna bardzo ważna sprawa, a mianowicie wzajemne doszkalanie się pracowników. Problem doszkalania, problem doinformowania pracowników spłynął ze szerebła najwyższego kierownictwa na poziom kierowników zmian, na poziom brygadzystów. I co ciekawe, pracownicy przeszkalali jedni drugich. Muszę państwu powiedzieć, że to był chyba jeden z najfajniejszych efektów tych szkoleń, jak pracujący już jakiś czas na danym stanowisku pracownik pilnował i przeszkalał nowego, który przyszedł, żeby nie robił głupstw i żeby postępował zgodnie z zasadami, które zostały ustalone. To były czasami bardzo komiczne sytuacje, ale był to bardzo pozytywny efekt tych prac, które myśmy z tymi pracownikami prowadzili.

Następna sprawa, tego też wymagały standardy – podjęliśmy próby zmierzające do oceniania naszej firmy przez klientów naszej firmy. Tu już dział sprzedaży, marketingu przygotował odpowiednie ankiety i te ankiety były rozsyłane do klientów. A ponieważ one już były prowadzone przez okres chyba trzech lat, to muszę powiedzieć, że jakieś wnioski na podstawie tych ankiet można faktycznie wysnuć i dzięki tym ankietom, dzięki rzetelnej ocenie, jak nam się wydaje, naszych klientów, szereg spraw udało się wyprostować i poprawić.

To co zostało rozwiązane praktycznie przy okazji prowadzenia działań zmierzających do certyfikacji, było wprowadzenie procedury o działaniach

kryzysowych. Wprowadzono nowe arkusze działań korygujących, które w sposób rzetelny opisywały, co się robi, jak się robi, po co się robi. I wprowadzono ocenę dostawców, zarówno pod względem ekonomicznym, jak i jakościowym.

Co nam dała certyfikacja? I to jest clou i podsumowanie całego mojego wystąpienia. A mianowicie praktycznie pracownicy wszystkich szczebli, jedni w większym stopniu, drudzy w mniejszym, uwierzyli w niematerialną wartość firmy, to znaczy doszli do wniosku, że firma nawet w takiej małej miejscowości jak nasza może być firmą, która zostanie dobrze i prawidłowo oceniona przez audytorów zewnętrznych, a co za tym idzie, potem przez klientów.

Wzrosła wiarygodność firmy w oczach klientów. Klienci sieciowi bardzo często ze względu na to, że mamy akurat dwa certyfikaty – i IFS, i BRC – odstepują praktycznie prawie wszyscy od certyfikacji. Wzrosła wiarygodność. Tu jest dosyć ciekawa sprawa, dlatego że wzrosła wiarygodność naszej firmy w oczach klientów produkcyjnych, czyli tych klientów, którzy kupują nasze wyroby jako swój surowiec, czyli na przykład susze warzywne czy susz cykori.

Zanim mieliśmy te certyfikaty, takie audyty klientów zewnętrznych trwały dwa, czasami trzy dni i były koszmarnie. Natomiast po uzyskaniu certyfikatów te audyty są audytami z reguły jednodniowymi. Nie powiem, że są ulgowe, ale dzięki temu, że mamy certyfikaty, mamy szereg rzeczy uporządkowanych, firma, która do nas przyjeżdża, wie, że takiego certyfikatu nie dostaje się na tak zwane piękne oczy. W związku z tym bardzo nam to pomogło.

Pobudzona została inicjatywa własna pracowników niższych szczebli. To jest to, co mówiłam o pracownikach produkcyjnych. Reakcja łańcuchowa w szkoleniach i co najważniejsze, pracownik musiał mieć świadomość tego, że ma produkować tak, jakby sam miał być konsumentem tego, co produkuje. To było bardzo, bardzo ważne. Co jeszcze? Certyfikacja wg IFS też uświadomiła pracownikom, że najważniejsze w całym procesie przygotowania produkcji i wyrobu jest dobro i bezpieczeństwo klienta, bo bez tych klientów naszej firmy po prostu by nie było. Dziękuję bardzo.

Senator Marek Trzciński

Zastępca przewodniczącego Komisji Gospodarki Narodowej

Bardzo dziękuję pani Mireli Berent.

Bardzo proszę o przedstawienie swego wystąpienia pana prof. dr. hab. Mieczysława Obiedzińskiego ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Pan profesor przedstawi prezentację „Jakość i bezpieczeństwo żywności a etyka w przemyśle spożywczym”. Dziękuję.

Jakość i bezpieczeństwo żywności a etyka w przemyśle spożywczym

Chciałbym swoje wystąpienie zacząć od paru stwierdzeń, które, myślę, są istotne. Z czego możemy być dumni oprócz tego, że polska żywność jest, jak wszyscy doskonale wiemy, bardzo dobrej jakości i że wierzymy w to, że jest bezpieczna, również i z tego, że mamy nazwę dla żywności niespotykaną, jakiej w innych krajach nie ma. Bo zwróćcie państwo uwagę, żywność to także znaczy żywienie. Żywność – nośnik życia. A nie jest to takim, przepraszam, angielskim food, co nieraz się może skojarzyć ze stopą. Cały problem polega na tym, że mamy do czynienia z punktu widzenia łańcucha żywnościowego, a właściwie nie powinniśmy mówić już dzisiaj o łańcuchu żywnościowym ale łańcuchu rolno-żywnościowym, z wpływem różnorodnych czynników i również różnorodnych etycznych zachowań, na których nam zależy i chcielibyśmy, żeby były powszechnie stosowane i żeby na podstawie tego budować zaufanie do produktu, do żywności, do tego, co niesie to życie.

Zwróćcie państwo uwagę, mamy z jednej strony autentyczność i identyfikowalność. I to wszystko jest rozłożone praktycznie rzecz biorąc po całym łańcuchu. Postaram się państwa przekonać o nowych trendach, które występują w tej chwili, jak to będzie w niedługim czasie realizowane. Myślę, że to, o czym będę mówił, również znajdzie się niedługo i w programie IFS na check-liście, i BRC, jak również i ISO 22000.

Innymi słowy, żywność to jest przetwarzanie i budowanie płotków, przez które różne zanieczyszczenia, zagrożenia nie mogą się dostać. Ta teoria płotków praktycznie rzecz biorąc jest realizowana każdego dnia w przemyśle spożywczym. Innymi słowy, dzisiejsze technologie to technologie nowe, stosujące analizę ryzyka i korzyści oraz prognozowanie bezpieczeństwa i jakości. Zwracam w szczególności państwa uwagę na słowo „progno-

zowanie”. Odwołam się również do przykładu pana profesora Karłowskiego, dotyczącego wymogów dla mleka metali ciężkich.

Czyli mamy do czynienia z łańcuchem, w którym takie problemy jak identyfikowalność, autentyczność na każdym etapie tego łańcucha są istotne. Zatem musi być jakiś spójny system. Nie check-lista, ale system.

To, co powstało w ostatnich latach w Unii Europejskiej, to była strategia bezpieczeństwa żywności. I przyznaję wprost i od razu mówię, nie lubię słowa „jakość zdrowotna”, albo „bezpieczeństwo zdrowotne”. Ja lubię to, co jest napisane w prawie unijnym i należy przenosić to do polskiej praktyki, czyli jest tam zapisane bezpieczeństwo ekonomiczne, bezpieczeństwo dobrostanu i zdrowia, jak również dobrostanu zwierząt i roślin, i ochrona środowiska.

Etyka. Etyka jest pewnym zbiorem zasad moralnych, budowanym w okresie wielu lat. Są to obserwacje uwarunkowań moralnych i praktyk różnych grup ludzi i środowisk kultury, religii, różnych miejsc i czasu. I na przykład, kiedy byśmy chcieli wysyłać do krajów arabskich wołowinę, musielibyśmy zastosować zasadę halal. I musimy sobie zdać sprawę również z tego, że takich klientów, takich odbiorców mamy też w Europie. To jest ważne w szczególności w momencie, kiedy firmy stają się firmami ponadnarodowymi.

Jeżeli byście państwo spojrzeli na prawo unijne, jak ja pamiętam z lat, kiedy przy nim trochę pracowałem, bo w różnych komisjach jeździłem do Brukseli, to byście państwo zobaczyli taką strukturę świateł czerwonych, zielonych, żółtych. Ale gdybyście państwo ten rysunek odwrócili, to można zobaczyć nowy sposób na tworzenie prawa unijnego. Dokładnie zaczęło się od rozporządzenia 178/2002, dotyczące ogólnego prawa żywnościowego, gdzie po prostu nareszcie to, co właściwie postawiono na głowie, jest w tej chwili w sposób logiczny budowane. Wiem, że ono jest skomplikowane, i do tego jeszcze wrócę, ale jest ono budowane z pewną żelazną konsekwencją. Ono obowiązuje wszystkie dwadzieścia siedem krajów członkowskich.

Zwróćcie państwo uwagę, pozostałe rozporządzenia są w sposób konsekwentny pisane w kontekście ogólnego prawa żywnościowego. Nie znasz interpretacji – cofnij się do rozporządzenia 178. Masz problemy z interpretacją – cofnij się do 178. Na przykład zwracam uwagę, że w rozporządzeniu 2073/2005 są kryteria mikrobiologiczne. Ale są i kryteria, i wymogi mikrobiologiczne. Zatem są kryteria do budowania systemu bezpieczeństwa, jak i wymogi wejścia produktu na rynek.

Jeszcze może jedna ciekawostka. Odniosę się do rozporządzenia 882/2004 o urzędowej kontroli żywności i pasz. I mógłbym tylko tak to sko-

mentować: gdyby w Polsce tę strategię urzędowej kontroli żywności wdrożono tak, jaka jest jej filozofia zawarta w tymże rozporządzeniu, to proste byłoby przywołanie piosenki Skaldów – nie chodzi o to, żeby złapać króliczka, ale żeby go gonić, bo jak go złapiemy, to kto będzie płacił podatki, kto będzie płacił pieniądze do budżetu.

Druga sprawa – kontrola. Kontrola to jest panowanie nad procesami, a nie penalizacja. Myślę, że się państwo ze mną zgodzą. Mówię trochę kontrowersyjnie, ale chodzi właśnie o wywołanie reakcji.

Mamy zatem również budowanie w tej chwili pewnej koncepcji tak zwanych celów bezpieczeństwa żywności. I to właśnie budowanie tych celów bezpieczeństwa żywności należy dzisiaj w ramach systemów zarządzania bezpieczeństwem do producenta. To producent, mając na względzie, jaki jest wymóg w stosunku do mleka, buduje sam poziom bezpieczeństwa swojego produktu. Bo nie wyobrażam sobie, żebyśmy mieli przez cały czas wszędzie tworzyć ogromne ilości tabel i specyfikacji dla wszystkich możliwych produktów.

Jest faktem, że ta koncepcja w tej chwili przejawia się między innymi w tymże rozporządzeniu mikrobiologicznym, o którym wspominałem, i już zaczyna ona funkcjonować.

O traceability już mówiliśmy. Idziemy dalej.

Ciągle się odwołujemy do tej wołowiny, że ona ma mieć taką identyfikowalność. Tylko prawda jest taka, że we Francji, Wielkiej Brytanii podchodzi się ze stekiem do czytnika i ja wiem, z której farmy ta wołowina pochodzi. Jeżeli ktoś mi mówi, że w Polsce zbudowano system traceability, to ja szczerze w to wątpię.

Czyli mamy w tej chwili budowanie systemów zarządzania tym wszystkim. Za chwilę państwa do tego przekonam następnymi slajdami.

Ale najpierw powiem, do czego nam jest potrzeba traceability. Między innymi do tego, co jest szalenie istotne w tej chwili – bezpieczeństwa ekonomicznego i do bezpieczeństwa żywności. To jest wszystko, co musimy zbudować i w tej chwili budujemy, żeby wyjść naprzeciw tym wymaganiom, żeby ten cały łańcuch od pola do stołu pokryć.

Nie wiem, czy się państwo ze mną zgodzą, ale myśmy do niedawna nie mieli jeszcze tego całego łańcucha oprócz pięknych haseł z tym związanych. Dopiero w tym roku zaczyna to funkcjonować. A wynika to z tego, o czym będę za chwilę mówił, o tak zwanym wprowadzeniu – przypomnę tylko państwu, którzy czytają to prawo unijne, że produkcja pierwotna była wyłączona spod urzędowej kontroli, tak samo jak różne znaki dotyczące żywności chronionej. Dopiero od niedawna poprzez tak zwaną cross-compliance, to jest współzależność, tak by to ładnie można nazwać,

zamknięto ten cały obieg. Ale spójrzcie państwo, co dalej nas czeka. Jeżeli można. Idziemy dalej. Czyli mamy identyfikowalność.

Mamy w tej chwili, w tym, co mamy w cross-compliance, czyli we wspólnych mechanizmach wspólnej polityki rolnej, te wszystkie elementy pokryte. Nad nami latają i to wszystko obserwują. Dzisiaj sprawdzić hodowcę czy rolnika, farmera co do jego produkcji naprawdę nie jest problemem. To się wszystko układa w układ geoidentyfikowalności, gdzie mamy informacje przestrzenne i czasowe, gdzie możemy nareszcie powiedzieć, że wyprodukowany oscypek ma takie, a nie inne miejsce pochodzenia geograficznego i takei, a nie inne cechy smakowe, za co został nadany mu znak. Podobnie na przykład ser parmeński.

Zbiory tych wszystkich danych mamy. To jest generalne zarządzanie rolnictwem, zarządzanie łańcuchem żywnościowym, kiedy następuje powiązanie tych wszystkich elementów, kiedy jest przepływ informacji, kiedy, jak za chwilę państwu pokażę, również przejrzystość przepływu tych informacji musi być, bo bez tego nic nie będzie.

Praktycznie rzecz biorąc, jeżeli byśmy spojrzeli na to, co prawo unijne wymaga, to wymaga tej identyfikowalności krok w przód, krok wstecz, a praktycznie rzecz biorąc, producenci wcale nie czekali na poprawki do prawa, tylko wdrożyli to w szeroki system. Z tego powstają wskaźniki identyfikowalności.

w ten sposób możemy doprowadzać do swoistych syntez, czyli informacji, które to skupiają.

Rozumiem, że na przykład tego typu system firma, którą pan Marzec reprezentuje, prędzej czy później będzie miała, bo będzie zainteresowana wyciąganiem tych informacji z tych systemów na swoje potrzeby.

Geograficzna identyfikowalność. Cele: wspierać kontrolę zgodności w ramach reform CAP, czyli wspólnej polityki rolnej, usprawnić zarządzanie w sektorze rolno-spożywczym, dostarczyć wartości dodatkowych dla specyficznych metod produkcji. A to są specyficzne dzisiaj metody produkcji, to są i chronione produkty regionalne. Co tu jeszcze można by wymyślić? Kura zielononóżka czy gęś owsiana.

To się opłaca robić, bo na tym się zarabia. Czyli jeżeli chcemy promować naszą polską żywność, zadbajmy już nie tylko o jakość, bo ją mamy wysoką, ale również o to, żeby mieć pewność pochodzenia tej żywności.

Nie chciałbym w tym miejscu o tym mówić, ale ostatnio się dowiedziałem, że niektóre zakłady produkują polskie wędliny tylko na bazie mięsa duńskiego.

Czyli z jednej strony musimy dbać o jakość i bezpieczeństwo i zrównoważony rozwój. Mechanizmy wspólnej polityki rolnej dzisiaj wprowadzają

twarde wymogi w stosunku do pobierających dopłaty co dbałości o środowisko, o sposób produkcji, o dobre praktyki, a więc zaczynamy mieć zamknięty łańcuch. I to musi być oparte na zapisach. A jeszcze dodatkowo te zapisy można sprawdzić, bo jest do nich dostęp.

Zastanówmy się w sumie, ile mamy wiary i zaufania do tych ekoznaków?

I ostatnia kwestia – podrabianie, fałszowanie żywności. Podam przykład sprzed paru lat, ale wiem, że on jest ciągle aktualny. Ile w Polsce jest oliwy dziewiczej, a ile udziwicznej? Ja wiem, że jeszcze dużo. Walczymy z tym. Ile jest masła bez dodatków olejów? Wiem, że dalej mamy do czynienia nawet z poważnymi producentami, którzy pakują olej roślinny do serów żółtych. Są inne ciekawe wynalazki. To jest bardzo lukratywne zajęcie, ale żebyśmy mogli to sprawdzać, potrzebne są właściwe metody i sprzęt, laboratoria. Czyli ciągle przewija się hasło: etyka. Czy są to etyczne postępowania? Nie, nie są etyczne. To jest bezpieczeństwo ekonomiczne.

I sposoby: wygląd, zawartość. Na slajdzie widać rysunek z „Kuriera Warszawskiego” z 1905 r. Tak wtedy informowali konsumentów w Warszawie o tym, jak się fałszuje produkty spożywcze. Ciągłe jest to aktualne.

Myślę, że żyjemy w czasach, kiedy pukają do nas nanotechnologie, różne biosensory, biomarkery. To, co mówimy dzisiaj, mamy z tym najwięcej problemów przy systemach zarządzania bezpieczeństwem zagrożeniami chemicznymi. Mamy na to sensory. Na akrylamid, na furan. Będziemy mogli je niedługo wprowadzać. One będą bardzo tanie. Tak samo jeśli chodzi o w identyfikowalność – wejda czipy.

Chcę na koniec tylko zwrócić państwu uwagę na zasadę tych trzech „t”: technologia, traceability i transparencja, czyli przejrzystość działania, co jest potrzebne w tym całym systemie. Dziękuję za uwagę.

Senator Marek Trzciński

Zastępca przewodniczącego Komisji Gospodarki Narodowej

Dziękuję panu profesorowi za interesujące wystąpienie.

Poproszę pana prezesa Tadeusza Pokrywkę o poprowadzenie dyskusji.

Diskusja

Tadeusz Pokrywka **Prezes Krajowej Izby Gospodarczej „Przemysł Spożywczy”**

Dziękuję bardzo panu senatorowi. Dziękuję serdecznie wszystkim naszym wykładowcom. Dziękuję wszystkim uczestnikom. Kto z państwa chciałby zabrać głos?

Janusz Berdowski **Lantmännen Unibake Poland Sp. z o.o.**

Jestem audytorem PCBC, audytor de Quest Polska, wykładowcą przedmiotu zarządzania jakością w wyższej szkole menedżerskiej.

Chciałem poruszyć dwie sprawy. Po pierwsze, kiedy się jeździ do przedsiębiorstw, to się słyszy: po co nam ta certyfikacja? Dotychczas pracowaliśmy, eksportowaliśmy, dawaliśmy na rynek i wszystko było w porządku. Myślę, że warto byłoby się zastanowić nad tą odpowiedzią, szczególnie w odniesieniu do producentów, którzy są weryfikowani przez poszczególne normy.

Po pierwsze, jeżeli teraz wszyscy jeździmy praktycznie bez paszportów, to żywność na terenie Unii też jest przesyłana bez większej kontroli. Czyli certyfikat jest jakby paszportem dla danego produktu.

Dzisiaj bardzo szczegółowo mówiliśmy o normie IFS, International Food Standard. Tak jak kolega Marzec powiedział, jestem audytorem. Wersja piąta ma rzeczywiście dwieście pięćdziesiąt jeden pytań. I chcę państwu powiedzieć jako wieloletni pracownik przemysłu, że są to pytania bardzo konkretne. Jeżeli ktoś przejdzie audyt – jeżeli chodzi o przedsię-

biorstwo – pozytywnie i dostanie certyfikat, to myślę, że zarówno warunki GMP, GHP, jak i pozostałe są spełnione w danym przedsiębiorstwie. I to jest ten pozytyw.

Ale jesteśmy w dobie, gdzie jest również norma BRC, British Time Consortium. Teraz już się nazywa Global. Czyli od 1 lipca wchodzi piąta wersja BRC w Global Standard, czyli ma też taką tendencję, żeby być standardem międzynarodowym. Jak państwo wiedzą, Francuzi, Niemcy i Włosi żądają certyfikatu IFS, Anglicy żądają certyfikatu dawnego BRC, a teraz piątej wersji BRC. Weszła niedawno również norma ISO 22000, czyli mamy jakby trzy podstawowe normy w zakresie żywności.

Uważam, że wszystkie trzy normy są bardzo ważne. Między innymi postanowiłem zaprosić tutaj pana dyrektora Wojdyło z zakładów mięsnych „Viola”, ponieważ w TVN i w innych telewizjach jest trochę nagonka na przemysł mięsny pod kątem używania zbyt dużej ilości dodatków. Otóż ta firma ma cztery certyfikaty. Ma ISO 9001, ma ISO 22000, ma certyfikat BRC, ma również certyfikat APES i teraz chcą uzyskać certyfikat Quest. Dla państwa informacji, ta firma przebija się na rynki zagraniczne, przebija się również mocno na rynek polski, może dlatego że jest w rejonie ekologicznym, w Tucholi. To świadczy o tym, że jednak polskie firmy chcą być certyfikowane i uznawane nie tylko w Polsce, ale i na świecie.

Osobiście chcę podziękować organizatorom i pogratulować podjęcia tego typu tematu, a myślę, że również panu senatorowi, dlatego że ten problem będzie się przebiegał przy nowelizacji prawa zarówno europejskiego, jak i prawa polskiego. I jeżeli my dotrzemy do polskich przedsiębiorstw z tym prawem, to myślę, że będzie to promocja również polskiej żywności.

Z uwagi na brak czasu nie można było wszystkiego omówić, ale jak państwo wiedzą, jest bardzo ważne prawo w zakresie wymagań mikrobiologicznych, rozporządzenie 2073, jest już uzupełnienie tego rozporządzenia.

Bardzo ważnymi rozporządzeniami są rozporządzenia 852, 853, 854, a ponieważ niektórzy nie chcieli dopuścić kontroli zarówno z EFS, jak i z innych organizacji kontrolnych, wyszło rozporządzenie nr 882, regulujące kontrole we wszystkich przedsiębiorstwach sektora przemysłu spożywczego. I to co jest bardzo ważne, ponieważ nie ma jednostek nadrzędnych, nie ma jednostek kontrolujących czy tak, jak to było przedtem, w tej chwili za żywność odpowiada producent żywności. Z tym musimy się pogodzić i z tym musimy poprzez ministra rolnictwa, poprzez ministra zdrowia docierać, aby ta wiedza była adekwatna w odniesieniu

do aktualnego stanu prawnego i bezpieczeństwa żywności polskiej. I to będzie prawidłowym kierunkiem promocji, Panie Senatorze, żywności, która, tak jak tu wszyscy mówili, jest potrzebna i jest konieczna i myślę, że znajdzie swoje prawo obywatelstwa również w parlamencie polskim. Dziękuję.

Grzegorz Stępnia
Prywatna firma doradcza

Mam jedno pytanie do „Cykorii” jako adwokat diabła: czy państwo zrobili kalkulację return on investment? Czy państwo zdyskontowali korzyści i porównali je z nakładami? Dziękuję.

Mirela Berent
„Cykoria” S.A.

Pytanie dość ciekawe. Myślę, że na część tego pytania odpowiedziałam panu w czasie mojego wystąpienia. Ja musiałam je bardzo skracać, w związku z powyższym nie mogłam mówić o wszelkiego rodzaju korzyściach i niekorzyściach, jakie odnosiliśmy w trakcie procesu certyfikacji. Proszę Pana, firma odniosła korzyści wymierne w tym sensie, że zwiększyła się liczba klientów, którzy chcą z nami współpracować, którzy chcą nasze towary odbierać i którzy deklarują dalszą czy długofalową chęć współpracy z nami. W związku z powyższym uważam, że jest to absolutnie wystarczająca odpowiedź na pana pytanie. Bo głównie o to chodzi. My jesteśmy producentami, my produkujemy, my chcemy sprzedawać. A żebyśmy mogli sprzedawać, to musimy mieć komu sprzedawać. A jeżeli są ludzie, którzy chcą od nas kupować, to chyba jest w porządku. Chyba ta certyfikacja przyniosła prawidłowy skutek.

Nie wiem, czy odpowiedziałam na pana pytanie w pełni. Ale tak ja to czuję.

Grzegorz Stępnia
Prywatna firma doradcza

Przykro mi bardzo, ale nie, dlatego, że kalkulacja jest prosta. Można produkować i ponosić straty.

Mirela Berent
„Cykoria” S.A.

Ale ja nie powiedziałam, że my ponosimy straty.

Grzegorz Stępnia
Prywatna firma doradcza

No więc pytam wprost. Jeżeli pani wydała na dodatkowe szkolenia, na firmę konsultingową 100 tysięcy zł...

Mirela Berent
„Cykoria” S.A.

Ja nie powiedziałam, ile ja wydałam...

Grzegorz Stępnia
Prywatna firma doradcza

...to w jakim czasie zwróciło się pani 100 tysięcy zł?

Mirela Berent
„Cykoria” S.A.

Gdybyśmy wszystko kalkulowali w ramach zysków i strat, czyli gdybyśmy patrzyli tylko na to, że włożymy tyle i zyskamy więcej w momencie, kiedy jesteśmy na etapie wprowadzania tej certyfikacji, jesteśmy na etapie przygotowywania firmy czy na etapie unowocześniania firmy, żadna firma nie podjęłaby decyzji o certyfikacji. Na początku zawsze więcej trzeba włożyć, żeby po czasie wyjąć więcej. My zyskałiśmy dodatkowych klientów. Ci klienci zwiększają zakupy. W związku z powyższym według mnie odnieśliśmy sukces i nie straciliemy na tym.

Tadeusz Pokrywka

Prezes Krajowej Izby Gospodarczej „Przemysł Spożywczy”

Dziękuję bardzo. Jeżeli państwo pozwolą, zajmę jeszcze dwie minuty może nie tyle próbą podsumowania, co uwagami nie tylko z dzisiejszej konferencji, ale wcześniej jeszcze powiem państwu o następnym spotkaniu w parlamencie 23 lipca tego roku. Będziemy mieli tym razem w Sejmie wspólną konferencję z Komisją do spraw Unii Europejskiej o jednolitym rynku żywnościowym w Unii Europejskiej i miejscu, jakie zajmuje polski przemysł żywnościowy.

Teraz kilka uwag w telegraficznym skrócie. Wydaje mi się, że przemysł źle odbiera wielość systemów. Pamiętajmy, że te wszystkie systemy, o których tutaj mówiliśmy, IFS, BRC czy inne, są dobrowolne, one nie są wymagane prawem. Przedsiębiorca może je wdrażać, ale nie ma obowiązku ich wdrażać.

Natomiast te systemy dodatkowe dokumentują jakość. Jeżeli można mówić, że HACCP jest wymogiem dla bezpieczeństwa żywności, to te systemy są udokumentowaniem jakości i na pewno najwięksi handlowcy, najwięksi gracze na rynku będą wymagali takich systemów. My dyskutujemy od dosyć dawna nad ideą stworzenia naszego systemu, który by konsumował te różne systemy. Takim dobrym duchem i człowiekiem, który będzie nam dalej pomagał, jest pan profesor Obiedziński, jest pan profesor Karłowski, tak że będziemy te dyskusje kontynuować.

Przemysł spożywczy w naszej gospodarce, mimo że jest tak istotny, jest sierotą. A jest niezauważany dlatego, że konsumenci nie odczuwają braku jakiegokolwiek żywności. Mają pełen wybór. Jeżeli jest coś na wyciągnięcie ręki, to się tego nie zauważa, bo to jest.

Dlaczego mówię, że przemysł spożywczy jest sierotą? Z jednej strony w tym ogniwie istnieje Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi poprzez surowce, poprzez produkcję pierwotną. Minister zdrowia mówi o bezpieczeństwie, o kontroli, o wymaganiu. A inspekcji kontrolnych chyba z siedmiu dzięki parlamentowi jest pięć. Myślę, że wróci dyskusja, żeby liczbę tych inspekcji jeszcze zmniejszyć do jakiejś rozsądnej liczby.

Przemysłowi bardzo brakuje jednego departamentu, departamentu przemysłu spożywczego czy żywnościowego. Uważam, że taki departament powinien powstać w Ministerstwie Gospodarki. Nie w Ministerstwie Zdrowia, nie w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, bo Ministerstwo Zdrowia to wymogi, Ministerstwo Rolnictwa to produkty nieprzetworzone, czyli surowce, natomiast powinniśmy się znaleźć w Ministerstwie Go-

spodarki. I, Panie Senatorze, prośba do Pana, żeby o tym też pomyśleć, zastanowić się, czy tego nie powinniśmy uzyskać.

I na zakończenie jeszcze jedna rzecz, którą w jakimś sensie my jako Krajowa Izba Gospodarcza „Przemysł Spożywczy” pokazujemy. Mieli państwo materiał dotyczący programu „Rekarton”. To jest przykład dobrowolnego porozumienia przemysłu. Tutaj akurat przemysł mleczarski, przemysł sokowy doprowadziły do dobrowolnego porozumienia w sprawie wspólnego zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych opakowań kartonowych do żywności płynnej. Uważam, że jest to pierwsze dobrowolne porozumienie przemysłu w Polsce. Uważam, że jest to kierunek, który warto rozwijać, warto kontynuować. Jestem przekonany, że idea dobrowolnego porozumienia znajdzie się w odpowiedniej ustawie. I w kontekście również różnych prób promocji jest dyskutowana ustawa o promocji artykułów rolno-spożywczych. Nie czas tutaj w tej chwili, żeby dyskutować o szczegółach, ale wydaje mi się, że nie ma wątpliwości, że dobrowolne porozumienia przemysłu mogą naprawdę w zdecydowany sposób wesprzeć przede wszystkim ekspansję naszych produktów na rynki nie tylko innych krajów europejskich, ale i krajów trzecich. Dziękuję bardzo.

Senator Marek Trzcíński

Zastępcą przewodniczącego Komisji Gospodarki Narodowej

Ja również dziękuję państwu w imieniu Senatu za udział w tej debacie. Ta debata to na pewno nie początek i nie koniec dyskusji. Temat jest ważny, przede wszystkim dlatego, że dotyka każdego konsumenta.

Życzę, by efekty z tej debaty były jak najbardziej obfite i zachęcam do angażowania się w problem, którym będzie zajmował się również parlament. Obiecuję w imieniu przedstawicieli Komisji Gospodarki Narodowej, że zawsze będzie uczestniczyć we wszelkich sprawach, w których ta komisja będzie mogła wspierać państwa. Dziękuję bardzo.

Tadeusz Pokrywka

Prezes Krajowej Izby Gospodarczej „Przemysł Spożywczy”

Dziękuję bardzo.

Dziękuję szczególnie panu przewodniczącemu. Na pewno będziemy korzystać z okazji i z tego zaproszenia do dyskusji. Dziękuję.

Opracowano na podstawie nieautoryzowanego stenogramu konferencji.

Bezpieczeństwo żywności w aktualnym ustawodawstwie - znaczenie dla konsumentów zadania dla producentów żywności

Kazimierz Karłowski
Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego
– Państwowy Zakład Higieny

Oczekiwania konsumentów żywności

bezpieczeństwo

wartość odżywcza

dobra jakość

atrakcyjność (wygląd, konsystencja, smak, zapach)

małe przetworzenie

bez substancji dodatkowych - E....

preferowanie żywności tradycyjnej

odpowiednie opakowanie

właściwe informowanie (znakowanie)

Producent

produkcja żywności (w tym pierwotna)

zysk (opłacalność)

nowe technologie

konkurencyjność

zwiększenie atrakcyjności produktów

- aromatyzowanie

- barwienie

- poprawienie konsystencji

zapewnienie trwałości

Producent

zmniejszenie kosztów wytwarzania (surowce, energia)

- maksymalne wykorzystanie surowców

- zastępowanie składników tańszymi, mniej wartościowymi

- znaczne wykorzystywanie substancji dodatkowych

- obniżenie energochłonności np. suszenie bezprzeponowe

zwiększenie wydajności

- substancje wiążące wodę

- nadmierne stosowanie nawożenia mineralnego

 - środki ochrony roślin

 - stosowanie surowców GMO

informacje dla konsumentów

- znakowanie produktów

- reklama

Zagrożenia pochodzenia żywnościowego

❑ - **mikrobiologiczne**

❑ - **chemiczne**

zanieczyszczenia środowiskowe

dioksyny, PCB

WWA

metale szkodliwe dla zdrowia

zanieczyszczenia technologiczne

N-nitrozoaminy

WWA

akryloamid

3-MCPD

toksyny pochodzenia naturalnego

mikotoksyny

pochodzenia roślinnego i grzybowego

pochodzenia morskiego

Zagrożenia pochodzenia żywnościowego c.d.

- ❑ - **chemiczne (c.d.)**
 - pozostałości leków weterynaryjnych i stymulatorów wzrostu
 - pozostałości środków ochrony roślin
 - nawozy
- ❑ - **skażenia promieniotwórcze**
- ❑ - **substancje dodatkowe**
- ❑ - **opakowania** (migracja, barierowość, szczelność)
- ❑ - **ciała obce**
- ❑ - **zmiany organoleptyczne**
- ❑ - **znakowanie** (brak lub nieprawidłowe)

Produkt niebezpieczny dla zdrowia

- Nie spełnia wymagań ustawodawstwa żywnościowego
 - szkodliwy dla zdrowia
 - nie nadaje się do spożycia przez ludzi

W szczególności dotyczy to:

- zanieczyszczeń chemicznych i mikrobiologicznych w ilościach przekraczających dopuszczalne poziomy
- substancji dodatkowych niedozwolonych lub w ilościach przekraczających dopuszczalne poziomy
- braku lub nieprawidłowego oznakowania

Produkt nieprawidłowo oznakowany lub brak oznakowania – niebezpieczny dla zdrowia

- alergia
- nietolerancja pokarmowa
- dawki alergenów niekiedy bardzo małe (czystość asortymentowa)
- źródła alergenów pokarmowych:
 - zboża (gluten)
 - mleko,
 - soja
 - orzechy
 - skorupiaki
 - jaja
 - ryby,
 - skorupiaki, mięczaki
 - konserwant - SO₂

Alergia pokarmowa

- stan chorobowy wywołany swoistymi mechanizmami immunologicznymi

Objawy reakcji anafilaktycznych

stadium	reakcja	objawy
0	lokalna	miejscowe
I	ogólna lekka	skóra: rumień, pokrzywka, świąd obrzęk śluzówki: nos, spojówki, jama ustna ogólne: niepokój, ból głowy...
II	ogólna nasilona	kążeńiowe; tętno, ciśnienie oddechowe: chrypka, duszność, astma pokarmowe: nudności, bóle brzucha, wymioty
III	ogólna, zagrażająca zdrowiu	objawy wstrząsu, skurczu oskrzeli, zaburzenia świadomości
IV		zatrzymanie krążenia, oddechu

Ustawodawstwo żywnościowe

- **Zharmonizowane** (jednakowe we wszystkich krajach członkowskich)
- **Znosi bariery** w handlu międzynarodowym
- Zwiększające się znaczenie bezpieczeństwa żywności
- **Nadrzędność** prawa wspólnotowego nad krajowymi
- **Dotyczy całego łańcucha żywnościowego** (od uprawy roślin i hodowli zwierząt, surowców, procesu produkcyjnego do sprzedaży detalicznej)
- **Odpowiedzialność za bezpieczeństwo i jakość produktu**
– przedsiębiorca (producent, importer, wprowadzający do obrotu)
- **Nieznajomość** aktualnie obowiązujących przepisów nie zwalnia z odpowiedzialności

Ustawodawstwo żywnościowe

- Konieczność systematycznego śledzenia zmian ustawodawstwa unijnego w zakresie bezpieczeństwa żywności
- Produkt **niebezpieczny** dla zdrowia nie może znajdować się w obrocie
- Stworzenie skutecznych systemów urzędowej kontroli żywności
- Zapewnienie stałego monitorowania bezpieczeństwa żywności (sieć wyspecjalizowanych laboratoriów)
- System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF)

System identyfikacji i śledzenia pochodzenia produktów (traceability)

- Konieczność wdrożenia systemu przez przedsiębiorcę Rozporządzenie (WE) nr.178/2002 (Art..18)

Dotyczy:

- całego łańcucha żywnościowego

(pasze, produkcja pierwotna, surowce, substancje dodatkowe, wytwarzanie, pakowanie, magazynowanie, transport, sprzedaż detaliczna)

- wszystkich przedsiębiorców

dostawców (rolników, hodowców, importerów), producentów środków spożywczych, wprowadzających do obrotu (magazynowanie, transport, sprzedaż hurtowa i detaliczna)

zasada „jeden krok do tyłu - krok do przodu”

Cel i znaczenie

❑ Ochrona konsumentów

- przed produktami niebezpiecznymi dla zdrowia
- możliwość szybkiego wycofania produktu z obrotu

❑ Ochrona producentów;

- uniknięcie odpowiedzialności za wyrządzoną krzywdę przez produkt, jeżeli przyczyną był składnik dostarczony przez innego producenta
- uniknięcie lub zmniejszenie strat

Ustawodawstwo żywnościowe

- Wspólnoty Europejskiej

- pierwotne – traktaty 1951 Paryż (EWWiS),
1951 Rzym (EWG), 1992 (UE)
- wtórne – rozporządzenia Komisji Europejskiej
 - dyrektywy
 - decyzje

- Krajowe

- ustawy
- rozporządzenia - Ministra Zdrowia, Ministra Rolnictwa itd.

Systematyczne zmiany ustawodawstwa unijnego i krajowego

Zasada prymatu prawa wspólnotowego

Wszystkie obowiązujące przepisy prawa wspólnotowego są nadrzędne na krajowym

- konstytucją
- wcześniej wydanymi lub później ustawami krajowymi
- wszystkimi przepisami niższego szczebla

Zmiany (nowelizacje) ustawodawstwa unijnego

- większe znaczenie bezpieczeństwa żywności
- rozszerzenie zakresu uregulowań prawnych
- postęp badań naukowych
- najnowsze dane toksykologiczne i oceny ryzyka dotyczące substancji dodatkowych, zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych żywności
- nowelizacja przepisów ustanowionych w latach 70 - i 80 - tych XX w.
- zastępowanie dyrektyw rozporządzeniami WE

Dyrektywy → Rozporządzenia K.E.

Dyrektywy:

- skierowane do krajów członkowskich
 - określają cel
 - konieczność wdrożenia przepisów dyrektywy do ustawodawstwa krajowego
 - pozostawienie władzom krajowym wyboru formy i metod wdrożenia do systemu ustawodawstwa krajowego
 - różnice implementacji dyrektyw w państwach członkowskich
 - różna interpretacja,
 - dopuszczalne odstępstwa,
 - niepełne wdrożenia
- zastępowanie dyrektyw rozporządzeniami

Ustawodawstwo – substancje dodatkowe

- tworzone dla zapewnienia swobodnego przepływu towarów w obrębie UE
- obecnie większa uwaga koncentrowana jest na bezpieczeństwie
- bardzo rozproszone (kilkadziesiąt dyrektyw)
- różnice w implementacji dyrektyw w poszczególnych krajach członkowskich
- liberalne
- uwzględnia głównie interesy producenta w mniejszym stopniu konsumenta

Aspartam E 951 (mg/kg)

napoje bezalkoholowe	600
aromatyzowane oparte na wodzie, sokach owocowych, mleku	
desery i produkty podobne	500 – 1 000
aromatyzowane oparte na wodzie, mleku, owocach i warzywach, jajeczne, oparte na zbożach, tłuszczach, wyroby typu snekssy	
wyroby cukiernicze	1 000 – 2 000
bez dodatku cukru	
oparte na kakao, skrobi, owocach	
produkty do smarowania pieczywa oparte na kakao, mleku, suszon	
guma do żucia	5 500
pastylki i drażetki odświeżające oddech	6 000
napoje winopodobne	600
piwo	600
lody	800
owoce w puszkach	1 000

Aspartam E 951 (mg/kg) c.d.

dżemy, marmolady, galaretki owocowe	1 000
preparaty owocowe i warzywne	1 000
słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne	300
konserwy rybne, mięczaki i skorupiaki	300
sosy	350
musztardy	350
pieczywo cukiernicze specjalnego przeznaczenia	1 750
wyroby ciastkarskie	1 750
produkty dietetyczne	1 000
suplementy diety	600 - 5 500
zupy	110
napoje alkoholowe (< 15% alkoholu)	600

Substancje dodatkowe stosowane w przetwórstwie mięsnym

Substancje konserwujące:

E 250 azotyn sodu

E 251, E 252 azotan sodu i potasu

Przeciwutleniacze i synergenty

E 300, E 301 kwas L-askorbinowy i jego sól Na

E 315, E 316 kwas izoaskorbinowy i jego sól Na

Kwasy, zasady, sole

E 508 chlorek potasu

E 270 kwas mlekowy

Stabilizatory i emulgatory

E 330, E 331, E 332, E 333 kwas cytrynowy, sole Na, K, Ca

E 469 kazeinian Na

E 450a, E 450c, E 450d, E 450e, E 451a, E 451b, E 452a, E 452 b fosforany

E 471 mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych

Substancje dodatkowe stosowane w przetwórstwie mięsnym c.d.

Substancje zagęszczające i wiążące wodę

E 407, E 407a karageny

E 401 agar

E401 alginian Na

E 402 alginian K

E 403 alginian Ca

Skrobie modyfikowane

E 1404, E 1410, E 1412, E 1413, E 1414, E 1420, E 1440, E 1440, E 1442

E 1450, E 1451

Skrobie natywne

ziemniaczana, ryżowa, kukurydziana, z tapioki

Substancje wzmacniające smak i zapach

E 621 glutaminian Na

E 627 guanylan Na

E 631 inozynian Na

E 635 rybonukleotyd Na

E 575 lakton kwasu glukonowego

Substancje stosowane w przetwórstwie mięsnym c.d.

Białka sojowe

- izolaty (90% białka)
- koncentraty (70% białka)
- mąka sojowa (50% białka)

Koncentraty białek pszenicy

Hydrolizowane białka roślinne (HVP)

Białka zwierzęce

- kazeiniany i pochodne
- laktoalbuminy
- plazma krwi
- żelatyna i jej hydrolizaty

Proszek ze skórek

Hydrolizaty drożdży

Substancje dodatkowe stosowane w przetwórstwie mięsnym c.d.

Barwniki

Kiełbasy i pasztety:

E 100 kurkuma	20 mg/kg
E 120 koszenila, kwas karminowy, karminy	100 mg/kg
E 150a karmel]	
E 150b karmel siarczynowy]	
E 150c karmel amoniakalny]	quantum satis
E 150d karmel amoniakalno-siarczynowy]	
E 160a	20 mg/kg
E 160c ekstrakt a papryki, kapsantyna, kapsorubina	10 mg/kg
E 162 czerwien buraczana, betanina	quantum satis

Luncheon meat

E 129 czerwien Allura AC	25 mg/kg
--------------------------	----------

Kiełbasa Chorizo

E 120 koszenila, kwas karminowy, karminy	200 mg/kg
E 124 czerwien koszenilowa, Pąs 4R	250 mg/kg

Zmiany (nowelizacje) prawa żywnościowego

- substancje dodatkowe

- ❑ Rozporządzenia Ministra Zdrowia:
 - z dnia 23. 04. 2004 .r.w sprawie substancji dodatkowych dozwolonych (18 dyrektyw) + zmiany
- ❑ z dnia 23.12. 2002 r. w sprawie specyfikacji i wymagań czystościowych (15 dyrektyw) + zmiany
 - różnice implementacji w krajach członkowskich;
 - odstępstwa
- ❑ Projekt Rozporządzenia KE
- ❑ Zalecenie dokonania oceny toksykologicznej wszystkich substancji dodatkowych
 - niektóre oceniane w latach 70-tych
 - nowe kryteria oceny (analiza ryzyka)

Substancje dodatkowe c.d.

- ❑ Oceny bezpieczeństwa substancji dodatkowych dokonuje Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) - powołany rozporządzeniem 178/2002
- ❑ Wymagane jest dokonanie ponownej oceny wszystkich (kilkuset) substancji dodatkowych uwzględniając:
 - udokumentowanie większym stopniu konieczności technologicznej
 - ocenę ryzyka rozszerzoną o skutki obecności substancji dodatkowych w żywności dla zdrowia konsumenta
 - zmiany warunków stosowania
- ❑ Zakłada się zakończenie prac w ciągu najbliższych 10 lat
- ❑ Ustalono listę priorytetowa substancji do oceny
 - barwniki
 - substancje konserwujące

Ocena bezpieczeństwa substancji dodatkowych

Czerwień 2G (E 128)

barwnik dozwolony do żywności (dyr. 94/36/WE)

Obecna ocena (EFSA)

- Czerwień 2G → szybko metabolizowana do aniliny
- anilina: działanie rakotwórcze
prawdopodobnie kancerogen genotoksyczny
- E 128 stwarza zagrożenie

Decyzja: zawieszenie stosowania E 128

(rozporządzenie Komisji (WE) Nr 884/2007

z dnia 26 lipca 2007 r. w sprawie środków nadzwyczajnych
zawieszających stosowanie E 128 czerwień 2G jako barwnika
żywności)

Ocena bezpieczeństwa substancji dodatkowych

p-hydroksybenzoesany (E 214 – 219)

Środki konserwujące - Dyr.95/2/WE

- wyroby cukiernicze
- orzechy w polewie
- przekąski na bazie ziemniaków i zbóż
- płynne suplementy diety
- osłonki produktów mięsnych

SCF ocena (1994)

Tymczasowe ADI 0 – 10 mg/kg m.c.

(suma estrów metylowych, etylowych i propylowych kwasu p-hydroksybenzoesowego + ich sole sodowe)

Dostępne informacje toksykologiczne zawierały zastrzeżenia:

- konieczne jest wykonanie badań teratogenności

p-hydroksybenzoesany c.d.

- EFSA ocena bezpieczeństwa (2004 r.)

ADI 0 – 10 mg/kg m.c. (suma estrów metylowych, i etylowych kwasu p- hydroksybenzoesowego + ich sole sodowe)

- ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego nie został uwzględniony w łącznym ADI
- wpływa na hormony płciowe i męskie organy rozrodcze u młodych szczurów
- nie można ustalić wartości NOAEL

Decyzja EFSA: usunięcie estru propylowego kwasu p-hydroksybenzoesowego (E 216) i jego soli (E 217) z dyr. 95/2/WE

Ocena bezpieczeństwa substancji dodatkowych c.d.

Guma guar E 412

Szeroko stosowana jako: emulgator, zagęstnik, substancja żelująca
RASFF – 24 lipiec 2007 r.

- zanieczyszczenie dioksynami i pentachlorofenolem (PCF) (wysokie poziomy)

Import poprzez szwajcarską firmę do A, CZ, F, D, PL, H, FN, SP

Producent: Indie - stopień czystości: Food grade i Industrial grade

PCF – środek grzybobójczy

- celowo dodawany do gumy guar jako zagęstnik farb drukarskich
- badania wyrobów tekstylnych wykazały obecność PCF

Dyrektywy → Rozporządzenia

Rozporządzenia Komisji (WE)

- akty prawne bezpośrednio stosowane w kraju członkowskim
- stają się obowiązujące bez potrzeby transpozycji
- mają taką samą moc obowiązującą we wszystkich krajach członkowskich
- data obowiązywania zależy od ogłoszenia w Dz. U. Unii Europejskiej

Ustawodawstwo żywnościowe

Unijne (rozporządzenia i decyzje)
+ krajowe (ustawy i rozporządzenia)

Krajowe – ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia

rozporządzenia: (49 dyrektyw)

Ministra Zdrowia

w sprawie: substancji dodatkowych
pozostałości pestycydów
materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością
suplementów diety

żywności napromienianej

Rolnictwa i Rozwoju Wsi

znakowania żywności

Ministra

Zmiany ustawodawstwa krajowego

- nowelizacja i rozszerzanie zakresu ustawodawstwa wspólnotowego
- korygowanie przepisów krajowych – przystosowywanie do wspólnotowych
- przestrzeganie zasad pełnej harmonizacji nadrzędności ustawodawstwa U.E.

Bezpieczeństwo żywności - ustawodawstwo krajowe

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia
z dnia 25 sierpnia 2006 r.

zastąpiła Ustawę o jakości zdrowotnej żywności i żywienia
z dnia 11 maja 2001 r. (ze zmianami)
i Ustawę o materiałach i wyrobach kontaktujących się
z żywnością z dnia 6 września 2001 r (ze zmianami)

- konieczność wprowadzenia nowych zapisów dotyczących bezpieczeństwa żywności
- uwzględnienie wydanych i aktualnie obowiązujących rozporządzeń UE

Ustawodawstwo żywnościowe – rozporządzenia KE

Nr 178/2002 – ogólne zasady, wymagania, procedury dotyczące bezpieczeństwa żywności, powołanie EFSA

852/2004 – higiena środków spożywczych

853/2004 – higiena żywności pochodzenia zwierzęcego

854/2004 – urzędowa kontrola żywności

2073/2005 – kryteria mikrobiologiczne

1881/2006 – zanieczyszczenia środków spożywczych

1882/2006 – metody analiz i próbobrania

1924/2006 – oświadczenia żywieniowe

1925/2006 - wzbogacanie w witaminy i składniki mineralne

2023/2006 – materiały i wyroby do kontaktu z żywnością

..... (kilkadziesiąt rozporządzeń)

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia

Ustawa o jakości zdrowotnej żywności i żywienia

- szerszy zakres (147 dyrektyw)
- szczegółowe regulacje
- definicje i określenia

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia

- bieżąca harmonizacja z ustawodawstwem unijnym
- nadrzędność ustawodawstwa unijnego
- usunięcie szeregu §§, art., ust.
- powoływanie się na wydane rozporządzenia U.E.

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia (25. 08.2006r.)

- transpozycja **49 dyrektyw**
(rozporządzenia Ministra zdrowia i Ministra Rolnictwa itp..)
(ustawa z 2001 r. – 147 dyrektyw)
- uwzględnienie i powoływanie się na **25 rozporządzeń U.E**
- korygowanie i usunięcie zapisów regulowanych
rozporządzeniami U.E.
- konieczność dalszej **nowelizacji** –
wydano szereg nowych rozporządzeń KE
np. nr 1881/2006 – zanieczyszczenia środków spożywczych
1882/2006, 1883/2006, 333/2007, – metody analiz i pobierania próbek
1925/2006 - dodawanie do żywności witamin i składników mineralnych
2023/2006 – materiały i wyroby do kontaktu z żywnością – GMP
1924/2006 – oświadczenia żywieniowe i zdrowotne

- Nieznajomość przepisów nie zwalnia z odpowiedzialności
- Produkty niebezpieczne nie mogą znajdować się w obrocie
- Kilkaset przepisów w zakresie ustawodawstwa żywnościowego
- Interpretacja – konieczność uwzględniania różnych pozycji ustawodawstwa unijnego i krajowego
- Konieczność śledzenia na bieżąco zmian
- nowelizacji rozporządzeń i dyrektyw oraz wydawanych decyzji

Brak pełnej przejrzystości obowiązujących przepisów unijnych

Przykład:

metale szkodliwe dla zdrowia – Pb, Cd, Hg, As

1. As - nie jest aktualnie limitowany w żywności w ustawodawstwie unijnym; jest w paszach

2. Limity dla Pb, Cd i Hg

rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 określające maksymalne poziomy zanieczyszczeń w środkach spożywczych

Ołów

<u>Produkt</u>	<u>maksymalny poziom (mg/kg)</u>
• Mleko	0,02
• Przetwory mleczne	-
• Produkty z udziałem mleka	-
• Zboża, strączkowe	0,2
• Produkty zbożowe	-
• Owoce	0,1 – 0,2
• Soki owocowe, nektary	0,05
• Przetwory owocowe	-
• Warzywa	0,1 – 0,3
• Produkty z udziałem warzyw	-

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006

Art. 2 Środki spożywcze złożone,
przetworzone, suszone, rozcieńczone

Przy stosowaniu najwyższych dopuszczalnych poziomów należy uwzględnić:

- zmiany stężenia zanieczyszczenia spowodowane procesami suszenia lub rozcieńczania
- zmiany stężenia zanieczyszczenia spowodowane procesem przetwarzania
- względne proporcje składników w produkcie
- analityczne granice oznaczalności

Rozporządzenie nr 853/2004

z dnia 29 kwietnia 2004 r.

Maksymalne dopuszczalne zawartości
w żelatynie i kolagenie (mg/kg)

As	1,0
Pb	5,0
Cd	0,5
Hg	0,15
Cr	10,0
Cu	30,0
Zn	50,0

Rtęć

Maksymalne dopuszczalne poziomy (mg/kg)
Rozporządzenie WE nr 1881/2006

Mięso ryb i przetwory rybne	0,5
Ryby i przetwory rybne (25 gat.)	1,0

brak limitowania w pozostałych środkach spożywczych
pochodzenia roślinnego i zwierzęcego ?

Najwyższe dopuszczalne poziomy związków rtęci (Suma Hg mg/kg)

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 maja 2007 r
w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości
pestycydów, które mogą znajdować się w środkach spożywczych
lub na ich powierzchni (34 dyrektywy)

- Środki spożywcze pochodzenia roślinnego

owoce, warzywa, ziemniaki, ziarna zbóż	0,01
nasiona roślin oleistych, herbata, chmiel	0,02
- Środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego

produkty mięsne (tłuszcz)	
mleko i produkty mleczne	0,01
jaja (bez skorup)	

Rtęć

PTWI	Hg	0,005 mg/kg m.c.	- 0,3 mg/osobę
	Me-Hg	0,0016 mg/kg m.c.	- 0,1 mg/osobę

- uszkodzenie ośrodkowego układu nerwowego, szczególnie rozwijającego się mózgu i płodu
- zmiany neurologiczne u dorosłych, zaburzenia wzroku, słuchu, mowy, porażenie kończyn
- choroby sercowo naczyniowe

Ryby – Hg; Me-Hg → ryzyko zdrowotne

Ryby i owoce morza - główne źródło pobrania Hg

Me-Hg - ok. 90% ogólnej zawartości Hg w rybach

Spożycie 100 g → przekroczenie PTWI dla Me-Hg

Szczególne zalecenia ostrożności – potencjalne matki, kobiety
w ciąży, karmiące, dzieci (do lat 6)

Uzasadnienie:

- przenikanie przez barierę krew-łożysko
- przechodzenie do mleka matki
- zmiany neurologiczne (mózgu)
u rozwijającego się płodu a także u małych dzieci

Decyzja Komisji - C(2008)2259 z dnia 23 maja 2008 r.
wprowadzająca specjalne warunki w odniesieniu do przywozu
oleju słonecznikowego pochodzącego z Ukrainy z powodu ryzyka
zanieczyszczenia olejem mineralnym

RASFF – powiadomienie 23 kwietnia 2008 r.

- wysoka zawartość oleju mineralnego
- produkt uznano za niebezpieczny dla zdrowia
- źródło zanieczyszczenia nie jest dotąd znane

- Znaczny import surowego oleju słonecznikowego z Ukrainy do W.E.
- Konieczność kontroli każdej partii oleju słonecznikowego pod kątem obecności oleju mineralnego
- Zaprzestanie importu oleju z Ukrainy do czasu zatwierdzenia przez władze ukraińskie systemu kontroli i zaświadczeń potwierdzających nieobecność oleju mineralnego
- Rozważane jest rozszerzenie o żywność zawierającą więcej niż 10%oleju słonecznikowego
- Zakaz importu oleju z Ukrainy bez ww. zaświadczenia

Podsumowanie

- Odpowiedzialność przedsiębiorcy za jakość i bezpieczeństwo
- Nadrzędność ustawodawstwa unijnego nad krajowymi
- Nadmierne wykorzystywanie przez producentów liberalnego unijnego ustawodawstwa w zakresie substancji dodatkowych
- Rozszerzający się zakres wymagań dotyczących zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych żywności
- Zmiany ustawodawstwa – uwzględniające w większym stopniu analizę ryzyka, zarządzanie ryzykiem oraz informowanie ryzyka
- Konieczność systematycznego śledzenia ustawodawstwa – szkolenia, kursy, warsztaty
- Urzędowa kontrola żywności bardziej skuteczna i dotkliwa; baza laboratoryjna, system RASFF

Edukacja społeczeństwa

- niedostateczna
- zbyt dużo emocji dotyczących substancji dodatkowych
(deklarowanych na opakowaniu)
- mało rzetelnych informacji o ryzyku wynikającym
z obecności zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych
żywności
- rola mediów (sensacje, straszenie)
- brak programów edukacyjnych w zakresie bezpieczeństwa
żywności i racjonalnego żywienia
- reklama (agresywna, nie zawsze rzetelna)
- ogólny brak znajomości przepisów

Dziękuję



**Jakość i bezpieczeństwo
żywności
warunkiem zdobycia nowych
rynków zbytu**

Warszawa 24.06.2008

Marek Marzec POHID/Metro Group

Firmy zrzeszone w Polskiej Organizacji Handlu i Dystrybucji:

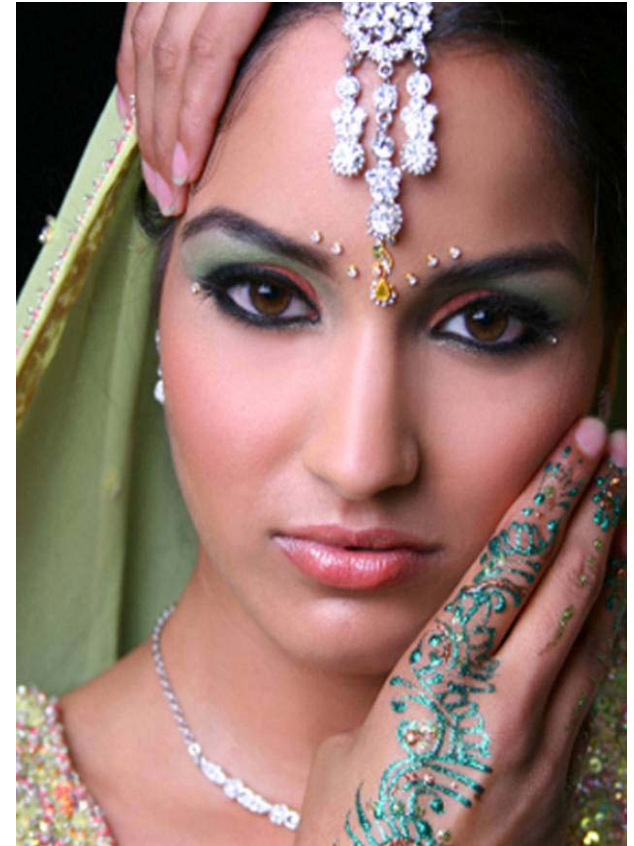
AUCHAN
CARREFOUR
GALEC (E.Leclerc)
JMD
TESCO
ŻABKA

METRO AG
KAUFLAND
LIDL
SCHIEVER
SELGROS

METRO GROUP

METRO Group 2007:
more than 2,200 locations in 31 countries

- ✦ Metro/Makro Cash & Carry: 615 stores
- ✦ Real: 434 hypermarkets
- ✦ Media Markt and Saturn: 702 consumer electronics centers
- ✦ Galeria Kaufhof: 141 department stores
- ✦ Others: 329 locations



Sales divisions



Polska Grupa Robocza IFS

Skład PGR IFS

- przedstawiciele producentów
- przedstawiciele sieci handlowych
- przedstawiciele firm certyfikujących i konsultacyjnych
- przedstawiciele nauki

Cel PGR IFS

- propagowanie wymagań normy IFS wśród producentów żywności
- harmonizacja wymagań normy i opracowywanie krajowych przewodników do wdrażania wymagań standardu
- tłumaczenie na jęz. polski nowych wersji dokumentów

Zasady działania PGR

- grupa nie posiada osobowości prawnej
- członkowie działają na zasadach wolontariackich
- zapraszamy chętnych do współpracy !

Co pomaga osiągnąć sukces w sprzedaży ?



- **Znajomość oczekiwań klientów!**



Co pomaga osiągnąć sukces w sprzedaży ?

- Aby znać oczekiwania klientów trzeba ich dobrze poznać ?
- Czy możemy poznać oczekiwania wszystkich klientów – NIE
- A więc potrzebna ich segmentacja!

Co może być ważne dla konsumentów ?

1. Cena v/s jakość
2. Dokładna informacja na etykietach
3. Sprawa otyłości
4. Sprawa różnych logo
5. Religijne aspekty

Co się dzieje w handlu światowym ?

Sytuacja w handlu jest odbiciem sytuacji w całej gospodarce

Na świecie mamy duże problemy gospodarcze

- Niepokój na rynkach finansowych
- Ryzyko recesji w USA
- Rosnące ceny surowców i żywności
- Zmiany kursów walutowych (słaby dolar, mocna złotówka)
- Ryzyko spowolnienia wzrostu w Europie
- Problem ekspansji towarów z Chin (udział w światowym eksporcie Chin wzrósł z 1,7% w 1991 → 8,1% w 2006)

Co się dzieje w handlu światowym ?

Kluczowe trendy

- Szybko postępujący proces internacjonalizacji polskiego handlu
- Internacjonalizacja sieci detalicznych w Polsce jest rezultatem globalnych procesów w handlu
- Postępująca koncentracja nowoczesnych sieci detalicznych
- Rozwój strategii wielo-formatowych przez duże grupy zagraniczne (Carrefour, Tesco)

Co się dzieje w handlu polskim ?

Kontrreakcja polskich sieci detalicznych

- Konsolidacja
- Budowanie przez polskie sieci regionalnych formatów sklepów małej i średniej skali dostosowanych do lokalnych warunków
- Poszukiwanie przewagi konkurencyjnej w formacie sklepów delikatesowych, supermarketów i sklepów „convenience”
- Możliwa ekspansja międzynarodowa naszych sieci! ?

Czy Polscy producenci żywności są konkurencyjni ?

Zdecydowanie tak ale głównie w Europie

Dlaczego ?

- Koszt pracy 15-20-25% zachodniej Europy
- Kwalifikacje personelu: porównywalne (z zastrzeżeniami)
- Dostępność pracy: stosunkowo duża
- Jakość produktów i opakowanie: porównywalne
- Ponadto:
- Bliskość kulturowa
- Bliskość geograficzna

Jakie szanse polskich produktów na międzynarodowych rynkach ?

- Produkty brendowe tak ale w ograniczonym zakresie i raczej regionalne, ale olbrzymia szansa sukcesu Np.:
 - polskie grupy etniczne w innych krajach (Anglia, Irlandia)
- Produkcja towarów pod marką handlową sieci
 - bardzo duże szczególnie przy wdrażaniu przez sieci międzynarodowej strategii sprzedaży pod własnymi markami produktów wysokiej jakości
- Produkty regionalne – duża praktycznie ciągle niewykorzystywana szansa!

Jednym z wielu warunków osiągnięcia sukcesu jest posiadanie przez producentów odpowiedniego systemu zapewnienia jakości !



Czego firmy potrzebują aby sprostać rosnącym wymaganiom rynku ?

1. Liderów z wizją jak rozwinąć swoją firmę
2. Dobrych managerów do zarządzania poszczególnymi działami firmy
3. Sprzyjającego rozwojowi biznesu otoczenia

- The
- **International Food Standard**
- Key aspects

Mission Statement



- **One common, internationally accepted audit standard by the food business in order to improve continuously food safety for the consumers**

IFS - A European Network



Germany

Poland

POHID

Austria



Switzerland

MIGROS

coop

Italy

126 retailer have access to the IFS database



France

IFS 2004

IFS 2003

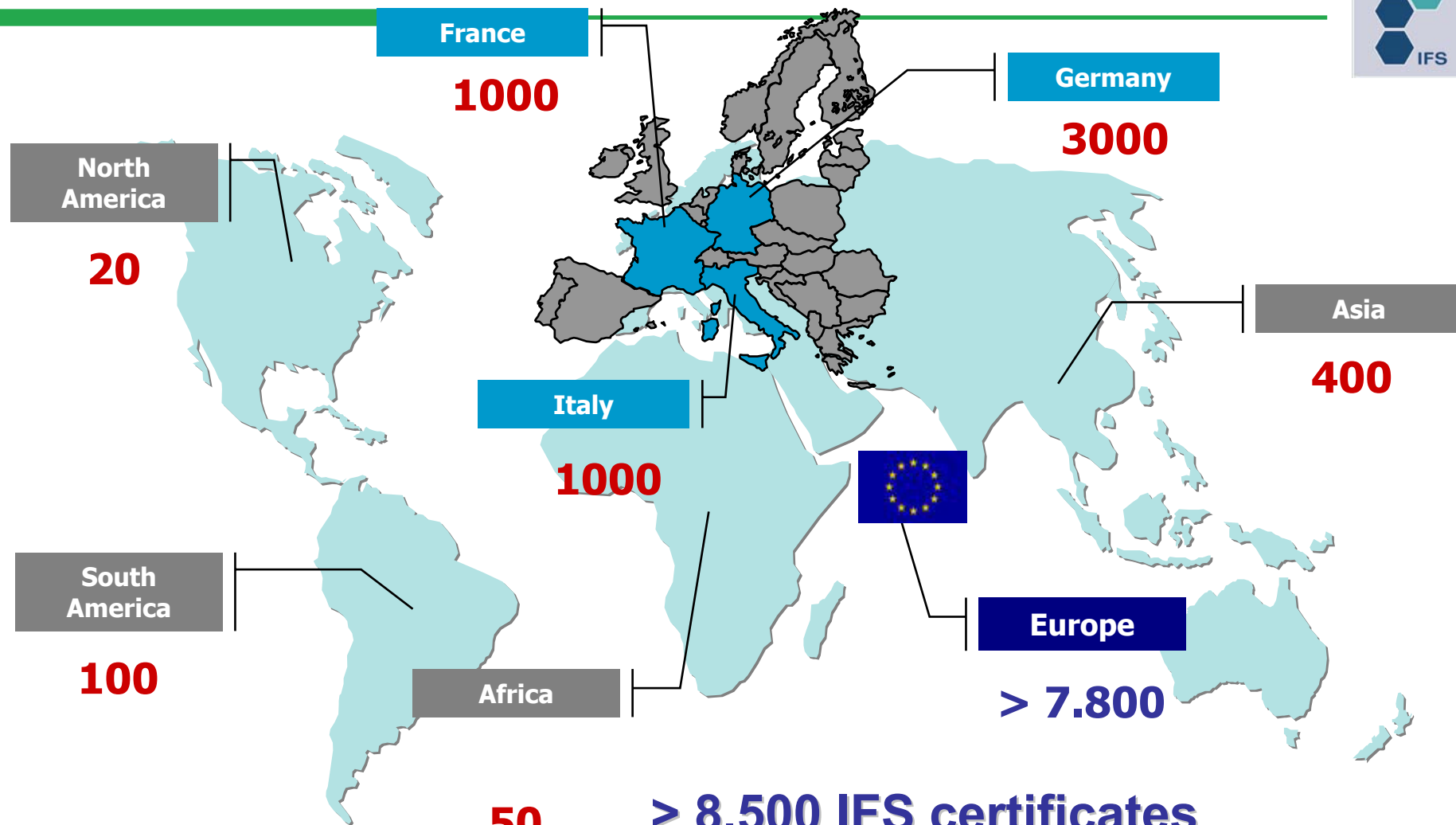
IFS 2007

Spain

Half of retailers working with IFS
Others supporting auditor
qualification
process



IFS is based in Europe but used worldwide



**> 8.500 IFS certificates
through 63 CB's and over 730 aproved auditors**

IFS:2007 v5 – structure



Part 1
Audit
protocol

P1 Annex 1
IFS food versus IFS logistic

P1 Annex 2
Certification process

P1 Annexe 3
Product categories

Part 2
Requirements

P2 Annex 1
Glossary

Part 3
Requirements
for CB &
auditors

P3 Annex 1
Auditor scopes



Part 4
IFS report

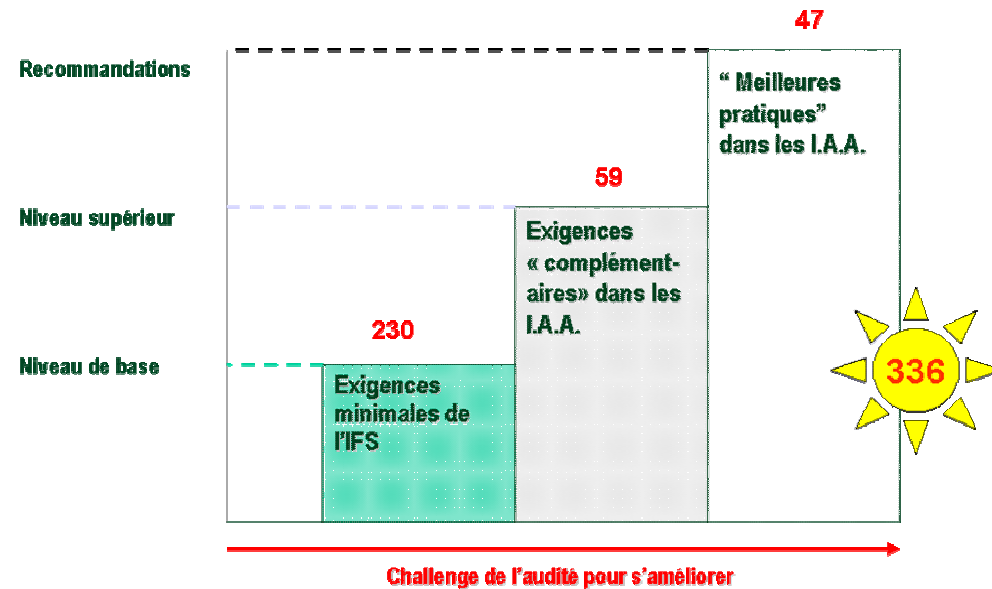
P4 Annex 1
Audit cover page

P4 Annex 2
Audit report AuditXpress

P4 Annex 3
Action plan

P4 Annex 4
Generic IFS certificate

Number of requirements IFS 4 vs 5



Only one checklist

no subdivision in foundation level, higher level or recommendation

Scoring system – 10 K.O.



- 1 • Responsibility of senior management (1.2.1) 
- 2 • HACCP (2.1.3) 
- 3 • Personnel hygiene (3.2.1.2.)
- 4 • Raw material specifications – legal aspects (4.2.2.)
- 5 • Finished product specification - recipe (4.2.3.)
- 6 • Foreign bodies management (4.9.1.)
- 7 • Traceability system (including GMO & allergens (4.16.1.) 
- 8 • Internal audit (5.1.1.)
- 9 • Crisis management procedure (5.9.2.)
- 10 • Corrective actions (5.11) 

IFS - More than a food safety standard



- Match completely concerning food safety and quality customer satisfaction assessment, research and development, good manufacturing, hygienic aspects, traceability, GMO, allergen, packaging material
- Describes a specific level which is to fulfil
- Implement EU-food-legislation – one of the strongest food law worldwide
- Standard is designed to fit the customers demand

IFS generate an area of trust



- For IFS only works CB's which have signed a contract
- IFS is the only one standard, which check his auditors every 2 years through an written and oral examination
- Standard is developed with input from industry, CB's, auditors and administration
- ➔ Industry and retailers shall trust the competence of IFS auditors and reports

IFS gives your a hand



- Train the Trainer courses based on IFS Food Version 5 for certification bodies and seminars for industry
- E-Learning tool for quality managers and auditors
- Training concept “IFS Manager” in cooperation with The Austrian Federal Economic Chamber
- IFS Academy
- ISF supporting retailers runs SME-programms

IFS creates added value



- Database – www.food-care.info
 - *for Retailers*
 - Possibility to check status of their suppliers and reports
 - Several statistics online available
 - *for Suppliers*
 - Verification of their own certification status
 - Own management tool to check the certification status / report of their subcontractors
 - Direct link with other standards and their data
- Software AuditXpress
 - Quick error free analysis of the IFS Audits
 - Ensure an uniform auditreport
- Begin Summer 2008 special application of Auditxpress for industrie will provide with additional information around adapting IFS in the whole supplier chain and at the local plant.
- Original Auditxpress-file from last IFS-Audit can be downloaded from database and used for benchmarking during the internal audit.

IFS brings advantage for Industry



- Compliance IFS certification meets EU and Italian food safety law, traceability, allergen and GMO requirements
- Confidence IFS certification protects brands, business etc.
- Consistency IFS allows the implementation of one program and one standard to meet global market requirements
- Convenience IFS provides controlled database access to supplier certification status and audit results
- Global IFS is used by retailers and Industry worldwide
- Time & Cost IFS reduces multiple audits
- Trust IFS works only with registered certification bodies and approved auditors

IFS improves your business



- Experts tool for food-safety, quality and food law issues screens permanent the sector development
- Quick Adaption possible.
- Adaption of IFS helps to implement
 - current food law,
 - best practise for quality,
 - processes state of the art
- ➔ IFS adaption makes your more competitive

IFS is a managed standard



- Contract with every IFS certification body
- Checking the qualification of every auditor every two years
- Database give an overview about current status
- Uniform report save time and money
- Quick adaption of new regulation and customer requirements possible
- World wide audits in the native language most available

Developments in 2007



- **Key aspects of IFS activities**
 - Introduction of IFS Version 5 into the market
 - Expansion of the IFS network
 - Agreement signed with Italian retailer associations (ANCC, ANCD, Federdistribuzione) – IFS offices in Milano
 - Discussions with other retailers / retail organisations in Europe : e.g. Spain, Poland, Switzerland, Austria
 - Start with the translations of IFS Food Version 5
 - Organisation of Train the Trainer courses for certification bodies

IFS does a lot of improvements in 2008



- Development of guidelines for wholesalers (C&C markets)
- Separate guidelines/standards for brokers
- Review of the IFS Logistic Standard
- Further expansion of the IFS network
- Cooperation with further countries
- Cooperation with the European Egg Consortium (EEC)
- Development of IFS “House and personal care products”

- **Thank you for your attention !**



Contact:

Mr. Stephan Tromp

Managing Director IFS

Phone: 0049-(0)30-726-250-70

Fax: 0049-(0)30-726-250-79

E-Mail: tromp@hde.de



IFS – dobrowolna certyfikacja czy konieczność rynkowa

CYKORIA S.A.



- **ZAKRES PRODUKCJI:**

SUSZ KORZENIA CYKORII
KONCENTRATY SPOŻYWCZE
SUSZE WARZYW

- **CO FUNKCJONOWAŁO W FIRMIE?**

GHP

GMP

HACCP – nie certyfikowany



RODZAJE KLIENTÓW FIRMY

Sieci handlowe

(odbierają głównie koncentraty deserów i przypraw)

Klienci UE

(susze cykorii, warzyw)

Klienci z krajów poza unijnych

(cała gama produktów)



DYLEMATY

Certyfikowac HACCP ??

ZA: *Dobre ze względu na odbiorców towarów będących surowcami w innych firmach*

PRZECIW : *Zbyt mało dla klientów sieciowych*

Wdrażać ISO?

ZA: *Uporządkuje organizację Firmy*

PRZECIW: *Nie rozwiąże problemów z sieciami*

Wdrażać IFS czy BRC?



Ze względu na różnorodność klientów próbujemy podjąć wyzwanie wdrożenia systemu jakości wg obu standardów równocześnie.



ANALIZA CHECKLIST

- czy jesteśmy w stanie podołać ??
- co mamy , a co musimy wprowadzić ??



PODSTAWOWY PROBLEM

- ***Przekonanie pracowników szczebla kierowniczego o konieczności wprowadzenia standardu wynikające nie z nakazu ale z wewnętrznej potrzeby***
(zasada zaraźliwego entuzjazmu)



Wybór firmy , Analiza ofert:

Czynniki decydujące o wyborze:

Zakres oferty

Cena

Inne

w przypadku naszej Firmy zdecydowały „Inne„,
ponieważ ceny i zakresy ofert były zbliżone

Wybór : ???????????



- **Audit zerowy -**
wynik dał realne podstawy do podjęcia decyzji o certyfikowaniu wszystkich wydziałów Firmy jednocześnie.
- **WAŻNE !!!!!**
Profesjonalizm, sposób podejście do klienta, rzeczowy i zaraźliwy entuzjazm pracowników Firmy certyfikującej ugruntował w nas przekonanie , że potrafimy



Problemy wynikłe przed i w trakcie przygotowań do certyfikacji (1)

- Konieczność zmiany mentalności zatrudnionych pracowników wszystkich szczebli w kierunku działań pro-jakościowych
- Prace nad eliminacją niezdrowej rywalizacji międzysmianowej i międzywydziałowej – uświadomienie pracownikom, że wszyscy pracują dla tej samej firmy.
- Uświadomienie pracownikom, że to nie zbędna biurokracja, ale zabezpieczenie dla nich samych



Problemy wynikłe przed i w trakcie przygotowań do certyfikacji (2)

- Brak wiary pracowników bezpośrednio produkcyjnych, że mogą współtworzyć dokumenty
- Audyty wewnętrzne- problemy z przyjmowaniem krytyki – konieczność uświadomienia sobie, że :
DZIŚ AUDITUJĄ I KONSTRUKTYWNIE *KRYTYKUJĄ* CIEBIE
JUTRO TY *AUDITUJESZ I KONSTRUKTYWNIE KRYTYKUJESZ* INNYCH



Problemy wynikłe przed i w trakcie przygotowań do certyfikacji (3)

- Konieczność prowadzenia zapisów – ciągłe powtarzanie, że samo wykonanie to dopiero połowa sukcesu-
ZAPISZ CO WYKONAŁEŚ I PODPISZ
- Rotacja pracowników bezpośrednio produkcyjnych-
problemy na rynku pracy
- Poziom świadomości nowo zatrudnianych pracowników



Pokonywanie tych problemów pozwoliło przy zaangażowaniu załogi znaleźć braki i je wyeksponować .

To był pierwszy sukces.



Najważniejsze tematy, które zostały rozwiązane w trakcie wdrażania systemu wg standardu IFS: (1)

- Ponownie przeprowadzono bardzo szczegółową weryfikację Planów HACCP; wprowadzono nowe, nie objęte dotychczasową analizą zagrożenia, m.in. bakteriami chorobotwórczymi (2.1.3.5) i alergenami.
- W związku ze stwierdzeniem obecności alergenów (4.18) na terenie Firmy i przeprowadzeniu wnikliwej analizy, która wykazała brak możliwości rozdzielenia produkcji z udziałem i bez udziału alergenów, podjęto decyzję o wprowadzeniu zmian na większości używanych w Firmie opakowań, wprowadzając dodatkową treść typu : W naszym zakładzie używane są: białka mleka, gluten pszeniczny, gorczyca .
- Zakupiono LEXA (1.2.10)



Najważniejsze tematy, które zostały rozwiązane w trakcie wdrażania systemu wg standardu IFS: (2)

- Wprowadzono testy okresowo sprawdzające zakres wiedzy jakościowej pracowników- wyniki w formie wykresów były udostępniane na tablicach na wydziałach; doświadczenie wykazało, że stanowiło to bardzo istotny element mobilizujący do doszkalania się w zakresie jakości (3.3.1)
- Podjęto działania zmierzające do oceny satysfakcji klientów (1.3) – punktowane ankiety



**Najważniejsze tematy,
które zostały rozwiązane w trakcie wdrażania systemu wg standardu
IFS: (3)**

- Wprowadzono mechanizmy oceny dostawców zarówno pod względem jakościowym i ekonomicznym (4.4.4)
- Wprowadzono nowe Arkusze działań korygujących obejmujące wszystkie informacje niezbędne dla ich prawidłowego wdrażania i dokumentowania (5.11.2 KO)
- Stworzono procedurę : Działania w sytuacjach kryzysowych ; (5.9.1, 5.9.2 KO)



CO NAM DAŁA CERTYFIKACJA wg IFS ??

- Pracownicy uwierzyli w niematerialną wartość Firmy
- Wzrosła wiarygodność Firmy w oczach klientów sieciowych – odstępują od auditów
- Wzrosła wiarygodności Firmy w oczach klientów „produkcyjnych „ – audyty odbiorców surowców przebiegają łatwiej co nie znaczy że ulgowo
- Pobudzona została inicjatywa własna pracowników niższych szczebli
- Reakcja łańcuchowa w szkoleniach – szkolą jedni drugich
- **Pracownik zrozumiał, że ma produkować tak , jakby on sam był konsumentem produkowanego wyrobu**
- **Uświadomiła wszystkim pracownikom, że najważniejsze w całym procesie przygotowania i produkcji wyrobu jest dobro i bezpieczeństwo klienta**



**DZIĘKUJĘ ZA
UWAGĘ**

Wytwarzanie produktów spożywczych wysokiej jakości Aspekty etyczne.

M.Obiedziński

Warszawa SGGW – Wydział Nauk o Żywności

mieczyslaw_obiedzinski@sggw.pl

Food safety and quality

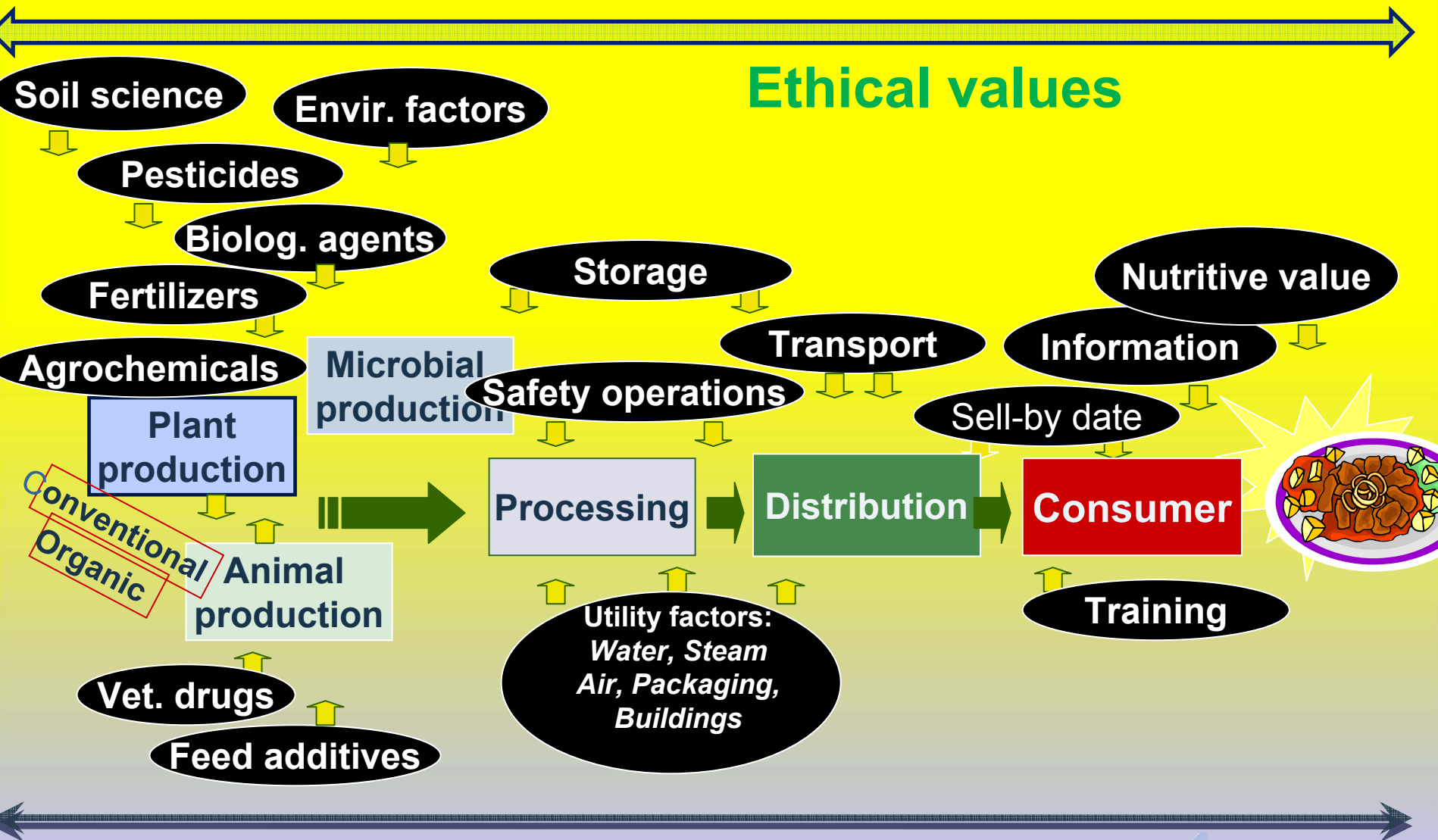
Żywność - FOOD

bezpieczeństwo i jakość

Żyw-ność – means „Żyw –” providing energy - vitality for live, for activities, and pleasures of enjoining food and life.

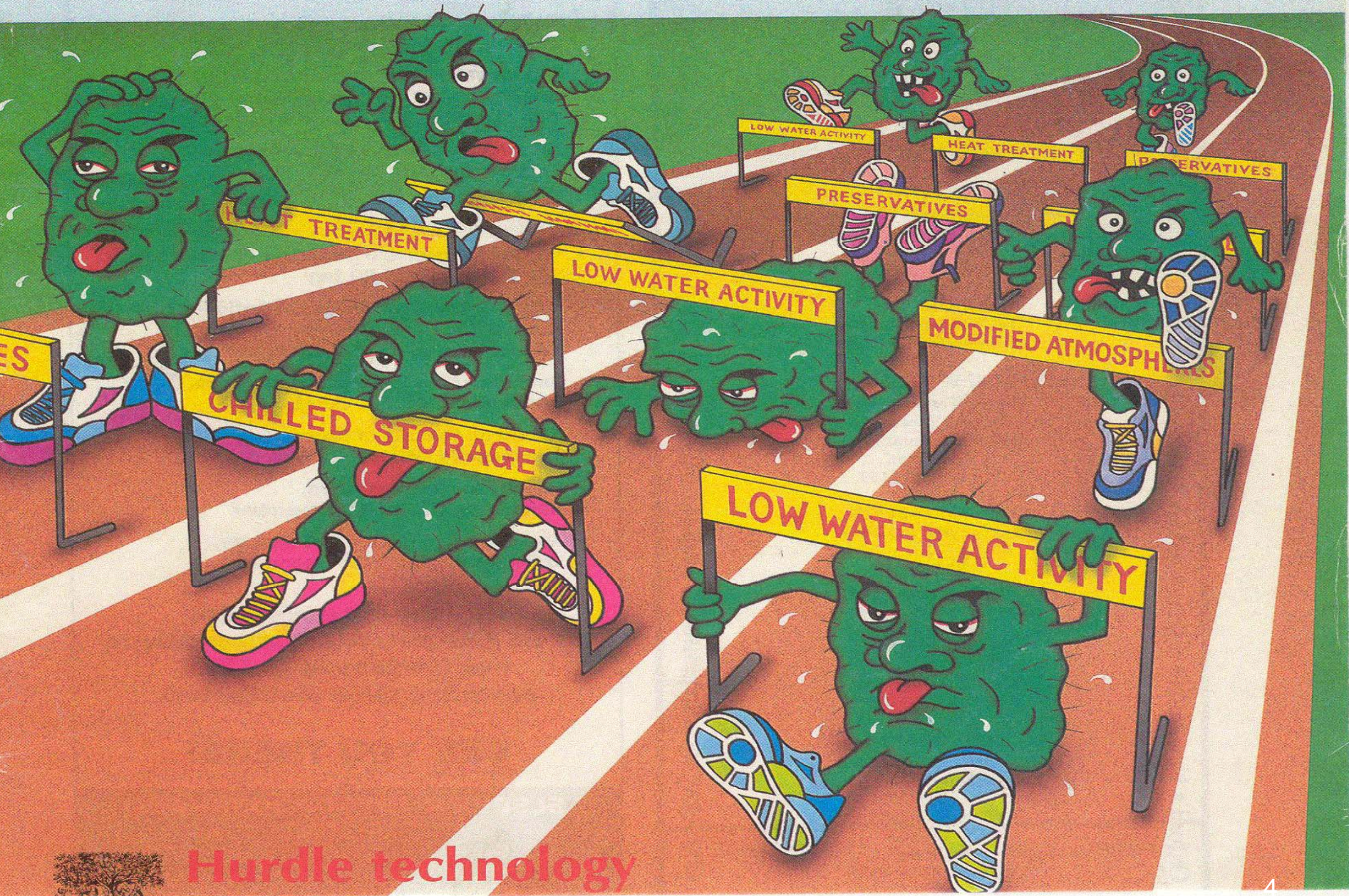
-”NOŚĆ” – bearing or giving to recipient opportunity to utilize, use and/or consume - exploit these prospects.

Perspektywa łańcucha żywnościowego

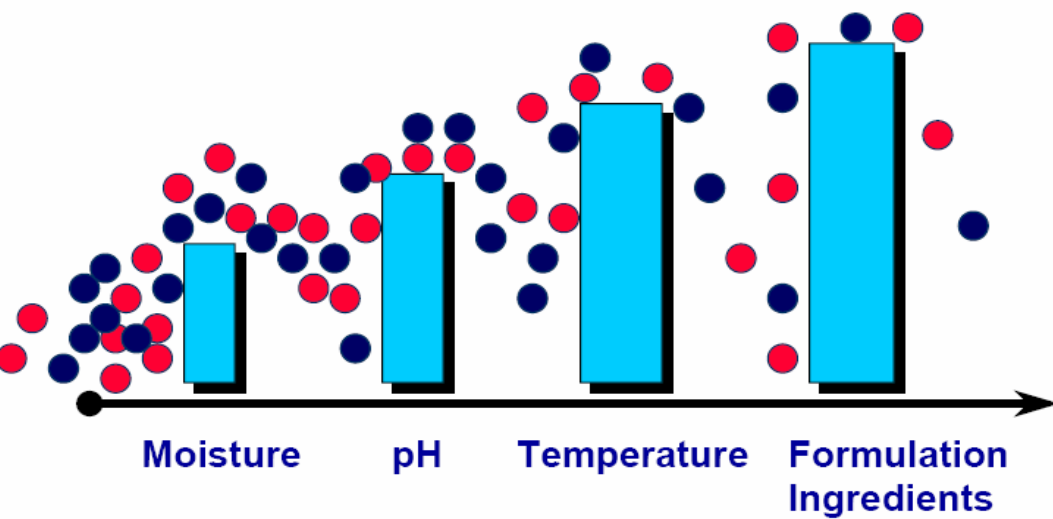


Traceability - Authenticity

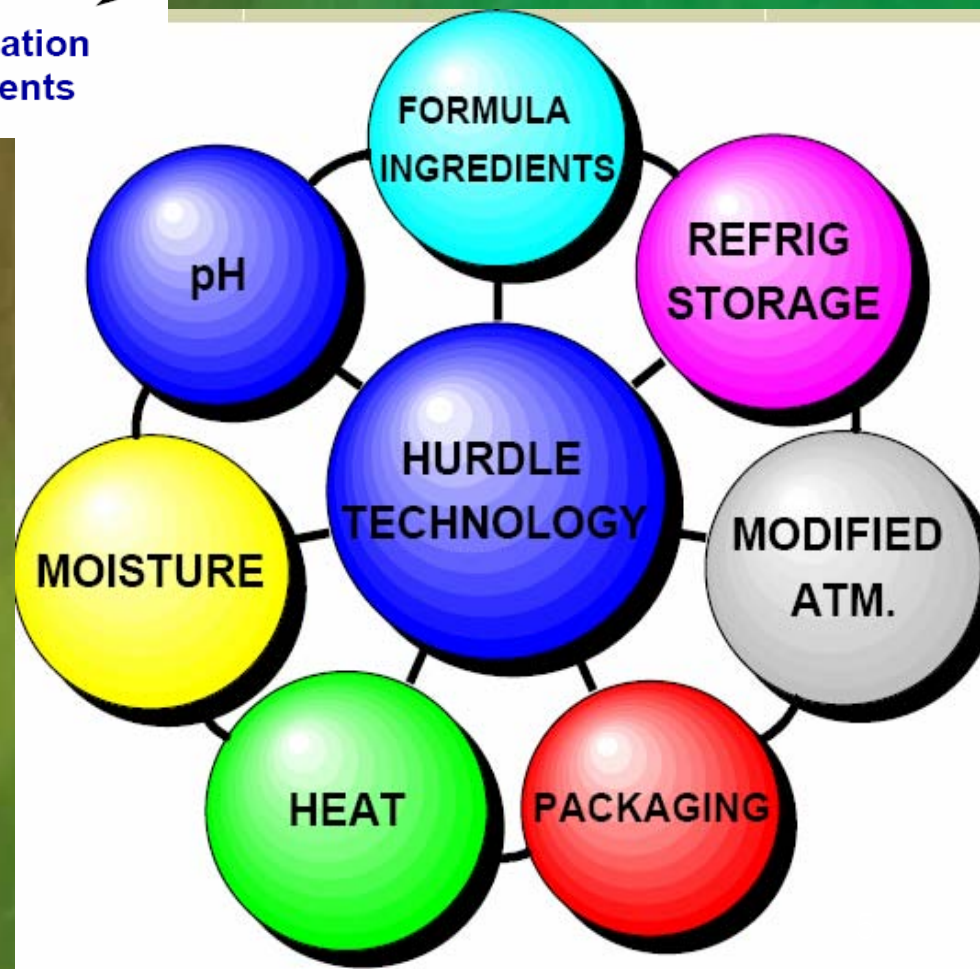
Euroleague
FOR LIFE SCIENCES



Hurdle technology



**Podsumowanie badan;
Opracować lub doskonalić
nowe technologie stosując
analizę ryzyka i korzyści
oraz prognozowanie
bezpieczeństwa i jakości.**



Etyka w łańcuchu rolno-żywnościowym

Traceability *

ETHICS

Pasze*

Autentyczność *

Produkcja podstawowa

Postępowanie po żniwach

Technologie przetwórcze

Gleba

Produkty

* Markery jakości
Markers of quality

Konsument

Hurt obrót

Dystrybucja

Opracowanie produktu

Strategia bezpieczeństwa żywności

- **Strategia ta jest równie ważna dla wszystkich uczestników łańcucha.**
 - Rolnicy - producenci - przetwórcy - dystrybucja – Konsument
- Jest wiele dowodów że zaufanie do bezpieczeństwa zależy od najsłabszego ogniwa łańcucha **krytyczne punkty**.
- Pamiętajmy bliskich związkach zdrowia i aspekty ekonomiczne – bezpieczeństwo ekonomiczne
- **fair trade i autentyczność żywności.**

Ethic – etyka (Polish)

- Etymology: Middle English *ethik*, from Middle French *ethique*, from Latin *ethice*, from Greek *ēthikē*, from *ēthikos*
- **The discipline dealing with what is good and bad and with moral duty and obligation.**

Ethic – etyka

- a: zbiór zasad moralnych :
- b: teoria lub system wartości moralnych.
- d: świadomość moralnych aspektów

Etyka porównawcza

Comparative ethics



Badania – obserwacje wierzeń moralnych i praktyk różnych grup ludzi, środowiska, kultury, religii, różnych miejsc i czasu.

Prawo żywnościowe UE



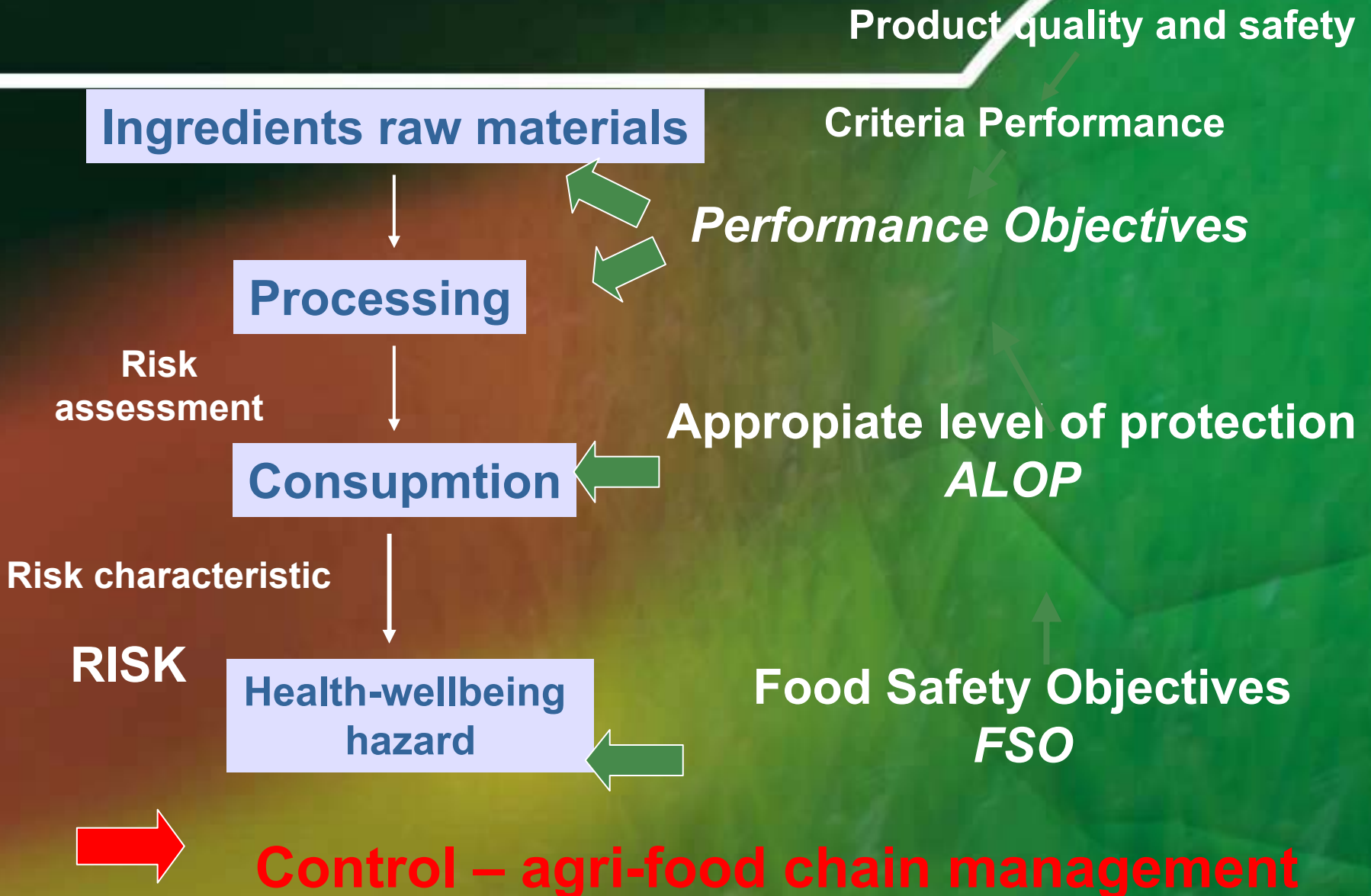
Prawo żywnościowe – nowe podejście EU F2F lub F2T



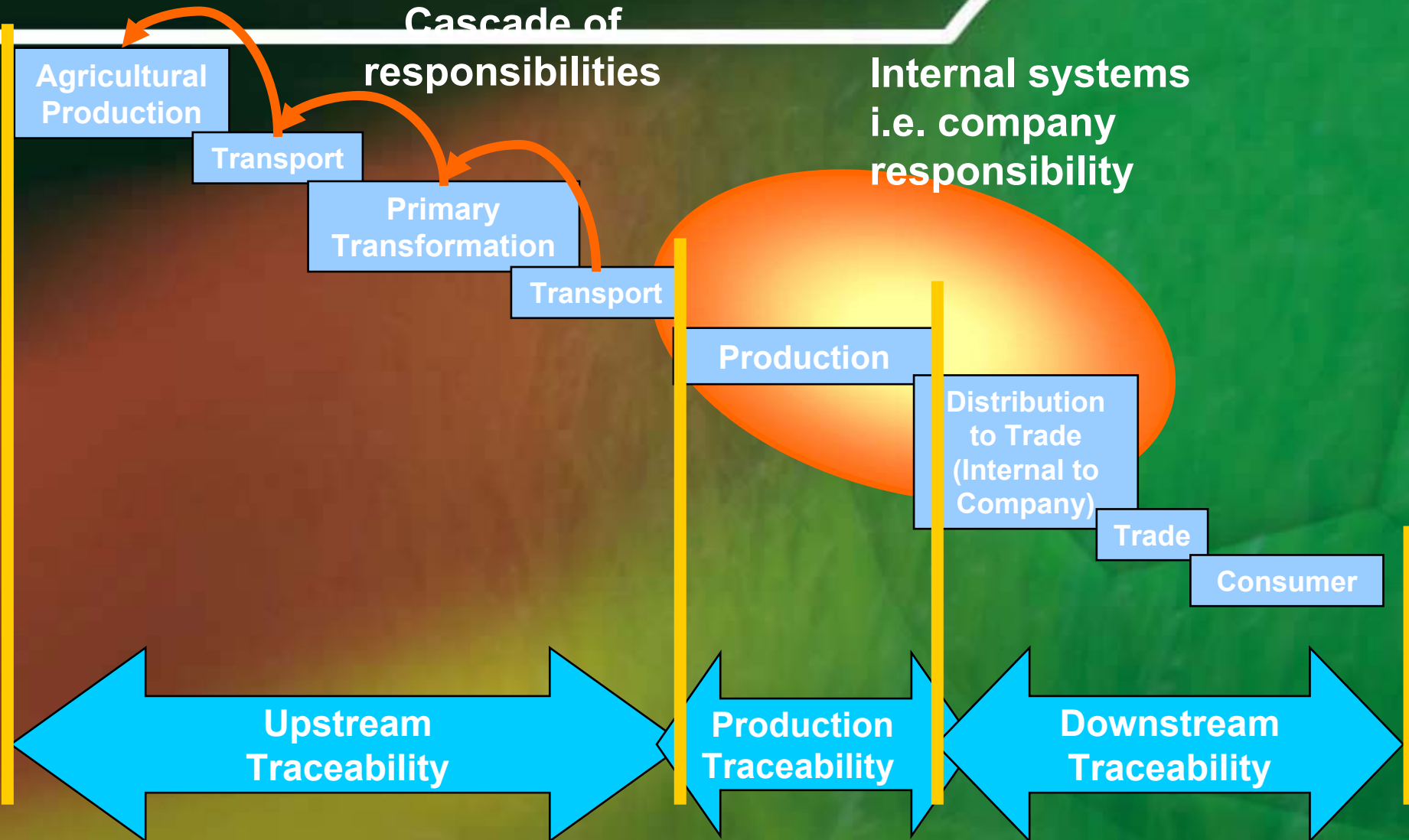




Concept « Food Safety Objectives »



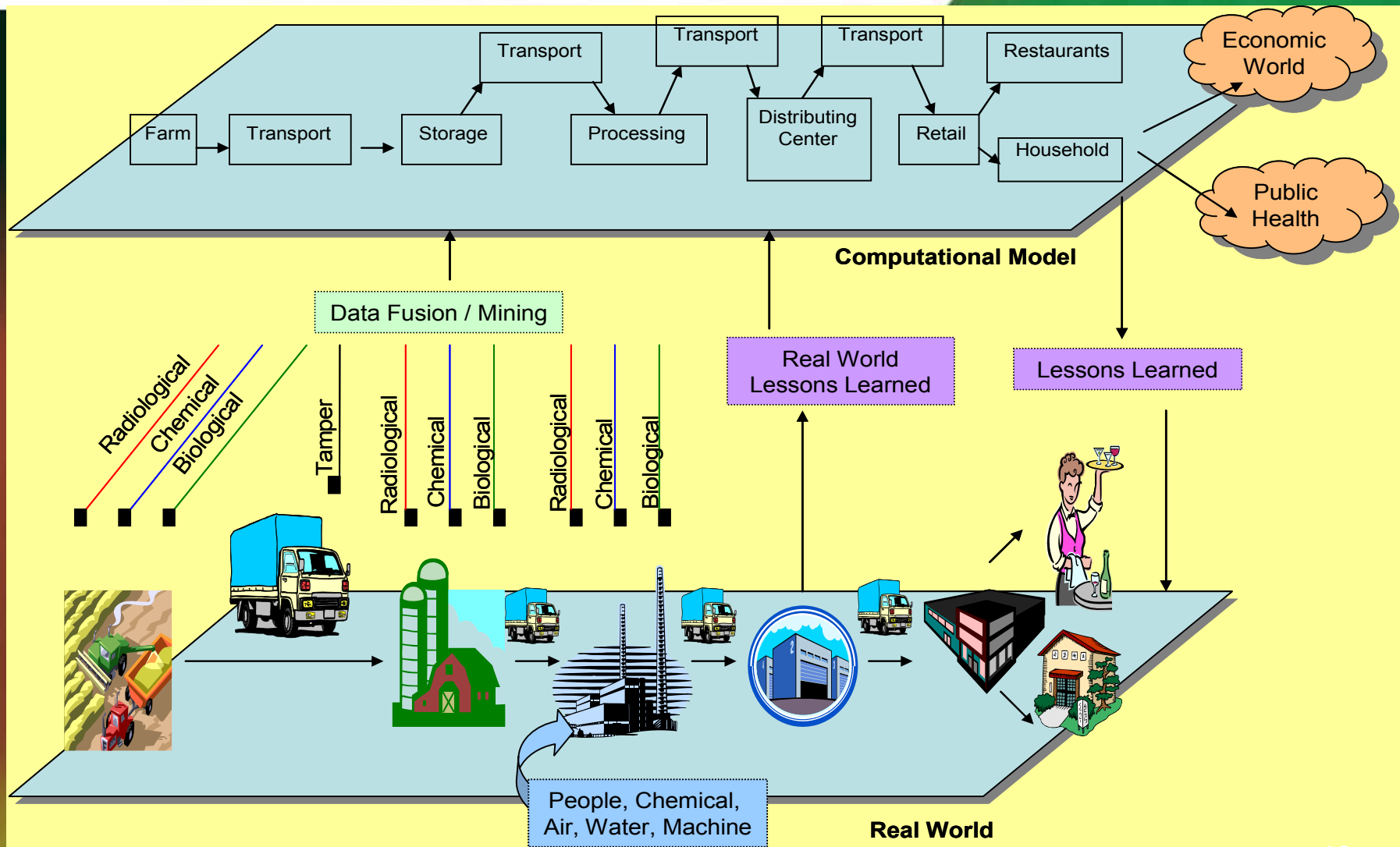
TRACEABILITY



**Born in Poland
Reared in Italy
Slaughtered in France
Consumed in Germany**

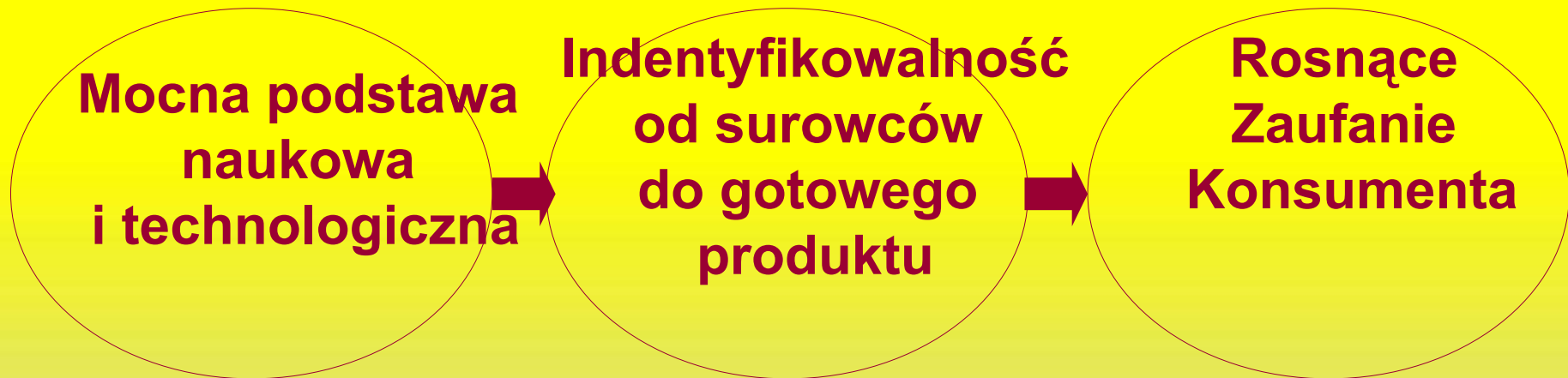


System build up



Traceability i Autentyczność

*Autentyczność – narzędzie zaufania publicznego do
ETYKI F2F*



- Opracowanie, walidacja i harmonizacja technologii i metodologii dla zapewnienia “traceability”
- Walidowanie metod w całym łańcuchu żywnościowym
- Zapewnienie autentyczności
- Walidacja oznakowania Validity of labelling
- Zastosowanie HACCP do całego łańcucha FSO koncepcja.

Współzależność

Najsłabsze ogniwo

decyduje
o skuteczności
„traceability”

IDENTYCZNOŚĆ

KOMUNIKACJA

Identyfikowalność

Podążanie śladem

TRACEABILITY

REJESTRACJA DANYCH

**Zarządzanie
związkami**

Systematyczność

Wspólny język

Współzależność

Zarządzanie
Ryzykiem

Dochodowość

IDENTYCZNOŚĆ

KOMUNIKACJA

Identyfikowalność

Podążanie śladem

TRACEABILITY

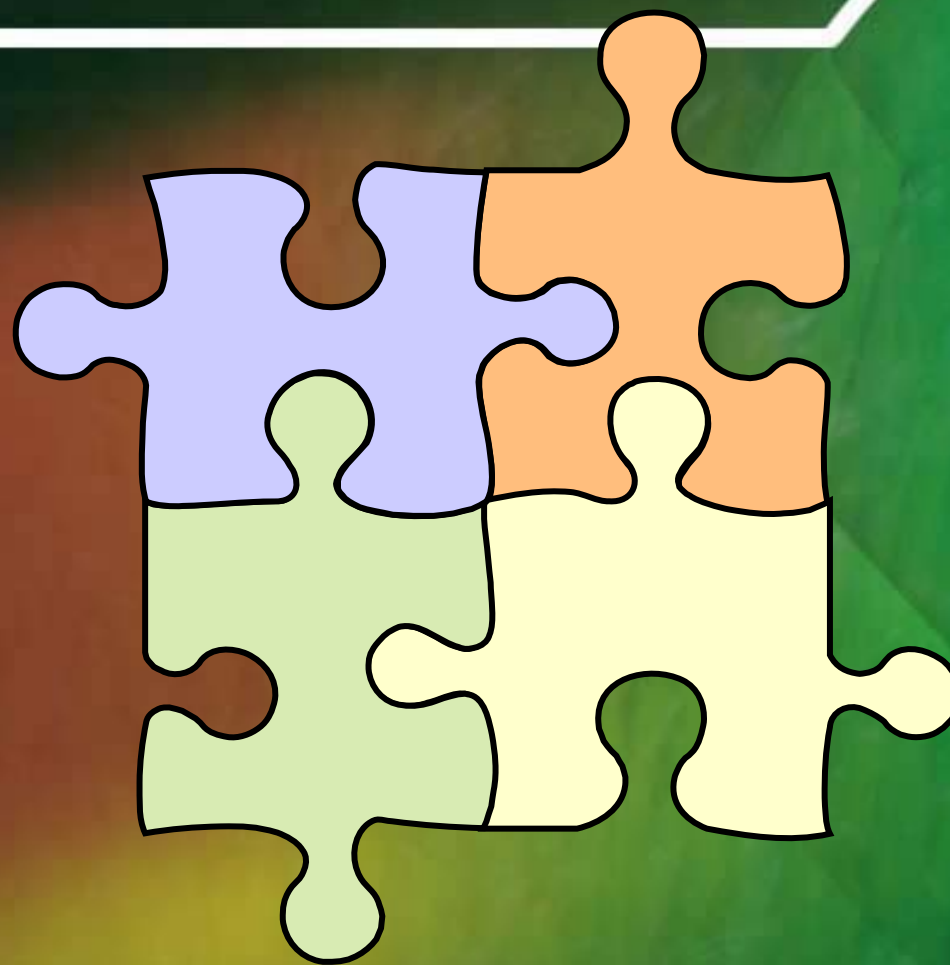
Zarządzanie
związkami

REJESTRACJA DANYCH

Systematyczność

Zarządzanie informacją

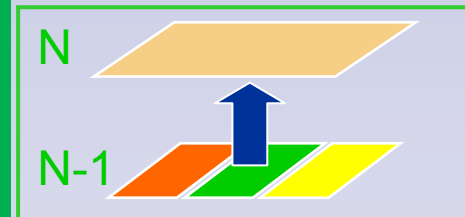
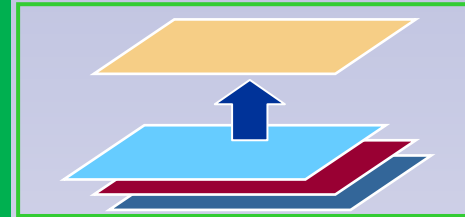
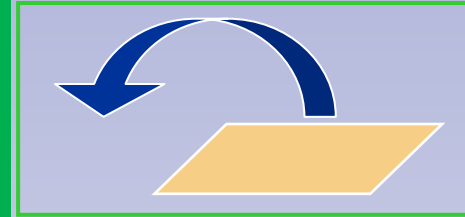
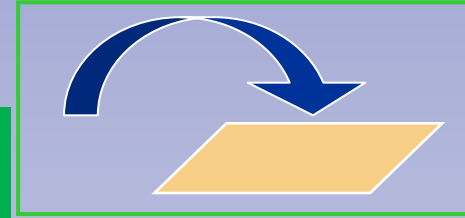
Wspólny język



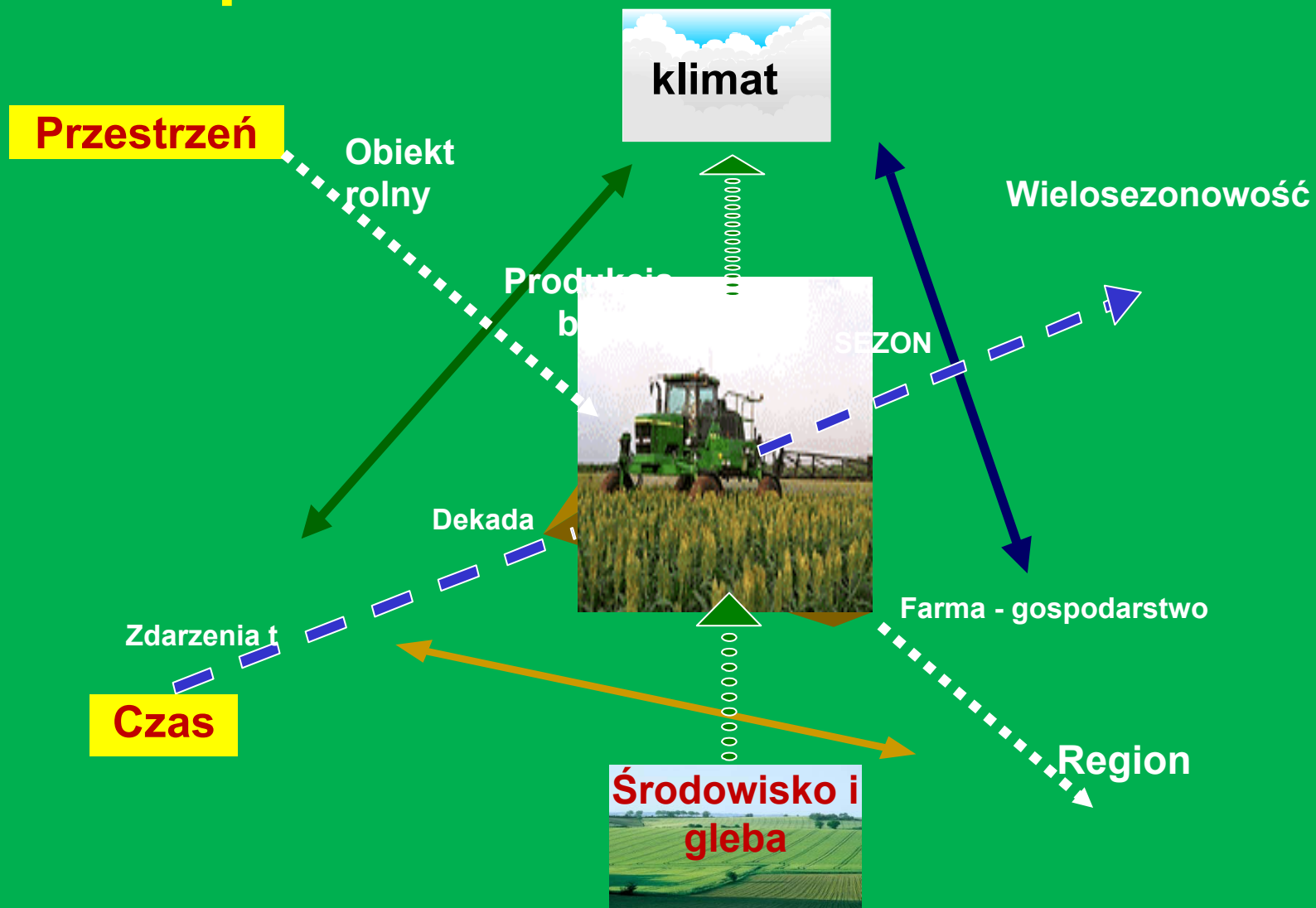
IDENTYFIKOWALNOŚĆ

Znaczenie czynnika geograficznego w produkcji żywności

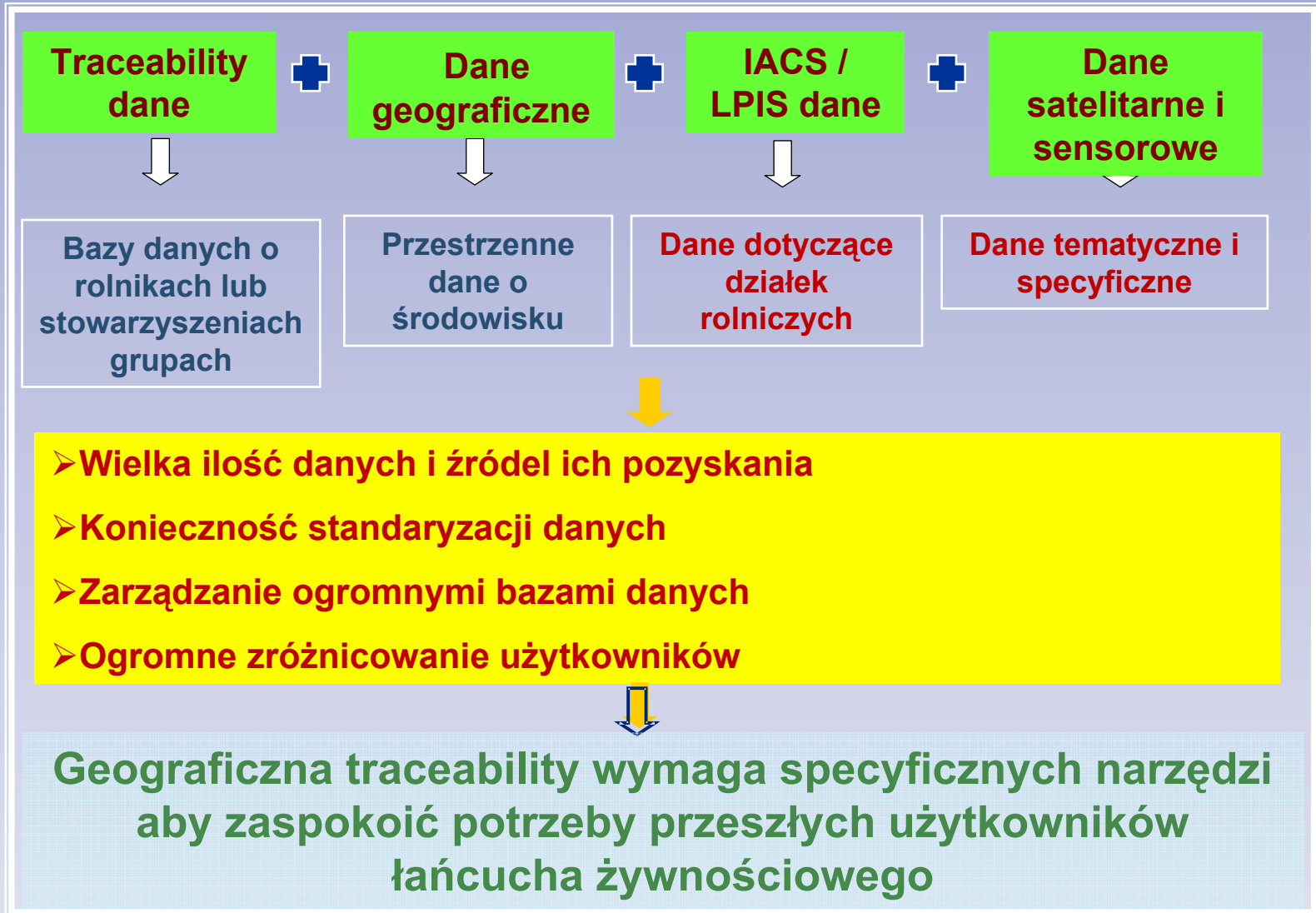
- Wpływ środowiska na rolnictwo
- Wpływ technologii rolniczych na środowisko
- Wpływ charakterystyki środowiska upraw na produkty rolnicze
- Historia uprawy – traceability



Geotraceability dane i informacje przestrzenne i czasowe



Geograficzna identyfikowalność traceability : konieczność zintegrowanego podejścia



Wskaźniki geograficznej identyfikowalności traceability

Definicja

Kompendium danych, w szczególności geograficznych dotyczących informacji o wartości parametrów użytecznych dla systemu identyfikowalności rolno-spożywczej.

Kryteria

- Muszą pozwalać na syntetyczną wizję problemu
- Muszą być oparte o wiarygodne i dostępne dane
- Muszą być czułe na zachodzące zamiany
- Muszą być akceptowane przez potencjalnych użytkowników
- Muszą być oparte o zasady lub regulacje

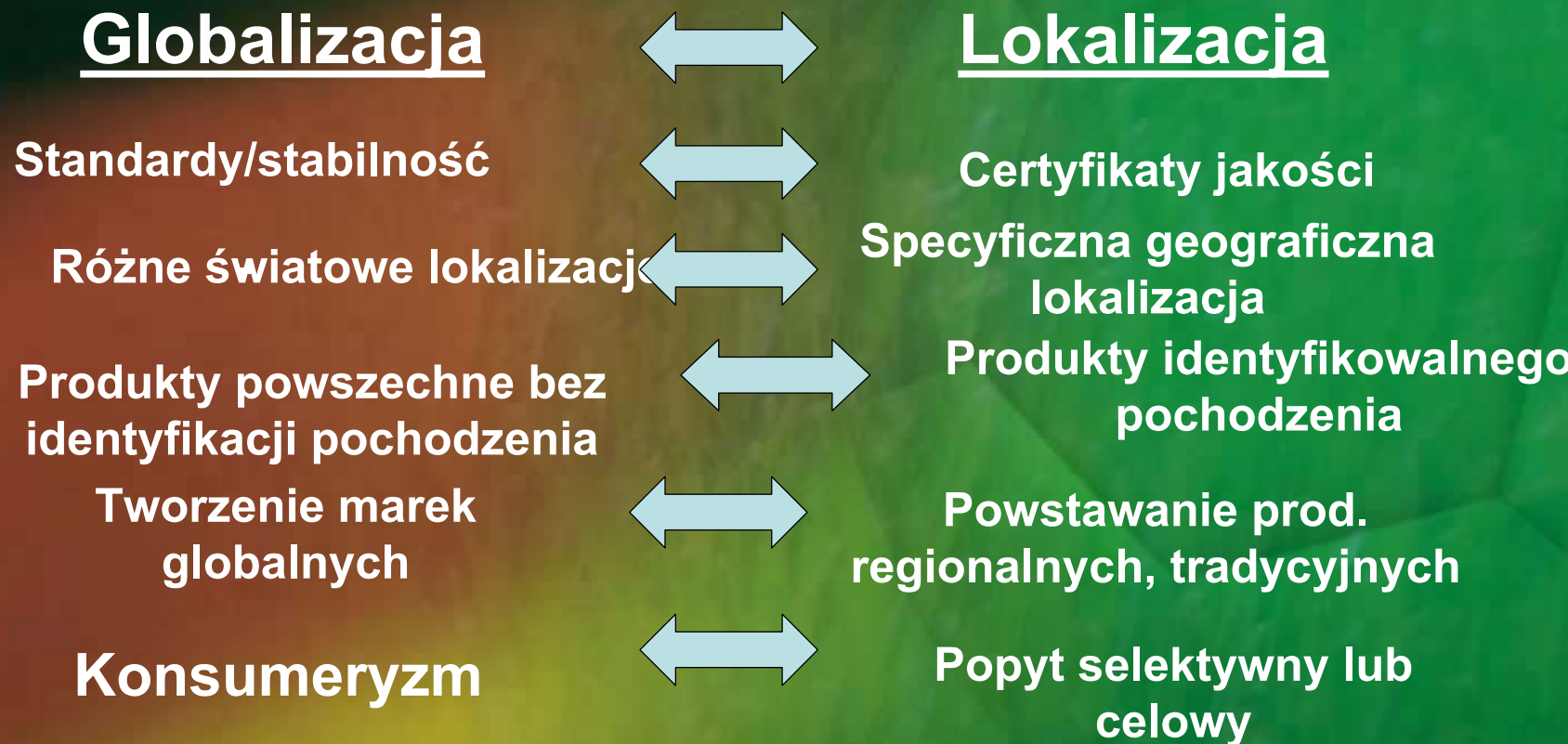
Geograficzna identyfikowalność – cele

- **Wspierać kontrolę zgodności w ramach reform CAP**
- **Usprawnić zarządzanie w sektorze rolno-spożywczym**
- **Dostarczyć wartości dodatkowej dla specyficznych metod produkcji**
- **Zapewnić lepsze zarządzanie ryzykiem**
- **Promować jakość i pochodzenie produktów**

Geograficzne pochodzenie produktów rolno – spożywczych



Pochodzenie geograficzne

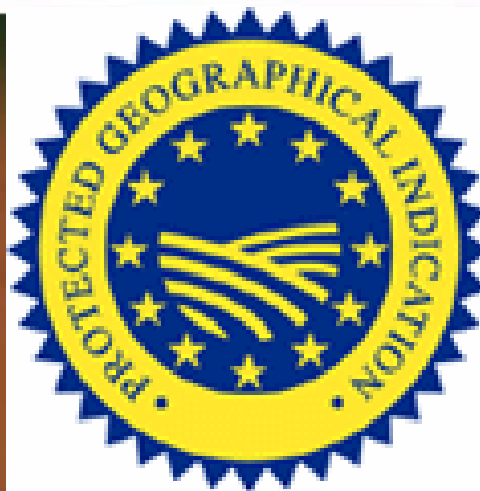


Quality products catch the eye:

PDO, PGI and TSG



Protected Designation
of Origin (PDO)



Protected
Geographical
Indication (PGI)



Traditional Speciality
Guaranteed (TSG)



Eco Label

Podrabianie fałszowanie żywności

- Jest to bardzo ważne zagadnienie dla przemysłu spożywczego
- Fałszowanie żywności o wartości dodanej – zamiana mniej cennymi składnikami, tanimi substytutami itp.
- Fałszowanie – atrakcyjne i lukratywne zajęcie dla wytwórców żywności.

ETYKA

Ekonomiczne fałszowanie

- *Sposoby*
- *Wygląd*
- *Zawartość*
- *Ilość*
- *Objętość*

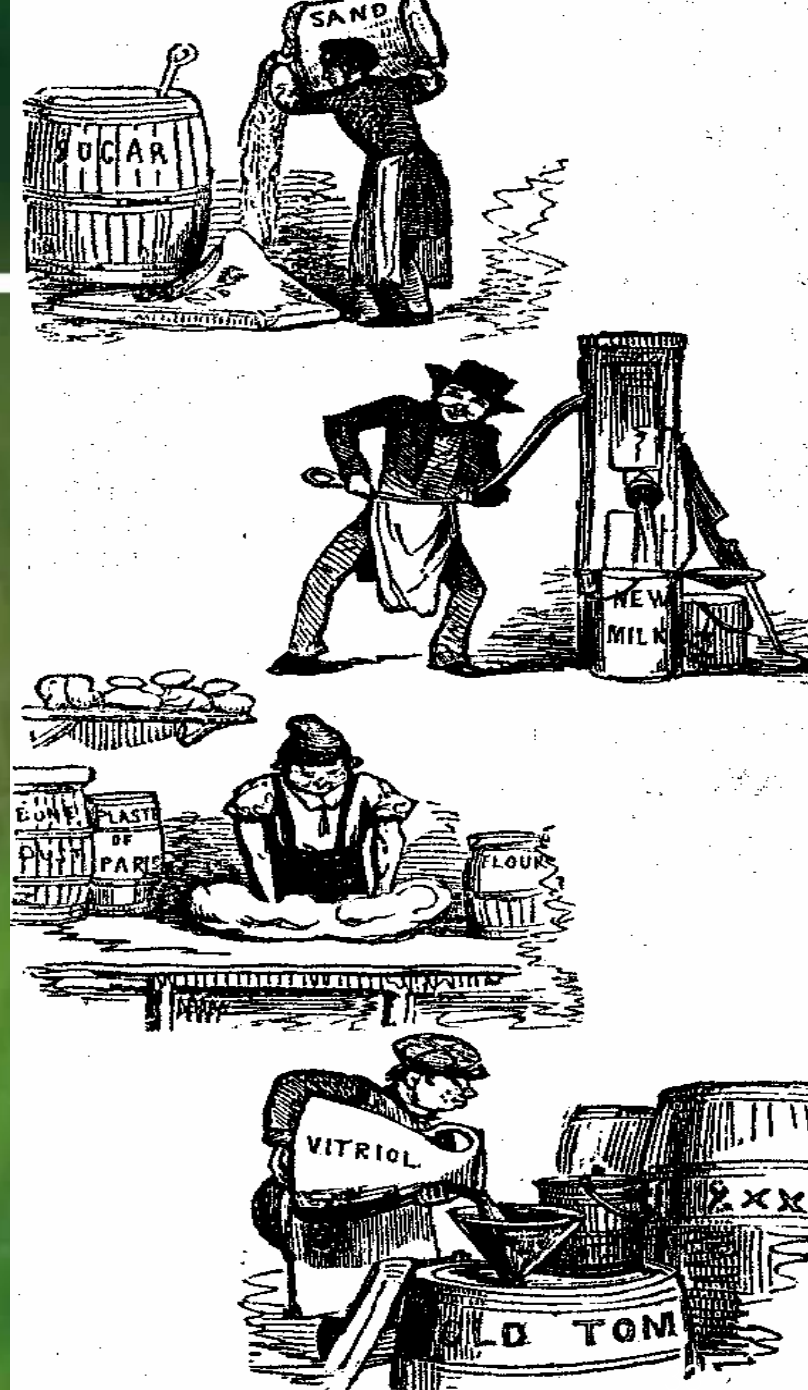
❖ English caricature

❖ Sand and sugar,

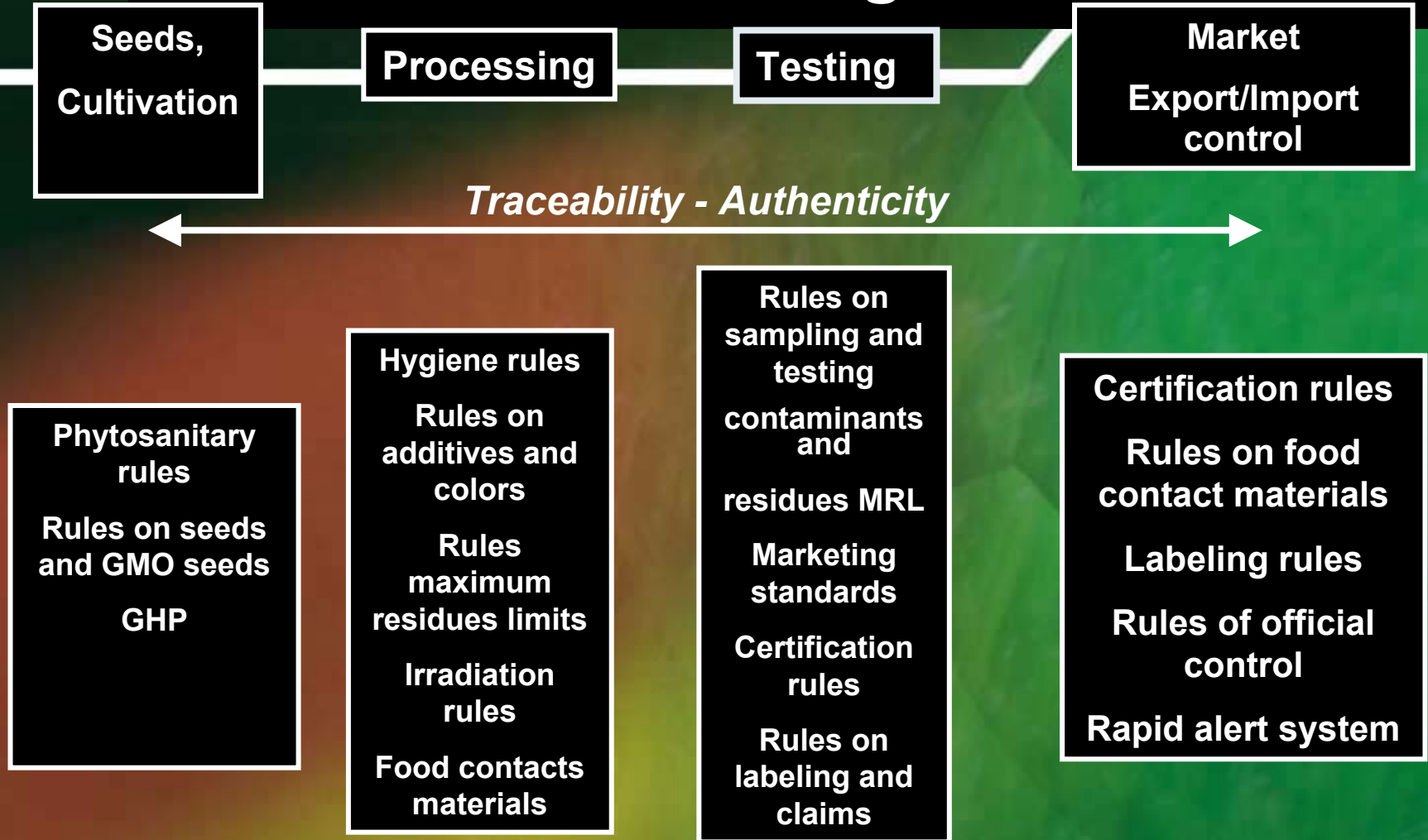
❖ milk „watering” ,

❖ flour „chalking” dodawanie
zmielonej kredy do mąki,

❖ adding acid to beer - dolewanie
kwasu siarkowego do piwa.



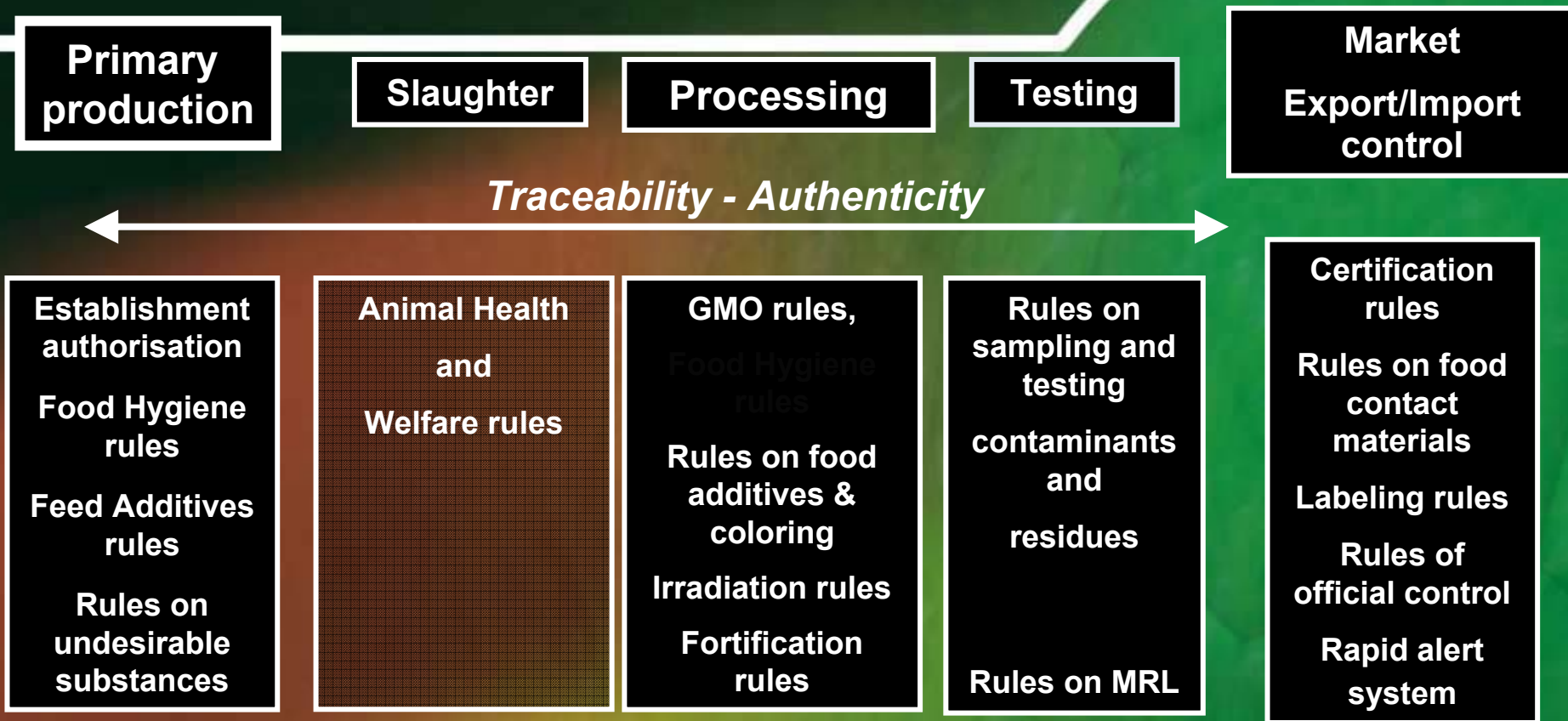
Fruits and vegetables



GAP- GHP- GMP – HACCP – QS, BRC, IFS– ISO 22000

ETHICAL ISSUES

Animal origin food



GAP - GHP – GMP – HACCP – QS, BRC, IFS– ISO 22000

EU Food law – Regulations, Directives, Decisions, Recommendations

Współzgodność Cross Compliance - CAP

Co to jest?

- Wiąże wsparcie dla gospodarstw z rozprządzeniami UE i GAP.
- **Dlaczego ?**
- „Dobro publiczne” jest celem
- Wsparcie związane z „dobrem publicznym”
- Społeczeństwo oczekuje w zamian za wsparcie – zgodności z prawem UE.

Metody analízy detekcji i kontroli

Improvement Development
Validation Harmonisation

Pathogens

Reliable and
cost-effective
sampling/
measurement
strategies

Contaminants

Accurate data
for risk analysis

Controlling the food
and feed supply

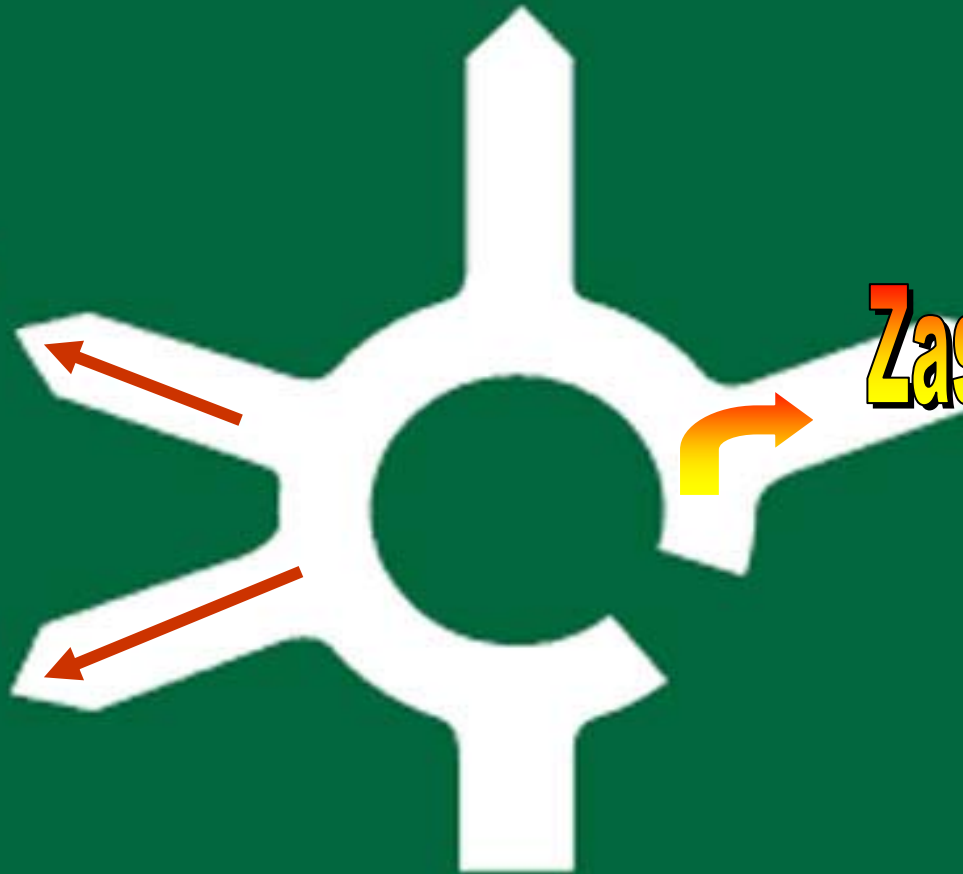


Nanotechnology



Science
Fiction

Science
Project



Zastosowania

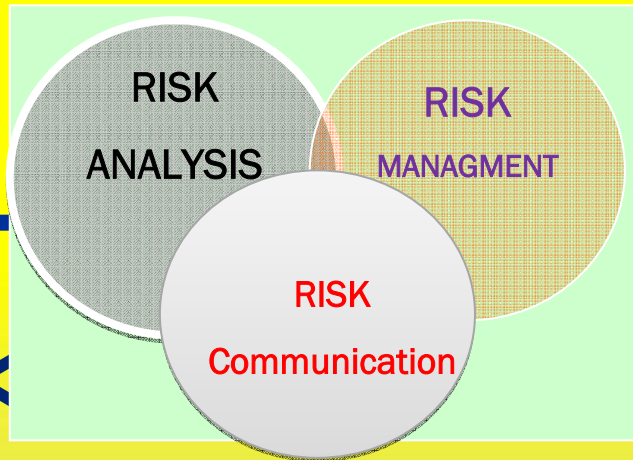
A zatem przesuwamy się z analizy ryzyka do analizy ryzyka i korzyści?



© 1979 Sidney Harris. Reprinted with permission from Sidney Harris. All rights reserved.

Public

Food Safety/Legislation



ALOP = FSO

Science,
Experts
references,
Guidelines

Food Industry

Planning

SWOT
Safety – quality
economy

Organisation,
Motivation,
Training,
Responsibility,
Evaluation
Communication

Implem.

- GMP, GHP, GLP, GVP, GAP
- HACCP

Implem.

- Quality and Safety systems – ISO 22000
- TQM

- AUDIT

Cont. Improvement 40

Zasada trzech „T”

Technologia jest jednym z trzech T kreowania wartości dla bezpieczeństwa operatorów i konsumenta – w łańcuchu żywnościowym.

Technologia



- ▶ Potrzeba lepszej informacji dla łańcucha dotyczącej innowacji i inwestycji
- ▶ Zbiory informacji krytycznej – łączność klucz do kreacji

Traceability



- ▶ Wprowadzone regulacje prawne odpowiedź na obawy konsumenta poprzez obowiązkową identyfikowalność -
– **“zero tolerancji dla bezpieczeństwa żywności”**
- ▶ Traceability dla kreowania wartości i kompensacji kosztów zgodności.

Transparencja

Przejrzystość



- ▶ **Wartość pochodzi z dzielenia** się informacją dla polepszenia efektywności działań operatora i związków pomiędzy partnerami w łańcuchu.

Konsekwencje równoważności

Równoważność



Ilościowe zarządzanie ryzykiem (rządy)



Deregulacja (zastąpienie „przepisu” przez ilościowe cele)



Daje więcej wolności i odpowiedzialności dla (i wyzywa do konkurencji) prywatnych operatorów spożywczych



Wymaga koordynacji i komunikacji
Wymiana informacji w łańcuchu żywnościowym



Wymaga więcej wiedzy o losie zagrożeń obecnych w żywności podczas dystrybucji i konsumpcji

Przegląd : Główne trendy i konsekwencje



Polityka Bezpieczeństwa Żywności



Appropriate level of protection

**Odpowiedni poziom ochrony
(ALOP)**



Quantitative Risk Analysis

Ilościowa Analiza Ryzyka



FSO - Cele Bezpieczeństwa Żywności



Włączenie do HACCP

Poziom **KRAJOWY**

**Cele zdrowia
publicznego**

ALOP

**Urzędowa Kontrola
Żywności**

FSO

**Analiza
Ryzyka**

FSO

**Food Safety
Objectives**

**Cele
Bezpieczeństwa
Żywności**

Operacyjny

HACCP

ISO 22000

GHP / GMP / GAP

**ALOP
(WTO)**

FSO (Codex)
Food Safety Objectives
Max. Częstotliwość lub stężenie
zagrożenia w żywności w momencie
Konsumpcji mające udział w

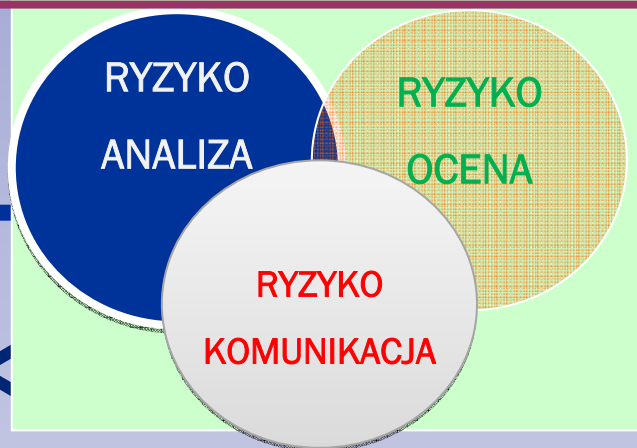
ALOP

Cele wykonalności (PO Codex)
Max. Częstotliwość lub stężenie
zagrożenia w żywności w
określonym etapie, ogniwie
Istotne udziałem dla FSO i/lub ALOP

Kryteria Wykonawcze (PC Codex)
efekt dopuszczalnej częstotliwości lub stężenia
zagrożenia w żywności, które musi być
osiągnięte poprzez zastosowanie
środków kontrolnych dla spełnienia PO lub FSO.

Władza Publiczna

Polityka bezp.
żyw./Legislacja



Poziom ochrony Konsumenta
= FSO

Grupy
Naukowe i
Eksperckie
– referencje,
przewodniki

PRZEMYSŁ

Planowanie

Produkt/proces
SWOT
wymogi firmy w
zakresie
bezpieczeństwa

Organizacja,
motywacja,
szkolenie,
odpowiedzialność,
ocena działań,
komunikacja

• GMP, GHP, GLP, GVP, GAP
• HACCP

• Systemy Jakości – ISO 22000
• TQM

Ocena Działań - AUDIT

Doskonalenie

ISO 22000



Zarządzanie
bezpieczeństwem
żywności HACCP - DPP

Zapewnienie
Jakości Zarządzanie
Jakością
(ISO 9000)

TQM

Zintegrowane podejście – narzędzia bezpieczeństwa żywności

BAZA

GMP/GHP=
SOP
etapy
wstępne

Specyfika

Zapewnienie
bezpieczeństwa
specyficzne
procedury dla
produktu/procesu

Wszystkie
elementy jakości

**System
Jakości**



A background image of a market stall. In the upper left, there are several crates of red cherry tomatoes. In the upper right, there are green limes in a crate, with a handwritten sign that says "LIMES 4 for 100 21.60". In the lower half, there is a large pile of bright yellow lemons. A white rectangular box with a blue border is overlaid in the center, containing the text "COMPLY OR ?".

COMPLY OR ?



A background image of a market stall. The top half shows baskets of red cherry tomatoes and green limes. A sign for limes is visible, reading "LIMES 4 for 100 21.60". The bottom half shows a large pile of bright yellow lemons. A white rectangular box with a blue border is centered over the image, containing the text "WHAT WE NEED ?".

WHAT WE NEED ?

Dziękuję za uwagę !





Food Quality and Safety First !!!

