

Małgorzata Górka

Karpacka Państwowa Uczelnia w Krośnie

malgorzata.gorka@kpu.krosno.pl  <https://orcid.org/0000-0003-2763-2780>**Bogusław Ślusarczyk**

Karpacka Państwowa Uczelnia w Krośnie

boguslaw.slusarczyk@kpu.krosno.pl  <https://orcid.org/0000-0003-0567-8470>**Agnieszka Woźniak**

Karpacka Państwowa Uczelnia w Krośnie

agnieszka.wozniak@kpu.krosno.pl  <https://orcid.org/0000-0002-8711-7898>**Patrycja Wojtoń**

Karpacka Państwowa Uczelnia w Krośnie

pat-woj-1996@wp.pl  <https://orcid.org/0000-0002-2330-298X>

Ocena funkcjonowania systemu HACCP w przedsiębiorstwie branży spożywczej według opinii pracowników – studium przypadku

Wprowadzenie

Przed producentami branży spożywczej stawiane są coraz to większe wymagania dotyczące bezpieczeństwa i jakości. Wymogi te dotyczą nie tylko samego produktu, ale i otoczenia, w którym ten produkt powstaje (Sałata, 2012). Kwestie jakościowe podlegają regulacjom prawnym oraz ich bezustannym przemianom. Przemysł spożywczy jest sektorem, w którym zasadniczym punktem odniesienia jest respektowanie zasad prawa żywnościowego, wprowadzonego przez Unię Europejską. Służy ono ochronie konsumenta, w głównej mierze jego zdrowia, poprzez zmniejszenie ryzyka związanego ze spożywaniem produktów żywnościowych, które mogą mieć szkodliwy wpływ na zdrowie i życie człowieka.

Głównym celem systemu zarządzania jakością jest eliminacja przeszkód obecnych w imporcie, eksporcie oraz handlu wewnętrznym. Zapewnienie solidności

transakcji handlowych. Wspólna polityka bezpieczeństwa żywności opiera się na wdrażaniu wszechstronnego podejścia, które będzie zawierać wszystkie komponenty łańcucha żywnościowego – tzw. „od pola do stołu”. Reagując na coraz to większe oczekiwania konsumentów i ustawodawców, przedsiębiorstwa są zobowiązane do stosowania systemu zarządzania jakością, którego najważniejszym elementem jest odpowiedzialność za wytworzone produkty (Grębowiec, 2012). Jakość i bezpieczeństwo żywności jest niebywale ważne zarówno dla producentów, jak i konsumentów. Przestrzeganie wymagań prawnych przez wytwórców jest zabezpieczeniem, że oferowane przez nich produkty są odpowiedniej jakości oraz są bezpieczne dla klientów (Morkis, 2014). Zagrożenia w żywności występowały w przeszłości oraz istnieją obecnie. W przyszłości nie będzie możliwe całkowite ich usunięcie, dlatego należy podejmować działania, które ograniczą ryzyko wystąpienia do minimum. Żywność powinna być w pełni bezpieczna dla zdrowia człowieka. Wdrażanie systemów zarządzania jakością w firmach przemysłu spożywczego powinno korzystnie wpływać na zwiększenie bezpieczeństwa i jakości wytwarzanych produktów przy jednoczesnym zmniejszeniu ryzyka wystąpienia zagrożeń (Morkis, 2012).

Rola systemu HACCP w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności

Od 1 maja 2004 r. z myślą ciągłego doskonalenia i zapewnienia bezpieczeństwa dotyczącego żywności zaczął obowiązywać wymóg wdrożenia systemu HACCP. Głównym celem tego systemu jest zapewnienie bezpiecznej żywności, a w szczególności ochrona konsumenta. System ma za zadanie zapobiegać wadom, co w dużej mierze sprzyja polepszeniu wizerunku firmy, zwiększeniu zaufania i konkurencyjności. HACCP pozwala na analizę potencjalnych zagrożeń chemicznych, fizycznych i biologicznych, przy zwróceniu szczególnej uwagi na zagrożenia mikrobiologiczne, mogące wpłynąć negatywnie na produkt, pogarszając jego bezpieczeństwo jak i jakość. Wskazuje punkty „krytyczne” w całym etapie produkcji, co daje większą możliwość wyłapania niezgodności i niecisłości na każdym odcinku łańcucha żywnościowego. Stopniowe wdrażanie systemu HACCP daje wiele korzyści zarówno społecznych, jak i ekonomiczno-gospodarczych. Rolą systemu jest uświadomienie przedsiębiorcom i konsumentom, jak ważny wymiar ma higiena pracy w produkcji żywności. Pełne wdrożenie HACCP pozwala zagwarantować, że produkty spożywcze są najwyższej jakości i zachowane jest bezpieczeństwo zdrowotne klienta (Choroszyk, Tereszkiwicz, 2014). Nieodzwonne są działania, które pomogą zmniejszyć wprowadzenie żywności do obrotu, która może zagrażać życiu i zdrowiu klientów. Stosując się do obowiązujących przepisów, produkowana żywność musi być całkowicie bezpieczna. Przestrzeganie odpowiednich warunków higienicznych pozwala uniknąć zatruc wywołanych przez szkodliwe substancje. Producenci żywności chcąc uczestniczyć w wymianie światowej, muszą przestrzegać przepisów prawnych dotyczących bezpieczeństwa zdrowotnego oferowanych wyrobów. Muszą rozwijać i wdrażać systemy zarządzania jakością, których priorytetowym celem jest zapewnienie bezpieczeństwa mikrobiologicznego.

Przedsiębiorstwa nieustannie ze sobą rywalizują, aby utrzymać się na rynku i zyskać przewagę konkurencyjną. Poprawa jakości oferowanych produktów, doskonalenie procesów produkcyjnych oraz optymalizacja kosztów znacznie wpływa na poprawę wizerunku firmy. Dlatego też wiedza jest tu nie tylko jednym z głównych elementów zasobów przedsiębiorstwa, ale jednocześnie stanowi część elementarną w podejmowaniu decyzji operacyjnych oraz strategicznych (Kurpiel, Kucab-Bąk, 2020). Argumentami przemawiającymi za wdrożeniem systemu HACCP są:

- wzrost wymagań jakości i bezpieczeństwa dostarczanych wyrobów;
- zwiększenie konkurencyjności;
- bariery rynkowe;
- nadrzędna rola klientów i konieczność podążania za ich oczekiwaniami;
- podnoszenie poziomu firmy w oczach kontrahentów i konsumentów;
- wzrost wiarygodności na rynku (Skrzypek, 2005).

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. nr 171, poz. 1225) określa HACCP jako „postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących”. System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (ang. Hazard Analysis and Critical Control Points), czyli system HACCP jest najważniejszym systemem zarządzania jakością w sektorze spożywczym. HACCP pomaga przedsiębiorstwom zagwarantować jakość i bezpieczeństwo swoich produktów. Pierwsze wydarzenie, które doprowadziło do powstania systemu HACCP, wiąże się z teorią Deminga i zarządzania jakością, które są uważane za główną przyczynę zmian jakości produktów w latach 50. XX wieku. Dr Deming i inni specjaliści opracowali System Total Quality Management (TQM), który ma na celu poprawę jakości przy jednoczesnym obniżeniu kosztów. Koncepcja HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli) została początkowo opracowana na przełomie lat 60. i 70. ubiegłego wieku z programu załogi kosmicznej w Stanach Zjednoczonych. Jej celem było zapewnienie niezbędnego bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności astronautów w Natick, w oparciu o system inżynierii FMEA (Analiza awarii, trybów i skutków), który szuka zagrożeń na każdym etapie procesu i ustanawia mechanizmy zarządzania i kontroli w planie bezpieczeństwa produktu i jego bezpieczeństwa dla konsumenta (Juarez, Barba, Civit, 2019). W 1975 roku WHO (Światowa Organizacja Zdrowia) zatwierdziła system HACCP, natomiast w 1980 r. oficjalnie ogłosiła definicje i zasady jego funkcjonowania. Trzy lata później koncepcja systemu HACCP została uznana jako zasadnicze narzędzie do nadzoru i kontroli nad produkcją żywności (Turlejska, Pelzner, 2003). W roku 1993 Komisja Kodeksu Żywnościowego, działająca w ramach ONZ, przyjęła koncepcję HACCP, dołączając ją do Kodeksu Żywnościowego (Codex Alimentarius). Obecnie z systemu HACCP korzystają wszyscy przedsiębiorcy zakładów spożywczych na całym świecie (Skrzypek i in., 2004).

Zakres i metody badań

Celem artykułu była analiza i ocena funkcjonowania systemu HACCP w opinii pracowników przedsiębiorstwa, a także określenie barier, przyczyn i korzyści związanych z wdrożeniem systemu HACCP w przedsiębiorstwie branży mleczarskiej. Zakres badań obejmował charakterystykę badanego przedsiębiorstwa, dokumentację systemu HACCP, przedstawienie przyczyn wdrożenia systemu HACCP w przedsiębiorstwie branży mleczarskiej, omówienie barier występujących podczas wdrażania systemu HACCP w przedsiębiorstwie mleczarskim na obszarze województwa podkarpackiego, a także analizę korzyści wynikających z wdrożenia systemu HACCP w badanej firmie.

W pierwszej kolejności dokonano analizy dokumentów źródłowych badanego przedsiębiorstwa. Na ich podstawie określono oddziaływanie firmy oraz rodzaj prowadzonej działalności. Na kolejnym etapie badań w celu uzyskania informacji na temat wdrażania i funkcjonowania systemu HACCP w przedsiębiorstwie przygotowano kwestionariusz ankiety i przeprowadzono go wśród pracowników badanego przedsiębiorstwa. Badanie przeprowadzono na przełomie marca i kwietnia 2020 roku. Na jego podstawie określono wiedzę i opinię pracowników na temat systemu HACCP, przyczyny wdrożenia systemu zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności, korzyści, które firma osiągnęła z jego wdrożenia, bariery, które wynikły podczas wprowadzania systemu, wpływ systemu HACCP na komunikację, jakość i bezpieczeństwo żywności.

Pozyskane wyniki z badań empirycznych zostały poddane sprawdzeniu i wstępnej weryfikacji kompletności informacji. Otrzymane dane zliczono, pogrupowano, a wyniki przedstawiono w formie opisowej, tabel i wykresów. Wyniki badań zostały opracowane przy pomocy arkusza kalkulacyjnego Microsoft Office Excel. Przy interpretacji wyników posłużono się metodą porównawczą i opisową.

Charakterystyka badanego przedsiębiorstwa

Obiektem badań było przedsiębiorstwo branży mleczarskiej funkcjonujące w formie spółdzielni w województwie podkarpackim. Spółdzielnia utworzona została w 1927 roku. Głównym obszarem tej działalności jest przetwórstwo, handel detaliczny i hurtowy oraz skup mleka. Skup mleka jest prowadzony w ponad 50 gospodarstwach ekologicznych w województwie małopolskim i podkarpackim. W zakładzie zatrudnionych jest ponad 200 osób pracujących w różnych działach, tj. magazynowanie surowców, produkcja, kontrola jakości czy magazynowanie produktów gotowych. W swojej ofercie posiadają mleka spożywcze pasteryzowane podkarpackie 2%, 3,2% w butelkach 900 ml o trwałości 8 dni, mleko spożywcze pasteryzowane 2% w folii 900 ml. Mleko stanowi podstawowy produkt do wyrobu produktów i napoi mlecznych. Do mleka nie są dodawane żadne środki dodatkowe i konserwujące. Głównym i jedynym składnikiem jest mleko pasteryzowane. Zawartość soli wynika tylko i wyłącznie z naturalnie występującego w mleku sodu. Poziom białka określane jest na około 3,3 g/100 ml, wartość energetyczna w zależności od zawartości tłuszczu dla

2% – 51 kcal w 100 ml natomiast dla 3,2% – 60 kcal w 100 ml. Nowością na rynku jest nowa gramatura opakowania – 400 ml. Jest to mleko spożywcze pasteryzowane podkarpackie o zawartości tłuszczu 2%, tylko w poręczniejszym opakowaniu. Dzięki temu takie mleko dzieci mogą zabrać ze sobą do szkoły, na wycieczki, dorośli do pracy, na wyjazdy służbowe czy w podróż. Opakowanie jest pierwszym komponentem, na który konsumenci zwracają uwagę. Jest głównym narzędziem marketingu, dlatego też OSM stawia na rozwój w tym kierunku.

Cały asortyment cechuje duża ilość białka, składników mineralnych czy witamin. Wyróżnia go spełnienie wymogów żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, przez co produkty docierają do przedszkoli, szkół, szpitali i gastronomii. Nabiał jest ważnym elementem dobrze zbilansowanej zdrowej diety dziecka, ponieważ jest głównym dostarczycielem wapnia – budulca kości, zębów, składnika niezbędnego do budowy układu nerwowego. Spółdzielnia posiada duży wybór produktów konwencjonalnych i ekologicznych spełniających wymogi ministerialne, dotyczące żywienia w szkołach i przedszkolach. Spółdzielnia wychodzi również naprzeciw dużym żywieniom zbiorowym, przede wszystkim placówkom, takim jak: szpitale, sanatoria, hotele, ośrodki wypoczynkowe, domy seniora, a nawet zakłady karne. Jednym z dodatkowych atutów produktu wybranej firmy jest sposób pakowania. W ofercie występują produkty w małych opakowaniach, które zostały dostosowane do żywienia zbiorowego, co jest bardzo praktyczne. Nie ma już potrzeby rozlewania np. jogurtów z większych opakowań do mniejszych czy rozdzielania twarogu. Atrakcyjna jest również cena, ponieważ przy większej ilości można liczyć na spory rabat. Dodatkowo towar jest zawsze świeży i dostarczany własnym transportem.

Asortyment badanej spółdzielni jest bogaty w produkty naturalne, które cieszą się dużym zainteresowaniem konsumentów. Sięgając po ich produkty, można zapewnić swojemu organizmowi skuteczną profilaktykę wielu chorób cywilizacyjnych, takich jak: otyłość, cukrzyca, osteoporoza, nadciśnienie tętnicze. Codzienna dieta powinna zawierać produkty naturalne, a wśród nich produkty mleczne i mleko. Ich obecność sprzyja zachowaniu zdrowia. Warto również pamiętać, że niedobory białka, które pochodzą z twarogu i mleka mogą powodować anemię, uszkodzenie tkanki nerwowej, a nawet wątroby. Spółdzielnia dużą uwagę zwraca na poręczne i dogodne opakowania. Znając oczekiwania klientów, wzrastające tempo życia, wychodzi odbiorcom naprzeciw, co działa na korzyść firmy. Firma posiada własne cysterny i samochody dostawcze, dzięki czemu mogą sprostać wymaganiom czasowym. Co więcej, wszystkie wyroby przechowywane są w odpowiednich warunkach.

Wyniki badań i ich analiza

Badanie przeprowadzono wśród 80 pracowników przedsiębiorstwa. W tabeli 1. przedstawiono charakterystykę respondentów. Najliczniejszą grupę stanowią kobiety 86,3%, natomiast mężczyźni to tylko 13,7%. Niespełna połowa ankietowanych jest w wieku 26–45 lat (46,3%). Wszyscy pracownicy zamieszkują obszary wiejskie. Największą grupą respondentów są osoby posiadające średnie wykształcenie (73,8%),

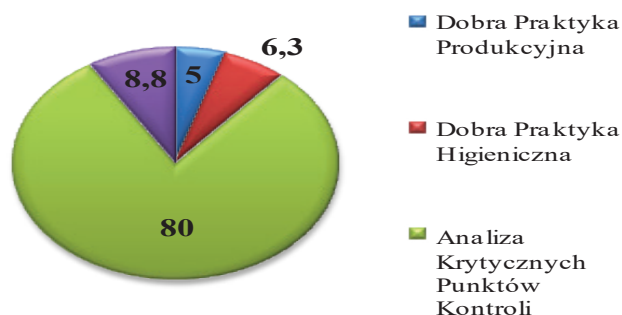
drugą grupę jednak już stosunkowo mniejszą, ponieważ tylko 11,2% stanowią pracownicy z wykształceniem zawodowym (9 osób). Najmniej ankietowanych posiada wykształcenie wyższe (1,2%).

Tabela 1. Charakterystyka respondentów – pracowników przedsiębiorstwa

Cechy populacji	Grupy	Respondenci	
		Liczba	Odsetek (%)
Ogółem		80	100
Płeć	kobiety	69	86,3
	mężczyźni	11	13,7
Wiek	do 25. roku życia	7	8,8
	26–45 lat	37	46,3
	46–50 lat	27	33,8
	powyżej 51 lat	9	11,3
Miejsce zamieszkania	wieś	80	100
	miasto	0	0
Wykształcenie	podstawowe	3	3,8
	zawodowe	9	11,2
	średnie	59	73,8
	wyższe	9	11,3

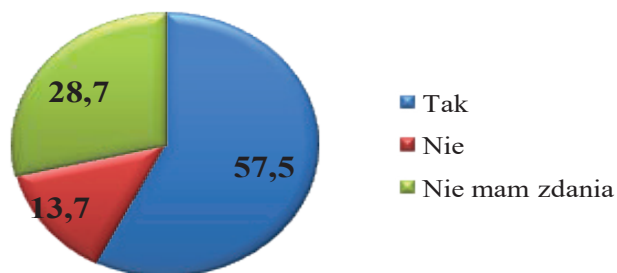
Źródło: badania własne.

Ponieważ celem artykułu była analiza i ocena funkcjonowania systemu HACCP, w pierwszej kolejności poproszono pracowników o wyjaśnienie skrótu słowa HACCP. Wykres 1 dotyczy znajomości przez pracowników pojęcia systemu HACCP. Zdecydowana większość pracowników (80%) potrafi rozwinąć skrót HACCP, co dobrze świadczy o przedsiębiorstwie. Siedmiu ankietowanych (8,8%) nie ma zdania. Dobrą Praktykę Higieniczną wskazało 5 osób (6,3%), natomiast Dobrą Praktykę Produkcyjną tylko 4 (5%).



Wykres 1. Znajomość terminu HACCP

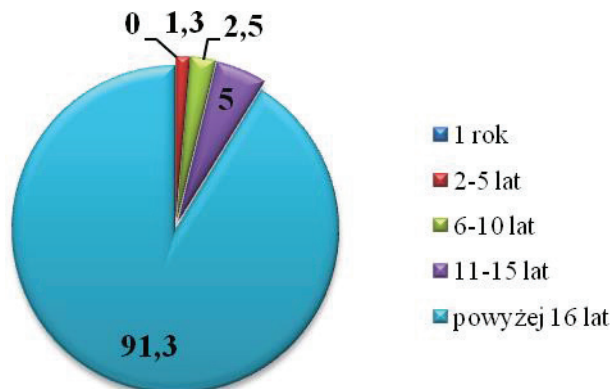
Źródło: badanie własne.



Wykres 2. Znajomość obligatoryjności systemu HACCP

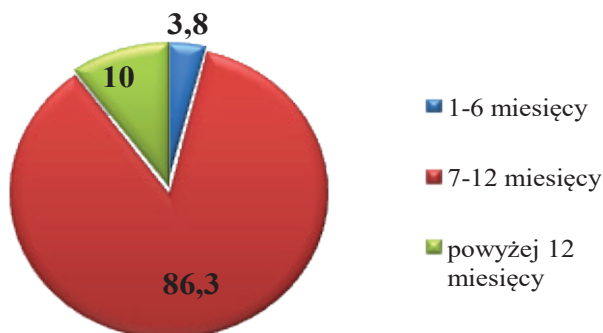
Źródło: badanie własne.

Ponad połowa respondentów (57,5%) uważa, słusznie, że system HACCP jest systemem obligatoryjnym. Tylko 13,7% twierdzi inaczej – 23 pracowników (28,7%) opowiedziało się, że nie ma zdania co do obowiązkowości wprowadzania systemu HACCP do firm branży spożywczej. Wszyscy respondenci posiadali wiedzę co do funkcjonującego w firmie systemu HACCP, jednak nie znali dokładnie okresu czasu, w jakim wdrożony jest w firmie. Zdecydowana większość (91,3%) pracowników była przekonana, że system HACCP w zakładzie funkcjonuje powyżej 16 lat. Czterech ankietowanych odpowiedziało, że mieści się on w przedziale od 11 do 15 lat. Dużą mniejszość stanowiły odpowiedzi od 6 do 10 lat, było to 2,5% (wykres 3).



Wykres 3. Czas funkcjonowania systemu HACCP

Źródło: badanie własne.



Wykres 4. Czas wdrożenia systemu HACCP

Źródło: badanie własne.

Kolejnym badanym aspektem był czas, w jakim wdrożono system HACCP. Zdecydowana większość, ponieważ aż 69 pracowników (ponad 86% badanych osób) odpowiedziało, że odbyło się to w przedziale czasowym od 7 do 12 miesięcy. 10% ankietowanych uważa, że trwało to powyżej 12 miesięcy. Najmniej liczną grupę stanowi przedział czasowy od 1 miesiąca do trzech, co przedstawia wykres 4. Według Prezesa i Wiceprezesa badanego przedsiębiorstwa wdrożenie systemu HACCP trwało 12 miesięcy i było uzależnione w dużej mierze od zmiany infrastruktury oraz zakupu nowych maszyn. Pracownicy chętnie i z pełnym zaangażowaniem zapoznali się z wymaganiami systemu HACCP w krótkim czasie. Najbardziej czasochłonne było wprowadzenie do dokumentacji, która dotyczyła:

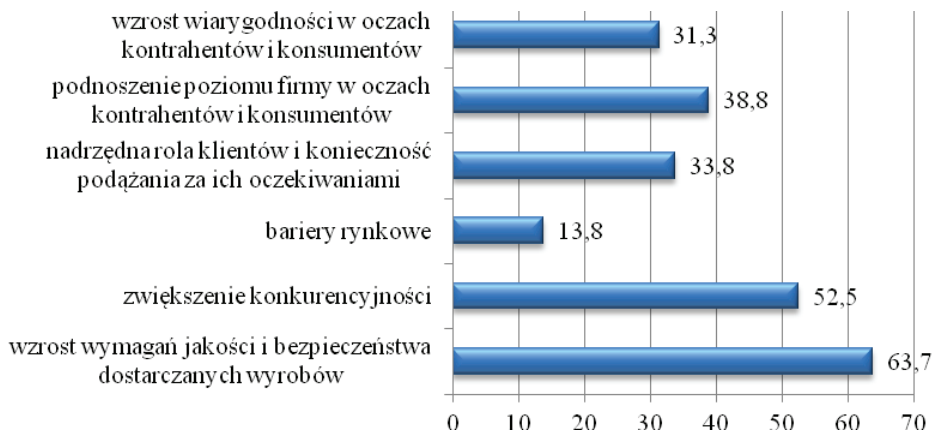
- przygotowania procedur i instrukcji obowiązujących na danym stanowisku pracy;
- precyzyjnego oraz krótkiego dokumentowania zmian na danych stanowiskach;
- sporządzenia rejestru kontroli czynników na magazynie i hali produkcyjnej, np. temperatura, wilgotność oraz karty do monitorowania urządzeń i maszyn.

Badania potwierdzają, że pracownicy nie mają dostatecznej wiedzy na temat planów dotyczących wprowadzania nowych systemów. Ponad 60% respondentów nie ma zdania co do zamysłu osób zarządzających, natomiast 38,8% uważa, że kierownictwo nie ma zamiaru wprowadzać innych systemów zarządzania.

Przyczyny wdrożenia systemu HACCP

Dla większości badanych pracowników firmy najważniejszą przyczyną był wzrost wymagań jakości i bezpieczeństwa dostarczanych wyrobów, opowiedziało się za tym aż 63,7% pracowników. Kolejnym ważnym bodźcem, który skłonił przedsiębiorców do wprowadzenia systemu HACCP, jest zwiększenie konkurencyjności zakładu – 52,5%. Niespełna 40% ankietowanych zadeklarowało, że podnoszenie poziomu firmy w oczach kontrahentów i konsumentów ma istotne znaczenie dla funkcjonowania przedsiębiorstwa na rynku. Bez konsumentów nie istniałby rynek, dlatego dużą wagę pracodawcy przykładają do marketingu. Przedstawiciele badanej spółdzielni przeprowadzają ocenę upodobań klientów, dzięki temu mają pogląd na otoczenie

zewnątrznie i uzyskują cenne informacje dotyczące odbiorców produkowanych wyrobów. Nadrzędna rola klientów i konieczność podążania za ich oczekiwaniami wynosi 33,8%. Niewiele mniej, ponieważ 31,3% opowiedziało się za wzrostem wiarygodności w oczach kontrahentów i konsumentów. Przedsiębiorstwa uważane za rzetelne i uczciwe mają większe prawdopodobieństwo utrzymania się na rynku oraz osiągnięcia sukcesu w danej branży. Powodem, który był najmniej wybierany przez pracowników badanego zakładu, są bariery rynkowe i stanowią one 13,8%.



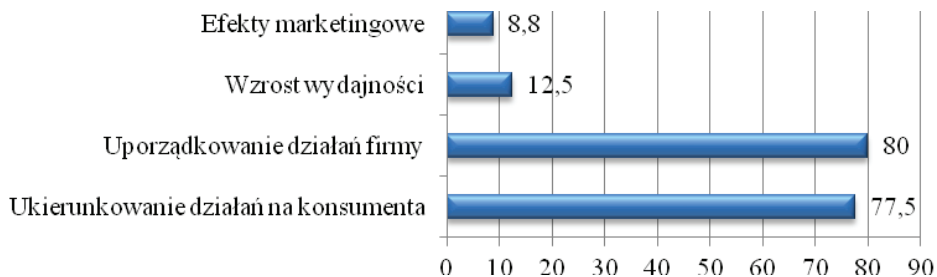
Wykres 5. Przyczyny wprowadzenia systemu HACCP według respondentów

Źródło: badanie własne.

Z badań przeprowadzonych m.in. przez Trafiałek (Trafiałek, Kołożyn-Krajewska, Fronc, 2004) wynika, że główną przyczyną wdrożenia systemu HACCP do przedsiębiorstwa branży spożywczej była chęć poprawy jakości i bezpieczeństwa oferowanych produktów (88%). Ponad 37% ankietowanych opowiedziało się za zmniejszeniem barier rynkowych, natomiast 35% pobudek dotyczyło pozyskania nowych klientów, kontrahentów i nowych rynków zbytu. Z kolei z badań Tarczyńskiej i Kowalik (2012) wynika, że głównymi przesłankami wdrożenia systemu HACCP były: wymogi stawiane przez rynek (63%), wzrost wymagania klientów (59%) oraz poprawa wizerunku firmy (59%). Za poprawą jakości produktów i bezpieczeństwa opowiedziało się 44,5%, co stanowi również duży odsetek przedsiębiorstw mleczarskich, dla których jakość jest priorytetem. Porównując wyniki badań, można jednoznacznie stwierdzić, że poprawa jakości i bezpieczeństwa stanowi podstawową przyczynę do wprowadzenia systemu HACCP. Nowe rynki zbytu, nowi konsumenci, nowi partnerzy, a co się z tym wiąże – poprawa wizerunku firmy stanowi istotne ogniwo w systemach zarządzania. Zdecydowanie najmniejsze znaczenie w firmach miała poprawa pozycji na rynku, co może wynikać z faktu dobrej znajomości wymagań prawnych.

Korzyści związane z wdrażaniem systemu HACCP

System HACCP kojarzony jest z korzyściami, które może osiągnąć przedsiębiorstwo dzięki jego wdrożeniu. Jak wynika z otrzymanych informacji na poniższym wykresie, największe profity dotyczą uporządkowania działań firmy (80%) – głównie dokumentacji, rozdzielania zadań pomiędzy pracowników i podziału odpowiedzialności za ich wykonanie. Nie wiele mniej, ponieważ 77,5% ankietowanych uważa, że ukierunkowanie działań na konsumenta jest równie istotną korzyścią. Na trzecim miejscu plasuje się wzrost wydajności, który osiągnął 12,5%. Najmniejsze znaczenie według respondentów mają efekty marketingowe – 8,8%.



Wykres 6. Korzyści wdrożenia systemu HACCP według pracowników

Źródło: badanie własne.

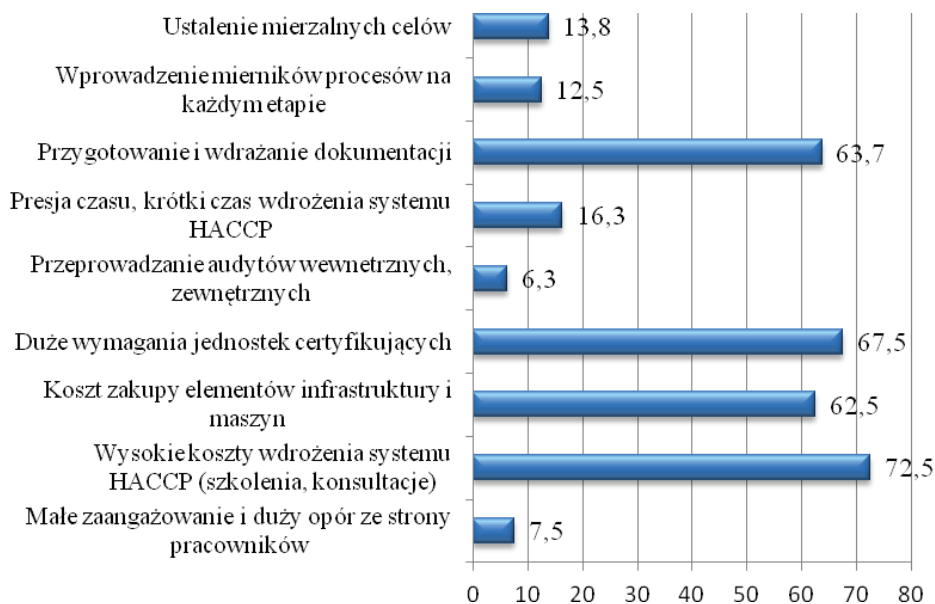
Uzyskane odpowiedzi potwierdzają wyniki podane przez Tarczyńską i Kowalik (2012), którzy za główne korzyści uważali (jak na wykresie 3) uporządkowanie uprawnień, odpowiedzialności i działania firmy (45,8%). Stosunkowo niską ocenę respondentów uzyskał również wzrost wydajność pracy. Dodatkowo Tarczyńska i Kowalik w swoich badaniach wysoko umieścili poprawienie wizerunku firmy (45,8%), podczas gdy w naszym badanym przedsiębiorstwie za tą odpowiedź opowiedziało się tylko 8,8% ankietowanych pracowników. Działanie na konsumenta, usprawnienie obsługi oraz poprawa konkurencyjności otrzymała 41,7%, podczas gdy dla naszego zakładu 77,5%, co świadczy o tym, że dla badanego przedsiębiorstwa jest kluczową korzyścią, którą otrzymano po wdrożeniu systemu HACCP.

Bariery związane z wdrażaniem systemu HACCP

Wprowadzanie do firmy nowych systemów nie zawsze kończy się sukcesem i zamierzonymi efektami. Istnieje wiele różnego rodzaju ograniczeń uniemożliwiających sprawne przeprowadzenie czynności. Działania te zwane również barierami to wszelkie ograniczenia, cechy przeszkadzające w efektywnym funkcjonowaniu przedsiębiorstw. Poniższy wykres przedstawia bariery wdrożenia systemu HACCP. Według respondentów najczęściej pojawiającą się i najbardziej dokuczliwą przeszkodą są wysokie koszty wdrożenia systemu, opowiedziało się za nim aż 72,5% pracowników. Zakup nowego sprzętu, przygotowanie infrastruktury, wprowadzenie konsultacji

i szkoleń wiąże się ze zwiększeniem wydatków na przedsiębiorstwo, które często są wypadkową płac pracobiorców. Nie każdy może sobie pozwolić na tak duże zmiany, dlatego też wiele firm wstrzymuje się przed podjęciem decyzji i wprowadzeniu nowych systemów. Kolejnym ograniczeniem są duże wymagania jednostek certyfikujących (67,5%). Przedsiębiorstwa, aby uzyskać miano producenta żywności bezpiecznej i dobrej jakościowo musi przejść szereg kontroli i spełnić mnóstwo wymagań. Przygotowanie i wdrażanie dokumentacji jest kolejną trudnością, którą poparło 63,7%. Dokumentacja systemowa jest zawiła, czasochłonna i wymaga precyzyjnych i krótkich odpowiedzi. Niewiele mniej, ponieważ 62,5% głosów zostało oddanych na wysoki koszt zakupów elementów infrastruktury i maszyn. Można uznać, że czynniki ekonomiczne stanowią najważniejszą barierę. Badane przedsiębiorstwo koszty na wdrożenie systemu HACCP pozyskało wyłącznie ze środków własnych. Najmniejszymi przeszkodami są:

- presja czasu, krótki czas wdrożenia systemu HACCP (16,3%);
- ustalenie mierzalnych celów (13,8%);
- wprowadzenie mierników procesów na każdym etapie (12,5%);
- małe zaangażowanie i duży opór ze strony pracowników (7,5%);
- przeprowadzanie audytów wewnętrznych i zewnętrznych (6,3%).



Wykres 7. Bariery wdrożenia systemu HACCP według badanych pracowników

Źródło: badanie własne.

Utrudnieniem związanym z wdrożeniem systemu HACCP jest potrzeba zmiany mentalności ludzi, począwszy od pracowników produkcyjnych, administracyjnych, a skończywszy na zarządzie i właścicielach. Pracownicy muszą uzmysłowić

sobie ryzyko i zagrożenia, które wiążą się z nieprawidłowymi zachowaniami, nieprzestrzeganiem zasad, procedur i instrukcji czy chociażby nieodpowiedniej higieny. Bez uświadomienia personelu i zmiany podejścia (czynniki psychologiczne) nie jest możliwe przeprowadzanie pełnego wdrożenia systemu HACCP. Uzyskane wyniki są zbliżone z wynikami badań Tarczyńskiej i Kowalik (2012), które wykazały, że najczęściej pojawiającymi się barierami podczas wdrażania systemu HACCP są koszty wdrożenia, tj. szkolenia, konsultacje (51,9%) oraz przygotowanie dokumentacji i jej wdrożenie (kolejno 51,9%, 48,1%).

Wpływ systemu HACCP na komunikację, jakość i bezpieczeństwo żywności

Jednym z zadań systemu HACCP jest poprawa bezpieczeństwa i jakości oferowanych produktów, udoskonalenia komunikacji wewnątrz firmy oraz poprawy wizerunku. W tym celu przeprowadzono ankietę wśród pracowników na różnych stanowiskach pracy, odpowiedzi przedstawiono w poniższej tabeli 2.

Tabela 2. Ocena wdrożonego systemu HACCP przez pracowników badanego przedsiębiorstwa

Kryteria oceny	Procentowy udział pracowników, którzy opowiedzieli się za oceną:				
	niedostateczną	dopuszczającą	dostateczną	dobłą	bardzo dobrą
Sposób wdrażania systemu HACCP	1,3	5	5	15	73,8
Komunikacja	0	5	30	20	45
Stosunek kierownictwa do pracowników	0	5	7,5	58,8	28,7
Zaangażowanie pracowników	0	6,3	35	12,5	46,3
Wyniki ekonomiczne	0	11,3	15	36,3	37,5
Jakość wytwarzanych produktów	0	3,8	22,8	21,3	51,2
Reklamacje	0	5	12,5	33,8	48,8
Rynek zbytu	2,5	7,5	17,5	26,3	46,3
Konkurencyjność	3,8	3,8	20	31,3	41,3
Wizerunek przedsiębiorstwa	0	10	7,5	33,8	48,8

Źródło: badanie własne.

Według badań zdecydowana większość pracowników (73,8%) oceniła sposób wdrażania systemu HACCP jako bardzo dobry. Zaledwie jedna osoba opowiedziała się za oceną niedostateczną, z czego można wysunąć wnioski, że system HACCP był

wdrożony prawidłowo, zgodnie z wymaganiami prawnymi oraz w oparciu o odpowiednią i kompetentną kadre. Wszyscy badani respondenci twierdzą, że wdrożenie systemu HACCP miało wpływ na polepszenie zaufania w przedsiębiorstwie. Ponad połowa (58,8%) odpowiedzi uzyskała ocenę dobrą. Za oceną najwyższą opowiedziało się 28,7% pracowników badanej firmy. Wzrost aktywności pracobiorców ma istotny wpływ na funkcjonowanie badanego przedsiębiorstwa. Ocenę bardzo dobrą poparło 37 pracowników (46,3%), następnie ocenę dostateczną 28 osób (35%), ocenę dobrą – 10 (12,5%). Można wysunąć wniosek, że osoby zatrudnione zainteresowały się i zaczęły czynnie uczestniczyć w życiu badanego przedsiębiorstwa. Po wdrożeniu systemu HACCP nastąpiło polepszenie sytuacji ekonomicznej w badanym przedsiębiorstwie. Ocenę bardzo dobrą przyznało 30 pracowników (37,5%). Za wynikiem dobrym opowiedziało się 29 (36,3%) etatowców. Monitorowanie efektów ekonomicznych ma znaczenie podczas rozwoju firmy oraz kontroli wpływu systemu na działanie przedsiębiorstwa. Wprowadzenie systemu HACCP jest kojarzone z polepszeniem jakości oferowanych wyrobów, a co za tym idzie – ze zmniejszeniem liczby reklamacji w firmie. Według respondentów liczba zwrotów zmniejszyła się znacznie. Większa część pracowników przyznała ocenę bardzo dobrą (48,8%) oraz dobrą (33,8%). Najmniej osób opowiedziało się za oceną dopuszczalną (5%). Nikt nie wybrał oceny niedostatecznej. Niespełna połowa respondentów (46,3%) uważa, że system miał istotne znaczenie w powiększaniu się obszaru działalności przedsiębiorstwa. Ocenę dobrą przyznało 26,3% ankietowanych, 17,5% opowiedziało się za oceną dostateczną. Tylko jedna osoba (2,5%) twierdzi, że system HACCP nie wpłynął na powiększanie się strefy rynkowej. 41,3% ankietowanych uważa, że zasadniczą rolę systemu HACCP miało osiągnięcie przewagi nad konkurentami. Stosunkowo duża część (30%) pracowników oceniła wzrost pozycji firmy na rynku na ocenę dobrą. Według badań, system HACCP miał pozytywny wpływ na obraz przedsiębiorstwa. Ocenę bardzo dobrą i dobrą zadeklarowało kolejno 48,8% i 33,8% respondentów.

Podsumowanie

W wyniku przeprowadzonej analizy otrzymanych wyników badań można stwierdzić, że wzrost wymagań jakościowych i bezpieczeństwa dostarczanych wyrobów był główną przyczyną wprowadzenia tego systemu HACCP do badanego przedsiębiorstwa. Z wykonanych badań wynika również, że wprowadzenie systemu do badanego przedsiębiorstwa przyczyniło się do otrzymania wyrobów chętnie kupowanych przez konsumentów i cieszących się dużą popularnością na rynku lokalnym i regionalnym. W firmie pracownicy posiadają dostateczną wiedzę dotyczącą funkcjonowania systemu i jego roli w funkcjonowaniu firmy, chętnie biorą udział w szkoleniach i dostosowują się do wymagań zespołu ds. HACCP. System pozwala na przegląd procesu technologicznego na każdym jego etapie i ustalenie możliwych zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych, co znacznie ułatwia wykrycie niezgodności i odrzucenie partii wadliwej. Ma to swoje odzwierciedlenie w zmniejszeniu kosztów produkcji i reklamacji wyrobów oferowanych przez badany zakład z branży mleczarskiej.

Pełne wdrożenie i przestrzeganie przepisów pozwala zapewnić ochronę konsumenta w kwestii zdrowotnej, ale również chroni firmę przed wprowadzeniem niebezpiecznej żywności do obrotu. Monitorowanie procesu, okresowe lub wyrwykowe kontrole stanowią kluczowy element w branży spożywczej.

Analizując wyniki otrzymanych badań, można wysunąć następujące wnioski. System HACCP odgrywa zasadnicze znaczenie w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności. Wprowadzenie systemu HACCP przyniosło wymierne korzyści dla całego przedsiębiorstwa (wzrost jakości i bezpieczeństwa żywności, powiększenie zysków, wzrost zaufania konsumentów i kontrahentów). Największą barierą są wysokie koszty wdrożenia systemu (zakup nowego sprzętu, przygotowanie infrastruktury, konsultacje, szkolenia). Kluczowe ograniczenie stanowią duże wymagania jednostek certyfikujących, przygotowanie i wdrażanie dokumentacji. Wdrażanie systemu przebiegało zgodnie z wymaganiami. Pracownicy zostali przeszkoleni i odpowiednio zaznajomieni z systemem HACCP.

Abstrakt

Ocena funkcjonowania systemu HACCP w przedsiębiorstwie branży spożywczej według opinii pracowników – studium przypadku

W pracy przedstawiono wyniki badań dotyczących oceny funkcjonowania systemu HACCP w opinii pracowników przedsiębiorstwa branży mleczarskiej. Badania obejmowały między innymi zagadnienia dotyczące postrzegania przez pracowników działań w zakresie wprowadzenia i funkcjonowania systemu HACCP, a także określenie barier, przyczyn i korzyści związanych z wdrożeniem systemu HACCP w przedsiębiorstwie.

Słowa kluczowe: system zarządzania jakością, system HACCP, bezpieczeństwo żywności, przemysł spożywczy

Abstract

Assessment of the functioning of the HACCP system in a food business enterprise according to employees opinion – a case

The paper presents the results of research on the assessment of the functioning of the HACCP system in the opinion of employees of dairy industry. The research included, among others, issues related to the employees perception of activities related to the introduction and operation of the HACCP system, as well as the determination of barriers, causes and benefits related to the implementation of the HACCP system in the enterprise.

Keywords: quality management system, HACCP system, food safety, food industry

References

- Choroszyk, K., Tereszkiwicz, K. (2014). Znaczenie i weryfikacja systemu HACCP w łańcuchu przetwórstwa mięsnego. *Logistyka*, 3, 1017–1024.
- Grębowiec, M. (2012). Wpływ integracji Polski z Unią Europejską na zmiany w podejściu do zapewnienia jakości produktów żywnościowych. *Zeszyty Naukowe Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Problemy Rolnictwa Światowego*, 12(27(1)), 63–74.
- Juarez, A. E., Barba, F., Civit, D. (2019). Plan de análisis de peligros y puntos críticos decontrol (HACCP) para Ricotta semigrasa. *Facultad de Ciencias Veterinarias UNCPBA*, 7.
- Kurpiel, M., Kucab-Bąk, K. (2020). Zarządzanie wiedzą na podstawie analizy wpływu narzędzi sprzedaży internetowej na zachowania konsumenta. W: R. Pukała (red.), *Współczesne Problemy Zarządzania* (s. 62). Wydawnictwo Państwowej Wyższej Szkoły Techniczno-Ekonomicznej im. ks. Bronisława Markiewicza w Jarosławiu.
- Morkis, G. (2012). Zakres wdrożenia obowiązkowych systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego i zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego w Polsce. *Żywność: nauka – technologia – jakość*, 5(84), 203–214.
- Morkis, G. (2014). Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności w przemyśle spożywczym w Polsce. *Roczniki Naukowe Stowarzyszenie Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu*, 16(6), 366–370.
- Sałata, B. (2012). *Zintegrowane zapewnienie bezpieczeństwa i jakości żywności GlobalGAP*. Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu.
- Skrzypek, E. (2005). Wpływ zarządzania jakością na konkurencyjność przedsiębiorstwa w warunkach Unii Europejskiej. *Problemy Jakości*, 37(11), 12–19.
- Skrzypek, E., Michalski, M., Próchniak, A., Wnuk, A. (2004). HACCP jako podstawa działalności polskich przedsiębiorstw branży spożywczej na rynku Unii Europejskiej. *Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska. Sectio H, Oeconomia*, 38, 303.
- Tarczyńska, A. S., Kowalik, J. (2012). Analiza systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w branży mleczarskiej. *Zarządzanie i Finanse*, 10(2(3)), 18–32.
- Trafiałek, J., Kołożyn-Krajewska, D., Fronc, E. (2004). Stopień wdrożenia systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności w polskich zakładach. *Żywność: nauka – technologia – jakość*, 4(41), 126–136.
- Turlejska, H., Pelzner, U. (2003). *Wdrażanie systemu HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach sektora żywnościowego. Poradnik dla kierujących zakładem*. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa.
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. – o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. nr 171, poz. 1225).