

***Systemy  
zarządzania jakością  
w przedsiębiorstwach  
przemysłu  
spożywczego***

**nr 20**

**Warszawa 2005**

***Grażyna Morkis***

EKONOMICZNE I SPOŁECZNE UWARUNKOWANIA  
ROZWOJU POLSKIEJ GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ  
PO WSTĄPIENIU POLSKI DO UNII EUROPEJSKIEJ



**Systemy  
zarządzania jakością  
w przedsiębiorstwach  
przemysłu spożywczego**  
*ocena stanu wdrożenia po roku  
integracji z Unią Europejską*

# **Systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego**

**ocena stanu wdrożenia po roku  
integracji z Unią Europejską**

*Autor:*

*dr Grażyna Morkis*

*Współpraca:*

*mgr inż. Anna Dworska  
mgr inż. Jolanta Hillar  
mgr inż. Marcin Karaś  
prof. dr hab. Krzysztof Krygier  
dr Barbara Lenart  
mgr inż. Dorota Michałowska  
dr inż. Elżbieta Nitecka  
mgr inż. Agnieszka Salamon  
inż. Teresa Zalewska*

*Konsultacja:*

*doc. dr hab. Jadwiga Seremak-Bulge  
prof. dr hab. Roman Urban*



**EKONOMICZNE I SPOŁECZNE UWARUNKOWANIA  
ROZWOJU POLSKIEJ GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ  
PO WSTĄPIENIU POLSKI DO UNII EUROPEJSKIEJ**

**Warszawa 2005**

Autorka publikacji jest pracownikiem naukowym  
Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej  
– Państwowego Instytutu Badawczego

Pracę zrealizowano w ramach tematu  
**Monitorowanie oraz analiza zmian polskiego łańcucha żywnościowego**  
w zadaniu *Monitorowanie efektów ekonomicznych rozwoju systemów zapewnienia  
jakości i ich wpływu na konkurencyjność polskiej gospodarki żywnościowej*

Opracowanie komputerowe  
mgr Anna Staszczak

Redakcja techniczna  
*Tadeusz Majewski*

Projekt okładki  
*AKME Projekty Sp. z o.o.*

ISBN 83-89666-33-2

*Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej  
– Państwowy Instytut Badawczy  
00-950 Warszawa, ul. Świętokrzyska 20, skr. poczt. nr 984  
tel.: (0·prefiks·22) 50 54 444  
faks: (0·prefiks·22) 827 19 60  
e-mail: [dw@ierigz.waw.pl](mailto:dw@ierigz.waw.pl)  
<http://www.ierigz.waw.pl>*

**EGZEMPLARZ BEZPŁATNY**

*Nakład: 250 egz.*

*Druk: Dział Wydawnictw IERiGŻ-PIB*

*Oprawa: UWIPAL*

Autorka publikacji jest pracownikiem naukowym  
Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowego Instytutu Badawczego

Pracę zrealizowano w ramach tematu

**Monitorowanie oraz analiza zmian polskiego łańcucha żywnościowego**

w zadaniu *Monitorowanie efektów ekonomicznych rozwoju systemów zapewnienia jakości i ich wpływu na konkurencyjność polskiej gospodarki żywnościowej. Stan wdrożenia systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego po roku integracji z Unią Europejską.*

## Spis treści

<b>Przedmowa</b> .....	<b>7</b>
<b>Wstęp</b> .....	<b>9</b>
1. Obligatoryjne systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego .....	9
2. Nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego .....	10
<b>I. Stan wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego po roku wstąpienia Polski do Unii Europejskiej</b> .....	<b>13</b>
1. Dobra Praktyka Higieniczna (GHP) w małych, średnich i dużych przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego .....	13
2. Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) w małych, średnich i dużych przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego .....	14
3. System Analiz Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (HACCP) w małych, średnich i dużych przedsiębiorstwach.....	16
4. Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna i HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego .....	18
4.1. Przemysł mięsny .....	18
4.2. Przemysł rybny .....	22
4.3. Przemysł mleczarski .....	26
4.4. Przemysł owocowo-warzywny .....	29
4.5. Przemysł olejarski.....	32
4.6. Przemysł zbożowy .....	35
4.7. Przemysł piekarski.....	38
4.8. Przemysł cukrowniczy .....	42
4.9. Przemysł cukierniczy .....	45
4.10. Przemysł makaronowy .....	48
4.11. Przetwórstwo herbaty i kawy .....	51
4.12. Przemysł napojów spirytusowych .....	54
4.13. Przemysł winiarski .....	57
4.14. Przemysł piwowarski.....	60
4.15. Przemysł wód mineralnych i napojów bezalkoholowych .....	63
4.16. Ogółem przemysł spożywczy .....	66

<b>II. Stan wdrożenia i wdrażania nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością .....</b>	<b>72</b>
1. Punkty Kontrolne Zapewnienia Jakości (QACP) .....	72
2. System Zarządzania Jakością wg norm ISO serii 9000 (ISO 9000).....	72
3. Zintegrowany System Zarządzania Jakością (ZSZJ).....	74
4. Zintegrowany System Zarządzania (ZSZ).....	75
5. Produkcja na Światowym Poziomie (WCM).....	75
6. International Food Standard (IFS) i British Retail Consortium (BRC)....	76
7. Własny (firmowy, zakładowy) system zarządzania jakością .....	76
<b>Podsumowanie .....</b>	<b>77</b>



## Przedmowa

W krajach Unii Europejskiej jakość wyrobów i usług jest najistotniejszym instrumentem konkurencji na rynku oraz podstawowym czynnikiem decydującym o stopniu zadowolenia klientów, a tym samym decydującym o sukcesie producenta. Polskie przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego, aby być konkurencyjne zarówno na rynku krajowym, jak i na rynkach europejskich, muszą oferować żywność bezpieczną, o wysokiej jakości, spełniającą stale wzrastające oczekiwania klientów. Aby produkowana żywność spełniała te wymagania konieczne jest stosowanie w przedsiębiorstwach nowoczesnych systemów zarządzania jakością.

W Polsce dotychczas nie zbadano stanu wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych oraz nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w skali całego przemysłu spożywczego.

W nowej i zmieniającej się sytuacji konieczny jest monitoring stanu dostosowania się polskich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego do nowych warunków funkcjonowania, sprostania konkurencji oraz dostosowania się do wymagań unijnego prawa żywnościowego. Prowadzenie monitoringu stanu wdrożenia systemów zarządzania jakością po roku integracji z UE jest celem zadania Planu Wieloletniego pt. *Monitorowanie efektów ekonomicznych rozwoju systemów zapewnienia jakości i ich wpływu na konkurencyjność polskiej gospodarki żywnościowej*.

Według danych GUS (stan na dzień 20.04.2005 r.) w przemyśle spożywczym funkcjonuje 8905 przedsiębiorstw (małych, średnich i dużych). Przedmiotem badań były wszystkie branże przemysłu spożywczego.

W przygotowaniu raportu wykorzystano następujące metody badań: badania ankietowe w firmach certyfikujących, badania ankietowe w około 25% przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (małych, średnich i dużych), badania ankietowe w Państwowej Inspekcji Sanitarnej, badania ankietowe w Inspekcji Weterynaryjnej, ekspertyzy autorskie wybranych branż przemysłu spożywczego oraz informacje GUS.

Raport składa się z dwóch zasadniczych części, poprzedzonych wstępem, a zakończonych podsumowaniem.

**Wstęp** zawiera krótką prezentację rodzajów obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego.

**W rozdziale I** przedstawiono stan wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w polskich przedsiębiorstwach przemysłu spo-

żywczego przed wejściem do Unii Europejskiej (przed 1 maja 2004 r.) oraz po roku integracji Polski z Unią (według stanu na 1 maja 2005 r.). Analizę zmian przedstawiono w ujęciu branżowym oraz w ujęciu strukturalnym – podziale przedsiębiorstw ze względu na wielkość zatrudnienia (małe, średnie i duże przedsiębiorstwa).

**W rozdziale II** przedstawiono stan wdrożenia i wdrażania nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w polskich przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego przed wejściem do Unii Europejskiej (przed 1 maja 2004 r.) oraz po roku integracji Polski z Unią (według stanu na 1 maja 2005 r.).

Raport kończy **podsumowanie** wyników oceny stanu wdrożenia systemów zarządzania jakością w polskim przemyśle spożywczym w 2005 r.

Kolejny raport o efektach ekonomicznych rozwoju systemów zarządzania jakością w polskich przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego i wpływie tych systemów na konkurencyjność polskiej gospodarki żywnościowej zostanie przygotowany w grudniu 2006 r.

## Wstęp

### 1. **Obligatoryjne systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego**

W Polsce, podobnie jak w krajach Unii Europejskiej, wprowadzono regulacje prawne dotyczące produkcji i obrotu żywnością, w tym także unormowania prawne wprowadzające obowiązek wdrożenia i stosowania niektórych systemów zarządzania jakością.

Do obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego (zgodnie z *ustawą o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia*) należą:

- Dobra Praktyka Higieniczna (Good Hygienic Practice – GHP),
- Dobra Praktyka Produkcyjna (Good Manufacturing Practice – GMP),
- System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (Hazard Analysis and Critical Control Point – HACCP).

**Dobra Praktyka Higieniczna** określa działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo zdrowotne żywności.

**Dobra Praktyka Produkcyjna** ustala działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywała się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem.

**System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych** określa tok postępowania, które ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia jakości żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów procesu produkcyjnego i obrotu żywnością. System HACCP ma również na celu określenie metod ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych.

**Od 12 grudnia 1996 r.** w przedsiębiorstwach produkujących i wprowadzających do obrotu środki dietetyczne i odżywki obowiązkowe jest wdrożenie i stosowanie **HACCP** (*Rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 22 sierpnia 1996 r. w sprawie szczegółowych warunków produkcji i wprowadzania do obrotu dietetycznych środków spożywczych, używek przeznaczonych do celów dietetycznych i odżywek*).

**Od 20 lipca 2000 r.** obowiązkowe jest wdrożenie i stosowanie **Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej** w przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją i/lub obrotem żywnością (*Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 28 lutego 2000 r. w sprawie warunków oraz zasad przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie środkami spożywczymi i substancjami dozwolonymi*).

**Od dnia uzyskania przez Polskę członkostwa w Unii Europejskiej, czyli od 1 maja 2004 r.,** obowiązkowe jest wdrożenie zasad systemu **HACCP** we wszystkich przedsiębiorstwach wykonujących działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością (*Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia – wraz z późniejszymi zmianami*).

Wcześniejsza kolejna nowelizacja powyższej ustawy wprowadzała obowiązek wdrożenia systemu HACCP już od 1 stycznia 2004 r., ale tylko w dużych i średnich przedsiębiorstwach.

**Od 1 maja 2004 r.,** czyli od dnia wejścia Polski do UE, obowiązują w Polsce również **unijne akty prawne**, w tym m.in. *Rozporządzenie Nr 178/2002/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności*. Od 1 stycznia 2006 r. rozporządzenie to traci moc prawną, bowiem z dniem 1 stycznia 2006 r. wchodzi w życie:

- *Rozporządzenie Nr 852/2004/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, ustanawiające ogólne zasady dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych*

oraz

- *Rozporządzenie Nr 832/2004/WE Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego*.

## **2. Nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego**

Stosowanie nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością nie wynika z unormowań prawnych, a więc jest dobrowolne. Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego mogą wdrożyć i stosować te systemy z własnej woli lub jeżeli wymagają tego (co jest zjawiskiem coraz częstszym) krajowi lub zagraniczni odbiorcy.

Do nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością stosowanych w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego należą:

- Punkty Kontrolne Zapewnienia Jakości (Quality Assurance Control Points – QACP),
- System Zarządzania Jakością wg norm ISO serii 9000 (ISO 9000),
- Zintegrowany System Zarządzania Jakością (ZSZJ),
- Zintegrowany System Zarządzania (ZSZ),
- Produkcja na Światowym Poziomie (World Class Manufacturing – WCM),
- International Food Standard (IFS),
- British Retail Consortium (BRC),
- Własny (firmowy, zakładowy) system zarządzania jakością.

**Punkty Kontrolne Zapewnienia Jakości** to system zarządzania jakością mający na celu zapewnienie produkcji żywności gwarantowanej jakości. System ten powstał na bazie systemu HACCP i idei statystycznych punktów kontroli. Istotą QACP jest logiczne i systematyczne postępowanie w celu przeanalizowania i określenia obszarów występowania ryzyka pogorszenia jakości żywności.

**System Zarządzania Jakością wg norm ISO serii 9000 (ISO 9000)**, jest coraz powszechniej stosowany, w tym także przez przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego, aby lepiej sprostać wymaganiom i oczekiwaniom klientów. Wdrożenie i stosowanie tego systemu zarządzania jakością zapewnia stały poziom jakości oferowanych przez przedsiębiorstwo produktów.

Przedsiębiorstwa wdrożyły i stosują system zarządzania jakością zarówno według norm ISO serii 9000:1994, jak i wg nowszej serii 9000:2000.

System Zarządzania Jakością wg normy 9000:2000 opiera się na ośmiu podstawowych zasadach, tj.: orientacji na klienta, przywództwie, zaangażowaniu ludzi, podejściu procesowym, podejściu systemowym do zarządzania, ciągłym doskonaleniu, podejmowaniu decyzji na podstawie faktów, wzajemnym korzystnym powiązaniu z dostawcami.

Poszczególne systemy zarządzania jakością w danym przedsiębiorstwie mogą funkcjonować równolegle i autonomicznie, ale mogą też łączyć się, tworząc **Zintegrowane Systemy Zarządzania Jakością**. Integracja może nastąpić w drodze połączenia już wdrożonych i stosowanych w przedsiębiorstwie systemów zarządzania jakością (np. systemu HACCP, QACP, ISO serii 9000) lub też poprzez wdrożenie od podstaw zintegrowanego systemu obejmującego co najmniej dwa dotychczas niewdrożone systemy zarządzania jakością (np. systemu ISO serii 9000 i systemu HACCP).

Przedsiębiorstwa poszukujące nowych metod skutecznego i efektywnego zarządzania całą organizacją wdrażają **Zintegrowane Systemy Zarządzania**. Wspólny rodowód Systemu Zarządzania Jakością wg norm ISO serii 9000, Systemu Zarządzania w Laboratoriach wg norm ISO serii 17000, Systemu Zarządzania Środowiskowego wg norm ISO 14000 oraz Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Pracy w oparciu o normę PN-N serii 18000 lub BS 88000 itp., stworzył możliwości łączenia tych systemów w jeden spójny Zintegrowany System Zarządzania.

**Produkcja na Światowym Poziomie** jest systemem zarządzania przedsiębiorstwem, którego celem jest produkcja wyrobów na światowym poziomie jakości, spełniających światowe standardy i demonstrujących najlepszą klasę produkcji. WCM to system zarządzania jakością, którego wynikiem jest najlepsza światowa klasa produkcji w dziedzinie jakości produktu, ceny, szybkości dostaw, rzetelności dostaw, elastyczności i innowacyjności. Głównymi korzyściami ze stosowania tego systemu jest zapewnienie przedsiębiorstwu wysokiej konkurencyjności oraz przewagi na rynku.

**British Retail Consortium** i **International Food Standard** są dwoma systemami standardów bezpieczeństwa żywności, których wymogi muszą spełniać producenci dostarczający żywność do sieci handlowych pod marką sieci. Oba systemy są rodzajem list kontrolnych sprawdzających funkcjonowanie w przedsiębiorstwie wdrożonych systemów zarządzania jakością. System BRC opracowany w Wielkiej Brytanii zawiera zasady systemu HACCP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej oraz norm ISO serii 9000, a także szczegółowe wymogi, jakie muszą być spełnione, aby zapewnić bezpieczeństwo i powtarzalność poziomu jakości produktu<sup>1</sup>.

System IFC opracowały wspólnie dwie organizacje zrzeszające niemieckich i francuskich handlowców. Wymagania tego systemu dotyczą z jednej strony aspektów wpływających na bezpieczeństwo zdrowotne, a z drugiej legalności oraz jakości produktów.

Niektóre przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego, szczególnie z udziałem kapitału zagranicznego wdrażają **własne zakładowe (korporacyjne) systemy zarządzania**, gdyż tego wymagają firmy macierzyste w ramach ujednolicenia systemu zarządzania.

---

<sup>1</sup> M. Musiał, T. Sikora: Standardy BRC i IFS. Agro Przemysł 2005, nr 5, s. 37.

# I. Stan wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego po roku wstąpienia Polski do Unii Europejskiej

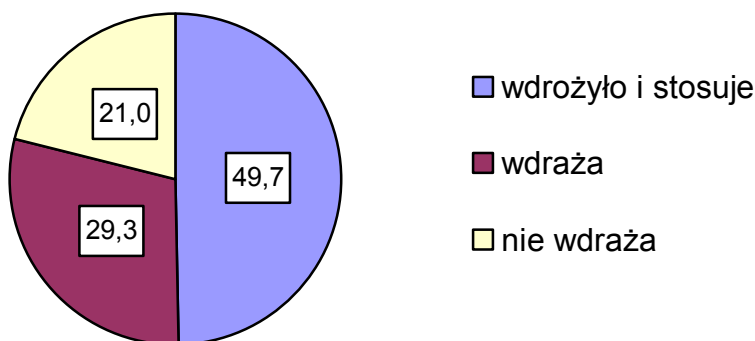
## 1. Dobra Praktyka Higieniczna (GHP) w małych, średnich i dużych przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego

Po roku integracji Polski z UE obligatoryjny system **Dobrej Praktyki Higienicznej** został wdrożony i był stosowany tylko w około 50% ogółu przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, a około 30% przedsiębiorstw było na etapie jego wdrażania. Prawo wymaga wdrożenia tego systemu w Polsce od 20 lipca 2000 r.

**Wielkość przedsiębiorstwa, liczona wielkością zatrudnienia, nie miała istotnego wpływu na stan wdrożenia w przemyśle spożywczym systemu Dobrej Praktyki Higienicznej.** System ten wdrożył i stosował taki sam odsetek małych, jak i średnich przedsiębiorstw. Nieco gorszy wynik dużych przedsiębiorstw (około 45%), jest prawdopodobnie efektem odmiennego (innego niż GUS) zaklasyfikowania części dużych przedsiębiorstw do grupy średnich przedsiębiorstw przez niektórych inspektorów powiatowych Inspekcji Weterynaryjnej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

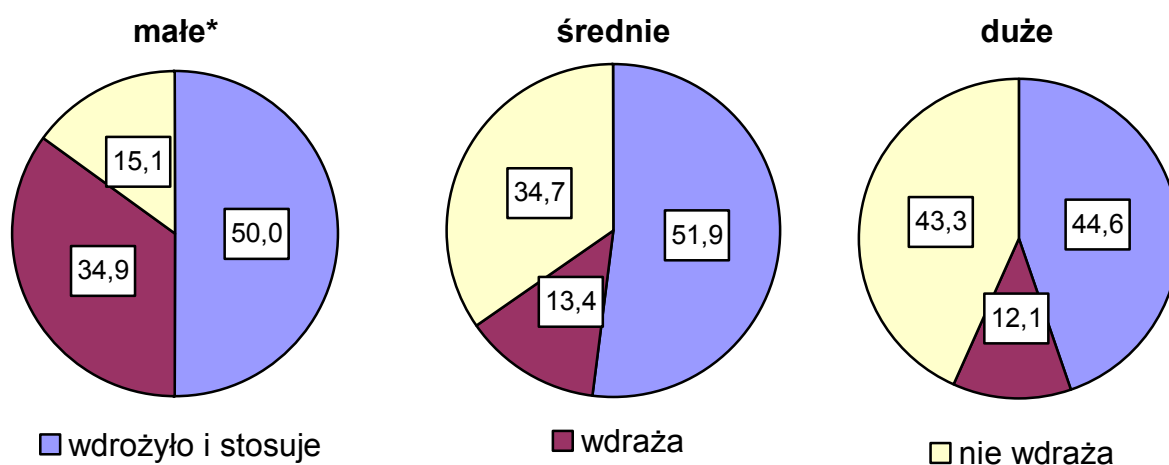
**W okresie od 1 maja 2004 r. do 1 maja 2005 r. małe przedsiębiorstwa wykazały się zdecydowanie największą dynamiką wdrażania Dobrej Praktyki Higienicznej.** W ciągu roku o 173% wzrosła liczba małych przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały ten system zarządzania jakością.

Rysunek 1. Stopień wdrożenia Dobrej Praktyki Higienicznej w przemyśle spożywczym ogółem w Polsce według stanu na dzień 1 maja 2005 roku (w procentach)



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych GUS, Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej.

Rysunek 2. Stopień wdrożenia Dobrej Praktyki Higienicznej w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego w Polsce według stanu na dzień 1 maja 2005 roku (w procentach)



\* bez przedsiębiorstw mięsnych.

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych GUS, Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej.

W analizie nie uwzględniono wyników monitoringu stanu wdrożenia GHP w małych przedsiębiorstwach przemysłu mięsnego, albowiem uzyskane dane nie były wiarygodne. Brak wiarygodności uzyskanych danych wynikał z odmiennej (innej niż klasyfikacja GUS) klasyfikacji małych przedsiębiorstw przez część powiatowych inspektorów weterynarii. Nieuwzględnienie tej branży wpłynęło niewątpliwie na lepsze wskaźniki stanu wdrożenia systemu Dobrej Praktyki Higienicznej w całej grupie małych firm.

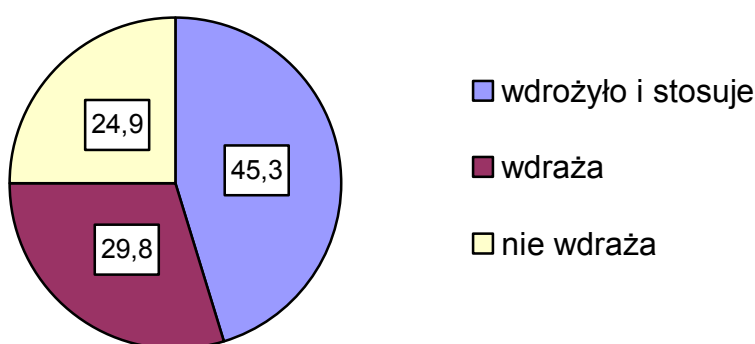
## 2. Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) w małych, średnich i dużych przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego

Z analizy uzyskanych danych z Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej wynika, że po roku integracji Polski z UE obligatoryjny system **Dobrej Praktyki Produkcyjnej został wdrożony i był stosowany tylko w około 45% ogółu przedsiębiorstw przemysłu spożywczego**, a około 30% było na etapie wdrażania tego systemu. Obowiązek ustawy wdrożenia systemu Dobrej Praktyki Produkcyjnej został w Polsce wprowadzony z dniem 20 lipca 2000 r.



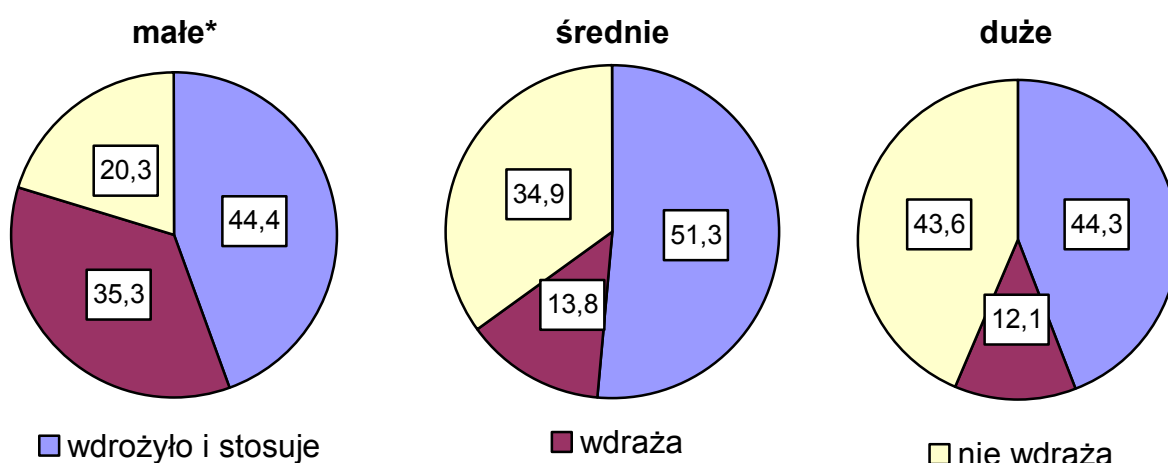
**Wielkość przedsiębiorstwa, liczona wielkością zatrudnienia, nie miała istotnego wpływu na stan wdrożenia Dobrej Praktyki Produkcyjnej.** System ten wdrożył i stosował taki sam odsetek małych, jak i średnich przedsiębiorstw. Nieco większy odsetek wdrożenia GHP w grupie dużych przedsiębiorstw (około 45%), wynika prawdopodobnie z odmiennego (innego niż GUS) klasyfikowania części dużych przedsiębiorstw do grupy średnich przedsiębiorstw przez niektórych inspektorów Inspekcji Weterynaryjnej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej – podobnie jak to miało miejsce w przypadku Dobrej Praktyki Higienicznej.

Rysunek 3. Stopień wdrożenia Dobrej Praktyki Produkcyjnej w przemyśle spożywczym ogółem w Polsce według stanu na dzień 1 maja 2005 roku (w procentach)



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych GUS, Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej.

Rysunek 4. Stopień wdrożenia Dobrej Praktyki Produkcyjnej w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego w Polsce według stanu na dzień 1 maja 2005 roku (w procentach)



\* bez przedsiębiorstw mięsnych.

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych GUS, Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej.

Dobłą Praktykę Produkcyjną stosowało około 5 p.p. mniej przedsiębiorstw spożywczych niż miało to miejsce w przypadku Dobrej Praktyki Higienicznej.

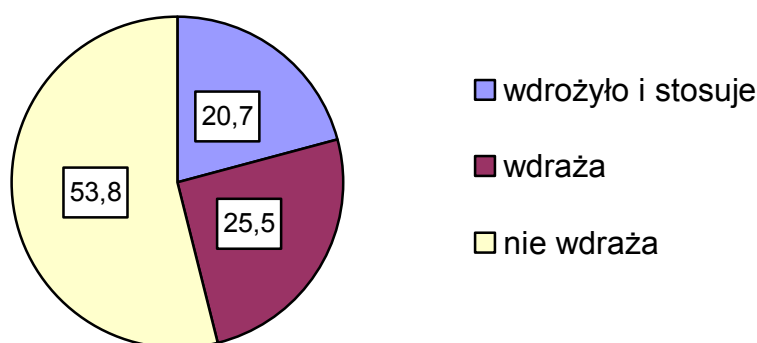
**W okresie od 1 maja 2004 r. do 1 maja 2005 r. nastąpił bardzo istotny wzrost (o 174%) liczby małych przedsiębiorstw spożywczych, które wdrożyły i stosowały system Dobrej Praktyki Produkcyjnej<sup>2</sup>.**

W grupie średnich i dużych przedsiębiorstw najczęściej wdrażany był jednocześnie system Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej. Dlatego taki sam był odsetek przedsiębiorstwa dużych i średnich stosujących oba te systemy. Natomiast małe przedsiębiorstwa skupiły się w nieco większym stopniu na wdrażaniu Dobrej Praktyki Higienicznej (50%) niż Dobrej Praktyki Produkcyjnej (44%).

### **3. System Analiz Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (HACCP) w małych, średnich i dużych przedsiębiorstwach**

Po roku wejścia Polski do UE i po upływie roku od wprowadzenia obowiązku wdrażania systemu HACCP, w przemyśle spożywczym tylko 21% przedsiębiorstw wdrożyło i stosowało ten system zarządzania jakością, a wdrażało go 26% firm.

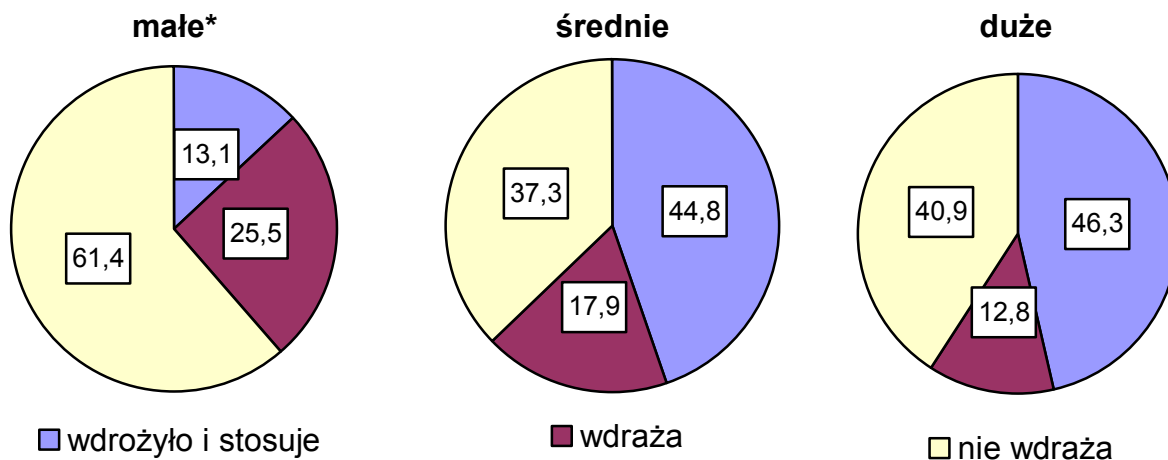
Rysunek 5. Stopień wdrożenia HACCP w przemyśle spożywczym ogółem w Polsce według stanu na 1 dzień maja 2005 roku (w procentach)



*Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych GUS, Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej.*

<sup>2</sup> W analizie nie uwzględniono wyników monitoringu stanu wdrożenia Dobrej Praktyki Produkcyjnej w małych przedsiębiorstwach przemysłu mięsnego, albowiem uzyskane dane nie były wiarygodne. Brak wiarygodności uzyskanych danych wynikał z odmiennej (innej niż klasyfikacja GUS) klasyfikacji niektórych małych przedsiębiorstw przez część powiatowych inspektorów weterynarii. Nieuwzględnienie w analizie małych przedsiębiorstw mięsnych wpłynęło niewątpliwie na korzystniejsze wyniki stanu wdrożenia systemu Dobrej Praktyki Produkcyjnej tej grupy przedsiębiorstw.

Rysunek 6. Stopień wdrożenia HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego w Polsce według stanu na dzień 1 maja 2005 roku (w procentach)



\* bez przedsiębiorstw mięsnych.

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych GUS, Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej.

**Stwierdzono istotną zależność pomiędzy wielkością przedsiębiorstwa a procesami wdrożenia i stosowania HACCP.** Prawie połowa średnich (45%) i dużych (46%) przedsiębiorstw spożywczych po roku od wstąpienia Polski do UE wdrożyła system HACCP. Większość z nich zakończyła proces wdrażania tego systemu jeszcze przed 1 maja 2004 r. Natomiast w dniu 1 maja 2005 r. tylko około 1/4 małych firm spożywczych miało wdrożony system HACCP. Większość małych przedsiębiorstw wdrożyła ten system po 1 maja 2004 r. W ciągu roku o około 193% wzrosła liczba małych przedsiębiorstw, które stosowały HACCP.

Na istotne różnice pomiędzy małymi przedsiębiorstwami a średnimi i dużymi, w podejściu do procesu wdrażania HACCP, wpływ miały m.in. unormowania prawne. We wcześniejszych nowelizacjach *ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia* małe przedsiębiorstwa zostały zwolnione z obowiązku obligatoryjnego wdrożenia HACCP. Ponadto duże i średnie przedsiębiorstwa w większym zakresie dostarczały swoje wyroby do krajowych dużych sieci handlowych oraz odbiorców zagranicznych, którzy wymagali stosowania systemu HACCP.

## **4. Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna i HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego**

### **4.1. Przemysł mięsny**

**Przystąpienie Polski do UE nie wpłynęło istotnie na zakres wdrożenia i wdrażania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej w dużych i średnich przedsiębiorstwach przemysłu mięsnego<sup>3</sup>.** Procentowy udział przedsiębiorstw mięsnych stosujących te dwa obligatoryjne systemy zarządzania jakością po roku od wejścia Polski do UE wzrósł tylko o około 12-13%. Było to wynikiem m.in. podjęcia jeszcze w latach 90. ubiegłego wieku przez część przedsiębiorstw działań mających na celu dostosowanie się do unijnych wymagań sanitarno-weterynaryjnych. Branża ta, podobnie jak mleczarska i rybna, objęta była działaniami pomocowymi ze środków zarówno zagranicznych, jak i krajowych przeznaczonych m.in. na szkolenia z zakresu zasad GHP, GMP i HACCP. Z danych z terenu 7 województw wynika, że w okresie od 1 maja 2004 r. do 1 maja 2005 r. nastąpiły zmiany w stanie wdrożenia GHP i GMP w małych przedsiębiorstwach przemysłu mięsnego. Wzrosła o 65% liczba firm stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną i o 76% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną. Największą dynamikę odnotowano w województwie podlaskim (odpowiednio o 236 i 322%) i opolskim (po 200%).

Z danych Inspekcji Weterynaryjnej obejmujących małe przedsiębiorstwa mięsne z terenu 7 województw<sup>4</sup> wynika, iż:

- do dnia wejścia Polski do UE Dobrą Praktykę Higieniczną wdrożyło i stosowało 175 podmiotów, a 221 wdrażało,
- 1 maja 2005 r. liczba firm stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną wynosiła 288,
- przed 1 maja 2004 r. 161 przedsiębiorstw stosowało Dobrą Praktykę Produkcyjną,
- rok po wejściu do UE Dobrą Praktykę Produkcyjną wdrożyło i stosowało 283 firm, a 128 wdrażało ten system.

---

<sup>3</sup> Analiza stanu wdrożenia systemów zarządzania jakością objęła przedsiębiorstwa produkujące wyroby zarówno z mięsa czerwonego, jak i drobiowego.

<sup>4</sup> W analizie uwzględniono wyniki monitoringu tylko 7 województw, z uwagi na to iż uzyskane dane z pozostałych województw nie były wiarygodne. Brak wiarygodności danych wynikała z odmiennej niż GUS klasyfikacji niektórych małych przedsiębiorstw przez część powiatowych inspektorów weterynarii.

Tabela 1. Liczba przedsiębiorstw przemysłu mięsnego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP przed 1 maja 2004 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem*	Małe	Średnie	Duże	Razem*
1	Dolnośląskie	GHP	35	7	4	46	33	2	4	39
		GMP	26	5	4	35	29	2	2	33
		HACCP	6	6	3	15	26	2	2	30
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	bwd	16	2	18	bwd	20	0	20
		GMP	bwd	16	2	18	bwd	21	0	21
		HACCP	bwd	12	2	14	bwd	20	0	20
3	Lubelskie	GHP	bwd	11	3	14	bwd	13	1	14
		GMP	bwd	11	3	14	bwd	13	1	14
		HACCP	bwd	8	3	11	bwd	12	1	13
4	Lubuskie	GHP	bwd	16	1	17	bwd	8	0	8
		GMP	bwd	16	1	17	bwd	8	0	8
		HACCP	bwd	13	1	14	bwd	6	0	6
5	Łódzkie	GHP	bwd	15	5	20	bwd	20	3	23
		GMP	bwd	15	5	20	bwd	20	3	23
		HACCP	bwd	16	5	21	bwd	15	3	18
6	Małopolskie	GHP	bwd	12	3	25	bwd	7	0	7
		GMP	bwd	12	3	25	bwd	7	0	7
		HACCP	bwd	7	3	10	bwd	8	2	10
7	Mazowieckie	GHP	bwd	25	9	34	bwd	9	5	14
		GMP	bwd	25	9	34	bwd	9	5	14
		HACCP	bwd	23	7	30	bwd	9	5	14
8	Opolskie	GHP	9	3	1	13	16	1	0	17
		GMP	9	3	1	13	16	1	0	17
		HACCP	3	3	1	7	10	1	0	11
9	Podkarpackie	GHP	30	13	3	46	42	1	1	44
		GMP	30	13	3	46	42	1	1	44
		HACCP	9	10	3	22	26	5	1	32
10	Podlaskie	GHP	11	5	5	21	31	6	5	42
		GMP	9	4	5	18	29	5	5	39
		HACCP	2	3	5	10	21	5	5	31
11	Pomorskie	GHP	60	8	1	69	59	7	0	66
		GMP	60	8	1	69	62	7	0	69
		HACCP	14	5	1	20	50	6	0	56
12	Śląskie	GHP	bwd	13	3	16	bwd	13	2	15
		GMP	bwd	13	3	16	bwd	13	2	15
		HACCP	bwd	12	3	15	bwd	19	2	21
13	Świętokrzyskie	GHP	10	4	1	15	12	0	0	12
		GMP	10	4	1	15	12	0	0	12
		HACCP	2	3	1	6	13	0	0	13
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	bwd	7	4	11	bwd	8	1	9
		GMP	bwd	7	4	11	bwd	8	1	9
		HACCP	bwd	5	4	9	bwd	10	1	11
15	Wielkopolskie	GHP	bwd	31	16	47	bwd	25	7	32
		GMP	bwd	31	16	47	bwd	25	7	32
		HACCP	bwd	25	14	39	bwd	22	6	28
16	Zachodniopomorskie	GHP	20	4	4	28	28	3	1	32
		GMP	17	4	4	25	28	3	1	32
		HACCP	4	3	4	11	16	1	1	18
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	bwd	<b>190</b>	<b>65</b>	<b>255</b>	bwd	<b>143</b>	<b>30</b>	<b>173</b>
		<b>GMP</b>	bwd	<b>187</b>	<b>65</b>	<b>252</b>	bwd	<b>143</b>	<b>28</b>	<b>171</b>
		<b>HACCP</b>	bwd	<b>154</b>	<b>60</b>	<b>214</b>	bwd	<b>141</b>	<b>29</b>	<b>170</b>

\* razem średnie i duże przedsiębiorstwa (bez małych przedsiębiorstw); bwd – brak wiarygodnych danych.

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.

Tabela 2. Liczba przedsiębiorstw przemysłu mięsnego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP wg stanu na 1 maja 2005 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem*	Małe	Średnie	Duże	Razem*
1	Dolnośląskie	GHP	39	5	2	46	17	1	0	18
		GMP	34	5	2	41	15	0	0	15
		HACCP	26	6	2	34	24	0	0	24
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	bwd	21	4	25	bwd	10	2	12
		GMP	bwd	20	3	23	bwd	10	2	12
		HACCP	bwd	18	3	21	bwd	10	2	12
3	Lubelskie	GHP	bwd	11	1	12	bwd	4	1	5
		GMP	bwd	11	1	12	bwd	4	1	5
		HACCP	bwd	10	1	11	bwd	5	1	6
4	Lubuskie	GHP	bwd	11	1	12	bwd	6	0	6
		GMP	bwd	11	1	12	bwd	6	0	6
		HACCP	bwd	10	1	11	bwd	7	0	7
5	Łódzkie	GHP	bwd	25	4	29	bwd	7	1	8
		GMP	bwd	25	4	29	bwd	7	1	8
		HACCP	bwd	28	4	32	bwd	8	1	9
6	Małopolskie	GHP	bwd	15	3	18	bwd	3	2	5
		GMP	bwd	15	3	18	bwd	3	2	5
		HACCP	bwd	12	7	19	bwd	6	0	6
7	Mazowieckie	GHP	bwd	26	9	35	bwd	9	2	11
		GMP	bwd	26	9	35	bwd	9	2	11
		HACCP	bwd	25	7	32	bwd	5	2	7
8	Opolskie	GHP	27	4	1	32	17	0	0	17
		GMP	27	4	1	32	17	0	0	17
		HACCP	12	3	1	16	17	1	0	18
9	Podkarpackie	GHP	48	10	2	60	11	0	0	11
		GMP	48	10	2	60	11	0	0	11
		HACCP	46	13	2	61	26	0	0	26
10	Podlaskie	GHP	37	5	4	46	28	1	1	30
		GMP	38	6	4	48	28	1	1	30
		HACCP	31	4	4	39	21	2	1	24
11	Pomorskie	GHP	79	10	0	89	23	1	0	24
		GMP	79	10	0	89	23	1	0	24
		HACCP	48	7	0	55	41	3	0	44
12	Śląskie	GHP	bwd	24	2	26	bwd	7	2	9
		GMP	bwd	24	2	26	bwd	7	2	9
		HACCP	bwd	25	2	27	bwd	11	2	13
13	Świętokrzyskie	GHP	25	7	0	32	21	0	0	21
		GMP	25	7	0	32	20	0	0	20
		HACCP	21	5	0	26	23	2	0	25
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	bwd	15	3	18	bwd	0	0	0
		GMP	bwd	15	3	18	bwd	0	0	0
		HACCP	bwd	16	4	20	bwd	0	0	0
15	Wielkopolskie	GHP	bwd	38	15	53	bwd	14	4	18
		GMP	bwd	38	15	53	bwd	14	4	18
		HACCP	bwd	38	15	53	bwd	15	4	19
16	Zachodnio-Pomorskie	GHP	33	5	2	40	14	1	0	15
		GMP	32	5	2	39	14	1	0	15
		HACCP	32	3	2	37	25	2	0	27
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	bwd	<b>232</b>	<b>53</b>	<b>285</b>	bwd	<b>64</b>	<b>15</b>	<b>79</b>
		<b>GMP</b>	bwd	<b>232</b>	<b>52</b>	<b>284</b>	bwd	<b>63</b>	<b>15</b>	<b>78</b>
		<b>HACCP</b>	bwd	<b>223</b>	<b>55</b>	<b>278</b>	bwd	<b>77</b>	<b>13</b>	<b>90</b>

\* razem średnie i duże przedsiębiorstwa (bez małych przedsiębiorstw); bwd – brak wiarygodnych danych.

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.

Z monitoringu wynika, że:

- przed 1 maja 2004 r. 255 przedsiębiorstw mięsnych (dużych i średnich) wdrożyło i stosowało system Dobrej Praktyki Higienicznej oraz 252 przedsiębiorstwa system Dobrej Praktyki Higienicznej,
- po roku, tj. w 2005 r. (wg stanu na 1 maja) Dobrą Praktykę Higieniczną stosowano w 285 przedsiębiorstwach, a Dobrą Praktykę Produkcyjną w 284 firmach mięsnych,
- w 2005 r. (wg stanu na 1 maja) w grupie średnich i dużych przedsiębiorstw **Dobra Praktyka Higieniczna** była wdrożona i stosowana w **56%** z nich, a 15% wdrażało ten system,
- w 2005 r. (wg stanu na 1 maja) **Dobrą Praktykę Produkcyjną** miało wdrożone **56%** analizowanych przedsiębiorstw mięsnych, a 15% wdrażało ją,
- **29% średnich i dużych** przedsiębiorstw przemysłu mięsnego nie wdrożyło i nie podjęło działań mających na celu rozpoczęcie procesu wdrażania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

**Przystąpienie Polski do UE nie miało istotnego wpływu na poziom wdrożenia systemu HACCP w przemyśle mięsnym.** W grupie średnich i dużych przedsiębiorstw odsetek przedsiębiorstw stosujących HACCP zwiększył się w ciągu roku o 30%. W grupie małych przedsiębiorstw (dane z 7 województw) nastąpiły istotne zmiany, gdyż odnotowano wzrost o 440% liczby firm stosujących system HACCP.

W dniu **1 maja 2005 r. HACCP stosowało 55%** przedsiębiorstw mięsnych (razem średnich i dużych). 13% firm rozpoczęło proces wdrażania systemu HACCP, natomiast 28% nie podjęło żadnych działań w tym kierunku.

Z badań ankietowanych przeprowadzonych w 2005 r. w 30 przedsiębiorstwach branży mięsnej małych, średnich i dużych:

- 77% deklarowało, że ma wdrożony system Dobrej Praktyki Higienicznej, a pozostałe wdrażają lub planują wdrożenie GHP,
- 80% deklarowało wdrożenie i stosowanie Dobrej Praktyki Produkcyjnej, a pozostali wdrażali lub planowali wdrożenie GMP,
- 70% wdrożyło system HACCP, 27% wdrażało lub planowało rozpoczęcie procesu wdrożenia systemu, natomiast 1 przedsiębiorstwo nie planowało wdrożenia HACCP.

## 4.2. Przemysł rybny

**Przystąpienie Polski do UE nie wpłynęło na zakres wdrożenia i stosowania w branży rybnej Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej.** Zmiany między okresem przed 1 maja 2004 r. a 1 maja 2005 r. wynosiły około 1%. Stan ten był wynikiem wcześniejszego podjęcia prac nad dostosowaniem firm przetwórstwa rybnego do wymagań sanitarno-higienicznych obowiązujących w Unii Europejskiej (głównie GHP i GMP).

Z przeprowadzonej analizy wynika, że:

- w okresie poprzedzającym przystąpienie Polski do UE 151 przedsiębiorstw rybnych wdrożyło i stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i podobna liczba przedsiębiorstw (149) wdrożyła Dobrą Praktykę Produkcyjną,
- po roku od przystąpienia do UE 153 przedsiębiorstw rybnych stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i 150 przedsiębiorstw Dobrą Praktykę Produkcyjną,
- w 2005 r. (wg stanu na 1 maja) **68% ogółu przedsiębiorstw rybnych stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną**, 13% wdrażało system,
- w 2005 r. (wg stanu na 1 maja) **66% ogółu firm rybnych stosowało Dobrą Praktykę Produkcyjną**, a 14% wdrażało ten system,
- wg stanu na 1 maja 2005 r. tylko około 20% przedsiębiorstw przemysłu rybnego nie wdrożyło i nie wdrażało podstawowych obligatoryjnych systemów zarządzania jakością (GHP i GMP), mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (w tym 10% firm zawiesiło swoją działalność).

Z przeprowadzonych badań ankietowych<sup>5</sup>, (które objęły połowę przedsiębiorstw przemysłu rybnego) wynika, że:

- w 2005 r. (wg stanu na 1 maja 2005 r.) **83% małych** (przed 1 maja 2004 r. 67%), **92% średnich oraz 100% dużych** przedsiębiorstw przemysłu rybnego wdrożyło i stosowało system Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej, a 17% małych i 4% średnich firm rybnych wdrażało te systemy,
- po roku od przystąpienia Polski do UE zwiększył się tylko odsetek (z 67 do 83%) małych przedsiębiorstw rybnych, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną,
- w 2005 r. 4% średnich przedsiębiorstw rybnych nie wdrożyło i nie wdrażało obligatoryjnych systemów, tj. GHP i GMP (wg stanu na 1 maja 2005 r.).

---

<sup>5</sup> J. Hillar: Stan wdrożenia systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego branży rybnej. Maszynopis. IERiGŻ-PIB. Warszawa 2005.



Tabela 3. Liczba przedsiębiorstw przemysłu rybnego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP przed 1 maja 2004 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	4	1	0	5	0	0	0	0
		GMP	4	1	0	5	0	0	0	0
		HACCP	2	1	0	3	2	0	0	2
2	Kujawsko- -Pomorskie	GHP	3	2	0	5	1	0	0	1
		GMP	3	2	0	5	1	0	0	1
		HACCP	0	2	0	2	1	0	0	1
3	Lubelskie	GHP	2	0	0	2	1	0	0	1
		GMP	2	0	0	2	1	0	0	1
		HACCP	1	0	0	1	1	0	0	1
4	Lubuskie	GHP	0	1	0	1	0	1	1	2
		GMP	0	1	0	1	0	1	1	2
		HACCP	0	1	0	1	0	1	1	2
5	Łódzkie	GHP	1	0	0	1	1	0	0	1
		GMP	1	0	0	1	1	0	0	1
		HACCP	1	0	0	1	2	0	0	2
6	Małopolskie	GHP	4	1	0	5	4	0	0	4
		GMP	4	1	0	5	4	0	0	4
		HACCP	1	1	0	2	4	0	0	4
7	Mazowieckie	GHP	4	1	0	5	4	0	0	4
		GMP	4	1	0	5	4	0	0	4
		HACCP	1	1	0	2	4	0	0	4
8	Opolskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
9	Podkarpackie	GHP	0	1	0	1	0	0	0	0
		GMP	0	1	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
10	Podlaskie	GHP	2	1	0	3	3	1	0	4
		GMP	2	1	0	3	3	1	0	4
		HACCP	1	1	0	2	2	1	0	3
11	Pomorskie	GHP	45	11	4	60	29	11	2	42
		GMP	47	11	4	62	29	11	2	42
		HACCP	15	9	6	30	30	12	2	44
12	Śląskie	GHP	8	0	0	8	8	1	0	9
		GMP	6	0	0	6	8	1	0	9
		HACCP	0	0	0	0	5	1	0	6
13	Świętokrzyskie	GHP	0	0	0	0	2	0	0	2
		GMP	0	0	0	0	2	0	0	2
		HACCP	0	0	0	0	2	0	0	2
14	Warmińsko- -Mazurskie	GHP	10	1	0	11	3	0	0	3
		GMP	10	1	0	11	3	0	0	3
		HACCP	4	2	0	6	6	0	0	6
15	Wielkopolskie	GHP	4	5	2	11	5	4	0	9
		GMP	4	5	2	11	5	4	0	9
		HACCP	1	5	1	7	1	4	0	5
16	Zachodnio- pomorskie	GHP	13	18	2	33	21	2	0	23
		GMP	11	18	2	31	21	2	0	23
		HACCP	9	17	2	28	6	2	0	8
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>100</b>	<b>43</b>	<b>8</b>	<b>151</b>	<b>82</b>	<b>20</b>	<b>3</b>	<b>105</b>
		<b>GMP</b>	<b>98</b>	<b>43</b>	<b>8</b>	<b>149</b>	<b>82</b>	<b>20</b>	<b>3</b>	<b>105</b>
		<b>HACCP</b>	<b>36</b>	<b>41</b>	<b>9</b>	<b>86</b>	<b>66</b>	<b>21</b>	<b>3</b>	<b>90</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.

Tabela 4. Liczba przedsiębiorstw przemysłu rybnego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP wg stanu na 1 maja 2005 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	4	1	0	5	0	0	0	0
		GMP	3	1	0	4	0	0	0	0
		HACCP	5	1	0	6	0	0	0	0
2	Kujawsko- -Pomorskie	GHP	3	3	0	6	1	0	0	1
		GMP	3	3	0	6	1	0	0	1
		HACCP	2	3	0	5	2	0	0	2
3	Lubelskie	GHP	3	0	0	3	0	0	0	0
		GMP	3	0	0	3	2	0	0	2
		HACCP	3	0	0	3	2	0	0	2
4	Lubuskie	GHP	1	1	0	2	0	1	0	1
		GMP	1	1	0	2	0	1	0	1
		HACCP	1	1	0	2	0	1	0	1
5	Łódzkie	GHP	2	0	0	2	1	0	0	1
		GMP	2	0	0	2	1	0	0	1
		HACCP	2	0	0	2	1	0	0	1
6	Małopolskie	GHP	4	0	0	4	3	0	0	3
		GMP	4	0	0	4	3	0	0	3
		HACCP	4	0	0	4	3	0	0	3
7	Mazowieckie	GHP	8	1	0	9	4	0	0	4
		GMP	8	1	0	9	4	0	0	4
		HACCP	5	1	0	6	4	0	0	4
8	Opolskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
9	Podkarpackie	GHP	1	0	0	1	0	0	0	0
		GMP	1	0	0	1	0	0	0	0
		HACCP	1	0	0	1	0	0	0	0
10	Podlaskie	GHP	2	1	0	3	1	0	0	1
		GMP	2	1	0	3	1	0	0	1
		HACCP	1	1	0	2	2	0	0	2
11	Pomorskie	GHP	36	14	3	53	2	3	1	6
		GMP	36	14	3	53	2	3	1	6
		HACCP	37	18	5	60	6	4	1	11
12	Śląskie	GHP	7	1	0	8	5	0	0	5
		GMP	5	1	0	6	5	0	0	5
		HACCP	4	1	0	5	6	0	0	6
13	Świętokrzyskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
14	Warmińsko- -Mazurskie	GHP	11	0	0	11	2	0	0	2
		GMP	11	0	0	11	2	0	0	2
		HACCP	10	1	0	11	3	0	0	3
15	Wielkopolskie	GHP	4	6	2	12	4	1	0	5
		GMP	4	6	2	12	4	1	0	5
		HACCP	3	6	1	10	5	1	0	6
16	Zachodnio- pomorskie	GHP	23	10	1	34	0	1	0	1
		GMP	23	10	1	34	0	1	0	1
		HACCP	20	10	1	31	6	1	0	7
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>109</b>	<b>38</b>	<b>6</b>	<b>153</b>	<b>23</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>30</b>
		<b>GMP</b>	<b>106</b>	<b>38</b>	<b>6</b>	<b>150</b>	<b>25</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>32</b>
		<b>HACCP</b>	<b>98</b>	<b>43</b>	<b>7</b>	<b>148</b>	<b>40</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>48</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.

**Przystąpienie Polski do UE wpłynęło na zakres wdrożenia i stosowania w branży rybnej systemu HACCP, gdyż wzrosła liczba przedsiębiorstw (o 72%), które wdrożyły i stosowały ten system zarządzania jakością.**

Monitoring stanu wdrożenia HACCP w przedsiębiorstwach branży rybnej wskazuje, że :

- w okresie poprzedzającym przystąpienie Polski do UE tylko 36 przedsiębiorstw branży rybnej (małych, średnich i dużych) wdrożyło i stosowało system HACCP,
- po roku od przystąpienia do UE, wg stanu na dzień 1 maja 2005 r., 98 przedsiębiorstw rybnych miało wdrożony system HACCP,
- największy wzrost w zakresie wdrożenia HACCP (o około 172%) odnotowano w małych przedsiębiorstwach,
- **w 2005 r. (wg stanu na 1 maja 2005 r.) system HACCP wdrożono i stosowano w 65% firm branży rybnej, a w 21% system był wdrażany.**

Badania ankietowe<sup>6</sup>, które objęły około połowę przedsiębiorstw przemysłu rybnego wykazały, że:

- **w 2005 r. (wg stanu na 1 maja 2005 r.) 83% małych** (przed 1 maja 2004 r. 67%), **87% średnich oraz 100% dużych** przedsiębiorstw przemysłu rybnego miało wdrożony i stosowało system HACCP, a 17% małych i 8% średnich firm rybnych wdrażało ten system,
- po roku od przystąpienia Polski do UE zwiększył się tylko odsetek (z 58% do 83%) małych przedsiębiorstw rybnych, które wdrożyły i stosowały HACCP,
- tylko około 4% średnich firm deklarowało, że nie wdrożyło i nie wdrażało HACCP (wg stanu na 1 maja 2005 r.),
- po roku od przystąpienia Polski do UE **około 90% badanych przedsiębiorstw** przetwórstwa rybnego legitymowało się pełnym wdrożeniem wszystkich trzech obligatoryjnych systemów zarządzania jakością.

Branża rybna, podobnie jak mięsna i mleczarska, korzystała od lat 90. ubiegłego wieku z funduszy pomocowych UE, FAO/WHO, a także krajowych. Możliwość skorzystania z pomocy w zakresie szkoleń kadry oraz zasad opracowywania i wdrażania systemów zarządzania jakością zaowocowało tym, iż już przed 1 maja 2004 r. większość przedsiębiorstw tej branży była najlepiej przygotowana i zawansowana w dostosowaniu się do wymagań UE pod względem wymogów sanitarno-weterynaryjnych.

---

<sup>6</sup> J. Hillar: Stan wdrożenia systemów..., op. cit.

### 4.3. Przemysł mleczarski

**Wstąpienie Polski do UE nie wpłynęło istotnie na stan wdrożenia i stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej w przedsiębiorstwach mleczarskich.** Udział przedsiębiorstw stosujących GHP i GMP w 2005 r. (wg stanu na 1 maja) zwiększył się tylko o około 6-9% w porównaniu z rokiem 2004. Wynikało to z wcześniej rozpoczętych w tej branży, jeszcze przed 1 maja 2004 r., procesów wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością.

Z analizy danych wynika, że:

- przed 1 maja 2004 r. 238 przedsiębiorstw produkujących przetwory z mleka, sery oraz lody wdrożyło i stosowało system Dobrej Praktyki Higienicznej, a w 169 prowadzone były działania mające na celu wdrożenie tego systemu,
- przed wejściem Polski do UE 233 przedsiębiorstwa branży mleczarskiej wdrożyło i stosowało Dobrą Praktykę Produkcyjną, a 170 było na etapie wdrażania systemu,
- **w 2005 r. (wg stanu na 1 maja) 69% ogółu przedsiębiorstw przemysłu mleczarskiego stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną**, a 22% wdrażało te systemy,
- niewielka (około 9-procentowa) grupa przedsiębiorstw mleczarskich nie wdrożyła i nie wdrażała podstawowych obligatoryjnych systemów zarządzania jakością (wg stanu na 1 maja 2005 r.).

**Udział Polski w strukturach UE zaowocował wzrostem liczby przedsiębiorstw przemysłu mleczarskiego stosujących system HACCP.** Firm mleczarskich, które w dniu 1 maja 2005 r. miały wdrożony system HACCP było o 45% więcej niż przed 1 maja 2004 r.

Z monitorowania stanu wdrożenia HACCP w przedsiębiorstwach mleczarskich wynika, że:

- przed wstąpieniem Polski do UE system HACCP wdrożyło i stosowało 155 przedsiębiorstw, a 156 rozpoczęło wdrażanie tego systemu zarządzania jakością,
- w dniu 1 maja 2005 r. wdrożonym systemem HACCP legitymowało się 225 przedsiębiorstw, 93 firmy rozpoczęły jego wdrażanie,
- na przełomie lat 2004 i 2005 największą dynamikę wdrażania HACCP odnotowano w małych przedsiębiorstwach (wzrost w ciągu roku o około 102%),
- **po roku od wstąpienia do UE 61% ogółu firm branży mleczarskiej wdrożyło i stosowało HACCP**, a dalsze 25% prowadziło proces wdrażania systemu,
- tylko około 13% firm mleczarskich nie wdrożyło i nie wdrażało systemu HACCP (wg stanu na 1 maja 2005 r.).

Tabela 5. Liczba przedsiębiorstw przemysłu mleczarskiego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP przed 1 maja 2004 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	4	2	0	6	2	3	0	5
		GMP	4	2	0	6	2	4	0	6
		HACCP	0	1	0	1	6	3	0	9
2	Kujawsko- -Pomorskie	GHP	13	6	2	21	9	6	1	16
		GMP	11	6	2	19	9	6	1	16
		HACCP	6	6	2	14	10	6	1	17
3	Lubelskie	GHP	3	10	3	16	4	7	1	12
		GMP	3	9	3	15	4	7	1	12
		HACCP	3	8	3	14	2	8	1	11
4	Lubuskie	GHP	3	1	0	4	6	1	0	7
		GMP	3	1	0	4	6	1	0	7
		HACCP	1	1	0	2	3	1	0	4
5	Łódzkie	GHP	6	7	4	17	8	7	2	17
		GMP	6	7	4	17	8	6	2	16
		HACCP	2	7	4	13	4	5	2	11
6	Małopolskie	GHP	11	1	0	12	6	3	0	9
		GMP	11	1	0	12	5	3	0	8
		HACCP	7	1	0	8	6	1	1	8
7	Mazowieckie	GHP	9	16	6	31	10	11	2	23
		GMP	9	16	6	31	10	11	2	23
		HACCP	5	11	6	22	6	11	2	19
8	Opolskie	GHP	5	8	0	13	1	0	0	1
		GMP	5	8	0	13	1	0	0	1
		HACCP	3	7	0	10	3	1	0	4
9	Podkarpackie	GHP	1	4	1	6	1	0	0	1
		GMP	1	4	1	6	1	0	0	1
		HACCP	0	4	1	5	1	0	0	1
10	Podlaskie	GHP	1	9	4	14	3	10	4	17
		GMP	1	9	4	14	3	10	4	17
		HACCP	1	9	4	14	3	10	4	17
11	Pomorskie	GHP	6	5	0	11	3	1	0	4
		GMP	4	5	0	9	5	1	0	6
		HACCP	6	0	0	6	5	1	0	6
12	Śląskie	GHP	5	5	3	13	5	5	3	13
		GMP	4	5	3	12	5	5	3	13
		HACCP	0	5	3	22	7	6	3	16
13	Świętokrzyskie	GHP	2	3	2	7	3	2	0	5
		GMP	2	3	2	15	3	2	0	5
		HACCP	0	1	1	6	1	2	1	4
14	Warmińsko- -Mazurskie	GHP	11	8	2	21	5	0	0	5
		GMP	12	8	2	22	5	0	0	5
		HACCP	4	5	2	11	5	0	0	5
15	Wielkopolskie	GHP	15	21	3	39	15	14	0	29
		GMP	15	21	3	39	15	14	0	29
		HACCP	6	12	2	20	7	14	0	21
16	Zachodnio- -pomorskie	GHP	0	7	0	7	2	3	0	5
		GMP	0	7	0	7	2	3	0	5
		HACCP	0	5	0	5	0	3	0	3
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>95</b>	<b>113</b>	<b>30</b>	<b>238</b>	<b>83</b>	<b>73</b>	<b>13</b>	<b>169</b>
		<b>GMP</b>	<b>91</b>	<b>112</b>	<b>30</b>	<b>233</b>	<b>84</b>	<b>73</b>	<b>13</b>	<b>170</b>
		<b>HACCP</b>	<b>44</b>	<b>83</b>	<b>28</b>	<b>155</b>	<b>69</b>	<b>72</b>	<b>15</b>	<b>156</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.

Tabela 6. Liczba przedsiębiorstw przemysłu mleczarskiego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP wg stanu na 1 maja 2005 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	3	1	0	4	0	1	0	1
		GMP	3	2	0	5	0	2	0	2
		HACCP	6	1	0	7	0	1	0	1
2	Kujawsko- -Pomorskie	GHP	11	9	1	21	8	1	0	9
		GMP	11	9	1	21	8	1	0	9
		HACCP	8	10	1	19	10	1	0	11
3	Lubelskie	GHP	3	10	1	14	1	2	0	3
		GMP	3	10	1	14	1	2	0	3
		HACCP	1	9	1	11	3	4	0	7
4	Lubuskie	GHP	3	2	0	5	7	2	0	9
		GMP	3	2	0	5	7	2	0	9
		HACCP	2	2	0	4	6	2	0	8
5	Łódzkie	GHP	9	9	3	21	0	4	0	4
		GMP	9	9	3	21	0	4	0	4
		HACCP	10	10	3	23	2	4	0	6
6	Małopolskie	GHP	11	2	0	13	7	3	0	10
		GMP	11	2	0	13	7	3	0	10
		HACCP	11	2	2	15	7	3	0	10
7	Mazowieckie	GHP	15	16	5	36	3	5	3	11
		GMP	15	16	5	36	3	5	3	11
		HACCP	9	15	5	29	1	5	3	9
8	Opolskie	GHP	7	8	0	15	0	0	0	0
		GMP	7	8	0	15	0	0	0	0
		HACCP	7	8	0	15	0	0	0	0
9	Podkarpackie	GHP	1	4	2	7	0	0	0	0
		GMP	1	4	2	7	0	0	0	0
		HACCP	1	4	2	7	0	0	0	0
10	Podlaskie	GHP	4	11	4	19	2	0	0	2
		GMP	4	11	4	19	2	0	0	2
		HACCP	4	11	4	19	2	1	0	3
11	Pomorskie	GHP	5	1	0	6	2	0	0	2
		GMP	5	1	0	6	2	0	0	2
		HACCP	5	2	0	7	1	0	0	1
12	Śląskie	GHP	8	5	3	16	3	3	3	9
		GMP	7	5	3	15	3	3	3	9
		HACCP	4	5	3	12	4	3	3	10
13	Świętokrzyskie	GHP	1	2	2	5	2	2	0	4
		GMP	1	2	2	5	2	2	0	4
		HACCP	2	0	2	4	2	2	0	4
14	Warmińsko- -Mazurskie	GHP	12	5	1	18	1	0	0	1
		GMP	12	5	1	18	1	0	0	1
		HACCP	7	4	1	12	5	0	0	5
15	Wielkopolskie	GHP	20	22	4	46	10	5	0	15
		GMP	20	22	4	46	10	5	0	15
		HACCP	12	20	3	35	8	10	0	18
16	Zachodnio- -pomorskie	GHP	1	6	0	7	1	0	0	1
		GMP	1	6	0	7	1	0	0	1
		HACCP	0	6	0	6	0	0	0	0
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>114</b>	<b>113</b>	<b>26</b>	<b>253</b>	<b>47</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>81</b>
		<b>GMP</b>	<b>113</b>	<b>114</b>	<b>26</b>	<b>253</b>	<b>47</b>	<b>29</b>	<b>6</b>	<b>82</b>
		<b>HACCP</b>	<b>89</b>	<b>109</b>	<b>27</b>	<b>225</b>	<b>51</b>	<b>36</b>	<b>6</b>	<b>93</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Inspekcji Weterynaryjnej.

Przemysł mleczarski, podobnie jak mięsny i rybny, korzystał od lat 90. ubiegłego wieku z funduszy pomocowych UE, FAO/WHO, a także krajowych. Korzystanie z pomocy w zakresie szkoleń kadry oraz zasad opracowywania i wdrażania systemów zarządzania jakością zaowocowało tym, iż już przed 1 maja 2004 r. duża część przedsiębiorstw tej branży była stosunkowo dobrze przygotowana i zaawansowana w dostosowaniu się do wymagań UE pod względem wymagań sanitarno-weterynaryjnych.

#### 4.4. Przemysł owocowo-warzywny

**Wstąpienie Polski do UE miało wpływ na stan wdrożenia i stosowania w przemyśle owocowo-warzywnym wszystkich trzech obligatoryjnych systemów zarządzania jakością.** W ciągu roku (między 1 maja 2004 r. a 1 maja 2005 r.) wzrosła o 50% liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, o 48% liczba przedsiębiorstw, które stosowały Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 44% liczba firm stosujących system HACCP. Największą dynamikę odnotowano w małych przedsiębiorstwach owocowo-warzywnych, bowiem o 83-80% wzrosła liczba małych firm, które wdrożyły i stosowały system Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz o 128% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących system HACCP.

Znaczna część małych i średnich przedsiębiorstw branży owocowo-warzywnej, które wdrożyły HACCP korzystała z unijnego i krajowego dofinansowania na realizację tego procesu.

Z monitoringu stanu wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów w przemyśle owocowo-warzywnym wynika, że:

- w okresie przed wstąpieniem Polski do UE 139 przedsiębiorstw wdrożyło i stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną, a 125 prowadziła działania mające na celu wdrożenie tego systemu,
- po roku od wejścia do UE Dobra Praktyka Higieniczna była stosowana w 209 przedsiębiorstwach, a 120 wdrażało ten system,
- przed 1 maja 2004 r. 136 przedsiębiorstw wdrożyło i stosowało Dobrą Praktykę Produkcyjną, a 123 było na etapie wdrażania,
- w okresie poprzedzającym przystąpienie Polski do UE tylko 29 przedsiębiorstw legitymowało się wdrożonym systemem HACCP, a 98 wdrażało go,
- **w 2005 r. (wg stanu na 1 maja) 38% ogółu przedsiębiorstw owocowo-warzywnych wdrożyło i stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną, a system HACCP stosowało 25% przedsiębiorstw,**

Tabela 7. Liczba przedsiębiorstw przemysłu owocowo-warzywnego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP przed 1 maja 2004 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	5	1	0	6	4	1	0	5
		GMP	4	1	0	5	5	1	0	6
		HACCP	2	1	0	3	2	1	0	3
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	5	9	0	14	8	7	0	15
		GMP	5	9	0	14	9	7	0	16
		HACCP	0	6	0	6	4	7	0	11
3	Lubelskie	GHP	5	7	3	15	7	11	2	20
		GMP	5	7	3	15	7	11	2	20
		HACCP	5	6	3	14	7	11	2	20
4	Lubuskie	GHP	0	0	0	0	2	0	0	2
		GMP	0	0	0	0	2	0	0	2
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Łódzkie	GHP	12	5	0	17	6	1	0	7
		GMP	12	4	0	16	6	1	0	7
		HACCP	6	3	0	9	3	1	0	4
6	Małopolskie	GHP	2	3	1	6	3	3	0	6
		GMP	2	3	1	6	3	3	0	6
		HACCP	1	3	1	5	2	2	0	4
7	Mazowieckie	GHP	10	7	1	18	14	13	1	28
		GMP	10	7	1	18	13	12	1	26
		HACCP	0	5	1	6	9	12	1	22
8	Opolskie	GHP	0	1	0	1	0	1	0	1
		GMP	0	1	0	1	0	1	0	1
		HACCP	0	1	0	1	0	1	0	1
9	Podkarpackie	GHP	2	1	0	3	1	0	0	1
		GMP	2	1	0	3	1	0	0	1
		HACCP	1	4	1	6	1	0	1	2
10	Podlaskie	GHP	4	2	1	7	1	0	0	1
		GMP	4	2	1	7	1	0	0	1
		HACCP	0	2	1	3	4	0	0	4
11	Pomorskie	GHP	1	3	0	4	5	1	0	6
		GMP	1	3	0	4	5	1	0	6
		HACCP	0	3	0	3	2	0	0	2
12	Śląskie	GHP	11	3	2	16	10	1	0	11
		GMP	10	3	2	15	8	1	0	9
		HACCP	4	3	2	9	6	1	0	7
13	Świętokrzyskie	GHP	2	1	2	5	4	1	0	5
		GMP	2	1	2	5	4	1	0	5
		HACCP	0	1	2	3	3	1	0	4
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	3	2	1	6	2	1	0	3
		GMP	3	2	1	6	2	1	0	3
		HACCP	3	2	1	6	1	0	0	1
15	Wielkopolskie	GHP	4	12	1	17	8	1	0	9
		GMP	4	12	1	17	8	1	0	9
		HACCP	4	11	1	16	7	2	0	9
16	Zachodniopomorskie	GHP	3	1	0	4	4	1	0	5
		GMP	3	1	0	4	4	1	0	5
		HACCP	3	1	0	4	3	1	0	4
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>69</b>	<b>58</b>	<b>12</b>	<b>139</b>	<b>79</b>	<b>43</b>	<b>3</b>	<b>125</b>
		<b>GMP</b>	<b>67</b>	<b>57</b>	<b>12</b>	<b>136</b>	<b>78</b>	<b>42</b>	<b>3</b>	<b>123</b>
		<b>HACCP</b>	<b>29</b>	<b>52</b>	<b>13</b>	<b>94</b>	<b>54</b>	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>98</b>

*Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.*



Tabela 8. Liczba przedsiębiorstw przemysłu owocowo-warzywnego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP wg stanu na 1 maja 2005 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	8	1	0	9	1	1	0	2
		GMP	8	1	0	9	1	1	0	2
		HACCP	2	1	0	3	5	1	0	6
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	6	11	0	17	9	2	0	11
		GMP	5	9	0	14	10	4	0	14
		HACCP	4	9	0	13	4	4	0	8
3	Lubelskie	GHP	8	17	2	27	8	5	2	15
		GMP	7	16	2	25	9	6	2	17
		HACCP	7	9	2	18	9	7	2	18
4	Lubuskie	GHP	2	0	0	2	1	0	0	1
		GMP	2	0	0	2	1	0	0	1
		HACCP	1	0	0	1	1	0	0	1
5	Łódzkie	GHP	21	7	0	28	3	0	0	3
		GMP	21	7	0	28	3	0	0	3
		HACCP	8	6	0	14	6	1	0	7
6	Małopolskie	GHP	3	4	0	7	5	0	0	5
		GMP	3	4	0	7	5	0	0	5
		HACCP	1	3	0	4	3	2	0	5
7	Mazowieckie	GHP	27	7	1	35	20	10	2	32
		GMP	26	7	1	34	19	10	2	31
		HACCP	11	5	1	17	8	6	2	16
8	Opolskie	GHP	0	0	1	1	1	1	0	2
		GMP	0	0	1	1	1	1	0	2
		HACCP	0	0	1	1	1	1	0	2
9	Podkarpackie	GHP	2	1	0	3	2	0	0	2
		GMP	2	1	0	3	2	0	0	2
		HACCP	2	2	2	6	1	3	0	4
10	Podlaskie	GHP	4	2	1	7	1	0	0	1
		GMP	4	2	1	7	1	0	0	1
		HACCP	2	2	1	5	3	0	0	3
11	Pomorskie	GHP	1	3	0	4	8	1	0	9
		GMP	1	3	0	4	8	1	0	9
		HACCP	0	3	0	3	8	1	0	9
12	Śląskie	GHP	15	4	2	21	10	1	0	11
		GMP	14	4	2	20	11	1	0	12
		HACCP	7	4	2	13	16	1	0	17
13	Świętokrzyskie	GHP	4	1	0	5	4	1	0	5
		GMP	4	1	0	5	4	1	0	5
		HACCP	5	0	0	5	5	1	0	6
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	4	2	1	7	3	1	0	4
		GMP	4	2	1	7	3	1	0	4
		HACCP	3	2	1	6	3	1	0	4
15	Wielkopolskie	GHP	16	12	1	29	12	0	0	12
		GMP	16	12	1	29	12	0	0	12
		HACCP	12	11	1	24	11	0	0	11
16	Zachodniopomorskie	GHP	5	2	0	7	5	0	0	5
		GMP	4	2	0	6	5	0	0	5
		HACCP	1	1	0	2	3	1	0	4
17	Ogółem	GHP	126	74	9	209	93	23	4	120
		GMP	121	71	9	201	95	26	4	125
		HACCP	66	58	11	135	87	30	4	121

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

- 1 maja 2005 r. 22% przedsiębiorstw miało rozpoczęte procesy wdrażania zarówno Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej, jak i systemu HACCP,
- w rok po wejściu Polski do UE 40% firm owocowo-warzywnych nie wdrożyło i nie wdrażało Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej oraz aż 53% przedsiębiorstw nie wdrożyło i nie wdrażało systemu HACCP.

Z badań ankietowych<sup>7</sup> w 118 małych, średnich i dużych przedsiębiorstwach branży owocowo-warzywnej wynika, że w 2005 r. (stan na 1 maja) 47% badanych deklorowało wdrożenie i stosowanie zarówno Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej, jak i HACCP. Tyleż samo ankietowanych miało rozpoczęty proces wdrażania obligatoryjnych systemów, a 7% przedsiębiorstw nie podjęło działań mających na celu wdrożenie GHP, GMP i HACCP.

#### 4.5. Przemysł olejarski

**Wejście Polski do UE wpłynęło na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle olejarskim.** W ciągu roku (wg stanu na 1 maja) o 69% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną, o 64% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 55% więcej firm wdrożyło i stosowało system HACCP. Szczególnie dużą dynamikę zanotowano w małych przedsiębiorstwach, bowiem liczba firm stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną wzrosła o 160%, Dobrą Praktykę Produkcyjną – o 200% oraz HACCP – o 100%. Zwiększyła się również (o 50%) liczba średnich firm, które wdrożyły i stosowały system HACCP. W dużych przedsiębiorstwach nie odnotowano żadnych zmian w tym zakresie.

W przemyśle olejarskim w 2005 r. (wg stanu na 1 maja):

- **58% przedsiębiorstw wdrożyło i stosowało system Dobrej Praktyki Higienicznej**, a 16% wdrażało ten system,
- **47% firm wdrożyło i stosowało system Dobrej Praktyki Produkcyjnej**, a 11% wdrażało ten system,
- **37% ogółu przedsiębiorstw wdrożyło i stosowało HACCP**, a 16% wdrażało go.

---

<sup>7</sup> M. Karaś: Poziom wdrożenia systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach branży owocowo-warzywnej (wraz z produkcją soków) przed przystąpieniem Polski do UE oraz po roku integracji z UE. Maszynopis. IERiGŻ-PIB. Warszawa 2005.

Tabela 9. Liczba przedsiębiorstw przemysłu olejarskiego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP przed 1 maja 2004 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	1	0	0	1	0	0	0	0
		GMP	1	0	0	1	0	0	0	0
		HACCP	1	0	0	1	0	0	0	0
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	0	2	0	2	0	0	0	0
		GMP	0	2	0	2	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
3	Lubelskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
4	Lubuskie	GHP	0	0	0	0	1	0	0	1
		GMP	0	0	0	0	1	0	0	1
		HACCP	0	0	0	0	1	0	0	1
5	Łódzkie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
6	Małopolskie	GHP	0	0	0	0	0	1	0	1
		GMP	0	0	0	0	0	1	0	1
		HACCP	0	0	0	0	0	1	0	1
7	Mazowieckie	GHP	0	2	0	2	0	2	0	2
		GMP	0	2	0	2	0	2	0	2
		HACCP	0	1	0	1	0	2	0	2
8	Opolskie	GHP	0	0	0	0	0	1	0	1
		GMP	0	0	0	0	0	1	0	1
		HACCP	0	0	0	0	0	1	0	1
9	Podkarpackie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Podlaskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
11	Pomorskie	GHP	1	1	0	2	1	0	0	1
		GMP	1	1	0	2	1	0	0	1
		HACCP	1	1	0	2	0	0	0	0
12	Śląskie	GHP	2	0	2	4	0	0	0	0
		GMP	0	0	2	2	0	0	0	0
		HACCP	0	0	2	2	0	0	0	0
13	Świętokrzyskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
15	Wielkopolskie	GHP	1	1	0	2	1	0	0	1
		GMP	1	1	0	2	1	0	0	1
		HACCP	1	1	0	2	1	0	0	1
16	Zachodniopomorskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>13</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>7</b>
		<b>GMP</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>7</b>
		<b>HACCP</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>6</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Tabela 10. Liczba przedsiębiorstw przemysłu olejarskiego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP wg stanu na 1 maja 2005 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	2	0	0	2	0	0	0	0
		GMP	2	0	0	2	0	0	0	0
		HACCP	2	0	0	2	0	0	0	0
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	3	1	0	4	1	0	0	1
		GMP	1	1	0	2	1	0	0	1
		HACCP	0	1	0	1	1	0	0	1
3	Lubelskie	GHP	0	0	0	0	0	1	0	1
		GMP	0	0	0	0	0	1	0	1
		HACCP	0	0	0	0	0	1	0	1
4	Lubuskie	GHP	1	0	0	1	0	0	0	0
		GMP	1	0	0	1	0	0	0	0
		HACCP	1	0	0	1	0	0	0	0
5	Łódzkie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
6	Małopolskie	GHP	1	1	0	2	0	0	0	0
		GMP	1	1	0	2	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	1	0	0	1
7	Mazowieckie	GHP	1	2	0	3	0	2	0	2
		GMP	1	2	0	3	0	2	0	2
		HACCP	1	2	0	3	0	2	0	2
8	Opolskie	GHP	0	1	0	1	0	0	0	0
		GMP	0	1	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	1	0	1
9	Podkarpackie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Podlaskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
11	Pomorskie	GHP	2	1	0	3	0	0	0	0
		GMP	2	1	0	3	0	0	0	0
		HACCP	1	1	0	2	0	0	0	0
12	Śląskie	GHP	2	0	2	4	2	0	0	2
		GMP	0	0	2	2	0	0	0	0
		HACCP	0	0	2	2	0	0	0	0
13	Świętokrzyskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
15	Wielkopolskie	GHP	1	1	0	2	0	0	0	0
		GMP	1	1	0	2	0	0	0	0
		HACCP	1	1	0	2	0	0	0	0
16	Zachodniopomorskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>13</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
		<b>GMP</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
		<b>HACCP</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>6</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Z danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej wynika, że w 2005 r. większość średnich i dużych przedsiębiorstw (9 przedsiębiorstw z 12) przemysłu olejarskiego miało wdrożony system Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej, a pozostałe wdrażały te systemy. HACCP również stosowała większość (8 z 12 przedsiębiorstw) tych przedsiębiorstw, a pozostałe wdrażały go. Natomiast tylko połowa małych przedsiębiorstw tej branży wdrożyła system Dobrej Praktyki Higienicznej, a jeszcze mniej wdrożyło i stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną (9 z 26 przedsiębiorstw) i system HACCP (6 z 26 przedsiębiorstw).

Z badań ankietowych<sup>8</sup> wynika, że w 2005 r. wszystkie duże przedsiębiorstwa (5) i większość średnich (5 z 7 przedsiębiorstw) przedsiębiorstw przemysłu olejarskiego wdrożyło i stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz HACCP. Większość tych przedsiębiorstw wdrażanie powyższych systemów rozpoczęła już pod koniec lat 90. ubiegłego stulecia. Wynikało to m.in. z tego, iż wiodące są firmy sprywatyzowane z udziałem kapitału zagranicznego i wchodzące w skład firm międzynarodowych.

W średnich i dużych przedsiębiorstwach przemysłu olejarskiego systemy zapewnienia jakości (GHP, GMP, HACCP) wprowadzano najczęściej stopniowo. W pierwszej kolejności obejmowały one końcowe działy produkcji (margarynownia oraz produkcja olejów rafinowanych), wytwarzające produkty przeznaczone bezpośrednio dla konsumenta. Natomiast około 38% małych, lokalnych tłoczni nie wdrożyła i nie wdrażała Dobrej Praktyki Higienicznej, a większość z nich nie wdrożyła i nie wdrażała Dobrej Praktyki Produkcyjnej (62%) oraz systemu HACCP (69%).

#### 4.6. Przemysł zbożowy

**W przemyśle zbożowym, po roku od wejścia do UE, istotnie zmienił się poziom wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością.** Między 1 maja 2004 r. a 1 maja 2005 r. zwiększyła się liczba firm tego sektora, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną (o 102%), Dobrą Praktykę Produkcyjną (o 87%) i system HACCP (o 82%).

Największe zmiany odnotowano w grupie dużych przedsiębiorstw, bowiem w tej grupie wzrosła o 200% liczba firm, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Produkcyjną, Dobrą Praktykę Higieniczną i HACCP. Wzrost nastąpił także w grupie małych przedsiębiorstw zbożowych, stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną – o 125%, Dobrą Praktykę Produkcyjną – o 109% oraz HACCP – o 86%.

---

<sup>8</sup> K. Krygier: Stan wdrożenia systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu tłuszczowego. Maszynopis. IERiGŻ-PIB. Warszawa 2005.

Tabela 11. Liczba przedsiębiorstw przemysłu zbożowo-młynarskiego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP przed 1 maja 2004 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	4	3	0	7	4	2	0	6
		GMP	4	3	0	7	4	2	0	6
		HACCP	2	3	0	5	4	1	0	5
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	5	1	0	6	9	1	0	10
		GMP	6	1	0	7	7	1	0	8
		HACCP	4	1	0	5	4	3	0	7
3	Lubelskie	GHP	8	1	0	9	13	1	0	14
		GMP	8	1	0	9	13	1	0	14
		HACCP	4	0	0	4	4	2	0	6
4	Lubuskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Łódzkie	GHP	4	0	0	4	6	0	0	6
		GMP	4	0	0	4	5	0	0	5
		HACCP	1	0	0	1	3	0	0	3
6	Małopolskie	GHP	4	1	0	5	5	0	0	5
		GMP	4	1	0	5	5	0	0	5
		HACCP	1	1	0	2	1	0	0	1
7	Mazowieckie	GHP	1	2	1	4	8	3	1	12
		GMP	1	3	1	5	7	3	1	11
		HACCP	0	2	1	3	2	3	1	6
8	Opolskie	GHP	2	2	0	4	0	0	0	0
		GMP	2	1	0	3	0	1	0	1
		HACCP	1	1	0	2	0	1	0	1
9	Podkarpackie	GHP	2	0	0	2	9	0	0	9
		GMP	2	0	0	2	9	0	0	9
		HACCP	0	0	0	0	9	0	0	9
10	Podlaskie	GHP	3	1	0	4	2	0	0	2
		GMP	2	1	0	3	1	0	0	1
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
11	Pomorskie	GHP	2	1	0	3	1	0	0	1
		GMP	2	1	0	3	1	0	0	1
		HACCP	1	1	0	2	0	0	0	0
12	Śląskie	GHP	1	0	0	1	1	0	0	1
		GMP	1	0	0	1	1	0	0	1
		HACCP	0	0	0	0	1	0	0	1
13	Świętokrzyskie	GHP	0	1	0	1	1	0	0	1
		GMP	0	1	0	1	1	0	0	1
		HACCP	0	0	0	0	1	0	0	1
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	0	0	0	0	2	0	0	2
		GMP	0	0	0	0	2	0	0	2
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
15	Wielkopolskie	GHP	7	1	0	8	5	1	0	6
		GMP	7	1	0	8	5	1	0	6
		HACCP	7	1	0	8	2	1	0	3
16	Zachodniopomorskie	GHP	4	1	0	5	6	0	0	6
		GMP	4	1	0	5	6	0	0	6
		HACCP	0	0	0	0	4	1	0	5
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>47</b>	<b>15</b>	<b>1</b>	<b>63</b>	<b>72</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>81</b>
		<b>GMP</b>	<b>47</b>	<b>15</b>	<b>1</b>	<b>63</b>	<b>67</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>77</b>
		<b>HACCP</b>	<b>21</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>33</b>	<b>35</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	<b>48</b>

*Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.*

Tabela 12. Liczba przedsiębiorstw przemysłu zbożowo-młynarskiego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP wg stanu na 1 maja 2005 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	6	3	0	9	1	1	0	2
		GMP	6	3	0	9	1	1	0	2
		HACCP	4	2	0	6	3	1	0	4
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	11	2	0	13	8	1	0	9
		GMP	6	2	0	8	9	1	0	10
		HACCP	3	3	0	6	3	1	0	4
3	Lubelskie	GHP	10	3	0	13	10	0	0	10
		GMP	10	3	0	13	10	0	0	10
		HACCP	4	3	0	7	3	0	0	3
4	Lubuskie	GHP	3	0	0	3	1	0	0	1
		GMP	3	0	0	3	1	0	0	1
		HACCP	2	0	0	2	1	0	0	1
5	Łódzkie	GHP	11	0	0	11	2	0	0	2
		GMP	10	0	0	10	3	0	0	3
		HACCP	3	0	0	3	6	0	0	6
6	Małopolskie	GHP	4	1	0	5	5	0	0	5
		GMP	4	1	0	5	5	0	0	5
		HACCP	1	1	0	2	4	0	0	4
7	Mazowieckie	GHP	7	3	3	13	4	2	1	7
		GMP	6	3	3	12	3	2	1	6
		HACCP	3	3	3	9	0	2	1	3
8	Opolskie	GHP	2	2	0	4	0	0	0	0
		GMP	2	1	0	3	0	1	0	1
		HACCP	2	1	0	3	0	1	0	1
9	Podkarpackie	GHP	8	0	0	8	2	0	0	2
		GMP	8	0	0	8	2	0	0	2
		HACCP	0	0	0	0	12	0	0	12
10	Podlaskie	GHP	4	1	0	5	2	0	0	2
		GMP	3	1	0	4	3	0	0	3
		HACCP	0	1	0	1	5	0	0	5
11	Pomorskie	GHP	2	1	0	3	2	0	0	2
		GMP	2	1	0	3	2	0	0	2
		HACCP	2	1	0	3	0	0	0	0
12	Śląskie	GHP	2	0	0	2	1	0	0	1
		GMP	2	0	0	2	1	0	0	1
		HACCP	1	0	0	1	0	0	0	0
13	Świętokrzyskie	GHP	1	0	0	1	0	0	0	0
		GMP	1	0	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	1	0	0	1
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	5	0	0	5	0	0	0	0
		GMP	5	0	0	5	0	0	0	0
		HACCP	1	0	0	1	4	0	0	4
15	Wielkopolskie	GHP	21	1	0	22	18	0	0	18
		GMP	21	1	0	22	18	0	0	18
		HACCP	10	1	0	11	15	0	0	15
16	Zachodniopomorskie	GHP	9	1	0	10	6	0	0	6
		GMP	9	1	0	10	6	0	0	6
		HACCP	3	1	0	4	4	0	0	4
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>106</b>	<b>18</b>	<b>3</b>	<b>127</b>	<b>62</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>67</b>
		<b>GMP</b>	<b>98</b>	<b>17</b>	<b>3</b>	<b>118</b>	<b>64</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>70</b>
		<b>HACCP</b>	<b>39</b>	<b>18</b>	<b>3</b>	<b>60</b>	<b>61</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>67</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Monitoring stanu wdrożenia systemów zarządzania jakością w przemyśle zbożowo-młynarskim wykazał, że:

- przed przystąpieniem do UE tylko 63 przedsiębiorstwa miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną, 81 wdrażało GHP i 67 – GMP,
- po roku system Dobrej Praktyki Higienicznej stosowało 127 firm, a dalsze 67 wdrażało go, podobnie Dobrą Praktykę Produkcyjną stosowało 118 przedsiębiorstw oraz 70 rozpoczęło proces wdrażania,
- **w 2005 r. (1 maja) w przemyśle zbożowym 47% przedsiębiorstw legitymowało się wdrożonym systemem Dobrej Praktyki Produkcyjnej, a 25% wdrażało ten system,**
- **w 2005 r. (1 maja) 44% przedsiębiorstw stosowało Dobrą Praktykę Produkcyjną, a 26% wdrażało ten system,**
- przed 1 maja 2005 r. tylko 33 przedsiębiorstwa wdrożyły system HACCP, a 48 wdrażało go,
- po roku (1 maja 2005 r.) system HACCP był wdrożony w 60 przedsiębiorstwach zbożowych, a dalsze 67 było na etapie wdrażania,
- **w 2005 r. (1 maja) HACCP miało wdrożone 22% przedsiębiorstw, a 25% wdrażało go,**
- 30% firm branży zbożowo-młynarskiej nie wdrożyło i nie wdrażało (1 maja 2005 r.) Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz aż 53% firm nie wdrożyło i nie wdrażało HACCP.

#### 4.7. Przemysł piekarski

**Wstąpienie Polski do UE miało ogromny wpływ na stan wdrożenia w przemyśle piekarskim<sup>9</sup> obligatoryjnych systemów zarządzania jakością.** W ciągu roku od dnia wejścia do UE wzrosła o 246% liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, o 259% liczba przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 478% liczba przedsiębiorstw piekarskich, które wdrożyły i stosowały system HACCP. Największą dynamikę odnotowano w firmach małych. W tej grupie w ciągu roku zwiększyła się liczba firm, w których wdrożono Dobrą Praktykę Higieniczną o 258%, Dobrą Praktykę Produkcyjną o 273% oraz HACCP o 478%.

---

<sup>9</sup> Przemysł piekarski obejmuje przedsiębiorstwa produkujące pieczywo i wyroby ciastkarskie świeże oraz wyroby piekarskie i ciastkarskie o przedłużonej świeżości.



Tabela 13. Liczba przedsiębiorstw sektora piekarskiego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP przed 1 maja 2004 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	36	3	0	39	92	1	0	93
		GMP	38	3	0	41	97	1	0	98
		HACCP	6	3	0	9	39	0	0	39
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	34	5	0	39	127	3	0	130
		GMP	33	5	0	38	97	3	0	100
		HACCP	1	3	0	4	38	4	0	42
3	Lubelskie	GHP	22	0	0	22	115	0	0	115
		GMP	19	0	0	19	88	0	0	88
		HACCP	5	0	0	5	12	0	0	12
4	Lubuskie	GHP	20	1	0	21	16	0	1	17
		GMP	17	1	0	18	13	0	1	14
		HACCP	3	0	0	3	9	0	1	10
5	Łódzkie	GHP	37	4	0	41	80	9	0	89
		GMP	22	4	0	26	70	8	0	78
		HACCP	2	3	0	5	12	3	0	15
6	Małopolskie	GHP	59	4	0	63	192	5	0	197
		GMP	57	4	0	61	190	5	0	195
		HACCP	2	2	0	4	20	3	0	23
7	Mazowieckie	GHP	48	6	1	55	138	11	5	154
		GMP	48	6	1	55	106	10	5	121
		HACCP	6	6	1	13	21	10	0	31
8	Opolskie	GHP	6	1	0	7	18	0	0	18
		GMP	4	1	0	5	11	0	0	11
		HACCP	0	0	0	0	13	0	0	13
9	Podkarpackie	GHP	38	3	0	41	102	6	0	108
		GMP	38	3	0	41	102	6	0	108
		HACCP	0	0	0	0	45	2	0	47
10	Podlaskie	GHP	51	4	0	55	53	0	0	53
		GMP	31	4	0	35	58	0	0	58
		HACCP	0	3	0	3	30	1	0	31
11	Pomorskie	GHP	21	3	0	24	62	2	0	64
		GMP	21	3	0	24	62	1	0	63
		HACCP	3	1	0	4	12	0	0	12
12	Śląskie	GHP	40	2	0	42	73	2	0	75
		GMP	38	2	0	40	58	2	0	60
		HACCP	11	2	0	13	27	2	0	29
13	Świętokrzyskie	GHP	22	3	0	25	49	0	0	49
		GMP	13	1	0	14	56	0	0	56
		HACCP	0	1	0	1	24	0	0	24
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	11	2	0	13	27	0	0	27
		GMP	10	1	0	11	27	0	0	27
		HACCP	4	1	0	5	5	0	0	5
15	Wielkopolskie	GHP	27	0	0	27	111	2	0	113
		GMP	15	0	0	15	103	2	0	105
		HACCP	4	0	0	4	53	4	0	57
16	Zachodniopomorskie	GHP	61	0	0	61	137	0	0	137
		GMP	38	0	0	38	114	0	0	114
		HACCP	4	0	0	4	16	0	0	16
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>533</b>	<b>41</b>	<b>1</b>	<b>575</b>	<b>1392</b>	<b>41</b>	<b>6</b>	<b>1439</b>
		<b>GMP</b>	<b>442</b>	<b>38</b>	<b>1</b>	<b>481</b>	<b>1252</b>	<b>38</b>	<b>6</b>	<b>1296</b>
		<b>HACCP</b>	<b>51</b>	<b>25</b>	<b>1</b>	<b>77</b>	<b>376</b>	<b>29</b>	<b>1</b>	<b>406</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Tabela 14. Liczba przedsiębiorstw sektora piekarskiego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP wg stanu na 1 maja 2005 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	133	5	0	138	42	0	0	42
		GMP	118	5	0	123	53	0	0	53
		HACCP	13	4	0	17	80	1	0	81
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	122	4	0	126	111	2	0	113
		GMP	88	4	0	92	137	2	0	139
		HACCP	21	4	0	25	78	3	0	81
3	Lubelskie	GHP	110	1	0	111	139	3	0	142
		GMP	95	0	0	95	130	3	0	133
		HACCP	9	0	0	9	53	0	0	53
4	Lubuskie	GHP	52	4	1	57	70	0	0	70
		GMP	44	4	1	49	61	0	0	61
		HACCP	14	0	0	14	29	4	0	33
5	Łódzkie	GHP	137	12	0	149	29	1	0	30
		GMP	117	12	0	129	32	0	0	32
		HACCP	4	5	0	9	55	6	0	61
6	Małopolskie	GHP	174	6	0	180	160	2	0	162
		GMP	155	6	0	161	179	2	0	181
		HACCP	30	3	0	33	177	3	0	180
7	Mazowieckie	GHP	257	15	1	273	191	11	5	207
		GMP	213	13	1	227	157	11	5	173
		HACCP	98	8	1	107	59	8	5	72
8	Opolskie	GHP	30	1	0	31	14	0	0	14
		GMP	7	1	0	8	19	0	0	19
		HACCP	0	1	0	1	16	0	0	16
9	Podkarpackie	GHP	131	11	0	142	97	4	0	101
		GMP	131	11	0	142	97	4	0	101
		HACCP	7	1	0	8	43	3	0	46
10	Podlaskie	GHP	75	4	0	79	36	0	0	36
		GMP	60	4	0	64	51	0	0	51
		HACCP	4	3	0	7	54	1	0	55
11	Pomorskie	GHP	99	6	0	105	109	6	0	115
		GMP	91	6	0	97	104	6	0	110
		HACCP	13	1	0	14	47	6	0	53
12	Śląskie	GHP	96	4	0	100	109	0	0	109
		GMP	86	4	0	90	106	0	0	106
		HACCP	26	3	0	29	80	1	0	81
13	Świętokrzyskie	GHP	79	0	0	79	57	0	0	57
		GMP	74	0	0	74	62	2	0	64
		HACCP	5	0	0	5	70	0	0	70
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	52	2	0	54	23	0	0	23
		GMP	52	2	0	54	23	0	0	23
		HACCP	11	1	0	12	25	0	0	25
15	Wielkopolskie	GHP	178	6	0	184	174	2	0	176
		GMP	160	6	0	166	176	2	0	178
		HACCP	31	4	0	35	180	4	0	184
16	Zachodniopomorskie	GHP	181	1	0	182	111	1	0	112
		GMP	157	1	0	158	103	1	0	104
		HACCP	9	1	0	10	59	0	0	59
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>1906</b>	<b>82</b>	<b>2</b>	<b>1990</b>	<b>1472</b>	<b>32</b>	<b>5</b>	<b>1509</b>
		<b>GMP</b>	<b>1648</b>	<b>79</b>	<b>2</b>	<b>1729</b>	<b>1490</b>	<b>33</b>	<b>5</b>	<b>1528</b>
		<b>HACCP</b>	<b>295</b>	<b>39</b>	<b>1</b>	<b>335</b>	<b>1105</b>	<b>40</b>	<b>5</b>	<b>1150</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Monitoring stanu wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle piekarskim wskazuje, iż:

- przed 1 maja 2004 r. Dobrą Praktykę Higieniczną wdrożyło i stosowało 575 przedsiębiorstw, 1439 było na etapie wdrażania tego systemu,
- w rok po wstąpieniu do UE już 1990 przedsiębiorstw wdrożyło Dobrą Praktykę Higieniczną, a dalsze 1509 firm rozpoczęło proces wdrażania GHP,
- **w 2005 r. (1 maja) połowa firm (50%) miała wdrożony system Dobrej Praktyki Higienicznej, 40% wdrażało ten system,**
- 14% przedsiębiorstw piekarskich w 2005 r. (1 maja) nie wdrożyło i nie wdrażało Dobrej Praktyki Higienicznej,
- przed wstąpieniem do UE 481 przedsiębiorstw miało wdrożony system Dobrej Praktyki Produkcyjnej, a 1296 było na etapie wdrażania,
- 1 maja 2005 r. już 1729 firm stosowało Dobrą Praktykę Produkcyjną, a 1528 wdrażało GMP,
- **w 2005 r. (1 maja) 42% przedsiębiorstw miało wdrożony system Dobrej Praktyki Produkcyjnej, 37% wdrażało ten system,**
- rok po wejściu do UE 20% przedsiębiorstw piekarskich nie wdrożyło i nie wdrażało Dobrej Praktyki Produkcyjnej (stan na 1 maja 2005 r.),
- przed 1 maja 2004 r. system HACCP wdrożyło i stosowało tylko 77 firm, 406 było na etapie wdrażania tego systemu,
- po roku wstąpienia do UE 335 przedsiębiorstw stosowało system HACCP, a dalsze 1150 firm rozpoczęło proces wdrażania,
- **w 2005 r. (1 maja) tylko 8% firm stosowało system HACCP, 28% wdrażało ten system,**
- pomimo ogromnych zmian aż 64% przedsiębiorstw w 2005 r. (stan na 1 maja) nie wdrożyło i nie wdrażało systemu HACCP.

Większość ankietowanych przedsiębiorstw piekarskich jest dopiero na etapie wdrażania Dobrej Praktyki Higienicznej (13 firm z 27), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (13 firm z 27) oraz HACCP (14 z 27 firm). W 2005 r. tylko 9 w grupie ankietowanych firm wdrożyło i stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną, 10 przedsiębiorstw Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz 5 przedsiębiorstw HACCP. 2 przedsiębiorstwa deklarowały, iż nie planują wdrożenia żadnego z obligatoryjnych systemów zarządzania jakością.

#### 4.8. Przemysł cukrowniczy

Wejście Polski do Unii Europejskiej spowodowało przyspieszenie wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle cukrowniczym. W okresie od 1 maja 2004 r. do 1 maja 2005 r. wzrosła o 50% liczba przedsiębiorstw cukrowniczych, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz HACCP. Stosunkowo największe zamiany w tym zakresie wystąpiły w grupie małych przedsiębiorstw, bowiem wzrosła o 100% liczba takich firm, które wdrożyły Dobrą Praktykę Higieniczną i o 75% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną.

Monitoring stanu wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle cukrowniczym wykazał, że:

- przed przystąpieniem do UE 23 cukrownie miały wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną, a 13 wdrażało oba te systemy,
- po roku system Dobrej Praktyki Higienicznej miało wdrożone 35 cukrowni, a 1 cukrownia wdrażała go,
- Dobrą Praktykę Produkcyjną stosowało aż 34 przedsiębiorstw, a 1 miało rozpoczęty proces wdrażania,
- **w 2005 r. (1 maja) w przemyśle cukrowniczym 97% przedsiębiorstw legitymowało się wdrożonym systemem Dobrej Praktyki Higienicznej, a wdrażało ten system 3%,**
- **w 2005 r. (1 maja) 94% cukrowni stosowało Dobrą Praktykę Produkcyjną, a 2,78% wdrażało ją,**
- przed 1 maja 2004 r. 20 przedsiębiorstw wdrożyło system HACCP, a 9 wdrażało go,
- po roku (1 maja 2005 r.) system HACCP był wdrożony w 27 cukrowniach, a dalsze 2 były na etapie wdrażania,
- **w 2005 r. (1 maja) HACCP miało wdrożone aż 75% przedsiębiorstw cukrowniczych, a 6% wdrażało ten system,**
- około 19% firm nie wdrożyło i nie wdrażało (1 maja 2005 r.) systemu HACCP.

Tabela 15. Liczba przedsiębiorstw przemysłu cukrowniczego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP przed 1 maja 2004 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	1	2	0	3	1	1	0	2
		GMP	1	2	0	3	1	1	0	2
		HACCP	1	2	0	3	1	1	0	2
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	1	3	1	5	0	2	0	2
		GMP	1	3	1	5	0	2	0	2
		HACCP	0	3	1	4	0	1	0	1
3	Lubelskie	GHP	0	0	1	1	1	2	1	4
		GMP	0	0	1	1	1	2	1	4
		HACCP	0	0	1	1	0	2	1	3
4	Lubuskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Łódzkie	GHP	0	2	0	2	0	0	0	0
		GMP	0	2	0	2	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
6	Małopolskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
7	Mazowieckie	GHP	1	0	0	1	0	1	0	1
		GMP	1	0	0	1	0	1	0	1
		HACCP	1	0	0	1	0	1	0	1
8	Opolskie	GHP	0	3	0	3	0	0	0	0
		GMP	0	3	0	3	0	0	0	0
		HACCP	0	3	0	3	0	0	0	0
9	Podkarpackie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
10	Podlaskie	GHP	0	0	0	0	0	0	1	1
		GMP	0	0	0	0	0	0	1	1
		HACCP	0	0	0	0	0	0	1	1
11	Pomorskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
12	Śląskie	GHP	0	2	0	2	0	0	0	0
		GMP	0	2	0	2	0	0	0	0
		HACCP	0	2	0	2	0	0	0	0
13	Świętokrzyskie	GHP	0	0	0	0	0	0	1	1
		GMP	0	0	0	0	0	0	1	1
		HACCP	0	0	0	0	0	0	1	1
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
15	Wielkopolskie	GHP	1	2	2	5	0	0	0	0
		GMP	1	2	2	5	0	0	0	0
		HACCP	1	2	2	5	0	0	0	0
16	Zachodniopomorskie	GHP	0	1	0	1	1	1	0	2
		GMP	0	1	0	1	1	1	0	2
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	<b>4</b>	<b>23</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>13</b>
		<b>GMP</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	<b>4</b>	<b>23</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>13</b>
		<b>HACCP</b>	<b>3</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>9</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Tabela 16. Liczba przedsiębiorstw przemysłu cukrowniczego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP wg stanu na 1maja 2005 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	1	3	0	4	0	0	0	0
		GMP	1	3	0	4	0	0	0	0
		HACCP	1	3	0	4	0	0	0	0
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	1	4	1	6	0	bwd	0	bwd
		GMP	0	4	1	5	0	bwd	0	bwd
		HACCP	0	3	1	4	0	bwd	0	bwd
3	Lubelskie	GHP	1	2	2	5	0	0	0	0
		GMP	1	2	2	5	0	0	0	0
		HACCP	0	2	2	4	0	0	0	0
4	Lubuskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Łódzkie	GHP	0	2	0	2	0	0	0	0
		GMP	0	2	0	2	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	2	0	2
6	Małopolskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
7	Mazowieckie	GHP	2	2	0	4	0	bwd	0	bwd
		GMP	2	2	0	4	0	bwd	0	bwd
		HACCP	1	2	0	3	0	bwd	0	bwd
8	Opolskie	GHP	0	3	0	3	0	0	0	0
		GMP	0	3	0	3	0	0	0	0
		HACCP	0	3	0	3	0	0	0	0
9	Podkarpackie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Podlaskie	GHP	1	0	0	1	0	0	0	0
		GMP	1	0	0	1	0	0	0	0
		HACCP	1	0	0	1	0	0	0	0
11	Pomorskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
12	Śląskie	GHP	0	2	0	2	0	0	0	0
		GMP	0	2	0	2	0	0	0	0
		HACCP	0	2	0	2	0	0	0	0
13	Świętokrzyskie	GHP	0	0	1	1	0	0	0	0
		GMP	0	0	1	1	0	0	0	0
		HACCP	0	0	1	1	0	0	0	0
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
15	Wielkopolskie	GHP	1	2	2	5	0	0	0	0
		GMP	1	2	2	5	0	0	0	0
		HACCP	1	2	2	5	0	0	0	0
16	Zachodniopomorskie	GHP	1	1	0	2	1	0	0	2
		GMP	1	1	0	2	1	0	0	2
		HACCP	0	0	0	0	0	1	0	1
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>8</b>	<b>21</b>	<b>6</b>	<b>35</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
		<b>GMP</b>	<b>7</b>	<b>21</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
		<b>HACCP</b>	<b>4</b>	<b>17</b>	<b>6</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

#### 4.9. Przemysł cukierniczy

**Wejście Polski do UE wpłynęło w stosunkowo niewielkim stopniu na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu cukierniczego.** Od 1 maja 2004 r. do 1 maja 2005 r. wzrosła o 40% liczba przedsiębiorstw cukierniczych, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, o 38% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 30% HACCP. Największe zmiany w tym zakresie wystąpiły w grupie małych przedsiębiorstw, bowiem wzrosła o 105% liczba małych firm, które wdrożyły Dobrą Praktykę Higieniczną i o 108% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną.

Monitoring stanu wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle cukierniczym wskazuje, iż:

- przed 1 maja 2004 r. Dobrą Praktykę Higieniczną wdrożyło i stosowało 100 przedsiębiorstw, a 109 było na etapie wdrażania tego systemu,
- po roku od wstąpienia do UE 140 przedsiębiorstw stosowało system Dobrej Praktyki Higienicznej, a 50 firm rozpoczęło proces wdrażania GHP,
- **w 2005 r. (1 maja) 74% firm miało wdrożony system Dobrej Praktyki Higienicznej i pozostałe 26% wdrażało ten system,**
- przed wstąpieniem do UE 98 firm cukierniczych stosowało system Dobrej Praktyki Produkcyjnej, a 105 wdrażało,
- 1 maja 2005 r. 135 stosowało Dobrą Praktykę Produkcyjną, a 51 wdrażało GMP,
- **w 2005 r. (1 maja) w branży cukierniczej 71% przedsiębiorstw miało wdrożony system Dobrej Praktyki Produkcyjnej, 27% wdrażało ten system,**
- rok po wejściu do UE tylko 2% przedsiębiorstw nie wdrożyło i nie wdrażało Dobrej Praktyki Produkcyjnej (stan na 1 maja),
- przed 1 maja 2004 r. system HACCP wdrożyło i stosowało tylko 57 przedsiębiorstw cukierniczych, a 84 było na etapie wdrażania,
- w dniu 1 maja 2005 r. 74 firmy deklarowały wdrożenie i stosowanie HACCP, a 71 wdrażanie systemu,
- **w 2005 r. (1 maja) HACCP miało wdrożone aż 39% przedsiębiorstw cukierniczych, a 37% wdrażało system,**
- około 24% przedsiębiorstw nie wdrożyło i nie wdrażało systemu HACCP (stan na 1 maja 2005 r.).

Tabela 17. Liczba przedsiębiorstw przemysłu cukierniczego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP przed 1 maja 2004 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	3	1	1	5	1	0	0	1
		GMP	3	1	1	5	1	0	0	1
		HACCP	1	0	1	2	1	0	0	1
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	5	7	1	13	7	2	0	9
		GMP	5	7	2	14	7	2	0	9
		HACCP	1	2	1	4	7	5	0	12
3	Lubelskie	GHP	2	0	1	3	6	4	2	12
		GMP	2	0	1	3	6	4	2	12
		HACCP	1	0	1	2	0	4	2	6
4	Lubuskie	GHP	0	0	1	1	0	0	0	0
		GMP	0	0	1	1	0	0	0	0
		HACCP	0	0	1	1	0	0	0	0
5	Łódzkie	GHP	1	7	0	8	10	1	0	11
		GMP	0	6	0	6	9	2	0	11
		HACCP	0	3	0	3	1	4	0	5
6	Małopolskie	GHP	10	6	0	16	13	3	0	16
		GMP	10	6	0	16	11	3	0	14
		HACCP	1	1	0	2	3	7	0	10
7	Mazowieckie	GHP	2	7	7	16	9	14	6	29
		GMP	2	7	7	16	9	14	5	28
		HACCP	2	7	7	16	7	12	5	24
8	Opolskie	GHP	1	3	3	7	0	0	1	1
		GMP	1	3	3	7	0	0	1	1
		HACCP	1	2	3	6	0	1	1	2
9	Podkarpackie	GHP	0	0	0	0	3	2	0	5
		GMP	0	0	0	0	3	2	0	5
		HACCP	0	2	2	4	0	3	0	3
10	Podlaskie	GHP	1	0	0	1	0	0	0	0
		GMP	1	0	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	1	0	0	1
11	Pomorskie	GHP	1	2	1	4	1	0	0	1
		GMP	1	2	1	4	1	0	0	1
		HACCP	0	1	0	1	0	0	1	1
12	Śląskie	GHP	1	6	1	8	3	6	0	9
		GMP	1	6	1	8	2	7	0	9
		HACCP	0	3	1	4	2	4	0	6
13	Świętokrzyskie	GHP	0	0	0	0	2	0	0	2
		GMP	0	0	0	0	2	0	0	2
		HACCP	0	0	0	0	1	0	0	1
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	1	0	0	1	0	2	0	2
		GMP	1	0	0	1	0	2	0	2
		HACCP	1	0	0	1	0	0	0	0
15	Wielkopolskie	GHP	5	5	1	11	6	1	0	7
		GMP	5	5	1	11	5	1	0	6
		HACCP	3	5	1	9	6	2	0	8
16	Zachodniopomorskie	GHP	5	1	0	6	3	1	0	4
		GMP	4	1	0	5	3	1	0	4
		HACCP	2	0	0	2	3	1	0	4
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>38</b>	<b>45</b>	<b>17</b>	<b>100</b>	<b>64</b>	<b>36</b>	<b>9</b>	<b>109</b>
		<b>GMP</b>	<b>36</b>	<b>44</b>	<b>18</b>	<b>98</b>	<b>59</b>	<b>38</b>	<b>8</b>	<b>105</b>
		<b>HACCP</b>	<b>13</b>	<b>26</b>	<b>18</b>	<b>57</b>	<b>32</b>	<b>43</b>	<b>9</b>	<b>84</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.



Tabela 18. Liczba przedsiębiorstw przemysłu cukierniczego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP wg stanu na 1 maja 2005 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	4	1	1	6	0	1	0	1
		GMP	4	1	1	6	0	1	0	1
		HACCP	4	1	1	6	0	1	0	1
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	13	6	0	19	7	0	0	7
		GMP	13	6	0	19	7	1	0	8
		HACCP	4	6	1	11	12	1	0	13
3	Lubelskie	GHP	7	3	2	12	5	1	0	6
		GMP	7	3	2	12	5	1	0	6
		HACCP	2	3	0	5	3	1	2	6
4	Lubuskie	GHP	3	1	0	4	1	0	0	1
		GMP	3	1	0	4	1	0	0	1
		HACCP	2	1	0	3	1	0	0	1
5	Łódzkie	GHP	10	8	0	18	1	0	0	1
		GMP	9	7	0	16	1	1	0	2
		HACCP	0	6	0	6	6	1	0	7
6	Małopolskie	GHP	12	9	0	21	12	1	0	13
		GMP	12	9	0	21	12	1	0	13
		HACCP	1	8	0	9	7	2	0	9
7	Mazowieckie	GHP	bwd	bwd	bwd	bwd	bwd	bwd	bwd	bwd
		GMP	bwd	bwd	bwd	bwd	bwd	bwd	bwd	bwd
		HACCP	bwd	bwd	bwd	bwd	bwd	bwd	bwd	bwd
8	Opolskie	GHP	1	3	3	7	0	0	0	0
		GMP	1	3	3	7	0	0	0	0
		HACCP	1	3	3	7	0	0	0	0
9	Podkarpackie	GHP	2	2	1	5	1	0	0	1
		GMP	2	2	1	5	1	0	0	1
		HACCP	0	3	1	4	2	3	0	5
10	Podlaskie	GHP	1	0	0	1	0	0	0	0
		GMP	1	0	0	1	0	0	0	0
		HACCP	1	0	0	1	0	0	0	0
11	Pomorskie	GHP	1	2	1	4	1	1	0	2
		GMP	1	2	1	4	1	1	0	2
		HACCP	0	1	1	2	1	1	0	2
12	Śląskie	GHP	4	7	1	12	6	6	0	12
		GMP	3	6	1	10	6	5	0	11
		HACCP	2	4	1	7	5	7	0	12
13	Świętokrzyskie	GHP	5	0	0	5	0	0	0	0
		GMP	5	0	0	5	0	0	0	0
		HACCP	1	0	0	1	2	0	0	2
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	1	2	0	3	0	0	0	0
		GMP	1	2	0	3	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	2	0	2
15	Wielkopolskie	GHP	8	5	2	15	3	0	0	3
		GMP	8	5	2	15	3	0	0	3
		HACCP	3	5	2	10	6	0	0	6
16	Zachodniopomorskie	GHP	6	1	1	8	3	0	0	3
		GMP	5	1	1	7	3	0	0	3
		HACCP	2	0	0	2	3	1	1	5
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>78</b>	<b>50</b>	<b>12</b>	<b>140</b>	<b>40</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>50</b>
		<b>GMP</b>	<b>75</b>	<b>48</b>	<b>12</b>	<b>135</b>	<b>40</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>51</b>
		<b>HACCP</b>	<b>23</b>	<b>41</b>	<b>10</b>	<b>74</b>	<b>48</b>	<b>20</b>	<b>3</b>	<b>71</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

#### 4.10. Przemysł makaronowy

**Przystąpienie Polski do UE wpłynęło na zakres wdrożonych i wdrażanych obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w branży makaronowej<sup>10</sup>, a szczególnie w grupie małych przedsiębiorstw. W tej grupie dwukrotnie wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną.**

Z analizy danych wynika, że w branży makaronowej:

- przed przystąpieniem Polski do UE 33 przedsiębiorstwa miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną, a 38 wdrażało GHP i 36 GMP,
- po roku od wstąpienia Polski do UE system Dobrej Praktyki Higienicznej stosowały 64 firmy, a 38 wdrażało, a Dobrą Praktykę Produkcyjną – odpowiednio 60 i 41,
- **w 2005 r. (1 maja) 32% przedsiębiorstw wdrożyło system Dobrej Praktyki Higienicznej, a 50% wdrażało,**
- **w 2005 r. (1 maja) 30% firm stosowało Dobrą Praktykę Produkcyjną, a 20% wdrażało,**
- w 2005 r. 50% przedsiębiorstw nie wdrożyło i nie wdrażało Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej,
- przed 1 maja 2004 r. HACCP stosowało 22 przedsiębiorstwa, a 23 wdrażało,
- 1 maja 2005 r. przedsiębiorstw posiadających wdrożony system HACCP było 27, a 43 wdrażały,
- **w 2005 r. (1 maja) tylko 13% firm wdrożyło i stosowało HACCP, a 21% wdrażało,**
- aż 66% ogółu firm tej branż nie wdrożyło i nie wdrażało systemu HACCP (wg stanu na 1 maja 2005 r.).

---

<sup>10</sup> Przemysł makaronowy obejmuje przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją makaronów, klusek i innych podobnych wyrobów mącznych.

Tabela 19. Liczba przedsiębiorstw przemysłu makaronowego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP przed 1 maja 2004 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	3	0	0	3	0	0	0	0
		GMP	3	0	0	3	0	0	0	0
		HACCP	2	0	0	2	1	0	0	1
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	0	0	0	0	1	0	0	1
		GMP	0	0	0	0	1	0	0	1
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
3	Lubelskie	GHP	3	1	0	4	3	0	0	3
		GMP	3	1	0	4	3	0	0	3
		HACCP	3	1	0	4	2	0	0	2
4	Lubuskie	GHP	0	0	0	0	0	1	0	1
		GMP	0	0	0	0	0	1	0	1
		HACCP	0	0	0	0	0	1	0	1
5	Łódzkie	GHP	0	1	0	1	2	0	0	2
		GMP	0	1	0	1	1	0	0	1
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
6	Małopolskie	GHP	5	0	0	5	5	0	0	5
		GMP	5	0	0	5	5	0	0	5
		HACCP	2	0	0	2	0	0	0	0
7	Mazowieckie	GHP	5	0	0	5	2	0	0	2
		GMP	5	0	0	5	2	0	0	2
		HACCP	5	0	0	5	1	0	0	1
8	Opolskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
9	Podkarpackie	GHP	2	0	0	2	0	0	0	0
		GMP	2	0	0	2	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	1	0	0	1
10	Podlaskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
11	Pomorskie	GHP	1	0	0	1	0	0	0	0
		GMP	1	0	0	1	0	0	0	0
		HACCP	1	0	0	1	0	0	0	0
12	Śląskie	GHP	6	4	0	10	10	2	0	12
		GMP	6	4	0	10	10	2	0	12
		HACCP	3	3	0	6	6	3	0	9
13	Świętokrzyskie	GHP	2	0	0	2	3	0	0	3
		GMP	2	0	0	2	3	0	0	3
		HACCP	0	0	0	0	5	0	0	5
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	0	0	0	0	1	0	0	1
		GMP	0	0	0	0	1	0	0	1
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
15	Wielkopolskie	GHP	0	0	0	0	4	0	0	4
		GMP	0	0	0	0	3	0	0	3
		HACCP	0	0	0	0	3	0	0	3
16	Zachodniopomorskie	GHP	0	0	0	0	4	0	0	4
		GMP	0	0	0	0	4	0	0	4
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>27</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>33</b>	<b>35</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>38</b>
		<b>GMP</b>	<b>27</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
		<b>HACCP</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>19</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>23</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Tabela 20. Liczba przedsiębiorstw przemysłu makaronowego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP wg stanu na 1 maja 2005 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	4	0	0	4	0	0	0	0
		GMP	4	0	0	4	0	0	0	0
		HACCP	3	0	0	3	0	0	0	0
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	3	0	0	3	2	0	0	2
		GMP	1	0	0	1	4	0	0	4
		HACCP	0	0	1	1	0	0	0	0
3	Lubelskie	GHP	6	1	0	7	0	0	0	0
		GMP	6	1	0	7	0	0	0	0
		HACCP	4	1	0	5	1	0	0	1
4	Lubuskie	GHP	0	1	0	1	1	0	0	1
		GMP	0	1	0	1	1	0	0	1
		HACCP	0	1	0	1	1	0	0	1
5	Łódzkie	GHP	2	1	0	3	0	0	0	0
		GMP	2	1	0	3	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	2	0	0	2
6	Małopolskie	GHP	9	0	0	9	3	0	0	3
		GMP	9	0	0	9	3	0	0	3
		HACCP	4	0	0	4	6	0	0	6
7	Mazowieckie	GHP	7	0	0	7	9	0	0	9
		GMP	7	0	0	7	9	0	0	9
		HACCP	1	0	0	1	7	0	0	7
8	Opolskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
9	Podkarpackie	GHP	2	0	0	2	1	0	0	1
		GMP	2	0	0	2	1	0	0	1
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
10	Podlaskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
11	Pomorskie	GHP	2	0	0	2	1	0	0	1
		GMP	2	0	0	2	1	0	0	1
		HACCP	1	0	0	1	1	0	0	1
12	Śląskie	GHP	9	4	0	13	9	2	0	11
		GMP	9	4	0	13	9	2	0	11
		HACCP	4	3	0	7	11	3	0	14
13	Świętokrzyskie	GHP	4	0	0	4	1	0	0	1
		GMP	4	0	0	4	1	0	0	1
		HACCP	1	0	0	1	4	0	0	4
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	4	0	0	4	1	0	0	1
		GMP	2	0	0	2	2	0	0	2
		HACCP	0	0	0	0	3	0	0	3
15	Wielkopolskie	GHP	3	0	0	3	4	0	0	4
		GMP	3	0	0	3	4	0	0	4
		HACCP	1	0	0	1	4	0	0	4
16	Zachodniopomorskie	GHP	2	0	0	2	4	0	0	4
		GMP	2	0	0	2	4	0	0	4
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>57</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>36</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>38</b>
		<b>GMP</b>	<b>53</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>39</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>41</b>
		<b>HACCP</b>	<b>19</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>27</b>	<b>40</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>43</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

#### 4.11. Przetwórstwo herbaty i kawy

**Wstąpienie Polski do UE nie miało wpływu na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przetwórstwie herbaty i kawy.** W ciągu roku o daty wejścia do UE nie wzrosła liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną, nieznacznie wzrosła (o 5%) liczba przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 27% liczba przedsiębiorstw, które wdrożyły i stosują system HACCP.

Monitoring stanu wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w grupie producentów herbaty i kawy wskazuje, iż:

- przed 1 maja 2004 r. Dobrą Praktykę Higieniczną wdrożyło i stosowało 20 przedsiębiorstw, 3 wdrażały system,
- przed wstąpieniem do UE Dobrą Praktykę Produkcyjną stosowało 19 przedsiębiorstw, a 4 wdrażały,
- po roku od wstąpienia do UE 20 przedsiębiorstw wdrożyło i stosowało system Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Higienicznej, a 4 firmy rozpoczęły wdrażanie obu systemów,
- **w 2005 r. (1 maja) w przetwórstwie herbaty i kawy 39% firm miało wdrożony system Dobrej Praktyki Higienicznej i system Dobrej Praktyki Produkcyjnej, a 8% wdrażało ten system,**
- 53% przedsiębiorstw w 2005 r. nie wdrożyło i nie wdrażało Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej,
- przed wstąpieniem do UE 15 firm miało wdrożony system HACCP, a 6 było na etapie wdrażania,
- po 1 maja 2005 r. 19 firm stosowało system HACCP, a 4 zaczęły jego wdrażanie,
- **w 2005 r. (1 maja) 37% przedsiębiorstw miało wdrożony system HACCP, a 8% wdrażało ten system,**
- rok po wejściu Polski do UE 55% przedsiębiorstw nie wdrożyło i nie wdrażało (stan na 1 maja) HACCP.

Z badań ankietowych<sup>11</sup> 21 przedsiębiorstw przetwórstwa herbaty i kawy wynika, że:

- po roku wstąpienia Polski do UE większość badanych przedsiębiorstw wdrożyła i stosowała Dobrą Praktykę Higieniczną (19 firm), Dobrą Praktykę Produkcyjną (19 firm) oraz system HACCP (18 firm),

---

<sup>11</sup> B. Lenart: Stan wdrożenia systemów zapewnienia jakości w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego produkujących kawę i herbatę. Maszynopis. IERiGŻ-PIB. Warszawa 2005.

Tabela 21. Liczba przedsiębiorstw sektora przetwórstwa herbaty i kawy, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP przed 1 maja 2004 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	1	0	0	1	0	0	0	0
		GMP	1	0	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	1	0	0	1
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	2	0	0	2	0	0	0	0
		GMP	2	0	0	2	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	1	0	0	1
3	Lubelskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
4	Lubuskie	GHP	0	1	0	1	0	0	0	0
		GMP	0	1	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
5	Łódzkie	GHP	0	3	0	3	0	0	0	0
		GMP	0	3	0	3	0	0	0	0
		HACCP	0	3	0	3	0	0	0	0
6	Małopolskie	GHP	0	0	0	0	0	1	0	1
		GMP	0	0	0	0	0	1	0	1
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
7	Mazowieckie	GHP	1	0	0	1	0	0	0	0
		GMP	1	0	0	1	0	0	0	0
		HACCP	1	0	0	1	0	0	0	0
8	Opolskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
9	Podkarpackie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Podlaskie	GHP	1	0	0	1	0	0	0	0
		GMP	1	0	0	1	0	0	0	0
		HACCP	1	0	0	1	0	0	0	0
11	Pomorskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
12	Śląskie	GHP	0	1	0	1	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	1	0	1
		HACCP	0	0	0	0	0	1	0	1
13	Świętokrzyskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
15	Wielkopolskie	GHP	2	7	0	9	1	1	0	2
		GMP	2	7	0	9	1	1	0	2
		HACCP	2	7	0	9	1	1	0	2
16	Zachodniopomorskie	GHP	1	0	0	1	0	0	0	0
		GMP	1	0	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	1	0	1
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
		<b>GMP</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>19</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
		<b>HACCP</b>	<b>4</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>6</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Tabela 22. Liczba przedsiębiorstw sektora przetwórstwa herbaty i kawy, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP wg stanu na 1 maja 2005 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	1	0	0	1	0	0	0	0
		GMP	1	0	0	1	0	0	0	0
		HACCP	1	0	0	1	0	0	0	0
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	1	0	0	1	0	0	0	0
3	Lubelskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
4	Lubuskie	GHP	0	1	0	1	0	0	0	0
		GMP	0	1	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
5	Łódzkie	GHP	0	3	0	3	0	0	0	0
		GMP	0	3	0	3	0	0	0	0
		HACCP	0	3	0	3	0	0	0	0
6	Małopolskie	GHP	0	1	0	1	0	0	0	0
		GMP	0	1	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	1	0	1
7	Mazowieckie	GHP	1	0	0	1	0	0	0	0
		GMP	1	0	0	1	0	0	0	0
		HACCP	1	0	0	1	0	0	0	0
8	Opolskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
9	Podkarpackie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Podlaskie	GHP	1	0	0	1	0	0	0	0
		GMP	1	0	0	1	0	0	0	0
		HACCP	1	0	0	1	0	0	0	0
11	Pomorskie	GHP	0	0	0	0	2	0	0	2
		GMP	0	0	0	0	2	0	0	2
		HACCP	0	0	0	0	2	0	0	2
12	Śląskie	GHP	0	1	0	1	2	0	0	2
		GMP	0	1	0	1	2	0	0	2
		HACCP	0	1	0	1	1	0	0	1
13	Świętokrzyskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	0	1	0	1	0	0	0	0
		GMP	0	1	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
15	Wielkopolskie	GHP	2	7	0	9	0	0	0	0
		GMP	2	7	0	9	0	0	0	0
		HACCP	2	7	0	9	0	0	0	0
16	Zachodniopomorskie	GHP	0	1	0	1	0	0	0	0
		GMP	0	1	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>5</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
		<b>GMP</b>	<b>5</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
		<b>HACCP</b>	<b>6</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>19</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>4</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

- wszystkie duże i średnie przedsiębiorstwa tej branży stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz HACCP (z wyjątkiem 1 przedsiębiorstwa średniego, które wdrażało ten system),
- większość ankietowanych przedsiębiorstw obligatoryjne systemy zarządzania jakością wdrożyła jeszcze przed wejściem Polski do UE.

#### 4.12. Przemysł napojów spirytusowych

**Wstąpienie Polski do UE wpłynęło na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w branży napojów spirytusowych i alkoholu etylowego.** W 2005 r. (1 maja) wzrosła o 54% liczba przedsiębiorstw spirytusowych, które stosowały system Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz o 67% liczba przedsiębiorstw stosujących HACCP. Istotne zmiany nastąpiły tylko w grupie małych przedsiębiorstw, w których o 300% zwiększyła się liczba firm stosujących system Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz o 200% stosujących HACCP.

Monitoring stanu wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w branży napojów spirytusowych destylowanych i alkoholu etylowego wskazuje, że:

- przed 1 maja 2004 r. Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną wdrożyło i stosowało 13 przedsiębiorstw, a wdrażało 13 GHP i 12 GMP,
- rok po wstąpieniu Polski do UE Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną stosowało 20 przedsiębiorstw, a 12 przedsiębiorstw (GHP) i 11 firm (GMP) dopiero wdrażało system,
- **w 2005 r. (1 maja) w branży spirytusowej 15% firm miało wdrożony system Dobrej Praktyki Higienicznej i system Dobrej Praktyki Produkcyjnej, na etapie wdrażania GHP było 9% przedsiębiorstw, a GMP – 8%,**
- około 75% przedsiębiorstw w 2005 r. nie wdrożyło i nie wdrażało Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej,
- przed wstąpieniem Polski do UE 9 firm miało wdrożony system HACCP, a 10 było na etapie wdrażania,
- 1 maja 2005 r. 20 przedsiębiorstw stosowało system HACCP, a 6 wdrażało,
- **w 2005 r. (1 maja) tylko 11% przedsiębiorstw miało wdrożony system HACCP, a 5% wdrażało ten system,**
- rok po wstąpieniu Polski do UE aż 84% przedsiębiorstw nie wdrożyło i nie wdrażało systemu HACCP.



Tabela 23. Liczba przedsiębiorstw sektora napojów spirytusowych, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP przed 1 maja 2004 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	0	1	0	1	1	0	0	1
		GMP	0	1	0	1	1	0	0	1
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	0	2	0	2	0	0	0	0
		GMP	0	2	0	2	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	1	0	1
3	Lubelskie	GHP	0	0	0	0	3	1	0	4
		GMP	0	0	0	0	3	1	0	4
		HACCP	0	0	0	0	0	1	0	1
4	Lubuskie	GHP	0	0	1	1	0	0	0	0
		GMP	0	0	1	1	0	0	0	0
		HACCP	0	0	1	1	0	0	0	0
5	Łódzkie	GHP	1	0	0	1	1	1	0	2
		GMP	1	0	0	1	1	0	0	1
		HACCP	0	0	0	0	1	0	0	1
6	Małopolskie	GHP	0	1	0	1	0	0	0	0
		GMP	0	1	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
7	Mazowieckie	GHP	0	1	0	1	0	2	0	2
		GMP	0	1	0	1	0	2	0	2
		HACCP	0	1	0	1	0	1	0	1
8	Opolskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
9	Podkarpackie	GHP	0	1	0	1	0	0	0	0
		GMP	0	1	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	2	0	2
10	Podlaskie	GHP	0	1	0	1	0	0	0	0
		GMP	0	1	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
11	Pomorskie	GHP	0	0	0	0	0	1	0	1
		GMP	0	0	0	0	0	1	0	1
		HACCP	0	0	0	0	0	1	0	1
12	Śląskie	GHP	1	0	0	1	1	0	0	1
		GMP	1	0	0	1	1	0	0	1
		HACCP	1	0	0	1	1	0	0	1
13	Świętokrzyskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
15	Wielkopolskie	GHP	0	3	0	3	1	1	0	2
		GMP	0	3	0	3	1	1	0	2
		HACCP	0	3	0	3	1	1	0	2
16	Zachodniopomorskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>13</b>
		<b>GMP</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>12</b>
		<b>HACCP</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>10</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Tabela 24. Liczba przedsiębiorstw sektora napojów spirytusowych, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP wg stanu na 1 maja 2005 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	1	1	0	2	0	0	0	0
		GMP	1	1	0	2	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	1	0	0	1
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
3	Lubelskie	GHP	0	1	0	1	3	0	0	3
		GMP	0	1	0	1	3	0	0	3
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
4	Lubuskie	GHP	0	0	1	1	0	0	0	0
		GMP	0	0	1	1	0	0	0	0
		HACCP	0	0	1	1	0	0	0	0
5	Łódzkie	GHP	2	0	0	2	0	1	0	1
		GMP	2	0	0	2	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	1	0	0	1
6	Małopolskie	GHP	0	1	0	1	0	0	0	0
		GMP	0	1	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
7	Mazowieckie	GHP	1	2	0	3	1	2	0	3
		GMP	1	2	0	3	1	2	0	3
		HACCP	0	2	0	2	0	0	0	0
8	Opolskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
9	Podkarpackie	GHP	0	1	0	1	0	0	0	0
		GMP	0	1	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
10	Podlaskie	GHP	0	1	0	1	0	0	0	0
		GMP	0	1	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
11	Pomorskie	GHP	0	1	0	1	1	1	0	2
		GMP	0	1	0	1	1	1	0	2
		HACCP	0	0	0	0	0	1	0	1
12	Śląskie	GHP	2	0	0	2	1	0	0	1
		GMP	2	0	0	2	1	0	0	1
		HACCP	2	0	0	2	1	0	0	1
13	Świętokrzyskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	1	0	0	1	0	0	0	0
		GMP	1	0	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	1	0	0	1
15	Wielkopolskie	GHP	1	3	0	4	1	0	0	1
		GMP	1	3	0	4	1	0	0	1
		HACCP	1	3	0	4	0	0	0	0
16	Zachodniopomorskie	GHP	0	0	0	0	1	0	0	1
		GMP	0	0	0	0	1	0	0	1
		HACCP	0	0	0	0	1	0	0	1
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>12</b>
		<b>GMP</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>11</b>
		<b>HACCP</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>6</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W przemyśle napojów spirytusowych i alkoholu etylowego ma miejsce duża zależność między stanem wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością a rodzajem produkcji. Z badań ankietowych<sup>12</sup> wynika, że 21 przedsiębiorstw produkowało napoje spirytusowe i/lub alkohol etylowy rolniczy, a pozostała grupa produkowała destylat rolniczy. Żadna z gorzelni rolniczych nie wdrożyła i nie wdrażała Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej ani systemu HACCP.

#### 4.13. Przemysł winiarski

**Wstąpienie Polski do UE miało istotny wpływ na poziom wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle winiarskim.** Zanotowano wzrost o 145% liczby przedsiębiorstw winiarskich, które stosowały system Dobrej Praktyki Higienicznej i o 150% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz tylko o 43% stosujących system HACCP. Ogromne zmiany nastąpiły w grupie małych przedsiębiorstw: o 400% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną i o 500% liczba firm, które wdrożyły system Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz o 250% posiadających system HACCP.

Monitoring stanu wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w branży winiarskiej wskazuje, iż:

- przed 1 maja 2004 r. Dobrą Praktykę Higieniczną wdrożyło i stosowało 11 przedsiębiorstw, 13 było na etapie wdrażania tego systemu,
- przed wstąpieniem do UE Dobrą Praktykę Produkcyjną stosowało 10 przedsiębiorstw, a 11 wdrażało system,
- po roku od wstąpienia Polski do UE 27 przedsiębiorstw stosowało system Dobrej Praktyki Higienicznej i 25 Dobrej Praktyki Higienicznej, a 11 firm rozpoczęło wdrażanie obu systemów,
- **w 2005 r. (1 maja) 27% firm miało wdrożony system Dobrej Praktyki Higienicznej i 25% system Dobrej Praktyki Produkcyjnej, a 11% wdrażało te systemy,**
- około 63% przedsiębiorstw branży winiarskiej w 2005 r. (1 maja) nie wdrożyło i nie wdrażało Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej,

---

<sup>12</sup> A. Dworska, T. Zalewska: Stan wdrożenia systemów zarządzania jakością w polskich przedsiębiorstwach produkujących destylat rolniczy, alkohol etylowy rolniczy i napoje spirytusowe. Maszynopis. IERiGŻ-PIB. Warszawa 2005.

Tabela 25. Liczba przedsiębiorstw przemysłu winiarskiego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP przed 1 maja 2004 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	0	4	0	4	2	0	0	2
		GMP	0	4	0	4	1	0	0	1
		HACCP	0	3	0	3	0	0	0	0
3	Lubelskie	GHP	0	1	0	1	0	0	0	0
		GMP	0	1	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	1	0	1
4	Lubuskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Łódzkie	GHP	3	0	0	3	5	1	0	6
		GMP	2	0	0	2	5	1	0	6
		HACCP	1	0	0	1	2	0	0	2
6	Małopolskie	GHP	0	0	0	0	1	0	0	1
		GMP	0	0	0	0	1	0	0	1
		HACCP	0	0	0	0	1	0	0	1
7	Mazowieckie	GHP	0	0	1	1	1	0	1	2
		GMP	0	0	1	1	0	0	1	1
		HACCP	0	0	1	1	0	0	0	0
8	Opolskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
9	Podkarpackie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Podlaskie	GHP	0	0	0	0	1	0	0	1
		GMP	0	0	0	0	1	0	0	1
		HACCP	0	0	0	0	1	0	0	1
11	Pomorskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
12	Śląskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
13	Świętokrzyskie	GHP	0	0	0	0	1	0	0	1
		GMP	0	0	0	0	1	0	0	1
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
15	Wielkopolskie	GHP	1	1	0	2	0	0	0	0
		GMP	1	1	0	2	0	0	0	0
		HACCP	1	1	0	2	0	0	0	0
16	Zachodniopomorskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>13</b>
		<b>GMP</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>11</b>
		<b>HACCP</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Tabela 26. Liczba przedsiębiorstw przemysłu winiarskiego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP wg stanu na 1 maja 2005 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	2	0	0	2	1	0	0	1
		GMP	1	0	0	1	1	0	0	1
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
3	Lubelskie	GHP	1	1	0	2	0	0	0	0
		GMP	1	1	0	2	0	0	0	0
		HACCP	1	1	0	2	0	0	0	0
4	Lubuskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Łódzkie	GHP	9	4	0	13	4	0	0	4
		GMP	8	4	0	12	4	0	0	4
		HACCP	2	0	0	2	4	4	0	8
6	Małopolskie	GHP	1	0	0	1	0	0	0	0
		GMP	1	0	0	1	0	0	0	0
		HACCP	1	0	0	1	1	0	0	1
7	Mazowieckie	GHP	3	0	1	4	2	1	1	4
		GMP	3	0	1	4	2	1	1	4
		HACCP	1	0	1	2	2	1	1	4
8	Opolskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
9	Podkarpackie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Podlaskie	GHP	1	0	0	1	0	0	0	0
		GMP	1	0	0	1	0	0	0	0
		HACCP	1	0	0	1	0	0	0	0
11	Pomorskie	GHP	0	0	0	0	0	1	0	1
		GMP	0	0	0	0	0	1	0	1
		HACCP	0	0	0	0	0	1	0	1
12	Śląskie	GHP	0	0	0	0	1	0	0	1
		GMP	0	0	0	0	1	0	0	1
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
13	Świętokrzyskie	GHP	1	0	0	1	0	0	0	0
		GMP	1	0	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
15	Wielkopolskie	GHP	1	1	0	2	0	0	0	0
		GMP	1	1	0	2	0	0	0	0
		HACCP	1	1	0	2	0	0	0	0
16	Zachodniopomorskie	GHP	1	0	0	1	0	0	0	0
		GMP	1	0	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>27</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>11</b>
		<b>GMP</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>25</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>11</b>
		<b>HACCP</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>14</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

- przed wstąpieniem Polski do UE 7 firm winiarskich wdrożyło i stosowało system HACCP, a 5 było na etapie wdrażania,
- 1 maja 2005 r. 10 przedsiębiorstw winiarskich stosowało system HACCP, a 14 wdrażało,
- **w 2005 r. (1 maja) w przemyśle winiarskim 10% przedsiębiorstw miało wdrożony system HACCP, a 14% wdrażało ten system,**
- rok po wejściu Polski do UE 76% przedsiębiorstw nie wdrożyło i nie wdrażało HACCP.

#### 4.14. Przemysł piwowarski

**Wstąpienie Polski do UE miało niewielki wpływ na stan wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle piwowarskim.** W ciągu roku (do 1 maja 2005 r.) o 37% wzrosła liczba przedsiębiorstw piwowarskich, które stosowały system Dobrej Praktyki Higienicznej i o 41% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 33% przedsiębiorstw stosujących system HACCP. Większe zmiany nastąpiły w grupie małych przedsiębiorstw, w których o 80% zwiększyła się liczba firm stosujących system Dobrej Praktyki Higienicznej i o 100% Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz o 50% system HACCP.

Monitoring stanu wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle piwowarskim wykazał, że:

- przed 1 maja 2004 r. 30 przedsiębiorstw miało wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną i 29 Dobrą Praktykę Produkcyjną, a 14 firm wdrażało GHP i 13 firm GMP,
- 1 maja 2005 r. system Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej stosowało 41 firm, a dalsze 11 przedsiębiorstw wdrażało GHP i 10 GMP,
- **w 2005 r. (1 maja) 71% przedsiębiorstw legitymowało się wdrożonym systemem Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej, a wdrażało GHP 19% oraz GMP 17%,**
- rok po wstąpieniu Polski do UE tylko 10% przedsiębiorstw nie wdrożyło i nie wdrażało Dobrej Praktyki Higienicznej oraz 12% Dobrej Praktyki Produkcyjnej,
- przed 1 maja 2005 r. 22 przedsiębiorstwa wdrożyły system HACCP, a 7 wdrażało go,

Tabela 27. Liczba przedsiębiorstw przemysłu piwowarskiego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP przed 1 maja 2004 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	0	1	0	1	2	0	0	2
		GMP	0	1	0	1	2	0	0	2
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	0	2	0	2	0	0	0	0
		GMP	0	2	0	2	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
3	Lubelskie	GHP	1	0	0	1	1	0	0	1
		GMP	1	0	0	1	1	0	0	1
		HACCP	1	0	0	1	0	0	0	0
4	Lubuskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Łódzkie	GHP	2	0	0	2	0	1	0	1
		GMP	2	0	0	2	0	1	0	1
		HACCP	0	0	0	0	2	0	0	2
6	Małopolskie	GHP	0	0	1	1	0	0	0	0
		GMP	0	0	1	1	0	0	0	0
		HACCP	0	0	1	1	0	0	0	0
7	Mazowieckie	GHP	1	0	2	3	2	1	0	3
		GMP	1	0	2	3	2	1	0	3
		HACCP	1	0	2	3	1	1	0	2
8	Opolskie	GHP	0	2	0	2	0	1	0	1
		GMP	0	2	0	2	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
9	Podkarpackie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	1	1	0	0	0	0
10	Podlaskie	GHP	0	2	0	2	0	1	0	1
		GMP	0	2	0	2	0	1	0	1
		HACCP	0	1	0	1	0	1	0	1
11	Pomorskie	GHP	0	1	0	1	0	0	0	0
		GMP	0	1	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
12	Śląskie	GHP	3	1	2	6	1	0	0	1
		GMP	3	1	2	6	1	0	0	1
		HACCP	0	1	2	3	0	0	0	0
13	Świętokrzyskie	GHP	0	1	1	2	0	0	0	0
		GMP	0	1	1	2	0	0	0	0
		HACCP	0	1	1	2	0	0	0	0
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	1	1	0	2	0	1	0	1
		GMP	1	1	0	2	0	1	0	1
		HACCP	1	1	0	2	0	0	0	0
15	Wielkopolskie	GHP	2	2	0	4	2	0	0	2
		GMP	1	2	0	3	2	0	0	2
		HACCP	1	2	0	3	2	0	0	2
16	Zachodniopomorskie	GHP	0	1	0	1	1	0	0	1
		GMP	0	1	0	1	1	0	0	1
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>30</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>14</b>
		<b>GMP</b>	<b>9</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>29</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>13</b>
		<b>HACCP</b>	<b>4</b>	<b>11</b>	<b>7</b>	<b>22</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>7</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Tabela 28. Liczba przedsiębiorstw przemysłu piwowarskiego, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP wg stanu na 1 maja 2005 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	1	1	0	2	0	0	0	0
		GMP	1	1	0	2	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	1	0	0	1
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	1	2	0	3	1	0	0	1
		GMP	1	2	0	3	1	0	0	1
		HACCP	0	1	0	1	2	1	0	3
3	Lubelskie	GHP	3	0	0	3	1	0	0	1
		GMP	3	0	0	3	1	0	0	1
		HACCP	2	0	0	2	0	0	0	0
4	Lubuskie	GHP	0	1	0	1	0	0	0	0
		GMP	0	1	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	1	0	1
5	Łódzkie	GHP	2	1	0	3	0	0	0	0
		GMP	2	1	0	3	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	2	0	0	2
6	Małopolskie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
7	Mazowieckie	GHP	2	1	2	5	1	0	1	2
		GMP	2	1	2	5	1	0	1	2
		HACCP	1	1	2	4	1	0	1	2
8	Opolskie	GHP	0	2	0	2	0	1	0	1
		GMP	0	2	0	2	0	1	0	1
		HACCP	0	1	0	1	0	2	0	2
9	Podkarpackie	GHP	0	0	0	0	0	0	0	0
		GMP	0	0	0	0	0	0	0	0
		HACCP	0	0	2	2	0	1	0	1
10	Podlaskie	GHP	0	3	0	3	0	0	0	0
		GMP	0	3	0	3	0	0	0	0
		HACCP	0	2	0	2	0	1	0	1
11	Pomorskie	GHP	0	1	0	1	1	0	0	1
		GMP	0	1	0	1	1	0	0	1
		HACCP	0	1	0	1	1	0	0	1
12	Śląskie	GHP	3	1	2	6	1	0	0	1
		GMP	3	1	2	6	1	0	0	1
		HACCP	0	1	2	3	1	0	0	1
13	Świętokrzyskie	GHP	0	1	0	1	0	0	0	0
		GMP	0	1	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	1	2	0	3	1	0	0	1
		GMP	1	2	0	3	0	0	0	0
		HACCP	1	1	0	2	0	1	0	1
15	Wielkopolskie	GHP	4	2	0	6	2	0	0	2
		GMP	4	2	0	6	2	0	0	2
		HACCP	2	2	0	4	4	0	0	4
16	Zachodniopomorskie	GHP	1	1	0	2	1	0	0	1
		GMP	1	1	0	2	1	0	0	1
		HACCP	0	0	0	0	1	1	0	2
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>4</b>	<b>41</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>11</b>
		<b>GMP</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>4</b>	<b>41</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
		<b>HACCP</b>	<b>6</b>	<b>13</b>	<b>6</b>	<b>25</b>	<b>13</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>22</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.



- po roku (1 maja 2005 r.) system HACCP był wdrożony w 25 przedsiębiorstwach, a dalsze 22 były na etapie wdrażania,
- **w 2005 r. (1 maja) HACCP miało wdrożone 43% przedsiębiorstw piwowarskich, a wdrażało ten system 38%,**
- 19% firm nie wdrożyło i nie wdrażało (1 maja 2005 r.) systemu HACCP.

Z badań ankietowych<sup>13</sup>, które objęły 85% ogółu przedsiębiorstw piwowarskich i słodowniczych wynika, że w momencie wejścia Polski do UE wszystkie duże przedsiębiorstwa piwowarskie i słodownicze miały wdrożone i stosowały Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz system HACCP. W dniu wejścia Polski do UE Dobrą Praktykę Produkcyjną i Dobrą Praktykę Higieniczną stosowało około 67% średnich przedsiębiorstw piwowarskich i słodowniczych, 39% firm tej grupy wdrożyło i stosowało system HACCP. 35% małych firm branży piwowarsko-słodowniczej wdrożyło i stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz w 25% firm funkcjonował system HACCP. Ta korzystna sytuacja w przemyśle piwowarskim wynikała z tego, iż część przedsiębiorstw jest częścią dużych koncernów międzynarodowych, a także z chęci poprawy poziomu konkurencyjności części firm. Po roku od wejścia Polski do Unii Europejskiej stan wdrożenia obowiązkowych systemów zarządzania jakością w przemyśle piwowarskim uległ dalszej poprawie. W dniu 1 maja 2005 r. 67% średnich przedsiębiorstw oraz 35% małych przedsiębiorstw stosowało system HACCP.

#### 4.15. Przemysł wód mineralnych i napojów bezalkoholowych

**Wstąpienie Polski do UE miało wpływ na stan wdrożenia obowiązkowych systemów zarządzania jakością w przemyśle wód mineralnych i napojów bezalkoholowych.** W ciągu roku po wejściu do UE o 116% zwiększyła się liczba przedsiębiorstw, które stosowały system Dobrej Praktyki Higienicznej i o 131% stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 94% stosujących system HACCP. **Bardzo istotne zmiany nastąpiły w grupie dużych przedsiębiorstw** w których o 300% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną i Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz o 250% stosujących system HACCP.

---

<sup>13</sup> D. Michałowska, A. Salamon: Stan wdrożenia systemów zapewnienia jakości w zakładach przemysłu piwowarskiego i słodowniczego. Maszynopis. IERiGŻ-PIB. Warszawa 2005 r.

Tabela 29. Liczba przedsiębiorstw sektora produkcji wód mineralnych i napojów bezalkoholowych, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP przed 1 maja 2004 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	6	0	0	6	3	1	0	4
		GMP	3	0	0	3	6	1	0	7
		HACCP	1	0	0	1	6	0	0	6
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	0	1	0	1	0	4	0	4
		GMP	0	1	0	1	0	1	0	1
		HACCP	0	3	0	3	0	3	1	4
3	Lubelskie	GHP	0	1	0	1	4	2	0	6
		GMP	0	1	0	1	4	2	0	6
		HACCP	0	1	0	1	1	2	0	3
4	Lubuskie	GHP	1	1	0	2	2	0	0	2
		GMP	1	1	0	2	1	0	0	1
		HACCP	1	1	0	2	0	0	0	0
5	Łódzkie	GHP	3	3	0	6	1	1	0	2
		GMP	3	3	0	6	1	1	0	2
		HACCP	2	3	0	5	0	0	0	0
6	Małopolskie	GHP	4	2	0	6	6	1	0	7
		GMP	4	2	0	6	6	1	0	7
		HACCP	1	2	0	3	4	1	0	5
7	Mazowieckie	GHP	2	5	0	7	6	4	0	10
		GMP	1	5	0	6	6	4	0	10
		HACCP	1	5	0	6	3	4	0	7
8	Opolskie	GHP	0	1	0	1	0	0	0	0
		GMP	0	1	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
9	Podkarpackie	GHP	0	1	0	1	0	0	0	0
		GMP	0	1	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	0	0	0	2	0	0	2
10	Podlaskie	GHP	4	0	1	5	1	0	0	1
		GMP	4	0	1	5	1	0	0	1
		HACCP	0	0	1	1	4	0	0	4
11	Pomorskie	GHP	0	2	0	2	0	1	0	1
		GMP	0	2	0	2	0	1	0	1
		HACCP	0	1	0	1	0	1	0	1
12	Śląskie	GHP	2	6	0	8	4	0	1	5
		GMP	1	5	0	6	5	1	1	7
		HACCP	0	4	0	4	2	2	1	5
13	Świętokrzyskie	GHP	0	1	0	1	4	0	0	4
		GMP	0	1	0	1	4	0	0	4
		HACCP	0	0	0	0	3	0	0	3
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	0	0	0	0	1	0	0	1
		GMP	0	0	0	0	1	0	0	1
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
15	Wielkopolskie	GHP	5	1	1	7	3	0	1	4
		GMP	4	1	1	6	3	0	1	4
		HACCP	3	1	1	5	2	0	1	3
16	Zachodniopomorskie	GHP	0	1	0	1	10	0	0	10
		GMP	0	1	0	1	10	0	0	10
		HACCP	0	0	0	0	0	0	0	0
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>27</b>	<b>26</b>	<b>2</b>	<b>55</b>	<b>45</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>61</b>
		<b>GMP</b>	<b>21</b>	<b>25</b>	<b>2</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>62</b>
		<b>HACCP</b>	<b>9</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>33</b>	<b>27</b>	<b>13</b>	<b>3</b>	<b>43</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Tabela 30. Liczba przedsiębiorstw sektora produkcji wód mineralnych i napojów bezalkoholowych, które wdrożyły i stosowały lub wdrażały systemy GHP, GMP i HACCP wg stanu na 1 maja 2005 roku

Lp.	Województwa	Systemy	Systemy wdrożone i stosowane				Systemy wdrażane			
			Przedsiębiorstwa				Przedsiębiorstwa			
			Małe	Średnie	Duże	Razem	Małe	Średnie	Duże	Razem
1	Dolnośląskie	GHP	10	3	0	13	4	0	0	4
		GMP	7	3	0	10	7	0	0	7
		HACCP	3	2	0	5	8	1	0	9
2	Kujawsko-Pomorskie	GHP	2	3	0	5	0	0	0	0
		GMP	2	3	0	5	0	0	0	0
		HACCP	0	2	0	2	0	2	0	2
3	Lubelskie	GHP	2	5	0	7	6	0	0	6
		GMP	2	5	0	7	6	0	0	6
		HACCP	0	3	0	3	3	0	0	3
4	Lubuskie	GHP	2	1	0	3	2	0	0	2
		GMP	1	1	0	2	1	0	0	1
		HACCP	1	1	0	2	1	0	0	1
5	Łódzkie	GHP	2	5	0	7	2	0	0	2
		GMP	2	5	0	7	2	0	0	2
		HACCP	1	5	0	6	0	0	0	0
6	Małopolskie	GHP	20	2	0	22	7	1	0	8
		GMP	20	2	0	22	7	1	0	8
		HACCP	10	2	0	12	4	1	0	5
7	Mazowieckie	GHP	6	5	4	15	6	5	0	11
		GMP	6	5	4	15	6	5	0	11
		HACCP	3	3	4	10	6	5	0	11
8	Opolskie	GHP	0	1	0	1	0	0	0	0
		GMP	0	1	0	1	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	0	0	0	0
9	Podkarpackie	GHP	3	0	0	3	0	0	0	0
		GMP	3	0	0	3	0	0	0	0
		HACCP	0	1	0	1	4	0	0	4
10	Podlaskie	GHP	5	0	1	6	1	0	0	1
		GMP	5	0	1	6	1	0	0	1
		HACCP	2	0	1	3	4	0	0	4
11	Pomorskie	GHP	1	1	0	2	0	1	0	1
		GMP	1	1	0	2	0	1	0	1
		HACCP	1	1	0	2	0	1	0	1
12	Śląskie	GHP	6	6	1	13	1	0	0	1
		GMP	6	6	1	13	1	0	0	1
		HACCP	2	6	0	8	4	0	0	4
13	Świętokrzyskie	GHP	2	1	0	3	4	0	0	4
		GMP	2	1	0	3	4	0	0	4
		HACCP	1	0	0	1	5	0	0	5
14	Warmińsko-Mazurskie	GHP	2	0	0	2	0	0	0	0
		GMP	2	0	0	2	0	0	0	0
		HACCP	1	0	0	1	0	0	0	0
15	Wielkopolskie	GHP	7	1	2	10	1	0	0	1
		GMP	6	1	2	9	1	0	0	1
		HACCP	4	1	2	7	4	0	0	4
16	Zachodniopomorskie	GHP	6	1	0	7	4	1	0	5
		GMP	3	1	0	4	7	1	0	8
		HACCP	0	0	0	0	5	2	0	7
17	<b>Ogółem</b>	<b>GHP</b>	<b>76</b>	<b>35</b>	<b>8</b>	<b>119</b>	<b>38</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>46</b>
		<b>GMP</b>	<b>68</b>	<b>35</b>	<b>8</b>	<b>111</b>	<b>43</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>51</b>
		<b>HACCP</b>	<b>29</b>	<b>28</b>	<b>7</b>	<b>64</b>	<b>48</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>60</b>

Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Z analizy stanu wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle wód mineralnych i napojów bezalkoholowych wynika, iż:

- przed 1 maja 2004 r. Dobrą Praktykę Higieniczną wdrożyło i stosowało 55 przedsiębiorstw, 61 było na etapie wdrażania tego systemu, a Dobrą Praktykę Produkcyjną stosowało 48 przedsiębiorstw i 62 wdrażało ten system,
- po roku od wstąpienia Polski do UE już 111 przedsiębiorstw stosowało Dobrą Praktykę Produkcyjną i 119 Dobrą Praktykę Higieniczną, a 51 firm rozpoczęło wdrażanie GMP oraz 46 systemu GHP,
- **w 2005 r. (1 maja) 47% firm miało wdrożony system Dobrej Praktyki Higienicznej i 44% system Dobrej Praktyki Produkcyjnej, a 18% przedsiębiorstw wdrażało GHP i 20% GMP,**
- około 35% przedsiębiorstw tej branży w 2005 r. nie wdrożyło i nie wdrażało systemu Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej,
- przed wstąpieniem Polski do UE 33 firmy miały wdrożony system HACCP, a 43 wdrażało,
- 1 maja 2005 r. 64 stosowało system HACCP, a 60 wdrażało,
- **w 2005 r. (1 maja) 26% przedsiębiorstw miało wdrożony system HACCP, a 24% wdrażało system,**
- połowa przedsiębiorstw przemysłu wód mineralnych i napojów bezalkoholowych w 2005 r. (1 maja) nie miała wdrożonego systemu HACCP i nie wdrażała go.

#### 4.16. Ogółem przemysł spożywczy

**Wstąpienie Polski do Unii Europejskiej miało istotny wpływ na stan wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przemyśle spożywczym.** Od 1 maja 2004 r. do 1 maja 2005 r. znacznie wzrosła liczba przedsiębiorstw przemysłu spożywczego stosujących, a także wdrażających obligatoryjne systemy zarządzania jakością.

**W ciągu roku od wejścia Polski do UE wzrosła o 104% liczba przedsiębiorstw przemysłu spożywczego ogółem stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną.** Szczególnie dużą dynamikę wdrożeń Dobrej Praktyki Higienicznej odnotowano w **przemysle piekarskim** (wzrost o 246%), **przemysle winiarskim** (o 145%) oraz w **przemysle wód mineralnych i napojów bezalkoholowych** (o 116%). Natomiast wpływ wejścia Polski do UE na procesy wdrażania i stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej w niektórych branżach przemysłu

spożywczego był bardzo niewielki. Dotyczy to tych grup przedsiębiorstw przemysłu, które wcześniej podjęły prace nad wdrożeniem Dobrej Praktyki Higienicznej. Niewielkie zmiany nastąpiły bowiem w przemyśle mięsnym (o 12%), przemyśle mleczarskim (o 6%), przemyśle rybnym (o 1%). W grupie przetwórstwa herbaty i kawy nie odnotowano zmian.

**W okresie od 1 maja 2004 r. do 1 maja 2005 r. o 100% wzrosła liczba przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, które stosowały Dobrą Praktykę Produkcyjną.** Duże zmiany nastąpiły w trzech branżach, tj. w **piekarskiej** (o 259%), **winiarskiej** (o 150%) oraz **wód mineralnych i napojów bezalkoholowych** (o 131%). Wejście Polski do UE nie spowodowało zmian w poziomie wdrożenia Dobrej Praktyki Produkcyjnej w przedsiębiorstwach spożywczych, które system ten wdrażały wcześniej. I tak w przemyśle mięsnym liczba przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Produkcyjną wzrosła tylko o 12%, w mleczarskim o 9%, w przetwórstwie herbaty i kawy o 5% oraz w przemyśle rybnym o 1%.

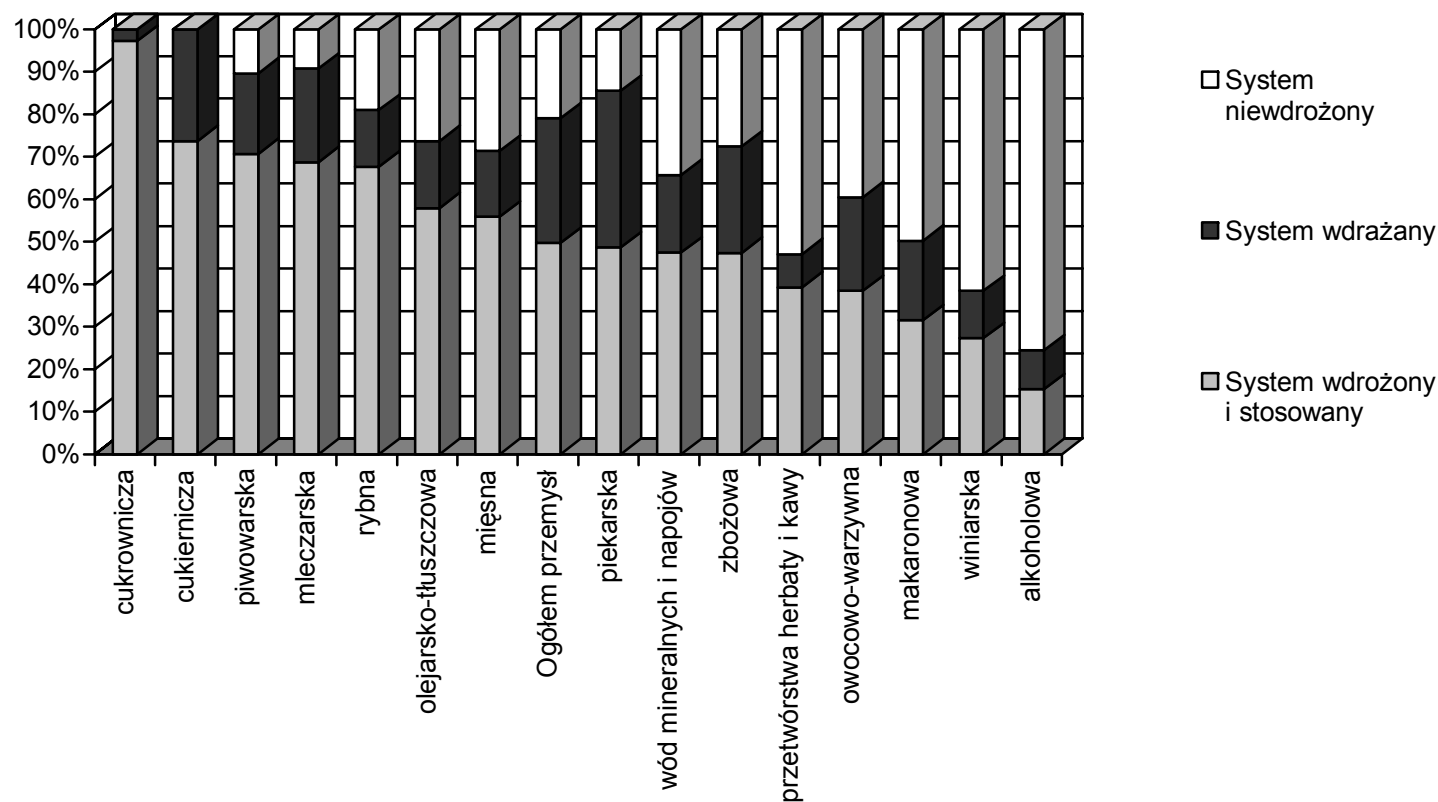
**Po roku od przystąpienia Polski do UE o 71% wzrosła liczba przedsiębiorstw stosujących system HACCP.** Duża dynamika wdrożeń HACCP miała miejsce w **przemyśle piekarskim** (o 335%), **wód mineralnych i napojów bezalkoholowych** (o 93%), **zbożowym** (o 82%) oraz w rybnym (o 73%). Najmniejsze zmiany zanotowano w przemyśle mięsnym (wzrost o 30%), w cukierniczym (o 30%), przetwórstwie herbaty i kawy (o 27%), przemyśle makaronowym (o 23%) oraz w piwowarskim (o 14%).

**W 2005 r. (1 maja) 50% przedsiębiorstw przemysłu spożywczego wdrożyło i stosowało Dobrą Praktykę Higieniczną, a 29% wdrażało go.** 21% przedsiębiorstw nie wdrożyło i nie wdrażało Dobrej Praktyki Higienicznej.

Bardzo istotnie zróżnicowany był stan wdrożenia Dobrej Praktyki Higienicznej w przemyśle spożywczym. Stan wdrożenia Dobrej Praktyki Higienicznej w 7 branżach: cukrowniczej, cukierniczej, piwowarskiej, mleczarskiej, rybnej, mięsnej, olejarskiej był wyższy od średniego poziomu całego przemysłu spożywczego. Natomiast pozostałe branże, tj. wód mineralnych, zbożowa, piekarska, przetwórstwa kawy i herbaty, owocowo-warzywna, makaronowa, winiarska i spirytusowa w mniejszym stopniu wdrożyły Dobrą Praktykę Higieniczną. W branży piekarskiej najwięcej przedsiębiorstw deklarowało rozpoczęcie wdrażania GHP.

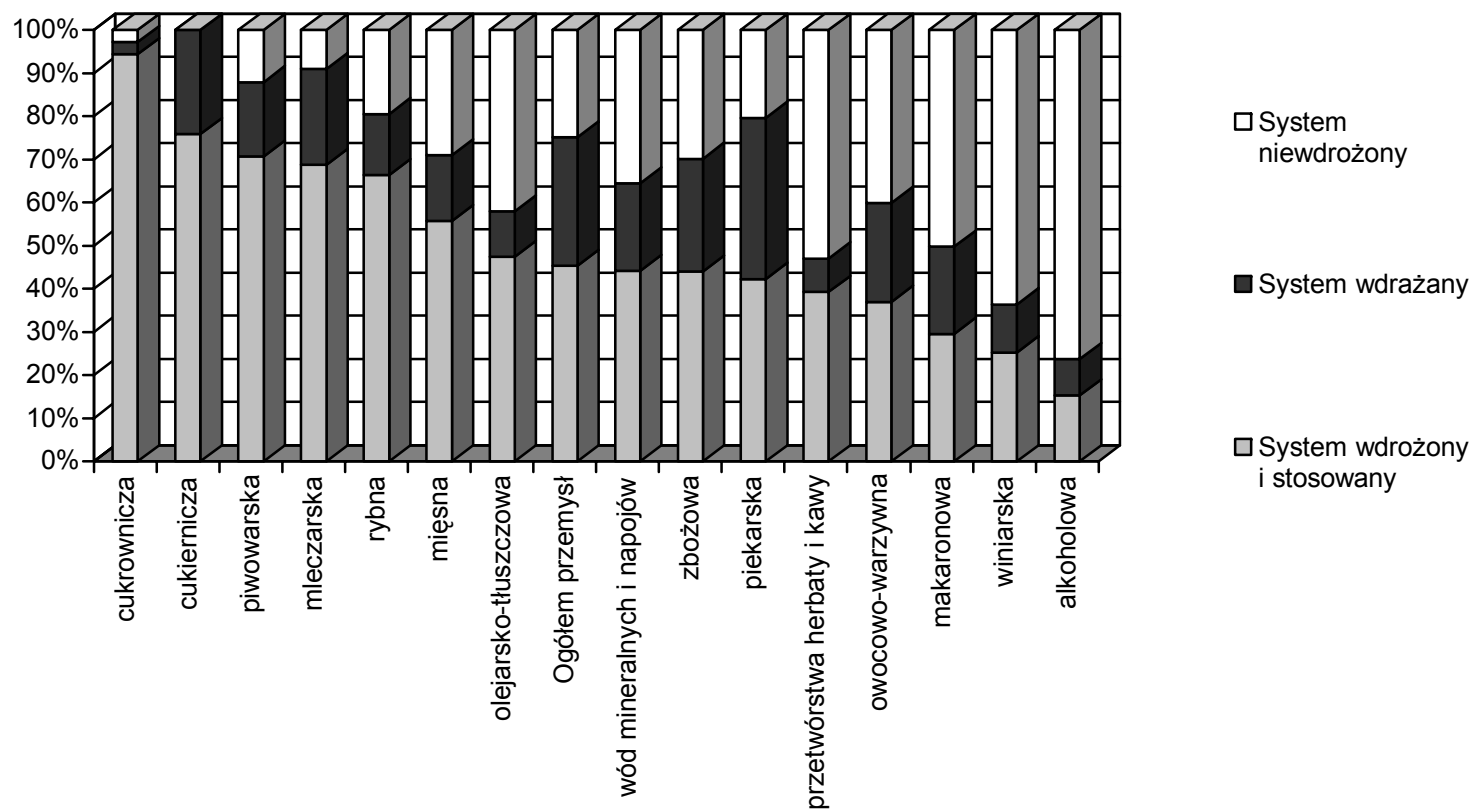
**Po roku od daty przystąpienia Polski do UE Dobrą Praktykę Produkcyjną wdrożyło i stosowało 45% przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, a 30% wdrażało ten system zarządzania jakością.** 25% firm nie wdrożyło i nie wdrażało Dobrej Praktyki Produkcyjnej (1 maja 2005 r.).

Rysunek 7. Stan wdrożenia Dobrej Praktyki Higienicznej w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego (według stanu na 1 maja 2005 roku)



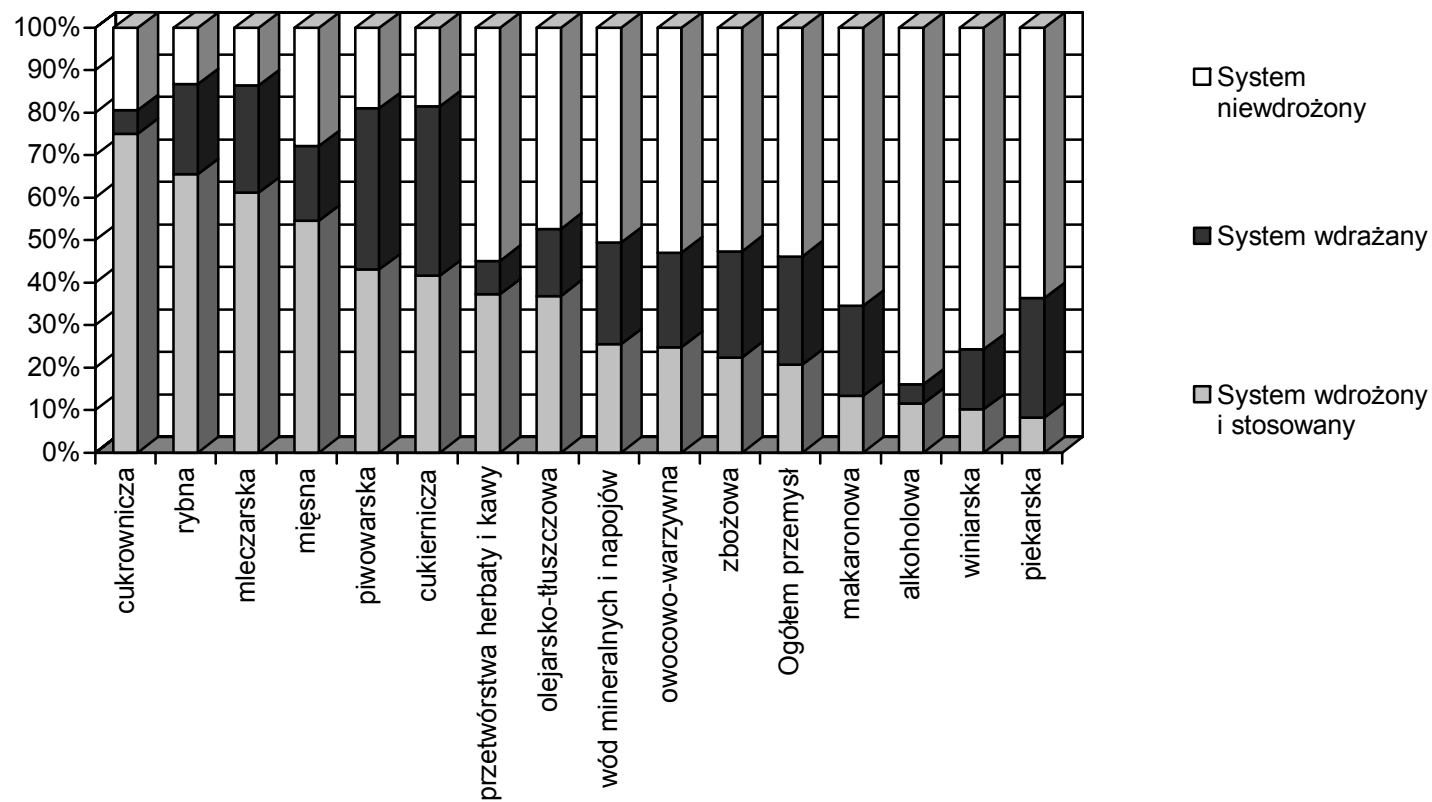
Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych GUS, Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej.

Rysunek 8. Stan wdrożenia Dobrej Praktyki Produkcyjnej w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego (według stanu na 1 maja 2005 roku)



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych GUS, Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej.

Rysunek 9. Stan wdrożenia HACCP w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego (według stanu na 1 maja 2005 roku)



Źródło: Obliczenia własne na podstawie niepublikowanych danych GUS, Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej.



W poszczególnych branżach przemysłu spożywczego stan wdrożenia Dobrej Praktyki Produkcyjnej jest bardzo podobny do stanu wdrożenia Dobrej Praktyki Higienicznej. Te same siedem branż osiągnęło w 2005 r. stan wdrożenia GMP wyższy niż cały przemysł spożywczy ogółem. Piekarnictwo to branża, która miała najwięcej rozpoczętych procesów wdrażania Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

**W 2005 r. (1 maja) 21% przedsiębiorstw przemysłu spożywczego wdrożyło i stosowało system HACCP, a 26% było na etapie wdrażania. 53% ogółu firm spożywczych nie wdrożyło i nie wdrażało HACCP.**

Wyższy poziom wdrożenia systemu HACCP stwierdzono w 11 spośród 15 analizowanych branż przemysłu spożywczego. Tylko w branżach makaronowej, spirytusowej, winiarskiej i piekarskiej stan wdrożenia systemu HACCP był niższy niż średni w całym przemyśle spożywczym. W branżach cukierniczej i piwowarskiej oraz piekarskiej odnotowano w 2005 r. (1 maja) największy odsetek przedsiębiorstw, które były na etapie wdrażania systemu HACCP.

## **II. Stan wdrożenia i wdrażania nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością**

### **1. Punkty Kontrolne Zapewnienia Jakości (QACP)**

Z badań ankietowych<sup>14</sup> wynika, że w 2005 r. system Punktów Kontrolnych Zapewnienia Jakości stosowało 16% ankietowanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, 2% było na etapie wdrażania systemu, 13% planowało wdrożenie, natomiast 54% nie planowało wdrożenia tego systemu zarządzania jakością. 15% przedsiębiorstw nie udzieliło odpowiedzi. Wdrożenie systemu Punktów Kontrolnych Zapewnienia Jakości deklarowały przedsiębiorstwa branży cukierniczej, zbożowej, mleczarskiej, owocowo-warzywnej, olejarskiej, piekarskiej, mięsnej, piwowarskiej. Tak duży odsetek ankietowanych deklarujących wdrożenie i stosowanie systemu QACP może wskazywać, że myliła System Punktów Kontrolnych Zapewnienia Jakości z Krytycznymi Punktami Kontrolnymi, które są elementem Systemu HACCP.

### **2. System Zarządzania Jakością wg norm ISO serii 9000 (ISO 9000)**

Uzyskanie przez przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego certyfikatu potwierdzającego spełnienie wymagań dotyczących wdrożonego Systemu Zarządzania Jakością wg norm ISO serii 9000 nie jest ani w Polsce, ani w innych krajach, prawnie wymagane. Natomiast legitymowanie się certyfikatem przyznany przez firmy certyfikujące jest elementem przede wszystkim marketingowym. Certyfikat Systemu Zarządzania Jakością wg norm ISO serii 9000 podnosi bowiem wizerunek i markę firmy w oczach szeroko rozumianych klientów oraz ułatwia komunikowanie z nimi, co w konsekwencji powinno wpływać na zwiększenie udziału firmy na rynku. Część przedsiębiorstw spożywczych ubiega się o przyznanie certyfikatu na stosowanie Systemu Zarządzania Jakością wg norm ISO serii 9000, gdyż takie wymogi stawiają im klienci, a w szczególności duże firmy handlowe zarówno w kraju, jak i zagranicą.

W latach poprzedzających przystąpienie Polski do UE 86 firm spożywczych uzyskało certyfikat jednej z działających w Polsce firm certyfikujących

---

<sup>14</sup> Badaniem objęto 2033 przedsiębiorstwa, czyli 23% ogółu małych, średnich i dużych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, a poprawnie wypełnioną ankietę przysłało tylko 129 firm.

(dane z PCBC, KEMA, BSI, BVQI, LRGA, DQS, PRS, ZSJiZ oraz PIHZ), na wdrożony i stosowany System Zarządzania Jakością wg norm ISO serii 9000. Stanowiło to niewielki procent (około 5%) ogółu dużych i średnich przedsiębiorstw przemysłu spożywczego działających w Polsce<sup>15</sup>. W tej grupie były przedsiębiorstwa przemysłu mleczarskiego, owocowo-warzywnego, mięsnego, rybnego, wód mineralnych i napojów bezalkoholowych oraz produkcji przypraw, produkcji homogenizowanych artykułów żywnościowych i żywności dietetycznej.

W 2005 r. tylko 19 przedsiębiorstw przemysłu spożywczego uzyskało certyfikat jednej z działających w Polsce firm certyfikujących na wdrożony i stosowany System Zarządzania Jakością wg norm ISO serii 9000. Certyfikat taki uzyskały w 2005 r. przedsiębiorstwa branży mięsnej, mleczarskiej, piwowarskiej, cukierniczej, zbożowej i alkoholowej. Zdecydowana większość przedsiębiorstw ubiegających się o certyfikat miała wdrożony Zintegrowany System Zarządzania Jakością (np. System Zarządzania Jakością wg norm ISO serii 9000 + system HACCP).

Z badań ankietowych w 129 firmach przemysłu spożywczego wynika, **w 2005 r. System Zarządzania Jakością wg norm ISO serii 9000 stosowało 36% przedsiębiorstw**, 9% było na etapie wdrażania systemu, 14% planowało wdrożenie, natomiast 30% nie planowała wdrożenia tego systemu zarządzania jakością (12% ankietowanych nie udzieliło odpowiedzi). **System Zarządzania Jakością wg norm ISO serii 9000 wdrożyły przedsiębiorstwa przemysłu mleczarskiego, mięsnego, cukierniczego, owocowo-warzywnego, zbożowego, piekarskiego, napojów spirytusowych oraz przetwórstwa herbaty i kawy.**

W przemyśle olejarskim przed 1 maja 2004 r. 3 przedsiębiorstwa wdrożyły System Zarządzania Jakością wg norm ISO serii 9000, a po roku stan ten nie uległ zmianie. Następne 3 przedsiębiorstwa były na etapie wdrażania tego systemu<sup>16</sup>. W branży mleczarskiej system ISO serii 9000 wdrożyło 56 firm jeszcze przed wstąpieniem Polski do UE, a rok później liczba mleczarni stosujących ten system zwiększyła się tylko do 57<sup>17</sup>. W przemyśle piwowarskim 16 przedsiębiorstw wdrożyło system ISO 9000 jeszcze przed 1 maja 2004 r. i rok później nie zanotowano zmian w tym zakresie<sup>18</sup>. 15 przedsiębiorstw produkujących napoje spirytusowe wdrożyło i stosowało system ISO 9000 przed wejściem Polski

---

<sup>15</sup> G. Morkis: Nowoczesne systemy zarządzania jakością w polskim przemyśle spożywczym. Roczniki Naukowe SERIA 2003 z. 2, s. 145.

<sup>16</sup> K. Krygier: Stan wdrożenia systemów..., op. cit.

<sup>17</sup> E. Nitecka: Stan wdrożenia systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego branży mleczarskiej. Maszynopis. IERiGŻ-PIB. Warszawa 2005.

<sup>18</sup> D. Michałowska, A. Salamon: Stan wdrożenia systemów..., op. cit.

do UE, rok później odnotowano niewielki wzrost – o 3 przedsiębiorstwa<sup>19</sup>. Podobnie zjawisko odnotowano w branży piwowarskiej, bowiem system ISO 9000 wdrożyło 16 przedsiębiorstw, wszystkie dokonały tego wdrożenia przed 1 maja 2004 r. oraz w branży przetwórstwa herbaty i kawy, gdzie 12 przedsiębiorstw stosujących system ISO 9000 proces wdrażania systemu zakończyło przed tym dniem<sup>20</sup>. Niewielki wzrost liczby przedsiębiorstw stosujących system ISO 9000 w 2005 r. w porównaniu z 2004 r. odnotowano w branży owocowo-warzywnej<sup>21</sup>.

### 3. Zintegrowany System Zarządzania Jakością (ZSZJ)

**W pierwszym roku funkcjonowania Polski w strukturach UE zwiększyła się liczba przedsiębiorstw, które uzyskały certyfikat na wdrożony i stosowany Zintegrowany System Zarządzania Jakością.**

W latach poprzedzających przystąpienie Polski do UE 27 przedsiębiorstw spożywczych uzyskało certyfikat jednej z działających w Polsce firm certyfikujących (dane z PCBC, KEMA, BSI, BVQI, LRG, DQS, PRS, ZSJZ oraz PIHZ), na wdrożony i stosowany Zintegrowany System Zarządzania Jakością<sup>22</sup>. W tej grupie były przedsiębiorstwa przemysłu mleczarskiego, zbożowego, owocowo-warzywnego, mięsnego, wód mineralnych i napojów bezalkoholowych oraz produkcji przypraw, a także produkcji żywności dietetycznej.

W 2005 r. już 188 przedsiębiorstw przemysłu spożywczego posiadało certyfikat **jednej z działających w Polsce firm certyfikujących, na wdrożony i stosowany Zintegrowany System Zarządzania Jakością (System Zarządzania Jakością wg norm ISO serii 9000 + system HACCP)**. Certyfikat na wdrożony i stosowany Zintegrowany System Zarządzania Jakością uzyskały w 2005 r. przedsiębiorstwa branży mięsnej, owocowo-warzywnej, zbożowej, mleczarskiej, piwowarskiej, cukierniczej, piekarskiej, spirytusowej, makaronowej, rybnej, przetwórstwa herbaty i kawy, wód mineralnych i napojów bezalkoholowych, tłuszczowej oraz pozostałych artykułów spożywczych. W grupie przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, które posiadały certyfikat na wdrożony i funkcjonujący Zintegrowany System Zarządzania Jakością, dominujący był udział firm branży mięsnej (17% firm, które uzyskały certyfikat).

---

<sup>19</sup> A. Dworska, T. Zalewska: Stan wdrożenia systemów..., op. cit.

<sup>20</sup> B. Lenart: Stan wdrożenia systemów..., op. cit.

<sup>21</sup> M. Karaś: Stan wdrożenia systemów..., op. cit.

<sup>22</sup> G. Morkis: Nowoczesne systemy zarządzania jakością..., op. cit.

Z badań ankietowych otrzymanych ze 129 przedsiębiorstw przemysłu spożywczego wynika, że w 2005 r. Zintegrowany System Zarządzania Jakością stosowało 30% ankietowanych, 5% było na etapie wdrażania systemu, 11% planowało wdrożenie, 43% nie planowało wdrożenia tego systemu (12% przedsiębiorstw nie udzieliło odpowiedzi). Zintegrowany System Zarządzania Jakością wdrożyły **przedsiębiorstwa przemysłu mleczarskiego, owocowo-warzywnego, cukierniczego, mięsnego, zbożowego, piekarskiego, napojów spirytusowych, przetwórstwa herbaty i kawy oraz olejarzkiego i piwowarskiego.**

#### **4. Zintegrowany System Zarządzania (ZSZ)**

W okresie przed przystąpieniem Polski do UE tylko 4 przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego (przedsiębiorstwa owocowo-warzywne, mleczarskie oraz grupy pozostałych artykułów spożywczych) uzyskało certyfikat na wdrożony i stosowany Zintegrowany System Zarządzania (integracja Systemu Zarządzania Jakością wg norm ISO serii 9000, systemu HACCP oraz Systemu Zarządzania Środowiskiem).

**W 2005 r. 15 przedsiębiorstw przemysłu spożywczego posiadało certyfikat na wdrożony i stosowany Zintegrowany System Zarządzania (integracja Systemu Zarządzania Jakością wg norm ISO serii 9000, systemu HACCP, Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Pracy oraz Systemu Zarządzania Środowiskowego). Były to przedsiębiorstwa branży mleczarskiej, mięsnej, cukierniczej, piekarskiej, piwowarskiej oraz przetwórstwa herbaty i kawy.**

Z badań ankietowych wynika, że w 2005 r. Zintegrowany System Zarządzania stosowało 6 badanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, 2 było na etapie wdrażania systemu, 23 planowały wdrożenie, a 80 badanych nie planowało wdrożenia tego systemu zarządzania jakością (18 ankietowanych przedsiębiorstw nie udzieliło odpowiedzi).

Zintegrowany System Zarządzania wdrożyły **przedsiębiorstwa przemysłu mleczarskiego, cukierniczego, mięsnego, zbożowego, piekarskiego oraz napojów spirytusowych.**

#### **5. Produkcja na Światowym Poziomie (WCM)**

Z badań ankietowych wynika, że żadne z badanych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego nie wdrożyło, nie wdrażało i nie planowało wdrożyć systemu Produkcji na Światowym Poziomie.

## 6. International Food Standard (IFS) i British Retail Consortium (BRC)

Część przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, dostarczających swoje towary na rynki krajów UE, uzyskała certyfikaty na wdrożony system International Food Standard lub British Retail Consortium, lub też oba te certyfikaty. Posiadanie certyfikatu systemu British Retail Consortium jest istotne szczególnie w eksporcie towarów spożywczych do wielkich sieci handlowych Wielkiej Brytanii, a systemu International Food Standard do placówek handlowych Niemiec i Francji.

W 2005 r. **12 przedsiębiorstw przemysłu spożywczego** uzyskało certyfikat jednej z działających w Polsce firm certyfikujących, na wdrożony i stosowany system **British Retail Consortium** oraz **13 przedsiębiorstw** na system **International Food Standard**.

Certyfikat na wdrożony i stosowany system British Retail Consortium uzyskały w 2005 r. przedsiębiorstwa branży **mięsnej, owocowo-warzywnej i cukierniczej**, a na wdrożony i stosowany system International Food Standard przedsiębiorstwa przemysłu **mięsnego, rybnego, cukierniczego i owocowo-warzywnego**. Firmy mięsne uzyskały 75% certyfikatów przyznanych w Polsce na wdrożony system BRC i 46% na system IFC.

Z badań ankietowych w 129 przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego wynika, że w 2005 r. **9% stosowało system International Food Standard i/lub British Retail Consortium**, 5% wdrażało, 19% przedsiębiorstw planowało wdrożenie, natomiast 53% badanych nie planowało wdrożenia tych systemów zarządzania jakością (14% ankietowanych nie udzieliło odpowiedzi). Systemy **International Food Standard i/lub British Retail Consortium wdrożyły przedsiębiorstwa przemysłu mięsnego, rybnego, owocowo-warzywnego, zbożowego i olejarskiego**.

## 7. Własny (firmowy, zakładowy) system zarządzania jakością

Niewielka grupa przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, szczególnie z udziałem kapitału zagranicznego, miała wdrożone **własne zakładowe (korporacyjne) systemy zarządzania**, gdyż tego wymagały firmy macierzyste w ramach ujednolicenia systemu zarządzania.

Z badań w 129 firmach wynika, że w **2005 r. Własny (Zakładowy) System Zarządzania stosowało 17% ankietowanych**, 7% było na etapie wdrażania systemu, 7% przedsiębiorstw planowało wdrożenie, a 52% nie planowało wdrożenia tego systemu zarządzania jakością (17% nie udzieliło odpowiedzi). Własny System Zarządzania w 2005 r. **wdrożyły przedsiębiorstwa przemysłu piekarskiego, mięsnego, owocowo-warzywnego, mleczarskiego, cukierniczego, napojów spirytusowych oraz przetwórstwa herbaty i kawy**.

## Podsumowanie

1. Dotychczas w Polsce nie prowadzono badań nad stanem wdrożenia obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego. Inspekcja Weterynaryjna oraz Państwowa Inspekcja Sanitarna nie prowadzi centralnego rejestru wdrożonych obligatoryjnych systemów zarządzania jakością w podległych nadzorowi przedsiębiorstwach spożywczych. Takie dane zbierane są tylko na szczeblu powiatowym.
2. Wejście Polski do Unii Europejskiej wpłynęło w sposób istotny na stan wdrożenia i wdrażania obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów zarządzania jakością w polskim przemyśle spożywczym. **W okresie między 1 maja 2004 r. a 1 maja 2005 r., w zakresie wdrożenia obligatoryjnych systemów zarządzania jakością odnotowano:**
  - wzrost o 104% liczby przedsiębiorstw stosujących Dobrą Praktykę Higieniczną,
  - wzrost o 100% liczby przedsiębiorstw, które miały wdrożoną i stosowały Dobrą Praktykę Produkcyjną,
  - wzrost o 71% liczby przedsiębiorstw stosujących system HACCP.
3. Rozwój rynkowej orientacji przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, wzrastające oczekiwania polskich konsumentów w zakresie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz wysokie wymagania dużych odbiorców detalicznych, a także zagranicznych odbiorców, przyczyniły się w sposób istotny do rozpoczęcia procesów wdrażania i stosowania nowoczesnych systemów zarządzania jakością (w szczególności systemu Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP) w części polskich firm spożywczych **jeszcze przed przystąpieniem Polski do Unii Europejskiej**. To zjawisko dotyczyło w największym stopniu przedsiębiorstw branży **mięsnej, mleczarskiej, rybnej, cukierniczej, przetwórstwa herbaty i kawy oraz piwowarskiej**.
4. **Od 1 maja 2004 r. do 1 maja 2005 r. największy wzrost przedsiębiorstw, które wdrożyły obligatoryjne systemy zarządzania jakością, odnotowano w branży piekarskiej, wód mineralnych i napojów bezalkoholowych, zbożowej, napojów spirytusowych, winiarskiej i olejarskiej (w grupie małych firm).**

5. Po przystąpieniu Polski do UE wzrosło zainteresowanie przedsiębiorstw przemysłu spożywczego wdrażaniem i uzyskaniem certyfikatów na wdrożone nieobligatoryjne nowoczesne systemy zarządzania jakością. Wzrosła liczba przedsiębiorstw, które uzyskały certyfikat na wdrożony **Zintegrowany System Zarządzania Jakością** (ISO serii 9000 zintegrowany z systemem HACCP) oraz na system **International Food Standard i/lub British Retail Consortium**. Natomiast mniej przedsiębiorstw zdecydowało się na wdrożenie samego Systemu Zarządzania wg norm ISO serii 9000.
6. Wdrażanie systemów zarządzania jakością jest procesem wymagającym wiele czasu i pracy, a stosowanie tych systemów wymaga pokonania szeregu **trudności**. Do najczęściej występujących w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego problemów i trudności, zarówno w fazie wdrażania, jak i stosowania systemów należało:
- brak wiedzy i doświadczenia kadry kierowniczej wyższego szczebla we wdrażaniu systemów,
  - brak zrozumienia u kierowników średniego i niższego szczebla,
  - opór i niechęć ze strony szeregowych pracowników,
  - trudności w procesie szkolenia pracowników,
  - niezajomość wymagań prawnych i ich interpretacji oraz bardzo częste zmiany unormowań prawnych i ich niespójność,
  - konieczność dostosowania istniejącego w przedsiębiorstwie poziomu warunków higieniczno-sanitarnych do obowiązujących wymagań (modernizacja pomieszczeń socjalnych, produkcyjnych, magazynowych, instalacji wodnych, ścieków, gospodarki odpadami itp.),
  - ograniczony dostęp do publikacji i brak fachowej literatury,
  - wysokie nakłady finansowe (koszty modernizacji, remontów, szkoleń),
  - ograniczona wiara pracowników i kadry kierowniczej w skuteczność systemów zarządzania jakością,
  - niska świadomość i poziom odpowiedzialności pracowników, nieprzestrzeżenie przyjętych zasad i procedur,
  - konieczność ciągłych szkoleń personelu,
  - zbyt obszerna dokumentacja wymagana w poszczególnych systemach zarządzania jakością,
  - problemy z pozyskaniem dostawców surowców posiadających systemy jakości,
  - odmienne interpretacje prawne różnych organów kontrolnych.



7. W wyniku prawidłowego funkcjonowania systemów zarządzania jakością przedsiębiorstwa osiągają wiele korzyści. Do grupy najczęściej wymienianych **korzyści** należały:
- uporządkowanie dokumentacji i instrukcji pracy oraz procedur,
  - ściślejsze przestrzeganie wprowadzonych procedur i instrukcji przez wszystkich pracowników, zarówno dotyczących wdrożonych systemów zarządzania jakością, jak i pozostałych, ale wcześniej nie zawsze przestrzeganych,
  - znaczne podwyższenie poziomu świadomości pracowników i kierowników wszystkich szczebli zarządzania, a w konsekwencji wzrost zaangażowania pracowników oraz podwyższenie poziomu ich satysfakcji z pracy,
  - poprawa warunków pracy,
  - wprowadzenie nowych technologii,
  - poprawa warunków higieniczno-sanitarnych przedsiębiorstwa,
  - zdecydowana poprawa bezpieczeństwa zdrowotnego i jakości produktów,
  - zmniejszenie liczby reklamacji,
  - pozyskanie nowych odbiorców krajowych,
  - pozyskanie nowych odbiorców zagranicznych,
  - zwiększenie konkurencyjności przedsiębiorstwa na rynku krajowym,
  - zwiększenie konkurencyjności przedsiębiorstwa na rynkach zagranicznych,
  - wprowadzenie produktów do określonej sieci handlowej,
  - poprawa poziomu zarządzania w skali całego przedsiębiorstwa,
  - usprawnienie przepływu informacji,
  - zmniejszenie kosztów poprzez obniżenie strat.