

ANALIZA SPOSTRZEŻEŃ PODCZAS AUDYTÓW W PRZEDSIĘBIORSTWACH Z BRANŻY SPOŻYWCZEJ

Analizowano dane z 54 przedsiębiorstw potwierdzających zgodność z wdrożonym systemem ISO 22000 w latach 2005–2013 przez jednostkę certyfikującą DNV GL–BA. Przedstawiono najczęściej spotykane kategorie niezgodności stwierdzane podczas audytów certyfikujących w przedsiębiorstwach należących do łańcucha żywnościowego. Przeanalizowano występujące problemy wpływające na bezpieczeństwo żywności podczas procesu produkcyjnego. Obliczono procentowy udział spostrzeżeń przypisanych do jednej z pięciu kategorii niezgodności. Stwierdzono 1881 spostrzeżeń dotyczących systemu ISO 22000. Wykazano 4% działań godnych uwagi. Zalecono wykonanie obserwacji w ilości 45% i przeanalizowanie możliwości doskonalenia (23%). Stwierdzono 27% niezgodności kategorii 2 oraz 1% kategorii 1. Zasadnicze problemy dotyczyły realizacji systemów GMP i GHP.

Słowa kluczowe: ISO 22000, niezgodności podczas audytów, przedsiębiorstwa łańcucha żywnościowego.

WSTĘP

Zapewnienie bezpieczeństwa i jakości żywności w obecnych czasach jest głównym celem przedsiębiorstw włączonych do tzw. łańcucha żywnościowego. Realizacja tego zadania możliwa jest poprzez implementację oraz przestrzeganie zasad, m.in. systemu HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), programów wstępnych, m.in. GMP/GHP (*Good Manufacturing Practice/Good Hygiene Practice*) oraz systemu IFS/BRC (*International Featured Standard/British Retail Consortium*) [4]. W 2005 r. wydano międzynarodową normę ISO 22000 „System zarządzania bezpieczeństwem żywności – Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego” [1], która łączy ze sobą wymagania systemu HACCP i programów wstępnych (m.in. GMP/GHP). Zadaniem tej normy jest uspojnienie i zintegrowanie na skalę globalną wymagań zarządzania bezpieczeństwem żywności dla przedsiębiorstw należących pośrednio bądź bezpośrednio do łańcucha żywnościowego [3]. System ISO 22000 zatem znalazł zastosowanie m.in. w firmach zajmujących się produkcją żywności, dodatków do żywności, pasz, zbóż, w przedsiębiorstwach świadczących usługi żywieniowe, transportowe, dystrybucyjne. Dotyczy to również producentów materiałów opakowaniowych. ISO 22000 odgrywa kluczową rolę w zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności poprzez monitorowanie i kontrolowanie całego łańcucha dostaw produktów żywnościowych.

Efektom jest wzrost zadowolenia i zaufania klientów, kontrahentów oraz dostawców. Prawidłowe funkcjonowanie systemu przyczynia się również do wzrostu efektywności produkcji poprzez redukcję kosztów spowodowanych ryzykiem wytworzenia produktu wadliwego. Zainteresowanie systemem ISO 22000 wśród przedsiębiorców sukcesywnie wzrasta od 2007 r., czego potwierdzeniem jest liczba wydanych certyfikatów i recertyfikatów [5]. Certyfikacja systemu odgrywa bardzo ważną rolę w kształtowaniu jakości produktów spożywczych na każdym etapie procesu produkcyjnego.

Celem niniejszego opracowania jest przeanalizowanie kategorii spostrzeżeń występujących podczas audytów certyfikujących system ISO 22000 w latach 2005–2013 w przedsiębiorstwach spożywczych przez jednostkę DNV GL – *Business Assurance*.

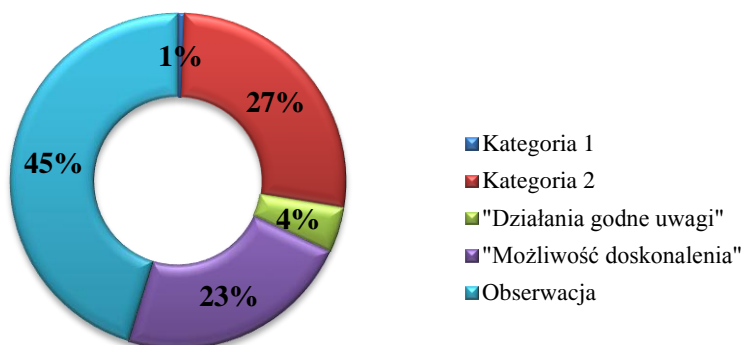
1. CERTYFIKACJA SYSTEMU ISO 22000 PRZEZ DNV GL-BA

Przedsiębiorstwa, chcące potwierdzić zgodność wprowadzonego systemu z wymaganiami normy, poddają się certyfikacji przez uprawnioną niezależną jednostkę certyfikującą. Rezultatem poprawnie wdrożonego systemu jest uzyskanie przez firmę certyfikatu na czas określony. Po upływie wyznaczonego terminu firmy, które chcą utrzymać certyfikat, muszą poddać się ponownej weryfikacji, zwanej recertyfikacją. Jednostka DNV GL-BA przeprowadza audyty certyfikujące zgodnie ze standardami systemów, m.in. ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, OHSAS 18001.

W latach 2005–2013 audytorzy DNV GL-BA certyfikowali i recertyfikowali 54 przedsiębiorstwa pod względem zgodności wdrożonego systemu ISO 22000. Głównie były to przedsiębiorstwa transportowe, producenci opakowań oraz producenci żywności. Wszystkie te przedsiębiorstwa należą do łańcucha żywnościowego.

Przedmiotem analizy były spostrzeżenia pojawiające się podczas audytów certyfikujących system zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000. Audytorzy DNV GL-BA dokumentowali spostrzeżenia według pięciu kategorii: działania godne uwagi, możliwości doskonalenia, obserwacje, niezgodności kategorii 2 i niezgodności kategorii 1 (rys. 1). Ogółem zaobserwowano 1881 spostrzeżeń. Najwięcej spostrzeżeń dotyczyło kategorii obserwacje (45%), które nie wpływają znacząco na skuteczność bądź zgodność systemu z normą w danym momencie. Jednak w przyszłości mogą przekształcić się w niezgodność, powodując zagrożenie dla prawidłowego funkcjonowania zaimplementowanego systemu. 23% wszystkich spostrzeżeń dotyczyło kategorii: możliwość doskonalenia systemu. Oznacza to, iż procesy/obszary przedsiębiorstwa działają w stopniu zgodnym z wymaganiami wdrożonego systemu, jednak istnieje możliwość ich doskonalenia. Zaobserwowano 4% działań godnych uwagi, które przyczyniają się w znacznym stopniu do doskonalenia działań przedsiębiorstwa w celu zwiększenia skuteczności i /lub efektywności obowiązującego systemu.





Rys. 1. Udział procentowy kategorii niezgodności w latach 2005–2013

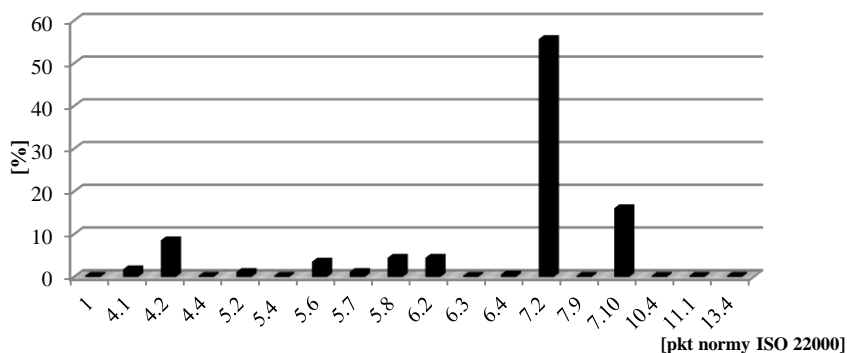
Źródło: opracowanie własne na podstawie danych z DNV GL-BA.

Fig. 1. The category percentage of non-compliance in the 2005–2013

Source: Self elaboration on the basis of data DNV GL-BA.

Drugą pozycję pod względem liczby spostrzeżeń stanowi kategoria 2. W 27% przypadków stwierdzono, iż przedsiębiorstwa nie zawsze przestrzegają i nadzorują wymagania systemu ISO 22000. Czynności te jednak nie wpływają istotnie na zakłócenia systemu pod względem spełnienia określonych wymagań przez produkt. Wprowadzenie w określonym czasie działań korygujących pozwoli wyeliminować przyczynę danej niezgodności. Nieusunięcie tych niezgodności w wyznaczonym terminie skutkuje zmianą kategorii spostrzeżenia na niezgodność kategorii 1.

Najwięcej zastrzeżeń stanowiących 55,7% wszystkich spostrzeżeń z danej kategorii dotyczyło realizacji programów wstępnych GMP/GHP (rys. 2) ujętych w punkcie 7.2 normy ISO 22000. W tym przypadku zalecono działania korygujące w zakresie m.in. ujednolicenia wymagań i metod dezynfekcji, szczelności pomieszczeń, zabezpieczeń przeciwko szkodnikom, sposobu przechowywania towarów, postępowania z wyrobem niezgodnym, nadzoru nad jakością wody oraz eliminowania zanieczyszczeń fizycznych.



Rys. 2. Udział procentowy spostrzeżeń występujących w niezgodności kategorii 2

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych z DNV GL-BA.

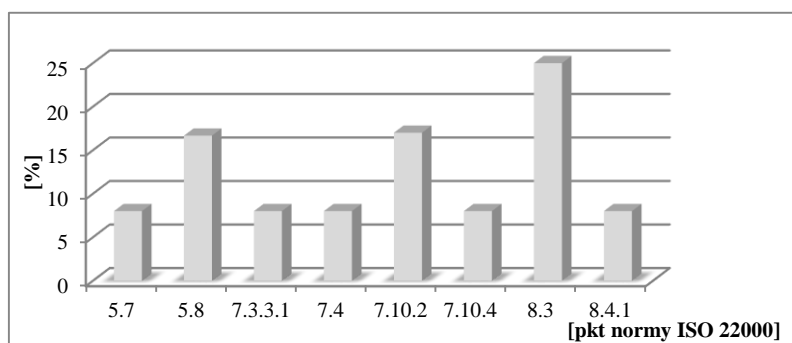
Fig. 2. The percentage of observations found in non-compliance category 2



W przypadku produkcji żywności usunięcie powyższych niezgodności jest niezwykle istotne, gdyż zaniedbania w tym zakresie w dużym stopniu wpływają na jakość wytworzonego produktu. Ważne zatem jest dążenie przedsiębiorców do wprowadzenia działań korygujących wykazane zastrzeżenia.

W sześciu z 54 przedsiębiorstw stwierdzono **niezgodności kategorii 1**, które stanowią 1% wszystkich spostrzeżeń. Kategoria ta świadczy o nieskuteczności implementacji jednego lub kilku wymagań bądź niespełnienia określonych wymagań systemu ISO 22000 przez produkt.

W grupie **niezgodności kategorii 1** 25% wszystkich spostrzeżeń stanowiły problemy związane z nadzorowaniem sprzętu pomiarowego (pkt 8.3 normy ISO 22000, rys.3). 17% niezgodności dotyczyło przeglądu zarządzania (pkt 5.8) i wymagań dla działań korygujących (pkt 7.10.2). Pozostałe niezgodności kształtowały się na poziomie 8% i dotyczyły wymagań w zakresie wystąpienia sytuacji kryzysowych (pkt 5.7), nadzorowania dostaw surowca (pkt 7.3.3.1), analizy zagrożeń opartej na analizie ryzyka (pkt 7.4), symulacji wycofania wyrobu niezgodnego (pkt 7.10.4) oraz audytu wewnętrznego (pkt 8.4.1).



Rys. 3. Udział procentowy spostrzeżeń występujących w niezgodności kategorii 1

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych z DNV GL-BA.

Fig. 3. The percentage of observations found in non-compliance category 1

Source: Self elaboration on the basis of data DNV GL-BA.

Wyróżnione obszary odgrywają kluczową rolę w zapewnieniu bezpieczeństwa produktu na każdym etapie jego produkcji. Niezbędne jest zatem, aby powstałe niezgodności zostały wyeliminowane w zupełności.

PODSUMOWANIE

Kategoria obserwacji stanowiła największą liczbę spośród zaobserwowanych spostrzeżeń w analizowanych firmach. Spostrzeżenia należące do tej grupy nie wpływają znacząco na zgodność systemu zarządzania z normą ISO 22000, jednak

w przyszłości mogą stanowić zagrożenie dla prawidłowego działania systemu. Najmniejszą liczbę stwierdzonych spostrzeżeń w 54 przedsiębiorstwach stanowiły niezgodności zaliczane do kategorii 1. Wnioskować zatem można, że wdrożony system zarządzania bezpieczeństwem żywności funkcjonuje prawidłowo. Należy upatrywać, iż certyfikacja i recertyfikacja systemu ISO 22000 w przedsiębiorstwach należących do łańcucha żywnościowego pozwala na wyeliminowanie zagrożeń wpływających na obniżenie jakości produktu.

LITERATURA

1. PN-EN ISO 22000:2006, *Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego.*
2. *Raport dotyczący wyników audytów certyfikujących DNV GL-BA. Materiały wewnętrzne.*
3. Senkus-Wysokińska A., *Proces wdrażania i funkcjonowania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności według normy ISO 22000 w zakładzie przetwórstwa mięsnego*, ZNUP-H w Siedlcach, „Administracja i Zarządzanie”, nr 87, Siedlce 2010.
4. Śmiechowska M., *Autentyczność i identyfikowalność w aspekcie zapewnienia jakości i bezpieczeństwa towarów*, Wydawnictwo Akademii Morskiej w Gdyni, Gdynia 2013.
5. Tymoszek E., *Systemy zarządzania i ich certyfikacja w przedsiębiorstwach spożywczych*, [w:] *Uwarunkowania dojrzałości organizacji w obszarze zarządzania i technologii*, red. E. Skrzypek, Wydział Ekonomiczny UMCS, KZJiW, Lublin 2013.

OBSERVATION ANALYSIS DURING AUDITS IN FOOD INDUSTRY ENTERPRISES

Summary

*The largest remarks belonging to the category of observations in analyzed enterprises have been noticed. This means that the detected observations do not influence significantly the compliance management system according with ISO 22000. However, these observations may be a threat in the future. The smallest group of observations belongs to **category 1**, which shows proper functioning of implemented system in the enterprises. It can be seen that the certification and recertification of ISO 22000 system in the enterprises belonging to the food chain allow for the risk elimination influencing the reduction of the product quality.*

Data confirming compliance with the implemented system ISO 22000 in 54 enterprises during the years 2005–2013 obtained by the certification body Det Norske Veritas Germanischer Lloyd – Business Assurance have been analyzed. The most common categories of non-compliance found during the audit in enterprises belonging to the food chain have been presented. Problems affecting food safety during the production process have been analyzed. The percentage of observations that are assigned to one of five categories of non-compliance has been calculated. The 1881 insights concerning the system ISO 22000 have been found. The 4% of notable activities have been shown. The observation has been

recommended in 45% cases. Further improvement was suggested in 23% cases. The 27% of non-compliance of the second category and 1% of the first category have been observed. The essential problems were related to the implementation of the Good Manufacturing Practice and Good Hygiene Practice systems.

Keywords: *ISO 22000, non-compliance during audits, food chain enterprises.*