

Agata Kielesińska¹
Politechnika Częstochowska

Aspekty prawne bezpieczeństwa i jakości żywności

Wprowadzenie

Przemysł spożywczy Unii Europejskiej jest jednym z najważniejszych i najbardziej dynamicznych sektorów przemysłowych. Ten unijny sektor jest silnym eksporterem produkującym znaczące ilości wyrobów w ramach konkurencyjnych rynków krajowych i międzynarodowych. Składa się na niego około 310 000 firm, w których pracują ponad 4 miliony ludzi, osiągając roczne przychody wynoszące ponad 900 miliardów euro [8].

W Polsce przemysł spożywczy jest także ważnym sektorem polskiej gospodarki, w tym gospodarki żywnościowej oraz w szeroko rozumianym obecnie agrobiznesie. Obejmuje ponad 30 branż wytwórczości (przemysł mięsny, mleczarski, owocowo-warzywny, spirytusowy itp.), a ponad 35 000² podmiotów gospodarczych, zatrudnia blisko 420 tys. pracowników i osiąga przychody ok. 173 mld zł [7] – co stanowi ponad 3 % udziału w PKB, a udział w wartości sprzedaży całego polskiego przemysłu w 2010 roku wynosiła ca 22% . Polski sektor spożywczy zajmuje szóste miejsce wśród odpowiednich sektorów UE – 27 pod względem wartości produkcji. Znaczący udział polskiego sektora spożywczego w międzynarodowej wymianie handlowej wymaga spełnienia prawnie obowiązujących procedur dotyczących wytwarzania produktów żywnościowych, według obligatoryjnych systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Charakter przemysłu spożywczego oraz silne jego związki z rynkami lokalnymi powodują, że dominującą część podmiotów gospodarczych działających na rynku branży przemysłu spożywczego stanowią małe i średnie przedsiębiorstwa MSP (ang. SME – small and medium-sized enterprises), które są istotnym lokalnym czynnikiem tworzenia nowych miejsc zatrudnienia i odgrywają ważną rolę rozwoju ekonomicznego w gospodarce danego regionu Polski.

Istotnymi determinantami w procesach rekonwersji modernizacji technologicznej sektora spożywczego, które umożliwiły organizacyjną i funkcjonalną kompatybilność do unijnego rynku i sprostanie konkurencji, były m. innymi [1]: proeksportowa i innowacyjna produkcja oraz koncepcje zarządzania marketingowego oraz zdolności dostosowania się do ciągłych zmian, uwzględniających zmienność kanałów kooperacji i dystrybucji produktów na rynku krajowym i unijnym, ale przede wszystkim wysoka jakość zgodna z unijnym prawem żywnościowym. Celem poniższej analizy jest określenie aspektów

¹ dr ekonomii, A. Kielesińska, adiunkt, Politechnika Częstochowska, Wydział Zarządzania, Zakład Agrobiznesu,

² Stan na 31.XII.2011 - podmioty gospodarcze przemysłu artykułów spożywczych i produkcji napojów, wg publ. GUS, Zmiany strukturalne podmiotów gospodarki narodowej w rejestrach REGON, tabl. 2, s. 40, Warszawa, 2012

prawnych i determinant podejmowanych działań pro jakościowych, które mają wpływ na rozwój i sprawność strategiczną przedsiębiorstw branży spożywczej w warunkach konkurencji na rynkach Unii Europejskiej.

Ogólne zasady prawa żywnościowego

Znaczenie bezpieczeństwa i jakości artykułów żywnościowych jest związane z możliwością wystąpienia zagrożeń przede wszystkim mikrobiologicznych, a także chemicznych lub fizycznych, które mogą wpływać negatywnie na produkt, na różnych etapach jego pozyskiwania i przetwarzania.

W latach pięćdziesiątych powstaje organizacja ds. standaryzacji żywności „Codex Alimentarius Europaeus”³, która opracowywała zasady prawodawstwa bezpieczeństwa i higieny żywności. Koncentrowało się ono głównie na kontroli produktu końcowego - co jednak okazało się niewystarczające dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności poprzez kontrolę tylko na końcu cyklu produkcyjnego.

Opracowanie standardów produkcji żywności i zasad postępowania z produktami żywnościowymi przez „Codex Alimentarius Europaeus”, stanowi fundament wdrażania systemów zarządzania jakością w produkcji żywności.

W połowie lat siedemdziesiątych wdrożono program zapewnienia bezpieczeństwa żywności „zero defects” – w odniesieniu do całego cyklu produkcji żywności - znanego jako HACCP i aprobowanego do stosowania przez Światową Organizację Zdrowia (WHO). Stąd w obecnym europejskim prawodawstwie istnieje system aktywnej kontroli w całym obszarze łańcucha pokarmowego - „od pola do stołu”. Od 1993 r. po wdrożeniu Dyrektywy 93/43/CE, dotyczącej higieny żywności cały sektor produkcji żywności jest zobowiązany do przestrzegania zasad Krytycznych Punktów Kontrolnych Analizy Ryzyka – HACCP (ang.- Hazard Analysis Critical Control Point). Technika ta nie koncentruje się tylko na spełnieniu najwyższych wymagań co do samego produktu końcowego – lecz równocześnie skrupulatnie nadzoruje wszystkie, możliwe czynniki podczas całego procesu produkcyjnego, tak, aby wyeliminować jak najwięcej potencjalnych zagrożeń.

W 1997 r. Komisja Europejska opublikowała „Zieloną księgę” [5]⁴, stanowiącą informację dotyczącą podstawowych założeń prawa żywnościowego w Unii Europejskiej.

Prawo to nakłada i powierza odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności przemysłowi, producentom i dostawcom, stosującym analizy ryzyka i zagrożeń, przy jednoczesnym wsparciu i nadzorowaniu przez urzędową kontrolę. Publikacja ta wywołała szeroką dyskusję organizacji konsumenckich, stowarzyszeń

³ Pod przewodnictwem Austrii w 1951 r. powstaje organizacja ds. standaryzacji żywności „Codex Alimentarius Europaeus”, a w 1961 r. Rada „Codex Alimentarius Europaeus” przyjmuje rezolucję w sprawie wejścia pod patronat FAO/WHO

⁴ Podstawowym celem wspólnotowego prawa żywnościowego było zapewnienie: ochrony zdrowia publicznego, bezpieczeństwa i ochrony konsumenta, swobodnego przepływu towarów na rynku UE, stanowienie przepisów prawnych na podstawie dowodów naukowych i oceny zagrożeń, poprawa konkurencyjności przemysłu europejskiego i zwiększenie przyszłego eksportu oraz zgodności i logiki prawa; prawo ma być przyjazne dla użytkownika.

producentów, przetwórców i hodowców. W efekcie w styczniu 2000 r.⁵ opublikowano „Białą księgę” o bezpieczeństwie żywności, która przewidywała połączenie i reorganizację różnych istniejących komitetów doradczych i stałych grup oraz utworzenie nowego Komitetu Doradczego ds. łańcucha pokarmowego oraz zdrowia zwierząt i roślin. Dokument ten ujmował kompleksowo zagadnienia związane z wszystkimi elementami łańcucha żywnościowego oraz reformą prawa żywnościowego w Unii Europejskiej.

W następstwie zostaje ustanowione przez Parlament Europejski i Radę ogólne prawo żywnościowe w Unii Europejskiej, określone przez:

- Rozporządzenie (WE) NR 178/2002 ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, ustanawiające Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności.

W dalszej kolejności ustanowiono grupa aktów prawnych dotyczących higieny i bezpieczeństwa głównych elementów łańcucha żywnościowego:

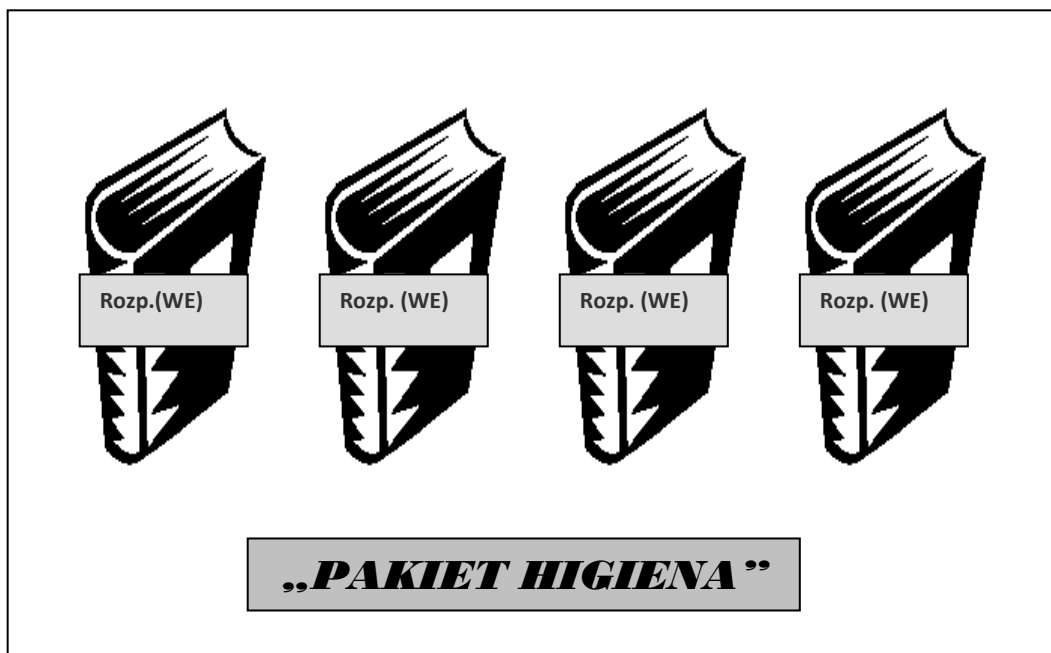
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych,
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,
- Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi,
- Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.

W 2006 roku ważnym krokiem w unijnym ustawodawstwie w dziedzinie bezpieczeństwa i jakości żywności było wprowadzenie „Pakietu higiena”⁶. Termin ten odnosi się do grupy unijnych przepisów, które oznaczają ujednoczenie oraz reorganizację ram regulacyjnych w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności w Unii Europejskiej.

Jednolite przepisy żywnościowe – tworzące tzw. „Pakiet higiena” obejmują cztery rozporządzenia ustanawiające zasady higieny środków spożywczych, a także zasady postępowania właściwych władz nadzorujących operatorów sektora spożywczego, co przedstawiono na rys. 1..

⁵ KOM(1999) 719 tekst sfinalizowany przyjęty przez Komisję w dniu 12.01.2000

⁶ Pakiet higieniczny opiera się na ogólnym prawie żywnościowym, określonym przez Rozporządzenie (WE) NR 178/2002. Przepisy żywnościowe – tworzące tzw. „Pakiet higiena” obowiązują w UE od dnia 1 stycznia 2006 roku. Rozporządzenie to stanowi również podstawę prawną dla Systemu Wczesnego Ostrzegania w Zakresie Żywności i Środków Żywności Zwierząt RASFF (ang.-Rapid Alert System for Food and Feed.). System ten działa w ramach Wspólnoty Europejskiej od 1979 roku, ale dopiero Rozporządzenie Nr 178/2002 nadało RASFF status prawny.



Rys. 1. Przepisy żywnościowe tworzące „Pakiet higiena”

Oprac. własne, wg www.pis.gov.pl

Przepisy te wyraźnie kierują odpowiedzialność za bezpieczeństwo i higienę żywności w całym łańcuchu żywnościowym na przedsiębiorstwa sektora spożywczego, niezależnie od pozycji, jaką zajmują w łańcuchu produkcji żywności. Nadzór nad tymi zobowiązaniami sprawowany jest przez szereg agencji rządowych (zazwyczaj przez Biura ds. Żywności i Weterynarii). Ustawodawstwo to dotyczące bezpieczeństwa żywności w UE ma charakter kompleksowy i obejmuje żywność, pasze dla zwierząt, rozciąga się do higieny żywności oraz stosuje te same, wysokie standardy na terenie wszystkich krajów UE 27.

Regulacje prawne „Pakietu higiena”, jak i polskie prawo żywnościowe ⁷, ustanawiając ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 178/2002 parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku, określają niezbędne procedury do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia. Produkty nie spełniające wymagań prawa żywnościowego nie mogą być oznakowane i wprowadzane do obrotu jako żywność. Regulacje prawne ustalają także, że za bezpieczeństwo zdrowotne żywności pełną odpowiedzialność ponosi jej wytwórca lub podmiot wprowadzający żywność do obrotu - odpowiadając za wszelkie szkody i uszczerbki na zdrowiu konsumenta spowodowane niewłaściwą jakością zdrowotną spożytej żywności.

⁷ Wykaz aktów prawnych dot. „bezpieczeństwo żywności” w okresie 1999 – 2012, ogółem 157 pozycji, vide link: isap.sejm.gov.pl „bezpieczeństwo produktów”

Determinanty standardów jakości i bezpieczeństwa żywności

Zarządzanie jakością⁸ - rozumiane jako jakość produktów, jakość usług oraz jakość zarządzania organizacją i środowiskiem - jest ważnym elementem współczesnych strategii biznesowych, a metody i narzędzia zapewniające pożądany poziom jakości wobec ewolucji potrzeb klientów, są kluczowym zadaniem realizowanym przez kierownictwo przedsiębiorstwa. Produkt o wysokiej jakości jest ważnym instrumentem konkurencyjności o satysfakcję i zadowolenie klienta oraz kondycję ekonomiczną przedsiębiorstwa.

W Polsce już od 2000 r. regulacje prawne obligatoryjnie wymagały wdrażania i stosowania w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego systemów zarządzania jakością, które miały na celu wsparcie rynkowej strategii rozwoju firmy oraz potwierdzenie stosowania najlepszych praktyk produkcyjnych i logistycznych. Natomiast pełne zharmonizowanie prawa polskiego z unijnym, dotycząca żywności, uregulowała ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia [9]⁹, określająca warunki dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego „od pola do stołu” [10].

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia określa: wymagania zdrowotne żywności, wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny dla żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, wymagania dotyczące przeprowadzania urzędowych kontroli żywności oraz właściwość organów w zakresie przeprowadzania urzędowych kontroli żywności,

Stosownie do wymagań przepisów tej ustawy główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na przedsiębiorstwie sektora spożywczego, czyli producentach i dystrybutorach żywności, dlatego też prawo żywnościowe kładzie szczególny nacisk, na wdrożenie w zakładzie skutecznie działających systemów kontroli wewnętrznej, a podstawowym obowiązkiem prawnym dla wszystkich organizacji w sektorze spożywczym w obrębie tzw. łańcucha żywnościowego jest zachowanie bezpieczeństwa zdrowotnego wytwarzanych produktów, według obligatoryjnych systemów zarządzania, do których należą m. innymi: Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP), Dobra Praktyka Higieniczna (GHP), oraz System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (HACCP)¹⁰. – który jest skutecznym narzędziem pozwalającym na zapewnienie bezpieczeństwa produkowanej żywności [6]. Efektem wdrożenia systemu HACCP jest: spowodowanie systematycznej powtarzalności jakości produktów, zwiększenie materialnych

⁸ "Jakość to stopień, w jakim zestaw naturalnych właściwości (fizycznych, czasowych, ergonomicznych, funkcjonalnych) produktu spełnia potrzeby lub oczekiwania, które zostały ustalone, przyjęte zwyczajowo lub są obowiązkowe"- definicja jakości zawarta w normie PN-EN 9000:2000, s.17

⁹ ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku (Dz.U. 2006, nr 171, poz. 1225)

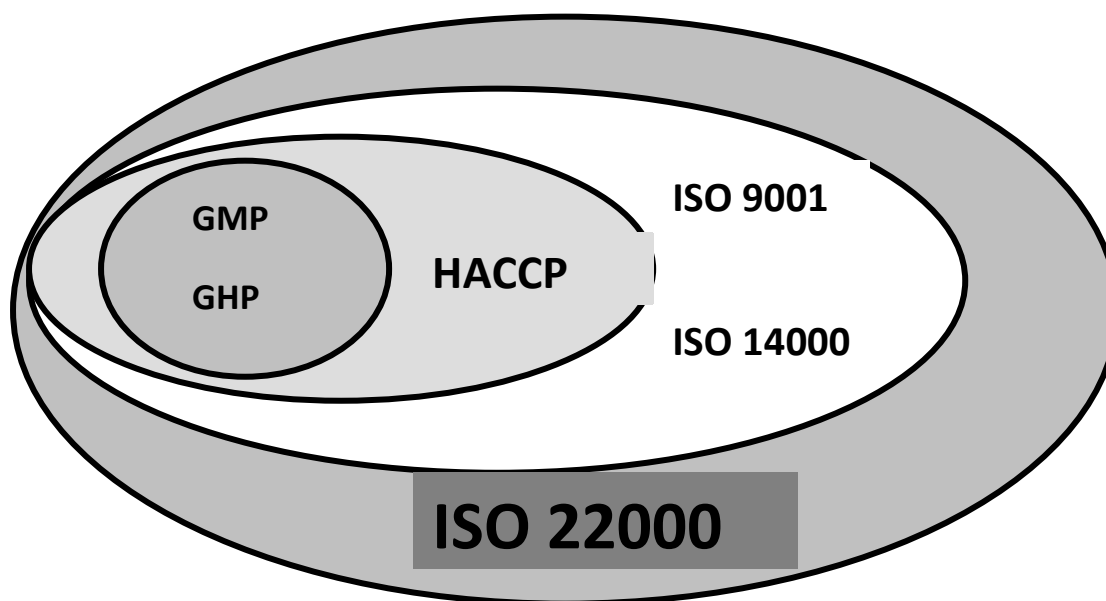
¹⁰ dla GMP i GHP obowiązuje Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 03.12.2002 (z późn. zm.), Dz.U.nr 224 z dnia 21.12.2002, w sprawie warunków oraz zasad przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie środkami spożywczymi i substancjami dozwolonymi; dla systemu HACCP ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia – wraz z późn. zm. obowiązująca od 28 października ustawa z dn. 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – wprowadza sankcje m.in. za nie wdrażanie w przedsiębiorstwie systemu HACCP.

zasobów (urządzenia pomiarowe, linie technologiczne, serwis, etc.) oraz infrastruktury przedsiębiorstwa, a także podniesienie image firmy w rynkowej ocenie i integracja załogi z celami firmy.

Znaczącym etapem działań dotyczących standaryzacji zarządzania bezpieczeństwem i jakością artykułów żywnościowych było wydanie w 1984 roku serii norm poświęconych zapewnieniu jakości – ISO serii 9000 oraz norm określających wymagania zarządzania środowiskiem i analizy zagrożeń w przemyśle żywnościowym i napojów, obejmujące:

Normę ISO 9001:2000, uznawaną na całym świecie normę międzynarodową określającą wymagania dla systemu zarządzania jakością. Wymagania zawarte w normie są ogólne i mogą być z powodzeniem stosowane przez firmy z branży spożywczej bez względu na rodzaj prowadzonej działalności, wielkość czy ilość zatrudnionych pracowników ¹¹.

Normę ISO 14001:2004 - Systemy Zarządzania Środowiskowego, który określa zasady nadzoru nad działaniami mającymi wpływ na środowisko. Norma ta przeznaczona jest dla firm z branży spożywczej, które chcą wprowadzić, utrzymywać, doskonalić oraz certyfikować swój system, lub zademonstrować zgodność działania z przyjętą polityką środowiskową i przepisami prawa.



Rys. 2. Schemat struktury normy ISO 22000:2005

Oprac. własne

Norma ISO 22000:2005 ¹² zawiera zasadnicze elementy Dobrych Praktyk i systemu HACCP oraz specyficzne wymagania środowiskowe i zalecenia dla systemu HACCP zawarte w Kodeksie

¹¹ Międzynarodowa Organizacja Normalizacyjna ze względu na zapotrzebowanie dotyczące wdrażania wymagań ISO 9001:2000 w organizacjach związanych z obszarami działalności przemysłu spożywczego wydała normę ISO 15161:2001 - Wytyczne stosowania ISO 9001:2000 w przemyśle żywnościowym i napojów.

¹² Zarządzanie jakością wg systemu normy ISO 22000:2005, zawiera specyficzne dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności, wymagania:

- komunikacji w łańcuchu dostaw – wewnętrznej oraz z dostawcami i klientami,
- zarządzania systemem jakości – powinien być włączony do ogółu działań związanych z zarządzaniem firmą,

Żywnościowym FAO/WHO. Harmonizuje standardy jakości, bezpieczeństwa żywności i ochrony środowiska (ryc. 2) oraz stanowi ona wytyczne dla przedsiębiorstw, które poza podstawowym systemem HACCP wymagają dalszego doskonalenia.

Norma ISO 22000:2005 uznana została jako światowy standard, co ułatwia uczestnictwo we współpracy i handlu międzynarodowym. Standard ten może być stosowany na wszystkich etapach procesu pozyskiwania żywności rozpoczynając od produkcji pierwotnej poprzez przetwórstwo na ostatecznej dystrybucji kończąc, a także do działalności pośrednio związanej z produkcją i dystrybucją żywności (producenci opakowań, środków myjących, wyposażenia dla przemysłu spożywczego oraz firmy transportujące i przechowujące żywność).

Prawnym obowiązkiem dotyczącym wszystkich unijnych organizacji sektora spożywczego, w obrębie całego łańcucha żywnościowego jest zachowanie bezpieczeństwa zdrowotnego wytwarzanych produktów, jest przestrzeganie zasad, procedur i wymagań obligatoryjnych systemów zarządzania, obejmujących [4]:

- zarządzanie bezpieczeństwem żywności, wg normy ISO 22000/HACCP oraz wymagań przepisów „Pakietu higieny” i kompatybilnych odpowiednich przepisów krajowych,
- zarządzanie jakością w całym łańcuchu produkcji i dostaw żywności,
- zarządzanie środowiskiem, zgodnie z zasadami prawnej ochrony środowiska ¹³

Instrumentami dla realizacji tych wymagań, stanowiącymi nowy paradygmat jakości w przemyśle spożywczym są ogólnie stosowane systemy zarządzania, m. innymi.

BRC Food, – standardy BRC (British Retail Consortium), które w porównaniu z systemem HACCP są bardziej precyzyjne, przywiązują dużą wagę do oczekiwań klienta i bezpieczeństwa konsumenta i zapewniają, że wyroby spożywcze są produkowane i dostarczane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Certyfikat BRC Food uzyskany przez przedsiębiorstwo potwierdza spełnienie wymagań „Globalnej Normy Dotyczącej Bezpieczeństwa Żywności” (Global Standard for Food Safety) co pozwala na nawiązanie i utrzymanie współpracy z sieciami handlowymi oraz odbiorcami z zagranicy.

IFS Food (International Food Standard) opracowany przez niemieckich i francuskich detalistów, uwzględnia m. innymi zalecenia Codex Alimentarius, normy ISO i standardy BRC, precyzuje postępowaniem z wyrobem niezgodnym oraz określa wymagania w stosunku do działań korygujących. Stosowane są także inne systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności, przez różne branże przemysłu spożywczego i specyficzne rodzaje przetwórstwa ¹⁴.

Funkcjonalny charakter zarządzania w przemyśle spożywczym ujmuje proces zarządzania jako narzędzie dla osiągnięcia zamierzonych wyników w otoczeniu zewnętrznym przedsiębiorstwa, odnośnie

- monitorowania operacyjnych programów wstępnych – dotyczących: planów terenu i budynków, dostawy mediów, usług, zarządzanie materiałami, środków zapobiegających zakażeniom krzyżowym, kontroli szkodników, higieny personelu, weryfikację zasad HACCP – z naciskiem na analizę i monitorowanie środków nadzoru zagrożeń, jako klucza do skuteczności funkcjonowania systemu.

¹³ określonych przez Prawo Ochrony Środowiska, Prawo Wodne oraz Ustawę o odpadach.

¹⁴ np. IFS Logistic, IFS Broker, GlobalGAP, BRC Packing

respektowaniu wartości i potrzeb klientów, w tym głównie jakościowych, które mają wpływ na decyzje dotyczące dystrybucji i dochodów [2].

Podsumowanie

Rola problematyki bezpieczeństwa i jakości żywności w zarządzaniu firmą przemysłu spożywczego jest prawnym warunkiem działalności przedsiębiorstw we współczesnym zmiennym otoczeniu technicznym i ekonomicznym. Przedstawione w artykule wybrane determinanty zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności, stosowane są obligatoryjnie, zgodnie z normatywnymi wymaganiami unijnych przepisów prawnych, a zarządzanie jakościowo – logistyczne, ma na celu tworzenie nowych kanałów dystrybucji z dostępem do sieci globalnych oraz zapewnienie wymiernych satysfakcji, zarówno przedsiębiorstwu, jak i klientowi.

Istotnymi determinantami w zarządzaniu firmą przemysłu spożywczego i uzyskiwaniu przewag konkurencyjnych są działania dotyczące realizację identyfikowalności pełnego łańcucha produktu, począwszy od źródeł pochodzenia surowców i dodatków, aż do produktu finalnego oraz zapewnienie jakości i bezpieczeństwa produktów spożywczych poprzez wprowadzanie sformalizowanych systemów zarządzania jakością ISO 22000/HACCP i systemów zarządzania jakością dostaw BRC i IFS, co jest potwierdzeniem stosowania najlepszych praktyk produkcyjnych i logistycznych w sektorze spożywczym.

Biorąc pod uwagę potencjał polskich producentów rolnych oraz przetwórców w sektorze rolno – spożywczym, podejmowane działania dotyczące wzrostu popytu na produkowaną żywność, zarówno na rynku krajowym jak też unijnym, powinny preferować jakość polskich produktów a nie tylko uzyskiwać dynamikę popytu poprzez niższą cenę. W warunkach dużej konkurencji ze strony producentów żywności z innych krajów UE, działania promocyjne wyróżniające wysoką jakość polskiej żywności, powinny stanowić nieodłączny element działalności gospodarczej [3].

Podsumowując należy stwierdzić, że stosowanie systemów zarządzania jakością nie jest już głównym czynnikiem konkurowania, lecz jest niezbędnym warunkiem dalszego funkcjonowania przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego i budowania swojej marki. Przewagą konkurencyjną firmy mogą być takie czynniki jak technologia, kanały marketingowe, unikatowa pozycja konkurencyjna, ale też wykwalifikowany personel. Prowadzenie działalności wg wymagań ISO 22000/HACCP lub BRC lub IFS to przede wszystkim: potwierdzenie, iż firma produkuje zdrową i bezpieczną żywność zgodnie z obowiązującym prawem, a stały monitoring każdego etapu produkcji pozwala ograniczyć straty oraz zapewnić wysoką jakość produktów.

Streszczenie

W artykule przedstawiono rolę i znaczenie przemysłu spożywczego oraz omówiono obligatoryjne podstawy prawne unijnego prawa żywnościowego i wybrane determinanty standardów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, a także systemów zarządzaniem łańcuchem dostaw.

Wskazano również na prawny obowiązek zachowanie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz odpowiedzialności za wprowadzanie do obrotu i dystrybucję wytwarzanych produktów, dla wszystkich unijnych przedsiębiorstw i całego łańcucha dostaw sektora spożywczego.

Legal aspects of the food safety and quality**Abstract**

In the article is shown role and importance the food industry and discussed mandatory legal bases for EU of food law and selected determinants standards quality management and food safety, as well as systems supply chain management.

Also indicates the legal obligation to maintain safety in health food and responsibility for the marketing and distribution manufactured products, for all EU companies and the entire supply chain of the food sector.

Literatura

- [1]. Bartkowiak P., Kielesińska A., *Kierunki rozwoju małych i średnich przedsiębiorstw w Polsce i w krajach Unii Europejskiej*, [w] Ekonomiczne i pozaekonomiczne determinanty rozwoju, red. Nauk. Zachorowska A.i Kościelniak H., wyd. Wydziału Zarządzania Politechniki Częstochowskiej, Częstochowa, 2003
- [2]. Drucker P.F., *Zarządzanie w XXI wieku*, Warszawa Muza S.A., Warszawa, 2000
- [3]. Hammer M., *Sztuka konkurowania w gospodarce XXI wieku. Plan działania*, Wyd. Helion, Gliwice 2006,
- [4]. Kielesińska A., Strzelczyk M. *„Synergia jakości w procesach rekonwersji przetwórstwa owocowo-warzywnego w regionie częstochowskim*, [w:] Prace i Materiały Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Gdańskiego, NR 2/1, Gdańsk, 2010
- [5]. Stankiewicz D., *Reforma prawa żywnościowego w Unii Europejskiej*, Informacja Nr 782, Kancelaria Sejmu Biuro Studiów i Ekspertyz, kwiecień 2001
- [6]. Turlejska H., *System HACCP jako narzędzie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności*. Materiał informacyjny na konferencji 9/2003 r.

Źródła

- [7]. Mały Rocznik Statystyczny Polski GUS, s. 350, Warszawa 2011
- [8]. Publikacja portalu Komisji Europejskiej, sektor Przemysł spożywczy, aktualizacja: 02/02/2012
- [9]. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U z 2006, Nr 171, poz. 1225, z późn. zm.)
- [10]. Ustawa z dnia 8 stycznia 2010 r. *o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz niektórych innych* (Dz. U z 2010r, nr 21, poz. 105)