

ANALIZA I OCENA RAPORTÓW POKONTROLNYCH POD WZGLĘDEM NIEZGODNOŚCI I DZIAŁAŃ KORYGUJĄCYCH W PRZEDSIĘBIORSTWACH BRANŻY SPOŻYWCZEJ

Katarzyna RYWACKA, Anna KOSIERADZKA

Streszczenie: Celem opracowania jest identyfikacja najczęstszych niezgodności i działań korygujących pojawiających się w przedsiębiorstwach branży spożywczej w odniesieniu do standardów BRC i IFS. Wykorzystując przegląd raportów pokontrolnych dla 40 wybranych przedsiębiorstw branży spożywczej w latach 2015-2017 wskazano obszary najczęściej pojawiających się niezgodności oraz najczęstsze działania, jakie przedsiębiorstwa podejmują by skorygować lub w przyszłości zapobiegać wykrytym niezgodnościom. Pozwoliło to na wskazanie kierunków, w których przedsiębiorstwa branży spożywczej powinny się doskonalić, aby móc otrzymać certyfikat zgodności z odpowiednim standardem.

Słowa kluczowe: bezpieczeństwo żywności, certyfikacja, standard IFS, standard BRC, niezgodność, działanie korygujące, ciągłe doskonalenie.

1. Wprowadzenie

Żywność to najważniejszy produkt dla człowieka. „W teorii piramidy potrzeb Masłowa dopiero zapewnienie m.in. odpowiedniego wyżywienia pozwala na pojawienie się potrzeb wyższego rzędu.” [1, s. 5]. Bezpieczeństwo żywnościowe pozostaje zatem kluczowym wyzwaniem, zwłaszcza, że według Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) do 2050 r. zapotrzebowanie na żywność podwoi się [1, s. 6-7].

W 1996 r. na Światowym Szczycie Żywnościowym w Rzymie przyjęto, że bezpieczeństwo żywnościowe, na poziomie pojedynczego człowieka, gospodarstwa domowego, narodowym, regionalnym i globalnym, będzie osiągnięte, gdy wszyscy ludzie cały czas będą mieli fizyczny i ekonomiczny dostęp do wystarczającej, bezpiecznej i pożywnej żywności zaspokajającej ich potrzeby i preferencje żywieniowe do aktywnego i zdrowego życia [2, s. 1]. Jednym z istotnych elementów tej definicji są atrybuty „bezpieczna i pożywna żywność”. Stanowią one kluczową wytyczną dla przedsiębiorstw spożywczych. Systemy zapewnienia jakości w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego są ukierunkowane na zapewnienie bezpieczeństwa produktów z punktu widzenia potrzeb i zdrowia konsumentów. Konsumenty przykładają coraz większą wagę do bezpieczeństwa kupowanych produktów, ich właściwości odżywczych, a także tego, jaki mają one wpływ na środowisko.

Gwarancją dla klienta, że wyrób spożywczy spełnia te wymagania, jest legitymowanie się przez wytwórcę uznanym certyfikatem. Różne typy certyfikacji wyrobów spożywczych skupiają się na różnych aspektach. Jednak niezależnie od tego czy klienci zwracają szczególną uwagę na bezpieczeństwo żywności, jej trwałość czy pochodzenie, certyfikacja

może przyczynić się do poprawy pozycji rynkowej wyrobu oraz większych możliwości sprzedażowych przedsiębiorstwa.

Certyfikacja systemu zarządzania jakością oznacza procedurę, w wyniku której „instytucja niezależna od organizacji, dostawcy i odbiorcy udziela pisemnego zapewnienia, że należycie zidentyfikowany wyrób, proces lub usługa są zgodne z określoną normą lub z właściwymi przepisami prawnymi. Wiąże się bezpośrednio ze specyficznym rodzajem audytu zewnętrznego tzw. audytem certyfikującym. W Polsce certyfikację przeprowadzają instytucje polskie, jak też polskie przedstawicielstwa zagranicznych towarzystw certyfikacyjnych” [3, s.125].

„Audyty mają charakter analityczny, pozwalający uzyskać wiedzę o tym, czy system funkcjonuje prawidłowo. Informacje niezbędne do oceny sposobu funkcjonowania systemu można uzyskać dzięki rozmowom z pracownikami, poprzez przegląd procedur i instrukcji, dzięki analizie raportów z poprzednich audytów (sprawdzenie, czy poprzednio zlecone działania korygujące zostały wprowadzone i czy są skuteczne), dzięki analizie zapisów w formularzach.” [4, s. 371–372].

Celem opracowania jest analiza i ocena niezgodności, które zostały zaobserwowane przez audytorów podczas przeprowadzenia audytu na zgodność ze standardem BRC i/lub IFS. W artykule skupiono się na przedstawieniu danych dotyczących najczęstszych niezgodności oraz działań korygujących tak, aby pokazać główne problemy, z jakimi borykają się polskie przedsiębiorstwa spożywcze. Uzyskane wyniki pozwolą z jednej strony przedsiębiorstwom lepiej przygotować się do uzyskania odpowiednich certyfikatów, a z drugiej strony firmom certyfikującym pomogą w szkoleniu audytorów, uwrażliwiając ich na problemy najczęściej występujące w przedsiębiorstwach spożywczych.

Przedsiębiorstwa produkcyjne same aspirują do bycia certyfikowanymi jednostkami według odpowiednich standardów czy norm, ponieważ wymagają tego od nich odbiorcy, którzy z kolei muszą przedstawiać swoje produkty klientom, jako produkty dobrej jakości. „Prawidłowe zidentyfikowanie, przekazanie, spisanie faktu istnienia bądź niewystąpienia niezgodności, wraz ze wskazaniem działań doskonalących pozwala na zakończenie procesu audytu” [5]. W artykule zostanie przeanalizowana ostatnia i najważniejsza część procesu certyfikacji, po której certyfikat na zgodność z danym standardem może zostać wydany.

Niezgodności wykryte podczas audytów mają na celu identyfikację problemów, z jakimi na co dzień mają do czynienia przedsiębiorstwa oraz przekonać je, że niezgodności te są tylko wskazaniem drogi doskonalenia przedsiębiorstwa w celu poprawy jakości produktów. Duża część przedsiębiorców obawia się, że wskazywanie niezgodności jest drogą do napiętnowania przedsiębiorstw oraz podyktowana jest chęcią zniszczenia renomy przedsiębiorstwa. Nic bardziej mylnego. Audytor ma za zadanie zmusić przedsiębiorstwa do ciągłego doskonalenia poprzez wyegzekwowanie od nich działań korygujących, jakie powinny podjąć, aby zapewnić warunki do produkcji żywności, w których powstają wyroby wysokiej jakości, bezpieczne dla zdrowia i spełniające oczekiwania konsumentów.

2. Charakterystyka standardów BRC i IFS

Najpopularniejszymi oraz bardzo wymagającymi standardami skierowanymi do branży spożywczej są standard BRC (*British Retail Consortium*) - Globalna Norma dotycząca Bezpieczeństwa Żywności) oraz standard IFS (*International Food Standard*) - Międzynarodowy Standard Żywności. Oba te standardy noszą miano międzynarodowych systemów audytowo-certyfikujących, ponieważ są uznawane przez GFSI (ang. Global Food Safety Initiative), co gwarantuje ich rozpoznawalność i uznawanie na całym świecie.

Wymienione „standardy łączą w sobie wymagania GMP/GHP, HACCP oraz normy z serii ISO, lecz dodatkowo zawierają w sobie wiele innych, ważnych wymagań, m. in. monitorowanie efektywności pracy czy wymóg stosowania wykrywaczy metali” [6, s. 88].

Standardy IFS i BRC są do siebie podobne pod względem zawartości, natomiast problemem jest brak ich wzajemnej uznawalności, co znaczy, że „przedsiębiorstwa spożywcze, które muszą sprostać obu tym standardom muszą przejść audyt zarówno na zgodność ze standardem BRC, jak i IFS” [7, s.23]. Ważnym jest, że oba te standardy mają tak naprawdę te same cele, które mają zagwarantować bezpieczeństwo i odpowiednią jakość produkowanych produktów spożywczych, gwarantować zgodność z wymaganiami prawnymi, ujednoczyć wymagania dla wszystkich składowych w łańcuchu żywnościowym czy ujednoczyć wymagania dla dostawców [8, s.30].

Istotnym działaniem audytów certyfikujących na zgodność ze standardami IFS i BRC jest wskazanie kierunków doskonalenia przedsiębiorstwa poprzez wdrożenie działań doskonalących, a także ciągłe doskonalenie poprzez realizację działań korygujących. Firmy takim działaniem informują cały łańcuch żywnościowy, że podnoszenie jakości ich wyrobów jest dla nich szczególnie istotne i stanowi priorytet w ich rozwoju.

3. Wyniki analizy raportów pokontrolnych

Badania obejmowały analizę raportów pokontrolnych przeprowadzonych w 40 firmach branży spożywczej w latach 2015-2017, w tym:

- dla 30 firm na zgodność ze standardem BRC,
- dla 25 firm na zgodność ze standardem IFS.

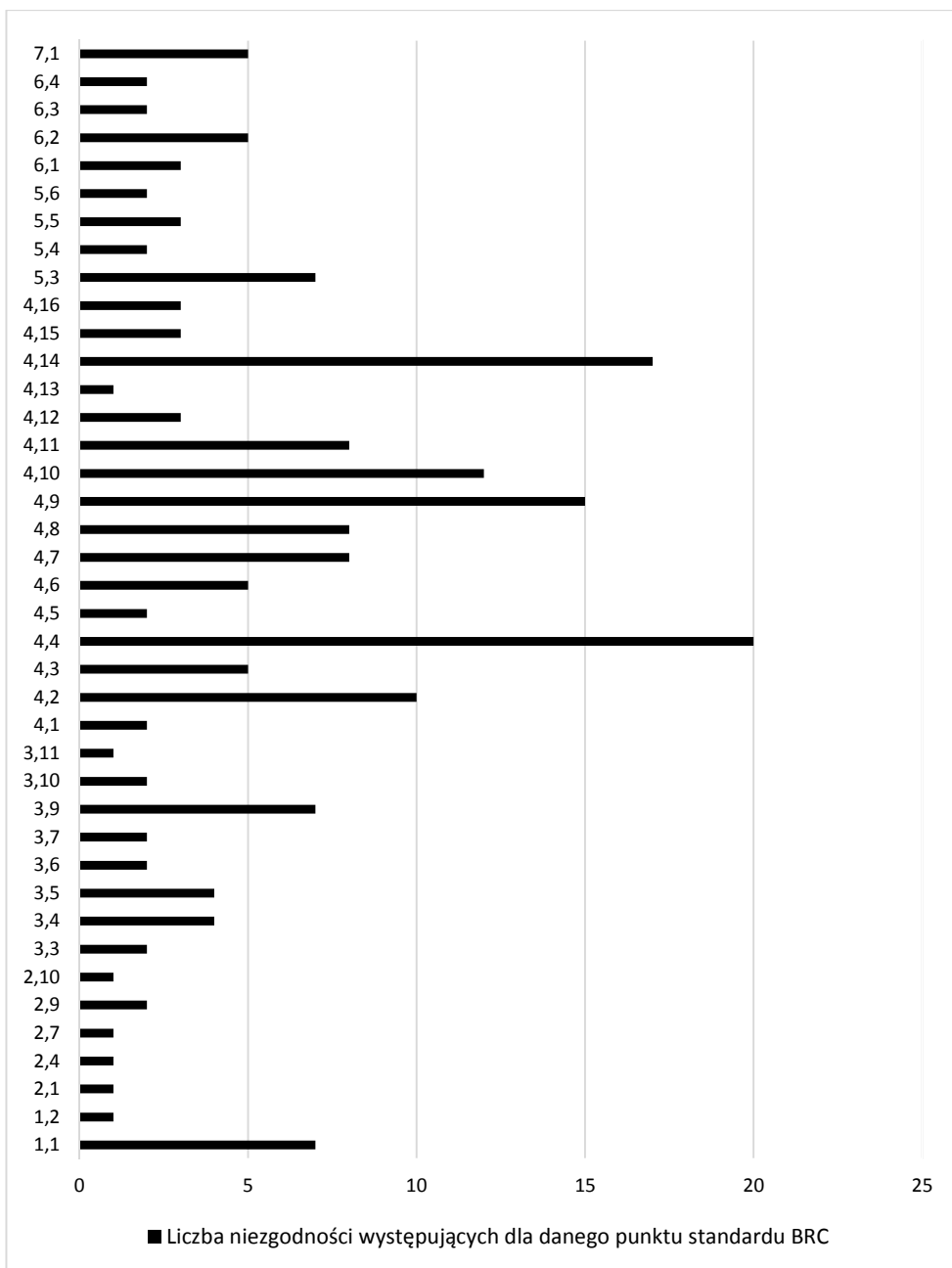
3.1. Wyniki analizy raportów dla standardu BRC

Na rys. 1. przedstawiono najczęściej pojawiające się niezgodności w odniesieniu do danego punktu ze standardu BRC (numeracja zgodna ze standardem).

Jak wynika z wykresu najczęściej pojawiające się niezgodności dotyczą punktu 4.4 standardu BRC, czyli struktury budynku, postępowania z surowcami, przygotowaniem, obróbką, pakowaniem i obszarami magazynowymi. Z tego zakresu zdiagnozowano aż 20 różnych niezgodności w roku 2016. Kolejnymi niezgodnościami, które pojawiały się bardzo często w przedsiębiorstwach spożywczych były niezgodności odnoszące się do punktu 4.14. Punkt ten dotyczy kontroli szkodników i był zaobserwowany aż w 17 przypadkach. Trzecie miejsce pod względem liczby niezgodności w przedsiębiorstwach branży spożywczej zaobserwowano w obszarze punktu 4.9 standardu, mówi on o kontroli zanieczyszczeń chemicznych i fizycznych produktu. Istnieje wiele punktów standardu, z którymi przedsiębiorstwa radzą sobie wzorowo, co oznacza, że w roku 2016 w żadnym audytowanym przedsiębiorstwie nie wystąpiły niezgodności z obszarów niektórych punktów standardu, np. 2.8 - określenie krytycznych punktów kontroli, 2.14 - przegląd planu HACCP czy 7.3 – aktualność badań lekarskich personelu. Dokładnie jest 19 punktów standardu, w których nie wykryto niezgodności w żadnych z badanych przedsiębiorstw.

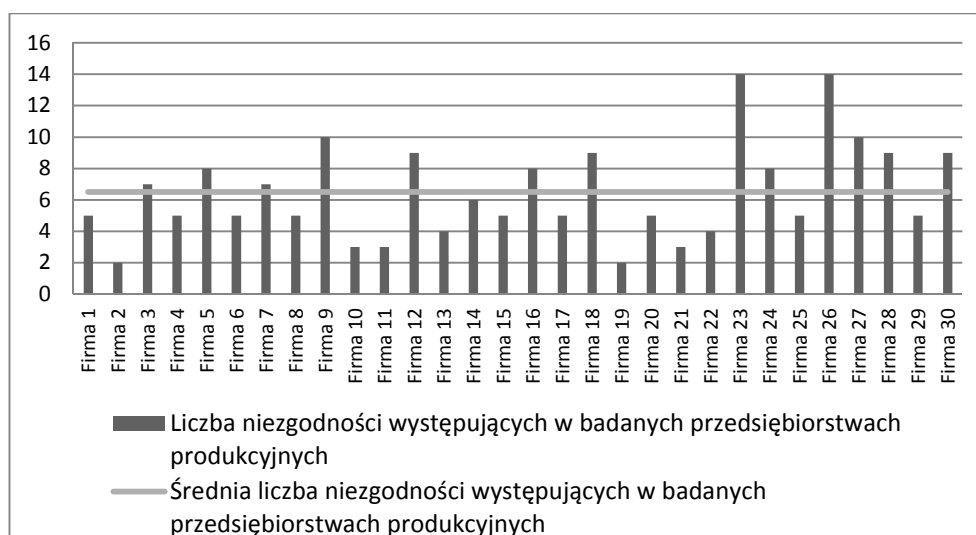
W wielu punktach standardu badane przedsiębiorstwa miały pojedyncze niezgodności, co też jest bardzo dobrym wynikiem, między innymi punkt 1.2 - struktura organizacyjna, odpowiedzialność i uprawnienia kadr kierowniczych, gdzie przykładowo niezgodnością było

brak listy z zastępstwami dla kluczowych stanowisk w przedsiębiorstwie – wystarczyło zaktualizować taką listę w ramach działań naprawczych.



Rys. 1. Liczba niezgodności występująca w obrębie punktu standardu BRC
 Źródło: opracowanie własne

Kolejnym ważnym aspektem analizy raportów pokontrolnych standardu BRC jest liczba niezgodności pojawiających się w przedsiębiorstwach. Na rys. 2. zostały przedstawione liczby otrzymywanych niezgodności dla wszystkich badanych firm oraz średnia liczba niezgodności.



Rys. 2. Liczba niezgodności zidentyfikowana w badanych firmach w odniesieniu do standardu BRC

Źródło: opracowanie własne

Najwięcej niezgodności otrzymały firmy 23 oraz 27 (były to 2 firmy tego samego właściciela) w liczbie 14. Najmniej niezgodności otrzymała firma 2 oraz 19, były to tylko 2 niezgodności. Średnia liczba niezgodności otrzymywana przez przedsiębiorstwa to między 6 a 7.

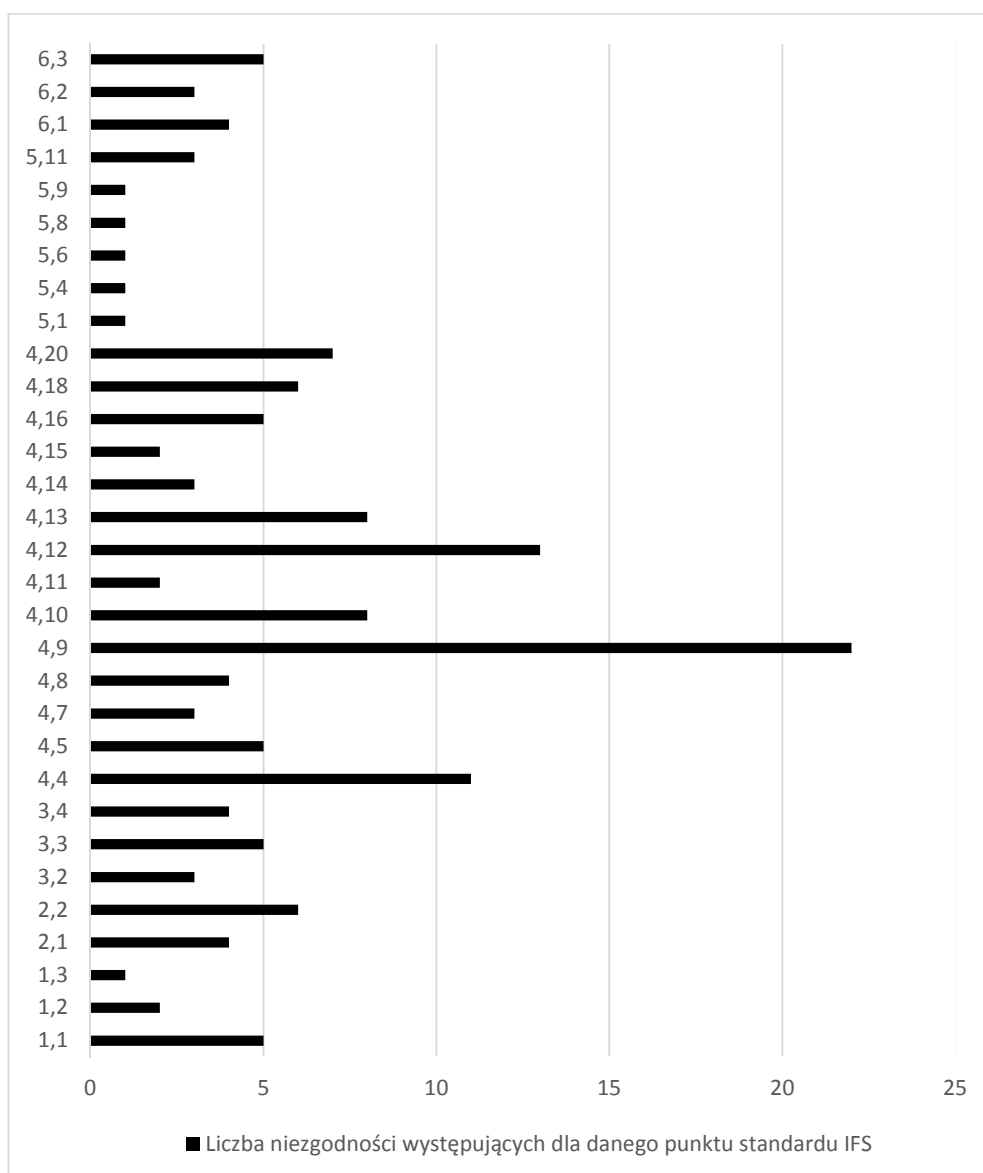
W roku 2016 wszystkie niezgodności w badanych firmach w odniesieniu do standardu BRC były „drobne” co oznacza, że nie powinny one doprowadzić do poważnych zakłóceń w procesach i systemie produkcyjnym. Są to raczej pojedyncze zaniedbania lub braki w dokumentacji.

3.2. Wyniki analizy raportów dla standardu IFS

Na rys. 3. zostały przedstawiane punkty standardu IFS, w obszarze których zaobserwowano niezgodności w przedsiębiorstwach branży spożywczej. Najczęściej pojawiającą się niezgodnością w roku 2016 w przedsiębiorstwach branży spożywczej, które zdecydowały się na certyfikację standardu IFS, były niezgodności z obszaru punktu 4.9, czyli wymagania konstrukcyjne dla obszarów produkcyjnych i magazynowych. Kolejnym punktem standardu, w obrębie którego było najwięcej niezgodności to punkt 4.12, który mówi o ryzyku występowania ciał obcych, metalu, tłoczonego szkła i drewna. Na trzecim miejscu pod względem liczby niezgodności w przedsiębiorstwach produkcyjnych jest punkt 4.4 standardu, który mówi o zakupach.

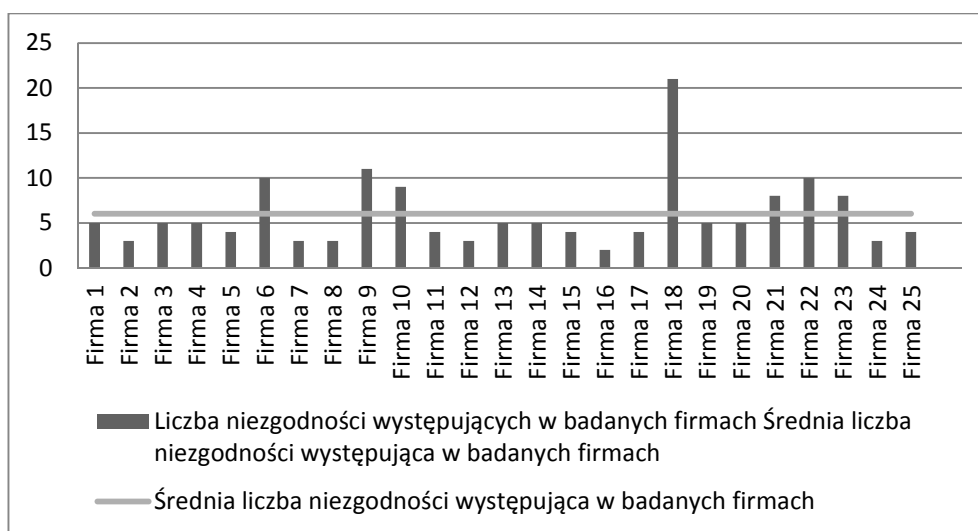
W przedsiębiorstwach w zakresie 14 punktów standardu audytor nie odnotował żadnych niezgodności, m.in. dotyczyło to punktu 3.1 zarządzania zasobami ludzkimi, 5.2 inspekcji

zakładu produkcyjnego czy 5.10 zarządzanie niezgodnościami i postępowania z produktami niezgodnymi. Zaobserwowano także niezgodności, które pojawiały się pojedynczo, były to m.in. obszary z zakresu punktu 1.3 standardu, który mówi o skoncentrowaniu się na kliencie, w jednym z badanych przedsiębiorstw audytor zaobserwował brak udokumentowanej procedury, która opisuje sposób badania oczekiwań i satysfakcji klienta. W ramach działań korygujących dodano badanie satysfakcji klientów do procedury dotyczącej sprzedaży.



Rys. 3. Liczba niezgodności występująca w obrębie punktu standardu IFS
 Źródło: opracowanie własne

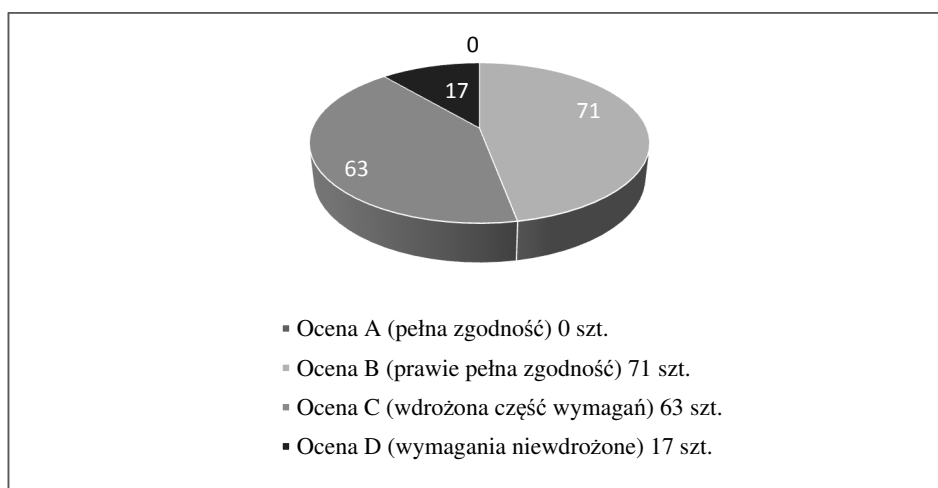
Rys. 4. pokazuje bardzo ważny aspekt analizy raportów a mianowicie liczby niezgodności, jakie pojawiały się w badanych przedsiębiorstwach w odniesieniu do standardu IFS. Najwięcej niezgodności (21) zidentyfikowano w firmie 18, najmniej natomiast w firmie 16, zostały tam zidentyfikowane tylko 2 niezgodności.



Rys. 4. Liczba niezgodności zidentyfikowana w badanych firmach w odniesieniu do standardu IFS

Źródło: opracowanie własne

Istotnym elementem analizy raportów pokontrolnych dla standardu IFS jest ocena niezgodności przez audytora. Na rys.5. zostały przedstawione liczby poszczególnych ocen zidentyfikowane w roku 2016.



Rys. 5. Liczba niezgodności w odniesieniu do oceny punktowej wymagań standardu IFS

Źródło: opracowanie własne

Ocena A nie została uwzględniona na wykresie, ponieważ żadne przedsiębiorstwo nie uzyskało oceny A, oznaczającej pełną zgodność ze standardem (niezidentyfikowanie żadnej niezgodności). W badanych przedsiębiorstwach najczęściej pojawiają się oceny B, stanowi to około 47% badanych przedsiębiorstw, równie często pojawiają się oceny C, około 42% przedsiębiorstw. Rzadko, aczkolwiek zdarzają się również przedsiębiorstwa z oceną D i było ich w roku 2016 około 11%.

4. Przykłady najczęstszych niezgodności oraz działań korygujących

Prezentacja wyników analizy raportów miała na celu pokazanie głównych obszarów niezgodności, występujących w branży spożywczej, natomiast ta część artykułu ma na celu przedstawienie przykładów niezgodności oraz działań korygujących, jakie przedsiębiorstwa wdrażają niezależnie od weryfikowanego standardu.

Tab. 1. Przykłady najczęstszych niezgodności i działań korygujących

Obszar niezgodności (niezależnie od standardu)	Przykłady najczęstszych niezgodności	Przykłady najczęstszych działań korygujących
Wymagania konstrukcyjne dla obszarów produkcyjnych w tym struktura budynku, postępowanie z surowcami, przygotowanie, obróbka i pakowanie oraz wymagania konstrukcyjne dla obszarów magazynowych.	uszkodzenia ścian, podłóg, nieuszczelnienia lub brak samozamykacza przy drzwiach/bramach zewnętrznych, brak szczelności bram wjazdowych i drzwi magazynowych, łuszczenie się farby na ścianach, brak dokumentacji DDD (program zwalczania szkodników) dla podwieszanych sufitów i antresol, skropliny na wentylatorach, niezgodności protokołów z wymaganiami normy 12464/2012 (dotyczą oświetlenia), brak badań oświetlenia, uszkodzone lampy nad maszynami produkcyjnymi, niedostateczna intensywność oświetlenia na hali, brak siatek w otworach wentylacyjnych, brak osłon na oświetleniu, brak zapisów z wymian filtrów, brak odpowiedniej wentylacji, brak badań wody	szkolenia dla pracowników, używanie lepszych pod względem jakościowym materiałów budowlanych oraz usuwanie niezgodności poprzez naprawienie usterek, naprawienie ścian i podłóg, uszczelnienie bram/drzwi zewnętrznych oraz zainstalowanie samodomykaczy, podpisanie umowy z firmą deratyzacyjną na wykonanie przeglądu antresoli i podwieszanych sufitów, poprawienie kanałów wentylacyjnych, zmiana oświetlenia, utworzenie specjalnych formularzy do odnotowywania np. wymiany filtrów, przeszkolenie pracowników z wymagań norm pomiarów natężenia oświetlenia, wymiana lamp w hali produkcyjnej oraz przeszkolenie pracowników, zamontowanie dodatkowych lamp na hali produkcyjnej, zakupienie i zamontowanie siatki przeciw szkodnikom w otworach wentylacyjnych, wysłanie próbek wody do badań oraz zaplanowanie badań wody na kolejny rok
Kontrola zanieczyszczeń chemicznych i fizycznych produktu. Ryzyko występowania ciał obcych, metalu, tłuczonego szkła i drewna	brak zabezpieczenia żywności przed ciałami obcymi, niezabezpieczone środki chemiczne, brak wentylacji, brak tacek ociekowych w magazynku środków chemicznych, rzadka kontrola elementów plastikowych i szklanych w obszarze produktu niezapakowanego (1 w tygodniu),	zabezpieczenia techniczne (np. daszki nad liniami) obszaru linii przed ciałami obcymi, natychmiastowe usunięcie niebezpiecznych środków chemicznych z ogólnodostępnych miejsc i zamknięcie ich w odpowiednich pomieszczeniach, które zostały wyposażone w odpowiednią wentylację oraz tacki

	<p>źle działający system kontroli noży na stanowisku, kontrola lamp nie obejmuje kontroli plastikowych zapinek, brakujących w kilku lampach, zbyt rzadka kontrola lamp (1 w tygodniu), uszkodzone części plastikowe maszyn do pakowania wtórnego, metal detektor działa w sposób nieprawidłowy lub go brakuje, drewniana paleta w obrębie produktu otwartego w obszarze przygotowania zalew, brak zabezpieczenia otwartych słoików przed wypełnieniem.</p>	<p>ociekowe, zwiększenie kontroli w obszarze produktu niezapakowanego, ponowne zweryfikowanie systemu kontroli noży, udostępnienie pracownikom noże w ramach wyposażenia, częstsza kontrola lamp na hali oraz dopięcie brakujących opasek, zastosowanie nowych części w urządzeniach do pakowania, ustawienie nowych parametrów dla metal detektora na maszynie, zamontowanie metal detektora, zmiana drewnianych palet na plastikowe w wymaganych miejscach, szkolenie dla pracowników - sprawdzanie czystości słoików przed napełnieniem.</p>
Kontrola szkodników	<p>brak analizy szczelności zakładu w raportach na audytach wewnętrznych, brak mocowań karmników deratyzacyjnych przy podłożu, latające owady w strefie wysokiej ostrożności, brak audytów wewnętrznych biologa, brak oznaczeń na pułapkach na owady, brak zapisów z wymiany świetlówek, przechowywanie produktów bez zachowania odstępów od ściany, brak odpowiednich kwalifikacji osoby z firmy DDD, niekompletne umowy z firmami DDD (np. brak sprawdzania terenu przy zakładowego i magazynów)</p>	<p>szkolenia dla pracowników, zmiana raportów do audytów wewnętrznych tak, aby znalazły się tam wszystkie potrzebne dane, w przypadkach wysokiego zagrożenia - wzywanie firmy DDD i przeprowadzenie zabiegu dezynsekcji, zaplanowanie brakujących audytów wewnętrznych, opisanie wszystkich pułapek na owady, zerwanie umów z firmą DDD, niespełniającej wymagań, ułożenie produktów w odpowiednich odstępach od ścian, uzupełnienie brakujących kompetencji przez pracowników</p>
Zakupy	<p>brak analizy ryzyka oszustwa kupowanych produktów, brak oceny dostawców, brak atestów dla gazu używanego podczas produkcji masy, brak certyfikatu dostawcy uznanego przez GFSI, brak certyfikatów mycia cystern przed załadunkiem zakupów dla przedsiębiorstwa.</p>	<p>Wykonanie analizy ryzyka, przeprowadzenie oceny dla wszystkich dostawców, uzyskano certyfikaty dla gazu używanego podczas produkcji masy, zablokowanie dostawcy bez certyfikatu GFSI do czasu aż nie przedstawi aktualnego certyfikatu, wdrożenie obowiązku dostarczenia dowodu mycia cystern każdorazowo przed załadunkiem zakupów.</p>

Źródło: opracowanie własne

5. Podsumowanie i wnioski

Przedsiębiorstwa produkujące żywność muszą sprostać najwyższym wymaganiom, nie tylko w rozumieniu standardów, ale także wymagań konsumenckich. W literaturze najczęściej przedstawianymi czynnikami wpływającymi na jakość żywności są: cena, wartość odżywcza, zapach, smak, wygląd, bezpieczeństwo, sposób podania (zapakowania).

[9, s. 181]. W związku z tym przedsiębiorstwa muszą zachować szczególne warunki podczas produkcji żywności. Ważnym i podstawowym sposobem na spełnienie tych wymagań jest działanie zgodne z GMP, GHP oraz HACCP (Analizą Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli). Jednak, aby odnosić sukcesy rynkowe, przedsiębiorstwa branży spożywczej muszą spełniać coraz więcej różnych wymagań podyktowanych m.in. standardami skierowanymi tylko do branży spożywczej. Takimi standardami są m. in. opisane w artykule standardy IFS oraz BRC. Dzięki wdrożeniu wspomnianych standardów przedsiębiorstwo może działać i sprzedawać swoje produkty na całym świecie.

Przedstawiony artykuł miał na celu pokazanie, z jakimi problemami najczęściej borykają się przedsiębiorstwa spożywcze i jak potrafią z tych problemów wybrnąć.

Na podstawie analizy raportów pokontrolnych stwierdzono, że najczęściej pojawiającymi się niezgodnościami dla standardu IFS były wymagania konstrukcyjne dla obszarów produkcyjnych i magazynowych, czyli problemy z infrastrukturą w przedsiębiorstwie. Jeżeli chodzi o standard BRC to najczęściej pojawiającymi się niezgodnościami były niezgodności dotyczące struktury budynku, postępowania z surowcami, przygotowaniem, obróbką, pakowaniem obszarami magazynowymi. W obydwu przypadkach jest to niemal ten sam obszar.

Podczas analizy raportów zwrócono również uwagę na raporty z poprzedniego roku dla każdej z analizowanych firm, niestety wyniki nie są pozytywne. Około 60 % firm nie potrafi wdrażać działań korygujących tak, aby w kolejnych latach audytor nie wykrył w tym obszarze niezgodności. Co za tym idzie tylko 40% firm poprawnie wdraża politykę jakości i stara się produkować zgodnie ze standardami cały czas, a nie tylko na czas badania audytowego. A. Hamrol [10, s. 147] dostrzega pewne niebezpieczeństwa związane z samym uzyskaniem przez przedsiębiorstwo certyfikatu. Zdarza się, że uzyskanie certyfikatu powoduje dobre samopoczucie kierownictwa i przekonanie, że wdrożony w przedsiębiorstwie system zapewnienia jakości odpowiada światowym standardom i nie wymaga dalszego doskonalenia. Dlatego udostępnienie przedsiębiorstwom powyższych wyników analiz może ustrzec przed popełnieniem tego błędu i zapanowaniem rozprężenia wśród załogi po wysiłku związanym z przygotowaniem przedsiębiorstwa do audytu certyfikującego.

Wyniki badań, w postaci zbioru najczęściej powtarzających się niezgodności podczas audytów w przedsiębiorstwach produkcyjnych branży spożywczej oraz działań korygujących i naprawczych podjętych przez te przedsiębiorstwa, mogą być wykorzystane przez przedsiębiorstwa przygotowujące się do certyfikacji w celu lepszego zrozumienia problemów i błędów obserwowanych na audytach oraz wykorzystania cudzych doświadczeń w celu uniknięcia popełnienia takich samych błędów. Firmy te będą mogły zapoznać się również ze schematem tworzenia działań korygujących i naprawczych, co jest bardzo trudnym elementem podczas audytu. Badania te mogą posłużyć również jako materiały szkoleniowe dla audytorów, dzięki którym poszerzą oni swoją wiedzę i kompetencje oraz zostaną uwrażliwieni na krytyczne obszary audytowania.

J.S Oakland [11, s. 263] podkreśla, że wdrażanie i certyfikacja systemów zapewnienia jakości pozwala przedsiębiorstwu identyfikować jego silne i słabe strony, dokonywać jego oceny, ustanowić bazę dla ciągłego doskonalenia i zapewnić zewnętrzną rozpoznawalność przedsiębiorstwa. Z punktu widzenia społecznego ważne jest, aby każdy uczestnik w łańcuchu żywnościowym ciągle weryfikował swoje działania na zgodność z Międzynarodowymi Standardami oraz ciągle doskonalił swoją produkcję, pozwoli to zapewnić bezpieczeństwo i odpowiednią jakość żywności na każdym etapie produkcji.

Literatura

1. Lyon G.; Report on the future of the Common Agricultural Policy after 2013, (2009/2236(INI)), European Parliament, Committee on Agriculture and Rural Development, 2010.
2. Rome Declaration on World Food Security and World Food Summit Plan of Action, World Food Summit 13-17 November 1996, FAO, Rome, 1996.
3. Łunarski J., Systemy jakości, normalizacji akredytacji w zarządzaniu organizacjami, Oficyna Wydawnicza Politechniki Rzeszowskiej, Rzeszów, 2006.
4. Merican A., The role of government agencies in assessing HACCP – the Malaysian procedure. Food Control, nr 11, 2000.
5. Krawczyk R.: Niezgodności oraz podstawy ich raportowania. Centrum.jakości.pl, <https://centrum.jakosci.pl/audit-system%C3%B3w-zarzadzania,niezgodnosci.html> (odczyt:15.12.2015).
6. Drabas E., Wojciechowski A., IFS oraz BRC – międzynarodowe standardy zapewniania jakości wyrobów spożywczych, „Kalejdoskop Mięсны”, nr 2, 2006.
7. Czupryna M., Maleszka A., Dodatkowe Wymagania stawiane przedsiębiorcom branży spożywczej, Problemy Jakości, nr 9, 2006.
8. Dobski P., Rola systemów zapewniania jakości w budowaniu jakości oferty przedsiębiorstw handlu detalicznego, Problemy Jakości, nr 11, 2006.
9. Markovic S., Raspor S., Šegarić K., Does restaurant performance meet customers' expectations? An assessment of restaurant service quality using a modified Dineserv approach, „Tourism and Hospitality Management”, vol. 16, no. 2., 2010.
10. Hamrol A., Zarządzanie jakością z przykładami, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2005.
11. Oakland J.S.; Total Quality Management and Operational Excellence, Routledge, London, 2014.

Mgr inż. Katarzyna RYWACKA
Dr hab. inż. Anna KOSIERADZKA, prof. PW
Politechnika Warszawska, Wydział Zarządzania
02-524 Warszawa, ul. Narbutta 85
tel.: 22 849 94 43/ 22 234 84 32
e – mail: kasiajasiolek@gmail.com
anna.kosieradzka@pw.edu.pl