



Państwowa Wyższa
Szkoła Zawodowa
w Krośnie

Zakład Towaroznawstwa

mgr inż. Sławomir Stec

Obligatoryjne i nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością stosowane w produkcji i przetwórstwie surowców rolnych

Badania realizowane w ramach Programu: Podkarpacki Fundusz Stypendialny dla Doktorantów



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA PODKARPACIEGO

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





Plan prezentacji

- 1. Uzasadnienie problemu badawczego**
- 2. Obowiązujące systemy i standardy prawne**
- 3. Kwestie zootechniczne i weterynaryjne**
- 4. Obligatoryjne i nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością**
- 5. Prezentacja koncepcji rozprawy doktorskiej**



1. Uzasadnienie problemu badawczego

- Aspekt ekonomiczny
- Wymagania współczesnego konsumenta
- Deficyt badań w tym temacie
- Obowiązujące systemy i standardy prawne
- Kwestie zootechniczne i weterynaryjne
- Obligatoryjne i nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością (SZJ)



Jakość

- Jakość definiowana jest jako suma charakterystyk jednostki (produktu lub usługi), która daje jej zdolność spełnienia rzeczywistych i oczekiwanych wymagań [Międzynarodowa Organizacja Standaryzacji].



Bezpieczeństwo żywności

- Bezpieczeństwo żywności to ogół warunków, które muszą być spełnione i działań, które muszą być podjęte na wszystkich etapach produkcji żywności, obrotu żywnością w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka [Dz.U. z 2006, Nr171 poz.1225].



Aspekt ekonomiczny

- konkurencja cenowa i minimalizowanie kosztów działalności podmiotów jest niewystarczające,
- produkt jakościowy znajduje u konsumenta pierwszeństwo przed innymi wyrobami.



Wymagania współczesnego konsumenta

- większa świadomość konsumentów,
- moda na bezpieczną żywność,
- moda na żywność ekologiczną,
- zagrożenia chorobami.



Deficyt badań w tym temacie

- badania na poziomie przetwórców,
- badania na poziomie producentów pierwotnych,
- badania na poziomie współpracy producent – przetwórcza.



Obowiązujące systemy i standardy prawne (1/3)

- Rozporządzenie (WE) nr 853 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- Dyrektywa Rady 93/43/EEC z dn. 14.06.1993 r. „W sprawie higieny środków spożywczych” określa wymagania dotyczące systemu HACCP.
- Konstytucja Rzeczypospolitej Polskiej z 1997 r.
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia [Dz.U. z 2006, Nr171 poz.1225]



Obowiązujące systemy i standardy prawne (2/3)

- Kodeks Żywnościowy z FAO/WHO
- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego [Dz. U. z 2006 r. poz. 127]
- Ustawa z dnia 23 sierpnia 2001 r. o środkach żywienia zwierząt [Dz. U. z 2001 Nr 123, poz. 1350 z późn. zm.]



Obowiązujące systemy i standardy prawne (3/3)

- Ustawa w sprawie zasad przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie środkami spożywczymi, używkami substancjami dozwolonymi. [Dz. U. nr 30/2000, poz. 377].
- Ustawa w sprawie wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji. [Dz. U. nr 120/2004, poz. 1259]



Kwestie zootechniczne i weterynaryjne

- dobrostan zwierząt
- zwalczanie chorób zakaźnych
- System Identyfikacji i Rejestracji Zwierząt (IRZ)
- Bezpieczeństwo stosowanych pasz



Dobrostan zwierząt

- Definicja
- Ustawa z dnia 21 sierpnia 1997 r. o ochronie zwierząt [Dz.U. 2011 nr 230 poz. 1373]
- Kodeks Dobrostanu Zwierząt Gospodarskich
- zasada wzajemnej zgodności cross-compliance



Dobrostan zwierząt

- Ustawa „o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt”. [Dz. U. 2008 nr 145, poz. 916]



System Identyfikacji i Rejestracji Zwierząt

- Ustawa z dnia 2 kwietnia 2004 r.
o systemie identyfikacji zwierząt
[Dz. U. z 2004. Nr 91, poz. 872 z późn.
zm]



Obligatoryjne i nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością (1/4)

- Dobra Praktyka Rolnicza - GAP – Good Agriculture Practice;
- System GlobalGap - Powszechna Dobra Praktyka Rolnicza;
- Przewodnik Dobrych Praktyk Farmerskich w Produkcji Bezpiecznej Żywności Zwierzęcego Pochodzenia – GGFP – Guide to Good Farming Practices for Animal Production Food Safety);



Obligatoryjne i nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością (2/4)

- Dobra Praktyka Produkcyjna - GMP - Good Manufacturing Practice;
- Dobra Praktyka Higieniczna - GHP - Good Hygiene Practice;
- Dobra Praktyka Produkcyjna + - GMP +;
- System HACCP - Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny – Hazard Analysis and Critical Control Point;



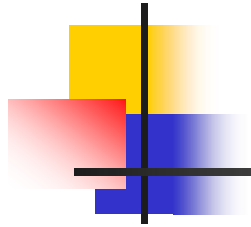
Obligatoryjne i nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością (3/4)

- System Punktów Kontrolnych Zagwarantowania Jakości - QACP - Quality Assurance Control Points;
- System ISO 22000;
- Dobra Praktyka Laboratoryjna – GLP;
- Brytyjskie Konsorcjum Sprzedawcy - BRC



Obligatoryjne i nieobligatoryjne systemy zarządzania jakością (4/4)

- Zintegrowany Łańcuch Kontroli – IKB
- Łańcuch Jakości Mleka – KKM
- Zintegrowany System Zapewnienia Jakości – IKZ
- Norma ISO 15161:2001



Dziękuję za uwagę!

Sławomir Stec