

JUSTYNA GÓRNA

*Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu  
Katedra Znormalizowanych Systemów Zarządzania*

## **SPOŁECZNA ODPOWIEDZIALNOŚĆ PRZEDSIĘBIORSTW W ZAKRESIE PRZESTRZEGANIA ZASAD HIGIENY NA ETAPIE PRODUKCJI PODSTAWOWEJ**

*Nadesłany: 28.09.2017    Zaakceptowany do druku: 14.12.2017*

### **1. Wstęp**

Priorytetem władz publicznych jest zapewnienie finalnym konsumentom żywności wysokiego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego „od pola do stołu”. Organy państwowe dla osiągnięcia tego celu wykorzystują systemy urzędowej kontroli żywności. Jednakże nie jest to tylko obowiązek władz publicznych, ale przede wszystkim przedsiębiorstw. Społeczna odpowiedzialność biznesu zgodnie z normą ISO 26000:2010, to odpowiedzialność organizacji za wpływ jej decyzji i działań na społeczeństwo oraz środowisko, przejawiająca się w transparentnym i etycznym zachowaniu [ISO 22000:2010, 3]. Zgodnie z tą definicją, organizacja nosząca miano społecznie odpowiedzialnej bierze pod uwagę opinie interesariuszy, działa zgodnie z prawem i międzynarodowymi normami zachowania, przyczynia się do zrównoważonego rozwoju społeczeństw [Kaźmierczak 2017, 29-30]. Na zapewnienie bezpieczeństwa żywności wpływa wiele czynników. Należy do nich zaliczyć prawo żywnościowe, właściwe zachowanie ludzi, stosowane systemy zarządzania i kulturę organizacji w przedsiębiorstwach oraz działania związane z zapobieganiem/ minimalizacją/ eliminacją zagrożeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych. Wymagania prawne określają zasady nadzorowania stosowania surowców oraz zasady postępowania z nimi. Ma to przede wszystkim na celu zapobieganie, eliminację czy minimalizację występowania zagrożeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych. To w jakim zakresie przedsiębiorstwo realizuje wymagania prawne i zapewnia właściwe postępowanie z surow-

camy, wyrobami gotowymi, czy procesem wytwarzania, zapewne będzie zależało od przyjętego do stosowania systemu zarządzania w organizacji i jej kultury. Nie można również pominąć tego, jaka jest świadomość kierownictwa organizacji i pozostałych pracowników w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Poziom dojrzałości w zakresie społecznej odpowiedzialności przedsiębiorstwa będzie zapewne stanowił o rodzajach kroków, jakie podejmie przedsiębiorstwo, żeby doskonalić swoje działania w zakresie przestrzegania zasad higieny.

Celem artykułu jest przybliżenie wymagań prawnych w zakresie przestrzegania zasad higieny na etapie produkcji podstawowej w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw oraz założeń standardu GlobalG.A.P. jako narzędzia wspomagającego działania społecznie odpowiedzialnego przedsiębiorstwa.

## **2. Wymagania prawne w zakresie przestrzegania zasad higieny**

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia w art. 3 pkt. 5 definiuje bezpieczeństwo żywności jako ogół warunków, które muszą być spełniane, dotyczących w szczególności:

- stosowanych substancji dodatkowych i aromatów,
- poziomów substancji zanieczyszczających,
- pozostałości pestycydów,
- warunków napromieniania żywności,
- cech organoleptycznych,

i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka [Ustawa z 25 sierpnia 2006]. Najprostszym sposobem przeciwdziałania wystąpieniu zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych jest przestrzeganie wymagań w zakresie Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP- Good Manufacturing Practice) oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP - Good Hygienic Practice) na wszystkich etapach procesu produkcji żywności, począwszy od pozyskiwania surowców, poprzez proces produkcji, skończywszy na dystrybucji żywności, w myśl zasady „od pola do stołu”. Zgodnie z definicją według art. 3 pkt. 9 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, dobra praktyka produkcyjna (GMP) – w odniesieniu do produkcji żywności oznacza działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem. Natomiast zgodnie z definicją zawartą w art. 3 pkt. 8 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, dobra praktyka higieniczna (GHP) oznacza działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności [Ustawa z 25 sierpnia 2006].

Przytaczając dokumenty prawne odnoszące się do wymagań higienicznych należy odwołać się m. in. do Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, następnie do Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz do najnowszych wytycznych zawartych w Zawiadomieniu Komisji w sprawie wytycznych dotyczących ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny (2017/C 163/01). Wytyczne Komisji obejmują dobre praktyki higieniczne (GHP) oraz dobre praktyki rolnicze (GAP), które należy stosować w produkcji świeżych owoców i warzyw na poziomie produkcji podstawowej. W niniejszym zawiadomieniu zidentyfikowano główne czynniki ryzyka mikrobiologicznego dotyczącego patogenów (np. bakteria *E. coli*, wirus zapalenia wątroby typu A), są to:

1. Czynniki środowiskowe w tym rezerwuary zwierzęce – należy mieć w tym obszarze na uwadze chów zwierząt, ich dostęp do obszarów uprawy owoców i warzyw, jak również kontakt ze zwierzętami domowymi, szkodnikami lub dziką fauną i florą.
2. Nawozy i środki ochrony roślin – ryzyko związane z wykorzystywaniem nieoczyszczonych lub niewystarczająco oczyszczonych organicznych polepszaczy gleby - obornika/kompostu.
3. Woda na potrzeby rolnictwa – ryzyko związane z wykorzystywaniem zanieczyszczonej wody do nawadniania lub do stosowania pestycydów i środków grzybobójczych.
4. Higiena i stan zdrowia pracowników – ryzyko związane z zanieczyszczeniem przez pracowników.
5. Warunki higieniczne w zakładach produkcji podstawowej - ryzyko związane z zanieczyszczeniem za pośrednictwem urządzeń podczas zbiorów lub po zbiorach na terenie gospodarstwa [Dziennik Urzędowy UE 2017, 4].

Ponadto w przywołanym zawiadomieniu Komisji określono listy kontrolne, które zawierają pytania przedstawiające obowiązki w zakresie higieny. Każdy producent może wykorzystać taką listę w celu sprawdzenia, czy spełnia wymagania UE w zakresie higieny (tabela 1).

Tabela 1

**Przykłady pytań z list kontrolnych**

<p>Lista kontrolna nr 1: <b>Wynik kontroli urzędowych i właściwe działania naprawcze</b></p>	<p>Czy w przypadku wykrycia niezgodności podjęto odpowiednie działania naprawcze (wynikające z ostatniej kontroli urzędowej)?</p>
<p>Lista kontrolna nr 2: <b>Czynniki środowiskowe i lokalizacja miejsca produkcji</b></p>	<p>Czy do użytkowników rolnych mają dostęp zwierzęta (gospodarskie lub dzikie)?</p> <p>Czy w pobliżu obszarów uprawy znajdują się lub znajdowały składowiska odpadów niebezpiecznych?</p> <p>Czy produkty podstawowe są przetwarzane jakąkolwiek metodą umożliwiającą usunięcie zanieczyszczenia lub jego zmniejszenie do dopuszczalnego poziomu?</p>
<p>Lista kontrolna nr 3: <b>Nawozy</b></p>	<p>Jeżeli stosuje się nawozy, należy określić ich rodzaj (tj. organiczne lub nieorganiczne).</p> <p>Czy nawozy są odpowiednio przechowywane?</p> <p>Czy zachowywany jest odpowiedni odstęp czasu (okres karencji) między zastosowaniem nieprzetworzonego obornika a zbiorem świeżych owoców i warzyw?</p>
<p>Lista kontrolna nr 4: <b>Woda do produkcji podstawowej i działań powiązanych stosowana w miejscu produkcji</b></p>	<p>Czy zidentyfikowane zostały wszystkie źródła wody, którą stosują Państwo w swoich praktykach rolniczych? Proszę określić źródła wody (np. studnia, rzeka/strumień, zbiorniki/bagna/staw, woda odzyskana) do wszystkich zastosowań (np. do nawadniania, mycia, czyszczenia sprzętu itp.)</p> <p>Czy źródła i systemy dystrybucji wody stosowanej do produkcji są zabezpieczone przed dostaniem się do nich obornika lub przed ewentualnym wpływem powierzchniowym?</p> <p>Czy przeprowadzono ocenę ryzyka w celu określenia czynników ryzyka dotyczących źródeł wody? Jeżeli tak, czy ocenę przeprowadzono dla produkcji roślinnej czy też dla zabiegów po zbiorze?</p>
<p>Lista kontrolna nr 5: <b>Higiena i stan zdrowia pracowników rolnych</b></p>	<p>Czy zorganizowano szkolenia dla personelu dotyczące higieny osobistej i bezpiecznego postępowania z żywnością (w tym dla nowych pracowników lub dla pracowników tymczasowych)?</p> <p>Czy znaki przypominające pracownikom o obowiązku mycia rąk są umieszczone w sposób widoczny i w odpowiednich miejscach?</p> <p>Czy pracownicy są świadomi, że nie powinni mieć kontaktu z produktami, jeśli źle się czują, zwłaszcza jeśli mają takie objawy, jak biegunka lub wymioty?</p>
<p>Lista kontrolna nr 6: <b>Warunki higieniczne w trakcie działań powiązanych na poziomie gospodarstwa</b></p>	<p>Czy w gospodarstwie utrzymuje się dobre warunki sanitarne i czy dba się o jego dobry stan techniczny?</p> <p>Czy urządzenia wykorzystywane w trakcie zbioru są czyste? Czy wszystkie urządzenia i narzędzia, które mają bezpośredni kontakt ze świeżymi owocami i warzywami, są regularnie czyszczone i w razie potrzeby odkażane?</p> <p>Czy produkty w trakcie zbioru chroni się przed wiatrem, deszczem i słońcem i czy przenosi się je jak najszybciej do miejsca przetwarzania lub pakowania?</p>
<p>Lista kontrolna nr 7: <b>Prowadzenie dokumentacji oraz procedury wycofania/zwrotu</b></p>	<p>Czy prowadzi się dokumentację dotyczącą stosowania pestycydów (środków ochrony roślin i produktów biobójczych) zgodnie z art. 67 rozporządzenia (WE) nr 1107/2009 (dokumentacja wymagana przepisami)?</p> <p>Czy prowadzi się dokumentację dotyczącą czyszczenia i dezynfekcji obiektów i sprzętu?</p> <p>Czy prowadzi się dokumentację w zakresie identyfikacji, umożliwiającą prześledzenie świeżych owoców i warzyw jeden krok w tył i jeden krok w przód?</p>

Źródło: Na podstawie [Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej 2017/C 163/01].

Niewątpliwie na spełnienie przytoczonych wcześniej wymagań prawnych ma wpływ kultura bezpieczeństwa żywności obowiązująca w przedsiębiorstwie, na którą składa się agregacja panujących, względnie stałych, wyuczonych postaw, wspólnych wartości i przekonań przyczyniających się do zachowania higieny w środowisku zajmującym się żywnością [Wiśniewska 2016, 56-57].

### 3. Standard GlobalG.A.P. jako narzędzie wspierające stosowanie dobrych praktyk higienicznych

GlobalG.A.P. jest dobrowolnym standardem bezpieczeństwa żywności nieprzetworzonej (pierwotnej) przeznaczonym dla producentów rolnych. Standard ten powstał w 1997 r. pod nazwą EUREPGAP jako inicjatywa grupy roboczej sieci handlu detalicznego zrzeszonych w organizacji EUREP (Euro-Retailer Produce Working Group – Grupa Robocza Europejskich Detalistów). Celem powstania standardu było wypracowanie jednolitych procedur oraz wspólnego standardu dla Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP - Good Agricultural Practice) i zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Standard GlobalG.A.P. (rysunek 1) obejmuje cały łańcuch produkcyjny, od wysiania lub wysadzenia roślin do gruntu, poprzez pielęgnację, zbiory płodów, aż do obsługi produktu końcowego (np.: przechowywanie, pakowanie, konfekcjonowanie) [Sałata 2012, 7-8]. Misją GLOBALG.A.P. jest zapewnienie konsumentowi bezpiecznej zdrowotnie żywności poprzez globalne łączenie grup rolników oraz różnych marek pod standaryzowanym systemem produkcji [GLOBALG.A.P. 2017].

Rysunek 1

Logo GLOBALG.A.P.



Źródło: [GLOBALG.A.P. 2017].

Standard ten ma charakter międzynarodowy, ale nie jest on obowiązkowy. Wymagania tego standardu obejmują różne systemy produkcji oraz specyfikę położenia geograficznego wytwórcy żywności. Może być stosowany w gospodarstwach z produkcją roślinną, ogrodniczą, sadowniczą i zwierzęcą [Sałata 2012, 7-8]. W ramach GAP, producent rolny jest zobowiązany do:

- dbałości o środowisko naturalne,

- odpowiedniego stosowania i przechowywania środków ochrony roślin, nawozów, pasz, leków weterynaryjnych,
- dbałości o stan użytków zielonych, stan gleby, wód, powietrza,
- prowadzenia prawidłowej gospodarki odpadami,
- dbania o czystość i porządek w gospodarstwie,
- dbania o bezpieczeństwo osób pracujących w gospodarstwie.

GLOBALG.A.P. opiera się na rozbudowanej sieci członków z całego świata. Zasady dobrej praktyki rolniczej opracowywane są poprzez współpracę, wymianę informacji i doświadczenia oraz dialog.

Celem GLOBALG.A.P. jest bezpieczna i zrównoważona produkcja rolna, która przyniesie korzyści producentom rolnym, detalistom oraz samym konsumentom. Certyfikacja GLOBALG.A.P. obejmuje:

- Bezpieczeństwo żywności i identyfikowalność,
- Środowisko (w tym również różnorodność biologiczna),
- Zdrowie, bezpieczeństwo oraz dobrobyt pracowników,
- Dobrostan zwierząt,
- Zintegrowane Zarządzanie Uprawami (ICM), Zintegrowaną ochronę przed szkodnikami (IPC), System Zarządzania Jakością (QMS) oraz Analizę Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli (HACCP).

GLOBALG.A.P. składa się z pięciu podstawowych standardów, mających charakter modułowy:

- IFA- Integrated Farm Assurance;
- CFM – Compound Feed Manufacturer;
- AT – Animal Transport;
- PPM – Plant Propagation Material Standard;
- GRASP – GlobalG.A.P. Risk Assessment for Social Practices [GLOBALG.A.P. 2017].

#### **4. Standard Zintegrowanego Zapewnienia Bezpieczeństwa i Jakości w Gospodarstwie**

Standard Zintegrowanego Zapewnienia Bezpieczeństwa i Jakości w Gospodarstwie to zbiór wymagań, których celem jest stworzenie warunków w ramach produkcji podstawowej, pozwalających na wytworzenie surowca o gwarantowanej jakości i bezpieczeństwie. Można go stosować w produkcji roślin uprawnych, w produkcji owoców i warzyw, kawy, herbaty, kwiatów, roślin ozdobnych oraz hodowli zwierząt i organizmów wodnych [Sałata 2012, s. 12]. Obejmuje on również dodatkowe aspekty kontroli pochodzenia produktu i produkcji żywności w szczególności łańcuch dostaw i produkcję handlowych mieszanek paszowych. IFA jest poddawany przeglądowi co cztery lata, aktualnie obo-

wiązuje piąta wersja tego standardu. Sam GLOBALG.A.P. jest kojarzony tylko i wyłącznie z IFA, dlatego pojawia się wiele uproszczeń dotyczących nazewnictwa. Konstrukcja zintegrowanego Standardu Zapewniania Bezpieczeństwa i Jakości ma charakter modułowy. Tworzy go moduł bazowy, czyli normatyw przeznaczony dla wszystkich gospodarstw niezależnie od branży – ang. All Farm Base AF oraz trzy moduły odnoszące się do następujących grup producentów branżowych:

- Crops Base CB, czyli do producentów roślin uprawnych;
- Livestock Base LB, czyli do producentów inwentarza żywego;
- Aquaculture Base AB, czyli do producentów organizmów wodnych.

Żeby otrzymać certyfikat należy spełnić wszystkie wymagania podstawowe i drugorzędne modułu bazowego i modułu odpowiedniego dla prowadzonej produkcji.

Dla przykładu rolnik zajmujący się uprawą truskawek, aby otrzymać certyfikat GLOBALG.A.P., utożsamiany z IFA musi spełnić wymagania podstawowe i drugorzędne (w odpowiednim minimum) modułu dla gospodarstw, modułu dla upraw oraz zakresu owoców i warzyw [GLOBALG.A.P. 2017].

Jednym z wymagań standardu GLOBALG.A.P. jest przeprowadzenie analizy zagrożeń i oceny ryzyka. W tabeli 2 przedstawiono przykładową analizę zagrożeń dla wybranych etapów produkcji pieczarki.

Tabela 2

### Analiza zagrożeń dla wybranych etapów produkcji pieczarki

Etap procesu	Zagrożenie	Kategoria zagrożenia	Przyczyna zagrożenia	Środki nadzoru
Przygotowanie do załadunku hali uprawowej	otoczenie	mikrobiologiczne	<ul style="list-style-type: none"> <li>– niewłaściwy stan higieniczny pomieszczeń,</li> <li>– niewłaściwy stan higieniczny środków transportu,</li> <li>– obecność szkodników,</li> <li>– niewłaściwe parametry parowania.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– regularne sprzątanie budynków i terenu wokół zakładu, wywożenie odpadów i śmieci,</li> <li>– mycie i dezynfekcja sprzętu i narzędzi oraz płyty załadunkowej,</li> <li>– dezynfekcja środków transportu,</li> <li>– monitoring DDD,</li> <li>– parowanie hali uprawowej i bieżąca kontrola parametrów parowania (temperatura, czas).</li> </ul>
Nawadnianie	<ul style="list-style-type: none"> <li>– człowiek,</li> <li>– woda,</li> <li>– maszyny i urządzenia,</li> </ul>	mikrobiologiczne	<ul style="list-style-type: none"> <li>– nieodpowiednia jakość mikrobiologiczna wody,</li> <li>– niewłaściwa higiena pracowników,</li> <li>– nieprzestrzeganie zasad obowiązujących w zakładzie przez pracowników,</li> <li>– zły stan higieniczny sprzętu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– systematyczne badania laboratoryjne wody,</li> <li>– stacja uzdatniania wody,</li> <li>– stosowanie wyłącznie wody pitnej do celów technologicznych,</li> <li>– dezynfekcja drzewka do nawadniania,</li> <li>– kontrola czystości sprzętu za pomocą płytek odciskowych,</li> <li>– stosowanie zasady przechodzenia z hal najpóźniej do najwcześniej założonych,</li> <li>– obowiązek noszenia odzieży roboczej,</li> <li>– dezynfekcja obuwia przed wejściem na halę.</li> <li>– szkolenia pracowników,</li> <li>– stosowanie się do zasad zachowania odpowiedniej higieny w obszarze produkcji.</li> </ul>

Nawadnianie	– człowiek, – maszyny i urządzenia, – otoczenie	fizyczne	– niewłaściwy stan techniczny maszyn i urządzeń, – nieprzestrzeganie zasad obowiązujących w zakładzie przez pracowników, – niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń,	– regularne przeglądy maszyn i urządzeń, – szkolenia pracowników, – przestrzeganie zasad obowiązujących w zakładzie, – kontrola stanu technicznego pomieszczeń produkcyjnych.
	– środki ochrony roślin,	chemiczne	– nieodpowiednie zastosowanie środków chemicznych, – nieprawidłowe stężenie środka, – nieprzestrzeganie okresu karencji.	– stosowanie środków ochrony roślin dopuszczonych do użycia w pieczarkarstwie, – ograniczenie stosowanych środków chemicznych do minimum, – przeprowadzanie zabiegów z użyciem środków przez uprawnione i przeszkolone osoby, – przestrzeganie instrukcji sporządzania roztworów roboczych i zaleceń technologa, – szkolenia pracowników, – stosowanie środków ochrony roślin tylko w uzasadnionych przypadkach, – przestrzeganie okresu karencji i stężenia podanego na etykiecie środka, – weryfikacja prawidłowości przeprowadzonych zabiegów, – regularne badania produktu pod kątem pozostałości środków ochrony roślin,
	– woda	chemiczne	– niewłaściwa jakość chemiczna wody (metale, środki chemiczne).	– systematyczne badania wody na obecność zanieczyszczeń chemicznych i fizycznych, – stacja uzdatniania wody, – stosowanie wody pitnej do celów technologicznych.
	– człowiek	alergeny	– wniesienie do pomieszczeń produkcyjnych substancji niedozwolonych	– szkolenia pracowników, – przestrzeganie zasad obowiązujących w zakładzie, – nadzór nad pracownikami w trakcie wykonywania pracy, – zakaz wnoszenia przedmiotów na hale uprawowe.
	– człowiek	sabotaż	– działania mające na celu uniemożliwienie lub utrudnienie prawidłowego funkcjonowania zakładu	– nadzór nad pracownikami w trakcie wykonywania pracy, – ograniczenie dostępu do hal produkcyjnych, – ograniczenie dostępu do zakładu
Schładzanie	– temperatura – otoczenie – szkodniki	mikrobiologiczne	– niewłaściwa temperatura w trakcie schładzania, – niewłaściwy stan higieniczny pomieszczeń, – obecność szkodników.	– utrzymywanie czystości komory schładzania, – systematyczna kontrola czystości powierzchni za pomocą płytek odciskowych, – kontrola temperatury produktu gotowego i komory schładzania, – wzorcowanie czujników temperatury w komorach, – przeglądy techniczne komór schładzania, – monitoring firmy DDD.

Źródło: Opracowanie na podstawie badań własnych.



Dla każdego z zagrożeń w poszczególnej kategorii powinna być przeprowadzona ocena ryzyka przy wykorzystaniu odpowiedniej metody, jak np. FMEA<sup>1</sup>. Dogłębna analiza poszczególnych etapów wytwarzania pozwala na zidentyfikowanie słabych obszarów funkcjonowania przedsiębiorstwa i ich doskonalenie.

Przedsiębiorstwa decydujące się na certyfikację GlobalG.A.P. są zmuszone do spełnienia wymagań dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki rolniczej na jak najwyższym poziomie i praktycznie we wszystkich obszarach funkcjonowania produkcji pierwotnej.

## 5. Podsumowanie

Zasady postępowania w obszarze analizy ryzyka związanego z zagrożeniami powinny odnosić się do dobrych praktyk rolniczych i higienicznych, które związane są z kontrolą czynników środowiskowych, nawozów organicznych i nieorganicznych, wody, oraz higieną i zdrowiem pracowników, jak również kontrolą warunków higienicznych w trakcie działań operacyjnych na poziomie gospodarstwa. Ponadto, społecznie odpowiedzialne przedsiębiorstwo powinno również prowadzić wymaganą dokumentację, która będzie zawierała zakres odpowiedzialności za procedury wycofania/zwrotu wyrobu, z czym wiąże się konieczność udokumentowania skutecznego systemu identyfikowalności. Na mocy wydanych wytycznych dotyczących ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie higieny, producenci działający w tym sektorze mają pomocne narzędzie do weryfikacji swojej zgodności z wymaganiami prawnymi. Wytyczne te mogą pomóc producentom w zidentyfikowaniu źródeł zanieczyszczenia oraz w podjęciu odpowiednich działań. Kolejnym narzędziem, dzięki któremu przedsiębiorca może doskonalić swoje procesy, m.in. w zakresie higieny, jest standard GlobalG.A.P., który zawiera szereg wymagań. Jednakże przystąpienie do certyfikacji wiąże się z dodatkowymi kosztami. Każdy przedsiębiorca powinien wykazać się odpowiedzialnością społeczną i dążyć do produkcji bezpiecznych wyrobów, a w swoim przedsiębiorstwie szerzyć kulturę bezpieczeństwa żywności i nie powinien zapominać, że wszyscy jesteśmy konsumentami.

---

<sup>1</sup> FMEA – Failure Mode and Effects Analysis, jest metodą analityczną, wykorzystywaną do zapewnienia, że wszystkie potencjalne zagrożenia zostały rozważone, a dla najistotniejszych zostały wprowadzone środki zapobiegające ich występowaniu.

## LITERATURA

1. International Standard ISO 22000 (2010): Guidance on social responsibility
2. Kaźmierczak M. (2017): Determinanty zarządzania społecznie odpowiedzialnego w sektorze małych i średnich przedsiębiorstw. Wydawnictwo UEP, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu, 29-30.
3. Sałata B. (2012): Zintegrowane zapewnienie bezpieczeństwa i jakości żywności Global-GAP. Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu, 6-7.
4. Wiśniewska M. Z. (2016): Systemowe zarządzanie obroną żywności przed terroryzmem. Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego, 56-57.
5. Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej 2017/C 163/01, Zawiadomienie Komisji w sprawie wytycznych dotyczących ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny, 1-39.
6. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U., nr 171, poz. 1225 z późn. zm.
7. GLOBALG.A.P., 2017, [http://www.globalgap.org/uk\\_en/](http://www.globalgap.org/uk_en/) [dostęp: 01.09.2017]

e-mail: justyna.gorna@ue.poznan.pl