

Wybrane elementy systemu zapewnienia jakości żywności zakupywanej na potrzeby sił zbrojnych Rzeczypospolitej Polskiej

Elements of quality assurance system for food destined for Polish armed forces

PAWEŁ KLER, DARIUSZ SPYCHAŁA, ALEKSANDRA BĘBNOWICZ

Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej w Warszawie

Przedstawiono wybrane elementy systemu zapewnienia jakości żywności zakupywanej na potrzeby Sił Zbrojnych Rzeczypospolitej Polskiej. Etapy badania produktów w okresie przechowywania oraz nadzorowania certyfikatów zgodności zostały wskazane jako zasadnicze ogniwa systemu, ze szczególnym uwzględnieniem roli Wojskowego Ośrodka Badawczo-Wdrożeniowego Służby Żywnościowej (WOBWSZ).

Słowa kluczowe: jakość, żywienie bieżące, zapasy wojenne, certyfikat zgodności

The paper presents elements of quality assurance system for food destined for Polish Armed Forces. The assessment during storage, control of certificates of conformance and function of Military Research and Deployment Center for Food Services (WOBWSZ) were indicated as essential elements of the system.

Key words: quality, institutional food, war supplies, certificate of conformance

© Hygeia Public Health 2013, 48(2): 144-147

www.h-ph.pl

Nadestano: 20.05.2013

Zakwalifikowano do druku: 16.05.2013

Adres do korespondencji / Address for correspondence

płk dypl. Paweł Kler
Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby
Żywnościowej
ul. Marsa 112, 04-470 Warszawa
pcw@wobwsz.pl tel. 226815139, 226815029; Fax 226815336

Wprowadzenie

Produkty zakupywane na potrzeby Sił Zbrojnych RP powinny charakteryzować się określoną, gwarantowaną jakością, spełniającą wymogi odbiorcy wojskowego. Określenie jakości produktu spożywczego zdefiniowane jest poprzez szereg wyróżników, m.in. przez bezpieczeństwo dla zdrowia, atrakcyjność sensoryczną, trwałość [1]. Wymogi jakościowe produktów żywnościowych dla odbiorcy wojskowego zawarte zostały w odpowiednich dokumentach normalizacyjnych, tj. Normach Obronnych (NO), Polskich Normach z dziedziny obronności, wojskowość (PN-V) oraz specyfikacjach technicznych opracowywanych przez Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej (WOBWSZ) zatwierdzonych do użycia przez Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych (IWsp SZ). Zapewnienie jakości żywności przeznaczanej dla odbiorcy wojskowego realizowane jest w dwojaki sposób. Pierwszy z nich obejmuje zakup żywności przeznaczanej na bieżące żywienie, natomiast drugi – żywności na zapasy wojenne.

Jakość żywności przeznaczonej do żywienia bieżącego

Za zakup żywności stosowanej w bieżącym żywieniu odpowiedzialne są Regionalne Bazy Logistyczne (RBLog) oraz jednostki wojskowe prowadzące gospodarkę żywnościową [2]. Bazą merytoryczną tego procesu są umowy, w których zawarto opracowane przez WOBWSZ wymagania jakościowe dla poszczególnych produktów spożywczych. Zawierają one definicje, minimalne wymagania jakościowe (organoleptyczne, fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne), metodyki badań, a także zapisy związane z okresem minimalnej trwałości, pakowaniem, gwarantujące zakup środków spożywczych o wysokiej jakości.

Podczas trwania umowy odbiorca wojskowy zastrzega sobie prawo dwukrotnego wykonania badań kontrolnych potwierdzających zgodność produktów z wyspecyfikowanymi wymaganiami. Kierunek oraz zakres badań określa zamawiający zgodnie z zapisami w specyfikacjach technicznych dla poszczególnych produktów spożywczych. Pobieranie próbek zleca się osobom posiadającym stosowne uprawnienia. Badania

wykonywane są w akredytowanym w zlecanym kierunku i zakresie laboratorium, w przypadku braku takiej możliwości w laboratorium spełniającym wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025 [3]. W momencie kiedy nie ma możliwości wykonania badań według metodyk przywołanych w specyfikacjach technicznych zamawiający określa metody równoważne. Każde stwierdzenie niezgodności produktów z opisem przedmiotu zamówienia stanowi podstawę do wszczęcia procedury reklamacyjnej bądź nawet zerwania umowy. Może mieć to miejsce w następujących przypadkach:

- dostarczenie środków spożywczych z wadami jakościowymi,
- dostarczenie towaru przez inną osobę niż przedstawiciel wykonawcy lub środkiem transportu nie spełniającym wymagań higienicznych,
- dostarczenia środków spożywczych, które są niezgodne z zapotrzebowanym na pisemnym zamówieniu wykazem środków spożywczych i ilością,
- niezrealizowania dostawy w terminie,
- dostarczenia środków spożywczych z wadami jakościowymi ukrytymi lub podejrzenia zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego produktu stwierdzonymi podczas jego magazynowania.

Ponadto wykonawcy przystępujący do przetargów, w celu potwierdzenia jakości oraz bezpieczeństwa produkowanej przez siebie żywności, mają obowiązek dołączyć do swojej oferty:

- certyfikat Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) wydany przez firmy posiadające akredytację oraz posiadające uprawnienia Polskiego Centrum Akredytacji (PCA) albo krajowej organizacji akredytacyjnej (w przypadku dostawców spoza granic Polski), wraz z oświadczeniem o prowadzeniu wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji z uwzględnieniem zasad systemu HACCP lub zasad dobrej praktyki produkcyjnej; lub
- zaświadczenie Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego systemu HACCP, wystawione nie wcześniej niż 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, które potwierdza, że potencjalny wykonawca wdrożył i stosuje zasady systemu HACCP.

Kolejnym krokiem gwarantującym odpowiednią jakość żywności jest kontrola dostaw przeprowadzana przez odpowiedzialnego za odbiór pracownika. Obejmuje ona wizualną ocenę zgodności produktu ze specyfikacją techniczną, sprawdzenie sposobu znakowania i stanu opakowania, oględziny warunków transportu.

Zapasy użytku bieżącego gromadzone są w miejscach organizacji żywienia stanów osobowych [2]. W gospodarce magazynowej obowiązują zasada FIFO

(pierwsze weszło – pierwsze wyszło), która zapewnia odpowiednią rotację przechowywanej żywności. Ogromne znaczenie dla całego systemu zapewnienia jakości żywności ma sam proces przechowywania. Podstawą dla utrzymania w magazynach żywnościowych odpowiednich parametrów przechowywania jest wdrożony i prawidłowo funkcjonujący system HACCP. Czynnościami wynikającymi z systemu HACCP, niezbędnymi do prowadzenia prawidłowego procesu magazynowania, są:

- wyznaczenie krytycznych punktów kontrolnych (CCP),
- ustalenie limitów krytycznych,
- opracowanie systemu monitorowania,
- określenie działań korygujących,
- weryfikacja systemu,
- prowadzenie zapisów.

Niezwykle istotnym aspektem wpływającym na poprawne funkcjonowanie systemu HACCP jest szkolenie personelu. Osoby odpowiedzialne za przyjęcie środków spożywczych oraz monitorowanie parametrów przechowywania w pomieszczeniach magazynowych są szkolone w zakresie:

- technik monitorowania i podejmowania działań prewencyjnych,
- pełnego zrozumienia celu i ważności monitoringu,
- prowadzenia procedury monitoringu, pomiarów i raportów,
- podejmowania działań korygujących [4].

Jakość żywności przeznaczanej na zapasy wojenne

Kontrola jakości produktów żywnościowych nabywanych na potrzeby utrzymywania zapasów wojennych realizowana jest poprzez szereg czynności wykonywanych na poszczególnych szczeblach organizacyjnych. Dla niektórych wyrobów, szczególnie istotnych dla potrzeb obronności państwa, stosuje się Ustawę z dnia 17 listopada 2006 roku o systemie oceny zgodności wyrobów przeznaczonych na potrzeby obronności i bezpieczeństwa (Dz. U. Nr 235 poz. 1700 z 2006 r. z późn. zm.) wraz z obowiązującymi rozporządzeniami wykonawczymi. Ocena zgodności wyrobów nabywanych na potrzeby obronności państwa stanowi element wdrożonego w resorcie obrony narodowej systemu zapewnienia jakości. Certyfikat zgodności wyrobu, jako narzędzie wykazania zgodności wyrobu z wymaganiami, informuje o tym, że:

- proces produkcyjny wytwarzanych wyrobów przebiega w warunkach stabilnych,
- podlega właściwemu nadzorowi,
- jest odpowiednio udokumentowany,
- etapy wytwarzania, jak i materiały zastosowane w produkcji wyrobu, spełniają warunki określone jako bezpieczne dla zdrowia człowieka.

Odbioru jakościowego partii dostawczych dokonuje 102 Rejonowe Przedstawicielstwo Wojskowe (RPW). Podstawą oceny i odbioru są przede wszystkim wyniki badań laboratoryjnych potwierdzające zgodność wyrobu z wymaganiami odbiorcy wojskowego. W zależności od rodzaju produktu badania wykonywane są przez laboratoria posiadające akredytację Ministra Obrony Narodowej w zakresie Obronności i Bezpieczeństwa (akredytacja OiB) bądź akredytację PCA.

Na system zapewnienia jakości żywności przechowywanej w poszczególnych składach RBLog składa się wiele czynników. Jednym z najważniejszych ogniw w tym procesie jest działalność laboratoriów żywnościowych poszczególnych RBLog. Z uwagi na to Pracownia Żywnienia i Żywności WOBWSZ opracowała „Wytyczne do działalności Laboratorium Żywnościowego Regionalnej Bazy Logistycznej”. Zawarte w tym dokumencie zapisy określają m. in. zadania, podstawowe obowiązki osób funkcyjnych, udział personelu w procesie reklamacyjnym, prowadzoną dokumentację, sprzęt i wyposażenie, nadzór nad działalnością laboratorium żywnościowego. Nadrzędnym zadaniem laboratoriów żywnościowych jest nadzorowanie jakości przyjmowanych i przechowywanych środków spożywczych dostarczanych do magazynów RBLog.

Działalność laboratorium żywnościowego podlega ciągłemu nadzorowi merytorycznemu. Sprawuje go, w imieniu Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych (IWsp SZ), Komendant WOBWSZ.

Aby właściwie wykonywać swoje obowiązki personel laboratoriów żywnościowych musi legitymować się odpowiednimi kwalifikacjami, doświadczeniem oraz przygotowaniem do wykonywania badań oraz oznaczeń. Dlatego też pracownicy laboratoriów posiadają aktualne uprawnienia rzeczoznawcy w zakresie pobierania próbek środków spożywczych znajdujących się w planie zakupów RBLog oraz zaświadczenia wydane przez Komendanta WOBWSZ potwierdzające kompetencje do przeprowadzania badań żywności zgodnie z określonym w Wytycznych zakresem [5].

Istotnym elementem systemu zapewnienia jakości jest także etap przyjęcia i przechowywania partii dostawczej żywności w magazynach RBLog. Kontrola dostaw przeprowadzana jest przez magazynierów wspomaganych przez personel laboratoriów funkcjonujących w strukturach RBLog. Czynności te odbywają się na podstawie wdrożonego systemu HACCP i obejmują:

- sprawdzenie cech organoleptycznych wyrobu,
- ocenę sposobu znakowania i stanu opakowania,
- sprawdzenie masy netto wyrobu,
- ocenę stanu higienicznego środka transportu,
- sprawdzenie dokumentacji zaopatrzeniowej załączonej dla dostarczonej partii wyrobu.

Ponadto laboratoria w RBLog, zgodnie z obowiązującym harmonogramem, dokonują systematycznej oceny środków spożywczych w okresie ich przechowywania. W przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości magazynowanej żywności rozpoczęta zostaje procedura reklamacyjna, stosownie do postanowień zawartych w umowach na dostawy.

Nadzór nad certyfikatem zgodności

Niezwykle istotnym elementem funkcjonującego systemu zapewnienia jakości żywności jest certyfikacja wyrobów. Jej nadrzędny cel stanowi upewnienie odbiorców, iż wyrób objęty certyfikacją został wyprodukowany zgodnie z ustalonymi wymaganiami i w związku z tym można mieć zaufanie do jego właściwości. Wiarygodność wyników certyfikacji wyrobów jest zbudowana na systemie akredytacji czyli formalnym uznaniu przez upoważnioną jednostkę akredytującą kompetencji jednostek certyfikujących do wykonywania określonych działań. Środki zaopatrzenia żywnościowego zostały wymienione w ustawie o systemie oceny zgodności wyrobów przeznaczonych na potrzeby obronności i bezpieczeństwa państwa [6], jako jedna z grup wyrobów przeznaczonych na potrzeby obronności. Certyfikacja wyrobów jest w tym przypadku działaniem mającym na celu określenie, czy wyrób będący przedmiotem oceny zgodności spełnia wymagania określone przez resort Obrony Narodowej. Kryterium odniesienia dla certyfikowanych wyrobów stanowią normy PN-V lub normy obronne NO, w tym receptury określające składy surowcowe wyrobów. Certyfikacji podlegają takie wyroby jak konserwy mięsne i drobiowe, konserwy warzywno-mięsne, zupy zagęszczone, indywidualne i grupowe racje żywnościowe.

Pracownia Certyfikacji Wyrobów (PCW) WOBWSZ prowadzi od 1995 r. akredytowaną przez PCA działalność dotyczącą certyfikacji wyrobów żywnościowych oraz posiada udzieloną przez Ministra Obrony Narodowej akredytację do prowadzenia działalności związanej z oceną zgodności wyrobów przeznaczonych na potrzeby obronności państwa [6]. PCW w działalności stosuje system certyfikacji 5 wg przewodnika Guide 67 [7], czyli system obejmujący badania i ocenę systemu jakości. Próbkę w okresie nadzoru mogą być pobierane u producenta lub z wolnego rynku, bądź z obu miejsc i oceniane pod kątem zachowania zgodności. Ocenie w czasie ważności certyfikatu poddawana jest także zdolność producenta do utrzymania stabilnej i bezpiecznej produkcji.

Celem prowadzonego nadzoru jest m.in.:

- zapewnienie, że dostawca wprowadza do obrotu tylko wyroby zgodne z dokumentem odniesienia przywołanym w certyfikacie,
- potwierdzenie, że produkowane seryjnie wyroby mają te same cechy jak przedstawiony w procesie certyfikacji,

– potwierdzenie, że deklarowany system zapewnienia jakości jest przestrzegany i odpowiedni do zapewnienia stabilnej jakości wyrobu.

Zasady nadzoru określające obowiązki i uprawnienia dostawcy i jednostki certyfikującej są określone w zawieranych pomiędzy dostawcą a jednostką certyfikującą umowach, które są podpisywane przed wydaniem certyfikatu. W ramach prowadzonego nadzoru jednostka certyfikująca dokonuje pobrania ze składów Regionalnych Baz Logistycznych próbek wyrobów posiadających certyfikat zgodności i skierowania ich do badań w kompetentnych laboratoriach.

Wnioski

1. Siły Zbrojne RP wykonując szereg ważnych zadań w kraju i poza jego granicami wykazują zapotrzebowanie na zabezpieczenie w wysokiej jakości produkty żywnościowe, mogące spełnić wymagania współczesnego żołnierza w zakresie szeroko rozu-

mianego żywienia. Siłą funkcjonującą w wojsku systemu zapewnienia jakości stanowią ludzie, ich kwalifikacje oraz doświadczenie w prowadzeniu badań, jak również znajomość potrzeb i wymagań odbiorcy wojskowego.

2. Wykorzystanie nadzorowania certyfikatów zgodności jako elementu systemu zapewnienia jakości żywności w okresie jej przechowywania w składach dostarcza wiarygodnych informacji, na podstawie których mogą być podejmowane decyzje reklamacyjne. Natomiast dla dostawców jest narzędziem do ograniczenia ryzyka i do doskonalenia swoich wyrobów.
3. Właściwa jakość żywności zakupywanej na potrzeby wojska, a także jej utrzymanie w czasie długotrwałego procesu przechowywania jest i będzie jedną z priorytetowych działalności osób funkcyjnych, które odpowiadają za ten obszar działalności wojska.

Piśmiennictwo / References

1. Świdorski F. Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa. SGGW, Warszawa 2003.
2. Przepisy do działalności służby żywnościowej DD/4.21.1. Sztab Generalny WP, Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych, Bydgoszcz 2012.
3. PN-EN ISO/IEC 17025 – Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących.
4. Kołożyn-Krajewska D. Higiena produkcji żywności. SGGW, Warszawa 2007.
5. Wytyczne do działalności Laboratorium Żywnościowego Regionalnej Bazy Logistycznej, IWspSZ RP, Warszawa 2011.
6. Ustawa z dnia 18 października 2006 r. o systemie oceny zgodności wyrobów przeznaczonych na potrzeby obronności i bezpieczeństwa państwa. Dz.U. nr 235, poz. 1700 z późn. zm.
7. PKN-ISO/IEC Guide 67:2007 Ocena zgodności. Podstawy certyfikacji wyrobów.