

NORMALIZACJA, JAKOŚĆ, KONKURENCYJNOŚĆ

Normalizacja od dawna towarzyszy działalności gospodarczej człowieka. Służy ona harmonijnemu rozwojowi zarówno nauki jak i wytwarzaniu dóbr, ułatwiając codzienne życie. Już w XIX wieku przedsiębiorstwa wprowadziły normalizację zakładową w celu uporządkowania produkowanych wyrobów, zwiększania skali produkcji danego rodzaju towaru o określonych parametrach oraz oszczędności materiałów i czasu pracy. Polskie normy były dokumentami obligatoryjnymi do 1994 roku. Po nowelizacji ustawy o normalizacji stały się dokumentami fakultatywnymi, których stosowanie zależy, tak jak w innych krajach, od woli stron zawierających kontrakty gospodarcze. Ta zmiana nabrała kluczowego znaczenia dla przystosowania polskiej normalizacji do normalizacji w państwach o gospodarce rynkowej. Współczesne działania mają na celu zmierzanie do wzmocnienia norm europejskich, poprzez stworzenie europejskiego systemu akredytacji, ułatwiającego uznanie na terenie wspólnoty certyfikatów jakości, wystawianych w poszczególnych krajach. Polskie przedsiębiorstwa chcąc być konkurencyjnymi na rynkach międzynarodowych, muszą dostosować się do tych systemów uznawanych i przestrzeganych w innych państwach. Wraz z wejściem do struktur europejskich zmieniają się prawa i obowiązki polskiego wytwórcy.

Procesy gospodarcze zachodzące w kraju oraz likwidacja barier celnych, podnoszą dosyć wysoko poprzeczkę jakościową dla wielu produktów. Jedną z nich jest konieczność posiadania przez przedsiębiorstwa certyfikowanych systemów zapewnienia jakości, według norm ISO 9000, jak i ISO 22000, zwłaszcza w przedsiębiorstwach produkujących żywność. Obserwuje się także, integrację wyżej wymienionych systemów z innymi normami serii ISO, a mianowicie z ISO 14000 związaną z zarządzaniem ochroną środowiska naturalnego, jak również norm związanych z dbałością o bezpieczeństwo i higienę w miejscu pracy ISO 18000. Tak połączone w sposób kompleksowy elementy, dają pełną skuteczność podejmowanych działań, na rzecz podnoszenia jakości produkcji i bezpieczeństwa żywności. W konsekwencji przyczyniają się do stopniowego obniżania kosztów związanych z modernizacją struktur produkcyjnych oraz certyfikacją ww. systemów, które to opierają się na podobnych podwalinach dokumentacyjnych.

Podstawowym warunkiem satysfakcji, zarówno pracowników, jak i całego społeczeństwa jest zapewnienie życia w zdrowym i czystym środowisku oraz pracy w bezpiecznych i zdrowych warunkach. Dlatego przedsiębiorstwa są coraz bardziej zainteresowane podejmowaniem zdecydowanych działań przyjaznych środowisku, nadzorując wpływ swoich działań, wyrobów i usług na środowisko. Usuwanie i zapobieganie szkód ekologicznych oraz koszty z tym związane, stały się problemami, z którymi stykają się zarówno organy administracji państwowej, samorządowej, jak i prywatni przedsiębiorcy. Skutki postępującej degradacji środowiska są dziś dla nas widoczne, dlatego liczba zwolenników prowadzenia proekologicznej polityki działania przedsiębiorstw, ciągle rośnie.

Rosnąca świadomość środowiskowa społeczeństwa oraz zaostrzające się przepisy prawne, odnośnie ochrony środowiska sprawiają, że coraz większa liczba przedsiębiorstw przystępuje do wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskowego według normy PN-EN ISO 14001:2005.

Norma ISO 14001:2005 ma zastosowanie, w każdej organizacji, która pragnie:

- wdrożyć, utrzymywać i doskonalić System Zarządzania Środowiskowego;
- mieć pewność, co do postępowania zgodnego z polityką środowiskową;

- dążyć do certyfikacji swego Systemu Zarządzania Środowiskowego przez organizację zewnętrzną;
- sama określić i zadeklarować zgodność z tą normą.

Norma PN-N-18001:2004 ma zastosowanie w każdej organizacji, która ma zamiar:

- wdrożyć, utrzymywać i doskonalić system zarządzania BHP;
- postępować zgodnie z ustaloną polityką BHP;
- określić i zadeklarować zgodność z wymaganiami normy;
- dążyć do uzyskania potwierdzenia zgodności swojego systemu zarządzania BHP z wymaganiami normy przez organizację zewnętrzną.

Główne cele i zadania stawiane przed wdrażaniem w przedsiębiorstwie Systemem Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Pracy w oparciu o normę PN-N-18001:2004 to:

- zapobieganie wypadkom w czasie pracy oraz zminimalizowanie występowania chorób zawodowych,
- dążenie do stałej poprawy stanu BHP funkcjonującego w organizacji;
- spełnienie wymagań określonych w przepisach prawnych,
- ciągłe doskonalenie działań w zakresie BHP;
- zapewnienie odpowiednich zasobów i środków umożliwiających wdrażanie polityki w zakresie BHP oraz nieustanne podnoszenie kwalifikacji wraz z uwzględnieniem roli pracowników i ich zaangażowania do działań w zakresie BHP;
- zwiększenie wydajności i jakości pracy.

Podobieństwo Systemów Zarządzania Jakością, według normy PN-EN ISO 9001:2009, Zarządzania Środowiskowego, według normy PN-EN ISO 14001:2005 oraz Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Pracy, według normy PN-N-18001:2004, sugeruje możliwość ich integracji w jeden system zarządzania, który pozwala na kompleksowe spojrzenie na przedsiębiorstwo i procesy w nim zachodzące.

Po połączeniu Systemu Zarządzania Jakością, według normy PN-EN ISO 9001:2009 z Systemem Zarządzania Środowiskowego, według normy PN-EN ISO 14001:2005 i Systemem Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Pracy, według normy PN-N-18001:2004 możemy mówić o jednym systemie, czyli Zintegrowanym Systemie Zarządzania.

Korzyści wynikające z integracji systemów zarządzania**1. Korzyści wewnętrzne wynikające z wdrożenia Zintegrowanego Systemu Zarządzania w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, to w szczególności:**

- przejrzysty podział zadań, kompetencji i odpowiedzialności pracowników,
- zmniejszenie liczby personelu potrzebnego do wdrożenia i administrowania systemu zintegrowanego, w stosunku do personelu potrzebnego w przypadku systemów niezależnych,
- ujednoczenie i zmniejszenie ilości dokumentacji – powiązanie ze sobą w sposób przejrzysty i logiczny procedur operacyjnych, instrukcji, zapisów, jak i procesów odnoszących się do różnych systemów, poprzez jednoczesne uwzględnienie w nich aspektów zarządzania jakością, ochrony środowiska oraz bezpieczeństwa i higieny pracy,
- możliwość prowadzenia audytów wewnętrznych oraz działań korygujących i zapobiegawczych, obejmujących jednocześnie zarządzanie jakością, ochroną środowiska z bezpieczeństwem i higieną pracy,
- poprawa komunikacji wewnętrznej i zewnętrznej – dzięki zastosowaniu jednego zestawu celów, rozwija się kultura pracy zespołowej i poprawia się komunikacja,
- możliwość oszacowania ryzyka związanego z prowadzoną działalnością, zarówno w aspekcie, jakości i niezawodności wyrobów, ochrony środowiska, jak i bezpieczeństwa i higieny pracy.

2. Korzyści zewnętrzne przedsiębiorstwa to:

- wzrost prestiżu w otoczeniu,
- wzrost zaufania klientów do produkowanych wyrobów i świadczonych usług,
- wzrost konkurencyjności poprzez posiadanie i stosowanie certyfikatów jakościowych,
- pozytywne kształtowanie wizerunku przedsiębiorstwa w oczach klientów, partnerów biznesowych, środowisk administracji publicznej, społeczeństwa, władz, ruchów ekologicznych oraz środków masowego przekazu,

- możliwość spełnienia podstawowych wymagań UE,
- niższe koszty ubezpieczenia działalności z tytułu:
 - odpowiedzialności cywilnej za wadliwe wyroby lub niewłaściwie wykonane usługi (ze względu na odpowiednie zarządzanie jakością),
 - ewentualnych szkód dla środowiska naturalnego (wynikające z wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskowego),
 - wypadków przy pracy i chorób zawodowych (wynikające z wdrożenia Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Higieną Pracy).

3. Korzyści ekonomiczne:

- niższe koszty związane z brakami jakości wyrobów i usług,
- minimalizację kosztów związanych z korzystaniem przez przedsiębiorstwa ze środowiska,
- obniżenie kosztów dotyczących odszkodowań związanych z wypadkami przy pracy i chorobami zawodowymi,
- ułatwiony dostęp do korzystnych kredytów.

4. Korzyści dla otoczenia:

- spełnienie wymogów przepisów prawnych dotyczących bezpieczeństwa wyrobów, ochrony środowiska i prawa pracy,
- społeczna akceptacja dla funkcjonowania organizacji,
- poprawa efektywności zużycia surowców, energii i zmniejszenie ilości odpadów,
- zmniejszenie lub likwidacja uciążliwości dla okolicznych mieszkańców.

5. Korzyści dla pracowników:

- większą motywację i satysfakcję pracowników,
- możliwość podnoszenia kwalifikacji pracowników i ich integrację poprzez szkolenia – szkolenia obejmują jednocześnie aspekty zarządzania jakością, ochroną środowiska oraz bezpieczeństwem i higieną pracy, co wiąże się z oszczędnością czasu potrzebnego na szkolenia, oszczędnością materiałów szkoleniowych i środków dydaktycznych, pracę w stabilnym przedsiębiorstwie.

Dr hab. inż. Kazimierz Zawiślak prof. UP

NOWOŚCI NORMALIZACYJNE Z 2013 ROKU

Z początkiem roku na stronie domowej Polskiego Komitetu Normalizacyjnego (www.pkn.pl) ukazała się informacja dotycząca zmiany numeracji Polskich Norm, w której PKN informuje, że nowe numery referencyjne będą zawierały numer odpowiadający miesiącowi publikacji danego dokumentu oraz symbole, które w skrócie oznaczać będą wersję językową dokumentu. Przykładowo norma o numerze PN-EN 12345:2013-03, oznaczać będzie, że została ona opublikowana w 2013 roku w miesiącu marcu. Symbole, oznaczające wersję językową, zamieszczane będą po numerze referencyjnym normy jako litery: E, P, F i D.

E – angielską wersję językową;

P – polską wersję językową;

F – francuską wersję językową;

D – niemiecką wersję językową.

Przykładowo, PN-EN 12345:2013-03P, litera „P” oznacza polską wersję językową dokumentu. Polski Komitet Normalizacyjny zwraca uwagę, że litera nie jest elementem składo-

wym jej numeru referencyjnego i oznacza wyłącznie wersję językową normy, stosowaną dla ułatwienia jej identyfikacji przez czytelnika. Numer referencyjny normy kolejnej wersji językowej (np. polskiej) jest nadawany na podstawie numeru referencyjnego pierwszej wersji językowej, niezależnie od daty publikacji polskiej wersji językowej. Oznacza to, że w rzeczywistości możemy się spotkać z normą o numerze PN-EN 12345:2013-03E, która jest wersją w języku angielskim oraz PN-EN 12345:2013-03P wersją w języku polskim. W obu przypadkach jest to ta sama norma. Powyższa zasada dotyczy również wersji francuskiej i niemieckiej.

W tym roku czeka nas jeszcze wiele zmian w Polskim Komitecie Normalizacyjnym. Powstanie nowy interfejs strony internetowej, nowe biblioteki oraz czytelnia norm.

Dr inż. Joanna Piepiórka – Stepuk

Źródło: www.pkn.pl

NOWOŚCI W 2013 ROKU Z ZAKRESU NORM ISO

FOOD TECHNOLOGY

67.040 Food products in general

ISO/TS 22002-2:2013

Prerequisite programs on food safety – Part 2: Catering.
Published: 2013-01-17

67.050 General methods of tests and analysis for food products

ISO 21569:2005/Amd 1:2013

Foodstuffs – Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products – Qualitative nucleic acid based methods. Published: 2013-04-04

ISO 21571:2005/Amd 1:2013

Foodstuffs – Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products – Nucleic acid extraction methods. Published: 2013-04-10

ISO 21572:2013

Foodstuffs – Molecular biomarker analysis – Protein – based methods. Published: 2013-02-05

67.060 Cereals, pulses and derived products

ISO 5526:2013

Cereals, pulses and other food grains – Nomenclature. Published: 2013-02-22

67.240 Sensory analysis

ISO 8587:2006/Amd 1:2013

Sensory analysis – Methodology Ranking. Published: 2013-02-05

ISO 11056:1999/Amd 1:2013

Sensory analysis – Magnitude estimation method. Published: 2013-02-18

AGRICULTURE

65.120 Animal feeding stuffs

ISO 17180:2013

Animal feeding stuffs – Determination of lysine, methionine and threonine in commercial amino acid products and premixtures. Published 2013-04-09

ISO 17372:2008/Amd 1:2013

Limitation of the scope. Published 2013-02-05

65.160 Tobacco, tobacco products and related equipment

ISO 2971:2013

Cigarettes and filter rods – Determination of nominal diameter – Method using a non-contact optical measuring apparatus. Published 2013-04-05

ISO 7210:2013

Routine analytical cigarette-smoking machine – Additional test methods for machine verification. Published 2013-01-21

ISO 10315:2013

Cigarettes – Determination of nicotine in smoke condensates – Gas – chromatographic method. Published 2013-03-01

ENVIRONMENT. HEALTH PROTECTION. SAFETY

13.060 Water quality

ISO 13165-1:2013

In examination of physical properties of water (13.060.50):
Water quality – Radium – 226 – Part 1: Test method using liquid scintillation counting. Publishing 2013-04-10

ISO 23893-3:2013

Examination of biological properties of water (13.060.60):
Water quality – Biochemical and physiological measurements on fish – Part 3: Determination of vitellogenin. Published 2013-04-05

Dr inż. Joanna Piepiórka – Stepuk

Źródło: www.iso.org/iso/catalogue_ics