

Małgorzata Jałosińska-Pieńkowska, Andrzej Neryng
Katedra Techniki i Technologii Gastronomicznej
Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

1. ANALIZA ZAGROZEŃ MIKROBIOLOGICZNYCH W PROCESIE PRODUKCYJNYM, PRZECHOWYWANIU I DYSTRYBUCJI WYROBÓW GOTOWYCH DO SPOŻYCIA

Celem pracy jest analiza zagrożeń mikrobiologicznych (jako część systemu HACCP) procesu produkcyjnego, przechowywania i dystrybucji nowych produktów żywnościowych typu convenience, wytwarzanych w warunkach laboratoryjnych. Zakres pracy obejmuje teoretyczną analizę zagrożeń mikrobiologicznych oraz następnie weryfikację założeń teoretycznych poprzez analizę mikrobiologiczną jak również określenie trwałości tych produktów i co za tym idzie określenie ich przydatności do spożycia. Teoretyczna analiza zagrożeń została wykonana w oparciu o procedurę systemu HACCP. Weryfikację wyników przeprowadzono oznaczając zgodnie z polskimi normami: ogólną liczbę drobnoustrojów tlenowych, ogólną liczbę pleśni i drożdży, miano coli, obecność pałeczek z rodzaju *Salmonella*, obecność pałeczek *Proteus*, obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących, obecność enterococców, ogólną liczbę bakterii psychrotrofowych, obecność gronkowców. Na podstawie teoretycznej analizy zagrożeń stwierdzono, że niebezpieczeństwo stwarzać mogą następujące grupy drobnoustrojów: *Salmonella*, *Staphylococcus*, *Escherichia coli*, drobnoustroje psychrofilne (przy przechowywaniu chłodniczym), *Clostridium botulinum* przy przechowywaniu próżniowym. W przeprowadzonych badaniach potwierdzono obecność drobnoustrojów psychrofilnych, w tym pleśni i drożdży, które ograniczają okres przechowywania chłodniczego. W kilku przypadkach wyizolowano *Staphylococcus* podejrzany o koagulazododatność. Badania są kontynuowane. ■

Małgorzata Lisińska-Kuśnierz
Katedra Opakowalnictwa Towarów
Akademia Ekonomiczna w Krakowie

2. ROLA SYSTEMÓW LOGISTYCZNYCH W OCHRONIE JAKOŚCI PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Prawidłową ochronę wyprodukowanych dóbr fizycznych można osiągnąć jedynie poprzez systemowe rozwiązania, wprowadzane w skali przedsiębiorstwa, branży, a nawet całej gospodarki. Strategia działania prowadzona w celu eliminacji względnie ograniczenia występowania niekorzystnych zmian w produktach spożywczych winna być zintegrowana z logistycznym systemem zarządzania. Realizacja tego postulatu jest realna, bowiem wdrażanie i rozwój systemów logistycznych, a także podejścia systemowego w działalności gospodarczej jest obecnie niezbędne. Musi wytworzyć się odpowiednie zrozumienie dla znaczenia zagadnień logistyki, w tym zwłaszcza dla charakteru i roli procesów związanych z przyspieszeniem przepływu dóbr fizycznych i ochroną ich jakości.

Analizę zadań logistycznych w przedsiębiorstwach produkcyjnych i dystrybucyjnych oraz projektowanie układów i systemów w celu optymalnej realizacji tych zadań można prowadzić w oparciu o wariantowe projektowanie i wybór wariantu suboptymalnego. Zakres uwzględnienia w tworzonych systemach logistycznych, elementów związanych z ochroną wyprodukowanych dóbr fizycznych będzie ściśle uzależniony od dostępności i kompletności informacji w postaci: katalogu ładunków, systemu informacji o produkowanych w kraju opakowaniach, katalogu sposobu składowania i wyposażenia technicznego w zakładowym układzie logistycznym, katalogu środków transportowych, opracowywanych jako banki danych do projektowania systemu. Istnieje więc pilna potrzeba identyfikacji prac w zakresie tworzenia banków danych dla celów logistyki. ■

Jacek Łuczak

Katedra Ekonomiki Jakości

Akademia Ekonomiczna w Poznaniu

3. ZARZĄDZANIE DOSTAWAMI W PALARNI KAWY CAFFEE UNION POLAND SP. Z O.O. W SWADZIMIU K/POZNANIA

Palnia kawy UNION Sp. z o.o. rozpoczęła swoją działalność z dniem 9 lipca 1993 r. Firma UNION CAFFEE POLAND jest członkiem Grupy Union z siedzibą w Hamburgu. Produkuje kawę mieloną, w tym również bezkofeinową, m.in. Pedros, Feinster, Fort Rekord, Excelia No1, Leopard Corse, Mokka Gino i inne.

Cały asortyment produkowanych wyrobów kierowany jest na rynek krajowy. Bardzo owocna może okazać się zainicjowana współpraca z firmą Kraft Jacobs Suchard.

Kluczowym zagadnieniem związanym z zarządzaniem przedsiębiorstwem jest wdrażanie systemu jakości ISO 9001, który to proces zgodnie z założeniami powinien zostać uwieńczony uzyskaniem certyfikatu do końca bieżącego roku.

Jednym z kluczowych zagadnień dla UNION-u jest zarządzanie dostawami, tj. zapewnienie oczekiwanej jakości kawy zielonej oraz materiałów opakowaniowych. Przy kwalifikacji dostawców brane są pod uwagę, przede wszystkim:

- stabilność parametrów jakościowych dostaw,
- aspekty logistyczne,
- cena,
- warunki płatności,
- dotychczasowe doświadczenia.

Obok technologii, warunków procesu, kontroli (w tym analiz sensorycznych), jakość surowców należy uznać za najistotniejsze dla finalnego efektu - oczekiwanej przez klienta kawy.

W ramach prac nad systemem jakości reorganizacji podlega system kwalifikacji dostawców, definiujący:

- strategię pozyskiwania nowych dostawców,
- ciągłą współpracę z dostawcami,
- zakupy incydentalne.