

Artur Edward Wysocki¹

Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie

Kultura bezpieczeństwa i jakości żywności – krytyczna analiza istoty i zakresu pojęcia oraz propozycja doprecyzowania

Food Safety and Quality Culture – a Critical Analysis of the Essence and Scope of the Concept and a Proposal for Further Clarification

Synopsis. Artykuł jest głosem w dyskusji dotyczącej kształtowania się koncepcji kultury bezpieczeństwa żywności (KBŻ), która toczy się w środowisku naukowym, związanym z rynkiem żywnościowym, ale także wśród praktyków życia gospodarczego. Celem artykułu jest ustalenie różnic w rozumieniu tego pojęcia oraz próba jego doprecyzowania. Z tej racji w tekście podjęta została analiza dotychczasowych określeń i treści z nimi powiązanych w dokumentach prawnych, standardach i normach żywnościowych oraz literaturze przedmiotu, a także dokonana została synteza zbieżności i rozbieżności dotyczących rozumienia KBŻ. Z kolei, odwołanie do pojęcia kultury, mające pomóc doprecyzować KBŻ, wskazuje na potrzebę dogłębnego i integralnego kształtowania postaw producentów, a także postaw konsumentów, które należy podejmować od wczesnych etapów edukacji. Koncepcja ta zostaje ostatecznie powiązana z pojęciem etosu, które łączy się z cierpliwym formowaniem postaw zgodnie z określonym systemem moralnym, uwzględniając uwarunkowania kulturowe. Wymaga ona też zwrócenia baczniejszej uwagi nie tylko na kwestie bezpieczeństwa, ale także jakości żywności, tak aktualnej dzisiaj, co podkreślone zostało w tytule opracowania.

Słowa kluczowe: kultura bezpieczeństwa żywności, etos, etyka żywieniowa, edukacja żywieniowa

Abstract. The article is a voice in the discussion on the development of the concept of food safety culture (FSC), which is taking place in the scientific community related to the food market, but also among practitioners of economic life. The aim of the article is to identify the differences in the understanding of this concept and to attempt to clarify it. For this reason, the text undertakes an analysis of the existing definitions and the content related to them in legal documents, food standards and norms, and the literature on the subject, as well as a synthesis of the convergences and divergences regarding the understanding of FSC. In turn, the reference to the concept of culture, which is to help clarify FSC, indicates the need for in-depth and integral shaping of the attitudes of producers, as well as the attitudes of consumers, which should be undertaken from the early stages of education. This concept is ultimately linked to the concept of ethos, which is associated with the gradual formation of attitudes in accordance with a specific moral system, taking into account cultural conditions. It also requires paying more attention not only to the issues of safety, but also to the quality of food, which is so relevant today and which was emphasised in the title of the study.

Key words: food safety culture, ethos, food ethics, food education

JEL Classification: D23, D63, M 14, Q18

¹ dr hab, prof. UKSW, e-mail: a.wysocki@uksw.edu.pl; <https://orcid.org/0000-0002-8653-0314>



Wstęp

Dostęp do bezpiecznej dla zdrowia i dobrej jakości żywności jest troską każdego konsumenta. Działania na rzecz odpowiedniej jej produkcji, przetwarzania i dystrybucji podejmowane są na różnych poziomach i z wykorzystaniem licznych narzędzi. Realizowane są one począwszy od podstawowego procesu edukacji i wychowania dzieci, kształtowania systemu wartości w ludziach (np. religie), przez bezpośredni nacisk konsumencki: dokonywane w sklepie wybory, jak i inne akcje konsumenckie, przez wprowadzane przepisy prawne, zarówno krajowe, jak i międzynarodowe, systemy zarządzania jakością w firmach, normy i standardy dotyczące bezpieczeństwa i jakości żywności, branżowe i firmowe kodeksy, aż po urzędową kontrolę jakości.

W debatach naukowych i popularno-naukowych, a także w literaturze przedmiotu można odnaleźć różne propozycje dotyczące tego, co jest najbardziej istotne, podstawowe w tych działaniach. Niezależnie od preferencji, można stwierdzić, że najsukcesowniej są działania, które mają najbardziej kompleksowy charakter, uwzględniając różne sposoby wpływania na uzyskanie ostatecznego celu, jakim jest bezpieczna i dobrej jakości żywność. Brak czy niedowartościowanie jakiegoś elementu sprawia, że zamierzony cel jest trudno osiągalny.

Rozporządzenie Komisji Europejskiej z 2021 r. dotyczące higieny środków spożywczych wprowadziło ważne rozszerzenie dotyczące koncepcji „kultury bezpieczeństwa żywności” (KBŻ), które wskazuje na potrzebę kompleksowych działań nie tylko na poziomie przepisów, kontroli, ale także na poziomie działań uświadamiających i kształtujących postawy ludzi. Koncepcja KBŻ jest stosunkowo nowa, ponieważ rozwija się po 2010 r., ale wydaje się być ważnym wkładem na rzecz wspomnianej podstawowej troski każdego konsumenta – każdego człowieka. Choć w literaturze przedmiotu istnieją już próby opisanie i uporządkowanie tego, czym jest KBŻ, to jednak nadal istnieją w tym względzie dość istotne rozbieżności, które mogą powodować pewne zamieszanie. Trochę inaczej ukazywana jest nie tylko przez badaczy, ale także w różnego rodzaju standardach czy aktach prawnych. Wspomniane rozbieżności w zdefiniowaniu KBŻ wymagają analizy, aby móc doprecyzować to pojęcie, co również jest istotne dla wyznaczenia odpowiednich kierunków działań i ich skutecznej realizacji.

Z tych względów celem tego opracowania jest ustalenie występujących rozbieżności, wskazanie na kluczowe elementy pojęcia KBŻ oraz, odwołując się do etymologii pojęcia „kultura” oraz filozofii nauki, próba wskazania podstawowego wymiaru tego konceptu. W artykule nie będzie jednak próby sformułowania nowej precyzyjnej dokładnej definicji.

Podjęty problem wymaga zatem zastosowania krytycznej analizy istniejących tekstów, a następnie syntetycznego ujęcia rozbieżności i wnioskowania. Zanalizowane zostaną istniejące przepisy, ich źródła oraz wpływ na modyfikacje norm i standardów żywności pod kątem koncepcji „kultury bezpieczeństwa żywności”. Analizie poddane zostaną ważniejsze prace naukowe, standardy i normy, które były istotnym motywem i inspiracją zmian w przepisach (o czym one same wzmiankują). Na tej podstawie dokonane zostanie zestawienie ważniejszych rozbieżności dotyczących KBŻ, a także podjęta zostanie próba konceptualizacji tego pojęcia, odwołując się do etymologii i stosowanych definicji kultury oraz koncepcji bezpieczeństwa i jakości żywności, rozpowszechnionej w literaturze i publicystyce polskiej.

Zmiany w przepisach globalnych, unijnych i amerykańskich dotyczące KBŻ

Ostatnie zmiany w przepisach unijnych dotyczących higieny i bezpieczeństwa żywności w całym łańcuchu żywnościowym związane były ze znaczącym zjawiskiem występowania poważnych problemów alergicznych, skutków alergenów pokarmowych, oraz z rozwojem nowego zjawiska redystrybucji żywności, wtórnego dystrybuowania produktów żywnościowych dla celów darowizn żywności (w kontekście ograniczenia marnotrawienia żywności). Z tych względów Komisja Europejska rozporządzeniem nr 382 z dnia 3 marca 2021 r. wprowadziła zmiany do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w sprawie higieny środków spożywczych, w tym dwa główne uzupełnienia w załączniku II. dotyczące zagadnień bardzo ważnych dla bezpieczeństwa żywności: rozdział Va pt. *Redystrybucja żywności* oraz rozdział XIa pt. *Kultura bezpieczeństwa żywności* (Rozporządzenie KE, 2021).

Ważnym uzasadnieniem dla tych zmian było również przyjęcie w 2020 r. przez Komisję Kodeksu Żywnościowego nowej globalnej normy CXC 80-2020 (FAO/WHO 2020c), dotyczącej zarządzania alergenami pokarmowymi, a także zmiany w globalnej normie CXC 1-1969 (FAO/WHO 2020a), w której wprowadzono jako nową ogólną zasadę pojęcie „kultury bezpieczeństwa żywności” (por. Rozporządzenie KE, 2021, p. 4 i 7). Zasadnicza część dodanego rozdziału XIa w rozporządzeniu Komisji została przejęta właśnie z globalnej normy CXC 1-1969. Dotyczy on wymogów potwierdzających istnienie odpowiedniej KBŻ oraz powiązanych z nimi zobowiązaniami w zakresie zarządzania.

W rozporządzeniu, a także w globalnej normie nie pojawia się definicja KBŻ, choć w normie CXC 1-1969 jest definicja bezpieczeństwa żywności. Co oznacza KBŻ można wnioskować jedynie na podstawie wymienionych wymogów. W perspektywie dalszych rozważań na temat pojęcia KBŻ warto zwrócić uwagę, że w globalnej normie, w której pojęcie KBŻ pojawia się trzykrotnie, zawsze połączone jest z określeniem „pozytywna”: pozytywna KBŻ (positive food safety culture). Przymiotnik ten wnosi wymiar wartościujący do rozumienia kultury w kontekście bezpieczeństwa żywności. Chociaż w rozporządzeniu brak przymiotnika „pozytywna” (zarówno w polskim tłumaczeniu, jak i wersji angielskiej (por. Commission Regulation, 2021), to pojawia się słowo „odpowiednia” (w angielskiej wersji „appropriate”), które również sygnalizuje wymiar wartościowania.

To, co w rozporządzeniu zostało uznane za wymogi weryfikujące odpowiednią KBŻ, w globalnej normie było zapisane jako „ważne elementy służące kształtowaniu i rozwijaniu pozytywnej KBŻ”. Uznano zatem, że są to te same elementy. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze muszą być w stanie wykazać funkcjonowanie odpowiedniej KBŻ. Wymagane elementy dotyczą zarówno odpowiedniej świadomości, postaw, komunikacji, procedur organizacyjnych, jak i dostępności potrzebnych zasobów (Rozporządzenie KE, 2021, zał. II, rozdz. XIa). Rozumienie kultury jest tu zatem dość szerokie. Istotne wydaje się odwołanie do kultury organizacyjnej przedsiębiorstwa (Wiśniewska i Kowalska 2022, 187)². Rozporządzenie Komisji uzupełnia elementy wymienione w globalnej normie o punkt trzeci, w którym wskazuje się, że wdrażanie KBŻ winno być dostosowane do wielkości i charakteru przedsiębiorstwa (Rozporządzenie KE, 2021, zał. II, rozdz. XIa).

² Wiśniewska i Kowalska 2021, 187: „Zjawisko kultury bezpieczeństwa żywności wpisuje się bowiem w ogólne rozumienie tego, czym jest w istocie kultura organizacyjna danego podmiotu, której idea, składowe, relacje i znaczenie są opisywane przez znawców z nauk o zarządzaniu i jakości od lat”.

W Stanach Zjednoczonych rządowa Agencja Żywności i Leków (FDA) rozpoczęła szeroką promocję KBŻ jeszcze przed zmianą przepisów w UE. W lipcu 2020 roku został opublikowany dokument *New Era of Smarter Food Safety Blueprint* (NESFSB) (FDA, 2020)³, który stanowi punkt odniesienia dla kształtowania KBŻ, ale także dla systemów zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności w tym kraju. Prezentuje on cztery kluczowe elementy dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności: lepsza identyfikowalność oparta na technologii, inteligentniejsze narzędzia i podejścia do zapobiegania i reagowania na epidemie, nowe modele biznesowe i unowocześnienie handlu detalicznego oraz kultura bezpieczeństwa żywności. Dokument zawiera zatem zalecenia, z jednej strony lepszego wykorzystania technologii, a z drugiej – wspierania KBŻ, która „wykracza poza granice między sektorem publicznym i prywatnym” (FDA, 2020).

Zasięg KBŻ w tym dokumencie ukazany został szeroko, gdyż w zasadzie odnosi się do całego łańcucha żywnościowego od pola do stołu: „powinniśmy wspierać i wzmacniać kulturę bezpieczeństwa żywności w gospodarstwach rolnych, obiektach gastronomicznych i domach” (FDA, 2020). Autorzy raportu wyrażają przekonanie, że znaczący postęp dotyczący bezpieczeństwa żywności nie jest możliwy bez podniesienia KBŻ, tj. zmiany ludzkich sposobów myślenia, przekonań, postaw, zachowań i działań organizacji. Działanie takie należy podjąć na poziomie globalnym. Choć na podstawie zawartego opisu w tym dokumencie można wiele powiedzieć o rozumieniu KBŻ, on również nie zawiera jednak samej definicji pojęcia.

W NESFSB w ramach działań na rzecz KBŻ wyróżniono trzy aspekty: promocja KBŻ w całym systemie żywnościowym, dalsze promowanie KBŻ w całej FDA oraz rozwijanie i promowanie bardziej inteligentnej kampanii edukacyjnej dla konsumentów dotyczącej bezpieczeństwa żywności. Dla każdego z tych aspektów wyróżniono kilka działań. W ramach tych działań zaplanowano przegląd literatury naukowej dla określenia wyzwań, ograniczeń i możliwości rozwoju KBŻ. Wskazano na potrzebę przygotowania odpowiednich planów rozwoju i wzmacniania KBŻ, zastosowania różnych form jej promocji, wykorzystując nowe technologie, różne instytucje czy osoby znaczące (influenserów, w szerokim znaczeniu). Ponadto autorzy wskazali na potrzebę stworzenia systemu edukacji, szkoleń, współpracy ze światem nauki, przygotowania narzędzi inspekcji i pomiaru KBŻ w firmach. W tym dokumencie, w jednym przypadku na 28, w odniesieniu do KBŻ zostało użyte sformułowanie „odpowiednia (positive) KBŻ”. Ma ona sprzyjać zmniejszeniu częstotliwości kontroli w firmach. Z kolei jeden raz, w odniesieniu do różnych przestrzeni obecności KBŻ zostało użyte sformułowanie w liczbie mnogiej „kultury bezpieczeństwa żywności”, sugerujące jej inną specyfikę w zależności od miejsca, organizacji (FDA, 2020).

W 2022 r., jako element realizacji zaleceń zawartych w NESFSB przygotowano i opublikowano przegląd literatury naukowej poświęconej KBŻ. Kwestia ta będzie analizowana w dalszej części tekstu.

³ W zespole przygotowującym znajdowali się m.in. Stephen Hahn, komisarz FDA, i Frank Yiannas, zastępca komisarza FDA. Przygotowanie dokumentu poprzedziły konsultacje z ponad stu ekspertami (FDA, 2020).

Prawo prywatne

Jednym z pierwszych dokumentów prawa prywatnego, w którym zostało uwzględnione pojęcie KBŻ był Globalny standard bezpieczeństwa żywności Brytyjskiego Konsorcjum Detalistów (BRC Global Standard) z sierpnia 2018 r. (BRC Global Standards, 2018). W tym dokumencie nie znalazło się szerokie omówienie tego, czym jest KBŻ, choć pojawiają się pewne odniesienia do niej. We wprowadzeniu znajduje się krótkie stwierdzenie dotyczące potrzeby „szerszej” KBŻ w zakładach. Po raz drugi odniesienie do niej można znaleźć w kontekście opisu wyłączeń produktów z audytu zgodności ze standardem, w którym pada stwierdzenie, że „Spełnienie kryteriów certyfikacji zależy od wyraźnego zaangażowania kierownictwa zakładu (...) w rozwój kultury bezpieczeństwa żywności w przedsiębiorstwie (BRC Global Standards, 2018, 2 i 67). Natomiast krótka definicja KBŻ pojawia się w załączniku zamieszczonym na końcu tekstu: „postawy, wartości i/lub przekonania dominujące w zakładzie, odnoszące się do znaczenia bezpieczeństwa produktów i zaufania do systemów bezpieczeństwa produktów, procesów i procedur stosowanych w zakładzie” (BRC Global Standards, 2018, 108)⁴. Istotna różnica w sformułowaniu: postawy, wartości „dominujące w zakładzie” dotyczy bezpieczeństwa żywności (BŻ) i zaufania do systemów zarządzania BŻ.

Koncepcja KBŻ została następnie uwzględniona w innych ważnych normach, standardach i systemach certyfikacji produkcji żywności, jak Międzynarodowy Standard Żywności (IFS Food, 2020), Kodeks Bezpieczeństwa i Jakości Żywności (Safe Quality Food) (SQF Food Safety Code, 2020), Standard ISO 22000 Food Safety Management, HACCP Zagrożenia Bezpieczeństwa Żywności, czy Certyfikat wg Standardu Bezpieczeństwa Żywności (FSSC 22000, 2020). Dokumenty te często zawierają definicję KBŻ pochodzącą z dokumentów Globalnej Inicjatywy na rzecz Bezpieczeństwa Żywności (GFSI, por. dalej).

Znacznie szersze ujęcie koncepcji KBŻ uwzględnia wersja 9 Globalnego Standardu BRC z lipca 2022 r. (BRCGS, 2022a). To rozszerzenie zostało uznane przez BRCGS jako jedna z kluczowych zmian w tym standardzie (BRCGS, 2022c). Istotny wpływ na jej wprowadzenie miały informacje zwrotne z przemysłu spożywczego. Na tej podstawie dokonano przeglądu wymagań i kontroli KBŻ, co spowodowało istotną zmianę wymagania 1.1.2 w standardzie (BRCGS, 2022c, 5). Wymaganie powyższe dotyczy zaangażowania wyższego kierownictwa przedsiębiorstwa. Winno ono przygotować i wdrożyć „jasny plan rozwoju i stałego udoskonalania kultury bezpieczeństwa i jakości żywności. Plan powinien obejmować niezbędne zachowania dla osiągnięcia zamierzonej odpowiedniej (pozytywnej) zmiany kultury. (...) Taki plan ma obejmować przynajmniej: jasną i otwartą komunikację dotyczącą bezpieczeństwa produktów, szkolenia, informacje zwrotne od pracowników, zmiany zachowań wymagane do utrzymania i poprawy procesów bezpieczeństwa produktów, pomiar wydajności w zakresie bezpieczeństwa produktów, autentyczności, legalności oraz działań związanych z jakością” (BRCGS, 2022a, 10). Ponadto kierownictwo winno przygotować plan ukazujący sekwencję działań i kontrolę efektów. Zasadniczo obejmuje to zatem wszystkie kwestie organizacyjne związane z BiJŻ.

W tekście tym trzeba zwrócić uwagę na zwrot w wymaganiu 1.1.2: kultura bezpieczeństwa i jakości żywności (food safety and quality culture). Wymaganie to

⁴ BRC Global Standards 2018, 108: “The attitudes, values and/or beliefs which are prevalent at the site, relating to the importance of product safety and the confidence in the product safety systems, processes and procedures used by the site”.

dotyczące kadry zarządzającej wskazuje na konkretne działania, które obejmują dbałość o bezpieczeństwo produktu i jego jakość, co najczęściej, w systemie organizacyjnym, ale także w postawach i zachowaniach ludzi, jest trudne do odłączenia i co znajduje swoje odbicie w określeniach wielu systemów zarządzania (bezpieczeństwem i jakością żywności).

W dokumentach i zaleceniach BRCGS znajduje się jeszcze inne określenie, które nie mówi wprost o jakości produktu, ale o jakości kultury, wskazujące na potrzebę kształtowania wyższego poziomu KBŻ, czyli kultury doskonałości (culture of excellence) (BRCGS, 2022e). Pojęcie to zaczerpnięte zostało z Culture Program Campden BRI, z którym BRC współpracuje (Campden BRI, 2023). Doskonałość kultury bezpieczeństwa żywności lub kultura doskonałości w bezpieczeństwie żywności (KDBŻ; food safety culture excellence) odnosi się zatem do kultury, która nie jest tylko pewnym zarejestrowanym stanem, ale wskazuje na określony ideał, który należy osiągnąć, zrealizować. Tak rozumiana kultura jest ściśle złączona z wymiarem normatywnym. Podkreślona została w tym dokumencie również kwestia pomiaru KBŻ w danej organizacji, co dotychczas było trudne do realizacji (BRCGS, 2022e, 3). Jest to sprawa o istotnym znaczeniu, gdyż jak stwierdzono „Możesz mieć najlepsze udokumentowane procedury i standardy bezpieczeństwa żywności na świecie, ale jeśli nie są one konsekwentnie wprowadzane w praktykę przez ludzi, są bezużyteczne” (BRCGS, 2022e, 3). Zaproponowano wprowadzenie do rocznego audytu bezpieczeństwa żywności modułu dotyczącego KBŻ, w którym uwzględniono kilka głównych elementów do pomiaru: ludzie, procedury, cele, proaktywność, w których wyróżniono po cztery podelementy (BRCGS, 2022e, 4-5).

W innym opisie znajdującym się na stronach BRCGS (Creating a Culture of Excellence – The vital importance of a strong product safety culture) można odnaleźć jeszcze bardzo ważne określenia dotyczące kultury i KBŻ w szczególności. Stworzenie „silnej KBŻ” uważa się za kluczowe dla „zapewnienia skutecznego wdrożenia systemów zarządzania bezpieczeństwem produktów oraz pomocy w zapobieganiu incydentom związanym z bezpieczeństwem produktów” (BRCGS, 2022b). Warto przy tym stwierdzeniu dodać, że KBŻ jest wywodzona z szerszego pojęcia kultury bezpieczeństwa (produktu), które stosowane jest od lat 80. i 90. XX w. Trudności z wprowadzeniem KBŻ, według autorów, wynikają przede wszystkim z faktu, że „kultura” nie jest czymś namacalnym. „Jest to coś, czym organizacja jest, a nie coś, co organizacja ma [wyróżn. oryg.]. Kultura to etos organizacji oraz wartości odczuwane i demonstrowane przez ludzi na wszystkich poziomach – niezależnie od wielkości i złożoności (lub prostoty) jej obiektów na całym świecie” (BRCGS, 2022b)⁵. Stwierdzenia te wskazują jasno na niematerialny wymiar kultury, który wręcz zostaje utożsamiony z etosem. Uważa się, że jest to coś, co rozwija się naturalnie w organizacji, niezależnie od tego czy jest kierowane, czy nie (BRCGS, 2022d, 2). Za kluczowe uznaje się umiejętność kierowania tym procesem w odpowiednim kierunku, a zatem osiągnięcia określonych celów.

Obecne uregulowania dotyczące KBŻ w prawie prywatnym obejmują zarówno normy, jak i standardy prywatne. W ich zatwierdzaniu szczególną rolę odgrywa Globalna Inicjatywa na rzecz Bezpieczeństwa Żywności (GFSI), która w listopadzie 2018 r. wydała dokument poświęcony w całości KBŻ A Culture of Food Safety (GFSI, 2018), a zatem zaledwie kilka miesięcy po pierwszym tekście BRC, przywołującym koncepcję KBŻ. Ten dokument jest

⁵ BRC Global Standards. 2022b: “It’s something that an organisation is, rather than something an organisation has. Culture is the ethos of an organisation, and the values felt and demonstrated by people at all levels – irrespective of the size and complexity (or simplicity) of its sites worldwide”.

istotny nie tylko z tego powodu, że poprzedza uregulowania znajdujące się w omawianej globalnej normie, jak i w rozporządzeniu UE, ale zawiera również definicję KBŻ oraz jej szersze omówienie. Przewodniczącą grupy roboczej przygotowującej ten dokument była Lone Jespersen, autorka i współautorka wielu publikacji na temat KBŻ.

Określenie KBŻ jest dość krótkie: to wspólne/podzielane wartości, przekonania i normy, które wpływają na sposób myślenia i zachowanie w zakresie bezpieczeństwa żywności w całej organizacji (GFSI, 2018, 9)⁶. Podkreślono, że definicja ta opiera się na dotychczas istniejącej literaturze na temat kultury organizacyjnej i bezpieczeństwa żywności, a nadano jej jedynie bardziej praktyczną i łatwiejszą do wykorzystania formę (GFSI, 2018, 9). Ta definicja miała wpływ na kształtowanie innych określeń KBŻ, dlatego należy przyjrzeć się również jej omówieniu.

Autorzy tego dokumentu podkreślają najpierw, że każda kultura żyje i rozwija się w grupach, a nie w jednostkach i dlatego jest mowa o podzielanych wartościach, przekonaniach i normach. Taki sposób sformułowania podkreśla wymiar społeczny kultury, a w sposób szczególny odnosi się do kultury organizacyjnej. Dalsza część rozwinięcia definicji nie jest jednak zbyt klarowna. Istotne stwierdzenia, które można jeszcze wydobyć z tego opisu, to oddzielenie „kultury” od formalnych aspektów – spisanych norm i wartości. Kultura w tym rozumieniu nie zawiera elementów formalnych, a jest przekazywana przez „ludzki przykład” w danej grupie. To ludzkie pośrednictwo, należy się domyślać, ma oznaczać osoby, które uznają dane wartości i postępują zgodnie z nimi. Z tych powodów KBŻ i w ogóle kultura nie jest łatwa do zmiany, kształtuje się stopniowo. Pozostała część jest niejasna – źle sformułowana: brak sprecyzowania, co jest przekazywane, jakie jest tego źródło i czy jest to coś właściwego, dobrego czy nie. Ma to być wpajane nowym członkom grupy. Nie ma mowy o żadnych sankcjach (także nieformalnych), nie bardzo wiadomo w jaki sposób może to być osiągnięte. Taka KBŻ dotyczy też tylko określonej grupy, organizacji; nie wiadomo czy można mówić o KBŻ w ogóle. Wartości mają być przekazywane przez normy, a nie wiadomo jak przekazywane są normy, skoro nie chodzi o spisane. Wartości i normy wpajane są nowym członkom, a zarazem „podzielane”, nie stanowią wzoru idealnego, bo mogą być dobre lub złe. Dlaczego więc nowi członkowie mają przyjmować zwłaszcza złe wartości? Skoro normy, zachowania i wartości mogą być różne: dobre lub złe – i kultura zatem też. A zatem omówienie to sugeruje kulturę bez wartościowania. Są to tylko wybrane refleksje, które można poczynić czytając ten niejasny i nieprecyzyjny tekst – oczywiście, można też na jego podstawie domniemywać to, co nam się wydaje słuszne (GFSI, 2018, 10).

W dalszej części autorzy tego tekstu omawiają kształtowanie ludzkiego sposobu myślenia i zachowań przez różne czynniki, co dokonuje się również w miejscu pracy. I tu pojawia się znowu niekonsekwencja w rozumieniu KBŻ: założenie pozytywnej KBŻ, którego nie widać w pierwszej części. Może ona bowiem być mniej lub bardziej dojrzała, ale należy ją „podtrzymywać i wzmacniać”. Kolejna niekonsekwencja: na ile ogólne wartości i misja firmy wpływają na sposób myślenia i zachowania pracowników (formalne elementy miały nie być brane pod uwagę). Istotne ma być w tym to, jak pracownicy postrzegają zaangażowanie kierownictwa wyższego szczebla w bezpieczeństwo żywności (GFSI, 2018, 10).

⁶ GFSI 2018, 9: Food safety culture – shared values, beliefs and norms that affect mind-set and behaviour toward food safety in, across and throughout an organization.

Sformułowanie „w całej organizacji” podkreślać ma również fakt specyfiki KBŻ w każdej organizacji, a nawet w różnych działach wewnątrz organizacji. Według autorów analizowanego dokumentu, nie ma jednej KBŻ, która będzie odpowiednia wszędzie: nawet różne działy w tej samej organizacji powinny mieć KBŻ dostosowaną do ich potrzeb. Są to uwagi istotne w perspektywie tego, co należy rozumieć przez KBŻ i jakie elementy ją determinują. Widać w tym całkowite ograniczenie KBŻ do wymiaru kultury organizacyjnej. Kształtować ją ma przede wszystkim wizja i misja firmy (ponownie niespójność z częścią pierwszą, chyba że mają one jedynie charakter nieformalny). Autorzy wyjaśniają też, co według nich znaczy dojrzała KBŻ: wizja i misja firmy rozpisana w najdrobniejszych szczegółach dla każdego działu i każdej osoby. Z jednej strony brzmi to bardzo ambitnie i personalistycznie, a z drugiej nierealistycznie i wbrew postulowanemu społecznemu charakterowi kultury. Do tego takie ujęcie oznacza właśnie skrajny formalizm. Pojawia się więc pytanie czy można to określać jako KBŻ? Jest to swego rodzaju kultura, ale w tym wypadku staje się ona wypaczeniem podstawowych założeń KBŻ, o których była mowa wcześniej. Oznacza to, że jest ona nie tylko wbrew przywołanym powyżej „podzielnym wartościom, normom i zachowaniom”, ale także wbrew sformułowanej w dalszej części kulturze wspólnej dla wszystkich, kulturze, której różne wymiary muszą być postrzegane jako zintegrowane, w łączności ze sobą.

W dalszej części tego tekstu omówione zostały wymiary KBŻ, których wyróżniono pięć: wizja i misja, ludzie, spójność, adaptacyjność oraz świadomość zagrożeń i ryzyka. W każdym z nich wyróżnione zostało kilka elementów (GFSI, 2018, 11-31). Mają one różny charakter i wnoszą kolejne znaki zapytania jak rozumieć KBŻ, poza kolejnymi sprzecznościami, np. wymiaru „świadomość zagrożeń i ryzyka”. Jest ona ważna dla kształtowania właściwej KBŻ, ale czy jest to sama KBŻ, zwłaszcza że nawet w podsumowaniu rozdziału o ryzyku pojawia się właśnie stwierdzenie, że znajomość zagrożeń i ryzyka ma pomagać w ukształtowaniu efektywnej KBŻ (GFSI, 2018, 31).

W perspektywie rozważań w tym tekście, istotne jeszcze jest końcowe podsumowanie. Pisząc, że przepisy prawne w przemyśle spożywczym i sformalizowane standardy wiele wniosły dla bezpieczeństwa żywności we współczesnym świecie, w omawianym dokumencie stwierdzono, że „Jednak GFSI uważa, że aby odnieść sukces i być zrównoważonym, bezpieczeństwo żywności musi wykraczać poza formalne regulacje, aby żyć w kulturze firmy (...). Kultura istnieje poza zapisanymi prawami i regulacjami” (GFSI, 2018, 32). KBŻ jest częścią kultury firmy, ale nie jej formalnych czy materialnych elementów (artefaktów). W tym kontekście można ją rozumieć, jako to, co dla nas ważne i jak postępujemy. Dalej niestety znowu sprzeczność w stosunku do określenia KBŻ z początku (choć to poniższa część wydaje się bardziej sensowna): może być ona kształtowana z górnego szczebla organizacji albo wyrastać z jej najniższych szczebli. KBŻ istnieje poza formalnymi prawami i regulacjami. Jej poziom jest różny w różnych organizacjach, ale też rozwija się różnie i nie „w linii prostej”. Standardy kulturowe są często przekazywane podczas swobodnej rozmowy i wzmacniane przez myśli i działania, dopóki nie „spoczną” w nieświadomości. Innymi słowy mają być zinternalizowane (GFSI, 2018, 32). Dokument ten, choć z jednej strony ważny dla koncepcji KBŻ, ponieważ wydany przez GFSI, będącą punktem odniesienia dla systemów standaryzacji, pokazuje zarazem bardzo wyraźnie potrzebę doprecyzowania pojęcia.

Gremia naukowe a kultura bezpieczeństwa żywności

Badania naukowców i ich zalecenia były jednym z podstawowych powodów wprowadzenia przez UE nowego rozporządzenia w 2021 r. Pierwsze opracowania naukowe poświęcone KBŻ powstały stosunkowo niedawno – pod koniec pierwszego dziesięciolecia obecnego wieku. Należy tu wskazać książkę Franka Yiannasa z 2009 r. pt. *Food Safety Culture* (Yiannas, 2009), następnie artykuły Christophera J. Griffitha, Kathryn M. Livesey i Deborah A. Clayton z 2010 r. (Griffith, Livesey, Clayton, 2010a i 2010b), Douglasa Powella i in. z 2011 r. (Powell, Jacob, Chapman, 2011) czy artykuł i książkę Lone Jespersen z 2014 r. (Jespersen, 2014; Jespersen, Huffman, 2014). Z kolei Elien De Boeck w 2015 i 2016 (De Boeck et al., 2015 i 2016) rozwijała pojęcie klimatu bezpieczeństwa żywności. Analizę różnic między KBŻ a klimatem BŻ można odnaleźć już także w polskiej w literaturze przedmiotu i dlatego w tym tekście ta kwestia nie będzie szerzej podejmowana. Zwłaszcza warto zwrócić uwagę na dwie pozycje, które szeroko podejmują zagadnienie KBŻ: Małgorzaty Wiśniewskiej z 2021 r. (wyd. I z 2018 r.) i Eugenii Czernyszewicz z 2020 r. (Wiśniewska, 2021; Czernyszewicz, 2020)⁷. Dają one również przegląd dotychczasowych opracowań na temat KBŻ.

Najważniejszą pomocą w tym względzie stanowi jednak niedawne opracowanie poczynione przez ekspertów amerykańskiej Food and Drug Administration (FDA). W ramach realizacji 10-letniego planu stworzenia systemu bezpieczniejszej żywności przedstawionego w dokumencie FDA z 2020 (FDA 2020), przygotowano systematyczny przegląd literatury w celu dokonania syntezy dotychczasowych wyników badań i odpowiedzi na trzy kluczowe pytania: Co to jest KBŻ (FSC)?; Jak jest rozwijana i podtrzymywana KBŻ?; oraz Jak jest mierzona KBŻ? Zespół badaczy dokonał kwerendy literatury od 2009 do 2021 r. Spośród 2293 cytowań odnalezionych w bazach naukowych wyłoniono 152 najbardziej odpowiednie teksty, z których z kolei po szczegółowej analizie pozostawiono 79, wykorzystanych do zaplanowanej syntezy przeglądu literatury (FDA 2022, 4).

Jeśli chodzi o definicję KBŻ, co jest najbardziej istotne dla naszych rozważań, najbardziej popularną, najczęściej powtarzaną w literaturze okazała się definicja Griffitha, Livesey i Clayton: „zbiór dominujących, względnie stałych, wyuczonych, podzielanych postaw, wartości i przekonań, składających się na zachowania higieniczne przyjmowane w określonym środowisku pracy z żywnością”⁸. Definicja ta wskazuje zatem na podzielane przekonania, wartości i postawy, ale też mające charakter dominujący, tzn. podzielane przez zdecydowaną większość, choć niekoniecznie przez wszystkich. Zwrot „zachowania higieniczne” wskazuje na odniesienie do pewnych norm, które mają być przestrzegane.

Powyższe określenie nie uwzględnia elementów materialnych kultury. W przeglądzie dokonany przez ekspertów FDA, nawiązując do książki Yiannasa z 2009 r., podkreślone zostało, że należy odróżnić KBŻ od systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności (SZBŻ) czy wiedzy pracowników na temat praktyk w zakresie bezpieczeństwa żywności (FDA 2022, 19). Choć systemy zarządzania są bardzo ważne dla bezpieczeństwa żywności, to kultura wykracza poza same procedury i dotyczy przede wszystkim postaw i zachowań

⁷ Zob. także Sharman, Wallace, Jespersen 2020, 13-20.

⁸ Griffith, Livesey, Clayton 2010a, 435. The aggregation of the prevailing, relatively constant, learned, shared attitudes, values and beliefs contributing to the hygiene behaviours used within a particular food handling environment.

ludzkich. Elementy te powinny jednak wzajemnie się wspierać w zapewnieniu odpowiedniego bezpieczeństwa żywności.

Z kolei De Boeck i in., których określenia też często pojawiają się w literaturze, postrzegają KBŻ jako wzajemne oddziaływanie pomiędzy SZBŻ a tym, co nazywają „klimatem bezpieczeństwa żywności”. Definicja klimatu BŻ podana przez De Boeck i in. w zasadzie odzwierciedla definicję KBŻ Griffitha, Livesey i Clayton (De Boeck et al., 2015, 242). Jednakże, jak pokazała dalsza analiza literatury, zwłaszcza przeglądu dokonanego w 2020 r. przez Sharman i in. (Sharman, Wallace, Jespersen, 2020, 13-20), te dwa koncepty różnią się między sobą istotnie, co sprawia, że nie można postawić znaku równości między nimi.

Chociaż pojęcia te w znacznym stopniu się pokrywają, to eksperci FDA wskazują, że „klimat BŻ jest zwykle kojarzony z tymczasowymi ramami czasowymi i często jest określany jako postawy i postrzeganie jednostek w danym momencie”. Z kolei KBŻ „kojarzy się z dłuższym okresem, często określanym jako dominujące przekonania, zachowania, założenia i praktyki organizacji” (FDA, 2022, 5, 18-24). Różnice te nie są zatem zbyt ściśle wyznaczone. Jednakże artykuł niniejszy jest skoncentrowany na rozumieniu konceptu KBŻ. W analizowanym przeglądzie literatury znajduje się jeszcze inna, bardzo znacząca uwaga na jego temat. Mianowicie, autorzy stwierdzają, że koncepcja KBŻ jest „prawie wyłącznie omawiana w literaturze na poziomie organizacji, w odniesieniu do przedsiębiorstw, w tym produkcji, przetwórstwa spożywczego i handlu detalicznego”. Z pewnym rozczerwaniem dodają, że bardzo niewiele badań dotyczy KBŻ na poziomie krajowym, a nie ma żadnej literatury, która by zajmowała się KBŻ na poziomie indywidualnego konsumenta (FDA, 2022, 5, 22-23). Jest to kwestia, która zostanie podjęta w dalszej części tekstu.

Autorzy opracowania przypisują wprowadzenie koncepcji KBŻ „na pierwszy plan w literaturze dotyczącej bezpieczeństwa żywności” Frankowi Yiannasowi, dzięki jego książce z 2009 r., choć sam termin kultury bezpieczeństwa pojawił się już wcześniej. Za najbardziej znaczący wkład w rozwój koncepcji uznano natomiast teksty Ch. Griffitha, E. De Boeck, L. Jespersen, czy Sh. Nyarugwe. Z kolei w przemyśle spożywczym kluczowe znaczenie w dyskusji na temat KBŻ odgrywa Globalna Inicjatywa na rzecz Bezpieczeństwa Żywności (GFSI), udostępniając odpowiednie materiały swoim członkom (FDA, 2022, 5, 22-23).

Koncepcja KBŻ ma swoje źródła w koncepcji kultury organizacyjnej, jak i w pojęciu kultury bezpieczeństwa. Jest wyrazem zaaplikowania kultury bezpieczeństwa do określonego obszaru i określonego produktu – żywności: „opierając się na istniejącej literaturze na temat kultury organizacyjnej i kultury bezpieczeństwa, badacze opracowali ramy koncepcyjne dla tego, co stało się znane jako kultura bezpieczeństwa żywności” (FDA, 2022, 18-19). Ta aplikacja niesie z sobą określoną specyfikę tego, co rozumiane jest przez KBŻ.

Tekst powyższego opracowania podejmuje następnie kwestię rozwoju i podtrzymywania KBŻ, wskazując na podstawowe czynniki jej kształtowania: przywództwo, komunikacja, zaangażowanie w BŻ, świadomość zagrożeń, otoczenie, odpowiedzialność oraz wiedza, postawy, zachowania i wartości pracowników (FDA, 2022, 25). Te wyznaczniki są przedmiotem pomiaru, który ma dać obraz istniejącej w organizacji KBŻ. W literaturze poświęca się wiele miejsca omówieniu doboru tych wyznaczników, jak i sposobom ich pomiaru. Z jednej strony wskazują one również na rozumienie KBŻ, z drugiej rodzi się pytanie na ile są one spójne z podawaną podstawową definicją KBŻ. W podsumowaniu pierwszej części autorzy tego dokumentu stwierdzają, że „Ogólnie rzecz

biorąc, w literaturze istnieje powszechna zgoda co do sposobu definiowania KBŻ. Autorzy ci zgadzają się, że KBŻ jest czymś więcej niż proceduralnym SZBŻ, nawet jeśli nie ma zgody co do tego, jak najlepiej scharakteryzować KBŻ. Ponadto panuje powszechna zgoda co do wyznaczników silnej i skutecznej KBŻ” (FDA, 2022, 7). Szybki rozwój SZBŻ po roku 2000. stanowił ważny etap zapewnienia bezpieczeństwa żywności, ale autorzy tego tekstu dostrzegają wyraźną potrzebę przesunięcia skoncentrowania z aspektów formalnych i technicznych w BŻ na bardziej ludzki wymiar, który jest wyrażany w takich koncepcjach jak KBŻ lub klimat BŻ (De Boeck et al., 2015, 242-243).

W jednym z ostatnich przeglądowych opracowań na temat KBŻ z 2023 r. Elizabeth Frankish z zespołem pisze, że KBŻ ma swoje źródła w kulturze bezpieczeństwa pracy i jest „połączeniem kultury organizacyjnej, nauki o żywności, czynników socjologicznych i technologicznych”. Cytowani badacze wyróżniają właściwą KBŻ o charakterze proaktywnym i negatywną KBŻ, w której „priorytet mają inne cele biznesowe, a wskaźniki zgodności [z dobrymi zachowaniami w zakresie bezpieczeństwa żywności] są niskie”. Podają też następującą definicję KBŻ: “KBŻ to długoterminowy konstrukt istniejący na poziomie organizacji, odnoszący się do głęboko zakorzenionych przekonań, zachowań i założeń, których uczą się i podzielają wszyscy pracownicy, a które wpływają na wyniki w zakresie bezpieczeństwa żywności” (Frankish, Ross, Bowman, 2023, 1-2).

Literatura w języku angielskim jest bez wątpienia dominująca odnośnie omawianego zagadnienia, jak i w wielu innych, ale warto sięgnąć również do polskich opracowań. Jak już wspomniano, najważniejsze opracowania poświęcone KBŻ w Polsce są autorstwa M. Wiśniewskiej i E. Czernyszewicz. Wypada wymienić także opracowania K. Kwiatka oraz E. Patyry (Kwiatek i Patyra, 2021), A. Kowalskiej czy T. Grybka (Wiśniewska i Kowalska, 2022; Wiśniewska i Grybek, 2021). W obu najważniejszych publikacjach można znaleźć próby ustalenia znaczenia pojęcia KBŻ, jak i uwagi dotyczące jego dotychczas ograniczonego zastosowania jedynie do przestrzeni przedsiębiorstwa przetwórstwa spożywczego. Opracowania te podejmują również analizę różnych wymiarów KBŻ oraz metod jej pomiaru w organizacji.

M. Wiśniewska, opierając się na literaturze przedmiotu, podjęła m.in. próbę precyzyjniejszego rozróżnienia między KBŻ a klimatem BŻ. Pojęcie kultury wyprowadza z szerokiej koncepcji kultury narodowej, odwołując się do A. Kłoskowskiej, choć wskazuje zarazem na kluczowe znaczenie kultury organizacyjnej w kształtowaniu się koncepcji KBŻ. Przypomina ponadto, że sam rozwój tej koncepcji był stymulowany również czynnikami negatywnymi, tzn. różnymi aferami związanymi z produkcją i przetwarzaniem żywności (Wiśniewska, 2021, 74-85). W artykule z 2022 r., napisanym razem z A. Kowalską, stwierdza brak definicji KBŻ w prawie UE czy w Kodeksie Żywnościowym, wskazując, że pomocą jest w tym względzie zarówno prawo prywatne, jak i literatura przedmiotu (Wiśniewska i Kowalska, 2022, 183).

Z kolei E. Czernyszewicz podjęła się zaaplikowania koncepcji KBŻ do produkcji podstawowej, na którym to etapie w zasadzie nie była ona dotychczas rozważana. Jak stwierdza we wstępie „ten etap (...) jest bardzo ważny, ponieważ od bezpieczeństwa i jakości surowców w dużym stopniu zależy bezpieczeństwo i jakość produktu końcowego” (Czernyszewicz, 2020, 8). Jest to zatem ważna próba rozszerzenia rozumienia i zastosowania koncepcji na początkowy etap łańcucha żywnościowego, co wiąże się z próbą określenia jej specyfiki w tym obszarze produkcji.

W określeniu KBŻ E. Czernyszewicz odwołuje się przede wszystkim do koncepcji bezpieczeństwa produktu i pojęcia kultury bezpieczeństwa, związanego z kulturą

organizacyjną. Cytowana autorka, odwołując się do literatury, wyróżnia również dwa podstawowe aspekty kultury organizacyjnej: to, „co organizacja ma” i „czym organizacja jest”. Inny podstawowy podział kultury, który wykorzystuje w dalszych rozważaniach (podobnie jak M.Z. Wiśniewska) wskazuje na: artefakty, wartości i normy oraz założenia (Czernyszewicz, 2020, 15-17)⁹. W obu przypadkach jednym z istotnych elementów kultury organizacyjnej i w konsekwencji KBŻ są elementy materialne, podczas gdy w najczęściej wykorzystywanej i przywoływanej powyżej definicji KBŻ jest ich brak. Można natomiast wskazać na to, „czym jest” organizacja, czy raczej jacy ludzie ją tworzą. Zgodnie z przeprowadzoną w książce analizą, KBŻ to komponent kultury organizacyjnej, jakim jest kultura bezpieczeństwa, zaaplikowany do produkcji i przetwarzania żywności. Ostatecznie dla określenia KBŻ autorka przyjęła jako odpowiednią również definicję Griffitha i in. z 2010 r., choć przywołuje i inne określenia, niebędące z nią w pełni spójne (Czernyszewicz, 2020, 23-30). Ponadto E. Czernyszewicz analizuje również kwestię relacji KBŻ z etyką, wskazując na nieunikniony etyczny wymiar zagadnienia bezpieczeństwa żywności (Czernyszewicz, 2020, 141-149). Kwestię tę podnosi w kontekście analizy dotyczącej produkcji podstawowej.

Przegląd i analiza dokumentów prawa publicznego, prawa prywatnego i literatury naukowej dotyczącej koncepcji KBŻ nie pozostawia wątpliwości, że potrzeba uściśleń terminologicznych, które byłyby zaakceptowane przez środowisko teoretyków i praktyków zajmujących się bezpieczeństwem żywności. Chodzi zatem nie tyle o nowe pomysły, ale o pewną klaryfikację i doprecyzowanie tego, co już zostało powiedziane w tym zakresie. Temu też w dużym stopniu służyć miała publikacja FDA z 2022 r., choć brak w niej pewnych rozstrzygających stwierdzeń i osadzenia konceptu w szerszym kontekście filozofii nauki, co w takim wypadku jest potrzebne.

Rozbieżności i wskazania wynikające z analizy

Pierwszą część podsumowania analizy będzie syntetyczne zestawienie kilku ważnych rozbieżności dotyczących rozumienia określenia KBŻ, a także wydobyć pewnych wskazówek służących częściowemu ich uporządkowaniu. W oparciu o analizowane dokumenty przyjąć można zatem, że KBŻ:

- nie jest kulturą w najszerszym rozumieniu – obejmująca wszelkie wytwory człowieka, choć jeśli chodzi o doprecyzowanie jej zakresu, istnieją znaczące różnice;
- nie obejmuje elementów materialnych, jakkolwiek, jak każda kultura może mieć taki wyraz. Wniosek ten oparty jest na podstawowych, najbardziej rozpowszechnionych definicjach i ich omówieniach zawartych głównie w analizowanych standardach;
- nie obejmuje elementów prawnych i formalnych (choć prawo ma wpływ na nią), koncepcyjnych, czy ideologicznych. Podstawa tego stwierdzenia jest podobna do powyższej;

ale:

- zawiera normy i wartości przyjęte (zinternalizowane lub jedynie zaakceptowane) przez ludzi i wyrażające się w ich postawach;

⁹ Analiza odwołująca się do koncepcji G. Scheina znajduje się również u M.Z. Wiśniewskiej.

- jest kulturą „zaangażowaną”, wartościowaną, w której odniesieniem dla wartościowania są podstawowe zasady życia społecznego, jak i w sposób szczególny zasady bezpieczeństwa żywnościowego, czy wyznaczone na tej podstawie zasady w organizacji – zakładzie („dominujące w niej”);
- jest kulturą, która jest nie tylko częścią kultury organizacji (choć ze względu na dominujące definicje, tak najczęściej formułowana), ale kulturą obejmującą cały obszar „od pola do stołu”, tak jak zostało to rozwinięte w systemach zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności.

Dopiero w kontekście powyższych stwierdzeń:

- można wyróżnić „organizacyjną” KBŻ, poszczególniej organizacji, która ma swoją specyfikę przez odniesienie do specyficznego układu norm i wartości przyjętych w danym zakładzie. Nie można jej ograniczać tylko do poziomu organizacji, jedynie ze względu na możliwości pomiaru;
- należy stwierdzić, że taki sposób pojmowania zbliża KBŻ do pojęcia etosu;
- wydaje się właściwe, zwłaszcza w odniesieniu do żywności, ujmować KBŻ łącznie z dbałością o jakość żywności (trudności w ich rozdzieleniu).

Kultura czy etos? Bezpieczeństwo czy jakość? – wskazania dla doprecyzowania pojęcia

Dla zrealizowania celu artykułu i podania wskazań, które mogą pomóc w ostatecznym uporządkowaniu czy doprecyzowaniu konceptu KBŻ należało sięgnąć do przeglądu literatury, tego jak dany koncept jest precyzowany przez różnych autorów, jak funkcjonuje w literaturze, ale też należy odwołać się do filozofii nauki i etymologii słów.

Podstawowe ustalenia należy poczynić w odniesieniu do słowa „kultura”. Nawiązanie do jego analizy etymologicznej pojawia się w niektórych opracowaniach naukowych z zakresu KBŻ. Łacińskie słowo *cultura* pochodzi od słowa *colo*, *-ere*, tzn. uprawiać i pierwotnie odnosiło się jedynie do uprawy roli (*cultura agri*), wymiaru materialnego kształtowania przyrody przez człowieka. Pojęcie to oznaczało świadome, planowe kształtowanie środowiska naturalnego w celu uzyskania jak najlepszych owoców jego naturalnych sił, które będą służyły człowiekowi. Te działania obejmowały również proces oczyszczania gleby – pierwotny, przed uprawą, ale i w trakcie uprawy (por. Jaroszyński, 1998, 13-14; Czupryk 2009, 189-190).

Nowe pole semantyczne zostało zagospodarowane przez słowo *cultura*, gdy Marek Tulliusz Cyceon wykorzystał je w odniesieniu do kształtowania, czyli „uprawy” duszy ludzkiej. W *Rozmowach tuskulańskich*, stając w opozycji do rzymskiego dramaturga Akcjusza, który twierdził, że dobre ziarno wszędzie swoją mocą posiane nawet w gorszej glebie i wyda dobre owoce, pisał: „I podobnie jak pole (...), chociaż żyzne, nie może być urodzajne bez uprawy, również i dusza bez nauki. Jedna rzecz bez drugiej jest więc bezsilna. Uprawą duszy zaś jest filozofia: ona wyrывa z korzeniami wady i przygotowuje duszę do przyjęcia ziarna, powierza im je i, że tak powiem, zasiewa, aby dojrzawszy przyniosły jak najbardziej obfite owoce” (Cyceon, 2010, 69). „Uprawa duszy” (*cultura animi*¹⁰) wiąże się zatem również z odpowiednim przygotowaniem – oczyszczeniem, kształtowaniem

¹⁰ Cicero 2023: „Cultura autem animi philosophia est”.

i zasiewem dobrego ziarna – odpowiednich idei, wartości i norm (por. Czupryk 2009, 189-190; Wysocki, 2021, 165-183). Wymiar duchowy pojęcia „kultury”, choć wtórny, stał się z czasem wyrazem jej istoty i w wielu aspektach oraz poszczególnych zwrotach jest do tego wymiaru ograniczany (kultura duchowa, kultura niematerialna) (Kłoskowska, 2007, 24-28). Wśród opracowań poświęconych KBŻ istnieją również takie, które wskazują na dominujący charakter wymiaru duchowego kultury (por. Czernyszewicz, 2020). Takie rozumienie stanowi jednak pewien problem dotyczący jej pomiaru w organizacjach.

Ważnym aspektem wynikającym ze stwierdzeń rzymskiego filozofa jest również fakt aktywnego przeobrażania, kształtowania, „uprawiania” duszy – umysłu człowieka. Człowiek winien rozwijać swoją świadomość, poznając prawdę, kształtować postawę, internalizując odpowiednie wartości i normy, aby swym działaniem kierować siebie i innych ku dobru, a także tworzyć harmonijne relacje wobec osób i całego stworzenia, dbając o piękno świata. W analizowanych powyżej tekstach poświęconych KBŻ wielokrotnie odnaleźć można wzmianki wskazujące na potrzebę przepajania danej społeczności odpowiednimi wartościami i normami, kształtowania postaw ludzkich. Poznanie prawdy, jej świadomość, poznanie zachodzących w świecie i życiu ludzkim zależności pozwala określić co jest ważne (wartości) i o co należy się troszczyć (powinności i normy) dla budowania dobrostanu człowieka i całej społeczności. Kształtowanie świata i samego siebie uwypukla ludzką sprawczość, która musi jednak brać pod uwagę istniejące w świecie prawa, w tym prawo moralne, a zatem wymiar etyczny.

Powyższy aspekt odróżnia kulturę od etosu, który wyraża stan świadomości, postawy, kultywowane wartości i przestrzegane zasady w odniesieniu do danego wymiaru życia społecznego. Z kolei etos zawsze zawiera wymiar normatywny, wskazujący na powinności, podczas gdy kultura może być pojmowana także bez tego wymiaru, tak jak jest to w ujęciach socjologicznych (por. Kłoskowska, 2007; Gruchola, 2010, s. 95-113). W przypadku KBŻ, w analizowanych tekstach, w zasadzie zawsze podkreślany jest jednak aspekt normatywny, pewnych powinności, które należy wypełniać. To zbliża pojęcie kultury w KBŻ do etosu, dlatego też w niektórych tekstach można odnaleźć stwierdzenie, że są one równoważne (por. BRCGS, 2022b). W konkretnych sformułowaniach, w odpowiednim kontekście, można je zatem stosować zamiennie. Jednakże, odnosząc się do grupy osób, która zachowuje pewne wartości i zasady, stosuje się zasadniczo pojęcie etosu, natomiast w odniesieniu do branży, organizacji – bardziej stosowne wydaje się wykorzystanie pojęcia kultura, zwłaszcza że w tym duchu zostało rozwinięte pojęcie KBŻ (podmiot zachowujący wartości i zasady – przestrzeń realizacji). Wymiar moralny kultury, który łączy się ściśle z etyką i etosem dla wielu specjalistów wydaje się kluczowym elementem całej kultury rozwijanej przez człowieka (Gasparski, 2009, 61-62; por. Herbert, 2007, 397).

Ważną kwestią w doprecyzowaniu pojęcia KBŻ jest jego zasięg, przestrzeń realizacji. Pierwsze teksty poświęcone KBŻ koncentrowały się na konkretnych organizacjach i ich specyfice. KBŻ traktowana była jako część kultury organizacyjnej, która miała wspierać i uzupełniać słabości SZBŻ. Niektóre jednak teksty, wskazują na potrzebę szerszego, czy nawet możliwie najpełniejszego spojrzenia na KBŻ, jako kultury – etosu realizowanego w całym łańcuchu żywnościowym (FDA, 2020, 7 i 15; FDA, 2022, 5; Czernyszewicz, 2020). Kultura realizowana w firmach będzie miała swoją specyfikę, ale, jak to jest podkreślane, może różnić się nie tylko w poszczególnych organizacjach, ale nawet w poszczególnych działach zakładów. Nie ulega jednak wątpliwości, że są pewne wartości i zasady, które są wspólne dla KBŻ niezależnie od tego, gdzie jest ona realizowana, i mają one charakter podstawowy. Dotyczy ona indywidualnych gospodarstw rolnych, przetwórców, dostawców,

handlowców i każdego z konsumentów. Inną sprawą jest kwestia pomiaru tak szeroko rozumianego zasięgu KBŻ. Należy podkreślić jednak, że bez takiej perspektywy i działań w tym kierunku trudno będzie zrealizować cele stawiane przed KBŻ.

Bliskość KBŻ z etyką żywnościową bardzo mocno podkreśla w swym tekście Tetty Havinga, wskazując zarazem, że nie chodzi o zachowanie tylko szczegółowych regulacji wewnątrz firmy – organizacji, ponieważ one ulegają zmianie i różnią się między różnymi podmiotami, co staje się także problemem m.in. w kontekście współczesnego dużego przepływu pracowników. Chodzi przede wszystkim o podstawowe wartości i zasady, które mogą faktycznie wesprzeć funkcjonowanie SZBiJŻ (Havinga, 2019, 3-8). Niezbędna jest internalizacja tych podstawowych wartości i norm związanych z KBŻ. Nawet nieformalny nacisk przez „dominującą grupę” w organizacji nie zapewni ich skutecznej realizacji, jeśli zabraknie tego „uwewnętrznienia” pożądanej kultury. Tylko to może prowadzić do zgodności norm i reguł z faktycznymi zachowaniami, tzn. gdy system kontroli zostaje również uwewnętrzniony (Marianiński, 2006, 304). W tym procesie niezbędne jest jednak wsparcie systemem kontroli i sankcji zewnętrznych, które winny ustępować wraz ze zwiększoną internalizacją wartości i norm. Jest to zatem typowy proces wychowawczy, który należy stopniowo, ale konsekwentnie realizować.

Ostatnim zagadnieniem, które warto jeszcze podjąć po analizie różnych tekstów poświęconych KBŻ, ale także, na które wskazuje tytuł tego artykułu, jest połączenie kultury bezpieczeństwa i jakości żywności. W perspektywie zasad życia społecznego pierwotną potrzebą i wymogiem jest bezpieczeństwo produktu (żywności), a wtórną – jakość (Wysocki, 2016, 53-67), choć w procesie rozwoju pojęć w Polsce bezpieczeństwo zostało wyodrębnione z pojęcia jakości (zob. Kołożyn-Krajewska, Sikora, 2023). W często przywoływanej definicji C. Szczuckiego bezpieczeństwo stanowiło jeden z wymiarów jakości żywności (Szczucki, 1970). Z drugiej strony współcześnie, zwłaszcza w krajach rozwiniętych, kładzie się szczególnie nacisk na jakość. W przypadku żywności powiązanie między bezpieczeństwem a jakością jest bardzo ścisłe, tak, że czasami trudno odróżnić te aspekty w podejmowanych działaniach. Jeśli do tego weźmiemy pod uwagę aspekt etyczny związany z bezpieczeństwem i jakością żywności – kształtowanie systemu wartości i norm, które mają zapewnić BiJŻ, należy stwierdzić, że w dużym stopniu zachodzą one na siebie. Dlatego sensowne wydaje się poszerzenie KBŻ do KBiJŻ. KBŻ, jak podkreślają liczni badacze, narodziła się w głównie z koncepcji kultury bezpieczeństwa (produktu), rozwijanej już w latach 80. i 90. (Wiśniewska, 2021, 63-66; por. Yiannas, 2009). Dotyczyło to na początku reaktorów jądrowych, samolotów, narzędzi, zabawek dla dzieci, itp. W przypadku żywności, połączenie z kwestią bezpieczeństwa także jakości żywności znajduje szczególne uzasadnienie. Ma to miejsce również w przypadku wielu systemów zarządzania jakością w sektorze żywnościowym. Takie połączenie proponują też niektóre z omawianych dokumentów, np. związane ze standardem BRC (BRCGS, 2022a, 10). Należy jednak pilnować odpowiedniej ich kolejności, gdyż chociaż w oryginalnym tekście angielskiej wersji standardu BRC bezpieczeństwo jest na pierwszym miejscu, to już w tłumaczeniach pojawiają się zapisy kultura jakości i bezpieczeństwa żywności.

Artykuł stanowi przyczynek do nowego spojrzenia na koncepcję KBŻ bez pretendowania do ostatecznego rozwiązania tego zagadnienia, co wymaga dalszych opracowań. Analiza różnych dokumentów i tekstów zawierających ten koncept oraz odwołanie do etymologii słów daje pewne wskazówki do dalszego doprecyzowania tego pojęcia. Ze względu na istotne różnice w rozumieniu pojęć z nim związanych, doprecyzowanie wymaga również pewnego konsensusu środowiska badaczy i praktyków

w przyjęciu określonej terminologii. Nie ulega wątpliwości, że duży wpływ na współczesne zmiany w zakresie terminologii mają normy i standardy dotyczące zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności.

Bibliografia

- De Boeck, E., Jaxsens, L., Bollaerts, M., Vlerick, P. (2015). Food safety climate in food processing organisations: development and validation of a self-assessment tool. *Trends in Food Science & Technology*, 46(2), 242–251, DOI: 10.1016/j.tifs.2015.09.006.
- De Boeck, E., Jaxsens, L., Bollaerts, M., Uyttendaele, M., Vlerick, P. (2016). Interplay between food safety climate, food safety management system and microbiological hygiene in farm butcheries and affiliated butcher shops. *Food Control*, 65, 78–91, DOI: 10.1016/j.foodcont.2016.01.014.
- BRC Global Standards (2018). Global Standard Food Safety, Issue 8, August 2018. Pobrano marzec 2023 z: https://cdn.scsglobalservices.com/files/program_documents/brc_food_standard_8_0.pdf.
- BRC Global Standards (2022a). Global Standard Food Safety, Issue 9, July 2022 (draft). Pobrano marzec 2023 z: <https://www.slideshare.net/hodahassan26/brcgs-for-food-safety-issue-9-draftpdf>.
- BRC Global Standards (2022b). Creating a Culture of Excellence – The vital importance of a strong product safety culture, 20 July 2022. Pobrano marzec 2023 z: <https://www.brcgs.com/about-brcgs/news/2022/creating-a-culture-of-excellence/>.
- BRC Global Standards (2022c). Global Standard Food Safety, Issue 9. Guide to key changes, August 2022. Pobrano marzec 2023 z: https://www.brcgs.com/media/2170951/fsi9_keychanges-sample.pdf.
- BRC Global Standards (2022d). A Best Practice Guide to Product Safety Culture, 2022. Pobrano marzec 2023 z: <https://www.brcgs.com/media/2170714/culture22-sample.pdf>.
- BRC Global Standards (2022e). BRC Culture Excellence. Food Safety Culture Module, 2022. Pobrano marzec 2023 z: <https://www.brcgs.com/media/1007/food-safety-culture-module-brochure.pdf>.
- Campden BRI (2023). Food safety culture. Pobrano marzec 2023 z: <https://www.cultureexcellence.com/food-safety-culture>.
- Cicero, M.T. (2023). Tusculanarum disputationem, liber secundus. Pobrano marzec 2023 z: <http://www.thelatinlibrary.com/cicero/tusc2.shtml>.
- Cycon, M.T. (2010). Rozmowy tuskulańskie i inne pisma, tłum. J. Śmigaj. Warszawa: PWN.
- Czernyszewicz, E. (2020). Kultura bezpieczeństwa w produkcji żywności. Koncepcja i pomiar. Lublin: Uniwersytet Przyrodniczy.
- Czupryk, R. (2009). Kultura jaśniejąca pochodnią cywilizacji. *Pedagogika Katolicka*, 5, 188–201.
- FAO/WHO (2020a). Codex Alimentarius 1969–2020. General principles of food hygiene CXC 1-1969. Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020. Pobrano luty 2023 z: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>.
- FAO/WHO (2020b). Code of practice on food allergen management for food business operators CXC 80-2020. Pobrano luty 2023 z: <https://www.gov.pl/attachment/8195431d-23a3-4d0f-ba85-962eed5349ee>.
- FAO/WHO (2020c). Kodeks postępowania w zakresie zarządzania alergenami pokarmowymi dla podmiotów działających na rynku spożywczym CXC 80-2020. Pobrano luty 2023 z: <https://www.gov.pl/attachment/3b81fde7-2669-4fc1-afbc-47166ddd928a>.
- FDA (2011). Food Safety Modernization Act, Public Law 111–353—JAN. 4, 2011, 124 STAT. 3885. Pobrano marzec 2023 z: <https://www.govinfo.gov/content/pkg/PLAW-111publ353/pdf/PLAW-111publ353.pdf>.
- FDA (2020). New Era of Smarter Food Safety FDA's Blueprint for the Future, Silver Spring, July 2020. Dostęp: 06.03.2023. <https://www.fda.gov/media/139868/download>.
- FDA (2022). Food Safety Culture Systematic Literature Review. A report prepared by Westat, Inc., 29 February 2022. Pobrano marzec 2023 z: <https://www.fda.gov/media/163588/download>.
- Frankish, E.J., Ross Th., Bowman J.P. (2023). Food Safety Culture, 1-7, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-822521-9.00023-X>.
- FSC 22000 (2020). Scheme. Version 5.1, November 2020. Pobrano marzec 2023 z: <https://www.fssc.com/schemes/fssc-22000/documents/version-5-1/>.
- Gasparski, W. (2009). Kultura organizacyjna i etos pracy. *MBA*, 6, 54–65.
- Griffith, C.J., Livesey K.M., Clayton D.A. (2010a). Food safety culture: the evolution of an emerging risk factor? *British Food Journal*, 112(4), 426–438, DOI: 10.1108/00070701011034439.
- Griffith, C.J., Livesey K.M., Clayton D.A. (2010b). The assessment of food safety culture. *British Food Journal*, 112(4), 439–456, DOI: 10.1108/00070701011034448.

- GFISI (2018). A Culture of Food Safety. A Position Paper from the Global Food Safety Initiative, 04.11.2018. Pobrano marzec 2023 z: <https://mygfisi.com/wp-content/uploads/2019/09/GFISI-Food-Safety-Culture-Full.pdf>.
- Gruchola, M. (2010). Kultura w ujęciu socjologicznym. *Roczniki Kulturoznawcze*, 1, 95-113.
- Havinga, T. (2019). Beyond Compliance. Business Ethics and Food Safety Culture. *SSRN Electronic Journal*, 4, 1-10, <http://repository.ubn.ru.nl>. <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.3491766>.
- Herbert, Z. (2007). Wiersze wybrane. Warszawa: Wydawnictwo a5.
- IFS Food, Version 7, October 2020. Pobrano marzec 2023 z: https://www.readyclient.rs/index_html_files/IFS%20Food%207.pdf.
- Jaroszyński, P. (1998). Kultura i cywilizacja: od Cyserona do Konecznego. *Człowiek w Kulturze*, 10, 13-29.
- Jespersen, L. (2014). Measuring Food Safety Culture in Food Manufacturing. The University of Guelph, Thesis Msc. Pobrano marzec 2023 z: https://atrium.lib.uoguelph.ca/xmlui/bitstream/handle/10214/8424/Lone_Jespersen_201409_Msc.pdf?sequence=3&isAllowed=y.
- Jespersen, L., Huffman R. (2014). Building food safety into the company culture: a look at Maple Leaf Foods. *Perspectives in Public Health*, 134(4), 200-205, DOI: 10.1177/1757913914532620
- Kłoskowska, A. (2007). Socjologia kultury. Warszawa: PWN.
- Kołozyn-Krajewska D., Sikora T. (2023). Zarządzanie bezpieczeństwem żywności: teoria i praktyka. Warszawa: C.H. Beck.
- Korporowicz, L. (2011). Socjologia kulturowa. Kraków: UJ.
- Kwiątek, K., Patyra, E. (2021). Kultura bezpieczeństwa żywności jako nowy element w systemie zapewnienia jej bezpieczeństwa. *Życie Weterynaryjne*, 96 (7), 516-519.
- Mariański, J. (2006). Socjologia moralności. Lublin: KUL.
- Nyarugwe, Sh.P., Linnemann, A., Hofstere, G.J., Fogliano, V., Luning, P.A. (2016). Determinants for conducting food safety culture research. *Trends in Food Science & Technology*, 56, 77-87, DOI: 10.1016/j.tifs.2016.07.015.
- Powell, D.A., Jacob, C.J., Chapman, B.J. (2011). Enhancing food safety culture to reduce rates of foodborne illness. *Food Control*, 22, 817-822, DOI: 10.1016/j.foodcont.2010.12.009.
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, Dz.U. L 139 z 30.04.2004, 1-54; Special edition in Polish: Chapter 13, Vol. 034, 319-337. Pobrano styczeń 2023 z: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/ALL/?uri=celex%3A32004R0852>.
- Rozporządzenie Komisji (UE) 382/2021 z dnia 3 marca 2021 r. zmieniające załączniki do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych w odniesieniu do zarządzania alergenami pokarmowymi, redystrybucji żywności i kultury bezpieczeństwa żywności (Tekst mający znaczenie dla EOG), Dz.U. UE L 74/3 z 04.03.2021, PL. Pobrano styczeń 2023 z: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32021R0382>.
- Commission Regulation (EU) 2021/382 of 3 March 2021 amending the Annexes to Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council on the hygiene of foodstuffs as regards food allergen management, redistribution of food and food safety culture (Text with EEA relevance), OJ EU L 74, 4.3.2021, 3-6, ENG (Eng. Version). Pobrano styczeń 2023 z: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32021R0382>.
- SQF Food Safety Code (2020). Food Manufacturing. Edition 9. Pobrano marzec 2023 z: https://www.sqfi.com/wp-content/uploads/2020/11/20227FMIN_FoodManufacturing_v3-2-FINAL-w-links.pdf.
- Sharman, N., Wallace C.A., Jespersen L. (2020). Terminology and the understanding of culture, climate and behavioural change – impact of organisational and human factors on food safety management. *Trends in Food Science & Technology*, 96, 13-20, DOI: 10.1016/j.tifs.2019.12.005.
- Szczucki, C. (1970). Zakresy znaczeniowe podstawowych pojęć w kontroli produktów mięsnych. *Gospodarka Mięsna*, 1, 2-5.
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. 2006 Nr 171 poz. 1225 (tekst jednolity z 5 września 2022 r., Dz.U. 2022 poz. 2132).
- Wiśniewska, M.Z. (2021). Kultura bezpieczeństwa żywności. Istota i narzędzia pomiaru. Warszawa: CeDeWu. (pierwsze wydanie w 2018r.)
- Wiśniewska, M.Z., Grybek, T. (2021). Kultura bezpieczeństwa żywności w świetle standardów uznanych przez GFISI. *Problemy Jakości*, (53)1, 2-8, <https://doi.org/10.15199/46.2021.1.1>.
- Wiśniewska, M.Z., Kowalska, A. (2022). Kultura bezpieczeństwa żywności w prawie Unii Europejskiej. Czy polski system kontroli żywności sprostą wyzwaniu? *Ruch Prawniczy, Ekonomiczny i Socjologiczny*, 84 (2), 177-191, <https://doi.org/10.14746/rpeis.2022.84.2.12>
- Wysocki, A. (2016). Podstawowe zasady etyki w biznesie żywnościowym [W:] A. Wysocki, M. Zarzecki (red.). *Etos polskich przetwórców żywności* (ss. 53-67). Warszawa: UKSW.

- Wysocki, A. (2021). Środowisko przyrodnicze jako dar i zadanie w perspektywie społecznej [W:] D.J. Gwiazdowicz (red.). *Pochylając się nad Bożym stworzeniem* (ss. 165-183). Gołuchów: Ośrodek Kultury Leśnej w Gołuchowie.
- Yiannas, F. (2009). *Food Safety Culture. Creating a Behavior-Based Food Safety Management System*. New York: Springer.

Do cytowania / For citation:

- Wysocki A.E. (2025). Kultura bezpieczeństwa i jakości żywności – krytyczna analiza istoty i zakresu pojęcia oraz propozycja doprecyzowania. *Problemy Rolnictwa Światowego*, 25(1), 67-84; DOI: 10.22630/PRS.2025.25.1.4
- Wysocki A.E. (2025). Food Safety and Quality Culture – a Critical Analysis of the Essence and Scope of the Concept and a Proposal for Further Clarification (in Polish). *Problems of World Agriculture*, 25(1), 67-84; DOI: 10.22630/PRS.2025.25.1.4