

Natalia NIKLIŃSKA, Henryk WNOROWSKI¹

UWARUNKOWANIA ETYCZNYCH POSTAW PRODUCENTÓW ŻYWNOŚCI

Streszczenie

Zagrożenie zachowań nieetycznych producentów i dystrybutorów dotyczy wszystkich aktywności biznesowych. Wydaje się, iż najdotkliwsze skutki występowania takich postaw można zanotować w obszarze wytwarzania żywności, ze względu na jej bezpośrednie konsekwencje dla zdrowia i życia ludzkiego. Żywność należy do dóbr niezbędnych, które zaspokajają podstawowe potrzeby człowieka (fizjologiczny głód, bezpieczeństwo, przynależność). Jedzenie daje siłę do działania wszystkiemu, co żyje. Jedzenie jest również źródłem przyjemności i radości życia, a wspólne spożywanie posiłków kształtuje: określone normy, wzorce estetyczne i przyzwyczajenia żywieniowe. Stąd naturalnym naszym dążeniem, a zarazem oczekiwaniem jest przekonanie, że to, co spożywamy, co oferują nam producenci żywności jest bezpieczne. Skoro tak nie jest (zdarza się), to rośnie znaczenie standardów etycznych producentów żywności, które powinny być wzmocnione klarownym i skutecznym systemem kontroli żywności.

Słowa kluczowe: żywność, bezpieczeństwo żywności, konsument, przedsiębiorczość, etyka producentów żywności, system zapewniania bezpieczeństwa żywności

FACTORS BEHIND ETHICAL ATTITUDES OF FOOD PRODUCERS

Summary

All types of business activity are under threat of unethical practices by manufacturers and distributors. It seems that the most severe effects of such behaviour can be observed in the field of food production, due to its direct consequences for human health and life. Food is an indispensable good, meeting basic human needs (physiological hunger, safety, belonging). It fuels all the bodily functions and activities of living organisms. Food is also a source of pleasure and enjoyment, whereas sharing meals gives rise to specific social standards, customs, and aesthetic patterns. Hence, it is natural that we expect that what we eat, what food producers offer us, is perfectly safe. As this is not always the case, it is tremendously important that higher ethical standards for food manufacturers should be enforced through the introduction of a clear and effective system of food control.

Key words: food, food safety, consumer, entrepreneurship, ethics of food producers, food safety assurance system

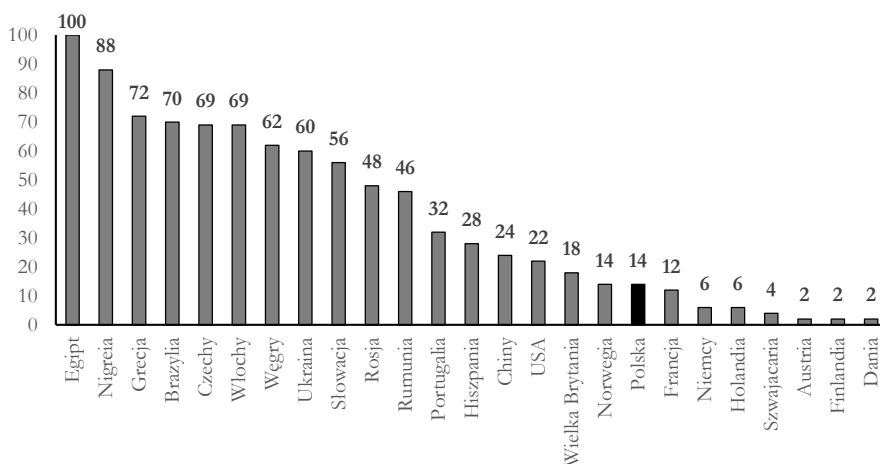
¹ Natalia Niklińska – studentka Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Warszawskiego; prof. zw. dr hab. Henryk Wnorowski – Wydział Ekonomii i Zarządzania Uniwersytetu w Białymstoku; e-mail: h.wnorowski@uwb.edu.pl.

1. Wstęp

Raport firmy doradczej EY wskazuje, że to, iż praktyki korupcyjne w naszym kraju są rozpowszechnione, wierzy tylko 14% ankietowanych respondentów. Dla porównania, w regionie Europy Środkowo-Wschodniej takiego zdania jest aż 47% badanych. Na świecie zaś w przekonaniu, że praktyki korupcyjne są powszechnym zjawiskiem w ich kraju żyje 38% osób (patrz: rysunek 1.).

RYСУNEK 1.

Odsetek osób przekonanych, że w jego kraju kwitnie korupcja



Źródło: [Głapiak, 2014].

Czy wobec takich danych możemy być spokojni o postawy etyczne polskich przedsiębiorców? Wydaje się, że niekoniecznie. To samo badanie pokazuje, że znacznie gorzej sprawa wygląda wówczas, gdy pytamy o nieetyczne działania, które pomogłyby przetrwać firmom w warunkach kryzysu. Prawie połowa ankietowanych menedżerów byłaby skłonna dopuścić się takich zachowań i praktyk korupcyjnych. Z badań wynika, że 36% polskich respondentów wskazało, że zaoferowałoby rozrywkę, 12% wręczyłoby upominek, aż 20% korzyści pieniężne w celu utrzymania lub zdobycia sukcesu w biznesie. Zauważa się w nich również, że firmy nie są przygotowane do efektywnej walki z nadużyciami. Wprawdzie ponad 80% globalnych respondentów badania i 67% w Polsce stwierdziło, że ich firmy mają politykę antykorupcyjną i kodeks postępowania, to jednak tylko 35% respondentów przyznało, że pracownicy byli karani za naruszenie tych procedur [Głapiak, 2014].

Jakkolwiek zagrożenie to dotyczy wszystkich aktywności biznesowych, to wydaje się, iż najdotkliwsze skutki występowania takich postaw i zachowań można zanotować w obszarze wytwarzania żywności, ze względu na jej bezpośrednie konsekwencje dla zdrowia i życia ludzkiego.

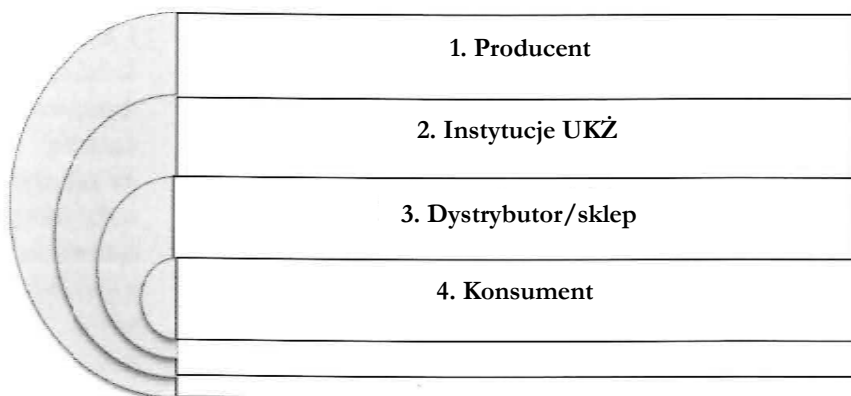
Czym jest żywność w życiu człowieka? Żywność należy do dóbr niezbędnych, które zaspokajają podstawowe potrzeby człowieka (fizjologiczny głód, bezpieczeństwo, przynależność). Na płaszczyźnie biologicznej można wskazać niezbędny do przeżycia poziom jej konsumpcji [Buczynski, Duda, 2013, s. 111]. Otóż żywność jest motorem napędowym naszego organizmu. Bez pokarmu człowiek umiera. Jedzenie daje siłę do działania wszystkiemu, co żyje. Jedzenie jest również źródłem przyjemności i radości życia, a wspólne spożywanie posiłków kształtuje: określone normy, wzorce estetyczne i przyzwyczajenia żywieniowe. Stąd naturalnym naszym dążeniem, a zarazem oczekiwaniem jest przekonanie, że to, co spożywamy, co oferują nam producenci żywności jest bezpieczne. Niestety, dzisiaj nie zawsze tak jest!² Nie ma tygodnia, żebyśmy nie byli zaskakiwani informacjami o nieprawidłowościach, a nawet aferach w obszarze jakości żywności.

Przez tysiąclecia, od czasów Rzymu poprzez wieki ciemne i renesans, ludzie w pocie czoła pracowali, by zapewnić sobie byt. Już w czasach stosunkowo niezbyt odległych niektórzy twierdzili, iż żywność za sprawą jej skłonności do zaledwie arytmetycznego wzrostu stanie się hamulcem wszelkiego postępu. Dopiero znaczący postęp w zakresie społecznego podziału pracy sprawił, że żywność, a przede wszystkim produkcja żywności stały się przedmiotem zachowań przedsiębiorczych.

Zwłaszcza wówczas, gdy J. B. Say wynalazł słowo *entrepreneur* – przedsiębiorca. Oznaczało ono wtedy kogoś, kto czegoś się podjął. U Saya sugerowało ono obraz kupca zajmującego się handlem międzynarodowym lub inwestora wysokiego ryzyka, który łączy ze sobą kapitał, wiedzę i pracę celem stworzenia przedsięwzięcia, które może przynieść zysk. W obszarze wytwarzania żywności pojawiły się także możliwości do realizacji takich samych celów, w tym zysku. Zatem warto sformułować pytanie, czy musiało to jednocześnie oznaczać zagrożenie dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności?

Stąd celem niniejszego artykułu jest pokazanie, także uświadomienie, iż rynek, przedsiębiorczość i konkurencyjność w obszarze wytwarzania żywności nie dają pełnej gwarancji zagwarantowania wysokiego poziomu jej bezpieczeństwa. Nie są wystarczającymi motywatorami dla producentów i nie dają pełnej gwarancji bezpieczeństwa tym, którzy czują się za to najmniej odpowiedzialni, czyli konsumentom. Rysunek 2. pokazuje podział odpowiedzialności za bezpieczeństwo żywności, uzyskany na podstawie badań przeprowadzonych na 712 respondentach z trzech województw północno-wschodniej Polski: małopolskiego, podkarpackiego i lubelskiego [Niewczas, 2013].

² W przeszłości także nie było najlepiej. Ze zjawiskiem fałszowania żywności ludzkość ma do czynienia niemal od zawsze. To fałszowanie jest oszustwem starożytnym a uczeni, znaleźli odniesienia do niego w prawach Mojżesza oraz wczesnej literaturze: Chin, Grecji i Rzymu. W czasach starożytnych nie był to problem poważny, ponieważ przyjmował małą skalę, a przeprowadzone transakcje wiązały się z dużym zakresem odpowiedzialności osobistej. Później, w związku ze zwiększoną centralizacją przetwarzania i dystrybucji żywności oraz odpowiednim spadkiem osobistej odpowiedzialności, celowe fałszowanie żywności wzrosło. Akt podrabiania jedzenia podejmowano zazwyczaj w celu uzyskania mniejszych kosztów wytworzenia gotowego produktu lub w celu polepszenia jego wyglądu, zwłaszcza jeśli składniki były gorsze albo w jakiś sposób zepsute [Kubandt, Płocki, 2013, s. 48].

RYSUNEK 2.**Podział odpowiedzialności za bezpieczeństwo żywności**

Źródło: [Niewczas, 2013].

Hipotezę główną sformułowano jako stwierdzenie, iż w obszarze wytwarzania żywności znaczenie etyki, jako gwaranta zapewniania bezpieczeństwa żywności, jest większe niż w innych obszarach aktywności przedsiębiorców. Wydaje się, że konieczne jest także wspieranie zachowań etycznych producentów klarownym systemem rządowej kontroli wytwórców.

2. Przedsiębiorczość w obszarze wytwarzania żywności

Schumpeter powołując się na J.B. Saya stwierdził, iż funkcją przedsiębiorcy jest kombinowanie czynników produkcji. Jest to przy tym działalność specjalnego rodzaju, gdy czynniki te zostają połączone po raz pierwszy, a łączenie ich w trakcie prowadzenia przedsiębiorstwa jest jedynie zwykłą rutyną. Przedsiębiorczość obejmuje pięć następujących przypadków:

- wprowadzenie nowego towaru, z jakim konsumenci nie są jeszcze obeznani, lub nowego gatunku towaru;
- wdrożenie nowej metody produkcji;
- otwarcie nowego rynku;
- zdobycie nowego źródła surowców lub półfabrykatów;
- przeprowadzenie nowej organizacji przemysłu, np. stworzenie sytuacji monopolistycznej albo złamanie pozycji monopolistycznej.

Tak rozumiana przedsiębiorczość może być i jest realizowana również w obszarze wytwarzania żywności. To właśnie przedsiębiorczość przyczynia się do powstawania nowych technologii, produktów i usług, które spychają do lamusa swoich poprzedników.

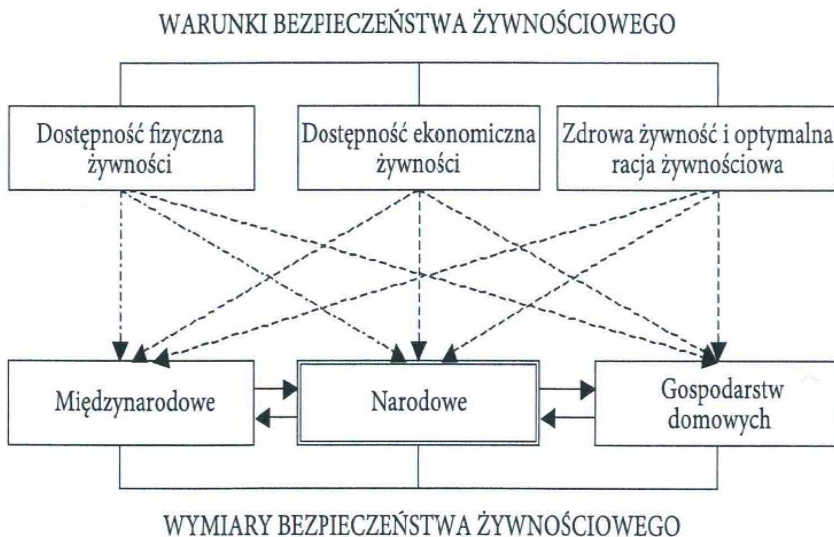
Prowadzi to z jednej strony do upadku, a z drugiej do powstawania całych branż, a już na pewno przedsiębiorstw. W ten sposób przedsiębiorczość napędza rozwój cywilizacji.

Zjawisko udanego i nieudanego zakładania przedsiębiorstw pasjonuje praktyków i teoretyków, nie tylko gospodarczych, od chwili jego powstania, bez względu na specyfikę branży, w której przychodzi danemu przedsiębiorstwu funkcjonować. Zainteresowanie to narasta wraz z kolejnymi wielkimi przelomami w rozwoju przedsiębiorstw, takimi jak: wczesny renesans z jego wielkimi odkryciami geograficznymi, rewolucja przemysłowa przelomu XVIII i XIX wieku, narodziny produkcji masowej na początku XX wieku, wyzwania amerykańskich firm lat pięćdziesiątych i sześćdziesiątych XX wieku, europejska i japońska odpowiedź na nie od lat siedemdziesiątych i osiemdziesiątych XX wieku [Noga, 2009, s. 17].

Wytwarzanie żywności w ramach przedsiębiorstwa oraz funkcjonowanie przedsiębiorstw w ogóle dosyć skutecznie rozwiązało problem dwóch wymiarów bezpieczeństwa żywnościowego³.

RYSUNEK 3.

System bezpieczeństwa żywnościowego



Źródło: [Małysz, 2009, s. 80].

³ Bezpieczeństwo żywnościowe ma co najmniej trzy wymiary: pierwszym jest rozporządzalność, tj. posiadanie wystarczającej ilości dostępnej żywności dla całej ludzkości w każdym czasie, aby podtrzymać życie ludzkie. Drugim wymiarem bezpieczeństwa żywnościowego jest dostępność. Podaż żywności nie powinna być ograniczona przez to, co ekonomiści nazywają efektywnym popytem (...). Trzecim wymiarem jest adekwatność (...). Adekwatność może być rozumiana w kategorii zbilansowanej racji pokarmowej, przy czym adekwatna podaż żywności jest wolna od chorób i trujących substancji. Zob.: [Food Security in the United States, za: Małysz, 2009, s. 79].

Rysunek 3. pokazuje warunki i wymiary bezpieczeństwa żywnościowego składające się na pewien spójny system. W literaturze początków XXI wieku można zaobserwować zgodność autorów co do warunków i wymiarów bezpieczeństwa, a tylko różnie rozkładane są akcenty. Bezpieczeństwo żywnościowe może być postrzegane na kilku poziomach: bezpieczeństwo żywnościowe indywidualne lub rodziny, narodowe bezpieczeństwo żywnościowe i międzynarodowe bezpieczeństwo żywnościowe. Gwarancja bezpieczeństwa żywnościowego wymaga jednoczesnego spełnienia trzech warunków, tj.:

- fizycznej dostępności żywności, co oznacza, że krajowa gospodarka żywnościowa gwarantuje pokrycie co najmniej minimalnego zapotrzebowania fizjologicznego, import zaś dostarcza żywności ponad to minimalne zapotrzebowanie;
- ekonomicznej dostępności żywności, co jest równoznaczne z tym, iż także najsłabsze ekonomicznie gospodarstwa domowe mają dostęp do niezbędnej żywności (dzięki różnym formom pomocy żywnościowej);
- zdrowotnej odpowiedniości pojedynczego produktu żywnościowego (brak zanieczyszczeń) i spożywanej racji żywnościowej (niezbędny poziom energii i właściwa porcja składników pokarmowych) [Małysz, 2009, s. 80-82].

Pierwsze dwie dostępności – fizyczna i ekonomiczna – znacznie poprawiły się za sprawą przedsiębiorczości i przedsiębiorstw. W dalszej części niniejszego artykułu skoncentrowano się na trzecim wymiarze bezpieczeństwa żywnościowego.

To odpowiedniość żywności pod względem zdrowotnym jest właśnie tym trzecim warunkiem bezpieczeństwa żywnościowego i niestety ciągle zdarzają się przypadki, że bywa niewłaściwa. Rozwój cywilizacji prowadzi do rozwoju coraz bardziej skomplikowanych procesów produkcji i przetwarzania żywności, rosnących skłonności do poprawiania jej: smaku, barwy, trwałości, kształtu czy konsystencji, i sprzedawania konsumentom produktów, które zupełnie nie spełniają opisanych na opakowaniu parametrów. Z drugiej strony, wzrost dobrobytu konsumentów powoduje, że są oni gotowi coraz więcej płacić za coraz bardziej niekonwencjonalną żywność, preferują zindywidualizowane, wysokojakościowe i wysokosmakowe, bardziej naturalne „zdrowe” produkty. Jednak te gusty i upodobania nie mogą oznaczać, że tylko specjalna, droga, specyficznie opakowana i dostępna dla niektórych konsumentów żywność ma być odpowiednia dla zdrowia [Małysz, 2009, s. 89].

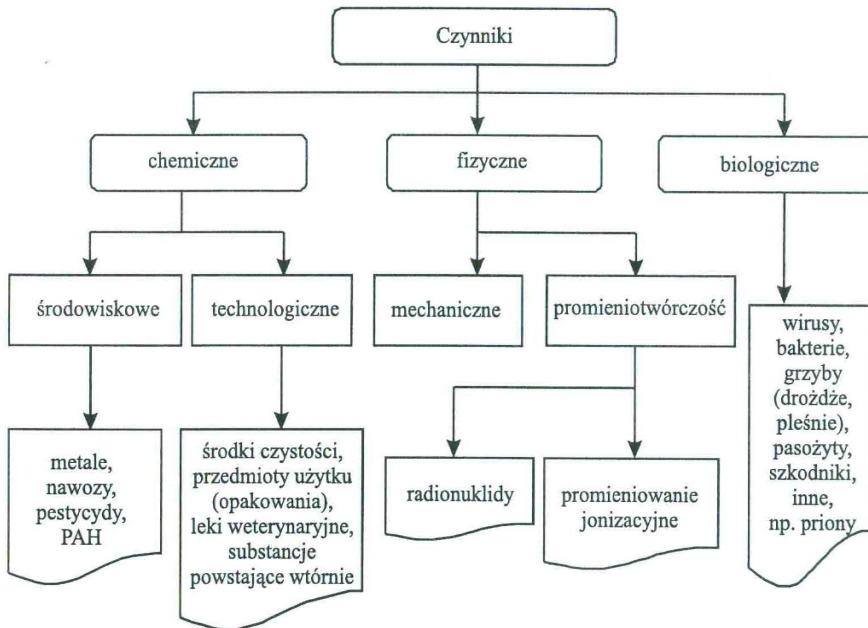
Pojęcie bezpieczeństwa żywnościowego wiąże się z tym, że każda żywność ma być odpowiednia pod względem zdrowotnym. Niestety, tak nie jest. Często, przeważnie dzięki mediom, dowiadujemy się o różnych aferach spożywczych, np.: we wrześniu 2009 roku – stacja TVN przedstawiła program informujący o sprowadzeniu do Polski ponad 200 ton szwedzkiego mięsa, którego historia sięgała ćwierćwiecza. W lutym/marcu 2012 roku – media ujawniły kolejną aferę spożywczą. Tym razem chodziło o nieuczciwość producentów dodatków do żywności. Afera soli wypadowej i proszku jajecznego następuje jedna po drugiej. W wyniku jej upublicznienia zarówno w mediach, jak i wśród szerokiej rzeszy konsumentów coraz częściej stawiane są pytania: czy żywność w Polsce jest bezpieczna i czy system nadzoru nad jej produkcją i dystrybucją jest skuteczny?⁴

⁴ Zob. szerzej na ten temat: [Leonkiewicz, 2013, s. 37-46].

Nie wdając się w zbyt rozbudowaną dyskusję, należy stwierdzić, iż sprawa jest niezwykle poważna. Producenci z jednej strony muszą sprostać konkurencji ze strony innych podmiotów, utrzymywać bądź powiększać udziały rynkowe oraz osiągać w związku z tym odpowiednie zyski. Wierność zasadom może ich narazić na straty materialne i postawić w gorszej pozycji konkurencyjnej niż nieuczciwych producentów żywności. Niewątpliwie, jest to istotne ryzyko. Z drugiej strony, całkiem realne jest zagrożenie, że do organizmu człowieka mogą zostać wprowadzone szkodliwe substancje (patrz rysunek 4).

RYSUNEK 4.

Zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności



Źródło: [Skrabka-Blotnicka, Masłowski, 2008, s. 9].

3. Znaczenie etyki w produkcji żywności

Wydaje się, że wobec tak przedstawionego problemu można sformułować tezę o rosnącej roli etyki. Niezwykle istotne staje się ściśle przestrzeganie jej zasad przez producentów artykułów żywnościowych zarówno w procesie wytwarzania produktów żywnościowych, jak i w procesie ich dystrybucji. Nieświadome lub świadome łamanie tych zasad może się przyczyniać do zagrożenia zdrowia, a nawet życia konsumentów. Chociaż skutki dla odbiorców w obu przypadkach mogą być podobnie negatywne, szczególnie powinno być piętnowane jest podejmowanie przez wytwórców nieetycznych działań w spo-

sób świadomy. Świadczy to bowiem o przedmiotowym traktowaniu klientów, w których widzą jedynie źródło wpływów finansowych, nie wykazując troski o ich bezpieczeństwo [Baruk, 2011, s. 25].

Podstawową przyczyną rozterek i wątpliwości co do słuszności etycznej wyborów ekonomicznych i wynikających z nich zachowań jest brak przyzwyczajenia i tradycji działań w gospodarce rynkowej, który sprawiał, że wolność gospodarcza jawiła się przede wszystkim jako wolność negatywna, wolność od przymusów charakterystycznych dla poprzedniego systemu ekonomicznego. W środowisku przedsiębiorców, biznesmenów i inwestorów (także tych produkujących żywność) nastąpiło zachłyśnięcie się swobodą gospodarczą i niezrozumienie potrzeby pozytywnego z niej korzystania [Klimczak, 1997, s. 344]. Jedną z przyczyn dylematów etycznych polskich producentów żywności są trudne warunki funkcjonowania, spowodowane ograniczeniami popytowymi i finansowymi oraz silną konkurencją.

Ta prawda o wzroście znaczenia etyki, jako regulatora w obszarze wytwarzania artykułów żywnościowych, dotyczy każdego rodzaju pracy i każdego ludzkiego życia. Etyka przecież służy dobru a nie ułatwianiu życia, także gospodarczego. Należy więc, być wiernym jej zasadom.

Znane jest niemal powszechnie, przypisywane Rockefellerowi, powiedzenie: *Nie pytajcie mnie, jak zarobiłem pierwszy milion dolarów. O zdobyciu następnych z chęcią opowiem*. Powiedzenie to często przypomina się na dowód zasadniczej niemożności dojścia drogą rzetelnego postępowania do kapitału, jaki jest niezbędny do prowadzenia biznesu na znaczną skalę. W Polsce powiedzenie to sparafrazował w 1992 roku, ówczesny premier, Jan Krzysztof Bielecki w sposób jeszcze bardziej bezpośredni, sugerując, że pierwszy milion trzeba ukraść.

To nieprawda, że pierwszy milion trzeba ukraść, zdecydowana większość przedsiębiorców uważa, że można prowadzić konkurencyjny biznes w sposób etyczny, przestrzegając nakazów religii. Co więcej, są też przekonani, że działając w ten sposób, można dojść od małego biznesu do dużej firmy. Tak wynika z sondażu, który przeprowadził zespół badawczy Instytutu Socjologii Uniwersytetu Kardynała Stefana Wyszyńskiego pod kierownictwem ks. prof. Sławomira Zareby. Zdaniem ks. prof. Zareby badanie, które objęło 1002 biznesmenów z całej Polski z różnorodnych branż i różnej wielkości firm, potwierdza duże znaczenie religii w ich życiu. Nawet bardzo duże, skoro dziewięciu na dziesięciu przedsiębiorców deklaruje, że są osobami wierzącymi, prawie dwie trzecie kilka razy w miesiącu czyta *Pismo Święte*, a prawie trzech na dziesięciu codziennie się modli (rysunek 5.).

Warto więc postawić pytanie adresowane do biznesu wytwarzania żywności, czy rzeczywiście rosnąca konkurencja i dążenie do sprostania jej w branży producentów żywności wymagają odchodzenia od zasad etycznych?

Zdaniem autorów, taka konieczność zupełnie nie istnieje, jest dopuszczalny rzecz jasna, argument etyczny: ważne jest, aby w jak najkrótszym czasie zebrać jak najwięcej dóbr. Jednak nie wynika stąd dopuszczalność zachowań nieetycznych w celu szybkiego wzbogacenia się. Jeśli nawet dopuszcza się zaniechanie czynienia dobra, to absolutnie nie wolno czynić zła.

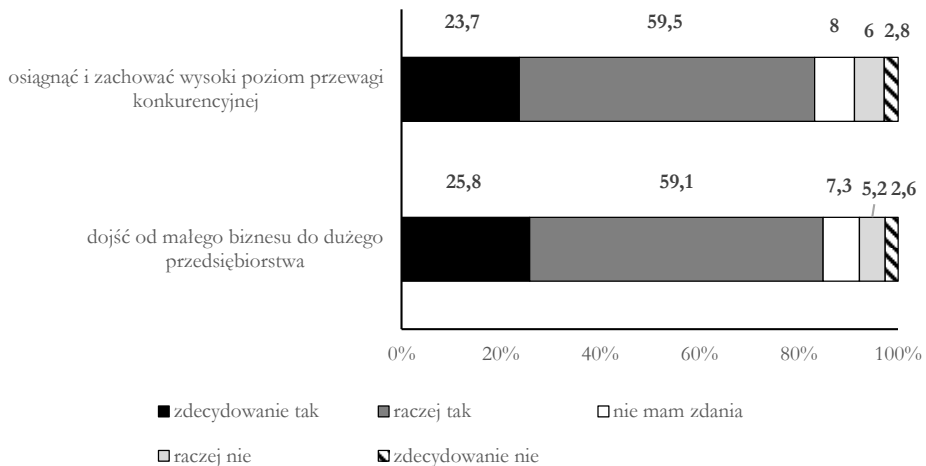
RYSUNEK 5.



Źródło: [Błaszczak, 2014].

RYSUNEK 6.

Czy bez łamania norm etycznych i przestrzegając wszystkich nakazów religii można:



Źródło: [Błaszczak, 2014].

Takie stanowisko skłania do jeszcze bardziej kluczowego pytania, czy gospodarka może istnieć bez etyki?. Odpowiedź jest także negatywna, gdyż działalność gospodarcza to działanie poważne (w odróżnieniu do działania człowieka w ogóle). Wytwarzanie

żywności zaś to działalność szczególnie poważna. Powaga ta jest związana przede wszystkim z zasadniczym traktowaniem celu działania.

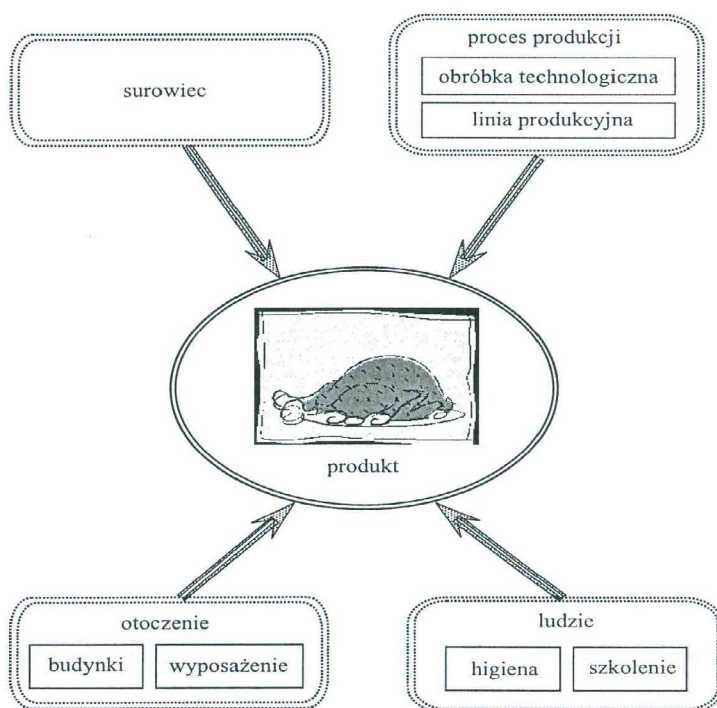
Powaga działalności gospodarczej wymaga spełnienia trzech E:

- efektywności odnoszącej się do wyniku działania;
- ekonomiczności odnoszącej się do jego przebiegu;
- etycznych wartości wyznaczających ramy (normy) działań dopuszczalnych w danej kulturze [Gasparski, 2004, s. 29-32].

Potencjalne źródła generujące zagrożenia bezpieczeństwa żywności, które szczególnie podnoszą znaczenie tego trzeciego „E”, przedstawiono na rysunku 7.

RYСУNEK 7.

Potencjalne źródła generujące zagrożenia produktu



Źródło: [Skrabka-Błotnicka, Masłowski, 2008, s. 75].

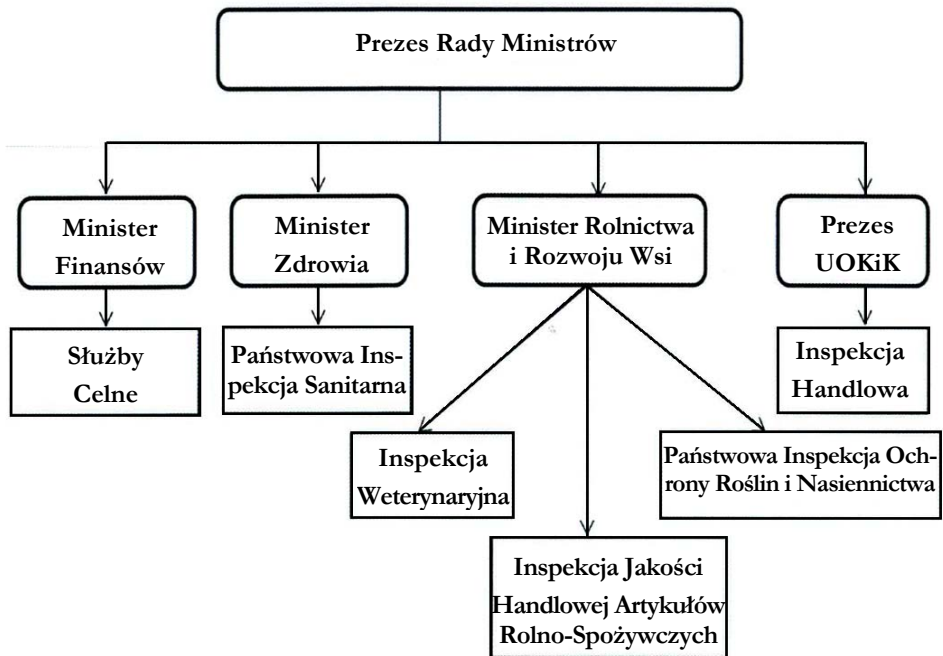
Chociażby pobieżna obserwacja rysunku 7. uzmysławia, że tak poważnego zadania zabezpieczenia bezpieczeństwa żywności „nie można pozostawić wyłącznie etyce”, dlatego potrzebny jest sprawny i skuteczny system kontroli. Bezpieczeństwo żywności wymaga:

- ustanowienia prawnego, podającego minimalne wymagania dotyczące higieny;

- kontroli urzędowych, przeprowadzanych w przedsiębiorstwach sektora spożywczego w celu sprawdzenia zgodności z przepisami prawa;
- ustalenia przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego programów i procedur dotyczących bezpieczeństwa żywności [Skrabka-Blotnicka, Maslowski, 2008, s. 74].

System kontroli i bezpieczeństwa żywności w Polsce należy do typowych modeli rozproszonych, z kilkoma instytucjami posiadającymi kompetencje w wybranych obszarach kontrolnych. Tworzy go szereg instytucji podległych różnym resortom i urzędom centralnym.

RYSUNEK 8.
System urzędowych służb kontroli żywności w Polsce



Źródło: [Kowalczyk, 2009, s. 257].

Poszczególne instytucje powołane do kontroli żywności i jej bezpieczeństwa posiadają kompetencje ograniczone do wybranych obszarów globalnego łańcucha żywnościowego. Łącznie zapewniają nadzór nad całością zagadnień dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności w Polsce. Jednak rozproszenie tych zagadnień pomiędzy różne instytucje wywołuje potrzebę ścisłej koordynacji podejmowanych czynności, zwłaszcza w sytuacjach krytycznych, wymagających natychmiastowego działania [Kowalczyk, 2009, s. 256].

TABELA 1

System kontroli żywności w wybranych krajach

Państwo	Rok konsolidacji	Nazwa	Podległość	Dodatkowe informacje
Kanada	1997	Canadian Food Safety Agency (CFIA)	Ministerstwo Rolnictwa i Żywności	Polityka zdrowotna i ustanawianie standardów – Ministerstwo Zdrowia
Dania	1997	Danish Veterinary and Food Administration (DVFA)	Ministerstwo Żywności, Rolnictwa i Rybołówstwa	W 2004 r. przeniesiono do Ministerstwa Rodziny i Spraw Konsumenta
Irlandia	1998	Food Safety Authority of Ireland (FSA)	Ministerstwo Zdrowia i Dzieci	FSA jest odpowiedzialna za analizę ryzyka i egzekwowanie prawa żywnościowego
Niemcy		Federalne Ministerstwo Ochrony Konsumenta, Żywności i Rolnictwa		2002 r. – powołanie dwóch ciał koordynujących: – Federalne Biuro Ochrony Konsumenta i Bezpieczeństwa Żywności – Federalny Instytut Szacowania Żywności
Holandia	2002	Food and Consumer Product Agency	Ministerstwo Zdrowia i Sportu	W 2003 r. Agencja została podporządkowana Ministerstwu Rolnictwa, Przyrody i Jakości Żywności
Zjednoczone Królestwo	2000	Food Standard Agency	Jest niezależna od innych	FSA jest odpowiedzialna za naukową ocenę ryzyka, badania, zarządzanie ryzykiem, negocjacje z UE itd.
Nowa Zelandia	2002	New Zealand Food Standards Authority (NZFSA)	Ministerstwo Rolnictwa i Leśnictwa	NZFSA posiada odpowiedzialność od “farmy do stołu”, wykonuje nadzór, ustanawia standardy, badania, szacowanie ryzyka

Źródło: [Niewczas, 2013].

W wielu krajach (tabela 1.) system kontroli żywności został skonsolidowany, co ma zapewnić większą efektywność działania [Niewczas, 2013]. W państwach uwidocznionych w tabeli 1., stało się to stosunkowo niedawno i przynosi w nich dobre efekty. W Polsce również trwają prace zmierzające do bardziej klarownej struktury systemu służb kontroli. Nową inspekcją, która zajmie się kompleksowo nadzorem nad żywnością, stworzą: Inspekcja Weterynaryjna, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa, a także część inspekcji sanitarnej i ochrony środowiska mająca związek z produktami rolno-spożywczymi⁵.

⁵ Prace nad powołaniem tej inspekcji nabierają tempa, w ciągu dwóch tygodni resort rolnictwa przedstawi założenia do ustawy w tej sprawie. Nowa inspekcja mogłaby zacząć działać w 2015 roku – zapowiedział, minister rolnictwa, Marek Sawicki na spotkaniu z dziennikarzami [*Żywność pod lupą...*, 2014].

4. Podsumowanie

Konsument potrzebuje bezpiecznej żywności, dlatego fakt jej dostępności traktuje jako oczywisty. Uważa, że producenci są obowiązani dostarczyć mu takich właśnie produktów. To oczekiwanie jest jak najbardziej naturalne, dlatego „pierwsza odpowiedzialność” za bezpieczeństwo produktu ciąży zawsze na przedsiębiorcach branży spożywczej. Mają oni obowiązek zapewniania w przedsiębiorstwach, będących pod ich kontrolą, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji zgodności tej żywności z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i kontrolowania przestrzegania tych wymogów [Szymecka, 2009, s. 168].

System wymiany niemal zawsze dostarcza jednostkom możliwości uzyskania indywidualnych korzyści za cenę zasad moralnych. Instytucje wymiany bowiem same z siebie nie wyzwalają ani kontroli ani internalizacji – to znaczy ani systemu groźby, ani systemu integracji, dzięki któremu owe wartości moralne mogłyby zostać zachowane [Boulding, 1985, s. 68-69]. Stąd bardzo ważną rolę odgrywają standardy etyczne producentów żywności. Wydaje się, że tym, co służy wzmocnieniu reżimu etycznego jest klarowny i skuteczny system kontroli żywności.

Literatura

- Baruk A. I. 2011 *Etyka producentów żywności a postrzeganie artykułów spożywczych na rynku*, „Handel Wewnętrzny”, nr 1.
- Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji* 2009, S. Kowalczyk (red.), Wydawnictwo SGH, Warszawa.
- Błaszczak A. 2014 *Biznes prowadzony w zgodzie z dekalogiem*, „Rzeczpospolita”, 23.05.2014.
- Boulding K. E. 1985 *Ponad ekonomią*, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa.
- Gasparski W. 2004 *Wykłady z etyki biznesu*, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Przedsiębiorczości i Zarządzania im. Leona Koźmińskiego, Warszawa.
- Glapiak E. 2014 *Kryzys wygrywa z etyką*, „Rzeczpospolita”, 12.06.2014.
- Kaszewska-Romańczuk K. 2013 *Zadania i zakres kompetencji Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) oraz nowe przepisy w zakresie znakowania żywności*, [w:] *Handel wewnętrzny w Polsce. Rynek artykułów żywnościowych*, Instytut Badań Rynku, Konsumpcji i Konjunktury, Warszawa.
- Klimczak B. 1997 *Jak uzasadnić potrzebę etyki w działalności gospodarczej?*, [w:] *Etyka biznesu*, J. Dietl, W. Gasparski (red.), PWN, Warszawa.
- Nielegalny rynek żywności. Skala zjawiska i możliwości przeciwdziałania* 2013, W. Pływaczewski, R. Płocki (red.), Wydział Wydawnictw i Poligrafii Wyższej Szkoły Politechniki w Szczycynie, Szczycino.
- Niewczas M. 2013 *Konsument najmniej odpowiedzialny*, „Agro Przemysł”, nr 1.
- Noga A. 2009 *Teorie przedsiębiorstw*, PWE, Warszawa.
- Skrabka-Blotnicka T., Masłowski B. 2008 *Bezpieczeństwo żywności*, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, Wrocław.
- Żywność pod lupą jednej inspekcji* 2014, „Rzeczpospolita”, 18.04.2014.