

MAŁGORZATA ZDZISŁAWA WIŚNIEWSKA\*, ALEKSANDRA KOWALSKA\*\*

## KULTURA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI W PRAWIE UNII EUROPEJSKIEJ. CZY POLSKI SYSTEM KONTROLI ŻYWNOŚCI SPROSTA WYZWANIU?

### FOOD SAFETY CULTURE IN EUROPEAN UNION LAW. WILL THE POLISH FOOD CONTROL SYSTEM MEET THE CHALLENGE?

The purpose of this polemical article is to answer two research questions: (i) What is the place of food safety culture in EU law? (ii) Is the Polish food control system prepared to verify its implementation in food businesses? To achieve this goal, the authors conducted a review and critical analysis of literature sources, EU law, in particular concerning food safety, including national law, private standards for food safety management systems, and official reports, and they applied the method of synthesis and logical concluding. The article refers to important changes in EU law initiated by amendments to the *Codex Alimentarius* regarding food safety culture. The establishment and maintenance of a positive food safety culture is fundamental to the successful functioning of any food safety management system, because of its important impact on human behaviour in providing safe and adequate food. The article indicates the role of private food law in this regard, the implementation of which, although optional, is often essential to meet the market requirements. The authors doubt whether Polish food control institutions are ready to expand the scope of their activities by verifying the implementation of food safety culture in food businesses. A serious obstacle to making such significant changes is the major weakness of the food control system, which has been observed for years, and serious problems related to food safety hazards and threats in Poland. The authors constructively critique – for the first time – the organizational and legal circumstances for implementing and verifying food safety culture in the Polish food industry and its environment.

Keywords: food safety; food safety culture; food law; private food law; official food control

---

Celem tego polemicznego artykułu jest uzyskanie odpowiedzi na dwa pytania badawcze: (1) Jakie miejsce w prawie UE zajmuje kultura bezpieczeństwa żywności? (2) Czy polski system kontro-

---

\* Małgorzata Zdzisława Wiśniewska  
University of Gdańsk, Poland / Uniwersytet Gdański, Polska  
[malgorzata.wisniewska@ug.edu.pl](mailto:malgorzata.wisniewska@ug.edu.pl), <https://orcid.org/0000-0002-5193-2153>

\*\* Aleksandra Kowalska  
Maria Curie-Skłodowska University in Lublin, Poland /  
Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, Polska  
[aleksandra.kowalska@mail.umcs.pl](mailto:aleksandra.kowalska@mail.umcs.pl), <https://orcid.org/0000-0003-3854-951X>

li żywności jest przygotowany do weryfikacji jej wdrożenia w przedsiębiorstwach spożywczych? W tym celu dokonano przeglądu i krytycznej analizy źródeł literaturowych, prawa UE, w szczególności w zakresie bezpieczeństwa żywności, w tym prawa krajowego, prywatnych standardów dotyczących systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, oficjalnych raportów i doniesień, oraz zastosowano metody syntezy i wnioskowania logicznego. Artykuł odnosi się do istotnej nowelizacji w prawie UE zainicjowanej zmianami w *Codex Alimentarius* w zakresie kultury bezpieczeństwa żywności. Ustanowienie i utrzymanie pozytywnej kultury bezpieczeństwa żywności ma fundamentalne znaczenie dla pomyślnego funkcjonowania każdego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, ze względu na jego istotny wpływ na ludzkie zachowanie w dostarczaniu bezpiecznej i odpowiedniej żywności. W artykule wskazano na rolę prywatnego prawa żywnościowego w tym zakresie, którego wdrożenie, choć opcjonalne, jest często niezbędne, aby sprostać wymaganiom rynku. Autorki podają w wątpliwość gotowość urzędów kontroli żywności w Polsce do poszerzenia zakresu ich działań o weryfikację wdrożenia kultury bezpieczeństwa żywności w przedsiębiorstwach spożywczych. Poważną przeszkodą w dokonywaniu tych istotnych zmian jest obserwowana od lat zasadnicza słabość systemu kontroli żywności oraz duże problemy związane z zagrożeniami bezpieczeństwa żywności w Polsce. Autorki jako pierwsze poddają konstruktywnej krytyce uwarunkowania organizacyjno-prawne wdrażania i weryfikacji kultury bezpieczeństwa żywności w branży rolno-spożywczej w Polsce i jej otoczeniu.

Słowa kluczowe: bezpieczeństwo żywności; kultura bezpieczeństwa żywności; prawo żywnościowe; prywatne prawo żywnościowe; urzędowa kontrola żywności

---

## I. WSTĘP

Niechlubne statystyki dotyczące zachorowań z powodu spożycia żywności niebezpiecznej, prezentowane w oficjalnych raportach i publikacjach naukowych, kładą się cieniem nad kondycją sanitarno-higieniczną przedsiębiorstw spożywczych oraz przestrzeganiem przez nie wymogów dotyczących bezpieczeństwa żywności. Dzieje się tak pomimo regulacji prawnych, które jako niezbędne minimum zobowiązują te podmioty do wdrożenia zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu analizy zagrożeń i krytycznego punktu kontroli (*Hazard Analysis and Critical Control Point* – HACCP), który identyfikuje, ocenia i kontroluje (opanowuje) zagrożenia istotne dla bezpieczeństwa żywności<sup>1</sup>. Wymagania w tym zakresie określa załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych<sup>2</sup>, a podstawę w tym względzie nakłada ramowe rozporządzenie (WE) nr 178/2002 ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego. Prawo żywnościowe Unii Europejskiej (UE) reguluje sprawy żywności w ogólności, a ich bezpieczeństwo w szczególności, na poziomie Wspólnoty i na poziomie krajowym, na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz pasz<sup>3</sup>. Ujmuje także kwestię nadzoru nad żywnością.

W 2017 r. na mocy rozporządzenia (UE) 2017/625 w sprawie kontroli urzędowych został poszerzony zakres urzędowej kontroli żywności (ukż), która

---

<sup>1</sup> FAO/WHO (2020): 3–6.

<sup>2</sup> Korzycka, Wojciechowski (2017): 243.

<sup>3</sup> Taczanowski (2017): 47–50.

obecnie wykracza poza żywność i obejmuje cały łańcuch rolno-spożywczy wraz ze zdrowiem i dobrostanem zwierząt, zdrowiem roślin oraz jakością materiału siewnego. Zauważalne są różnice w funkcjonowaniu ukł w krajach UE, które mogą mieć negatywny wpływ na swobodny przepływ towarów, poziom ochrony zdrowia i życia konsumentów, ich interesów ekonomicznych oraz rzetelności obrotu<sup>4</sup>. W Polsce urzędową kontrolą i nadzorem nad żywnością zajmuje się równoległe kilka instytucji. Od lipca 2020 r. głównymi podmiotami systemu krajowej ukł są: Państwowa Inspekcja Sanitarna (PIS), Inspekcja Weterynaryjna (IW), Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) i Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa (PIORiN).<sup>5</sup> System ten uzupełniają Państwowy Instytut Weterynaryjny, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny oraz organy Krajowej Administracji Skarbowej (Służba Celno-Skarbowa) podległe ministrowi finansów. W systemie funkcjonuje również Inspekcja Ochrony Środowiska dokonująca oceny stanu środowiska, które bezpośrednio wpływa na zdrowie zwierząt i roślin<sup>6</sup>. Od lat podnoszone są problemy z wyznaczeniem granic kompetencyjnych pomiędzy organami ukł w Polsce oraz kwestie słabego przepływu informacji pomiędzy tymi zbiurokratyzowanymi instytucjami, które wpływają na skuteczność i efektywność systemu<sup>7</sup>.

Celem tego polemicznego artykułu jest uzyskanie odpowiedzi na dwa pytania badawcze: (1) Jakie miejsce w prawie UE zajmuje kultura bezpieczeństwa żywności? (2) Czy polski system kontroli żywności jest przygotowany do weryfikacji jej wdrożenia w przedsiębiorstwach spożywczych? Do zrealizowania tego celu posłużono się przeglądem i analizą krytyczną literatury, prawa żywnościowego UE, w tym prawa krajowego, prywatnych standardów dotyczących systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, oficjalnych raportów i doniesień, a także metodą syntezy i wnioskowania logicznego. Analizę i dyskusję przeprowadzono w kontekście aktualnego stanu bezpieczeństwa żywności w Polsce.

## II. UWARUNKOWANIA FORMALNOPRAWNE ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI

Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowia i życia znajduje się w katalogu podstawowych praw człowieka. Wszelkie wątpliwości co do tego postulatu winny być rozpatrywane *in dubio pro vita humana*. O doniosłości tego prawa świadczy fakt ujęcia jego ochrony na gruncie międzynarodowym, europejskim

<sup>4</sup> Kowalska (2019): 125–138 i cytowana tam literatura.

<sup>5</sup> 30 czerwca 2020 r. zadania Inspekcji Handlowej w zakresie kontroli handlu żywnością przejęła Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów-Rolno-Spożywczych zgodnie z ustawą z 23 stycznia 2020 r. o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz niektórych innych ustaw. Zob. Kowalska (2020): 128.

<sup>6</sup> NIK (2020): 18–45.

<sup>7</sup> Kowalczyk (2016): 228–234; Róg (2013): 127–141.

oraz krajowym. Przykładami są Powszechna deklaracja praw człowieka, Międzynarodowy pakt praw obywatelskich i politycznych, Konwencja o ochronie praw człowieka i podstawowych wartości<sup>8</sup> oraz Konstytucja Rzeczypospolitej Polskiej (RP)<sup>9</sup>. Ważne miejsce w zbiorze praw podstawowych ma również skuteczna ochrona praw konsumentów, która została uznana za jeden z celów realizowanych przez prawo UE<sup>10</sup>.

Na przestrzeni wieków szczególną wagę przywiązywano do dbałości o jakość, w tym bezpieczeństwo żywności dla dobra konsumentów, o czym świadczą historia światowego i europejskiego prawa żywnościowego, m.in. już zapisy Kodeksu Hammurabiego z XVIII w. p.n.e.

Obecnie prawo żywnościowe, które autonomizuje się ze względu na szczególny przedmiot regulacji, jakim jest żywność, ma dodatkowo na celu ochronę interesów ekonomicznych konsumenta, dobrostanu zwierząt gospodarskich, zdrowia roślin i środowiska naturalnego<sup>11</sup>.

Podwalinami współczesnego prawa żywnościowego są standardy i zalecenia Kodeksu żywnościowego (KŻ). Mimo fakultatywności teksty kodeksowe są uznawane za międzynarodowe normy bezpieczeństwa żywności<sup>12</sup> i są postrzegane jako podstawa rozwoju prawa światowego oraz europejskiego. Podkreślono to w rozporządzeniu (WE) 852/2004, zaznaczając, by podczas opracowywania krajowych wytycznych dobrej praktyki, uwzględniać odpowiednie kodeksy praktyki z KŻ<sup>13</sup>.

Choć prawo UE bezpośrednio nie określa, czym jest bezpieczeństwo żywności, to wiążącą jest tu definicja zawarta w KŻ, zgodnie z którą bezpieczeństwo żywności to „zapewnienie, że żywność nie spowoduje żadnych szkodliwych skutków dla zdrowia konsumenta, o ile jest przygotowana i/lub spożywana zgodnie z przeznaczeniem”<sup>14</sup>. Ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia określa je jako ogół warunków, które muszą być spełniane, i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka, dotyczących w szczególności: zastosowanych substancji dodatkowych i aromatów, substancji zanieczyszczających, obecności pestycydów, warunków napromieniania żywności i cech organoleptycznych<sup>15</sup>. Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 178/2002 zanieczyszczenie to „istnienie lub powstanie zagrożenia, natomiast zagrożenie to czynnik biologiczny, chemiczny lub fizyczny w żywności lub paszy, bądź stan żywności lub paszy, mogący powodować negatywne skutki dla zdrowia”<sup>16</sup>. Określenie „zanieczyszczenia” tradycyjnie oznacza sub-

<sup>8</sup> Kowalski, Kowalska (2022): 1–23; Raczek (2018): 233–244.

<sup>9</sup> Florczak-Wątor (2018): 119–131; Korzycka, Wojciechowski (2017): 506; Taczanowski (2017): 42.

<sup>10</sup> Serek (2020): 197–216.

<sup>11</sup> Korzycka, Wojciechowski (2016): 275–296.

<sup>12</sup> Szulc (2009).

<sup>13</sup> Por. Wiśniewska (2018): 35–43.

<sup>14</sup> FAO/WHO (2020).

<sup>15</sup> Małecka, Samotyja (2018): 13–14.

<sup>16</sup> Dz. Urz. UE 2002 L 31/2.

stancje, które nie są celowo dodawane do żywności<sup>17</sup>, a dopiero w wyniku ich obecności mogą powstać zagrożenia<sup>18</sup>.

Istniejące prawo nie do końca skutecznie zabezpiecza przed pojawieniem się żywności niebezpiecznej dla konsumenta. Rodzime inspekcje corocznie identyfikują wiele odstępstw, generujących niejednokrotnie zagrożenia dla zdrowia i życia. Dowodem jest treść ostatniego raportu Głównego Inspektora-tu Sanitarnego, w którym szczególnie złą opinię wystawiono zakładom żywienia zbiorowego otwartego, ze względu na częste zgłoszenia od konsumentów. Potwierdzono m.in.: niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń, wyposażenia i sprzętu, brak czystości bieżącej, niewłaściwe warunki przechowywania żywności, brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych, nieprzestrzeganie procedur i instrukcji GHP/GMP/HACCP oraz braki dokumentacyjne<sup>19</sup>. W raporcie opierającym się na danych pochodzących z Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (*Rapid Alert System for Food and Feed* – RASFF), służącego obligatoryjnej wymianie informacji pomiędzy organami ukł w Europie, podkreślono, że z liczby 184 powiadomień przekazanych w 2020 r. przez Polskę do RASFF aż 159 spraw dotyczyło żywności. Najczęściej zgłaszano wykrycie pałeczki *Salmonella*, pozostałości pestycydów, *Listeria monocytogenes*, aflatoksyn i pleśni<sup>20</sup>. W przypadku *Salmonella spp.* liczba powiadomień dotyczących tego problemu w Polsce w latach 2016–2020 systematycznie rosła<sup>21</sup>. Odnotowano, że w stosunku do liczby podobnych zgłoszeń z innych krajów Polska zajmuje niechlubne, pierwsze miejsce. Notyfikacje dotyczące obecności *Salmonella spp.* w produktach kontrolowanych na terytorium Polski stanowią aż 13% przypadków z całego świata<sup>22</sup>.

To, że wskazane odstępstwa zostały wykryte przez właściwy organ ukł, nie gwarantuje, iż nie powtórzą się w przyszłości. Problem jest powszechny, a jego powodem, zgodnie z raportem Najwyższej Izby Kontroli, są zastrzeżenia w stosunku do krajowego systemu ukł. Zwrócono m.in. uwagę na nieczytelne i wzajemnie nakładające się kompetencje poszczególnych inspekcji, brak koordynacji i współpracy między urzędami, niedostateczny nadzór nad ubojem zwierząt, nieznanomość prawa przez inspektorów, nieskuteczność mechanizmów ujawniania nielegalnej produkcji, niespójność sankcji za podobne przewinienia (np. za zafałszowanie żywności), niewłaściwą organizację pracy w organach ukł, braki w wyposażeniu i ograniczoną zdolność do sprawnego przeprowadzania badań żywności, działania *post factum* (w wyniku zgłoszeń konsumentów, a nie dzięki własnemu rozpoznaniu), niesprawny system kontroli sprzedaży internetowej, luki edukacyjne i informacyjne dotyczące bezpieczeństwa żywności<sup>23</sup>. Wątpliwości budzą też plany kontroli organów ukł,

<sup>17</sup> Obiedziński (2011): 43–62.

<sup>18</sup> Wiśniewska (2021): 26–27.

<sup>19</sup> GIS (2021): 11–34.

<sup>20</sup> GIS (2021): 11–34.

<sup>21</sup> RASFF (2020).

<sup>22</sup> NIK (2021).

<sup>23</sup> NIK (2020).

pomijające pewne branże (np. suplementów diety), co postrzegać można w kategoriach niewystarczającego nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i niepełnej ochrony konsumenta<sup>24</sup>. Funkcjonowanie ukłz ograniczają także: niedofinansowanie systemu, problemy kadrowe i kompetencyjne oraz systematyczne odwołanie inspektorów z zawodu (konsekwencja niskiego wynagrodzenia)<sup>25</sup>.

Opisana sytuacja podważa zasadę ochrony zaufania do państwa i stanowionego prawa, zwłaszcza że żywność jest dobrem warunkującym trwanie życia i rozwój jednostki i społeczeństwa. Ważną rolą państwa jest zapewnienie skutecznej ochrony konsumenta i bezpieczeństwa żywności, czego niedoskonały mechanizm rynkowy raczej nie zagwarantuje. Na gruncie konstytucyjnym wskazana zasada została wyprowadzona z orzecznictwa Trybunału Konstytucyjnego<sup>26</sup>. Opiera się na założeniu określonej pewności prawa i przewidywalności organów państwa<sup>27</sup> oraz jest podstawą budowy szczegółowych zasad stanowienia prawa, tzw. reguł przyzwoitej legislacji<sup>28</sup>. W kontekście opisanych problemów w ukłz zagadnienie to rodzi wiele pytań i wątpliwości.

Drugim istotnym problemem, od dawna sygnalizowanym przez gremia naukowe<sup>29</sup>, jest brak kultury bezpieczeństwa żywności, uznawany za jedno z tzw. *new emerging risks*<sup>30</sup>, czyli nowo powstających zagrożeń, które naukowo zostały zidentyfikowane po raz pierwszy i które mogą spowodować wystąpienie nieoczekiwanych, nowych, trudnych do przewidzenia skutków zdrowotnych lub istotne nasilenie skutków znanych wcześniej<sup>31</sup>. Zalicza się do nich m.in. alergen<sup>32</sup>, występowanie przestępstw wymierzonych w żywność (np. terroryzm żywnościowy<sup>33</sup>) czy zmiany klimatu<sup>34</sup>.

### III. KULTURA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI ORAZ ZARZĄDZANIE BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOCI W ŚWIETLE PUBLICZNEGO I PRYWATNEGO PRAWA ŻYWNOCIOWEGO

Rangę kultury bezpieczeństwa żywności w przedsiębiorstwie odzwierciedlają regulacje rozporządzenia (UE) 2021/382 zmieniającego załącznik II rozporządzenia (WE) 852/2004:

<sup>24</sup> Kowalska, Bieniek, Manning (2019): 262–270.

<sup>25</sup> Szczepański (2022).

<sup>26</sup> Węglińska (2020): 169–188.

<sup>27</sup> Stefaniuk (2016): 59–75.

<sup>28</sup> Stefaniuk (2016): 59–75.

<sup>29</sup> Por. Czernyszewicz (2020); Griffith, Livesey, Clayton (2010a): 426–438; (2010b): 439–456; Wiśniewska (2018); Wiśniewska, Grybek (2021): 2–8; Zanin, Stedefeldt, Luning (2021): 125–142; Zanin et al. (2021): 107447.

<sup>30</sup> Griffith, Livesey, Clayton (2010a): 426–438.

<sup>31</sup> Donohoe et al. (2018): 5359.

<sup>32</sup> Jeong, Park (2020): 159–169.

<sup>33</sup> Wiśniewska (2017): 2610–2629.

<sup>34</sup> EFSA (2020).

Po rozdziale XI dodaje się rozdział XI a w brzmieniu:

Kultura bezpieczeństwa żywności

1. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze uzyskują, utrzymują i przedstawiają dowody potwierdzające odpowiednią kulturę bezpieczeństwa żywności poprzez spełnienie następujących wymogów:
  - a) zaangażowanie kierownictwa [...] oraz wszystkich pracowników w bezpieczną produkcję i dystrybucję żywności;
  - b) wiodąca rola w zakresie produkcji bezpiecznej żywności i angażowania wszystkich pracowników w praktyki w zakresie bezpieczeństwa żywności;
  - c) świadomość zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności oraz znaczenia bezpieczeństwa i higieny żywności wśród wszystkich pracowników przedsiębiorstwa;
  - d) otwarta i jasna komunikacja między wszystkimi pracownikami w przedsiębiorstwie, w ramach danego działania i między kolejnymi działaniami, w tym informowanie o odstępstwach i oczekiwaniach;
  - e) dostępność wystarczających zasobów do zapewnienia bezpiecznego i higienicznego obchodzenia się z żywnością.
2. Zobowiązania w zakresie zarządzania obejmują:
  - a) zapewnienie jasnego określenia ról i zakresu odpowiedzialności w ramach każdej działalności przedsiębiorstwa spożywczego;
  - b) utrzymanie integralności systemu higieny żywności podczas planowania i wdrażania zmian;
  - c) sprawdzanie, czy kontrole są przeprowadzane terminowo i skutecznie, a dokumentacja jest aktualna;
  - d) zapewnienie odpowiednich szkoleń i nadzoru dla personelu;
  - e) zapewnienie zgodności z odpowiednimi wymogami regulacyjnymi;
  - f) zachęcanie przedsiębiorstw do ciągłego doskonalenia systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, w stosownych przypadkach z uwzględnieniem postępu naukowego, technologicznego i najlepszych praktyk.
3. Przy wdrażaniu kultury bezpieczeństwa żywności uwzględnia się charakter i wielkość przedsiębiorstwa spożywczego<sup>35</sup>.

Zmiany te pojawiły się w efekcie aktualizacji treści KŻ w 2020 r.<sup>36</sup>, co zasygnalizowano w preambule rozporządzenia (UE) 2021/382. W KŻ zaznaczono, iż podstawą pomyślnego funkcjonowania systemu higieny żywności jest ustanowienie i utrzymanie pozytywnej kultury bezpieczeństwa żywności i uznanie znaczenia zachowania personelu w dostarczaniu żywności bezpiecznej i odpowiedniej dla ludzi. Ani prawo UE, ani KŻ nie definiują, czym jest kultura bezpieczeństwa żywności, ani nie wskazują, na czym ma polegać jej wdrożenie. Ponadto w rozporządzeniu (UE) 2021/382, bez wyjaśnienia jego znaczenia, pojawia się określenie „system zarządzania bezpieczeństwem żywności”, który winien być doskonalony z uwzględnieniem postępu naukowego, technologicznego i najlepszych praktyk<sup>37</sup>. Świat praktyki i nauki może jednak czerpać z dorobku tzw. prywatnego prawa żywnościowego (*private food law*), czyli ujęć o charakterze dobrowolnym, sprzyjającym wzmocnieniu konkurencyjności przedsiębiorstwa spożywczego, których wdrożenie ma zapewnić, iż produkty

<sup>35</sup> Rozporządzenie Komisji (UE) 2021/382 z 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, Dz. Urz. UE L z 2021, 74/3.

<sup>36</sup> FAO/WHO (2020).

<sup>37</sup> Dz. Urz. UE L 2021, 74/3.

i procesy towarzyszące ich wytwarzaniu skuteczniej spełniają zdefiniowane wymagania jakościowe, w tym regulacje prawne w zakresie bezpieczeństwa<sup>38</sup>. Prywatne prawo żywnościowe obejmuje systemy certyfikacji, standardy, przewodniki, kodeksy dobrych praktyk, tworzone przez prywatne podmioty działające w przemyśle rolno-spożywczym i na jego rzecz<sup>39</sup>. Jest ono zwykle postrzegane jako bardziej rygorystyczne, stąd może skutecznie uzupełniać lub działać jako substytut słabych lub brakujących przepisów w danym zakresie<sup>40</sup>. Ich rola została podkreślona przez Organizację Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (Food and Agriculture Organization of the United Nations – FAO)<sup>41</sup>. Mają ważne zadanie w określaniu dostępu do rynku w handlu międzynarodowym, a za główne czynniki sprzyjające ich rozwojowi i rozprzestrzenianiu się uznano<sup>42</sup>:

- jasne przypisanie odpowiedzialności prawnej za zapewnienie bezpieczeństwa żywności,
- coraz bardziej złożone globalne łańcuchy dostaw,
- zwiększanie świadomości konsumentów na temat żywności i systemów żywnościowych oraz ich wpływu na bezpieczeństwo żywności.

Już dawno na poziomie UE dostrzeżono znaczenie i dynamiczny rozwój prywatnego prawa żywnościowego. W 2010 r. ukazał się Komunikat Komisji, w którym zauważono, iż: „Systemy certyfikacji produktów rolnych i środków spożywczych dają gwarancję [...], że określone właściwości i cechy danego produktu, a także metody i proces jego wytwarzania są zgodne ze specyfikacją. Systemy certyfikacji obejmują szeroką gamę rozmaitych inicjatyw i funkcjonują na różnych etapach łańcucha dostaw żywności [...]. Systemy te wykorzystuje się w stosunkach między przedsiębiorstwami [...] lub w relacji przedsiębiorstwo-konsument [...]”<sup>43</sup>. Zaznaczono także, że prywatne systemy certyfikacji nie są niezbędne, aby wykazać zgodność z przepisami prawa, a przystępowanie do nich w sektorze rolno-spożywczym musi pozostać dobrowolne<sup>44</sup>.

Większość z podejść i systemów określanych mianem prywatnego prawa żywnościowego wpisuje się w postać standardu, choć są i takie, które stanowią normę. Wedle ustawy o normalizacji z 12 września 2002 r. normą jest dokument przyjęty na zasadzie konsensu i zatwierdzony przez upoważnioną jednostkę organizacyjną (np. Polski Komitet Normalizacyjny [PKN], Europejski Komitet Normalizacyjny czy Międzynarodową Organizację Normalizacyjną), ustalający – do powszechnego i wielokrotnego stosowania – zasady, wytyczne lub charakterystyki odnoszące się do określonych dziedzin działalności w celu ich optymalnego uporządkowania<sup>45</sup>. Zgodnie ze stanowiskiem PKN,

<sup>38</sup> Dries et al. (2006): 2.

<sup>39</sup> Meulen (2011): 30.

<sup>40</sup> Soon, Baines (2013): 1–19.

<sup>41</sup> FAO (2010): 1–42.

<sup>42</sup> Ibid.

<sup>43</sup> Komunikat Komisji – Wytyczne UE dotyczące najlepszych praktyk dla dobrowolnych systemów certyfikacji produktów rolnych i środków spożywczych, Dz. Urz. UE C 2010, 341/5.

<sup>44</sup> Ibid.

<sup>45</sup> Zymonik, Hamrol, Grudowski (2013): 68.



dokument niespełniający tego wymagania określa się mianem standardu (normy nieformalnej). To zbiór dobrych praktyk, wypracowanych przez różne stowarzyszenia i gremia branżowe, o różnym zasięgu, niebędące w swej istocie jednostkami normalizacyjnymi, a jednostkami normalizującymi<sup>46</sup>. Gremia te opracowują własne schematy bezpieczeństwa żywności, czyli komercyjne, kompleksowe programy zarządzania bezpieczeństwem żywności, na które składają się: standard referencyjny, stanowiący podstawę do przeprowadzenia audytu<sup>47</sup> i certyfikacji zgodności, zasady zarządzania standardem oraz sam system zarządzania. Kluczową jest tu norma ISO 22000 Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla organizacji w całym łańcuchu żywnościowym<sup>48</sup>. Zgodnie z tą normą<sup>49</sup> i normą ISO 9000 Systemy zarządzania jakością. Podstawy i terminologia<sup>50</sup> można przyjąć, że system zarządzania bezpieczeństwem żywności to część systemu zarządzania dotycząca bezpieczeństwa żywności. Z kolei światowe standardy branżowe dotyczące zarządzania bezpieczeństwem żywności objęte są procesem harmonizacji i uznawania przez Globalną Inicjatywę na rzecz Bezpieczeństwa Żywności (*Global Food Safety Initiative – GFSI*), która jest organizacją non profit, a jej celem jest redukcja ryzyka w łańcuchu żywnościowym, tworzenie platformy benchmarkingowej, wymiana wiedzy na temat dobrych praktyk, przeglądanie i porównywanie istniejących standardów bezpieczeństwa żywności, a także ustanawianie wymagań kluczowych na rzecz wzajemnej uznawalności i redukcji kosztów wielokrotnych certyfikacji<sup>51</sup>. Zgodność z normą i/lub standardem jest, w przeciwieństwie do zgodności z wymaganiami prawa, potwierdzana certyfikatem wydawanym przez uprawnioną jednostkę certyfikacyjną. Gdy mowa o prawnym obowiązku spełnienia wymagań dotyczących zasad GHP, GMP i systemu HACCP, w świetle ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, chodzi o potwierdzone dokumentacją przeprowadzenie szkoleń lub udzielenie instruktażu osobom wykonującym prace przy produkcji lub w obrocie żywnością oraz osobom odpowiedzialnym za wdrożenie i stosowanie tych zasad w zakładzie. W przepisach prawa krajowego oraz unijnego nie ma mowy o obowiązku certyfikacji systemu HACCP.

Wśród schematów stanowiących katalog prywatnego prawa żywnościowego, ukierunkowanych na zapewnienie bezpieczeństwa żywności w ujęciu

<sup>46</sup> PKN (2022).

<sup>47</sup> W artykule posłużono się zalecaną przez językoznawców formą „audyt”. W dokumentach normatywnych pojawia się określenie „audit”. Od lat trwa spór o to, jaka forma powinna być użyta w normach zarządzania. Jednoznacznie wypowiedziała się na ten temat, m.in. Rada Języka Polskiego, stojąc na stanowisku, że jedyną poprawną formą jest „audyt”, gdyż obcojęzyczne połączenie *di* przybiera w polszczyźnie formę *dy*. W 2002 r. stanowisko zostało oficjalnie przekazane Polskiemu Komitetowi Normalizacyjnemu, z zaleceniem uwzględnienia tej uwagi podczas wydawania polskich wersji norm dotyczących tego zagadnienia. <[https://rjp.pan.pl/index.php?option=com\\_content&view=article&id=739:audyt-audit-43&catid=44&Itemid=145](https://rjp.pan.pl/index.php?option=com_content&view=article&id=739:audyt-audit-43&catid=44&Itemid=145)> [dostęp: 7.01.2022].

<sup>48</sup> PN-EN ISO 22000. Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla organizacji w całym łańcuchu żywnościowym.

<sup>49</sup> Ibid.: 13.

<sup>50</sup> PN-EN ISO 9000:2015. Systemy zarządzania jakością. Podstawy i terminologia: 21.

<sup>51</sup> <<https://mygfsi.com/what-we-do/harmonisation/>> [dostęp: 7.01.2022].

systemowym, znajdują się takie standardy zatwierdzone przez GFSI, jak np. BRCS Global Food Safety Standard, International Featured Standard Food (IFS Food), GlobalG.A.P czy Standard FSSC 22000<sup>52</sup>. Ich wdrożenie, choć dobrowolne, jest warunkiem wstępnym, pozwalającym na sprzedaż produktów w licznych sieciach handlowych. W strukturze wymagań dotyczących systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności jako niezbędne minimum potraktowane jest wdrożenie zasad GHP/GMP/HACCP, co oznacza, że stosujące je organizacje przez uzyskanie odpowiedniego certyfikatu zgodności potwierdzają, że spełniają też wymogi prawa żywnościowego w tym zakresie. W grupie standardów GFSI są takie, które skierowane są do węższej grupy odbiorców, np. standard GlobalG.A.P przeznaczony jest dla przedsiębiorstw spożywczych zajmujących się produkcją pierwotną, która obejmuje produkcję, uprawę lub hodowlę surowców, w tym zbiory, dojenie i hodowlę zwierząt gospodarskich przed ubojem, łowiectwo, rybołówstwo i zbieranie runa leśnego<sup>53</sup>. Standard jest przykładem schematu stojącego na straży ochrony praw zwierząt i ich dobrostanu, w świetle zasad zrównoważonego rozwoju<sup>54</sup>, ponad wymogi prawne<sup>55</sup>.

Ważnym elementem wymagań prywatnego prawa żywnościowego, ze względu na narzucony przez GFSI model systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, jest konieczność wdrożenia kultury bezpieczeństwa żywności. GFSI wprowadziła to wymaganie wcześniej, niż uczyniły to Komisja KŻ, a następnie Komisja Europejska. Już w 2018 r. opublikowała dokument, w którym określono, iż: „Należy przedstawić dowód zaangażowania kierownictwa wyższego szczebla w zakresie ustanowienia, wdrożenia, utrzymania i stałego doskonalenia systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Obejmuje to elementy kultury bezpieczeństwa żywności, na które, co najmniej składają się: komunikacja, szkolenia, informacje zwrotne od pracowników i pomiar funkcjonowania działań związanych z bezpieczeństwem żywności”<sup>56</sup>.

Treść dokumentu została podzielona na pięć rozdziałów, z których każdy dotyczy jednego wymiaru kultury bezpieczeństwa żywności, tj. misji i wizji, ludzi, spójności, adaptacyjności, świadomości zagrożeń i ryzyka. Po zdefiniowaniu każdego wymiaru wyjaśniono, dlaczego jest on ważny dla rozwoju tej kultury, i podano zestaw przewodnich pytań, pozwalających określić, czy dana organizacja jest na dobrej drodze do jej wprowadzenia i w jakim stopniu kultura ta jest dojrzała. Przyjęcie konwencji pytań jest znanym i bardzo przydatnym dla przedsiębiorstw podejściem, wykorzystywanym podczas przeprowadzania samooceny o różnym charakterze.

Ze względu na rolę GFSI w ujednocnianiu wymagań związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności postanowienia zawarte w wytycz-

<sup>52</sup> <<https://mygfsi.com/how-to-implement/recognition/>> [dostęp: 7.01.2022].

<sup>53</sup> Taczanowski (2017): 90.

<sup>54</sup> Zob. Łuczka (2021): 29–42.

<sup>55</sup> Zob. GlobalG.A.P Integrated Farm Assurance. All Farm Base – Livestock Base – Cattle and Ship – Dairy. <[https://www.globalgap.org/content/galleries/documents/190201\\_GG\\_IFA\\_CPCC\\_DY\\_V5\\_2\\_en.pdf](https://www.globalgap.org/content/galleries/documents/190201_GG_IFA_CPCC_DY_V5_2_en.pdf)> [dostęp: 4.02.2022].

<sup>56</sup> GFSI (2018).

nych przełożyły się na ogólną treść standardów zatwierdzonych przez GFSI. Dla przykładu, w standardzie BRCGS Global Food Safety Standard Issue 8<sup>57</sup> znajduje się wymaganie, aby kierownictwo organizacji określiło i utrzymywało czytelny plan rozwoju i ciągłego doskonalenia kultury bezpieczeństwa i jakości żywności, który obejmuje: zdefiniowane działania we wszystkich obszarach zakładu mających wpływ na bezpieczeństwo produktu, plan działań wskazujący sposób realizacji i mierzenia działań oraz planowane ramy czasowe, przegląd skuteczności zakończonych działań<sup>58</sup>.

Dokument GFSI jest jedyną wykładnią pozwalającą organizacjom uporać się z prawnym i rynkowym zobowiązaniem co do wdrożenia i utrzymania kultury bezpieczeństwa żywności. Jest swoistą „nakładką” na postanowienia KŻ i rozporządzenia (UE) 2021/382.

Wpisana już solidnie w przepisy prawne i właściwe standardy potrzeba wprowadzenia kultury bezpieczeństwa żywności, a zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2021/382 „przedstawienia dowodów potwierdzających odpowiednią kulturę bezpieczeństwa” rodzi pytanie o to, w jaki sposób wdrożyć tę kulturę oraz ocenić, czy istnieje w danym przedsiębiorstwie. Kolejne pytanie dotyczy tego, w jakiej mierze potencjał, kompetencje i wiedza personelu instytucji ukź w Polsce pozwolą na potwierdzenie istnienia „odpowiedniej kultury bezpieczeństwa żywności” w przedsiębiorstwach. To kolejny obowiązek oraz wyzwanie intelektualne i merytoryczne. 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. Zrozumienie znaczenia jednej z jej ważnych subkultur, jaką jest kultura bezpieczeństwa żywności, powiązana z innymi kulturami zbieżnymi, takimi jak kultura jakości, kultura etyki, kultura raportowania, kultura sprawiedliwego traktowania (*just culture*) wymaga czasu oraz systematycznego pogłębiania wiedzy. Wymaga też dobrego zrozumienia funkcjonowania określonej organizacji i specyfiki zarządzania, szczególnie zasobami ludzkimi, ponieważ nie ma podmiotów o dwóch takich samych kulturach organizacyjnych<sup>59</sup>. Kwestie te nie były dotąd przedmiotem zainteresowania organów ukź. Wydaje się, że nie mają z nimi problemu jednostki certyfikacyjne, które od dawna szkolą w tym zakresie i ze względu na udział w globalnym systemie certyfikacji GFSI są podmiotami przez nią formalnie uznanymi. Certyfikując na zgodność z danym standardem, dostosowują się do wytycznych GFSI. Formalne uznanie przez GFSI jednostki certyfikacyjnej do wykonywania działań w zakresie zgodności ze standardami przez nią zatwierdzonymi jest warunkowane uzyskaniem przez nią akredytacji u krajowej jednostki akredytacyjnej działającej w międzynarodowym systemie<sup>60</sup>.

<sup>57</sup> W sierpniu 2022 r. planowane jest wydanie kolejnej, znowelizowanej wersji standardu BRCGS, w której kwestie związane z kulturą bezpieczeństwa żywności są jeszcze dodatkowo podkreślone, np. przez konieczność opracowania planu kultury bezpieczeństwa żywności oraz poddawania go procesowi audytu.

<sup>58</sup> BRCGS (2021).

<sup>59</sup> Wiśniewska (2021): 63–122.

<sup>60</sup> GFSI (2020a); GFSI (2020b).

#### IV. ZAKOŃCZENIE

Zagwarantowanie bezpieczeństwa żywności, a tym samym bezpieczeństwa konsumentów nie jest zadaniem łatwym, zważywszy na szereg zagrożeń w łańcuchu dostaw żywności. Wysiłki krajów i powołanych w nich stosownych urzędów nie zawsze przekładają się na pozytywne efekty w tym zakresie. Skala afer żywnościowych i ich skutków dla zdrowia i życia człowieka obciąża nie tylko same przedsiębiorstwa spożywcze, lecz także jednostki kontrolne. Duża liczba przypadków zagrażających bezpieczeństwu żywności i konsumentów rodzi pytania na temat skuteczności i rzetelności audytów realizowanych przez jednostki certyfikacyjne, których aktywność związana jest z rynkowymi wymogami funkcjonowania przedsiębiorstw spożywczych i istnieniem tzw. prywatnego prawa żywnościowego, które często wykracza ponad wymogi prawne. Tym bardziej że jednostki te, jako tzw. strona trzecia, działają w imieniu szeroko pojętego interesu społecznego. Należy podać w wątpliwość skuteczność krajowego systemu nadzoru nad żywnością, stworzonego na rzecz ochrony podstawowych praw konsumentów, na czele z koniecznością zapewnienia im bezpieczeństwa. Raporty nadrzędnych instytucji kontrolnych w Polsce oraz raporty RASFF nie pozostawiają złudzeń co do kondycji, skuteczności i szczelności tego systemu w naszym kraju, zarówno od strony organizacyjnej, jak i prawnej.

Trudno nie zadać sobie pytania, czy zawarte w prawie UE wymogi dotyczące kształtowania kultury bezpieczeństwa żywności w przedsiębiorstwach spożywczych znajdują podatny grunt dla ich zrozumienia i wprowadzenia w życie tam, gdzie jest to szczególnie potrzebne. Można przypuszczać, że dodatkowe obciążenie systemu w tym względzie nie poprawi jego wydolności ani możliwości realizacji dotychczasowych zadań. Wydaje się, że kierunek i plan pilnych przemian w przemyśle spożywczym, a także w systemie nadzoru nad żywnością powinny być niezwykle czytelne, konsekwentnie realizowane i niebudzące takich wątpliwości. Należy odejść od koncentrowania się na zapobieganiu problemom dotyczącym bezpieczeństwa żywności przez kontrole urzędowe, audyty zewnętrzne czy certyfikacje, co jest silnie zdeterminowane naciskiem z zewnątrz. Warto zadbać o to, aby przemiana odbywała się od wewnątrz organizacji, tak aby działania służące dostarczaniu żywności bezpiecznej nie były podyktowane tylko wymogiem prawa, ale były efektem zajmowania odpowiedzialnej postawy przez pracowników, zaangażowania kierownictwa, jakości i staranności codziennej pracy, świadomości ryzyka oraz wysokiej etyki zawodowej.

Owa wewnętrzna ewolucja nie może się odbyć bez zaangażowania i wsparcia organów państwowych odpowiedzialnych za bezpieczeństwo żywności. Dla przykładu, w USA promowanie kultury bezpieczeństwa żywności odbywa się w ramach szeroko zakrojonego tzw. planu nowej ery inteligentniejszego bezpieczeństwa żywności (*New Era of Smarter Food Safety Blueprint*) opublikowanego w lipcu 2020 r., wdrażanego przez rządową Agencję Żywności i Leków (Food and Drug Administration – FDA). W FDA podkreśla

się, że „silna kultura bezpieczeństwa żywności jest warunkiem wstępnym skutecznego zarządzania bezpieczeństwem żywności”<sup>61</sup>. Przemiana krajowego systemu nadzoru nad żywnością nie będzie możliwa, gdy jej organy będą funkcjonować w systemie niewydolnym, niedofinansowanym i nieuporządkowanym. W Polsce kompetencje w zakresie bezpieczeństwa żywności rozdzielone zostały między kilka instytucji bez określenia instytucji głównej. Ponadto instytucje te podległy są różnym organom naczelnym, takim jak minister właściwy do spraw zdrowia (PIS), minister właściwy do spraw rolnictwa (IW, PIORiN, IJHARS). Tak ukształtowany model nadzoru nad żywnością wyróżnia się w skali europejskiej, a nawet światowej, gdzie dominuje model z jednym organem właściwym ds. bezpieczeństwa żywności<sup>62</sup>. Trudno ocenić, w jakim stopniu postulowane od dawna utworzenie w Polsce jednego urzędu zajmującego się bezpieczeństwem żywności zmieni tę trudną, pod względem liczby i charakteru raportowanych do RASFF zgłoszeń, sytuację. Niemniej zmiany w ukłz powinny rozpocząć się tak szybko, jak to możliwe. Ważne, aby były one wspomagane intensywnym procesem edukacyjnym, opartym na najlepszych sprawdzonych wzorcach, by polegały na uzupełnieniu i poszerzeniu kompetencji oraz kwalifikacji kadr, wykształceniu takiego etosu pracy, który przełoży się na zbudowanie kultury bezpieczeństwa żywności także w tych organizacjach. Autorki jako pierwsze poddają konstruktywnej krytyce uwarunkowania organizacyjno-prawne wdrażania i weryfikacji kultury bezpieczeństwa żywności w branży rolno-spożywczej w Polsce i jej otoczeniu instytucjonalnym.

- Boone, I., Rosner, B., Lachmann, R., D'Errico M. L., Iannetti, L., Van der Stede, Y., Boelaert, F., Ethelberg, S., Eckmanns, T., Stark, K., Haller, S., Wilking, H. (2021). Healthcare-associated foodborne outbreaks in high-income countries: a literature review and surveillance study, 16 OECD countries, 2001 to 2019\*. *Euro Surveill.* 26(41): 2001278.
- BRCGS (2021). Global Standard Food Safety, Issue 8 F837: Position Statements for Issue 8. <<https://www.brcgs.com/media/1495789/f837-position-statements-for-issue-8-v4-31032021.pdf>> [dostęp: 7.01.2022].
- Czernyszewicz, E. (2020). Kultura bezpieczeństwa w produkcji żywności. Koncepcja i pomiar. Lublin.
- Donohoe, T., Garnett, K., Lansink, A.O., Afonso, A., Noteborn, H. (2018). Emerging risks identification on food and feed – EFSA. *EFSA Journal* 16(7): 5359.
- Dries, L., Leuven, K.L., Mancini M.C., Gay, S.H., Libeau-Dulos, M., Giray, F.H., Vlandas, P., Elia, E. (2006). Food Quality and Certification Schemes. Stakeholder Hearing 11/12 May 2006. Background Paper. Brussel.
- EFSA (2020). Climate change as a driver of emerging risks for food and feed safety, plant, animal health and nutritional quality. <<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1881>> [dostęp: 7.01.2022].
- FAO (2010). Private Food Safety Standards: Their Role in Food Safety Regulation and their Impact. Rome.
- FAO/WHO (2020). General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969 Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020. Editorial corrections in 2011. <<https://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao>

<sup>61</sup> FDA (2020).

<sup>62</sup> Kowalczyk (2016): 205–251; NIK (2019).

- org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC\_001e.pdf> [dostęp: 7.01.2022].
- FDA (2020). New Era of Smarter Food Safety FDA's Blueprint for the Future. <<https://www.fda.gov/food/new-era-smarter-food-safety>> [dostęp: 7.01.2022].
- Florczak-Wątor, M. (2018). Konstytucja jako źródło obowiązków państwa w stosunku do obywatela. *Ruch Prawniczy, Ekonomiczny i Socjologiczny* 80(1): 119–131.
- GFSI (2018). A Culture of Food Safety: A Position Paper from the Global Food Safety Initiative (GFSI). <<https://mygfsi.com/wp-content/uploads/2019/09/GFSI-Food-Safety-Culture-Full.pdf>> [dostęp: 7.01.2022].
- GFSI (2020a). GFSI Benchmarking Requirements Key Changes V7 To Version 2020. <<https://mygfsi.com/how-to-implement/recognition/certification-programme-owners>> [dostęp: 7.01.2022].
- GFSI (2020b). GFSI Benchmarking Requirements. Version 2020.1 Part II. Requirements for the Management of Certification Programmes. <<https://mygfsi.com/how-to-implement/recognition/certification-programme-owners>> [dostęp: 7.01.2022].
- GIS (2021). Stan Sanitarny Kraju w 2020 roku. Warszawa.
- Gizaw, Z. (2019). Public health risks related to food safety issues in the food market: a systematic literature review. *Environmental Health and Preventive Medicine* 24: Article number 68.
- GlobalG.A.P. Integrated Farm Assurance. All Farm Base – Livestock Base – Cattle and Ship – Dairy. <[https://www.globalgap.org/content/galleries/documents/190201\\_GG\\_IFA\\_CPCC\\_DY\\_V5\\_2\\_en.pdf](https://www.globalgap.org/content/galleries/documents/190201_GG_IFA_CPCC_DY_V5_2_en.pdf)> [dostęp: 4.02.2022].
- Griffith, C.J., Livesey, K.M., Clayton, D. (2010a). Food safety culture: the evolution of an emerging risk factor? *British Food Journal* 112(4): 426–438.
- Griffith, C.J., Livesey, K.M., Clayton, D. (2010b). The assessment of food safety culture. *British Food Journal* 112(4): 439–456.
- Jeong, K.Y., Park, J.W. (2020). Insect allergens on the dining table. *Current Protein and Peptide Science* 21: 159–169.
- Korzycka, M., Wojciechowski, P. (2016). Prawo żywnościowe jako nowa dziedzina prawa. *Studia Iuridica Agraria* 14: 275–296.
- Korzycka, M., Wojciechowski, P. (2017). System prawa żywnościowego. Warszawa.
- Kowalczyk, S. (2016). Bezpieczeństwo i jakość żywności. Warszawa.
- Kowalska, A. (2019). Ekonomiczne problemy fałszowania żywności. Instrumenty przeciwdziałania. Lublin.
- Kowalska, A. (2020). Patterns of non-compliance in the agri-food chain. *Problemy Jakości* 12: 7–16.
- Kowalska, A., Bieniek, M., Manning, L. (2019). Food supplements' non-conformity in Europe – Poland: A case study. *Trends in Food Science & Technology* 93: 262–270.
- Kowalski, J., Kowalska, A. (2022). The realization of the human right to food: preliminary remarks on assessing food security. *Przegląd Prawno-Ekonomiczny* 1: 9–22.
- Łuczka, W. (2021). Procesy rozwojowe rolnictwa ekologicznego i ich ekonomiczno-społeczne uwarunkowania. Poznań.
- Małeczka, M., Samotyja, U. (red.) (2018). Kształtowanie jakości żywności. Poznań.
- Meulen, B.M.J. (ed.). (2011). Private Food Law. Wageningen.
- NIK (2019). Bezpieczeństwo żywności. Informacja o wynikach kontroli. <[https://www.nik.gov.pl/plik/id,21927,v,artykul\\_20971.pdf](https://www.nik.gov.pl/plik/id,21927,v,artykul_20971.pdf)> [dostęp: 7.01.2022].
- NIK (2021). Jak poprawić bezpieczeństwo żywności w Polsce? <<https://www.nik.gov.pl/aktualnosci/jak-poprawic-bezpieczenstwo-zywnosci-w-polsce.html>> [dostęp: 15.12.2021].
- NIK (2020). System kontroli bezpieczeństwa żywności w Polsce – Stan obecny i pożądane kierunki zmian. <<https://www.nik.gov.pl/plik/id,25232,vp,27982.pdf>> [dostęp: 3.02.2022].
- Obiedziński, M. (2011). Obszary ryzyka w łańcuchu rolno-spożywczym, [w:] M. Kwasek (red.), Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym. Jakość i bezpieczeństwo żywności a zdrowie konsumenta. Warszawa: 43–62.
- PKN (2022). Czym jest norma. <<https://wiedza.pkn.pl/web/wiedza-normalizacyjna/czym-jest-norma->>> [dostęp: 7.01.2022].
- Raczek, K. (2018). Problematyka karnoprawnej ochrony życia i zdrowia w oparciu o przepisy prawa żywnościowego. *Studia Iuridica Agraria* 16: 233–244.

- RASFF (2020). The Rapid Alert System for Food and Feed Annual Report 2020. <[https://ec.europa.eu/food/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts_en)> [dostęp: 7.01.2022].
- Róg, M. (2013). Zarys systemu organów kontroli żywności w Polsce, [w:] W. Pływaczewski, R. Plociński (red.), Nielegalny rynek żywności. Skala zjawiska i możliwości przeciwdziałania. *Szczytno*: 127–141.
- Serek, M. (2020). Milczące uznanie żądania konsumenta a rękojmiane obniżenie ceny. *Prawo w Działaniu* 44: 197–216.
- Soon, J.M., Baines, M.N. (2013). Public and private food safety standards: facilitating or frustrating fresh produce growers. *Laws* 2(1): 1–19.
- Stefaniuk, M. (2016). Zasada odpowiedniego *vacatio legis* jako element zasady ochrony zaufania obywateli do państwa i stanowionego przez nie prawa. *Studia Iuridica Lublinensia* 25(1): 59–75.
- Szczepański, D. (2022). Przeróżający raport NIK o żywności. Najwięcej salmonelli w UE, brakuje kontrolerów, sprzętu, umiejętności. <<https://next.gazeta.pl/next/7,172392,27972577,przerazajacy-raport-nik-o-zywnosci-najwiecej-salmonelli-w-ue.html>> [dostęp: 7.01.2022].
- Szulc, J. (2009). Odpowiedź sekretarza stanu w Ministerstwie Zdrowia – z upoważnienia prezesa Rady Ministrów – na interpelację nr 8931 w sprawie wprowadzenia Codex Alimentarius, zbioru norm dotyczących żywności. <<http://orka2.sejm.gov.pl/IZ6.nsf/main/40828842>> [dostęp: 7.01.2022].
- Taczanowski, M. (2017). *Prawo żywnościowe*. Warszawa.
- Węglińska, J. (2020). Zasada ochrony zaufania obywateli do państwa i do stanowionego przez nie prawa jako dyrektywa poprawnej legislacji. *Prawo w Działaniu* 42: 169–188.
- Wiśniewska, M.Z. (2017). CARVER+Shock method and its application in a catering company in Poland. *British Food Journal* 117(12): 2610–2629.
- Wiśniewska, M.Z. (2018). *Kultura bezpieczeństwa żywności. Istota i narzędzia pomiaru*. Warszawa.
- Wiśniewska, M.Z. (2021). *Kultura bezpieczeństwa żywności. Istota i narzędzia pomiaru*. Warszawa.
- Wiśniewska, M.Z., Grybek, T. (2021). Kultura bezpieczeństwa żywności w świetle standardów uznanych przez GFSI. *Problemy Jakości* (53)1: 2–8.
- Zanin, L.M., Luning, P.A., da Cuhna, D.T., Stedefeldt, E. (2021). Influence of educational actions on transitioning of food safety culture in a food service context: Part 1: Triangulation and data interpretation of food safety culture elements. *Food Control* 119: 107447.
- Zanin, L.M., Stedefeldt, E., Luning, P.A. (2021). The evolution of food safety culture assessment: a mixed-methods systematic review. *Trends in Food Science & Technology* 118(A): 125–142.
- Zymonik, Z., Hamrol, A., Grudowski, P. (2013). *Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem*. Warszawa.

