

Artykuły

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI JAKO NOWA DYSCYPLINA NAUKI

STANISŁAW KOWALCZYK

*Nauka jest tylko jednym z wielu narzędzi
wymyślonych przez ludzi
w celu radzenia sobie z otoczeniem
(P.K. Feyerabend, 1975)¹*

Abstrakt

Artykuł poświęcony jest złożonym procesom rozwoju nauki, w tym zwłaszcza wyodrębniania się nowych dyscyplin i subdyscyplin wiedzy. Podstawowym jego celem jest ukazanie procesu oraz uwarunkowań wyodrębniania się nowej dyscypliny nauk, jaką jest bezpieczeństwo żywności. Bezpieczeństwo żywności jako nowa dyscyplina nauki zostaje wyodrębniona w oparciu o przedmiot, czyli status żywności w obszarze jej cech zdrowotnych i zgodności właściwości jakościowych żywności ze stanem faktycznym oraz celem, jakim jest ochrona życia i zdrowia konsumentów oraz ich interesów ekonomicznych. Bezpieczeństwo żywności, według terminologii Kuhna, znajduje się obecnie na etapie tzw. przedparadygmatycznego okresu rozwoju. Charakteryzuje go zróżnicowanie podejść do obszaru bezpieczeństwa żywności, zakresu badawczego oraz stosowanej terminologii. Należy jednak podkreślić, że ostatnie lata przyniosły coraz większą zgodność i to zarówno ze strony przedstawicieli „nurtu instytucjonalnego”, jak i autorskiego w sprawie tożsamości bezpieczeństwa żywności jako

¹ Wydanie polskie: *Przeciw metodzie*, Siedmioróg, Wrocław 1996. Z nieznanym mi powodów polski wydawca zrezygnował z drugiej części tytułu pracy: *Zarys anarchistycznej teorii wiedzy*. Jest to o tyle niewytłumaczalne, że istotą teorii Feyerabenda jest właśnie anarchizm epistemologiczny.

(sub)dyscypliny nauki. Dotyczy to przede wszystkim obszaru badawczego, do którego coraz powszechniej zalicza się zarówno bezpieczeństwo zdrowotne, jak i bezpieczeństwo ekonomiczne żywności.

Słowa kluczowe: nauki ekonomiczne, rozwój nauki, żywność, bezpieczeństwo żywności, fałszowanie żywności.

Kody JEL: Q18, K22, A12.

Uwagi wstępne

Okresy obfitujące w załamania, gwałtowne zmiany czy nowe zjawiska społeczne, gospodarcze oraz polityczne zawsze owocowały wzrostem zainteresowania nauką² oraz tym, co ma ona do zaproponowania w takiej sytuacji. Takie większe zainteresowanie obserwujemy także w ostatnich latach. Odnosi się ono do wielu dziedzin nauki, lecz jedną ze wzbudzających większe zainteresowanie oraz oczekiwanie są nauki ekonomiczne. Dzieje się tak z kilku powodów, przy czym do najważniejszych należy prawdopodobnie zaliczyć:

- narastające nierówności społeczne (dochodowe) w dotychczasowych starych relacjach (kraje bogate *versus* kraje biedne), jak i nowych (pomiędzy poszczególnymi grupami społecznymi w pojedynczym, także bogatym kraju);
- powtarzające się coraz częściej kryzysy gospodarcze³, z ostatnim globalnym kryzysem pierwszej dekady XXI wieku włącznie;
- radykalizację poglądów społecznych oraz odradzające się nacjonalizmy, prowadzące do zahamowania tendencji liberalizujących stosunki gospodarcze i handlowe w układzie globalnym (niepowodzenie rundy Doha, opory przed porozumieniami handlowymi typu TTIP czy CETA, zahamowanie procesów integracyjnych w ramach UE).

Jednocześnie same nauki ekonomiczne przechodzą od pewnego czasu (ostatnie 10-20 lat) okres głębszej – niż w zdecydowanej większości drugiej połowy XX wieku – transformacji oraz narastania złożoności poszczególnych teorii, ich wielokierunkowych ewolucji, renesansu wcześniejszych poglądów czy prób ich przystosowania do nowych wyzwań. Chronologicznie, w pierwszej kolejności wynika to ze stale zwiększającego się skomplikowania procesów gospodarczych w następstwie postępującej globalizacji i w efekcie prób nadążania nauk ekonomicznych za tymi procesami. Po drugie ze wspomnianego wyżej kryzysu gospodarczego pierwszej dekady XXI wieku, który zdecydowanie ujawnił nieprzystawanie teorii ekonomicznych tzw. głównego nurtu (*mainstreamu*), do coraz bardziej złożonej i nieprzewidywalnej rzeczywistości.

² Naturalnie dotyczy to w pierwszej kolejności i przede wszystkim czasów nam współczesnych. W okresach wcześniejszych, w takich „nienaturalnych” momentach z reguły wzrastało zainteresowanie magią, religią lub opinią tzw. społecznych i politycznych autorytetów zarówno tych formalnych, jak i faktycznych.

³ Przykładowo: kryzys naftowy (1973), drugi kryzys naftowy (1979-1982), czarny poniedziałek (1987), kryzys meksykański (1994), azjatycki kryzys finansowy (1997), rosyjski kryzys finansowy (1998), kryzys argentyński (1999).

W konsekwencji powoduje to pojawianie się coraz większej liczby badań interdyscyplinarnych i w efekcie nowych, jeżeli jeszcze nie dyscyplin, to subdyscyplin. Inaczej, nowych obszarów wiedzy powstających na pograniczu dotychczasowych dziedzin/dyscyplin oraz korzystających coraz częściej oraz pełniej właśnie z dorobku innych dziedzin/dyscyplin. Oznacza to, że znaną cechą współczesnej nauki jest mnożenie się i to w stosunkowo szybkim tempie odrębnych dyscyplin naukowych (Flejterski, 2018).

Istnieją także opinie, które podkreślają wysiłek – z reguły różnych szkół w ramach jednej dyscypliny – zmierzający do wykreowania wspólnego nurtu, inaczej wspólnego paradygmatu. Jednak zasięg takiego paradygmatu, powstałego przykładowo w ramach głównego nurtu ekonomii, ze względów ideologicznych i politycznych i tak byłby ograniczony (Madej, 2011).

Tendencje te prowadzą wprost to rozwoju nauki w postaci poszerzania wiedzy o otaczającej nas rzeczywistości zarówno na drodze wzbogacania dotychczasowych teorii, ich modyfikacji, wreszcie ich obalania (falsyfikacji). W teorii rozwoju nauki, filozofii nauki oraz logice odkrycia naukowego nie ma zgodności co do tego, jak przebiega rozwój nauki. Można wyróżnić wiele koncepcji i podejść, jak chociażby krytyczny racjonalizm (falsyfikacjonizm) Poppera (2002), teorię programów badawczych (twardego rdzenia) Lakatosa (1977), teorię rewolucji naukowych Kuhna (2011), czy anarchizm epistemologiczny Feyerabenda (1996), by skoncentrować się tylko na podejściach typowych dla nauki XX wieku.

Według prawdopodobnie najbardziej popularnej teorii rozwoju wiedzy, stworzonej przez Kuhna podstawowe znaczenie w tym procesie posiadają badania, które społeczność uczonych aktualnie akceptuje i traktuje jako fundament dalszej praktyki. Wyniki tych badań winny posiadać dwie zasadnicze cechy: (1) być oryginalne i na tyle atrakcyjne, by odwrócić uwagę określonej grupy zwolenników „nowej” teorii od teorii konkurencyjnych oraz (2) powinny być na tyle otwarte, by pozostawić różne problemy do rozwiązania przez innych badaczy. Osiągnięcia naukowe odznaczające się tymi cechami Kuhn nazwał paradygmatami. Jednak osiągnięcie przez daną dyscyplinę stanu nauki paradygmatycznej, tj. posiadającej własne paradygmaty, nie jest takie proste. Wymaga czasu, a przede wszystkim badań oraz uznanych powszechnie przez społeczność uczonych wyników. Natomiast sam rozwój nauki dokonuje się poprzez „nieuchronne oraz nieusuwalne” różnice i zderzenia paradygmatów, przybierające postać rewolucji naukowych (Kuhn, 2011).

Feyerabend, analizując koncepcje Poppera, dochodzi do wniosku, że zarysem do badań naukowych jest pojawienie się problemu, który jest konsekwencją niezgodności pomiędzy oczekiwaniem a obserwacją wyznaczoną przez to oczekiwanie. Próby eliminacji tej niezgodności prowadzą do powstania teorii, która proponuje określone rozwiązanie problemu (Feyerabend, 1996). Im więcej propozycji rozwiązania danego problemu, czyli im więcej teorii, tym lepiej dla nauki. Teoretyczna jednolitość osłabia bowiem moc krytyczną nauki, prowadząc w konsekwencji do zagrożenia swobodnego rozwoju jednostki. Do osiągnięcia wiedzy obiektywnej niezbędna jest różnorodność opinii, przy czym trudno tu o doszuki-

wanie się jakichś trwałych i powszechnych reguł rozwoju czy ewolucji, bowiem nauka jest zasadniczo przedsięwzięciem anarchistycznym⁴.

Jednak według samego Poppera prawidłowość propozycji, czyli innymi słowy – obiektywizm teorii – może zapewnić tylko powtarzalność zdarzeń. Jedynie dzięki powtórzeniom nabieramy przekonania, że nie mamy do czynienia z jakąś odosobnioną koincydencją. Niepowtarzalne jednostkowe wydarzenia nie mają dla nauki żadnego znaczenia. W ujęciu Poppera ta powtarzalność jest równoznaczna z falsyfikowalnością twierdzeń uznanych za naukowe. Dla rozwoju nauki nie ma znaczenia rozważanie prawdopodobieństwa danej hipotezy, tylko to: w jakiej mierze dowiodła zdolności do przetrwania, inaczej – na ile została potwierdzona (*corroboration*) (Popper, 2002). Naturalnie nowe eksperymenty mogą przemawiać na niekorzyść dotychczasowej teorii, co jest jednak naturalnym procesem rozwoju nauki.

Bez względu, jaką koncepcję czy logikę odkrycia naukowego uznamy za dominującą, czy poprawniej – oddającą istotę rozwoju nauki w każdej dziedzinie czy dyscyplinie nauki, mamy okresy większej i mniejszej dynamiki zmian. Używając terminologii Kuhna, mniej lub bardziej gwałtownych konfliktów dotychczasowych i nowych paradygmatów.

Wiele wskazuje, że z taką sytuacją mamy właśnie do czynienia w zakresie ekonomii, a być może w całym obszarze nauk społecznych⁵. W tym miejscu interesuje mnie jednak wyłącznie ekonomia jako dyscyplina nauki.

Jakie zatem czynniki przemawiają za tym, że współcześnie dynamika zmian w zakresie ekonomii jest tak wysoka? Według Jajugi (2018) za tę wysoką dynamikę ewolucji, tak w ostatnich latach, jak i następnych okresach, odpowiadają i będą odpowiadać dwa zasadnicze czynniki. Po pierwsze problemy oraz dylematy ekonomiczne, jakie ujawniły się w ostatniej dekadzie, czyli związane głównie z globalnym kryzysem pierwszej dekady XXI wieku. Do takich dylematów zalicza się m.in.: przyszły charakter ekonomii – normatywny *versus* deskryptywny, prawdopodobieństwo renesansu badań empirycznych, czy wreszcie możliwy wzrost zainteresowania ekonomistów dorobkiem nauk takich jak: biologia, socjologia, psychologia, etyka itd. Drugi czynnik wynika z aktualnych procesów, jakie zachodzą na świecie, które ponadto zachodzą w coraz szybszym tempie, a ekonomia musi za nimi nadążyć.

Co zatem wynika z tych nowych zjawisk dla nauki, w tym dla ekonomii? Wiele wskazuje na to, że przede wszystkim należy oczekiwać wzrostu i to w szybkim tempie odrębnych (sub)dyscyplin naukowych. Dynamika zmian cywilizacyjnych, w tym gospodarczych, prowadząca do wzrostu stopnia złożoności otaczającej nas rzeczywistości z jednej strony oraz powstające nowe nurty oraz poszukiwania badawcze i w efekcie narastanie ilości materiału badawczego z drugiej prowadzą do wykształcania się nowych odrębnych specjalności, subdyscyplin, wreszcie dyscyplin. Te nowe spe-

⁴ Stąd słynne *anything goes*, Feyerabenda, tłumaczone jako: „wszystko wolno”, „nic świętego” czy „wszystko jest dopuszczalne”.

⁵ Pojęcia „obszaru nauki” używam tu w znaczeniu wybranego zbliżonego tożsamościowo zakresu nauki, a nie elementu administracyjnej klasyfikacji nauki, jaki wprowadziło rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 20 września 2018 r., w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych.

cialności oraz subdyscypliny w coraz większym stopniu „zachodzą” na siebie polami badawczymi, wykorzystują wyniki innych dyscyplin, przenikają się oraz integrują, przez co w coraz większym stopniu zacierają się także linie demarkacyjne pomiędzy poszczególnymi obszarami nauki (Flejterski, 2018). Prowadzi to do coraz szerszego w naukach ekonomicznych zjawiska interdyscyplinarności. Dlatego według Kołodki ekonomia dzisiaj przestała być dyscypliną, stała się interdyscypliną⁶. A jeżeli tak, to mamy współcześnie do czynienia z nauką wieloparadygmatyczną. Ekonomia oparta na jednym paradygmacie nie istnieje. Jeżeli ma być użyteczna i zadowalająco wyjaśniać poszczególne fragmenty rzeczywistości, musi być eklektyczna i oparta na pluralizmie metodologicznym (Flejterski, 2018). Ta wieloparadygmatowość odnosi się nie tylko do ekonomii jako całości, lecz jak stwierdza Gorynia (2018), dotyka także subdyscyplin, tworząc swoisty „rynek paradygmatów”.

Interdyscyplinarność nauk może być rozumiana w różnych płaszczyznach. Przykładowo prowadzone w danej dyscyplinie badania odwołują się do badań oraz ustaleń dyscyplin z innych dziedzin nauki (np. odwołania ekonomii do ustaleń nauk rolniczych, do badań oraz ustaleń dyscyplin z tej samej dziedziny nauki (np. odwołania ekonomii do nauk prawnych), czy wreszcie prowadzone w danej subdyscyplinie badania odwołują się do badań oraz ustaleń innych subdyscyplin w ramach danej dyscypliny, co bywa jednak często kwestionowane jako przypadek interdyscyplinarności (Gorynia, 2018).

Bez względu jednak, w jakim wymiarze będziemy analizować interdyscyplinarność, dostrzegamy coraz większą *płynność* podziałów oraz skłonność do przesuwania granic poszczególnych dziedzin i dyscyplin. W efekcie powstają nowe (sub)dyscypliny, o jakich kilkadziesiąt lat temu raczej nie myślano, jak: finanse behawioralne, ekonofizyka, ekofinanse czy neurolingwistyka⁷. To zacieranie różnic oraz przesuwanie obszarów badawczych w żadnym jednak przypadku nie może prowadzić do zaniku tożsamości poszczególnych dziedzin oraz dyscyplin nauki. Różnice przedmiotowe, metodologiczne oraz językowe są bowiem istotą pozwalającą w całości wiedzy naukowej na identyfikację jej części utożsamianej z konkretną dziedziną czy dyscypliną nauki.

Te nowe (sub)dyscypliny z reguły powstają na obrzeżach czy też obszarach pozostających w jakiejś zależności w stosunku do siebie. Z tych względów mają z reguły charakter multiobszarowy, wieloparadygmatyczny oraz bardziej płynny, w pewnym sensie transgraniczny w stosunku do „starych” dziedzin oraz dyscyplin. Takim nowych wyłaniającym się obszarem wiedzy jest dzisiaj bezpieczeństwo żywności.

⁶ Wypowiedź Kołodki na konferencji zorganizowanej przez Polskie Towarzystwo Ekonomiczne przy współpracy z Komitetem Nauk Ekonomicznych PAN, pt.: *Ewolucja nauk ekonomicznych. Jedność a różnorodność, relacje do innych nauk, problemy klasyfikacyjne*, Warszawa, 14 marca 2018 r.

⁷ Próby wykorzystania dorobku różnych, lecz „odległych” od siebie dziedzin/dyscyplin w postaci nowych gałęzi wiedzy wywołują czasami sprzeciw środowiska naukowego, czego przykładem może być psychologia kwantowa, dla której kluczowym dziełem jest praca Wilsona pt.: *Psychologia kwantowa (Quantum Psychology)*, New Falcon Publications 1990. Por.: P. Cieśliński, *Psychologia kwantowa, czyli belkot naukowy na Uniwersytecie Warszawskim*, „wyborcza.pl”, 8 września 2018. <http://wyborcza.pl/7,75400,23896050,psychologia-quantowa-czyli-pseudonauka-na-universytecie-warszawskim.html>. Data dostępu: 17.09.2018.

Bezpieczeństwo żywności jako nowa dyscyplina nauki

Bezpieczeństwo żywności jako nowa dyscyplina nauki zostaje wyodrębniona w oparciu o dwa zasadnicze kryteria: (1) przedmiot, którym jest status żywności w obszarze jej cech zdrowotnych i zgodności właściwości jakościowych żywności ze stanem faktycznym (stan zafałszowania żywności) oraz (2) cel dyscypliny, którym jest ochrona życia i zdrowia człowieka (konsumenta) oraz jego interesów ekonomicznych.

Kryterium przedmiotowe jest tożsame z badaniem oraz oceną właściwości zdrowotnych oraz cech ekonomicznych żywności. Oznacza to, po pierwsze, badanie stanu zdrowotnego żywności, w tym możliwego chemicznego, biologicznego i mechanicznego jej zanieczyszczenia, oraz wartości odżywczej produktów spożywczych, szczególnie tych przeznaczonych dla wybranych grup konsumentów, jak: dzieci, kobiety w ciąży, osoby starsze, osoby korzystające z produktów prozdrowotnych itd. Po drugie, związane jest z badaniem zgodności stanu faktycznego żywności (produktu spożywczego) w zakresie cech organoleptycznych, właściwości fizykochemicznych oraz prawidłowości znakowania z obowiązującym prawem żywnościowym i deklaracją producenta. Jest to konsekwencja świadomego zaniżania jakości, a także fałszowania żywności przez część producentów. Zasadniczą przyczyną takiego postępowania jest chęć uzyskania dodatkowych korzyści ekonomicznych kosztem konsumentów.

Z kolei drugie kryterium demarkacyjne tego, co określamy pojęciem bezpieczeństwo żywności, ilustruje zasadniczy cel tej nowej dyscypliny. Jest nim, po pierwsze, konieczność ochrony przez organy państwa zdrowia i życia obywateli jako konsumentów żywności, co stanowi niezbywalną funkcję i powinność instytucji, jaką jest państwo. Po drugie, z uwagi na występujący praktycznie w każdym czasie oraz ustroju społeczno-politycznym proceder fałszowania żywności lub świadomego zaniżania jej jakości potrzebę ochrony ekonomicznych interesów obywateli, interesów narażonych na nieuczciwe działanie części podmiotów gospodarczych pragnących właśnie kosztem obywateli uzyskiwać dodatkowe, nienależne i nieuzasadnione korzyści ekonomiczne.

Obydwa kryteria konstytuujące nową dyscyplinę są, co naturalne, ze sobą powiązane. Jednak o ile kryterium podmiotu jest odpowiedzią na pytanie, *co ta nowa dyscyplina bada, czy do czego zmierza*, to kryterium celu odpowiada na kwestię *w jakiej intencji to czyni*.

Wyodrębnianie bezpieczeństwa żywności

Wyodrębnianie się bezpieczeństwa żywności jako nowej dyscypliny nauki następuje współcześnie przede wszystkim poprzez podejmowane próby jej definiowania oraz określenia celu oraz istoty tego nowego obszaru wiedzy. W literaturze przedmiotu, jak i powszechnym użyciu nie istnieje jednak jedna akceptowana i uznana definicja bezpieczeństwa żywności. Może to nawet budzić pewne zdziwienie, gdyż pomimo że w ostatnich dekadach o bezpieczeństwie żywności oraz wyżywieniu mówi i pisze się wyjątkowo dużo, co widoczne jest szczególnie po

licznych aferach żywnościowych lat 80. i 90. XX wieku, to akceptowalnych ujęć tego zagadnienia jest wyjątkowo niewiele, jeżeli w ogóle takowe istnieją.

Według Sewarda II (2003) jest to konsekwencją tego, że termin „bezpieczna żywność” (*safe food*) ma dla odbiorców różne znaczenie. Konsumentom bezpieczeństwo żywności wiąże przede wszystkim z praktycznymi właściwościami jej użycia (spożycia), takimi jak warunki przygotowania, stan sanitarny, walory odżywcze czy poziom ryzyka wynikający ze spożycia danej żywności. Organizacje i stowarzyszenia branżowe oraz same firmy podnoszą z reguły kwestię zagrożeń mikrobiologicznych i chemicznych, a także ryzyka wynikającego faktycznie lub potencjalnie z nowych „ulepszonych” technologii wytwarzania (żywność GMO, *novel food*). Z kolei przedstawiciele nauk z obszaru żywności, należący do najlepiej wyedukowanych grup konsumentów, formułują zdecydowanie dużo pytań i hipotez, co nieuchronnie skutkuje nadmierną liczbą zmiennych podglądów i w efekcie niemożnością osiągnięcia konsensusu czy wypracowania i przyjęcia określonego w tym zakresie paradygmatu.

W odniesieniu do bezpieczeństwa żywności, a ogólniej bezpieczeństwa żywnościowego współistnieją dwa zasadnicze nurty kształtowania się poglądów oraz koncepcji praktycznych i teoretycznych: (1) nurt reprezentowany przez instytucje międzynarodowe i organizacje krajowe zaangażowane w sektor żywnościowy, nazywany tu nurtem instytucjonalnym⁸, oraz (2) nurt autorski, na który składają się poglądy poszczególnych osób, głównie ze świata nauki, co oczywiście także powiązanych z pewnymi instytucjami (ośrodkami naukowymi), lecz prezentujących indywidualne poglądy (Kowalczyk, 2016).

W ramach nurtu instytucjonalnego, reprezentującego głównie ujęcie operacyjno-praktyczne, bezpieczeństwo żywności jest definiowane na trzech szczeblach: globalnym, regionalnym i krajowym.

Ustalenia poświęcone bezpieczeństwu żywności na szczeblu globalnym zawarte są w dorobku Codex Alimentarius. Według jednej z najstarszych i najbardziej znanych definicji bezpieczeństwa żywności zawartej w kodeksowym dokumencie z 1969 roku, poświęconym zasadom higieny żywności *General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969*, jest to „zapewnienie, że żywność nie będzie przyczyną szkód dla konsumentów, jeżeli przygotowują ją i/lub skonsumują zgodnie z przeznaczeniem” (Codex Alimentarius, 2009). Podejście to zostało częściowo zmodyfikowane we wspólnym stanowisku FAO/WHO z 2003 roku zawartym w dokumencie *Assuring Food Safety and Quality*, gdzie przez bezpieczeństwo żywności rozumie się „ogół wszystkich zagrożeń, występujących zarówno w długim okresie, jak i czasowo, które mogą uczynić żywność szkodliwą dla konsumenta” (FAO/WHO, 2003).

Kwestie związane z bezpieczeństwem żywności od wielu lat zajmują czołowe miejsce także w prawodawstwie oraz działalności wspólnotowej/unijnej, a więc na szczeblu regionalnym. Jest to konsekwencją przede wszystkim incydentów żywnościowych lat osiemdziesiątych oraz początku lat dziewięćdziesiątych XX wieku.

⁸ Powyższe określenie nie nawiązuje w żaden sposób do obszaru badawczego i tożsamości ekonomii instytucjonalnej.

W prawodawstwie tym, co można z pewnych względów uznać jednak za zaskakujące, nie wypracowano wspólnej definicji bezpieczeństwa żywności i tego, co składa się na jego istotę. Główne ustalenie zawarte w rozporządzeniu 178/2002 informuje, że środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny, jeżeli uważa się, że: a) jest szkodliwy dla zdrowia lub b) nie nadaje się do spożycia przez ludzi (art. 14.2) (Rozporządzenie..., 2002). Jest to zatem w pewnym sensie podejście negatywne (dyskwalifikujące), które określa, co należy uznać za żywność niebezpieczną, zamiast czym jest bezpieczeństwo żywności. Podejście unijne, co należy oceniać pozytywnie, w jasny sposób określa natomiast obszar zainteresowań bezpieczeństwa żywności. Zawiera on kwalifikację czynów, przed jakimi ma chronić konsumentów prawo unijne. Są to, po pierwsze, oszukańcze i podstępne praktyki (art. 8, ust. 1, pkt a), po drugie – fałszowanie żywności (art. 8, ust. 1, pkt b) i po trzecie – wszelkie inne praktyki mogące wprowadzać konsumentów w błąd (art. 8, ust. 1, pkt c). Pierwszy obszar odnosi się do szerokiego katalogu aktów wprowadzających w błąd konsumentów, w tym głównie związanych z zagrożeniem ich zdrowia i życia, czyli bezpieczeństwem zdrowotnym, drugi to akty fałszowania żywności składające się na bezpieczeństwo ekonomiczne żywności⁹. Naturalnie bezpieczeństwo z punktu widzenia ekonomicznych interesów konsumentów.

W bardzo różny sposób bezpieczeństwo żywności jest natomiast formułowane w poszczególnych krajach. Wcale nie do rzadkości należą także takie kraje, w których istnieje kilka różnych podejść do tego zagadnienia. Przykładem takim są Stany Zjednoczone.

W regulacjach dotyczących najważniejszej amerykańskiej instytucji odpowiadającej za bezpieczeństwo żywności Food and Drug Administration (FDA) stwierdza się, zresztą bardzo ogólnie, że bezpieczeństwo żywności to problem mający wpływ na wszystkie sfery, od społeczeństwa począwszy, poprzez rząd, przemysł do środowiska akademickiego włącznie (Food and Drug Administration, 2012). Według innej amerykańskiej agencji Food Safety and Inspections Service (FSIS) „bezpieczeństwo żywności to warunki i praktyki, które chronią żywność przed zanieczyszczeniem oraz chorobami przenoszonym przez żywność” (FSIS, 2018). W raporcie poświęconym narodowej strategii rolnictwa i obrony żywności (The National Agriculture and Food Defense Strategy, 2015), jaki amerykańskie ministerstwo zdrowia i ministerstwo rolnictwa przedstawiło Kongresowi, bezpieczeństwo żywności definiuje się jako „wysiłki zmierzające do zapobiegania niezamierzonym zanieczyszczeniom żywności przez zmienne czynniki ryzyka” (Report... 2015). Z kolei General Accounting Office już w 1990 roku przyjął podejście zakładające, że działania w zakresie bezpieczeństwa żywności mają na celu zapewnienie bezpieczeństwa, czystości, zdrowia i prawidłowego oznakowania (GAO, 1990).

Brytyjska ustawa *The Food Safety Act 1990* (Rozdział 16, cz. II, pkt 7(1)) bezpieczeństwo żywności określa poprzez identyfikację zdarzeń zabronionych, do których zaliczono: a) dodanie jakiegokolwiek obcej substancji do żywności, b) życie

⁹ Punkt c) art. 8 rozporządzenia 178/2002 stanowi „dopełnienie” dla możliwych aktów, które nie kwalifikują się wprost do dwóch pierwszych grup nieprawidłowości w zakresie bezpieczeństwa żywności.

szkodliwego składnika lub substancji w produkcji żywności, c) usunięcie wartościowych składników z żywności oraz d) poddanie żywności jakimkolwiek procesom lub przeróbkom czyniącym ją szkodliwą dla ludzi. Jest to zatem podejście do bezpieczeństwa żywności poprzez zdefiniowane aktów zabronionych, powodujących utratę statusu bezpieczeństwa przez artykuły spożywcze.

W Australia New Zealand Food Standards Code (Standard 3.1.1) przyjmuje się, że żywność nie spełnia warunku bezpieczeństwa, czyli jest niebezpieczna dla ludzi (*unsafe food*), jeżeli powoduje uszczerbek na zdrowiu w sytuacji, gdy: a) została w sposób przewidziany dla danego rodzaju żywności poddana wszystkim niezbędnym procesom przetwórczym oraz b) została skonsumowana zgodnie z przeznaczeniem (Food Standards Australia New Zealand, 2016).

W warunkach polskich przez bezpieczeństwo żywności rozumie się „ogół warunków, które muszą być spełniane, dotyczących w szczególności: a) stosowanych substancji dodatkowych i aromatów, b) poziomów substancji zanieczyszczających, c) pozostałości pestycydów, d) warunków napromieniania żywności, e) cech organoleptycznych i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka” (Ustawa 2006, art. 3, ust. 1, pkt 5, Obwieszczenie..., 2017).

Klasyczne wręcz ujęcie obszaru bezpieczeństwa żywności prezentuje amerykańska organizacja The Association of State and Territorial Health Officials (ASTHO), zrzeszająca instytucje zdrowia publicznego na terenie USA oraz ich pracowników. Według ASTHO (2018) bezpieczeństwo żywności to całokształt działań związanych z żywnością, począwszy od zapobiegania (prewencji) i nadzoru do wykrywania i kontroli.

Z dorobku nurtu instytucjonalnego korzysta naturalnie nurt autorski, istotnie wzbogacając oraz rozwijając szereg kwestii i zagadnień zachodzących wokół bezpieczeństwa żywności.

Nurt autorski jest bogatszy i bardziej zróżnicowany niż instytucjonalny, co należy przypisać, jak stwierdza Seward II, nadmiarowi formułowanych hipotez i stanowisk. Wzbogaca to wprawdzie dyskusje i polemiki, jakie toczą się wokół bezpieczeństwa żywności, lecz niestety nie zawsze jest impulsem do rozwoju dyscypliny i jej wyższej dojrzałości w zaawansowaniu swojego statusu jako obszaru nauki. Bezpieczeństwo żywności w badaniach autorskich odnosi się m.in. do zagadnień takich jak:

- zapobieganie zanieczyszczeniom żywności;
- ogół warunków i praktyk, które gwarantują wolną od skażenia (zanieczyszczenia) oraz mikroorganizmów chorobotwórczych żywność;
- zapewnienie, że żywność jest bezpieczna, czysta, zdrowa i prawidłowo oznakowana;
- zapewnienie, że żywność nie będzie przyczyną szkód dla konsumentów;
- ogół warunków i środków, jakie należy zapewnić (...), by żywność była bezpieczna i zdrowa;
- ogół warunków, które muszą być spełnione i działań, które muszą być podjęte (...) w celu zapewnienia zdrowia i życia ludzi;

- biologiczne, chemiczne i fizyczne zagrożenia żywności;
- część obszaru zdrowia publicznego powiązana z rolnictwem i pozostałymi elementami łańcucha żywnościowego;
- całokształt właściwości produktów żywnościowych, dotyczących ich zdolności do zaspokajania potrzeb kupujących i konsumentów.

Zdecydowana większość ujęć bezpieczeństwa żywności za centralny punkt swoich rozważań przyjmuje relację w łańcuchu: żywność-konsumpcja-skutek (efekt). Główne założenie koncepcji bezpieczeństwa żywności sprowadza się zatem do tezy, że żywność (jej spożycie) nie może być przyczyną szkody lub uszczerbku na zdrowiu konsumenta. Poszczególne koncepcje różnią się natomiast aspektami takimi jak: (1) zakres analizowanych zagrożeń (chemiczne, mikrobiologiczne, materialne/fizyczne, radiologiczne), (2) kompletność łańcucha żywnościowego (wybrane lub wszystkie jego etapy), (3) niezbędne środki oraz instrumenty do zapewnienia bezpieczeństwa żywności, (4) osoby i organy odpowiedzialne za stan bezpieczeństwa żywności (organy rządowe, producenci, konsumenci).

Jak wykazała ta z konieczności pobieżna analiza ujęć zakresu bezpieczeństwa żywności, w kategoryzacji tego zjawiska możliwe są trzy podejścia:

- pozytywne: polegające na sformułowaniu tego, co uważa się za bezpieczeństwo żywności (np. definicja FAO/WHO, FSIS, ustawa polska z 2006 r.);
- negatywne (falsyfikujące): polegające na kwantyfikacji zdarzeń i procesów, które prowadzą do przejścia ze stanu bezpieczeństwa żywności do jej utraty, czyli praktycznie zdefiniowanie pojęcia „żywność niebezpieczna” – *unsafe food* (rozporządzenie UE 178/2002, Australia New Zealand Food Standards Code);
- prohibicyjne: polegające na uznaniu pewnych aktów oraz zjawisk za zabronione prawem, gdyż mogą prowadzić do utraty bezpieczeństwa żywności (np. brytyjski Food Safety Act).

Zdecydowana większość podejść do obszaru zagadnień składających się na bezpieczeństwo żywności koncentruje się na jej zanieczyszczeniu, a tym samym – tzw. bezpieczeństwie zdrowotnym. Tak było przynajmniej do końca XX wieku. Zdarzenia, jakie nastąpiły po tym czasie, w tym szczególnie wielkie afery związane z fałszowaniem żywności, skłaniają coraz większą liczbę badaczy do poszerzania obszaru bezpieczeństwa żywności o zagadnienia ekonomiczne, stanowiące o tzw. ekonomicznym bezpieczeństwie żywności. Według Kuhne i Henninga (2009) podstawowym celem bezpieczeństwa żywności, a tym samym i ochrony konsumentów jest ochrona ich zdrowia, ochrona przed oszustwami żywnościowymi oraz obiektywne (rzetelne) informowanie konsumentów na temat żywności. Podobnie obszar zainteresowań bezpieczeństwem żywności ujmuje Hariyadi (2014). Według niego są to: a) ochrona zdrowia konsumentów oraz b) kształtowanie warunków do wymiany towarowej w sektorze żywności.

Warto podkreślić, że na ten dychotomiczny charakter bezpieczeństwa żywności zwróciły uwagę i to praktycznie w tym samym czasie organizacje takie jak UE (Rozporządzenie..., 2002) oraz FAO i WHO (2003). Fałszowanie żywności według tych organizacji i instytucji prowadzi (może prowadzić) bowiem, po pierwsze, do zagrożenia zdrowia i, po drugie, do strat finansowych konsumentów (FAO/WHO, 2003).

Generalnie zatem bezpieczeństwo żywności obejmuje swoim obszarem zainteresowań dwa aspekty: a) zagrożenia wynikające z obecności tzw. substancji obcych w żywności (zanieczyszczenia, pozostałości pestycydów i leków weterynaryjnych, skażenie promieniotwórcze), a więc bezpieczeństwo zdrowotne oraz b) oszustwa żywnościowe, w tym zwłaszcza fałszowanie żywności i jego konsekwencje, czyli bezpieczeństwo ekonomiczne żywności.

Zróznicowanie podejść do obszaru bezpieczeństwa żywności reprezentowane przez poszczególne instytucje, jak i przedstawiciele nauki dowodzi, że mamy do czynienia, by posłużyć się terminologią Kuhna, z tzw. przedparadygmatycznym okresem w rozwoju nauki. Okresem bez wypracowanego wspólnego stanowiska opartego na paradygmatach i uznanej tradycji badawczej, gdzie dominuje wielość wątków badawczych, podejść oraz stawianych hipotez (Kuhn, 2011). Jest to wszakże sytuacja typowa dla wstępnego etapu wyodrębniania się nowej dyscypliny, jaką jest w omawianym przypadku bezpieczeństwo żywności. Należy jednak podkreślić, że ostatnie lata przynoszą coraz większą zgodność i to zarówno ze strony przedstawicieli nurtu instytucjonalnego, jak i – chociaż tu z większymi oporami – autorskiego, w sprawie obszaru zainteresowań bezpieczeństwa żywności. Obszaru, do którego coraz powszechniej zalicza się zarówno bezpieczeństwo zdrowotne, jak i ekonomiczne konsumentów. To drugie przede wszystkim w następstwie narastającej fali ujawnianych fałszerstw żywności praktycznie we wszystkich krajach i regionach świata.

Ewolucja bezpieczeństwa żywności

Bezpieczeństwo żywności na przestrzeni stuleci

Produkcja żywności od stuleci, a nawet tysiącleci zawsze była tą formą aktywności człowieka, która kształtowała relacje międzyludzkie oraz więzi społeczne i gospodarcze. Z tych względów żywność od najdawniejszych czasów była przedmiotem zainteresowania osób oraz instytucji związanych z praktyką życia codziennego, jak i osób związanych ze sferą intelektualną i kulturową. Dlatego pierwsze znane nam regulacje stosunków międzyludzkich dotyczą m.in. żywności, podobnie jak i pierwsze prace naukowe oraz dzieła literackie.

Najstarsze regulacje w zakresie bezpieczeństwa żywności odnoszą się przede wszystkim do aspektu ekonomicznego, czyli fałszowania żywności. Fałszowania czy podrabiania żywności, ponieważ proceder ten jest tak stary, jak stara jest historia samej żywności, a już z pewnością tej wytwarzanej w celach handlowych. Już w Kodeksie Hammurabiego, który powstał w XVIII wieku p.n.e., w czasach panowania babilońskiego króla Hammurabiego (1792-1750 p.n.e.) znalazł się przepis o sposobie zapłaty za piwo i określający karę dla sprzedawcy (oberżystki), m.in. w sytuacji przyjmowania zawyżonej zapłaty za piwo (Kodeks Hammurabiego, paragraf 108).

Wiek średni to okres, gdy próby przeciwdziałania fałszerstwom żywności przybierają już powszechny charakter jako konsekwencja także powszechnego charakteru tychże fałszerstw. Odpowiednie w tej sprawie dekryty, akty królewskie/książęce czy traktaty stanowią istotną część aktywności ówczesnych władców. I dotyczy to praktycznie wszystkich monarchii: Anglii, Francji, Niemiec czy Pol-

ski. Te swoiste batalie zmierzają generalnie w dwóch kierunkach: a) wprowadzania jednolitych, obowiązkowych miar i wag oraz b) wydawania „aktów prawnych” określających parametry jakościowe wybranych produktów spożywczych i kary za ich nieprzestrzeganie.

Jednym z pierwszych, znaczących dla rozwoju stosunków handlowych dekretów był angielski *The Assize of Moneyers*, wydany w 1124 roku przez króla Henryka I (1100-1135). Dekret zabraniał bicia monet gorszej jakości i wprowadzał surowe, jak na współczesne realia wręcz okrutne kary za powyższe przewinienie. Z kolei w zakresie produkcji żywności jednym z pierwszych i jednocześnie najbardziej znanych, także obecnie, aktów była Wielka Karta Swobód (*Magna Charta Libertatum*), ustanowiona 15 czerwca 1215 roku przez króla Jana bez Ziemi. Karta regulowała wiele obszarów życia politycznego, społecznego i gospodarczego ówczesnej Anglii. *Magna Carta* ustanowiła także miary dla głównych w tym czasie towarów żywnościowych znajdujących się w obrocie, tj. wina, piwa i zboża.

Do innych znanych i znaczących regulacji dla rozwoju działalności w zakresie „bezpieczeństwa” produkcji żywności należą m.in.: *The Assize of Bread (Assisa Panis)* wydany w Anglii na przełomie lat 1266/67, zarządzenie wydane 25 listopada 1396 roku dla Paryża w sprawie zakazu barwienia masła, pakiet aktów prawnych w sprawie jakości piwa: Augsburg (1156), Norymberga (1290), Weimar (1348), Monachium (1363, 1447), Landshut (Bawaria, 1409), Ratyżbona (1447, 1453), z najbardziej znanym niemieckim prawem w sprawie warzenia piwa wydanym przez księcia Wilhelma IV w 1516 roku. Reinheitsgebot, Olsztyńska taksa chlebowa, opracowana przez Kopernika w 1531 roku czy Krakowska taksa żywnościowa z 1573 roku (Kowalczyk, 2017).

W następnych stuleciach (wieki XVI-XVIII) walka z fałszerzami żywności stopniowo przenosi się na poziom zyskujących w tym czasie na znaczeniu organów kolegialnych (rady miast, grodów, lokalnych i krajowych parlamentów, sejmów i sejmików). Organy te stanowią prawo przeciwko fałszerzom żywności, powołują coraz liczniejsze służby kontrolne oraz inspekcyjne, egzekwują istniejące prawo.

Wiek XIX to moment przełomowy w próbach ograniczania fałszerstw żywności. Przełomowy z dwóch zasadniczych powodów: po pierwsze, to początek ery przemysłowej, nowej struktury społeczeństw oraz grup zawodowych i społecznych. Powstaje anonimowy rynek żywności, a to rodzi nowe pokusy w zakresie jej podrabiania, zaniżania jakości czy wręcz fałszowania. Do batalii o „czystą żywność” staje nowy typ obrońcy. Jest nim lekarz, aptekarz, pierwsi urzędnicy publiczni, naukowcy, wreszcie politycy. Powstaje coraz silniejsze przeświadczenie o potrzebie stanowienia powszechnie obowiązujących regulacji w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności. Tak dochodzi do uchwalenia – chociaż po wyjątkowo długich bataliach z przeciwnikami takich rozwiązań, którymi byli przede wszystkim producenci żywności oraz reprezentujący ich politycy – brytyjskiej ustawy z 1860 roku czy amerykańskiej z 1906 roku.

Po drugie, poza problemem fałszowania żywności, wiek XIX zmaga się z coraz silniej zaznaczonym nowym problemem, jakim jest bezpieczeństwo zdrowotne. Początki masowej produkcji żywności na anonimowy rynek powodują coraz większe

i liczniejsze zagrożenia dla zdrowia i życia konsumentów. O ile bowiem warunki sanitarne, w jakich odbywała się ta produkcja w skali rzemieślniczej, były pod pewną kontrolą konsumentów, którzy poprzez codzienne kontakty sygnalizowali ewentualne zagrożenia, o tyle przy skali masowej i anonimowym rynku ta konsumentcka kontrola zanikła. Zanika bowiem bezpośredni kontakt producenta z konsumentem. Pojawia się ogniwo pośrednie, jakim jest kupiec/sprzedawca.

To pobudza jednak do coraz liczniejszych badań jakości i bezpieczeństwa żywności oraz coraz szerzej artykułowanego zainteresowania nimi tzw. opinii publicznej. Wiek XIX, a szczególnie jego druga połowa przynosi prawdziwą lawinę prac naukowych związanych z jakością i bezpieczeństwem żywności. Prac z pogranicza technologii żywności, wykrywania jej fałszerstw oraz zdrowotności diety. Kształtuje się nowe podłoże dla aktywności w tym względzie. Nie jest to już typowe dla średniowiecza zainteresowanie władców żywnością, głównie z uwagi na przeciwdziałanie ewentualnym wybuchom niezadowolenia poddanych oraz możliwe pozyskanie dodatkowych i to znaczących wpływów do skarbcza w następstwie nakładania kar finansowych na fałszerzy żywności. To nowe, inne podłoże do zainteresowania jakością i bezpieczeństwem żywności to interes konsumenta zarówno zdrowotny, jak i ekonomiczny.

Wiek XX, szczególnie jego druga połowa oraz okres współczesny, po 2000 roku, ponownie przynoszą zwiększone zainteresowanie problemami bezpieczeństwa ekonomicznego żywności. Jest to z kolei konsekwencja coraz częstszego zjawiska fałszerstw żywności. Z analizowanych przez autora ponad 700 znaczących incydentów żywnościowych, jakie zdarzyły się na świecie w latach 1828-2015, aż 2/3 przypadło na lata 2000-2015. Potwierdza to narastanie skali fałszerstw żywnościowych w okresie kilku ostatnich dekad. I nawet jeżeli uwzględnimy fakt, że w XIX wieku system rejestracji incydentów żywnościowych nie był tak sprawny jak współcześnie, to nie sposób uwagi tej odnieść do całej drugiej połowy XX wieku. To zaś upoważnia do konkluzji, że właśnie mamy do czynienia z tzw. drugą falą fałszerstw żywnościowych na świecie, po pierwszej, jaka wystąpiła w XIX wieku, a głównie w pierwszej połowie tego stulecia (Kowalczyk, 2016). O ile jednak podstawową przyczyną pierwszej fali była rewolucja przemysłowa, o tyle drugiej – globalizacja oraz systematyczne wydłużanie łańcuchów dostaw żywności. Jednocześnie warto podkreślić, że po czasach starożytności i średniowiecza, walki głównie o bezpieczeństwo ekonomiczne żywności, czyli jej fałszowaniem, w wieku XIX wzrosło zainteresowanie zarówno jej aspektem zdrowotnym, jak i ekonomicznym, by w drugiej połowie XX wieku ponownie priorytet uzyskało bezpieczeństwo ekonomiczne (przeciwdziałanie fałszerstwom i zaniżaniu jakości żywności). Jest to naturalnie także konsekwencja znaczącej redukcji (choć nie eliminacji) zagrożeń zdrowotnych w następstwie poprawy sanitarnych warunków produkcji żywności w wielu regionach świata.

Z kolei z drugiego obszaru aktywności człowieka, tj. prac naukowych oraz dzieł literackich, także można przytoczyć liczne przykłady poświęcone żywności. Przykładowo Platon (427-347 p.n.e.) w swoim znanym dziele pt. *Państwo* pisał: „... nikt nie pragnie napoju, ale dobrego napoju, i nie pokarmu, ale dobrego pokarmu. Zaczem wszyscy pragną tego, co dobre. Jeżeli więc pragnienie jest pożąda-

niem, to byłoby to pożądanie dobrego”, i dalej „... jeżeli zły stan pokarmów wytworzy w ciele zły stan ciała właściwy, powiemy, że ono przez te pokarmy zginęło” (Platon, 2003).

W kolejnych wiekach przykładów prac poświęconych żywności oraz jej konsumpcji było naturalnie coraz więcej, w tym także dedykowanych wyłącznie problemom jakości i bezpieczeństwa żywności. Z analizowanych przez autora ponad 150 pozycji wydawniczych z zakresu żywności i jej jakości, jakie ukazały się w latach 1820-1920, ponad 60% pochodzi z lat 1850-1900, a więc początkowego okresu zwiększonego zainteresowania problematyką bezpieczeństwa i jakości żywności.

Bezpieczeństwo i jakość żywności w Polsce

Problematyka bezpieczeństwa i jakości żywności była przedmiotem zainteresowania i to od wielu stuleci także w Polsce. Nie odnoszą się wprawdzie wprost do tych zagadnień pierwsze polskie kodeksy, jak statuty Kazimierza Wielkiego (wiślicki – przed 1365, piotrkowski – 1356/7-1362), statut krakowsko-warcki Władysława Jagiełły (krakowski – 1421, 1423), czy statuty nieszawskie Kazimierza Jagiellończyka (1454). Jednak stanowiły one podstawę dla takich uregulowań, czego przykładem jest właśnie statut krakowsko-warcki Władysława Jagiełły. W artykule XXXI stwierdza się bowiem, że „Wojewoda i Starosta z inszemi czestniki Ziemi onój, każdego lata (...) miary, tako żytne, jako sukienne i inszych rzeczy ziemskich (...) mieli myto ustawiać, przykazować, i oprawiać (...) aby przy tych to miarach i mycie zdrada nie dopuszczana była” (Helcel, 1856). Jest to zatem jednoznaczna podstawa do wydawania aktów w zakresie cen, jakości oraz warunków sprzedaży najbardziej popularnych towarów, jakimi wówczas handlowano, w tym przede wszystkim żywności. Aktami tymi były tzw. taksy wojewodzińskie¹⁰.

Przykładem takiego aktu jest taksa wojewody krakowskiego i marszałka koronnego Firleja (1521-1574), który w 1573 roku wydał ustawę regulującą wiele obszarów ówczesnej gospodarki na terenie województwa. Ta swoista „Taxa żywności i rozmaitych rzeczy”, jak określił ten akt Niemcewicz (1822), dotyczyła m.in. spraw takich jak: prawa cechów, miary i wagi obowiązujące w województwie krakowskim, wypiek chleba i warzenie piwa, handel mięsem, garbowanie skór, handel winem i rybami. Taksa w zakresie jakości i bezpieczeństwa produktów spożywczych stanowiła m.in., że piwo należy warzyć wyłącznie z „czystej przynicy”, a za sprzedaż niedopieczzonego chleba nakładano karę w wysokości 14 grzywien. Taksa z 1589 roku dodatkowo precyzowała, że na jedną warkę¹¹ należało dać 14 „czwiercień¹² a nie mniej” pszenicy (Archiwum..., 1895).

Znacznie wcześniej – wzorem innych państw – regulowano zasady produkcji i handlu piwem. Stosowne postanowienia w tym zakresie otrzymały m.in. miasta

¹⁰ Upoważnienie do wydawania taks zawarte w statucie krakowsko-warckim zostało ponowione w statutach nieszawskich, a także statutach Jana Olbrachta z 1496 roku. Od XVI wieku kompetencje te stopniowo przejmują specjalne komisje powoływane przez Sejm.

¹¹ Warka jest jednostką miary oznaczającą porcję piwa uzyskanego z jednego warzenia, inaczej uzyskanego w jednym pełnym cyklu produkcji.

¹² Krakowska jednostka ciał sypkich równa 30,75 l.

takie jak: Zawichost (1257), Kraków (1358), Halicz (1408), Skaryszew (1473), Warka (przed 1478), Leżajsk (1525), Sochaczew (przed 1563) czy Lublin (przed 1570) oraz wiele innych.

Po odzyskaniu niepodległości pierwszym aktem w zakresie bezpieczeństwa żywności była Zasadnicza ustawa sanitarna z 19 lipca 1919 roku, która stanowiła m.in., że do kompetencji Ministerstwa Zdrowia Publicznego należy „nadzór sanitarny nad środkami żywności” (art. 2, pkt 9), a do kompetencji ciał samorządowych współdziałanie z władzami rządowymi w tym zakresie oraz „zakładanie i utrzymywanie rzeźni” (art. 3, pkt 11 i 12) (Zasadnicza..., 1919).

Z kolei pierwszą regulacją dedykowaną wyłącznie sprawom żywności było Rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 roku o dozorcze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Rozporządzenie..., 1928). Był to, jak na ówczesne czasy, wyjątkowo nowatorski akt, odnosił się bowiem do pełnego zakresu spraw dotyczących bezpieczeństwa żywności, tj. bezpieczeństwa zdrowotnego i ekonomicznego. Rozporządzenie zawierało stosowne definicje artykułu żywnościowego „zepsutego”, jak i „podrobionego”, „sfalszowanego” (zafalszowanego poprzez zmianę składu właściwego produktu) oraz „fałszywie oznaczonego”. Rozporządzenie przetrwało aż do 1970 roku, kiedy to zostało uchylone przez Ustawę o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z 1970 r (Ustawa..., 1970). Ustawa ta była w pewnym sensie krokiem wstecz w stosunku do rozporządzenia z 1928 roku, ponieważ wprawdzie określała, że środki spożywcze nie mogą być „szkodliwe dla zdrowia ludzkiego, zepsute, ani sfalszowane” (art. 3.1), lecz w istocie praktycznie w całości poświęcona była tzw. zdrowotnej jakości środków spożywczych. O traktowaniu bezpieczeństwa ekonomicznego jako problemu mniej istotnego świadczy także poziom kar za poszczególne nieprawidłowości: w przypadku produkcji i wprowadzania do obrotu szkodliwych środków spożywczych kara wynosiła do 2 lat pozbawienia wolności, natomiast środków zafalszowanych – do 1 roku.

Akcesja Polski do Unii Europejskiej całkowicie zmieniła sytuację w zakresie bezpieczeństwa żywności. Od 2004 roku należy uwzględniać współistnienie rozwiązań oraz regulacji unijnych i polskich, przy czym te drugie nie mogą kolidować z rozwiązaniami pierwszymi.

Bezpieczeństwo żywności w UE

Bezpieczeństwo żywności przez szereg lat istnienia EWG nie należało do kluczowych zagadnień w funkcjonowaniu tego ugrupowania. Jak stwierdza Kottenstede (2012), wspólnotowy/unijny system bezpieczeństwa żywności „narodził się z kryzysu”, a w istocie całego szeregu kryzysów, przede wszystkim lat osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych XX wieku. Punktem zwrotnym było odkrycie w 1978 roku rtęci w izraelskich pomarańczach w holenderskim Maastricht i Haarlem (Shargil i Sedan, 1978) oraz niemieckim Darmstadt (Doder, 1978). Do tego aktu bioterroryzmu przyznała się palestyńska OWP. Rok później, dokładnie 13 lutego 1979 roku, uruchomiono System RASFF (*Rapid Alert System for Food and Feed*), czyli System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach. Był to pierw-

szy wspólnotowy/unijny system w całości dedykowany bezpieczeństwu żywności konsumentów krajów członkowskich.

W aktywności organów w pierw w wspólnotowych, a następnie unijnych oraz realizowanych politykach w zakresie bezpieczeństwa żywności można wyróżnić cztery podstawowe okresy:

- okres I: do 1978 roku,
- okres II: lata 1978-2002,
- okres III: lata 2002-2013,
- okres IV: po 2013 roku.

W pierwszym okresie, tj. do 1978 roku, wysiłek regulacyjny skierowany został na dwa główne zagadnienia, jakim wówczas było: stworzenie podstaw dla finansowego wsparcia gospodarstw rolnych z budżetu wspólnotowego oraz wdrożenie rozwiązań prawnych i rynkowych, w tym także jakościowych dla podstawowych produktów i grup produktów, przede wszystkim rolnych, jak również wybranych produktów przetworzonych. Tak więc w okresie tym pierwszeństwo zyskała jakość, w tym i standaryzacja produktów rolnych i spożywczych. W szczytowym okresie rozbudowy tego zakresu regulacji unormowaniami prawnymi objęto 21 produktów i grup produktów rolnych i spożywczych¹³. Bezpieczeństwo żywności nie podlegało odrębnym unormowaniom oraz podejmowanym przedsięwzięciom¹⁴.

Po incydencie w 1978 roku związanym ze skażeniem izraelskich pomarańczy uświadomiono sobie problem zagrożenia dla konsumentów wynikającego z braku uregulowań w zakresie bezpieczeństwa produktów spożywczych. Jak już zaznaczono powyżej, niemalże natychmiast został uruchomiony system RASFF dla monitorowania zagrożeń dla żywności. Kryzysy żywnościowe lat 80. i 90. XX wieku pogłębiły przekonanie o konieczności dalszych działań. Podjęto szeroko zakrojone prace nad stworzeniem stosownego zabezpieczenia dla unijnego rynku żywności przed groźbą dalszej utraty poziomu jego bezpieczeństwa. W kwietniu 1997 roku ukazała się Zielona Księga w sprawie bezpieczeństwa żywności, a w 2002 roku rozporządzenie nr 178 ustanawiające zasady i wymogi unijnego prawa żywnościowego. Rozporządzenie to stanowiło i stanowi nie tylko konstytucję w zakresie bezpieczeństwa żywności, lecz stworzyło podstawy instytucjonalne systemu bezpieczeństwa żywności UE, powołując do życia takie struktury jak: Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności, Stały Komitet ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt oraz formalnie – System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach¹⁵. Powstały zatem pierwsze elementy unijnego systemu bezpieczeństwa żywności.

¹³ Regulacje te zostały uchylone rozporządzeniem nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 roku ustanawiającym wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku (Dz.U. UE L 299 z dnia 16.11.2007)).

¹⁴ W okresie tym podejmowano jednak pierwsze inicjatywy w zakresie ogólnej ochrony konsumentów. Przykładem takich działań jest rezolucja Rady z dnia 14 kwietnia 1975 roku w sprawie wstępnego programu EWG dotyczącego polityki ochrony i informowania konsumentów. Podkreśla ona konieczność ochrony nabywców towarów i usług przed produktami niebezpiecznymi, żądania zapłaty za niezamówione towary czy przed agresywnymi metodami sprzedaży.

¹⁵ Do 2002 roku system RASFF działał formalnie bez podstawy prawnej.

Trzeci okres, czyli lata 2002-2013, to czas konkretyzacji oraz stopniowej rozbudowy unijnego systemu bezpieczeństwa żywności, przede wszystkim w zakresie nowych rozwiązań i regulacji. W 2004 roku w życie wchodzi zbiór przewidzianych rozporządzeniem nr 178/2002 aktów prawnych regulujących wiele obszarów bezpieczeństwa żywności, w tym zwłaszcza bezpieczeństwo produkcji zwierzęcej oraz procesy kontroli i nadzoru żywności w państwach członkowskich. Podstawową słabością tego okresu jest „nadwartościowanie” obszaru spraw weterynaryjnych kosztem przedsięwzięć integrujących służby odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywności w poszczególnych państwach członkowskich oraz zupełne zignorowanie i w efekcie pominięcie w podejmowanych działaniach obszaru bezpieczeństwa ekonomicznego (fałszerstw żywnościowych). Końcem tego okresu był wybuch w 2013 roku afery *horsemeat scandal*, związanej z odkryciem masowego w skali unijnej procederu fałszowania żywności, w tym konkretnym przypadku zastępowania wyrobów wołowych mięsem końskim.

Czwarty okres rozpoczyna zlecony po raz pierwszy w historii EWG/UE przez Komisję Europejską tzw. zintegrowany plan kontroli (*Coordinated Control Plan*), wybranej grupy produktów we wszystkich państwach członkowskich. Grupą tą były produkty deklarowane przez producentów jako wołowe, a kontrole miały wykluczyć użycie do ich produkcji mięsa końskiego. Plan zrealizowano w okresie marzec-kwiecień 2013 roku. Jak wykazały kontrole, na 27 państwach członkowskich służby kontrolne zafalszowane produkty wykryły w 22 państwach, a po uwzględnieniu kontroli zleconych przez samych producentów w 24 państwach na 27 kontrolowanych. Fałszerstwa żywności okazały się zjawiskiem powszechnym i masowym na obszarze jednolitego rynku. W następstwie podjętych kontroli, a w istocie wyników tych kontroli, postanowiono uruchomić dodatkowy system monitorowania bezpieczeństwa ekonomicznego żywności, czyli fałszerstw żywnościowych. Nowy system, czyli *Administrative Assistance and Cooperation* (AAC), uruchomiono jeszcze w połowie 2013 roku. Powołano także we wszystkich państwach członkowskich punkty kontaktowe systemu AAC oraz nową jednostkę odpowiedzialną za ekonomiczne bezpieczeństwo żywności w DG SANCO (obecnie DG SANTE). W 2018 roku uruchomiono ponadto Centrum wiedzy na temat fałszowania i jakości żywności (*Knowledge Centre for Food Fraud and Quality*). Tak powstał i stopniowo rozwijał się unijny system bezpieczeństwa żywności, obejmujący zakresem swoich kompetencji zarówno bezpieczeństwo zdrowotne (RASFF), jak i bezpieczeństwo ekonomiczne (AAC).

Podsumowanie

Bezpieczeństwo żywności jako nowa dyscyplina nauki zaczęła wyodrębniać się, podobnie jak i nowe dyscypliny w innych dziedzinach i obszarach, pod wpływem zjawisk i problemów, których dotychczasowe dyscypliny nie mogły skutecznie poddać analizie ani dostatecznie objaśnić. Tak w ogólności powstają nowe dyscypliny, a współcześnie w zasadzie interdyscypliny nauki, czego przykładem mogą być finanse behawioralne, ekonofizyka, biocybernetyka, czy także bezpieczeństwo żywności. Ponadto, co warto podkreślić, często owe nowe interdyscypliny powsta-

ją także „pod presją” potrzeb praktyki, rzeczywistości ekonomicznej, społecznej i politycznej. Tak było i jest w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności. W tym konkretnym przypadku presję tę wywoływały zjawiska związane z problemami wyżywienia, głodu, jakości żywności i wreszcie z zagrożeniami dla bezpieczeństwa żywności w szybko globalizującym się świecie. Zjawiska i zagadnienia będące przedmiotem spotkań oraz dyskusji gremiów organów międzynarodowych instytucji, inicjatyw czy porozumień w wielu różnych zakresach, a w tym konkretnym przypadku w zakresie żywności, jej jakości i bezpieczeństwa.

Ta powszechna tendencja do wyodrębniania się nowych (sub)dyscyplin nauki jest procesem zupełnie niezależnym od decyzji politycznych czy administracyjnych w zakresie kategoryzacji nauki, ponieważ jest ona konsekwencją globalnych procesów gospodarczych, politycznych, a szerzej cywilizacyjnych¹⁶. Z tych właśnie powodów, jak pisze Flejsterski (2018), znaną cechą współczesnej nauki jest powstawanie, i to w stosunkowo szybkim tempie, odrębnych dyscyplin i subdyscyplin naukowych.

Nowy, inny wymiar współczesnych wyzwań w tym zakresie sprawił, że poddać analizie, wyjaśnić oraz sformułować w miarę akceptowalne kanony, by nie używać już na wstępnym etapie kształtowania się nowej dyscypliny określenia „paradygmaty”, mogło tylko podejście korzystające z już istniejącego dorobku innych dyscyplin. Tym sposobem stopniowo kształtując także dorobek nowej dyscypliny. Bezpieczeństwo żywności jako nowa dyscyplina korzysta z takiego dorobku. Obejmuje on co najmniej takie dyscypliny jak: z dziedziny nauk ekonomicznych: ekonomia i towaroznawstwo, z dziedziny nauk rolniczych: technologia żywności i żywienia oraz biotechnologia, z dziedziny nauk prawnych: prawo (głównie prawo żywnościowe, lecz także karne), z dziedziny nauk społecznych: nauki o bezpieczeństwie i socjologia, a nawet takich dyscyplin jak: nauki o zdrowiu, nauki o rodzinie oraz medycyna¹⁷.

Jako dyscyplina nauki bezpieczeństwo żywności intensywniej rozwija się od lat osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych XX wieku, chociaż typowe dla niej zagadnienia były oczywiście przedmiotem badań oraz rozważań naukowych i publicystycznych znacznie wcześniej, o czym piszę także powyżej. Powstają związane z nową dyscypliną akademickie kierunki nauczania, kształcenia oraz zespoły naukowo-badawcze. Co było zatem impulsem do takiego rozwoju? Do zainicjowania procesu wyodrębniania się nowej (sub)dyscypliny nauki oraz w ślad za tym nowych kierunków nauczania oraz kształcenia. Za główny należy uznać skutki globalizacji w zakresie statusu żywności.

Globalizacja przyniosła ze sobą wiele korzyści dla światowego społeczeństwa, jak i poszczególnych osób. Do takich należą niewątpliwie zwiększone przepływy towarów, swoboda migracji czy nowe możliwości na rynku pracy. Przyniosła także wiele zjawisk niekorzystnych, do których zalicza się: zwielokrotnione tempo

¹⁶ Warto w tym miejscu przypomnieć, że kategoryzacja tylko nauk ekonomicznych przyjęta przez *Journal of Economic Literature* zawiera 20 dyscyplin i subdyscyplin.

¹⁷ Przytoczony podział nauk zgodny z rozporządzeniem MNiSW z dnia 8 sierpnia 2011 roku.

rozprzestrzeniania się chorób odzwierzęcych, fałszowanie żywności, zanizanie stanu sanitarnego czy dominację spożywczych korporacji transnarodowych i ekonomiczną degradację małych firm, w tym tradycyjnych gospodarstw rolnych. Zjawiska te pod koniec XX wieku zdominowały światową gospodarkę. Próby przeciwdziałania im na forum organizacji międzynarodowych, tj. ONZ (FAO, WHO), tradycyjnymi metodami jak programy pomocowe, doradztwo czy akcje szkoleniowe i uświadamiające, okazały się nieskuteczne. Potrzebne było inne podejście, bardziej aktywne, integrujące różne doświadczenia i wiedzę, skoordynowane na szczeblu regionalnym lub globalnym, lecz z aktywnym udziałem poszczególnych państw, wykorzystującym nowe metody i środki, w tym kontroli, badań laboratoryjnych, wreszcie nakładania sankcji oraz ich egzekwowania. To zrodziło potrzebę „intelektualnego wsparcia” ze strony nauki, która integrowałaby metody badawcze oraz osiągnięcia z wielu obszarów dających szansę uporania się nie tylko z problemem podaży żywności i dostępu do niej, lecz także kwestią jej wartości odżywczej, walorów zdrowotnych oraz jej fałszowania. Obszarów proponujących rozwiązania w takim zakresie, lecz i w takim obszarze jak: konieczność powstawania nowych instytucji kontrolnych, warunki i zakres ich współpracy, stosowane narzędzia i metody kontroli, wreszcie skala i dotkliwość penalizacji.

Bezpieczeństwo żywności jako nowo powstająca dyscyplina nauki stoi przez tak poważnymi wyzwaniem jak wypracowanie własnej tożsamości, w tym jasne zdefiniowanie pola badawczego, metod badawczych oraz własnego języka. Coraz więcej opinii i stanowisk przemawia za tym, że tym polem badawczym, czy inaczej – zakresem badanej rzeczywistości – jest: status zdrowotny żywności oraz status ekonomiczny przejawiający się w skali jej „czystości” i zafałszowania. Czystości rozumianej jako zgodność z deklaracją producenta wynikającą z obowiązującego prawa, etyki biznesu oraz zasad współżycia. Bezpieczeństwo żywności jako interdyscyplinę należy wiązać raczej z „wieloparadygmatowością”, niż jednym powszechnie przyjętym zestawem pojęć i ustaleń teoretycznych. Osiągnięcie wyższego poziomu rozwoju wymaga od przedstawicieli nauki zdecydowanych na zaangażowanie w ten nowy obszar badawczy poświęcenia, pracy oraz otwartej dyskusji nad kluczowymi dla niej aspektami. Współczesny przedparadygmatyczny okres jest bowiem, jak stwierdza Kuhn, czasem „zasadniczych dyskusji na temat uprawnionych metod, problemów i standardów rozwiązań” (2018, s. 95). Tylko taka droga gwarantuje rozwój i dojrzewanie nowej dyscypliny, a w efekcie także jej społeczną i gospodarczą użyteczność.

Literatura

- Archiwum Komisji Prawniczej (1895). T. 1. Kraków: Akademia Umiejętności.
- ASTHO (2018). Defining Food Safety: A Glossary of Terms. <http://www.astho.org/Programs/Environmental-Health/Food-Safety/Defining-Food-Safety--A-Glossary-of-Terms/>.
- Codex Alimentarius (2009). Food hygiene Basic texts, Fourth edition, World Health Organization Food and Agriculture Organization of the United Nations Rome.
- Doder D. (1978), Terrorists Poison Israeli Oranges. *The Washington Post*, February 2. Pobrane z: https://www.washingtonpost.com/archive/politics/1978/02/02/terrorists-poison-israeli-oranges/5650c62a-7ef2-497d-9b20-c47d4376c908/?noredirect=on&utm_term=.928848a39c7a.
- FAO/WHO (2003). Assuring Food Safety and Quality: Guidelines for Strengthening National Food Control Systems, FAO Food and Nutrition Paper, No. 76, Joint FAO/WHO Publication, Rome.
- Feyerabend, P.K. *Przeciw metodzie* (1996). Wrocław: Siedmioróg. Wyd. oryg. *Against Method. Outline of an Anarchist Theory of Knowledge* (1975). London: New Left Books (Verso Books).
- Flejterski, S. (2018). *Współczesne nauki o finansach – status metodologiczny, struktura, otoczenie, paradygmaty*. Referat na konferencję zorganizowaną przez Polskie Towarzystwo Ekonomiczne przy współpracy z Komitetem Nauk Ekonomicznych PAN, pt.: „Ewolucja nauk ekonomicznych. Jedność a różnorodność, relacje do innych nauk, problemy klasyfikacyjne”. Warszawa, 14 marca.
- Food and Drug Administration (2012). *Bad Bug Book, Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins*. Second Edition.
- Food Standards Australia New Zealand (2016), Safe Food Australia, Standard 3.1.1 Interpretation and Application, Third Edition November. Pobrane z: <http://www.foodstandards.gov.au>.
- Food Safety and Inspection Service, What does food safety mean?. Pobrane z: https://askkaren.custhelp.com/app/answers/detail/a_id/55/~/-/what-does-food-safety-mean%3F.
- Government Accountability Office (1990). Food Safety and Quality: Who Does What in the Federal Government, United States Government Accountability Office. Report to Congressional Addressees, GAO/RCED-91-19A, December 21.
- Gorynia, M. (2018), *Współczesne nauki ekonomiczne – tożsamość, ewolucja, klasyfikacje*. Referat na konferencję zorganizowaną przez Polskie Towarzystwo Ekonomiczne przy współpracy z Komitetem Nauk Ekonomicznych PAN, pt.: „Ewolucja nauk ekonomicznych. Jedność a różnorodność, relacje do innych nauk, problemy klasyfikacyjne”. Warszawa, 14 marca.
- Hariyadi, P. (2014), *Food for Thought: food security, food safety, food ethics ?*, Bogor Agricultural University. Pobrane z: <http://phariyadi.staff.ipb.ac.id/files/2014/04/ITP504-4-Food-for-thought-Food-Ethics-Food-Security-2014.pdf>.
- Helcel, A.Z. (1856). *Starodawne prawa polskiego pomniki poprzedzone wywodem historyczno krytycznym tak zwanego Prawodawstwa Wiślickiego Kazimierza Wielkiego*. T. 1. Warszawa – Kraków: Księgarnia Gustawa Sennewalda w Warszawie.
- Jajuga, K. (2018), *Nauki ekonomiczne – dylematy klasyfikacji dyscyplin, tendencje zmian*. Referat na konferencję zorganizowaną przez Polskie Towarzystwo Ekonomiczne przy współpracy z Komitetem Nauk Ekonomicznych PAN, pt.: „Ewolucja nauk ekonomicznych. Jedność a różnorodność, relacje do innych nauk, problemy klasyfikacyjne”, Warszawa, 14 marca.
- Kottenstede, K. (2012), Introduction to the European Union’s Food Safety System. University of Tübingen. Pobrane z: http://www.irgc.org/wp-content/uploads/2012/10/3.-Kai-KOTTENSTEDTE_EU-food-safety-system-v1.1.pdf.

- Kowalczyk, S. (2016). *Bezpieczeństwo i jakość żywności*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Kowalczyk, S. (2017). *Prawo czystej żywności. Od Kodeksu Hammurabiego do Codex Alimentarius*. Wydanie II. Warszawa: Oficyna Wydawnicza SGH w Warszawie.
- Kuhn, T.S. (2011). *Struktura rewolucji naukowych*. Wydawnictwo Aletheia.
- Kuhne, K.H., Henning, K.J. (2009). EU Food Safety Almanac. Bundesinstitut für Risikobewertung Federal Institute for Risk Assessment, BfR-Press Office, Berlin.
- Lakatos, I. (1977). *The Methodology of Scientific Research Programmes*. Philosophical Papers, Vol. 1. Cambridge: Cambridge University Press.
- Madej, Z. (2011). Paradygmaty i główny nurt w ekonomii. *Ekonomista*, nr 2, s. 161-182.
- Niemcewicz, J.U. (1822). *Zbiór pamiątek historycznych o dawnéj Polsce z rękopismów, tudzież dzieł w różnych językach o Polsce wydanych oraz z listami oryginalnymi królów i znakomitych ludzi w kraju naszym*. Warszawa: N. Glücksberg.
- Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dn. 3 stycznia 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Dz.U. 2017, poz. 149.
- Platon (2003) *Państwo*. Przekład i komentarz W. Witwicki. Kęty: Wydawnictwo ANTYK.
- Popper, K.R. (2002). *Logika odkrycia naukowego*. Warszawa: Fundacja Aletheia. Wydanie oryginalne: *Logik der Forschung*. 1934(5). Wien: Springer-Verlag, GmbH.
- Psychologia kwantowa, czyli belkot naukowy na Uniwersytecie Warszawskim*. „wyborcza.pl”, 8 września 2018. Pobrane z: <http://wyborcza.pl/7,75400,23896050,psychologia-kwantowa-czyli-pseudonauka-na-universytecie-warszawskim.html> (data dostępu: 17.09.2018 r.).
- Report to Congress on the National Agriculture and Food Defense Strategy (NAFDS) (2015), Submitted pursuant to Section 108 of the FDA Food Safety Modernization Act (FSMA), Public Law 111-353, U.S. Department of Health and Human Services (HHS), U.S. Department of Agriculture (USDA). FDA, Washington. Pobrane z: <http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/FSMA/UCM444464.pdf>. Data dostępu: 30.08.2018.
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. WE, L 31/1, z dn. 1.2.2002).
- Rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z dn. 22 marca 1928 r. o dozorcze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz.U. z 1928 r., nr 36, poz. 343 z późn. zm.).
- Shargil, Y., Sedan, G. (1978). Palestinian Terrorists Inject Mercury into Israeli Oranges; 5 Dutch Children Poisoned After Eating The Fruit. *JTA daily news bulletin*, No. 23. Thursday, February 2. Pobrane z: <https://www.jta.org/1978/02/02/archive/palestinian-terrorists-inject-mercury-into-israeli-oranges-5-dutch-children-poisoned-after-eating-t>.
- Seward, II R. (Skip) A. (2003). Definition of Food Safety. W: *Food Safety Handbook*. New Jersey: Edited by Ronald H. Schmidt and Gary E. Rodrick, John Wiley & Sons, Inc., Hoboken.
- The Food Safety Act (1990). Rozdział 16. Pobrane z: <http://www.legislation.gov.uk/ukpga/1990/16>.
- Ustawa z dn. 25 listopada 1970 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. z 1970 r., nr 29, poz. 245 z późn. zm.).
- Zasadnicza ustawa sanitarna z 19 lipca 1919 r. (Dz.U. z 1919 r., nr 63, poz. 371 z późn. zm.).

FOOD SAFETY AS A NEW SCIENCE DISCIPLINE

Abstract

The article is dedicated to the complex processes of science development, especially the separation of new disciplines and sub-disciplines of knowledge. Its main aim is showing the process and conditions of separation of a new science discipline, which is food safety. Food safety as a new discipline of science is separated on the basis of the subject, i.e. the status of food in the area of its health characteristics and quality standards and the goal of protecting the life and health of consumers and their economic interests. Food safety, using the terminology of Kuhn, is currently at the stage of the so-called pre-paradigmatic period. It is characterized by the diversity of approaches to food safety, the scope of research and the used terminology. It should be emphasized, however, that recent years have brought ever greater compliance, both from the representatives of institutional and author mainstream on the identity of food security, as a (sub)discipline of science. This applies, first of all, to the research area, which increasingly includes both, health and economic safety of food.

Keywords: economic sciences, development of science, food, food safety, adulteration of food.

Zaakceptowano do druku – Accepted for print: 13.12.2019.

