Jacek KOZIOŁ

ETYKA W PRODUKCJI ŻYWNOŚCI

Przytłoczeni nawałem pilnych spraw bieżących, odnoszących się przede wszystkim do materialnych stron naszego życia, zaniedbaliśmy sferę duchową, w tym konieczność respektowania etycznych norm postępowania. Jak zwykle bywa w takich przypadkach, lawina naruszeń norm, tradycyjnie uznawanych przez społeczeństwo za właściwe, wywołała pojawienie się zaleceń w formie kodeksów lub oddzielnych norm, dotyczących przeróżnych obszarów naszego życia, od rozważań filozoficznych do poszczególnych rodzajów działalności. Oczywiście w takiej sytuacji nie mogło również zabraknąć prób formułowania zasad etycznego postępowania w dziedzinie produkcji żywności.

Wprowadzenie

Przez etykę rozumie się na ogół dział filozofii dotyczący nauki o moralności (aksjologia – nauka o wartościach i deontologia – nauka o powinnościach) oraz znacznie bardziej praktyczny jej wyraz w postaci zespołów norm i ocen moralnych. W etologii (nauce o etyce) rozróżnia się najczęściej dwa działy:

- etykę normatywną, zajmującą się ustalaniem, co jest moralnie dobre lub złe, oraz wytyczaniem norm moralnie pozytywnego działania,
- etykę opisową, zajmującą się analizą i wyjaśnianiem zjawisk natury moralnej w różnych dziedzinach działalności człowieka.

Podstawy polskiej etologii stworzyli L. Petrażycki, M. Ossowska, J. Tischner oraz T. Kotarbiński, twórca prakseologii i etyki niezależnej, który właśnie etykę uważał za jeden z głównych kierunków swoich zainteresowań.

Tadeusz Kotarbiński [6] zdefiniował etykę niezależną, czyli taką, która nie jest związana z określoną ideologią lub wierzeniami (religią), jako teorię kierowania życiem duchowym człowieka. W obrębie tak rozumianej etyki niezależnej wyodrębnił trzy zadania:

- jak żyć, by być szczęśliwym (felicytologia),

– jak się zachowywać, by być skutecznie czynnym (prakseologia),
– jak żyć, by być porządnym człowiekiem, by żyć zacnie, a nie w stanie hańby.

Użyte określenia wymagają sprecyzowania, by ustrzec się możliwej niejednoznaczności, co nie zawsze jest łatwe. Żyć zacnie według T. Kotarbińskiego to zasługiwać na szacunek, a postępować haniebnie to zasługiwać na pogardę ze strony ludzi godnych szacunku. Zacność i haniebność podlegają stopniowaniu, a oceny dokonujemy subiektywnie według własnego sumienia. Oceny etyczne można sprowadzić do kilku najważniejszych, np. przez rozróżnienie:

– męstwa – tchórzostwa,
– dobroci (dobrego serca) – jej braku,
– prawości – nierzetelności,
– panowania nad sobą – braku panowania (silnej woli),
– szlachetności – podłości (ulegania niskim instynktom).

Nasze sumienie powinno się starać, byśmy zasłużyli na miano „spolegliwego opiekuna", jak to określał T. Kotarbiński [6], mając na myśli człowieka, na którym zawsze można polegać. To nie wymaga rekordów, lecz solidności i niezawodności, dając nam w zamian prawo do koleżeństwa w gronie porządnych i zacnych ludzi.

Ograniczenia zdolności do tak rozumianych etycznych ocen wynikają głównie z ulegania ideologiom, z przekonania o posiadaniu „jedynej prawdy", ulegania fobiom typu „spiskowe teorie", utrwalonym kompleksom (np. niższości, co wymaga stałego udowadniania swojej wartości czy wręcz odwrotnie – z przekonania o własnej nadzwyczajnej doskonałości).

1. Stosunek do etyki w Polsce

Próby rozpoznania rzeczywistego poziomu zainteresowania zagadnieniami etycznymi, zwłaszcza w odniesieniu do praktycznego stosowania zasad etyki, natrafiają na znaczne trudności. Badania ankietowe w środowisku pracowników nauki, które z natury rzeczy powinno być szczególnie zainteresowane tą problematyką, dały zaskakujące wyniki [4]. W obawie przed brakiem reakcji zdecydowano się na jedynie pilotażowy sondaż wśród wybranych respondentów, co okazało się zasadne, bo zaledwie 10% udzieliło odpowiedzi, przy czym tylko niektórzy respondenci potwierdzili znajomość problematyki. Wyraźnie zaznaczyły się różnice w pojmowaniu etyki, sprowadzające się do wyróżnienia dwóch kategorii nieetycznego postępowania: miękkiego (bez pełnej świadomości popełnienia złego czynu) oraz twardego (w pełni świadomego).

Można wyróżnić trzy postawy respondentów:

– niedostrzeganie jakiegokolwiek zagrożenia; do tej grupy zapewne należą również ci, którzy nie zechcieli wypełnić ankiety (90% badanej populacji),

– przyznawanie istnienia zagrożenia, ale tłumaczenie jego występowania wpływem 150 lat braku niepodległości, demoralizacją społeczeństwa, sankcjonowaniem kłamstwa i oszustw w stosunku do obcej władzy jako usprawiedliwionej drogi jej zwalczania,
– przypisywanie istnienia nieuczciwości brakowi wierności ideałom, łamaniu norm moralnych, poddawaniu się trudnościom życia, bezkarności naruszania zasad („co nie jest zabronione – jest moralnie dozwolone").

Rozważane są następujące drogi przeciwdziałania:

– represje prawne (skuteczna egzekucja prawa) – o ile kradzież dóbr materialnych uznaje się za naganną, to kradzież własności intelektualnej niekoniecznie (gdy przez 3 lata nie jest skarżona, ulega przedawnieniu), stąd mnożą się przypadki plagiatów, nie funkcjonuje ostracyzm środowiska, zanikło zjawisko infamii towarzyskiej (często nie sprawca jest potępiany, ale ten, kto oszustwo wykrył!),
– wychowywanie od dziecka w poczuciu obowiązku kierowania się rygorami moralnymi i odpowiedzialnością, popularyzacja zasad etycznego postępowania we wszystkich środowiskach,
– promowanie twórczych i niepokornych postaw, nagradzanie etycznego postępowania społecznym prestiżem, przez poprawę warunków bytowych usuwanie pokus nieetycznego postępowania w celu osiągnięcia korzyści materialnych [4].

Reguły etycznego postępowania są wynikiem rozwoju różnych społeczności i powstają w celu utrwalenia zasad, związanych z wyznawanym światopoglądem, wierzeniami czy wykonywanymi obowiązkami zawodowymi. Klasycznym przykładem jest Dekalog oraz kodeksy tworzone przez elity środowiskowe i zawodowe, często celowo ograniczające się również do 10 zasad. Najaktywniejsze w inicjowaniu ustalania zasad postępowania etycznego, poza związkami religijnymi, są towarzystwa naukowe, grupujące przedstawicieli elit określonych dziedzin nauki i techniki, które działają w trosce o zapewnienie wysokiego poziomu naukowego i prestiżu społecznego. Przykładem są liczne warianty zbiorów zasad, takich jak „Dobre obyczaje w nauce" [2], [8]. Równie aktywne w formułowaniu etycznych zasad postępowania są grupy zawodowe (korporacje), starające się o zachowanie uprawnień (przywilejów) oraz prestiżu również dzięki zapewnieniu odpowiedniego poziomu oferowanych usług, co często wiąże się z ograniczeniem dostępu do korporacji i wysokimi wymogami kwalifikacyjnymi (*vide* adwokatura).

Przystępując do rozważań na temat etyki postępowania w określonej dziedzinie, można sformułować następujące pytania [7]:

– Czym jest etyka w danej dziedzinie? Rozpoznawaniem dobra i zła? (czym jest dobro, a czym zło?).

– Na czym polega etyczność postępowania w danej dziedzinie?
– Czy osobista uczciwość i przestrzeganie „dobrej praktyki zawodowej" wyczerpuje wymagania etyki?
– Gdzie leżą granice akceptowalnych etycznie postępowań w danej dziedzinie?
– Czy przed wprowadzeniem w życie nowych odkryć (wynalazków) trzeba dokonać ich etycznej oceny (np. modyfikacja genetyczna, klonowanie)?

2. Etyka w odniesieniu do żywności

Wśród wielu dziedzin ludzkiej działalności szczególną rolę odgrywa wszystko to, co jest związane z żywnością. Człowiek w ciągu całego życia jest narażony na różne rodzaje ryzyka i warunkiem zdrowia oraz długiego życia jest umiejętność unikania i minimalizowania ryzyka. Większości rodzajów ryzyka możemy skutecznie unikać, nie możemy jednak uniknąć ryzyka związanego ze spożywaniem żywności, której względna toksyczność wynika ze słynnego stwierdzenia Paracelsusa: *Dosa sola fecit venenum.* Produkcja (przetwarzanie) żywności jest związana ze szczególną odpowiedzialnością za dostarczanie konsumentom produktów, które powinny gwarantować optymalne walory odżywcze i stwarzać minimalne potencjalne i rzeczywiste zagrożenie dla zdrowia konsumentów. Dlatego też zagadnienia związane z jakością żywności i żywienia są w centrum zainteresowania towaroznawców – ekspertów do spraw jakości, a zagadnienia etyki w dziedzinie produkcji żywności i towaroznawstwa żywności są bardzo zbliżone.

Międzynarodowa Unia Nauk o Żywności i Technologii (International Union of Food Science and Technology) ustaliła w 1991 r. wytyczne dla należących do niej towarzystw zawodowych, grupujących inżynierów, technologów i naukowców [1]. Towarzystwo musi uzyskać zaufanie społeczeństwa w zakresie samodzielnego regulowania zobowiązań, wynikających z wykonywania danego zawodu, przez:

– określenie (akredytację) rodzajów edukacji, zapewniających odpowiedni poziom wiedzy i umiejętności, promowanie doskonalenia i ugruntowania zaufania do dokonywanych ocen wiedzy i umiejętności zawodowych członków towarzystwa (zdolności do analizy, syntezy oraz wdrażania),
– monitorowanie doskonalenia kwalifikacji członków aż do uzyskania pewności, że osoba osiągnęła pełną zawodową kompetencję,
– przyjęcie kodeksu etycznego, jasno określającego zobowiązania w stosunku do społeczeństwa i w stosunku do kodeksu etyki postępowania w biznesie, umożliwiające społeczeństwu zaufanie, że będzie mu dostarczana bezpieczna i wartościowa żywność,

– zobowiązanie członków do nieustannego kształcenia się, pozwalającego na doskonalenie umiejętności i pozostawanie na odpowiednim poziomie kompetencji.

Towarzystwo musi starać się o pozyskanie zaufania jako obiektywny doradca dla przedstawicieli społeczeństwa (rządu, mediów, organizacji konsumenckich) w sprawach leżących w granicach kompetencji zawodowych.

Dobrym przykładem zastosowania tych wskazań są wytyczne przyjęte przez stowarzyszenia w Nowej Zelandii. Instytut Zawodowych Inżynierów Nowej Zelandii przyjął w roku 1996 kodeks, zobowiązujący swoich członków do [1]:

– ochrony zdrowia i życia ludzi,
– integralnego profesjonalizmu,
– działania dla dobrobytu społeczności lokalnej i społeczeństwa w ogóle,
– zrównoważonego zarządzania i troski o środowisko naturalne,
– promowania wiedzy inżynierskiej.

Nieco inaczej rozłożone są akcenty w kodeksie etyki, przyjętym w 1997 r. przez Nowozelandzki Instytut Nauk o Żywności i Technologii (New Zealand Institute of Food Science and Technology). Kodeks zawiera 4 rozdziały [1]:

1. Publiczne zdrowie i bezpieczeństwo. Członkowie mają obowiązek zapobiegania działaniom lub brakowi działania, co do których można się spodziewać, że spowodują spożycie żywności szkodliwej dla publicznego zdrowia i bezpieczeństwa.
2. Fałszowanie i oszustwa. Członkom nie wolno brać udziału w jakichkolwiek działaniach, które zasadnie mogą być uważane za fałszerskie lub oszukańcze.
3. Udostępnianie produktów, usług i informacji. Członkowie mają używać swoich najlepszych umiejętności w celu zapewnienia, że oferowane produkty, usługi i informacje są zgodne z prawem, dokładne i znaczące (sensowne).
4. Profesjonalne zachowania. Członkowie mają postępować w sposób odpowiedzialny, by zachować i ugruntowywać reputację przemysłu i towarzystwa.

Temu kodeksowi towarzyszą teksty wyjaśniające dodatkowo prawa i obowiązki członków towarzystwa, procedury postępowania w przypadku naruszenia zasad, a także przewidujące pomoc członkom, mającym problemy etyczne. Przewidziano powołanie „adwokatów etycznych", którzy z zachowaniem niezbędnej dyskrecji służyć mają potrzebującym radą i pomocą.

Problematyka etyki w produkcji żywności była, jest i będzie ważna również w Polsce i wielu specjalistów branży żywnościowej interesuje się tymi sprawami. W ramach Kongresu 2000 Polskiej Gospodarki Żywnościowej i Nauki o Żywieniu Człowieka obradowało Forum Problemowe „Etyka produkcji, przetwórstwa i obrotu żywnością". W toku dyskusji podkreślono rosnące znaczenie przemysłu w zaopatrywaniu ludności w żywność, aktualność problemów bioetycznych związanych z wprowadzaniem modyfikacji genetycznych, koniecz-

ność doskonalenia działań na rzecz etyki, również w rozwiązywaniu dylematów równości i sprawiedliwości, konieczność respektowania strategii zdrowia publicznego, profilaktyki przez promowanie racjonalnych diet oraz strategii promocji przez racjonalne informowanie i reklamę [3].

Forum uznało za celowe aktywne propagowanie Kodeksu etyki producentów żywności i napojów, który zawiera sakramentalną dziesiątkę zasad i niestety nie jest powszechnie znany również członkom Federacji Producentów Żywności i Napojów. Kodeks ten zawiera następujące zasady: odpowiedzialności, preferencji prozdrowotnych, pierwszeństwa konsumenta, priorytetu potrzeb dziecka, poszanowania dóbr (żywności), wiarygodności producenta, rzetelnej informacji, reagowania na krytykę, poszanowania konkurenta oraz zasadę współpracy. Każda z wymienionych zasad jest opatrzona krótkim komentarzem, co znakomicie ułatwia zrozumienie zakresu i intencji. Wydaje się, że w kodeksie ujęto wszystkie najważniejsze problemy etyki w zakresie szeroko rozumianej gospodarki żywnościowej również z punktu widzenia towaroznawców – ekspertów do spraw jakości.

Można oczywiście domagać się bardziej szczegółowego normowania działalności, tak jak to zrobiono w zbiorze „Dobre obyczaje w nauce", ale można też postulować ograniczenie zasad do najbardziej fundamentalnych. Taką jest np. propozycja A.C. Clelanda, który proponuje następujący zestaw zasad idealnego kodeksu etyki w odniesieniu do żywności [1]:

– produkcja bezpiecznej żywności,
– produkcja żywności o pełnej wartości,
– uczciwe informowanie konsumentów,
– profesjonalne zachowania w realizacji biznesu,
– kontynuacja doskonalenia w swojej dziedzinie,
– realizowanie zrównoważonego rozwoju (*sustainability*).

Upowszechnienie kodeksów etyki zawodowej oraz ich publiczne ogłaszanie niesie ze sobą ryzyko zwiększenia częstotliwości i zakresu konsumenckich reklamacji i spraw sądowych. Jednak jest to niezbędne dla zapewnienia priorytetu dobrej jakości żywności i ostatecznego wyeliminowania zagrożenia, jakie przekazali nam starożytni Rzymianie w ostrzeżeniu: *Caveat emptor* (niech się strzeże kupujący, *bo zostanie oszukany*). Warto również pamiętać o ostrzeżeniu Leszka Kołakowskiego: „Nie ma jednak dobrej zasady, której by nie można na złe użyć" [5].

Bibliografia

[1] Cleland A.C., *Professional ethics for food engineers in a world of changing values*, Massey University, Palmerston North, New Zealand 2003 (http://my.engr.ucdavis.edu/-cfe/ethicsrps/ethicscle/ethicsift_Cleland.htm).

[2] *Dobre obyczaje w nauce. Zbiór zasad i wytycznych*, Komitet Etyki w Nauce PAN, Warszawa 2001.
[3] *Etyka produkcji, przetwórstwa i obrotu żywnością. Kongres 2000 Polskiej Gospodarki Żywnościowej i Nauki o Żywieniu, Warszawa 26-28.04.2000*, Fora Problemowe (tezy), s. 11-13.
[4] Gibiński K., Herman Z., *Nieuczciwość i nierzetelność w nauce w oczach naszych uczonych*, Nauka 3, 1998, s. 189-192.
[5] Kołakowski L., *Mini-wykłady o maxi-sprawach*, Wydawnictwo Znak, Kraków 1997.
[6] Kotarbiński T., *Pisma etyczne*, Wydawnictwo Ossolineum, Wrocław 1987.
[7] Kozioł J., *Etyczne aspekty współczesnej nauki*, Orbital (PTChem) 6, 1998, s. 325-326.
[8] Wieczorek J., *Dobre obyczaje w nauce – założenia a praktyka* (http://republika.pl/naukowcy/dobre obyczaje.html), 2004.

ETHIC IN FOOD PRODUCTION

Summary

The author analyses the fundamentals of ethology basing mainly on the independent ethics of T. Kotarbiński. Independent studies indicate that Polish society is not very involved in theory and practice of ethology in different areas of human activities. Taking into account the necessity of avoiding risks, the fact that the nutritional risks belong to the inevitable ones, different international and Polish proposals of ethic codes are discussed.