

VPLIV KULTURE ZAGOTAVLJANJA VARNIH ŽIVIL NA ŽIVILSKO-PREHRANSKO-OSKRBOVALNO VERIGO

Mojca Jevšnik

Zdravstvena fakulteta, Univerza v Ljubljani, Zdravstvena pot 5, 1000 Ljubljana, Slovenija

mojca.jevsnik@zf.uni-lj.si

Prispevek obravnava vpliv kulture zagotavljanja varnih živil na živilsko-prehransko-oskrbovalno verigo. Izpostavi inovativne pristope, ki naj bi v verigi zagotavljanja varnih živil pripomogli k dvigu kulture zagotavljanja varnosti živil pri vseh zaposlenih. Predstavljena so orodja in tehnike spodbujanja zaposlenih, ki bi naj pozitivno vplivala na dvig stopnje usposobljenosti in motivacije zaposlenih za delo po načelih varnosti živil. Nosilec živilske dejavnosti oziroma odgovorna oseba na obravnavanem področju je ključni dejavnik pri prepoznavanju šibkosti v sistemu zagotavljanja varnih živil, spreminjanju ustaljenih navad zaposlenih in vpeljevanju inovativnega pristopa, ki se učinkovito in hitro odziva na spremembe v notranjem in zunanjem okolju. Slednje lahko gradi novo dimenzijo varnosti, t.i. kulturo zagotavljanja varnosti živil, ki ima temelje v etiki na področju varnosti živil.

Ključne besede: kultura zagotavljanja varnosti živil; nosilec živilske dejavnosti; zaposleni; usposabljanje; vedenje

Sodobni pristopi živilske industrije ter njena visoko razvita procesna in distribucijska tehnologija proizvajata raznovrstna živila, ki so potrošniku dostopna v obliki različnih izdelkov in cen na policah hitro rastočih trgovskih središč. Z razvojem znanosti in tehnologije je tudi znanje o tveganjih popolnejše, vendar pa novi posegi v tehnologijo in distribucijo povzročajo vedno nova tveganja (Raspor, 2007). Spremembe in dopolnitve zakonodaje na področju živilstva, vedno nove tehnologije in znanstvena spoznanja, ki vodijo v inovacije, pomembne za potrošnika, zahtevajo razumevanje in poznavanje novosti pri vseh členih živilsko-prehransko-oskrbovalne (ŽPO) verige. Še posebej pa je izpostavljena odgovornost in s tem pomembnost nosilca živilske dejavnosti oziroma njegove odgovorne osebe in vseh zaposlenih, da zagotovijo varnost živil na osnovah sistema HACCP. Če so vodstvo, odgovorne osebe in zaposleni seznanjeni s pomenom zagotavljanja varnosti živil v svojem procesu in vzdolž verige, bo le-to nedvomno vplivalo na rast kulture zagotavljanja varnosti živil. Slednje ima vpliv na dojemanje in odnos vseh zaposlenih do zagotavljanja higiene in varnih živil, prehrane nasploh ter zdravja. Ugotovljeno je, da je žarišče problema zagotavljanja varnosti živil premalo izobražen, usposobljen, motiviran in/ali zadovoljen človek. Tudi vsebinska analiza znanstvenih del o vrstah in vzrokih ovir pri implementaciji in delovanju sistema HACCP kaže, da je skoraj polovica ovir za neučinkovitost sistema HACCP, vezanih na človeški faktor (Jevšnik in sod., 2006; Jevšnik, 2008; Jevšnik in sod., 2008). Upoštevanje človeka kot dejavnik tveganja Gilling in sodelavci (2001) izpostavljajo tri ključne elemente, ki vplivajo na učinkovitost sistema HACCP, in sicer znanje, odnos do sistema in vedenje. Pri tem znanje predstavlja osnovo oz. steber pridobljenih ugotovitev, odnos do sistema HACCP se razvije kot mentalna reakcija na znanje, vedenje pa je posledica pridobljenega znanja in razvitega odnosa do sistema HACCP.

Boljše razumevanje vedenja zaposlenih na področju varnosti živil bo omogočilo razvoj boljših metod in komunikacijskih strategij, s katerimi se bosta varnost in kakovost živil v (ŽPO)

verigi izboljšali. To je vodilo za oblikovanje inovativnega pristopa, ki bo imel v omenjeni verigi sposobnost učinkovitega in hitrega odzivanja na ugotovljene pomanjkljivosti in nepravilnosti pri delu ter spremembe na sistemskem področju. Inovativnost sistema je v tem, da vključi in poudari pomembnost vsakega posameznika v verigi ter poudari pomen izobrazbe živilskih smeri in usposobljenost za specifična dela z živilom kot najpomembnejšo točko učinkovitega delovanja sistema za zagotavljanje varnosti živil. Omenjeni pristop se povezuje s poslanstvom in cilji »Kulture zagotavljanja varnih živil«. Le-ta izpostavi in poudari vidike subjektivnega načina dojemanja koncepta varnosti živil. Inovativnost pristopa je v kompleksni obravnavi vseh zaposlenih, ki so postavljeni za obvladovanje varnosti in kakovosti živil, ter v njihovi skrbi za doseg končnega cilja – varno živilo za potrošnika in s tem zdravje ljudi. S kulturo zagotavljanja varnosti živil vstopamo na raven integralnega obvladovanja varnosti živil, ki temelji na človeku. Razumevanje vseh niti in vrzeli, ki so na poti do vzpostavitve kulture zagotavljanja varnih živil, zahteva sistematični pristop in čas, ki ga vodstvo nameni novi obliki strukture obvladovanja varnih živil. Kultura je med drugim tudi odnos do nečesa, kar pomeni, da se morajo nekatere prej tradicionalne oblike dojemanja in zagotavljanja varnih živil vzpostaviti na novo; kot take dobijo trdnejšo vrednost in trajnejši način obvladovanja varnosti živil skozi celotno verigo ŽPO. Hitrost sprememb, ki potekajo na ravni vedenja človeka, je vsekakor odvisna od posameznika in njegove neposredne okolice. Zato ima pri tem odgovorna oseba veliko in neprecenljivo vlogo, ki brez podpore vodstva ne more obveljati. Nov pristop obvladovanja varnosti živil bi moral nujno temeljiti na elementih etike (kot osnove za dvig kulture varnih živil), informiranosti (kot pogoja za obstoj v svetu nenehnih sprememb in inovacij), motivacije in zadovoljstva zaposlenih pri delu (kot temelj dobrega počutja zaposlenih) in nove filozofije posameznega člana verige ŽPO (kot pogoj za spremembe v načinu mišljenja in dela posameznika).

Reference

- Gilling SJ, Taylor EA, Kane K, et al. Successful hazard analysis critical control point implementation in the United Kingdom: understanding the barriers through the use of a behavioral adherence model. *Journal of Food Protection* 2001; 64, 5: 710-715.
- Jevšnik M, Hlebec V, Raspor P. Meta-analysis as a tool for barriers identification during HACCP implementation to improve food safety. *Acta aliment* 2006; 35(3): 319-353.
- Jevšnik M. Integralno vrednotenje vključitve sistema HACCP pri zagotavljanju varnih živil: doktorska disertacija = Integral evaluation of HACCP system for food safety management: doctoral dissertation. Ljubljana, 2008: 176.
- Jevšnik M, Hlebec V, Raspor P. Food safety knowledge and practices among food handlers in Slovenia. *Food control* 2008; 19(12): 1107-1118.
- Raspor P. Izzivi sedanjosti v živilsko-prehrabeni verigi. V: Rugej D (ur.). Zbornik predavanj, Posvetovanje Varna in zdrava hrana na mizi potrošnika, v Ljubljani, 7. december 2007. Ljubljana: Visoka šola za zdravstvo, 1-6.

The impact of creating a food safety culture on food supply chain

The impact of food safety culture on food supply chain is discussed. The innovative approaches, which should be in the food supply chain contributed to raising food safety cultu-

re among employees, are highlighted. It presents the tools and techniques of encouraging employees to make a positive impact on raising the level of employee qualifications and motivation to work according to the principles of food safety. Food business operator or person which is responsible for food safety is a key factor in identifying weaknesses in the food safety, changing entrenched habits of employees and introducing an innovative approach to effectively and rapidly respond to changes in the internal and external environment. This can build a new dimension of food safety, the so-called food safety culture, which has the foundation of ethics in the field of food safety.

Key words: food safety culture; food bussines operator; food handler; training; behavior