

Mgr Katarzyna KOŁOMAŃSKA
Stowarzyszenie Jakości w Sztukach Wizualnych, Warszawa

IMPLIKACJE DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO – JAKOŚĆ WIZUALNA®

The visual quality management – implications for the food industry®

Słowa kluczowe: przemysł spożywczy, zarządzanie jakością, jakość wizualna, bezpieczeństwo żywności, innowacja, kultura żywienia.

Wzrost społecznej wiedzy na temat szkodliwości żywności przetworzonej oraz demaskowanie nieuczciwych praktyk przedsiębiorstw z branży spożywczej, przyczyniły się do spadku zaufania wobec jakości żywienia i jej reklamy. W perspektywie zmian zachodzących w globalnej świadomości, konsumenci poszukują coraz częściej produktów organicznych i usług gastronomicznych, których jakość wielokrotnie przewyższa powszechnie dostępną na rynku. Zapotrzebowanie na żywność pełnowartościową i uczciwą informację na jej temat, zmusza do weryfikacji polityki jakości w przemyśle spożywczym, oraz do poszukiwania wzorca jakości pozostającego w harmonii z naturą i literą prawa. Utylitarne aspekty jakości wizualnej jako kryterium oceny jakości żywności dostarczają wszechstronnej wiedzy na temat błędów przemysłu spożywczego oraz możliwości skutecznej ich eliminacji, z wykorzystaniem narzędzi zarządzania jakością w służbie potencjałowi biofizycznemu.

Key words: food industry, quality management, visual quality, food safety, innovation, feeding culture.

An increasing social knowledge of the processed foods' harmfulness and disclosure practices in the food sector enterprises, contributed to a decrease in trust for the food quality and its advertising. In the long term changes running in a global awareness, consumers are looking for more and more organic products, food and catering services, which exceeds repeatedly the quality commonly available on the market. A demand for top notch quality food and honest information about it, forces to verify the food industry's quality policy, and to search for a standard quality harmonic with the nature and the letter of law. The utilitarian aspects of visual quality as a criterion for the food quality evaluation provide a comprehensive knowledge of the food industry failures as well as the opportunities for its effective elimination, using the quality management tools in the service of bio-physical potential.

**Wystarczy oddać się iluzji,
aby poczuć realne konsekwencje”**

Stanisław Jerzy Lec

WSTĘP

Zagadnienia związane z bezpieczeństwem żywności i jej wysokimi walorami odżywczymi są istotnym tematem w przemyśle spożywczym. Mimo wdrażania nowoczesnych systemów zarządzania, jakość wody, pożywienia i środowiska są coraz gorsze. Powszechnie wiadomo, że różnica między jakością reklamowaną oraz rzeczywistą wartością odżywczą produktów odbiega od aktualnych potrzeb i oczekiwań człowieka, związanych z jego zdrowiem oraz prawidłowym wzrostem biofizycznym. O przetworzonej żywności powinno się mówić jak o truciznie powodującej powolną, masową eksterminację ludzkości. W obliczu eskalacji globalnych problemów dotyczących bezpieczeństwa żywności dla zdrowia, istotne staje się zebranie i uporządkowanie aktualnej wiedzy na temat podstawowych błędów oraz realnych zagrożeń uprzemysłowienia procesów związanych z przetwórstwem żywności, ich konsekwencji oraz proponowanych działań naprawczych. W interesie producentów artykułów spożywczych leży jak największe zainteresowanie konsumentów sprzedawanym asortymentem, nie tylko z powodu ładnych opakowań, potężnych nakładów na reklamę i atrakcyjnych obniżek cen rynkowych, lecz z uwagi na wysoką jakość oferowanej żywności oraz usług z nią związanych. W związku z tym, coraz więcej przedsiębiorstw implementuje i utrzymuje systemy zarządzania jakością oraz bezpieczeństwem żywności. Problem niskiej jakości odżywczej leży jednak znacznie głębiej i związany jest m.in. z procesem wyjąłania pożywienia w warunkach produkcji przemysłowej.

Badania procesów wpływających na jakość w otoczeniu wizualnym człowieka wskazują na szereg istotnych mechanizmów blokujących twórczy potencjał człowieka. Najbardziej transparentnym zjawiskiem jest zależność między poziomem jakości potencjału biofizycznego a właściwie zbilansowanym poziomem żywienia i suplementacji. Wiedzą o tym sportowcy, ludzie pracujący z energią oraz każdy człowiek, który musiał porzucić szkodliwe nawyki żywieniowe, aby przeżyć i odzyskać zdrowie. Jednocześnie, część procesów przemysłowych, w wyniku których wartość odżywcza zostaje pozornie utracona można odwrócić. Przykładem tego stanowią badania naukowe żywej wody (Emoto 2009, [2]), polegające na reenergetyzacji wody przemysłowej w wodę pitną, za pomocą harmonizacji jej cząsteczek częstotliwościami harmonicznymi (dźwiękami izochronicznymi, orgonem, świętą geometrią lub energią miłości). Wykorzystanie bioarchitektury jakości wizualnej do podnoszenia jakości odżywczej pożywienia jest obecnie stosowane eksperymentalnie i wymaga dalszych badań. Na tej samej zasadzie można harmonizować dowolny organizm składający się z żywych komórek (Winter 2014, [17]). Sterowalność materii z poziomu jakości w otoczeniu wizualnym wykazuje ogromne możliwości eksploatacyjne. Istotną staje się zatem integracja wiedzy na temat systemu elementów otoczenia wizualnego

i poprawy jakości wizualnej. Wizja wybiegająca w przyszłość polega na zaplanowaniu nad żywą materią oraz stworzeniu technologii organicznej, co może stanowić o realnym postępie cywilizacji i jej zdolności do tworzenia życiodajnego środowiska (Kołomańska 2014, [3]).

Celem artykułu jest przedstawienie utylitarnych aspektów jakości wizualnej jako kryterium oceny jakości żywności, dostarczającego wiedzy na temat błędów przemysłu spożywczego oraz możliwości ich skutecznej eliminacji.

BŁĘDY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO W OCENIE JAKOŚCI WIZUALNEJ

Podstawowym błędem przemysłu w ujęciu ogólnym jest zamiana człowieka w konsumenta, oraz założenie, że procesy produkcji są już opanowane i niewiele można w tym obszarze zmienić. Stąd większe znaczenie ma marketing, procesy logistyczne oraz dystrybucja wyrobów gotowych. Takie podejście stanowi poważną barierę dla zmiany świadomości w kierunku zdrowego, pełnowartościowego rozwoju człowieka w zdrowym otoczeniu.

Ocena jakości wizualnej jako krytyczna analiza błędów i niezgodności obecnych w przemyśle spożywczym koncentruje się na eliminacji czynników zagrażających zdrowiu oraz bezpieczeństwu potencjału biofizycznego człowieka. Stawiając w centrum zainteresowania zdrowy rozwój jako najwyższe dobro, przypomina, że systemy zarządzania tworzone są przez ludzi i dla ludzi, a w następnej kolejności w celu instrumentalizacji działań służących maksymalizacji zysków i ograniczeniu strat [6].

Na schemacie poniżej scharakteryzowano główne przyczyny (błędy), ich konsekwencje w postaci blokad rozwoju, a także chorób cywilizacyjnych XXI wieku, oraz działania naprawcze oparte na metodach naturalnych.

Powyższe zestawienie opracowano pod kątem uwarunkowań zdrowego rozwoju i wzrostu potencjału biofizycznego człowieka, co nie jest możliwe przy diecie opartej na żywności przetworzonej w sposób szkodliwy. Do prawidłowego rozwoju psychofizycznego, człowiek potrzebuje żywej wody, żywności organicznej, nasion pierwotnych, opakowań wykonanych z surowców naturalnych, oraz wiedzy na temat sterowania czynnikami zewnętrznego oddziaływania (harmonizacja).

ZALETY WYKORZYSTANIA KONCEPCJI JAKOŚCI WIZUALNEJ

Potencjał człowieka pozbawionego naturalnego rytmu życia (czasu), surowców i żywności organicznej można porównać do zepsutego sprzętu bez wtyczki, baterii i dostępu do prądu. Aby odzyskać straconą energię i świadomość, trzeba przejść kurację oczyszczającą z toksyn, oraz podłączyć się do naturalnego źródła energii w przyrodzie, które zapewnia



Rys. 1. Dieta genotypowa dla grupy krwi 0, z naciskiem na detox i obciążenia jelit.

Fig. 1. Genotype 0, diet focused on detox and intestine problems.

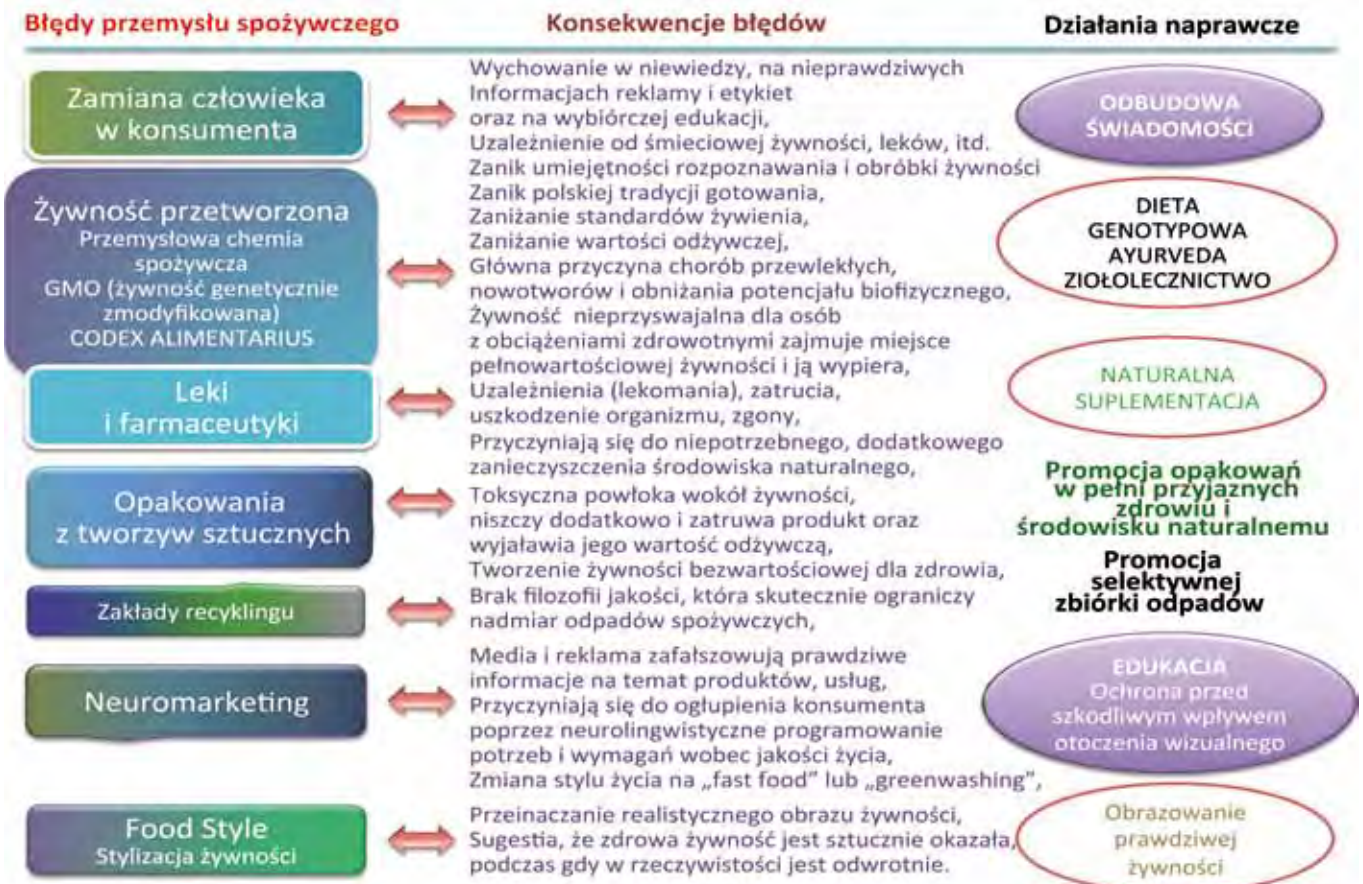
Źródło: Opracowanie własne

Source: Own study

odpowiednią gospodarkę bioenergetyczną człowieka i ekosystemu (Murthy 2004, [10]).

Istnieje wiele metod poprawy jakości w otoczeniu wizualnym, które można wykorzystać w procesie odnowy organizmu, otoczenia oraz poprawy jakości odżywczej pożywienia. Proces doskonalenia jakości żywności wymaga podejścia zintegrowanego o synergicznym działaniu, w którym suma poszczególnych wartości kumuluje się. Użyteczność koncepcji jakości wizualnej przejawia się także w doborze odpowiednich aspektów jakości, na podstawie których możliwe jest całościowe, systemowe i procesowe spojrzenie na problemy jakości życia (Kołomańska Werpachowski 2014, [5]), a także jakości w przemyśle spożywczym. W gospodarce rynkowej przy ogromnej konkurencji na rynkach światowych należy dążyć do doskonałego funkcjonowania i celowe jest realizowanie procesów poprawy, oraz wdrażania innowacji (Werpachowski 2011, [16]). Na schemacie poniżej przedstawiono elementy filozofii jakości wizualnej w kontekście cyklu ciągłego doskonalenia.

Proces ulepszania poszczególnych obszarów jakości życia poprzez sterowanie jakością wizualną wyrażony jest (jako zasada Kaizen) w cyklu planowania, kontroli, wykonania i poprawy (koło Deminga). Wymagania i oczekiwania klientów stanowią obecnie podstawę podejmowania decyzji strategicznych w przedsiębiorstwie (Wolak 2009, [18]). Uwzględnienie całości zjawisk związanych z kształtowaniem poziomu jakości w otoczeniu wizualnym człowieka odśladania nowe aspekty oceny jakości w kontekście trwałego wzrostu i zdrowego rozwoju. Ustawodawstwo unijne i krajowe staje wobec nowych wyzwań zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia [15]. W systemie HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), główny nacisk kładzie się na eliminację zagrożeń zdrowotnych związanych z surowcami, materiałami pomocniczymi, personelem, maszynami i urządzeniami, a także procesem technologicznym (Staszewska 2003, [12]). Wprowadzenie obowiązku przeprowadzania np. testu harmoniczności (nowe kryterium bezpieczeństwa



Rys. 2. Błędy przemysłu spożywczego w ocenie jakości wizualnej.

Fig. 2. Food industry failures in the visual quality evaluation.

Źródło: Opracowanie własne

Source: Own study



Rys. 3. Utylitarne aspekty jakości wizualnej.

Fig. 3. Utilitarian aspects of the visual quality.

Źródło: Opracowanie własne

Source: Own study



Rys. 4. Materiały fraktalne i niefraktalne.

Fig. 4. Fractal and non fractal materials.

Źródło: Opracowanie własne [4]

Source: Own study [4]



Rys. 5. Proces doskonalenia jakości żywienia w kontekście jakości wizualnej.

Fig. 5. The food quality improvement process in context of the visual quality.

Źródło: Opracowanie własne

Source: Own study

żywności i żywienia), prawdopodobnie wykazałoby zbyt wiele niezgodności z warunkami aktualnie przyjętymi za bezpieczne. System HACCP podlega jednak ciągłej weryfikacji pod względem efektywności, działania i zgodności z założeniami zapisanymi w polityce bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. W przypadku stwierdzenia niezgodności lub zmian norm dotyczących bezpieczeństwa zdrowotnego żywności dokonuje się modyfikacji systemu tak, aby spełniał

wymagania (Toruński 2012, [13]). Na rynku międzynarodowym dopiero rozwijają się przedsiębiorstwa, które za priorytet przyjmują bioharmoniczny wymiar jakości, ale w przyszłości mogą one znacznie zwiększyć swoje udziały w produkcji, wraz z rosnącym popytem na całkowicie bezpieczne dla zdrowia produkty i usługi. Uzasadnione będzie wtedy wprowadzenie proponowanych zmian obligatoryjnie.

POPRAWA JAKOŚCI WIZUALNEJ ŻYWNOŚCI – ZARZĄDZANIE CYKLEM ŻYCIA

Wykorzystanie kryterium oceny jakości wizualnej w procesie poprawy jakości żywienia opiera się na założeniu, że doskonalenie potencjału biofizycznego człowieka możliwe jest tylko wtedy, gdy zaistnieją odpowiednie warunki w jego otoczeniu, które ten proces stymulują. Inaczej podejmowane działania są bezskuteczne, a naturalne metody mogą być niesłusznie ocenione jako nieprawdziwe. Właściwie przygotowany proces harmonizacji z naturą umożliwia przeniesienie człowieka w zupełnie nową jakość życia opartą na bioarchitekturze (Kołomańska 2014, [7]).

Implikacje oceny jakości wizualnej w przemyśle spożywczym można scharakteryzować jako surowe i twarde podejście do jakości żywienia, w którym zwraca się uwagę na szereg poważnych błędów, niezgodności oraz zaniedbań w zarządzaniu jakością. Plan HACCP jako dokument opisujący analizę zagrożeń, identyfikację i monitorowanie krytycznych punktów kontrolnych (CCP) nie zawiera wytycznych bioharmonicznych, ale podaje działania jakie należy wykonać, gdy monitorowanie wykaze przekroczenie ustalonych granic krytycznych. Okazuje się, że tradycyjne podejście do zasad nie jest dziś najkorzystniejsze (Dzwolak 2011, [1]). Skutecznym sposobem walki z nadużyciami może być koncepcja Zarządzania Cyklem Produktu (LCM, Life Cycle Management), która zakłada umiejscowienie procesów wytwórczych w konkretnym kontekście rynkowym – obejmuje oddziaływanie środowiskowe, społeczne oraz ekonomiczne danego produktu w całym cyklu jego życia (UN 2007 [14], Kuznicow 2014, [8]). Uzupełnienie koncepcji LCM o kryterium oceny jakości wizualnej i zastosowanie jej do oceny jakości i bezpieczeństwa produktów spożywczych oraz usług powiązanych z ich wytwarzaniem, dystrybucją, reklamą i utylizacją, może stanowić istotne wsparcie dla przedsiębiorstw poszukujących twardego wzorca jakości w harmonii z naturą, oraz filozofii doskonalenia zdolnej wygenerować nową jakość życia, co jest ściśle powiązane z kulturą żywienia. Trudno nie zgodzić się J. Gray'em, profesorem Europejskiej Myśli w Londyńskiej Szkole Ekonomicznej, który podkreśla niedorzeczności związane z uprzemysłowieniem rolnictwa oraz intensywnym używaniem nawozów, pestycydów i antybiotyków w celu uzyskania nadnaturalnej produktywności u roślin i zwierząt, a także z wszechobecnym używaniem chemikaliów, legalnych lub nie, które zmieniają nastrój i zachowanie ludzi (Flejek 2007, [9]).

Poniżej zaprezentowano zestawienie dotyczące biomechaniki materiałów organicznych i nieorganicznych. Z perspektywy oceny jakości wizualnej jego szczególne znaczenie dotyczy cech bioarchitektonicznych tworzyw, z których kreujemy otoczenie wizualne – jakość swojego życia. Dotyczy to również opakowań spożywczych i farmaceutycznych.

W świetle przedstawionej wiedzy, nasuwają się wątpliwości wobec słuszności opisywania tworzyw sztucznych jako „chroniących środowisko i zasoby naturalne”. Istnieją fakty potwierdzające, że sukces generowania życiodajnego biopola jako inkubatora zdrowego rozwoju zależy od całkowitej eliminacji tworzyw sztucznych z otoczenia wizualnego i zastąpienia ich wyłącznie surowcami naturalnymi o zdrowym promieniowaniu. Wydaje się to obecnie niemożliwe

w przemyśle, ponieważ świadomość konsumentów nie osiągnęła krytycznej masy, która kształtowałaby naturalny popyt na fraktalne materiały (Kołomańska 2014, [4]). Nowocześnie zarządzane firmy, chcące działać profesjonalnie coraz częściej formułują, postulaty etycznego postępowania, np. etyka inżynierska. (Ożarek 2004, [11]). Konsekwentna ocena aktualnej filozofii jakości żywienia przez pryzmat jakości wizualnej dostarcza faktów na temat przewagi materii organicznej nad przetworzoną przemysłowo. Wykorzystanie wiedzy o jakości w otoczeniu wizualnym człowieka może okazać się pomocnym wsparciem w kształtowaniu etyki jakości zgodnej z harmonicznym wymiarem natury. Kluczem do zrozumienia jej roli jest doświadczenie tzw. „cudów” uzdrowienia oraz rozkwitu vitalności u roślin i istot żywych. Szczególne znaczenie ma umiejętność przełożenia tej wiedzy na realia przedsiębiorstw poprzez podejście systemowe, procesowe i ciągłe doskonalenie (Kołomańska, Wołak 2012, [7]).

Na schemacie poniżej zilustrowano proces doskonalenia działań na rzecz poprawy jakości żywienia wynikających z uwarunkowań rozwoju potencjału biofizycznego człowieka.

Najwięcej przypadków osiągnięcia trwałej zmiany w podejściu do jakości odżywiania i jakości życia w ogóle, odnotować można wśród osób chorych i osłabionych, lub uprawiających dyscypliny sportowe i duchowe, wymagające odpowiedniej diety oraz stanu umysłu. Wobec braku skuteczności tradycyjnych metod żywienia i leczenia, poszukuje się nowych oraz efektywnych rozwiązań bez skutków ubocznych dla życia i zdrowia. Powyższy przykład filozofii poprawy jakości w kontekście zgodności z oceną jakości wizualnej, stawia w centrum uwagi dobro człowieka – zdrowy i szczęśliwy rozwój, ukazuje głębszy wymiar zarządzania jakością w otoczeniu wizualnym człowieka. Popyt na pełnowartościową, organiczną żywność wynika głównie z doświadczenia poprawy zdrowia i jakości myślenia po zmianie diety i trybu życia. Pozytywne doświadczenie rodzi potrzebę, która kreuje podaż oraz usługi spełniające najbardziej indywidualne i wygórowane oczekiwania klientów.

W przyszłości rynek „organiczny” wszelkich produktów i usług w wydaniu bioarchitektonicznym może stać się potęgą, zmuszając tradycyjne przedsiębiorstwa przetwórstwa spożywczego i innych gałęzi przemysłu do przeprowadzenia restrukturyzacji w kierunku całkowitej harmonizacji z naturą. Koszty zmiany na technologię organiczną rosną proporcjonalnie wraz z upływem czasu, w którym nie dokonuje się inwestycji w nowoczesną bioarchitekturę zdolną do tworzenia życiodajnego biopola.

PODSUMOWANIE

Obecne tendencje i trendy rozwoju systemów zarządzania jakością w Polsce i na świecie stawiają za priorytet bezpieczeństwo dla zdrowia, oraz komfort użytkowania produktów i usług. Konsekwencje wpływu żywności przetworzonej oraz materiałów nieorganicznych na potencjał biofizyczny człowieka są ogromne. Brak aktywnej świadomości ma odzwierciedlenie w kulturze oraz normach prawnych i przekłada się na niską skuteczność działań. Wynika to z braku podejścia zintegrowanego, całościowego i interdyscyplinarnego do szeroko pojętych problemów jakości.

W przyszłości rozwiązania nie tylko ekologiczne, ale przede wszystkim oparte na żywej bioarchitekturze jakości przyczynią się do rozwiązania problemów egzystencjalnych ludzkości, które obecnie pozostają w sferze fikcji naukowej. Restrukturyzacja ducha przedsiębiorczości ku bioharmonijnej organizacji i zarządzaniu, które zdrowie człowieka traktują jako priorytet, niesie za sobą o wiele więcej atrakcyjnych zmian, niż tradycyjnie pojęte zyski, korzyści i poprawa jakości. Ich ocena i adaptacja wymaga jednak gruntownej zmiany podejścia do istoty zarządzania jakością i sensu inwestowania w systemy jej doskonalenia.

W świetle aktualnych badań, żywność przetworzona jest zbyt zubożona w pełnowartościowe składniki odżywcze, aby stanowić podstawę wyżywienia. Leki i wyroby farmaceutyczne również wyrządzają w żywym organizmie więcej szkodzenia niż pożytku. Stanowią one przyczyny współczesnych chorób cywilizacyjnych oraz barierę dla zdrowego i pełnowartościowego rozwoju człowieka. Naturalna dieta organiczna oparta na pełnowartościowej żywności jest najtańszym i najbardziej skutecznym sposobem na zachowanie odporności, długowieczności, oraz korzystnie wpływa na rozwój kondycji umysłowej.

Konsekwencje błędów rozwojowych przetwórstwa spożywczego wynikają z regulacji prawnych opartych na wybiórczych kryteriach ceny poziomu jakości żywności i jej bezpieczeństwa. W ocenie jakości wizualnej niezgodności wynikają z braku podejścia całościowego i systemowego do otoczenia wizualnego.

Szkodliwe implikacje dla jakości żywienia powinny być neutralizowane przez działania przywracające świadomość społeczną na temat harmonijnej gospodarki zasobami Ziemi, oraz przez zmianę podejścia na projakościowe i podnoszenie wartości odżywczej pożywienia w naturalny sposób. Jest to jednym z celów koncepcji zarządzania jakością w otoczeniu wizualnym człowieka.

Bioarchitektura jakości wizualnej jako naturalna metoda akceleracji potencjału biofizycznego istot żywych przyczynia się do tworzenia życiodajnego środowiska, w którym możliwe jest kultywowanie upraw, hodowli i obróbki żywności pełnowartościowej dla zdrowia. Dzięki temu, istnieje szansa na stworzenie nowej jakości życia, opartej na nowoczesnej technologii organicznej, w pełni przyjaznej naturze.

Konieczna jest zmiana filozofii jakości żywienia, która zapoczątkuje efektywne działania w kierunku rzeczywistej poprawy jakości i bezpieczeństwa żywności dla zdrowia oraz potencjału biofizycznego. Brak inicjatyw w tym kierunku uniemożliwia realny postęp cywilizacji oraz osiągnięcie „szczęśliwej” biologicznie materii.

Kultura jakości żywienia oparta na zasadach prawa naturalnego (Ajurweda) ma właściwości uzdrawiające i przyczynia się do eliminacji zagrożeń życia oraz zdrowia.

LITERATURA

- [1] **DZWOLAK W. 2011.** „Klasyka niekoniecznie dobra (HACCP)”. Przegląd Gastronomiczny 5, Warszawa: Wyd. Sigma NOT.
- [2] **EMOTO M., FLIEGE J. 2009.** Uzdrawiająca siła wody. Katowice: Wyd. KOS.
- [3] **KOŁOMAŃSKA K. 2014.** „Przedsiębiorczość przyszłości i bioarchitektura jakości wizualnej”. *Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa* 8 (775), Wyd. Instytutu ORGMASZ, Warszawa: 26-37.
- [4] **KOŁOMAŃSKA K. 2014.** „Opakowanie jako element sterowania poziomem jakości wizualnej”. *Opakowanie* 12: 58-62. Warszawa: Wyd. Sigma NOT.
- [5] **KOŁOMAŃSKA K., WERPACHOWSKI W. 2014.** „Otoczenie wizualne człowieka – podejście systemowe”. *Ekonomika i Organizacja Przedsiębiorstwa*, nr 4 (771), Wyd. Instytutu ORGMASZ, Warszawa: 36-47.
- [6] **KOŁOMAŃSKA K., WOLAK D. 2013.** „Ocena poziomu jakości wizualnej w otoczeniu człowieka”. *Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa* 6 (761): 3-15. Warszawa: Wyd. Instytutu ORGMASZ.
- [7] **KOŁOMAŃSKA K., WOLAK D. 2012.** „Poziom jakości wizualnej w otoczeniu człowieka”. *Ekonomika i Organizacja Przedsiębiorstwa* 6 (749): 66-80. Warszawa: Wyd. Instytutu ORGMASZ.
- [8] **KUZNICOW J. 2014.** „Marketing społecznie odpowiedzialny i zjawisko greenwashingu”. *Opakowanie* 12: 68-71. Warszawa: Wyd. Sigma NOT.
- [9] **LITTLE R., FLEJTEK M. (TŁUM.) 2007.** „Codex Alimentarius – samobójstwo zachodniego świata”. *Nexus* 5 (55). Warszawa: <http://wolnemediamedia.net/zdrowie/codex-alimentarius-samobojstwo-zachodniego-swiate/>.
- [10] **MURTHY S. (TŁUM.) 2004.** Vagbhata's Astanga Hridayam, vol. 1-3, Wyd. Chowkhamba Krishnadas Academy, Varanasi, India.
- [11] **OŻAREK G. 2004.** „Etyczne implikacje jakości”. *Problemy jakości* 2, Warszawa: Wyd. Sigma Not.
- [12] **STASZEWSKA E. 2003.** „ABC systemu HACCP”. *Przegląd Piekarski i Cukierniczy* 9, Warszawa: Wyd. Sigma NOT.
- [13] **TORUŃSKI J. 2012.** „Zarządzanie jakością w przemyśle spożywczym”. *Administracja i Zarządzanie* 95: 119-127. *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego w Siedlcach*.
- [14] **UNITED NATIONS 2007.** Environment Programme, Life Cycle Management. A Business Guide to Sustainability, Nairobi.
- [15] **USTAWA z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia**, Dz.U. nr 171 z 27.09.2006, poz. 1225.
- [16] **WERPACHOWSKI W. 2011.** Podstawy zarządzania w przedsiębiorstwie, Oficyna Wyd. Politechniki Warszawskiej: 348-403.
- [17] **WINTER D. 2014.** Fractal Conjugate Space & Time: Cause of Gravity, Negentropy and Perception. *Conjuring Life - The Fractal Shape of Time. Geometric Origins of Biologic Negentropy*. Australia: Wyd. Implosion Group, Mullumbimby.
- [18] **WOLAK D. 2009.** Wymagania i oczekiwania klientów podstawą podejmowania decyzji strategicznych, w: Daniluk A. (red.), *Zarządzanie organizacją w nowej rzeczywistości gospodarczej*, Oficyna Wydawnicza Politechniki Białostockiej.