МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЖУРНАЛ
ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПРОДУКЦИИ И ЭКСПЕРТОВ ПО КАЧЕСТВУ

ВАК • РИНЦ • DOI 10.35400

Контроль Качества Продукции

25 лет журналу ККП основан в 1999 году

www.ria-stk.ru/mos

СТРАТЕГИЧЕСКИЙ ПАРТНЕР

РОСАККРЕДИТАЦИЯ

06/2024

ТЕМА НОМЕРА

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАДЗОР: ПОТРЕБИТЕЛЬ В ПРИОРИТЕТЕ



ISSN 2541-9900

КОНТРОЛЬ И НАДЗОР
Полномочия надзорных органов по признанию недействительными сертификатов и деклараций

ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ
Особенности испытания продукции в рамках оценки соответствия техническим регламентам ЕАЭС

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО
Развиваемся от ХАССП к культуре безопасности пищевой продукции

ВАК
Журнал «Контроль качества продукции» входит в Перечень рецензируемых научных изданий Высшей аттестационной комиссии при Минобрнауки России по научным специальностям: 2.5.22. «Управление качеством продукции. Стандартизация. Организация производства», 5.2.3 Региональная и отраслевая экономика. «Стандартизация, оценка соответствия и информационное обеспечение в системе технического регулирования и управления качеством продукции»

Содержание Contents

Слово предоставляется | 01 | **Giving the floor**
Поздравление Н.В. Скрыпника с Всемирным днем аккредитации | N.V. Skrypnik's Congratulations on the World Accreditation Day

Всемирный день аккредитации 2024: «Расширяя возможности завтрашнего дня и формируя будущее» | 02 | World Accreditation Day 2024: Empowering Tomorrow and Shaping the Future

Новости. Устойчивое развитие | 08 | **News. Sustainable development**

События, факты, комментарии | **Events, facts, comments**

Всемирный доклад о качестве воздуха | 10 | World Air Quality Report

Контроль и надзор | **Control and supervision**

Ю.П. Васильцюн
Полномочия надзорных органов по признанию недействительными сертификатов и деклараций: неуправляемые риски для бизнеса | 12 | *Yu.P. Vasiltsyun*
The powers of supervisory authorities to invalidate certificates and declarations: unmanageable business risks

Е.Д. Курбатова
Что проверяет Роспотребнадзор? | 18 | *E.D. Kurbatova*
What does Rospotrebnadzor inspect?

Оценка соответствия | **Conformity assessment**

В.Ю. Смелов, А.Н. Копеев, Е.И. Хунузиди, В.Л. Шпер
Особенности испытания продукции в рамках оценки соответствия техническим регламентам Евразийского экономического союза (техническим регламентам Таможенного союза) | 22 | *V.Yu. Smelov, A.N. Kopeev, E.I. Khunuzidi, V.L. Shper*
Features of product testing for assessing conformity to technical regulations of the Eurasian Economic Union (Customs Union)

А.А. Макарова, О.В. Пасько
Аудиты предприятия питания как главный инструмент управления качеством | 28 | *A.A. Makarova, O.V. Pas'ko*
Audits of food enterprises as the main tool for quality management

Безопасность и качество | **Safety and quality**

Е.В. Григорьева
Ошибки при анализе опасностей на пищевом предприятии | 34 | *E.V. Grigoryeva*
Hazard analysis errors in a food enterprise

• Журналу присвоен идентификатор цифрового объекта DOI 10.35400.
• Все статьи журнала размещаются в Университетской библиотеке Online.

10.35400

Журнал «Контроль качества продукции» включен в Российский индекс научного цитирования (РИНЦ).

РИНЦ

Содержание Contents

В.А. Добаркина | 38 | *V.A. Dobarkina*
Развиваемся от ХАССП к культуре безопасности пищевой продукции
Developing from HACCP to food safety culture

Т.А. Солдатенкова, А.Б. Войтенко, Я.В. Денисова, В.Ф. Сопин | 44 | *T.A. Soldatenkova, A.B. Voitenko, Ya.V. Denisova, V.F. Sopin*
Влияние кратковременных отклонений температуры при транспортировке на качество лекарственных средств
The impact of short-term temperature deviations during transportation on medicinal product quality

Коллизии качества **Quality collisions**

С.А. Хуршудян | 50 | *S.A. Khurshudyan*
Терминологические расхождения в определении некачественного пищевого продукта и фальсифицированного
Terminological differences in definition of low-quality food product and falsified one

Индекс качества **Quality index**

Г.И. Коршунов, К.А. Брусенцов, Э.С. Ярмонова, П.С. Зайцев | 53 | *G.I. Korshunov, K.A. Brusentsov, E.S. Yarmonova, P.S. Zaitsev*
Обеспечение качества входного контроля электронных компонентов с применением нейронной сети
Quality assurance in incoming inspection of electronic components using neural network

Исследования, измерения, испытания **Research, measurement, testing**

В.Б. Хабаров, Л.И. Панина, С.Н. Лебедев | 58 | *V.B. Khabarov, L.I. Panina, S.N. Lebedev*
О несоответствии действующей нормативной базы для оценки химической безопасности композиционных древесных материалов требованиям законодательной метрологии. Часть 1
Non-compliance of current regulatory framework for assessing chemical safety of composite wood materials with requirements of legal metrology. Part 1

НАШ САЙТ:
ria-stk.ru

НАШИ АККАУНТЫ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ:
vk.com/ria_stk
dzen.ru/riastk
t.me/riastk

УДК 664

Читайте и узнаете:

- **зачем нужна культура безопасности пищевой продукции на предприятии;**
- **как повысить эффективность системы управления безопасностью пищевой продукции;**
- **об инструментах диагностики культуры безопасности пищевой продукции.**

Ключевые слова:

корпоративная культура, производственная культура, безопасность, безопасность пищевой продукции, культура безопасности пищевой продукции, инструменты для оценки культуры безопасности пищевой продукции, формирование культуры безопасности пищевой продукции, личный пример, вовлеченность

Развиваемся от ХАССП к культуре безопасности пищевой продукции

***В.А. Добаркина**, эксперт-консультант АНО «Международный менеджмент, качество, сертификация», эксперт-консультант линии профессиональной поддержки пользователей АО «Информационная система «Кодекс», действующий аудитор по безопасности пищевой продукции международного органа по сертификации CERT International*

Развивая на предприятии систему управления безопасностью пищевой продукции, менеджмент ставит задачи по дальнейшему повышению ее эффективности. Одним из путей достижения этой цели является создание в организации позитивной корпоративной культуры безопасности ПП, включающей определенный набор ценностей, убеждений и норм. Статья знакомит с доступными инструментами (локальными и системными) диагностики имеющейся на предприятии культуры и базовыми подходами на пути ее формирования.

Все больше производителей пищевой продукции начинают приходить к пониманию, что система управления безопасностью пищевой продукции (СМБПП) не сводится только к установлению необходимых правил и процедур поддержания соответствующих санитарно-гигиенических условий производства и контролю над значимыми для безопасности пищевой продукции опасностями.

Можно иметь прекрасно разработанные правила, установить нужные точки контроля, выделить из них критические контрольные точки, вести мониторинг, делать необходимые записи, регистрируя контролируемые параметры, но при этом риски ошибок или прямого неисполнения установленных правил сотрудниками предприятия останутся высокими. И речь здесь идет не только о линейных сотрудниках, непосредственно производящих продукцию и осуществляющих мониторинг и контроль необходимых параметров, но и о руководителях различного уровня, чьи управленческие решения могут иметь даже более значительное отрицательное влияние на стабильность и гарантированность выпуска безопасной продукции.

Для стабильности функционирования выстроенной СМБПП важно, чтобы все сотрудники, включенные в систему, принимая решения и осуществляя то или иное действие в ходе производственной деятельности, всегда выбирали путь, который позволяет гарантировать выпуск безопасной продукции. Для этого они должны понимать, что их действия (или бездействие) могут повлиять на безопасность, ощущать ответственность за правильное выполнение своей деятельности, осознавать ее важность.

И здесь мы подходим к понятию, понимание которого позволяет обеспечить такое поведение сотрудников. Речь идет о культуре, т.е. о наборе ценностей, убеждений, норм, влияющих на мышление и поведение людей, на основании которых они определенным образом действуют и принимают те или иные решения.

Зачем нужна культура безопасности пищевой продукции на предприятии? Зачем она нужна руководству, владельцам таких предприятий? Культуру безопасности пищевой продукции нельзя потрогать, взвесить, определить ее себестоимость. Но такое абстрактное и даже философское понятие, как культура, может приносить предприятию реальную, вполне материальную, в т.ч. и финансовую, пользу. Развитие в организации культуры безопасности пищевой продукции приводит к повышению уровня вовлеченности сотрудников, понимания ими своей ответственности и влияния на конечный результат. Тем самым благодаря осознанности действий работников снижаются издержки и затраты на несоответствующую продукцию (ее просто становится меньше). Это, в свою очередь, дает компании большую устойчивость в преодолении любых сложных ситуаций: люди, выполняющие свою работу осмысленно, с пониманием ее значения, готовы к тому, чтобы найти решение проблемы в любой изменяющейся ситуации, в т.ч. и кризисной, для получения именно того результата, который был изначально установлен. Устойчивость в «кризисном море» создает положительную репутацию бренда, что, конечно же, является одним из важных оснований для его стабильности и роста на рынке. В итоге от наличия на предприятии культуры безопасности пищевой продукции выигрывают все. Высшее руководство предприятия имеет финансовые бонусы, руководители подразделений и владельцы процессов — большую уверенность в достижении запланированных результатов с использованием минимальных ресурсов, а линейные сотрудники — осознание важности и значимости той работы, которую они выполняют, а следовательно, рост удовлетворенности своим трудом.

С 2018 года, выпустив меморандум «Культура безопасности пищевых продуктов» [1], Глобальная инициатива по безопасности продуктов питания (GFSI) активно продвигает понимание обществом необходимости формирования на предприятиях, производящих пищевую продукцию, культуры безопасности пищевых продуктов.

Культуру безопасности пищевой продукции нельзя потрогать, взвесить, определить ее себестоимость. Однако такое абстрактное и даже философское понятие, как культура, может приносить предприятию, развивающему ее, реальную, в частности финансовую, пользу

Многие авторитетные и признанные на международном уровне стандарты и схемы сертификации делают культуру безопасности пищевых продуктов одним из обязательных элементов сформированной и развитой СМБПП (например, стандарты BRCGS, шестая версия схемы сертификации FSSC 22000 [2]).

Для того чтобы продолжить разговор о культуре безопасности пищевых продуктов, необходимо сначала определить, что именно мы будем обозначать этим термином. В качестве базовых считаю возможным принять два наиболее понятных и емких определения культуры безопасности пищевых продуктов:

• общие ценности, убеждения и нормы, влияющие на мышление и поведение людей в отношении безопасности пищевых продуктов во всех подразделениях организации (меморандум «Культура безопасности пищевых продуктов» V1.0 GFSI) [1];

• отношения, ценности и/или убеждения, преобладающие на предприятии, касающиеся важности безопасности продукции, а также уверенность в системах, процессах и процедурах безопасности продукции, используемых на предприятии (BRCGS).

Оба этих определения указывают на то, что, говоря о культуре безопасности пищевой продукции, мы должны сделать акцент на людях, вовлеченных в производство. Если мы хотим, чтобы в нашей компании была высокая культура безопасности пищевой продукции, ее необходимо создавать, развивать, сама по себе она не появится. Ее необходимо формировать так же медленно и настойчиво, как мы формируем и развиваем культуру в своих детях, читая им сказки, показывая соответствующие фильмы, демонстрируя собственный пример, поощряя и наказывая за определенные действия, укладывающиеся или не укладывающиеся в тот культурный образ, который мы хотим сформировать.

Культура безопасности пищевой продукции в компании не существует сама по себе. Она может рассматриваться как часть общей корпоративной культуры и как часть производственной культуры.

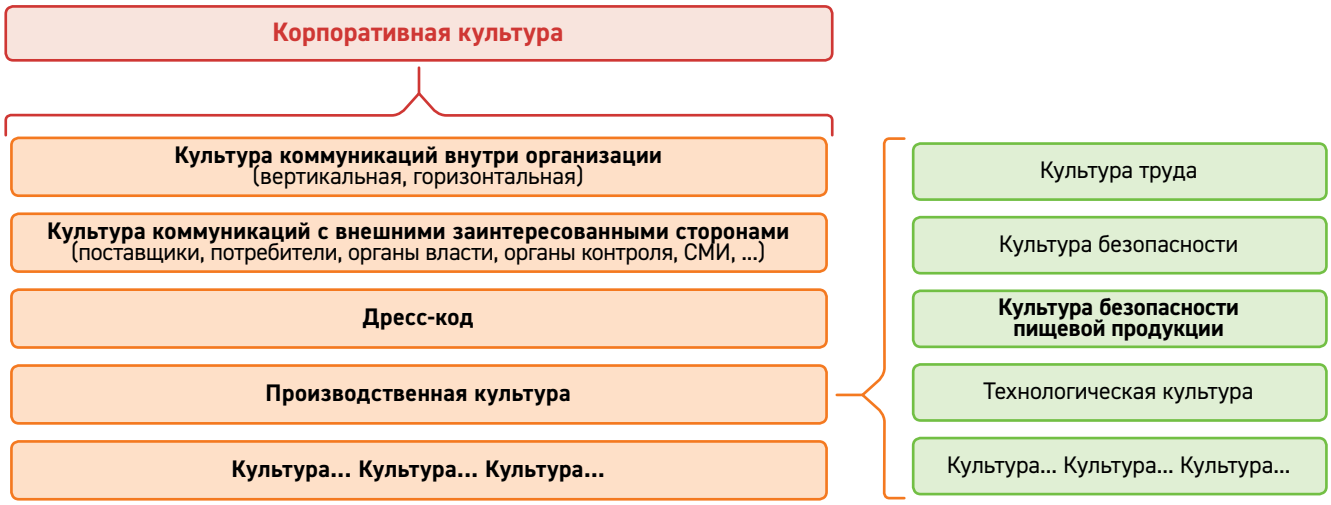


Рис. 1. Место культуры безопасности пищевой продукции в общей корпоративной культуре

На *рис. 1* схематично представлено место культуры безопасности пищевой продукции в общей корпоративной культуре компании.

Культура безопасности пищевой продукции тесным образом и напрямую связана системой HACCP, которая создается для обеспечения безопасных условий производства пищевой продукции. На *рис. 2* схематично изображено место культуры безопасности пищевой продукции в укреплении «дома HACCP». С нашей точки зрения, культура безопасности пищевой продукции является тем скрепляющим материалом, который делает систему HACCP в компании устойчивой и нерушимой.

Если в компании принято решение о том, что нужно развивать культуру безопасности пищевой продукции, делать ее более высокой, то первый вызов, который возникает перед менеджментом (особенно ответственным за управление пищевой безопасностью и качеством), — как оценить (измерить) тот уровень и те особенности культуры безопасности пищевой продукции, которая фактически на данный момент сформировалась. Не понимая, что мы имеем здесь и сейчас, очень сложно, даже практически невозможно, сделать какие-либо существенные шаги в том направлении, которое определено как цель развития.

Наиболее известными инструментами для проведения оценки исходного уровня культуры безопасности пищевой продукции являются:

- описание модели культуры безопасности пищевых продуктов и критерии для определения ее зрелости, изложенные в документе GFSI «Культура безопасности пищевых продуктов» [1];
- онлайн-тест «Совершенство культуры безопасности пищевых продуктов» BRCGS, который собирает, измеряет и классифицирует данные, связанные с культурой безопасности пищевой продукции, по четырем категориям и 20 измерениям [3].

Рассмотрим еще два разных по охвату и направленности инструмента, которые можно использовать для диагностики сформированности культуры безопасности пищевой продукции в компании.

Поведенческие аудиты безопасности пищевой продукции (ПАБ ПП)

Данный инструмент позволяет одновременно проводить диагностику и развивать культуру безопасности пищевой продукции на конкретных рабочих местах. Поведенческие аудиты безопасности активно применяются для оценки сформированности правильного поведения в области промышленной безопасности и охраны труда [4]. Данный инструмент может применяться для оценки уровня культуры безопасности пищевой продукции на различных уровнях административной организации предприятия (и на нижнем уровне исполнителей, и на верхнем уровне управления). Важнейшим аспектом при использовании ПАБ ПП является выбор аудиторов, особенно на управленческом уровне. Здесь очень важно, чтобы аудитором выступал сотрудник, который может вести диалог на равных. Принцип «коллега оказывает помощь коллеге» — базовый принцип при проведении ПАБ ПП.

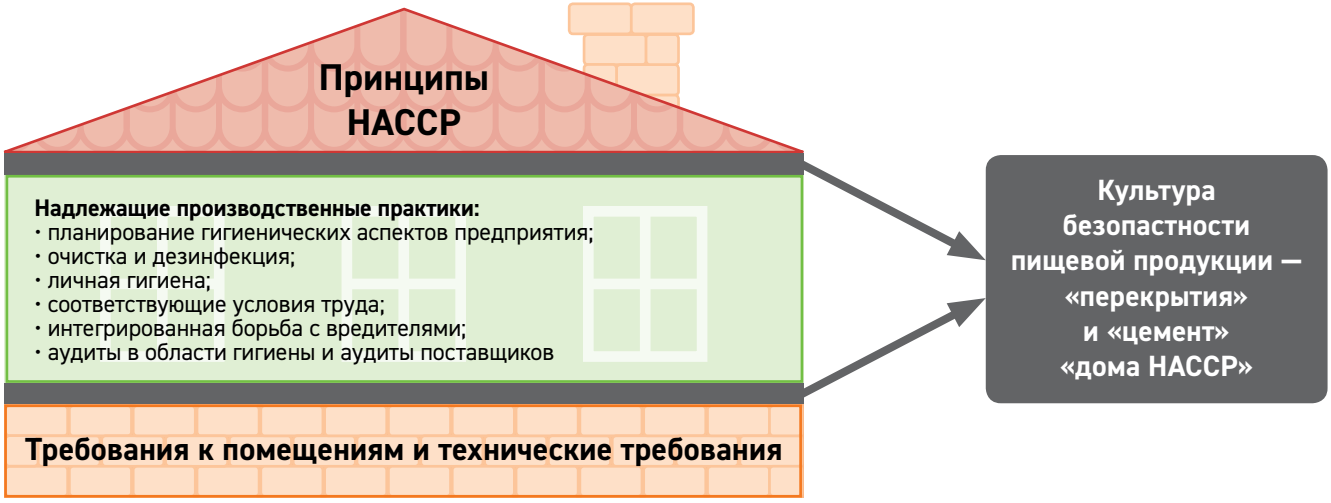


Рис. 2. Культура безопасности пищевой продукции — «перекрытия» и «цемент» «дома HACCP»

ПАБ ПП необходимы для наблюдения за аудируемыми сотрудниками и оценивания их деятельности — правильное использование оборудования, соблюдение процедур, выполнение требуемых действий, понимание их назначения и последствий нарушений. ПАБ ПП направлены на изменение сложившихся установок, при которых сотрудники раз за разом совершают неверные действия; они нацелены на формирование правильного поведения: человек сам меняет подходы к безопасности пищевой продукции. Неверное действие сразу обсуждается с сотрудником — важно подвести его к тому, чтобы он сам осознал последствия совершаемых им неверных действий и предложил меры по коррекции своего поведения.

При передаче информации аудитором до руководителя подразделения обычно доводятся только обобщенные результаты. Для того чтобы ПАБ ПП были эффективными, необходимо проводить их регулярно и иметь стандартные вопросы для проведения проверки.

Инструмент диагностики культуры безопасности пищевой продукции GREENSTREET BERMAN

В компании GREENSTREET BERMAN, проведя анализ имеющихся методологий оценки и формирования культуры безопасности пищевой продукции, предложили разделить уровень развития культуры безопасности пищевой продукции на пять типов [5].

1. «Аморальные калькуляторы» — намеренно нарушают правила ради финансовой выгоды, оспаривая или игнорируя риск для людей.

2. Зависимые — склонны рассматривать требования как несправедливо сложные и необоснованные, стараются избегать их исполнения, не имеют четкого представления или знания о риске, связанном с гигиеной пищевых продуктов.

3. Сомневающиеся — сомневаются в значимости риска, создаваемого гигиеной пищевых продуктов, а также в эффективности правил и требований гигиены пищевых продуктов при управлении этими рисками, не способствуют соблюдению требований, кроме как в целях соблюдения нормативных требований.

4. Проактивные исполнители — понимают, что риск, создаваемый гигиеной пищевых продуктов, значителен, и признают, что требования эффективны и необходимы. Руководство обеспечивает ведущую роль в поощрении соблюдения требований ради бизнеса, а также соблюдения нормативных требований, но не может выходить за рамки «надлежащей практики».

5. Лидеры — рассматривают гигиену пищевых продуктов как важнейшую проблему бизнеса, которую они должны решать и которая предлагает потенциальные выгоды для бизнеса за счет достижения хорошей репутации в области безопасности и гигиены пищевых продуктов.

Данный инструмент позволяет диагностировать уровень культуры безопасности пищевой продукции в компании в целом. При проведении диагностики оценка проводится по различным областям:

• приоритеты и отношение к безопасности пищевой продукции;

• восприятие и знание рисков в области безопасности пищевой продукции;

• уверенность в системах безопасности пищевой продукции;

• отношение к выполнению мер по безопасности пищевой продукции на предприятии;

• компетентность, обучение, подготовка, знания и т.д.;

• проявление руководством лидерства в области безопасности пищевой продукции;

• вовлечение сотрудников в анализ и развитие методов обеспечения безопасности пищевой продукции.

руководства по развитию культуры безопасности пищевой продукции является регулярный анализ ее состояния, выполнения поставленных задач по улучшению, направление и управление дальнейшим развитием.

Руководство на местах также должно реализовывать поставленные задачи по формированию и улучшению культуры безопасности пищевой продукции. Важнейшими моментами здесь являются личный пример руководителя, его убежденность в важности улучшения культуры, умение организовать обучение и проводить

Для того чтобы улучшить культуру безопасности пищевой продукции, необходимо изменить образ действия людей, их поведение. Формирование культуры начинается с уровня высшего руководства и распространяется на все уровни — сверху до уровня исполнителей

Для того чтобы улучшить культуру безопасности пищевой продукции в компании, необходимо изменить образ действий людей, их поведение. Руководители всех уровней должны занимать проактивную позицию. Формирование культуры начинается с уровня высшего руководства и распространяется на все уровни — сверху до уровня исполнителей.

Лидерская позиция высшего руководства должна заключаться в формулировке ценности, базовых принципов существования компании и ее деятельности. Руководство личным примером формирует вовлеченность сотрудников в развитие и улучшение культуры безопасности пищевой продукции. Важнейшим элементом деятельности высшего

целенаправленное изменение образа мыслей и поведения своих сотрудников.

Персонал на местах должен быть вовлечен в принятие и реализацию поставленных задач по улучшению культуры, активно привлекаться к наставничеству, формированию лучших практик.

В каждой компании путь к повышению культуры безопасности пищевой продукции будет свой, и ее шаги зависят от результата проведенной диагностики.

Для развития культуры безопасности пищевой продукции на предприятии разработаны различные руководства, среди них наиболее известны:

• A culture of food safety («Культура безопасности пищевых продуктов») — документ, в котором изложена позиция Глобальной инициативы по безопасности пищевых продуктов (GFSI) [1];

• PAS 320:2023 «Руководство по развитию и поддержанию зрелой культуры безопасности пищевых продуктов», разработанное Британским институтом стандартов [6];

• руководящий документ FSSC 22000 V.6 «Безопасность пищевых продуктов и культура качества» [2].

При формировании и развитии культуры безопасности пищевой продукции важнейшую роль играют открытость и честность, личный пример проявления культуры со стороны всех уровней руководства. В компании должна формироваться общая атмосфера непринятия неправильного поведения.

В заключение хочется выделить наиболее важные элементы, которые следует учитывать, планируя формирование культуры безопасности пищевой продукции в компании.

1. Приверженность и вовлеченность высшего руководства. Люди всегда смотрят, делает ли руководитель так, как требует от них. Руководитель должен понимать проблемы и планировать стратегию.

2. Признание и поощрение тех, кто делает правильно и проявляет инициативу. Поддержка и внимание тем, кто не справляется (необходимо разобраться и помочь, а не наказывать). KPI, связанные с безопасностью пищевой продукции, и программа их контроля. Учим, наблюдаем, получаем обратную связь.

3. Открытость и инициативность руководителей для общения с сотрудниками. Покажите людям, что вы их слушаете и вам интересно то, что они говорят.

4. Честная оценка уровня культуры безопасности пищевой продукции на предприятии. Если она ниже, чем вам хотелось бы, признайте это открыто.

5. Изменения, к которым вы стремитесь, должны быть достижимыми и четко сформулированными. Планируя изменения, учитывайте уровень готовности к ним со стороны людей и ставьте трудные задачи.

Использованная литература:

1. A culture of food safety. A position paper from the Global Food Safety Initiative (GFSI). URL: https://mygfsi.com/wp-content/uploads/2019/09/GFSI-Food-Safety-Culture-Full.pdf (дата обращения: 04.05.2024).

2. FSSC 22000 V.6. URL: https://www.fssc.com/schemes/fssc-22000/documents/fssc-22000-version-6/ (дата обращения: 04.05.2024).

3. Food safety culture excellence. URL: https://www.brcgs.com/digital-solutions/food-safety-culture-excellence/ (дата обращения: 04.05.2024).

4. Гончарова А., Гончаров Д. Поведенческий аудит безопасности — действенный механизм предупреждения и выявления потенциально опасных ситуаций в спектре оценки культуры безопасности организации // Business Excellence. – 2021. – № 11. – С. 46–51.

5. Food safety culture diagnostic toolkit for inspectors. Food Standards Agency. URL: https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/803-1-1431_FS245020_Tool.pdf (дата обращения: 05.05.2024).

6. PAS 320:2023. Developing and sustaining a mature food safety culture — Guide. URL: https://www.campdenbri.co.uk/pdf/PAS320.pdf (дата обращения: 05.05.2024).

References:

1. A culture of food safety. A position paper from the Global Food Safety Initiative (GFSI). Available at: https://mygfsi.com/wp-content/uploads/2019/09/GFSI-Food-Safety-Culture-Full.pdf (accessed 04.05.2024).

2. FSSC 22000 V.6. Available at: https://www.fssc.com/schemes/fssc-22000/documents/fssc-22000-version-6/ (accessed 04.05.2024).

3. Food safety culture excellence. Available at: https://www.brcgs.com/digital-solutions/food-safety-culture-excellence/ (accessed 04.05.2024).

4. Goncharova A., Goncharov D. Behavioral safety audit is an effective mechanism for preventing and identifying potentially dangerous situations in the spectrum of assessing the safety culture of an organization. Business Excellence, 2021, no. 11, pp. 46–51 (in Russian).

5. Food safety culture diagnostic toolkit for inspectors. Food Standards Agency. Available at: https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/803-1-1431_FS245020_Tool.pdf (accessed 05.05.2024).

6. PAS 320:2023. Developing and sustaining a mature food safety culture — Guide. Available at: https://www.campdenbri.co.uk/pdf/PAS320.pdf (accessed 05.05.2024).

Резюме

Культура безопасности пищевой продукции на предприятии повышает устойчивость бизнеса. Улучшение системы управления безопасностью ПП заключается в том, чтобы развивать у сотрудников осознанность своих действий и неприемлемость отступления от установленных правил. Важную роль в этом процессе играет поведение руководства организации, его лидерство. Используя доступные инструменты для диагностики состояния культуры безопасности ПП на предприятии, можно оценить ее реальный уровень, чтобы спланировать шаги по ее повышению.

TITLE:

Developing from HACCP to food safety culture

AUTHOR:

V.A. Dobarkina, Expert Consultant, Autonomous Non-Profit Organization “International Management, Quality, Certification”; Expert Consultant, Professional User Support Line, JSC “Kodeks Information System”; Acting Food Safety Auditor, CERT International

ABSTRACT

Developing a food safety management system at an enterprise, the administration sets tasks to improve its efficiency. One of the ways to achieve this goal is to create a positive food safety culture in an organization. The article introduces the available tools (local and systemic) for diagnosing the initial level of food safety culture available at an enterprise and basic approaches to its formation.

KEYWORDS:

corporate culture, production culture, safety, food safety, food safety culture, tools for assessing food safety culture, formation of food safety culture, personal example, involvement

SUMMARY

Food safety culture at an enterprise affects the sustainability of business. Improving the food safety management system includes developing awareness of employees’ actions of and unacceptability of deviations from established rules. The management behavior plays an important role in the formation of organizational food safety culture. Using the available tools to diagnose the state of food safety culture at an enterprise, it is possible to assess its real level and plan steps to improve it.