



Prosjektnotat nr. 4-2004

Eivind Jacobsen

# **Detaljhandelen og trygg mat: Selvregulering, standarder og privat interesseregulering**

**SIFO**

© SIFO 2005

Prosjektnotat nr. 4 - 2004

STATENS INSTITUTT FOR FORBRUKSFORSKNING


Sandakerveien 24 C, Bygg B

Postboks 4682 Nydalen

0405 Oslo

[www.sifo.no](http://www.sifo.no)

Det må ikke kopieres fra denne rapporten i strid med åndsverksloven. Rapporten er lagt ut på internett for lesing på skjerm og utskrift til eget bruk. Enhver eksemplarframstilling og tilgjengeliggjøring utover dette må avtales med SIFO. Utnyttelse i strid med lov eller avtale, medfører erstatningsansvar.

<b>Tittel</b> Detaljhandelen og trygg mat: Selvregulering, standarder og privat interesseregulering.	<b>Antall sider</b> 21	<b>Dato</b> 08.03.2004
<b>Forfatter(e)</b> Eivind Jacobsen	<b>Prosjektnr.</b> 11-2004-31	<b>Faglig ansvarlig sign.</b> 

## Prosjektnotat nr. 4 - 2004

### Detaljhandelen og trygg mat: Selvregulering, standarder og privat interesse regulering.

*“Trust releases us from the need of checking” (Power 1997:1).*

*”A dinner party guest who constantly demands explanations and justifications for the manner in which the food was prepared will probably not be invited again” (Power 1997:1).*

Dagens debatt om regulering på matfeltet dreier seg ikke bare om hvordan rent offentlige ordninger skal utformes. Tiltak for matsikkerhet omfatter hele skalaen fra bedriftenes egne kvalitetssikringssystemer og standarder, via generelle bransjestandarder og sertifiseringsordninger til offentlig pålagt produktansvar og regler med varierende grad av spesifisering. Det er helheten i disse ordningene og samvirket mellom de ulike elementene som diskuteres i media og mer lukkede fora. I dette notatet skal jeg nærme meg de private matsikkerhetssystemene ved hjelp av begreper fra den samfunnsvitenskaplige litteraturen omkring selvregulering, standarder og det som av enkelte kalles privat interesse regulering. Slik sett ønsker jeg å belyse hva slags fenomen slike systemer er, og hva slags status de har i forhold til de offentlige systemene på området. Mot slutten vil jeg også peke på noen eksempler på slike selvreguleringssystemer og standarder på matsikkerhetsområdet.

#### **Matsikkerhetssystemer og selvregulering**

I det følgende skal jeg fokusere på *private* matsikkerhetssystemer, først og fremst systemer tatt i bruk av dagligvarehandelen. Med matsikkerhetssystem forstår jeg *‘(...) a set of (governmental and non-governmental) institutional arrangements or a ‘governance structure’ providing formal and informal rules to ensure food safety.’* (Sprigg og Isaac 2001:5). At systemene er private innebærer at de i hovedsak er utformet av, brukes, finansieres og administreres av andre enn det offentlige. Systemene behøver likevel ikke nødvendigvis å være initiert av de som administrerer dem. Det offentlige så vel som andre private aktører kan ha gitt pålegg om eller på annen måte bidratt til at systemene har blitt etablert. Innholdet i systemene, hvilke mål de skal ha og hvilke elementer som skal inngå i dem, kan også være mer eller mindre bestemt utenfra. Slik sett kan systemene også inngå i større systemer der

systemenes ytelse og grad av måloppfyllelse i noen grad kontrolleres av andre, det være seg en offentlige instanser, store kunder eller en uavhengig tredjepart.

Det er med andre ord stor variasjon mellom ulike private matsikkerhetssystemer, med hensyn til hvem som har initiert dem, innholdet i dem, og grad av autonomi i forhold til andre systemer og ordninger. Kjernen i begrepet ligger likevel her i dette siste punktet: at de innebærer en viss grad av autonomi der systemets ”eier” utøver et element av *selvregulering*. Selvregulering omfatter et vidt spektrum av ordninger og aktiviteter organisert av private aktører som for eksempel bedrifter, bransjeorganisasjoner eller foreninger, med siktemål å disiplinere egen adferd (Black 1996)<sup>1</sup>. En slik bruk av reguleringsbegrepet representerer en dessentrert forståelse av regulering, der andre aktører og forhold enn staten kan være regulatorer. Det dessentrerte reguleringsperspektivet har vokst ut av en kritikk av den tradisjonelle kommando og kontroll reguleringen. Denne, heretter kalt KK-modellen, tok utgangspunkt i at staten som lovgiver har evne og mulighet til å kommandere og kontrollere og kan sanksjonere eventuelle avvik, gjerne ved hjelp av kriminallovgivningen. Denne modellen har opp gjennom årene blitt kritisert på mange måter fra ulike hold for verken å fungere eller å duge som et redskap for analytisk å gripe den faktiske utviklingen<sup>2</sup>. Black (2002:2) summerer kritikken slik:

*”the instruments used (laws backed by sanctions) are inappropriate and unsophisticated (instrument failure), the government has insufficient knowledge to be able to identify the causes of problems, to design solutions that are appropriate, and to identify non-compliance (information and knowledge failure), that implementation of the regulation is inadequate (implementation failure), and that those being regulated are insufficiently inclined to comply, and those doing the regulating are insufficiently motivated to regulate in the public interest (motivation failure and capture theory)”*

I tråd med dette trekker hun opp konturene av en dessentrert reguleringsforståelse basert på fem grunnantakelser (2002:3-6):

- at samfunnet grunnleggende sett kausalt så vel som relasjonelt er komplekst;
- at kunnskap, makt og kontroll i samfunnet er fragmentert;
- at samfunnet grunnleggende sett er ”ustyrbart” (eng. ”ungovernability”) i betydningen at alle aktører er selvregulerende og har en betydelig grad av autonomi<sup>3</sup>;

---

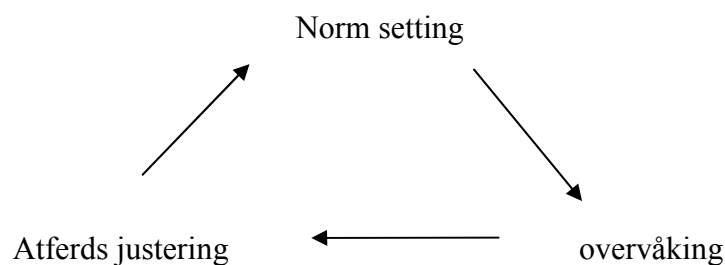
<sup>1</sup> Med utgangspunkt i Luhman’s begrep om autopoiesis definerer Teubner (1993:20-22) selvregulering som ”dynamic structural change in accordance with the system’s own criteria”.

<sup>2</sup> Se for eksempel Østerud (1979) for en forholdsvis tidlig norsk kritikk.

<sup>3</sup> Dette sammenfaller på mange måter med Dag Østerbergs grunnleggende kritikk av Maktutredningen på 1970-tallet (Østerberg 1981).

- at det er en gjensidig avhengighet mellom regulerte og regulator, en gjensidighet som innebærer at reguleringer i realiteten 'samproduseres' ("co-produced" – Offe 1984) i forholdet mellom alle de som er involvert i reguleringsprosessen; og endelig
- at det i sosiopolitisk forstand ikke lar seg gjøre å trekke opp et klart skille mellom det offentlig og det private, men at regulering mer må forsås som privat/offentlige hybrider, nettverk eller det Streeck og Smitter (1985) kaller privat interesse regulering (PIR). PIR kommer jeg tilbake til nedenfor.

Med dette utgangspunktet ender Black (2002) med følgende definisjon av regulering: *"regulation is the sustained and focused attempt to alter the behaviour of others according to defined standards or purposes with the intention of producing a broadly identified outcome or outcomes, which may involve mechanisms of standard-setting, information-gathering and behaviour-modification"* (Black 2002:20). Denne definisjonen framhever at reguleringer har bestemte mål, de har en viss varighet, de tar sikte på endre eller kontrollere andres adferd og de involverer i systemteoretisk forstand det å sette normer, hente inn informasjon om hvorvidt systemet oppfører seg i henhold til disse normene, og mekanismer som kan bidra til å korrigerende adferden i tråd med de samme normene. Samtidig er ikke regulering forbeholdt staten, men en aktivitet der mange aktører engasjerer seg interaktivt til hverandre.



Figur 1: Systemteoretisk reguleringsmodell

I det følgende vil jeg forstå selvregulering som en undergruppe av dette mer generelle reguleringsbegrepet. Black peker på at *selvet* i *selvregulering* kan være en individuell aktør eller et kollektiv. Black ønsker å reservere begrepet for den reguleringen som foregår i og av kollektiver, for eksempel en bransjeorganisasjon eller en forening. Ordninger som omfatter kun en bedrift kaller hun individuell regulering – regulering som er skreddersydd for enkeltbedrifter (Black 1996:27). Dette skillet har implikasjoner for den juridiske reguleringen av området, implikasjoner som ligger utenfor mitt fokus i denne rapporten. Jeg vil derfor la begrepet omfatte både slike kollektive og individuelle ordninger. I denne sammenheng støtter

jeg meg på Ogun (1995:100) som legger et slikt bredt begrep til grunn for sin drøfting. Han peker på at det ikke går klart å skille mellom selvregulering og offentlig regulering. En finner snarere et spektrum av ordninger med ulike grader av lovpålagte begrensninger, deltakelse utenfra i aktiviteter i tilknytning til formulering av regler og iverksetting (eller begge) og kontroll og ansvarlighet overfor utvendige instanser. For det andre varierer ordninger med hensyn til hvor bindende reglene eller standardene som inngår er. De kan være formelt bindende, de kan være formulert som retningslinjer (codes of practice)<sup>4</sup>, eller de kan være fullstendig frivillige. Såkalte kvalitetsstandarder, som jeg skal komme tilbake til senere i dette kapitlet, defineres ofte med henvisning til dette siste, at de er frivillige (jf. Brunsson og Jacobsson 2000). Endelig peker Ogun (1995) på at en finner store variasjoner mellom ulike regimer med hensyn til hvor enerådende bestemte selvregulerende ordninger er. I noen tilfeller omfatter ordninger alle som leverer i et bestemt marked; i andre tilfeller finner en konkurrerende ordninger og standarder. Som jeg vil komme tilbake til preges matsikkerhetsområdet i noen grad av konkurrerende private systemer og standarder.

På matsikkerhetsområdet innebærer selvregulering at næringslivsaktører i tilknytning til matsystemet (frivillig eller under statlig pålegg) etablerer egne ordninger for normsetting, overvåking og adferdsjustering av egen og/eller relevante andres adferd, med sikte på at maten de produserer/distribuerer skal være og/eller oppfattes som trygg å spise for sluttbrukerne, dvs. forbrukerne. Trygghet hos forbrukerne, i betydningen følelse av sikkerhet, er derfor det primære siktemålet for private matsikkerhetssystemer. Produsenter og kjøpmenn er avhengige av at forbrukerne har tillit til dem for å få solgt produktene sine. I mange tilfeller vil det derfor være et sammenfall mellom trygghetsfølelsen og faktisk sikkerhet. Som vi vil komme tilbake til senere er det ingen garanti for et slikt sammenfall.

Reguleringen av egen virksomhet og adferd omfatter i denne sammenheng ansatte, lokaler, diverse utstyr, innsatsfaktorer, prosedyrer osv., og disse reguleres ved hjelp av ulike former for organisasjons- og ledelsesmessige verktøy, som opplæring, motivasjonssystemer, instruksjoner, overvåkingssystemer og lignende. Relevante andre, kan for eksempel innbefatte ulike typer leverandører, kunder, distributører osv., aktører som direkte eller indirekte kan påvirke kvaliteten og sikkerheten ved produktene som tilbys forbrukerne. Disse reguleres hovedsaklig direkte gjennom kontraktsforhold, der oppgaver og ansvarsforhold av relevans

---

<sup>4</sup> som følges med mindre det kan godtgjøres at alternative tiltak også kan føre til tilfredsstillende måloppnåelse

for sikkerheten ved produktene spesifiseres. Som vi skal komme tilbake til kan de også påvirkes indirekte: Enkelte aktører makter, gjennom sitt privilegerte forhold til staten, å påvirke de økonomiske og legale rammebetingelsene konkurrenter, leverandører og kunder opererer innenfor.

### **Privatinteresse regulering (PIR)**

I tråd med den desentraliserte forståelsen av reguleringsfenomenet framhever Black at selvreguleringsbegrepet i seg selv ikke impliserer et bestemt forhold til staten (Black 1996:27; 2002). En slik fortolkning skiller denne tilnærmingen fra de som ser selvregulering som en avart og videreføring av korporativismen, slik denne har blitt studert for eksempel i norsk sammenheng med begreper som organisasjonssamfunn og blandingsadministrasjon (Jacobsen 1965; Rokkan 1966; Olsen 1978; Hernes 1978).

Selvregulering kan likevel implisere et erkjent og intendert forhold til staten, der staten formelt eller de facto delegerer oppgaver og ansvarsforhold til private. Streeck og Schmitter (1985) har lansert begrepet ”private interest government”, heretter kalt *privatinteresse regulering* (PIR) for å betegne et slikt fenomen. PIR impliserer en form for assosiativ sosial orden, forskjellig fra det sivile samfunn (the community), markedet og staten. Modellen innebærer en gjensidig anerkjennelse mellom privilegerte interesser (eng. organizational concertation), der en i praksis framhever den funksjonelle organiseringen av gruppeinteresser, og interessegruppers integrering i politikkkutforming.<sup>5</sup> De legger vekt på at PIR må sees på, og av staten ofte sees på, som et alternativt svar på statens styringsproblemer. Det er et svar som på den ene siden skiller seg ut fra ”neo-liberal restoration of the market” med sikte på ”the liberation of individual self-interest from bureaucratic-regulatory constraints” og på den annen side(...) ”devolving state functions to the community”, med sikte på å ”marshal collective other-regarding interests for social purposes” (1985:16). PIR innebærer slik sett ”the self-’government’ of categories of social actors defined by a collective self-regarding interest” (1985:17). Streeck og Schmitter ser med andre ord PIR som ”arrangements under which an attempt is made to make associative self-interested collective action contribute to the achievement of public policy objectives” (1985:17).

---

<sup>5</sup> Politikkkutforming skjer gjennom ”forhandlinger mellom et avgrenset antall interessegrupperinger som gjensidig anerkjenner hverandres status og rettigheter” (Streeck og Schmitter 1985:10; se også Egeberg, Olsen, Sæteren (1978) som beskriver tilsvarende systemer i det de kaller ”den segmenterte stat”).



På matsikkerhetsområdet kan en tenke seg forekomsten av slikt privat/offentlig samrøre i tilknytning til politikformulering så vel som politikimplementering. De involverte aktørene kan være lokalisert på ulike steder i verdikjeden. I den sammenheng har det blitt behørig dokumentert hvordan jordbruksinteresser og interessene til jordbruksvareindustrien har hatt stor innflytelse på ulike former for offentlige politikk i en rekke europeiske land (eks. Hernes 1978; van Warden 1985; Grant 1985; Kjærnes 1995; Elvebakken 1997). Næringspolitikk, handelspolitikk, ernæringspolitikk og helsepolitikk har mottatt viktige premisser fra jordbruksnæringen og hensynet til den jordbruksbaserte industrien. Politikimplementeringen på disse områdene har i stor grad også blitt delegert til private bedrifter, organisasjoner eller kollegiale organer ”for å avlaste myndighetene fra bestemte oppgaver og ansvar” (Grant 1987). I de senere årene har det blitt pekt på at dagligvarekjedene i enkelte land synes å opparbeide seg en tilsvarende posisjon, og da mer eksplisitt med referanse til matsikkerhetspolitikken (Connors 2003; Dobson 2003; Kinsey 2003; Busch 2003). I følge Marsden et al. (2000) stod for eksempel de store britiske dagligvarekjedene fram som garantister for kvalitet og sikkerhet i en situasjon der det offentlige tilsynet lå med brukket rygg etter BSE-krisen. I denne situasjonen vokste det fram, hevder de, PIR på matsikkerhetsområdet, der de store kjedene gjorde en jobb det offentlige ellers ville ha måttet utføre. Til gjengjeld oppnådde de store kjedene en utstrakt grad av autonomi i forhold til myndighetene og konkurransefordeler i forhold til andre detaljister. Et detaljistledet matvaresystem ble etablert. Dette baserte seg på et bytte av innflytelse mot politikimplementering og ansvar. Det viktigste verktøyet kjeden bruker i denne sammenheng er private kvalitets- og sikkerhetsstandarder.

### **Kvalitets- og sikkerhetsstandarder og revisjon**

*“Auditing may be a collection of tests and an evidence gathering task, but it is also a system of values and goals which are inscribed in the official programmes which demand it. From this point of view auditing is always for something, an ill-defined goal which it may serve only imperfectly but through which its daily routines make sense and have value.” (Power 1997:7).*

Generelt sett er standarder formelle regler for hva de som tar dem i bruk skal *gjøre*, skal *ha* eller hva de, produktene, eller prosessene deres skal *være* (Brunsson 2000:4). Noen standarder spesifiserer handlinger og handlingsforløp. Typisk i så måte er kvalitetsstandarder, som først og fremst stiller krav til produksjonsprosedyrer, ikke til produktene som kommer ut. Matsikkerhetsstandarder er også av denne art. De stiller krav til administrative prosedyrer som

en antar skal bidra til frambringelsen av sikker mat (se også Busch 2003). Andre standarder stiller krav til for eksempel kompetanse, utstyr eller for eksempel planer en organisasjon må ha på plass for å kunne bli godkjent (sertifisert). I matsikkerhetssammenheng er både kompetanse og ulike typer planer, for eksempel beredskapsplaner, viktig i så måte. Igjen viser standardene til hvilke *formelle* krav en organisasjon må oppfylle, ikke til kvaliteten på det som produseres. Standarder kan også være klassifikatoriske, på den måten at de definerer hva som for eksempel er en telefon, hva kjøttdeig kan inneholde, hvilke egenskaper en agurk klasse A skal ha, og hva som kreves for at noen skal kunne kalle seg bioingeniør. Standardisering forstår jeg da i denne sammenheng som prosesser som bidrar til utformingen, etableringen og spredningen av slike regler. Gjennom spredningen av standarder kan produkter og prosesser i markeder og på tvers av organisasjoner bli likere hverandre langs utvalgte dimensjoner og egenskaper. Det er da også vanlig å forstå ordet standardisering som normering og uniformering. Busch (2003) peker på mange forhold som direkte eller indirekte standardiseres på denne måten, slik som ting, arbeidere (jf. Taylorisme), markeder, kapitalister og standarder i seg selv, standardiseringsorganer, forbrukere og miljø. I så måte peker standardisering over mot det Ritzer kaller McDonaldization, noe jeg vil komme tilbake til senere i framstillingen (for eksempel Ritzer 1993).

Standarder er en bestemt type regler som skiller seg fra andre typer regler. De skiller seg fra direktiver ved at de i prinsippet ikke er pålagte. Det er i prinsippet frivillig å ta dem i bruk. Den som eventuelt tar standarden i bruk er administrativt sett ikke underlagt den som har utviklet/selger/formidler den enkelte standarden, og må med rimelighet forstås som *en aktør*, en som kan handle på egen hånd (Brunsson 2000:6). En annen sak er det at tilsynelatende frivillige standarder kan komme til å bli de facto obligatoriske ved at en stor andel av markedet legger seg på en slik standard (Caswell, Bredahl og Hooker 1998:548). Standarder skiller seg også fra det vi vanligvis betegner som sosiale normer ved at de ikke er internaliserte, men til gjengjeld formelle, skriftlige, detaljerte og har en klart identifiserbar kilde, for eksempel den Internasjonale standardiseringsorganisasjonen (ISO), eller det Britiske detaljist konsortiet (BRC – British Retail Consortium). Ofte krever de også spesialisert kompetanse for å anvendes. Ut fra dette må standarder forstås som ferdige pakker av formelle prosedyrer og regler som aktører kan anskaffe og implementere som virkemidler/redskaper i selvreguleringsprosesser.

Å følge standarder - og dermed regler – er ment å bidra til økt regularitet og forutsigbarhet i organisasjoner. Regelfølgning er tilbakeskuende, mot noe som allerede eksisterer - nemlig regler (Brunsson 2000:10). Har det gått riktig for seg? er det relevante spørsmålet, ikke om handlingen fører til et ønsket resultat. Slik sett skiller regelfølgning seg fra det vi vanligvis kaller formålrasjonell handling ("zweckrational" – Weber 1964:117), som er resultatorientert og rettet mot framtiden. Med Max Webers begreper kan vi si at standarder mer representerer en form for formell rasjonalitet og ikke en substansiell rasjonalitet (Weber 1964:185). De har mer til felles med formell regnskapsføring enn med konkret, lokal problemløsning. Dette gjenspeiler seg da også i språkbruken omkring standarder: Med et uttrykk fra regnskapslæren sier en at standarder brukes til å *revidere* virksomhetene, enten i form av egenrevisjon eller av en annen part. Revisjon blir da også en svært sentral aktivitet for disse virksomhetene; en aktivitet som binder mye ressurser og oppmerksomhet innenfor så vel som utenfor den enkelte organisasjonen, noe jeg kommer nærmere tilbake til.

Brunsson et al. (2000) drøfter standarder som en form for regulering som gjør koordinering og samarbeide mulig over store avstander og som skaper ensartenhet på tvers av organisasjoner og landegrenser: "*They are instruments of control. Standardization is a form of regulation just as important as hierarchies and markets (...)*" (Brunsson et al 2000:1). I denne forståelsen ligger det også at standarder er langt mer enn tekniske prosedyrer for å redusere transaksjonskostnader (Busch 2003:273). Busch (2003:274) peker på at standarder er måter å definere den moralske økonomien på, "*of defining what (who) is good and what is bad, of disciplining those people and things that do not conform to the accepted definitions of good and bad*". Denne selvreguleringen innebærer derfor også en selvdisiplinering i Foucault's forstand, ved at en stiller til deres rådighet "technologies-of-the-self" (Foucault 1979) for å kontrollere at egen atferd er i samsvar med bestemte normer og bransjespesifikke "benchmarks" ("good practices"). Standarder kan slik forstås som råd for hvordan personer og organisasjoner bør gå fram for å kontrollere seg selv og /revisorer (eng. auditors) er folk som sjekker at andre har systemer for å sjekke at de følger disse rådene.

George Ritzer knytter sitt begrep McDonaldisering til denne utviklingen. McDonaldisering betegner en prosess der den formelle rasjonalitet, i Max Webers forstand, utbrer seg i samfunn og livsverden (1993). Slik sett er den en tidstypisk modell for den overordnede rasjonaliseringen av livet Weber så for seg, og der byråkratiet, Taylorismen og Fordismen representerer tidligere manifestasjoner typiske for sine tidsepoker. McDonaldiseringen skiller

seg fra disse tidligere modellene først og fremst gjennom sitt særegne og mer allmenne nedslagsfelt. Der Taylorismen og Fordismen innebar en uniformering og disiplinering av arbeiderne i industrien og byråkratiet gjorde tilsvarende for de tilsatte i statsadministrasjonen, er McDonaldiseringen knyttet til de service- og publikumsbetjenende næringene. Dette innebærer at de i stor utstrekning involverer og bidrar til å disiplinere allmennheten i rollen som forbruker. Ritzer mener imidlertid at McDonaldisering som ideal og modell anvendes og virker inn på forhold langt ut over disse kontekstene. McDonaldisering innebærer i korte trekk at en søker løsninger som er mest mulig *effektive*, mest mulig *forutsigbare*, mest mulig *kvantifiserbare* og som innebærer *kontroll av mennesker* ved at ulike typer teknologi erstatter menneskelige ferdigheter ( eng. 'replacement of non-human for human technologies') (Ritzer 1993:20-22). Ritzers hovedanliggende med McDonaldiseringen er imidlertid ikke rasjonaliteten som sådan, men det Weber kalte rasjonalitetens irrasjonalitet: at alle rasjonelle systemer, hovedsakelig ved sin begrensede fokus og siktemål og formelle rasjonalitet, har sideeffekter som er irrasjonelle og på sikt undergraver systemenes samlede rasjonalitet (Ritzer 1993:121).

Det er forholdsvis lett å knytte matkvalitets- og matsikkerhetsstandarder til disse målene. Standardene tas i bruk for å fremme effektiv ressursbruk med sikte på å øke forutsigbarheten av prosesser, i stor grad ved hjelp av kvantifiserbare indikatorer og mål, og systemer og teknologier som kan kontrollere menneskelige atferd (eks. knyttet til hygiene). Dette gjør de ved hjelp av kommersielt tilgjengelige normative, mer eller mindre allmenne 'script' for hvordan matrelaterte virksomheter skal og bør drives.

Standardiseringen kan også belyses ved hjelp av Miller og Carriers (1998) begrep 'virtualisme'. De peker på at det har foregått en "*growing abstraction of the economy in the West*" (Carrier 1998:2). Dette innebærer en praktisk abstraksjon, der økonomisk aktivitet og økonomiske relasjoner løsrives (eng. 'disembedding') fra andre aktiviteter i samfunnet og fra andre relasjoner (s.3), for eksempel ved at en erstatter arbeide i hjemme med å ta ansettelse hos andre. Det innebærer imidlertid også en begrepsmessig abstraksjon, der økonomiske aktiviteter blir abstrahert fra sine allerede eksisterende (eng. pre-existing) samfunnsmessige kontekster og forbindelser (s. 3). Virtualisme er de prosessen der en forsøker å få de økonomiske praksisene og relasjonene som inngår i disse (billedlig talt 'terrenget') til å samsvare med de abstrakte modellen av økonomien (billedlig talt 'kartet'), eller med Carriers ord: "*Economic practice shapes economic thought. Moreover, (...) economic thought shapes*

*economic practice. This is because people are driven by ideas and idealism, the desire to make the world conform to the image. This process is (...) virtualism (...); the tendency to see the world in terms of idealised categories, a virtual reality, and then act in ways that make the real conform to the virtual” (Carrier 1998:5).*

Standarder bærer i seg slike abstrakte “virtuelle” modeller av organisasjoner, arbeidstakere, kunder, produktene som framstilles og alle prosessene som knytter dem sammen. Disse modellene er i sannhet ”normative” i den forstand at de har som mål å få ’terrenget til å tilpasse seg kartet’. Miller peker på den omseggrípene bruken av revisjon og evalueringer (eng. ’auditing’) som et eksempel på slik ’virtualisme’. Revisjon tar utgangspunkt i abstrakte allmenne normative standarder, det være seg standarder for regnskapsførsel og inntjening eller for kvalitet og sikkerhet. I den sammenheng skriver Power at *’One of the paradoxes of the audit explosion is that it does not correspond to more surveillance and more direct inspections. Instead, audits generally act indirectly upon systems of control’* (Power 1994:19). Slik sett er revisjon en kontroll av kontrollen, ikke egentlig av de prosessene som skaper for eksempel gode og sikre matprodukter. Følgelig kan legitimiteten til virksomhetene komme til å avhenge mer av om de blir revidert enn av hva revisjonene faktisk viser (Miller 1998:202). Miller fortsetter argumentasjonen i tråd med Webers poeng om rasjonalitetens irrasjonalitet: *”One consequence is that auditing and the like tend to make organisations more opaque rather than more transparent. In adding another layer of control, they create the very sense of loss of trust that they were supposed to counteract”* (Miller 1998:202). Samtidig er revisjonen (i likhet med ’management consultants’ og liknende) parasittisk på den virksomheten den studerer der den legger beslag på ressurser og dreier fokuset vekk fra det virksomhetene egentlig lever av. Miller peker i den sammenheng på det ironiske ved at denne revisjonsekspløsjonen vokser fram i kjølvannet av Thatcherismen som *”I suggest, sincerely believed in limiting centralization and bureaucracy. Yet, by its own actions it increased substantially the resources going to management and homogenising bureaucracy”* (Miller 1998:201).

Den rent praktiske betydningen av standarder og revisjoner (eng. auditing) kan imidlertid overdrives. Power (1997:6) peker på at en bør skille mellom revisjonens *programmatisk*, normative elementer og deres *teknologiske*, operasjonelle elementer. De første viser til ideer og begreper bak målet for revisjonen og henger sammen med bredere samfunnsmessige politiske mål. De teknologiske elementene omfatter alle de konkrete oppgavene og rutinene

som revisjonspraktikene benytter seg av, slik som sjekklister, analysemetoder, utvalgsmetoder osv. Standardene vi her skriver om er som oftest formulert på dette teknologiske nivået. Power viser at koblingen mellom disse elementene eller nivåene ofte er dårlig. Tekniske rutiner er løselig koblet til målene de er ment å skulle bidra til og fungerer sjelden i samsvar med de offisielle planene (Power 1997:8). Samtidig peker han på at: *"In contrast to official stories, accounting is constitutive of a certain style of communication and a key element of the myth structure of rationalized societies. Like the account for which it provides a check, auditing is also implicated in the framing of organizational life, in contributing to a style of evaluation from which organizations emerge as legitimate, safe, efficient, cost-effective, and so on"* (Miller 1994:9, sitert i Power 1997:8). Slik sett er spredningen av ideen om revisjoner vel så betydningsfull som den konkrete gjennomføringen av dem. Revisjon er derfor en normativ ide om hvordan virksomheter bør drives, en ide som brukes aktivt av virksomheter som legitimeringsgrunnlag. Samtidig utgjør den et sett av konkrete rutiner, framgangsmåter og instrumenter, spesifisert i standarder, med konsekvenser for hvordan virksomheter reguleres og styres. Power's poeng er at revisjon som fenomen har konsekvenser på begge disse nivåene, nær sagt uavhengig av hverandre, og derfor også bør studeres som delvis uavhengige fenomen. For vårt formål betyr det at vi må studere bruken, spredningen og konsekvensene av matsikkerhetsstandarder både som legitimerende ideologi og som konkrete praksiser, der vi ikke kan ta for gitt at det er noen sammenheng mellom de to nivåene.

### **Kvalitetsledelse - ISO9000**

Private standarder utvikles, selges og formidles av en rekke ulike typer organisasjoner og virksomheter, bedriftsinterne, nasjonale så vel som internasjonale. På området jeg her drøfter, kvalitets- og sikkerhetsstandarder, er den internasjonale standardiseringsorganisasjonen ISO av stor betydning. ISO er en medlemsorganisasjon for de nasjonale standardiseringsorganisasjonene, en for hvert av de 146 medlemslandene. Det tekniske standardiseringsarbeidet skjer dels i sekretariatet i Genève, dels i et vell av komiteer og arbeidsgrupper med ekspertrepresentanter fra industri, næringsliv og myndigheter på tvers av landegrenser.<sup>6</sup> Av spesiell interesse for vårt felt er de to generelle ledelsesstandardene ("generic management standard" eng.) ISO9000 for kvalitetsledelse og i noen grad ISO14000

---

<sup>6</sup> De praktiske arbeidet foregår i "2 937 technical bodies, comprising 188, technical committees 550, subcommittees 2 175, working groups and 24 ad hoc study groups". Tallene gjelder for januar 2003 (<http://www.iso.ch/iso/en/aboutiso/isoinfigures/January2003-p1.html>).

for miljøledelse. ISO's egen redegjørelse for disse standardene er gjengitt i sluttnote 1.<sup>1</sup> At de er generelle innebærer at de skal kunne anvendes av en hvilken som hels organisasjon *"large or small, whatever its product"*. Ledelsessystem viser til *"what the organization does to manage its processes, or activities"*. En standard for et ledelsessystem skal da *"provide the organization with a model to follow in setting up and operating the management system. This model incorporates the features which experts in the field have agreed upon as representing the state of the art. A management system which follows the model – or "conforms to the standard" – is built on a firm foundation of state-of-the-art practices"*<sup>7</sup>.

Spesifikasjonene i de ulike standardene er imidlertid generelle ("generic") på den måten at de skal kunne anvendes på tvers av bransjer og virksomhetstyper. ISO9000 er i den forbindelse en familie av standarder som *"lays down what requirements (a) quality system must meet, but does not dictate how they should be met in (the) organization (...)"*<sup>8</sup>. Slik sett utgjør de "meta-script" eller meta-oppskrifter, for hvordan virksomheter skal styres, en oppskrift som må fylles med innhold for den enkelte virksomhet, eventuelt med bransjespesifikke tilleggstandarder (Caswell, Bredahl og Hooker 1998).

## HACCP

En slik bransjespesifikk og for denne drøftingen enda mer relevant metode eller standard er den såkalte HACCP eller på engelsk, Hazard Analysis and Critical Control Point. Denne ble utviklet av i USA på 1960-tallet for å forse NASA's Mercury program med mat som var *"free of crumbs and pathogens"* (Cronk 1994:486). Gjennom 1960-tallet ble HACCP utviklet av private selskap, som for eksempel The Pillsbury Company som en systematisk metode for *"å stille de rette spørsmålene"* for å sikre at astronautene fikk sikker mat. Inntill da hadde matsikkerhetsarbeidet basert seg på uanmeldte inspeksjoner av matbedrifter og sluttkontroll av sannsynlighetsutvalg av produkter (Floyd 1999). Dette ga imidlertid en for dårlig beskyttelse mot tilfeldige variasjoner (Caswell or Hooker 1996). HACCP ble utviklet som en prosessbasert tilnærming, der en søkte å analyse farer og identifisere kritiske punkter og overvåkingsprosedyrer. I 1971 ble metoden lansert for et større publikum på *"The first National Conference on Food Protection"*, der blant annet *"The Food and Drug administration"* (FDA) var tilstede. FDA oppfattet raskt potensialet i denne prosessorienterte

---

<sup>7</sup> <http://www.iso.ch/iso/en/iso9000-14000/tour/generic.html>? (Mars 2003).

<sup>8</sup> <http://www.iso.ch/iso/en/iso9000-14000/tour/busy.html>?. (Mars 2003).

tilnærningen og lot Pillsbury kurse FDA-inspektører i metoden. I 1973 kom så det første FDA initierte HACCP-inspirerte programmet i form av ”Low Acid Food Processing Regulations”.

Riktig fart i utviklingen og spredningen av metoden kom likevel ikke i gang før the National Academy of Science i 1985 anbefalte metoden. Dette sammenfalt også med omfattende utbrudd av salmonella (pasteurisert melk) og listeria (soft cheese), hver med tusener av sykdomstilfeller og mange dødsfall. Disse resulterte i nedsettelsen av en National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (med representanter for ulike regulerende myndigheter og matvareindustrien), som bidro til videreutvikling av metoden mot de prinsippene vi kjenner i dag: Disse er som følger (jf. FDA 1997<sup>9</sup>):

1. Identifisering og analyse av mulige farer. Potensielle farer deles gjerne i biologiske (for eksempel uønskede mikrober), kjemiske (for eksempel giftrester) og fysiske (for eksempel fremmedlegemer som glasskår).
2. Identifisere kritiske kontrollpunkter på matens vei fra jord til bord hvor mulige farer kan kontrolleres og om mulig elimineres.
3. Etablere beskyttelsestiltak med kritiske verdier for hvert av disse punktene.
4. Sette opp prosedyrer for å overvåke de kritiske kontroll punktene.
5. Fastsette hvilke korrektiver som skal gjøres ved overskridelse av de kritiske verdiene.
6. Etablere prosedyrer for å kunne verifisere at systemet fungerer som det skal.
7. Etablere effektive dokumentasjonsrutiner for HACCP-systemet.

Med disse generelle prinsippene til grunn utgjør HACCP det som har blitt kalt en ”flerfaglig vitenskapsbasert tilnærming til matsikkerhet” (Caswell og Hooker 1996). Det er vitenskapens rolle å utrede, begrunne og legitimere de kritiske verdiene og overvåkingen av dem. Innenfor denne tilnærmingen er vitenskapen den eneste legitime fortolker av ”naturen” i maten og hvordan denne interagerer med menneskenaturen (Jacobsen 2003; se også Macnaughten og Urry 1998). Slik sett står tilnærmingen i opposisjon til en mer erfarings- og vanebasert tilnærming, der prosedyrer godtas fordi de har vist at de fungerer. I likhet med svært mange andre standarder, bygger HACCP slik sett videre på en moderne, vestlig Cartesiansk arv, der vi verdsetter begrunnelser basert i det abstrakte, allmenne, det skrevne og tidløse framfor det konkrete spesifikke, muntlige og tidsavgrensede (Jacobsson 2000).

---

<sup>9</sup> ”HACCP: A State-of-the-art Approach to Food Safety, “FDA Backgrounder, August 12, 1997.



Med denne generiske rammen har så ulike sektorspesifikke programmer og standarder for matsikkerhet blitt utviklet. Disse har ofte blitt konkretisert gjennom bransjespesifikk ”benchmarking”, for eksempel i form av de amerikanske current Good Manufacturing Practices (cGMP)<sup>10</sup> (Floyd 1999). HACCP har også beveget seg fra å være frivillige standarder til å inngå i offentlige bransjekrav. I USA har det skjedd for kjøttvarer og fjørfeindustriene, samt for sjømat (Floyd 1999). Pilotprogram for blant annet juiceindustrien og for produsentene av pasteurisert melk er under utprøving<sup>11</sup>.

Internasjonalt fikk spredningen av HACCP fart gjennom tre forhold. For det første er USA en stor importør av matvarer, og eksportører i mange land la seg på HACCP-baserte systemer for å tilpasse seg kravene i det amerikanske markedet (jf. Vogel 1995). For det andre skjedde det en omlegging av matsikkerhetslovgivningen i mange vestlige land, der større ansvar ble lagt på de enkelte bedriftene. Den britiske Food Safety Act fra 1990 er forbildelig i så måte, der den hevder prinsippet om ”due diligence”; produsenter, distributører og selgere av matvarer må kunne bevise at de har gjort tilstrekkelig for å forsikre seg om at maten de håndterer og/eller selger ikke er helseskadelig<sup>12</sup>. For mange matbedrifter pekte HACCP-baserte systemer seg i den sammenheng ut som den best egnede veien å gå for å sikre oppfyllelsen av lovpålagte krav og å sikre seg mot privatrettslige erstatningsansvar. For det tredje har et nytt internasjonalt handelsregime, med opprettelsen av WTO og inngåelsen av TBT-avtalen (tekniske handelshindere) og SPS-avtalen (sanitære og phytosanitære forhold), bidratt til å øke betydningen av ekspertbaserte, og i særdeleshet vitenskapsbaserte matsikkerhetssystemer (Skogstad 2001). Det innebærer en teknokratisk tilnærming til risikovurderingene, der en baserer seg på vitenskapens ”nøytralitet” og upartiskhet. Politikerne refererer i økende grad til vitenskapen for å bruke den som dommer og sannhetsvitne i forhold til handelspolitiske disputer innenfor rammene av WTO (Codex Alimentarius) og EU. Som nevnt er HACCP en vitenskapsbasert tilnærming til matsikkerhet, og gir derfor legitimitet til bedrifter, nasjonale myndigheter og beslutninger på premisser som er i samsvar med det nye handelsregimet.

---

<sup>10</sup> Referansen til ”current” innebærer at standarden oppdateres i takt med utvikling innenfor den aktuelle bransjen, teknologi og vitenskap. Endringer vedtas av ekspertkomiteer bestående av bransjerepresentanter og vitenskapsmenn og bekjentgjøres i the Federal Register. Floyd (1999) peker likevel på at den offentlige kontrollen ikke referer til cGMP, noe som oppfattes som et problem av de aktuelle bransjene.

<sup>11</sup> <http://www.idfa.org/news/stories/2002/03/haccpnci.cfm> (11. mars 2003).

<sup>12</sup> [http://www.csl.gov.uk/prodserv/cons/foodscience/diligence/Due\\_Diligence.cfm?CFID](http://www.csl.gov.uk/prodserv/cons/foodscience/diligence/Due_Diligence.cfm?CFID) (14. mars 2003).

## BRC

HACCP fungerer i dag som en slags meta-standard, og er internasjonalt sett den dominerende tilnæringsmåten for utvikling av bransjespesifikke standarder på matsikkerhetsområdet (Caswell, Bredahl og Hooker 1998). Den britiske BRC-standard er et spesielt innflytelsesrikt eksempel på dette. Gjennom norske kjeders adopsjon av denne er den vel verd noen kommentarer. BRC-standard ble utviklet i regi av British Retail Consortium for de store britiske dagligvarekjedene (Tesco, Sainsbury, ASDA osv.), og har kommet som erstatning for de enkelte kjedenes egne standarder. Denne standarden ble første gang lansert i 1998 og har siden kommet i to nye versjoner, sist gang i april 2002. BRC-standard må på mange måter sees på som de store britiske kjedens strategi for å møte det ansvaret som den før nevnte Food Safety Act la på dem. Standarden stiller krav til hvordan maten behandles og håndteres fra jord til bord, og stiller opp strenge krav til leverandører og importører. Spesielt gjelder dette for leverandører av kjedens egne merker, som står for over 50 prosent av omsetningen for de aktuelle kjedene. På sin hjemmeside formulerer BRC målet med standarden slik:

*"The objective of the BRC Global Standard - Food is to specify Food Safety and Quality criteria required to be in place within a manufacturer's organisation to supply product to UK Retailers. The format and content of the Standard is designed to allow an assessment of the supplier's premises and operational systems and procedures by a competent third party, thus standardising food safety criteria and monitoring procedures."*<sup>13</sup>

Standarden tar opp i seg alle lovpålagte krav mht. matsikkerhet og forutsetter såkalt 3. parts sertifisering og kontroll av ISO-sertifiserte organer<sup>14</sup>. I følge same kilde krever BRC-standard:

- innføring og iverksetting av HACCP,
- et dokumentert og effektivt kvalitetsstyrings system, og
- kontroll i henhold til (lovpålagte) standarder for produksjonslokaler, produkter, prosesser og personell.

BRC-standard er slik sett en krysning mellom generiske ledelsesstandarder, som for eksempel ISO9000 presentert foran, og HACCP. Standarden er utviklet med tanke på dagligvarekjedenes ulike behov. Gjennom utviklingen av én felles standard har kjedene redusert kostnadene for leverandører som tidligere måtte forholde seg til de enkelte kjedens ulike standarder og kontrollører. Samtidig har kjedene kunnet kutte ned på antall

---

<sup>13</sup> <http://www.brc.org.uk/TechMaster.asp?id=81&sStd=BRC+GLOBAL+STANDARD+%2D+FOOD> (14.04.03)

<sup>14</sup> Sertifisering kan kun gjøres av sertifiseringsselskaper godkjent i henhold til Europeisk standard EN45011 (ISO/IEC Guide 65).

leverandørrevisjoner, idet leverandører som er sertifisert i forhold til BRC-standarden nå ble akseptert også av de andre britiske kjedene (Jacobsen 2001). På sin hjemmeside ramser BRC opp disse og en rekke andre fordeler, blant annet at den ”underpins and maintains confidence”, et poeng vi skal komme grundig tilbake til senere i framstillingen.

## **GFSI**

Gjennom BRC-standarden har de store britiske kjedene samordnet sine krav overfor leverandører, spesielt leverandører av kjedenes egne merker. Økende handel med matvarer over landegrensene og kjedenes økte satsing på internasjonal ”sourcing”<sup>15</sup>, har det også oppstått et samordningsbehov mellom land og ulike transnasjonale matbedrifter. Ulike bedrifter, nasjonale bransjer og nasjonale myndigheter har utviklet ulike standarder og ”best practices”. Det har blant annet ført til at leverandører og kontrollører i stigende grad må forholde seg til ulike standarder, der inspeksjoner blir hyppigere og mer ressurskrevende for alle involverte. Det har også vært en oppfatning at den økende internasjonale floraen av standarder har bidratt til å svekke tilliten til matvarebransjen som helhet (Jacobsen 2001). Av denne grunn har de store internasjonale detaljistene forsøkt å samordne standardiseringsarbeidet gjennom det såkalte Global Food Safety Initiative (GFSI). Gjennom dette initiativet har en utviklet det en kaller Key-elements som allerede eksisterende standarder skal bli ”benchmarked”<sup>16</sup> mot. Disse nøkkelementene tar høyde for i hvilken grad de vurderte standardene viser til Kvalitetsstyringssystemer, ”Good Practices for Agriculture, manufacturing and distribution” og HACCP<sup>17</sup>. GFSI ønsker ikke gjennom dette å lage nok en internasjonal standard. Derimot ønsker en å få til en ordening hvor kjedene kan forholde seg til jungelen av eksisterende standarder. For å lette kjedenes internasjonale sourcing skal godkjente standarder kunne skilte med GFSI-logo<sup>18</sup>. På det viset ønsker en å oppnå at innkjøperne i kjedene skal behandle produkter og produsenter i tråd med mottoet: ”Certified once, accepted everywhere” (CIES 2001:8). I følge John Longworthy fra den britiske dagligvarekjeden TESCO er målet for GFSI derigjennom å:

- “save a lot of money through the application of somewhat common or compatible safety standards,
- strengthen the customer focus of the business,

---

<sup>15</sup> Det engelske ordet ”sourcing” viser til handelens aktiviteter for å skape ”an assortment of products from a variety of sources and offering them to consumers” (Dawson 1993:15). Begrepet brukes ofte i forbindelse med kjedenes internasjonale innkjøp i tilknytning til sine egne merke produkter og andre non-brand produkter.

<sup>16</sup> Å sette opp en standard eller norm noe kan bli målt eller vurdert mot.

<sup>17</sup> [www.ciesnet.com/global\\_food/main.html](http://www.ciesnet.com/global_food/main.html)

<sup>18</sup> Logoene skal derimot ikke brukes overfor forbrukere. Den er kun til bruk ”bak disken”.

- assure politicians that business are doing their job, thereby preventing unwanted regulations of the business, and achieving independence from volatile politicians with highly differing degrees of legitimacy (over time and across borders), and last but not least, to
- deliver these values to our costumers” (Jacobsen 2001).

Som det framgår er målet for initiativet langt videre enn det å sørge for at maten er sikker for forbrukerne og å redusere transaksjonskostnadene knyttet til ”sourcing”. Målsettingene knytter seg i vel så stor grad til det å skape tillit hos forbrukere og politikere og derigjennom å sikre politisk/økonomisk autonomi for kjedene. Wrigley (1994) skriver i den sammenheng om dagligvarekjedenes arbeide for å sikre sitt ”competitive space” - det vil si de politisk-juridisk-økonomiske rammene de virker og konkurrerer innenfor. Sagt på en annen måte, så søker kjedene å påvirke de regulatoriske rammebetingelsene de opererer innenfor på en fordelaktig måte (se også Marsden et al 2000:35). Matsikkerhetsstandarder og hvordan de utvikles og tas i bruk må forstås også innenfor en slik ramme.

## **Oppsummering**

I dette notatet har jeg sett på private matsikkerhetssystemer i lys av samfunnsvitenskaplig litteratur om selvregulering, standarder og privatinteresse regulering. Jeg trakk også fram noen eksempler på slike systemer (ISO, HACCP og BRC) og handelsledelede initiativ for å koordinere slike systemer (GFSI). Private matsikkerhetssystemer preges i dag av en formell og abstrakt rasjonalitet framfor en substansiell rasjonalitet og de er hovedsakelig rettet mot prosesstyring framfor produktkontroll. Dagligvarekjedene står i dag sentralt i forhold til utformingen av slike systemer. I henhold til den internasjonale litteraturen inngår systemene også i kjedenes strategier for å skape seg stabile og fordelaktige rammebetingelser. Slik sett inngår de i den overordnede og etter hvert svært desentrerte reguleringen av samfunnsøkonomien.

## **Litteratur:**

- Black, Julia (1996): Constitutionalising Self-regulation. *The Modern Law Review Limited* 1996 (MLR 59: 1. January)
- Black, Julia (2002): *Critical reflections on Regulation*. London: Centre for Analysis of Risk and Regulation at the London School of Economics and Political Science.
- Brunsson, Nils og Bengt Jacobsson (2002): *The Contemporary Expansion of Standardization*. I Nils Brunsson, Bengt Jacobsson and associates (red.) (2002): *A world of Standards*. Oxford: Oxford University Press.
- Busch, Lawrence (2003): *Klasser og standarder I den sosiale konstruksjonen av trygg mat*. I Marit S. Haugen og Egil petter Stræte (red.) *Ut i verden og inn i bygda*. Festskrift til Reidar Almås. Trondheim: Tapir Akademisk forlag.

- Carrier, James G. (1998): Abstraction in Western Economic Practice. I Carrier, James G. og Miller, Daniel (1998): *Virtualism. A New Political Economy*. London: Berg.
- Caswell, Julie og Hooker, Neal (1996): HACCP as an International Trade Standard. *American Journal of Agricultural Economics* 78, 3 (1996): 775-79.
- Caswell, Julie, Bredahl, Mary og Hooker, Neal (1998): How Quality management Metasystems Are Affecting the Food Industry. *Review of Agricultural Economics*, Vol 20, 2 (1998): 547-557.
- CIES (2001): Executive Summary: International Food Safety Conference 19th and 20th september 2001, Geneva, Switzerland.
- Connors, John M. (2003): The Changing Structure of Global Food Markets: Dimensions, Effects, and policy Implications. Foredrag på OECD's Conference on Changing Dimensions of the Food Economy: Exploring the Policy Issues, 6-7 February 2003, den Haag, Nederland.
- Cronk, Theodore C. (1994): The Historic Evolution of HACCP: Better Questions, Safers Foods. *Food & Drug Law Journal*, Vol. 49 pp. 485-492.
- Dawson, John A. (1993): The internationalization of retailing. I Rosemary D. F. Bromley og Colin J. Thomas (red.): *Retail Change. Contemporary Issues*. London: UCL Press.
- Dobson, Paul W. (2003): Boyer Power in Food Retailing: The European Experience. Foredrag på OECD's Conference on Changing Dimensions of the Food Economy: Exploring the Policy Issues, 6-7 February 2003, den Haag, Nederland.
- Egeberg, M., Olsen, J. P. & Sætren, H. (1978). Organisasjonssamfunnet og den segmenterte stat. In: J. P. Olsen (ed.), *Politisk organisering.*, pp. 115-142. Bergen, Oslo, Tromsø: Universitetsforlaget.
- Elvbakken, K. T. 1997, Offentlig kontroll av næringsmidler. Institusjonalisering, apparat og tjenestemenn. Rapport nr. 50 Institutt for aministrasjon og organisasjonsvitenskap, Universitetet i Bergen, Bergen.
- FDA 1997: HACCP: A State-of-the-art Approach to Food Safety, "FDA Backgrounder, August 12, 1997.
- Floyd, Bruce (1999): The Current State of HACCP. *Food Product Design*, October 1999. Backgrounder August 12. 1997. Weeks Publishing Company.
- Foucault, M. (1979): *Governmentality*, I & C, no. 6.
- Grant, W. (1985): Corporatism and the Public-private Distinction. I Jan-Erik Lane (red.) *State and Market. The Politics of the Public and the private*. London Sage Publications.
- Grant, W. (1987): Introduction. I W. Grant (ed.) *Business interests, Organizational Development and private Interest Government*. Berlin: Walter de Gruyeter, 129-43.
- Hernes, G. 1978, *Forhandlingsøkonomi og blandingsadministrasjon* Universitetsforlaget, Oslo.
- Jacobsen, Eivind (2001): The Global Food Safety Initiative Conference, Geneva, 19th-20th September 2001, Memo. Lysaker: SIFO.
- Jacobsen, Eivind (2003): Mat som diskurs, I Jacobsen, E., Almås, R. og Johnsen, J.P. (2003): *Den politiserte maten*. Oslo: Abstrakt Forlag.
- Jacobsen, K. D. 1965, "Informasjonstilgang og likebehandling i den offentlige virksomhet", *Tidsskrift for samfunnsforskning* no. 2, pp. 147-160.
- Jacobsson, Bengt (2000): Standardization and Expert Knowledge. I Nils Brunsson, Bengt Jacobsson and associates (2002): *A world of Standards*. Oxford: Oxford University Press.
- Kinsey, Jean (2003): Emerging trends in the new food economy: Consumers, firms and science. Foredrag på OECD's Conference on Changing Dimensions of the Food Economy: Exploring the Policy Issues, 6-7 February 2003, den Haag, Nederland.

- Kjærnes, Unni (1993): *Regulating markets, regulating people: on food and nutrition policy* / Unni Kjærnes [et al.] (eds.). Oslo: Novus.
- Kjærnes, Unni (1995): *Milk: Nutritional science and agricultural development in Norway 1890-1990*. In A. den Hartog (ed.), *Food technology, science and marketing: The European diet in the 20th century*, pp. 103-116. Scotland: Tuckwell Press.
- Macnaghten, Phil and Urry, John (1998): *Contested Natures*. London: SAGE Publications Ltd.
- Marsden, T., Flynn, A. og Harrison, M. (2000): *Consuming Interest. The Social Provision of Foods*. London: UCL Press.
- Miller, D. og James Carrier (1998): *Virtualism: a new political economy*. Oxford: Berg.
- Miller, Daniel (1994): *Modernity: An Ethnographic Approach*. Oxford: Berg.
- Miller, Daniel (1998): *Conclusion: A Theory of Virtualism*. I Carrier, James G. og Miller, Daniel (1998): *Virtualism. A New Political Economy*. Oxford: Berg.
- Offe, Claus (1984): *Contradictions of the welfare State*, London: Hutchinson.
- Ogus, Anthony (1995): *Re-thinking Self Regulation*, 15 *Oxford Journal of Legal Studies*, Vol 15, No 1 pp. 97-108.
- Olsen, Johan P. (1978): *Folkestyre, byråkrati og korporativisme*. I Johan P. Olsen (red.) *Politisk organisering*. Bergen. Universitetsforlaget.
- Ritzer, George (1993): *The MacDonaldisation of Society. An Investigation Into the Changing Character of Contemporary Social Life*. Thousand Oaks: Pine Forge Press.
- Ritzer, George: *The McDonaldization of Society*. Thousand Oaks: Pine Forge Press.
- Rokkan, Stein (1966): *Norway: Numerical democracy and corporate pluralism*. I Robert A. Dahl (red.): *Political Opposition in Western Democracies*. New Haven: Yale University Press.
- Skogstad, G. (2001). *The WTO and food safety regulatory policy innovation in the European Union*, *Journal of Common Market Studies*, 39(3), 485-505.
- Spriggs, J. & Isaac, G. 2001, *Food safety and international competitiveness. The case of beef* CABI Publishing, Wallingford and New York.
- Streeck, Wolfgang og Schmitter, Phillip C. (1985): *From National Corporatism to Transnational Pluralism: Organized Interests in the Single European Market*. *Politics and Society*, vol. 9 nr. 2: 133-164.
- Teubner, G. (1993): *Law as an Autopoietic System*, Oxford: Oxford University Press.
- van Warden, Frans (1985): *Varieties of collective self-regulation of business: the example of the Dutch dairy industry*. I Streeck, W. og Schmitter, P. (red.) (1985): *Private Interest Government. Beyond Market and State*. pp. 197-220.
- Vogel, David (1995): *Trading Up. Consumer and Environmental Regulation in a Global Economy*. Cambridge, Mass.: Harvard University Press.
- Weber, Max (1964/1947): *The Theory of Social and Economic Organization*. Edited with an Introduction by Talcott Parsons. New York: The Free Press.
- Wrigley, Neil (1994): *After the store wars? Towards a new era of retail competition?* *Journal of Retail and Consumer Services* 1:5-20.
- Østerberg, Dag (1981): *Tanker om tre bøker fra maktutredningen*. I Kristian Andenæs, Tom Johansen, Thomas Mathiesen (red.): *Maktens ansikter : perspektiver på makt og maktforskning*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag.
- Østerud, Øyvind (1979): *Det planlagte samfunn. Om sentralplanleggingens framveskt og grenser*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag.

---

<sup>i</sup> *ISO 9000* is primarily concerned with "quality management". Like "beauty", everyone may have his or her idea of what "quality" is. In plain language, the standardized definition of "quality" in *ISO 9000* refers to all those

---

features of a product (or service) which are required by the customer. "Quality management" means what the organization does to ensure that its products conform to the customer's requirements.

*ISO 14000* is primarily concerned with "environmental management". In plain language, this means what the organization does to minimize harmful effects on the environment caused by its activities.

Both ISO 9000 and ISO 14000 concern the way an organization goes about its work, and not directly the result of this work. In other words, they both concern processes, and not products – at least, not directly. Nevertheless, the way in which the organization manages its processes is obviously going to affect its final product. In the case of ISO 9000, it is going to affect whether or not everything has been done to ensure that the product meets the customer's requirements. In the case of ISO 14000, it is going to affect whether or not everything has been done to ensure a product will have the least harmful impact on the environment, either during production or disposal, either by pollution or by depleting natural resources.

However, neither ISO 9000 nor ISO 14000 are product standards. The management system standards in these families state requirements for what the organization must do to manage processes influencing quality (ISO 9000) or the processes influencing the impact of the organization's activities on the environment (ISO 14000).

In both cases, the philosophy is that these requirements are generic. No matter what the organization is or does, if it wants to establish a quality management system or an environmental management system, then such a system has a number of essential features which are spelled out in ISO 9000 or ISO 14000.  
(<http://www.iso.ch/iso/en/iso9000-14000/tour/plain.html> - 4. mars 2003)

**Statens institutt for forbruksforskning (SIFO)** er et faglig senter til nytte for forbrukerne. Instituttet er et forvaltningsorgan med særskilte fullmakter underlagt Barne- og familiedepartementet, og finansieres gjennom en grunnbevilgning og prosjektinntekter. Instituttet har 55 ansatte med en faglig stab som dekker samfunnsvitenskap og naturvitenskap. Instituttets hovedarbeidsområder er knyttet til kunnskaper om forbrukerne, produktene, markedet og forbrukerpolitikken. SIFO publiserer i tidsskrifter og i egne fagrapporter, oppdragsrapporter, testrapporter og prosjektnotater.



Statens institutt for  
forbruksforskning

Postboks 4682 Nydalen, 0405 Oslo.

**Besøksadresse:** Sandakerveien 24C

**Tlf:** +47 22 04 35 00 **Fax:** +47 22 04 35 04

**e-mail:** [sifo@sifo.no](mailto:sifo@sifo.no) **internett:** [www.sifo.no](http://www.sifo.no)

