# מאחריות לחבות

הפרט הצורך מזון בוודאי אחראי לבריאותו. אוכל הוא חלק מתרבות. על הציבור הכללי מוטלת אחריות לנזקים האפשריים של תרבות האכילה, ואחריות דומה מוטלת כמובן גם על נבחרי הציבור וקובעי המדיניות. עם זאת, וודאי שיצרני המזון, משווקיו ובעלי תפקידים אחרים בענף (למשל טכנולוגים של מזון) אינם פטורים מאחריות לבריאות הצרכנים. הבעיה מתעצמת כאשר קושרים בין אחריות לאשמה. אם X אחראי לבריאותו של Y, ו-Y נעשה חולה, לא תמיד אפשר לומר ש-X אשם במחלתו של Y. למשל: רופא נבחרת ישראל בכדורגל מאפשר לקפטן לעלות לשחק גם כשלא החלים לחלוטין מפציעה, יתרה מכך – הוא אפילו מזריק לו משככי כאבים כדי לצמצם את השפעת הפציעה על יכולת המשחק שלו. הקפטן אכן משחק היטב, ובעקבות זאת שחקני הנבחרת היריבה משחקים משחק אגרסיבי. באחד המקרים פוגע בלם הנבחרת היריבה ברגלו הפצועה של הקפטן. הבלם אמנם מקבל כרטיס אדום ומורחק מהמשחק, אבל בסיום המשחק מתברר כי הפגיעה החוזרת במקום שעדיין לא החלים לגמרי הזיקה מאוד לקפטן, וכעת הוא יזדקק לטיפולים רבים בטרם יוכל לחזור למגרש. במקרה זה, לא ברור מי האשם בפציעתו של הקפטן הישראלי – בוודאי שהאשם העיקרי הוא השחקן הפוגע, וגם לקפטן חלק לא מבוטל בהתרחשויות שהובילו לפציעתו – הוא שיחק היטב ו"עודד" את שחקני היריבה לפגוע בו. מה גם שהוא היה זה שהפעיל לחץ על רופא הנבחרת והפציר בו שיזריק לו משככי כאבים ויאשר לו לעלות למגרש. יכול להיות שרופא הנבחרת הצטער בדיעבד על כך שאישר לקפטן לשחק, אבל בוודאי שהוא לא האשם הבלעדי בפציעה. אנשים וארגונים מסרבים (ובצדק) להיתפס כאשמים הבלעדיים במקרה שבו לא ניתן להוכיח שאכן היו האשמים הבלעדיים, או אפילו האשמים המרכזיים. במקרה של קפטן הנבחרת עוד אפשר לזהות קשר סיבתי בין התנהגות הרופא ובין הנזק שנגרם לכדורגלן, אבל בענף המזון, כמעט בלתי אפשרי להצביע על קשר סיבתי מובהק בין התנהגותם של היצרנים לתחלואה של לקוחותיהם.

על מנת לקבוע אשמה במשפט פלילי (למעט במקרים יוצאי הדופן של אחריות קפידה) יש להראות שהנאשם ביצע מעשה האסור על פי החוק או לא ביצע מעשה שהיה חייב לעשותו; האשמה נובעת מכך שהאדם היה אחראי לביצוע פשע. אשמה פלילית מקבילה לאשמה מוסרית, ההבדל הוא במקור הסמכות המחייב להתנהגות מסוימת. אחריות מסוג זה יש רק לבני אדם שהן אוטונומיים. בהקשר העסקי ובמערכת היחסים יצרן-לקוח מדובר באחריות המקבילה לזו הקיימת בדיני הנזיקין. שלושה גורמים יוצרים עוולה – קיום של נזק, קשר סיבתי בין התנהגות המזיק לבין הנזק הנגרם לצד השני, ואשמה. כלומר, הצד המזיק ביצע מעשה שגרם לנזק, אשר לא היה מוכרח לעשותו; הייתה לו אפשרות לפעול בדרך אחרת ולמרות זאת ביצע את העוול. דיני הנזיקין קובעים שהאחראי לנזק מחויב לפצות את הניזוק. במשטר נזיקין יש תמריץ למנוע את הנזק, ואם בכל זאת נגרם, הניזוק יפוצה ע"י המזיק. החלת עקרונות דיני הנזיקין על הסיכונים הקיימים בענף המזון לא תועיל במיוחד, כיוון שמדובר בנזקים בריאותיים, שבהם קשה להוכיח קשר סיבתי בין מעשה הצד המזיק לנזק הנגרם. זאת ועוד, התנערות מהנזקים, והאפשרות הקלה להחצנת הפיצוי תקטין באופן משמעותי את מידת ההרתעה שתיווצר במקרה זה.

סוגיות מדיני הנזיקין יכולות להאיר את נושא אחריות יצרני המזון לבריאות הציבור דרך עמידה על הקשר שבין אחריות לאוטונומיה. אחריות מוטלת רק על מי שהוא אוטונומי, כלומר חופשי לבחור את פעולותיו. בהקשר זה אין ספק שלתאגידי המזון, על יצרניהם ומשווקיהם, יש חופש פעולה העולה לאין שיעור על זה של הצרכן. במחקרים קודמים (כגון בתזת המאסטר) הצגתי עמדה לפיה יש להטיל על יצרני המזון את האחריות לשינוי המצב מפני שהם יכולים לעשות כן, לאו דווקא מפני שהם בהכרח "אשמים". הטלת האחריות עליהם בשל יכולתם לשנות את המצב אינה מטילה עליהם אשמה ואינה פוטרת אותם ממנה. היא פשוט מתחמקת מהשאלה הזו. מהלך דומה נעשה במאמר שהצגתי בכנס EurSAFE 2006, ובו הצעתי שיש לדרוש מיצרני המזון לגלות "אחריות" ולדאוג יותר לבריאות לקוחותיהם על חשבון המאמצים למכור כמה שיותר מזון מזיק (Caspi & Lurie, 2006). מחקר זה פונה לכיוון מעט שונה. במקום להטיל על תאגידי המזון אחריות (Responsibility), ניתן להבחין שגם ללא אחריות ישירה ומוחלטת לבריאות הציבור, יש לתאגידי המזון חבות (Liability) כלפי מצבו הבריאותי של הלקוח שלהם. הרעיון של חבות ללא הוכחת אשמה, אחריות או סיבתיות בגרימת הנזק, מצוי אצל מקרתי (McCarthy, 1996). על פי תיאוריה זאת, אם אדם או גוף מסוים עושים מעשה שיכול בתנאים מסוימים להגדיל את הסיכון, נוצרת חבות כלפי הצד הנפגע, אפילו אם אי אפשר היה להעריך מראש את המצב המיוחד. למשל, אם וטרינר מבצע תילוע בעזרת תרופה ידועה לחיית מחמד כלשהי, נאמר גור חתולים, ולמזלו הרע של אותו חתלתול מסכן, הוא היונק היחיד בעולם שפיתח אלרגיה חריפה לתרופה, לא נוכל לומר שהווטרינר אשם בתגובה האלרגית של החתלתול. מצד שני, נראה לי ראוי לחייב את הווטרינר ואת החברה שייצרה את חומר התילוע לקבל על עצמם את האחריות לטיפול בחתול הסובל ולא להניח לו למות או לחייב את בעל החתול בעלויות הטיפול.

בהתאם לרעיון זה, אפשר לומר שמערכת היחסים בין תעשיית המזון, על יצרניה ומשווקיה, ובין הצרכן דומה למערכת היחסים בין הנוהג במכונית לציבור הולכי הרגל. על הנוהג ברכב מוטלת החובה שלא לפגוע בהולך רגל, גם אם הוא מתפרץ לכביש. נהג טוב הוא נהג המחפש אחר הילדים העלולים לזנק לכביש ואינו מסתפק בשמירה על חוקי התנועה. אף על פי שנהג שדרס אדם יכול להתנער מאחריותו אם יראה שהנדרס הכשילו, חברת הביטוח של בעל הרכב תשלם לנפגע פיצויים בגין נזקיו הגופניים (או תשלום לשארים במקרה של מות הנפגע). החוק מחייב רק את נהג הרכב לרכוש ביטוח לנזקי גוף, ואילו ציבור הולכי הרגל פטור מכך. זו מערכת היחסים הדרושה בענף המזון – יש להטיל את החובה, וכפועל יוצא מכך גם את עלות הסיכונים, על שחקני הענף החזקים (יצרנים ומשווקים) ולא על הצרכנים.

בעניין זה חשוב להזכיר כי הרעיון של חבות גם בהיעדר אשמה, ללא גרימת נזק ואפילו ללא קשר ממשי לתנאים שהובילו לאפשרות לנזק, קיים גם בתיאוריה המוכרת כתיאוריית "המינימום המוסרי". על פי תיאוריה זו, כאשר אדם נמצא בצרה כלשהי ומתקיימים ארבעה תנאים: צורך ממשי ורציני לסיוע, קרבה וידע בנוגע למצוקה, יכולת לסייע והיעדר סיוע חלופי, יש חובה לסייע לו. החובה לסייע מוטלת על המסייע הפוטנציאלי גם אם אין קשר בינו ובין האדם בצרה. אם ארבעת הקריטריונים האלה אכן מתקיימים בענף המזון, אפשר לומר שגם אם האשמים העיקריים לגרימת הנזקים הבריאותיים והכלכליים הקשורים בתרבות האכילה הם אנו, צרכני המזון, על תעשיית המזון מוטלת החובה לסייע לנו להימנע מלהזיק לעצמנו.

המודל לניהול סיכונים בענף המזון מחייב איזון בין שמירה על הערך של מניעת הנזקים הרלוונטיים לתעשיית המזון, שמירה על האינטרסים של מגוון בעלי העניין, התנהלות על פי מנגנונים יעילים להתמודדות עם כשלי שוק, ואספקת מוצרים ציבוריים. פירושו של דבר הוא שיש למצוא את הדרך לצמצם את הצריכה של מוצרים מזיקים תוך מינימום פגיעה במנגנון השוק החופשי וברווחי תעשיית המזון.

כפי שהראיתי בחלקה השני של העבודה, המערכות השונות המנסות להתמודד עם נזקי הבריאות נוקטות שלוש גישות עיקריות:

1. חינוך הצרכנים לצרוך מזון באופן בריא יותר ועידודם לבצע פעילות גופנית;
2. חיוב יצרני המזון לסמן במדויק את מרכיבי המזון כדי שהצרכן ידע מה הערך האנרגטי של מוצר מזון ומה הרכבו, זאת בתקווה שהמידע יסייע לו לצרוך מזון מסוכן פחות לבריאות;
3. ניסיונות להטיל מיסים על מזונות עתירי שומן רווי וסוכרים, מזונות המשפיעים על תהליך הפגיעה הבריאותית. לעתים אף אוסרים על מכירת מוצרים מסוימים לאוכלוסיות ספציפיות, למשל איסור מכירת משקאות מוגזים וממתקים לבני נוער בבתי ספר.

ללא שום קשר למידת ההצלחה של גישות אלה לצמצם את ממדי הנזקים הבריאותיים ואת ההשלכות הכלכליות הנובעות מהם, המשותף לגישות אלו הוא שהן פונות בעיקר אל הצרכן ומנסות לעודד אותו לצמצם את כמות המזון המזיק הנכנס לפיו. גם אם הדבר אינו נאמר במפורש, גישות אלה למעשה רואים בצרכן את האחראי העיקרי לשמירה על בריאותו. מבחינה סיבתית, פעולת האכילה היא מרכיב חשוב בתהליך גרימת הנזק הבריאותי, שהרי ללא הכנסת המזון המזיק לגוף לא הייתה נגרמת הפגיעה הבריאותית.

הקושי להטיל את האחריות לנזקים הבריאותיים על צד ההיצע בשוק המזון נובע בין היתר מבת לווייתה של האחריות – האשמה:

 "The price of diminished blame is diminished responsibility“ (Philips, 1987).

צד ההיצע בשוק המזון אינו רואה בעצמו "אשם" בנזקים הבריאותיים, שהרי מבחינת הקשר הסיבתי וריבוי הגורמים האחראים, בוודאי שאינם האשם היחיד. ניתן להתגבר על קושי זה באמצעות נקיטת גישה המתמודדת עם שאלת האחריות תוך נטרול שאלת האשמה. במקום לשאול מי האשם בנזק או מי האחראי לנזקים הבריאותיים, יש לברר איך אפשר למנוע נזק בריאותי הקשור למזון? התשובה כאן ברורה יותר. ליצרני המזון, משווקי המזון ותאגידי המזון יש יותר כלים להביא לשינוי המצב מאשר לכל גורם אחר. ללקוח, לצרכן המזון, קשה הרבה יותר ללמוד את הענף המורכב ולהחליט בדיוק מה מתאים לו. אין לו הכלים לבצע מחקרים על השפעת המזון וחומרי העזר המשמשים בתעשייה על בריאותו. ליצרני המזון יש לא רק הכישורים והמשאבים, אלא גם היכולת לשנות. מוצרי בטיחות, כגון ABS וכריות אוויר ברכב לא היו באים לעולם אילו חברת וולוו השבדית לא הייתה משקיעה בפיתוחם של אביזרים אלו. מכאן ש**יש להטיל על יצרני המזון את** **האחריות לשינוי המצב משום שהם יכולים לשנותו, לאו מפני שהם "אשמים**". הטלת האחריות בעקבות יכולת לשנות אינה מטילה עליהם את האשמה ואינה פוטרת אותם מאשמה. היא פשוט מתחמקת מהשאלה הלא רלוונטית.

העניין הוא שגם לאחר שמפרקים את מוקש האשמה, יש הרואים בלקוח בעל יכולת השפעה שאינה נופלת מזו של תעשיית המזון. האם אנו, לקוחות תאגידי המזון, באמת חופשיים לבחור איזה מזון ייכנס לפינו? האם יש לנו יכולת אמתית לבחור את הרכבו? גם אם לא נקבל את עמדתו העקרונית של גלבריית' (Galbraith) כי ריבונות הצרכן היא אשליה ותו לא, אין ספק שבהקשר של תעשיית המזון, האוטונומיה של הצרכן מוגבלת מאוד ובטלה בשישים לעומת מידת האוטונומיה של אלו האחראים על ייצור המזון ואספקתו. כמו בכל מערכת כלכלית מודרנית, גם בענף המזון יכול הציבור לבחור ממה שמוצע לו. בעבר ענף המזון היה תלוי במרכולתו של ה"טבע", ואילו היום המזון המוצע לנו מלאכותי, עשיר בפחמימות מזוקקות ושומנים רווים. ענף המזון נשלט על ידי תאגידי ענק שמטרתם מקסום רווחיהם בשוק ששולט בו ההיגיון הכלכלי הפשוט שלפיו "ככל שאצליח למכור יותר, ארוויח יותר". כדי למכור הרבה צריך שהלקוחות ירכשו כמה שיותר מוצרים. ומה יעשו הלקוחות במוצרים שקנו? בענף המזון, יש רק שימוש סביר אחד – להכניס לפה. כבר יותר משלושים שנה שאנו יודעים שעדיף לאכול, ובכל זאת תעשיית המזון "תקועה" עדיין בתהליכים המתאימים למוצרים מתכלים באמת, לא כאלה הנשארים בגופנו. במחקרה, טוענת נסטלה (Nestle, 2002) כי תעשיית המזון היא גורם העיקרי בהקניית הרגלי אכילה רעים, ואף מראה שראשי תעשיית המזון עסוקים באופן שיטתי בהנצחת מצב זה מפני שהוא מקנה להם רווחים גבוהים. כן, אוכל שמן ומתוק טעים יותר, קל לנו להתרגל אליו, ובאופן מפתיע – זול יותר לייצר אותו. השימוש בתוספי מזון מאפשר ליצרנים לייצר כל מוצר העולה במוחם הקודח, וההנדסה הגנטית הופכת את חומר הגלם למצרך שאין בו מחסור. תמיכה משמעותית בטענה שאין לצרכנים "רצון חופשי" בכל הנוגע לצריכת מזון אפשר למצוא במחקרים האמפיריים של לוויצקי ופקנובסקי (Levitsky& [Pacanowski](http://www.researchgate.net/researcher/58781725_Carly_R_Pacanowski), 2012) המראים כי:

The data presented above indicate clearly that an individual’s decision to eat is not a result of personal weakness, but rather is determined, to a great extent, by the many environmental cues that have emerged since the early 1980s as.

אין ספק שלתאגידי המזון יש חופש פעולה העולה לאין שיעור על זה של הצרכן. כך, גם אם יש טעם להפחית מאחריותם לנזקים הבריאותיים עצמם, אין מקום להפחית מחובתם לעשות כל שביכולתם כדי למנוע אותם. בדיוק כפי שלאדם הנקלע באקראי למקום שבו התרחשה תאונה יש אפשרות לסייע בהצלת הפצועים שהוא לא פגע בהם, כך לתעשיית המזון יש בהחלט הכלים למנוע את הפגיעה בבריאות לקוחותיהם. על כן מוטלת עליהם האחריות לעשות כן. דיון זה מוביל למסקנה כי לתאגידי המזון יש חבות (Liability) כלפי מצבם הבריאותי של לקוחותיהם.

על פי רעיון זה, מערכת היחסים בין תעשיית המזון לצרכן דומה למערכת היחסים שבין הנוהג במכונית לציבור הולכי הרגל; על הנוהג ברכב מוטלת חובה שלא לפגוע בהולך רגל גם אם הוא מתפרץ לכביש. אמנם נהג שדרס אדם יכול להתנער מאחריותו אם יוכיח שהנדרס הכשילו, אך חברת הביטוח שלו תיאלץ לשלם לנפגע (או לשאריו) פיצויים בגין נזקיו הגופניים. החוק מחייב רק את נהג הרכב לרכוש ביטוח לנזקי גוף, ואילו ציבור הולכי הרגל פטור מכך. רעיון זה, שלפיו יש להטיל חבות גם ללא אשמה, בלא שנגרם נזק ואפילו בלא להוכיח קשר ממשי בין מי שמוטלת עליו החבות לתוצאה מצוי גם בתיאוריית "המינימום המוסרי". על פי תיאוריה זו, אם מתקיימים ארבעה תנאים: צורך ממשי של אדם א' בסיוע, קרבה של אדם ב' למקום וידע בנוגע למצוקה, יכולת של אדם ב' לסייע, והיעדר סיוע חלופי – על אדם ב' מוטלת החובה לסייע לאדם א' גם אם לא היה כל קשר בינו ובין אדם א'. אני מציע להחיל תיאוריה זו על ענף המזון. כך, גם כאשר האשם העיקרי בגרימת הנזק בריאותי והכלכלי הוא צרכן המזון ותרבות האכילה שלו, ראוי להטיל את עלות הסיכונים על השחקנים החזקים בענף (יצרנים ומשווקים) ולא על הצרכנים.

המודל לניהול סיכונים בענף המזון מחייב ליצור איזון בין הימנעות מיצירת נזק הרלוונטי לתעשיית המזון, שמירה על אינטרסים של כל בעלי העניין, שימוש במנגנונים יעילים להתמודדות עם כשלי שוק ואספקה של מוצרים ציבוריים. פירושו של דבר הוא שיש למצוא את הדרך לצמצם את הצריכה של מוצרים מזיקים תוך פגיעה קטנה ככל האפשר במנגנון השוק החופשי וברווחי תעשיית המזון. מבחינה אופרטיבית פירוש הדבר הוא שעל תעשיית המזון לנהל את עסקיה ולבצע כל פעולה אפשרית לצמצום הסיכון הבריאותי של לקוחותיה ולניתובם לעבר דפוסי אכילה מזיקים פחות. אמנם יש טעם להפחית מאחריותם לנזקים הבריאותיים עצמם, אך אין מקום להפחית מחובתם לעשות כל שביכולתם כדי לצמצם אותם.

מודל ניהול סיכונים זה עולה בקנה אחד עם עקרון קדן הזהירות, ובהחלט רואה יתרון באימוץ וולנטרי של גישת אחריות חברתית על פני רגולציה. החשש מהגברת הפיקוח והסכנה של הגברת הלחץ באמצעות צעדים רגולטורים בהחלט יכולים להוות זרז לאימוץ גישה יציבה ובת קיימא לניהול סיכונים בענף המזון. ווגלVogl, 2005) ) מראה כי במגזרי ייצור רבים התאגידים הם אלו שהובילו לשיפור בבטיחות ובתנאים התברואתיים, ואין שום סיבה שתאגידי המזון החזקים לא יאמצו גישה דומה.

באמצעות צמצום האשמה המוטלת על תאגידי המזון אשר יהיה להפוך אותם לשותפים פעילים בהתמודדות עם נזקים בריאותיים שמקורם בדפוסי האכילה הלא בריאים שהוטמעו בציבור במשך שנים. פירוש הדבר הוא שעל תעשיית המזון לנהל את עסקיה מתוך כוונה לעשות כל שביכולתה לצמצם את הסיכון לבריאות לקוחותיה ולנתב את הלקוחות לעבר דפוסי אכילה מזיקים פחות. כל משווק יודע איך ליצור העדפה למוצריו, וחובתה המוסרית של תעשיית המזון לפעול כך שצרכניה יעדיפו לצרוך מזון בריא יותר. כדי לשחרר את התאגידים מהחזית נגד הרגולטור ומהחזית נגד צרכניהם, יש ליצור ערך משותף לצרכנים, לחברה ולתאגידי המזון. פירוש הדבר הוא שעל תעשיית המזון לנהל את עסקיה ולבצע כל פעולה אפשרית העשויה להוביל להפחתת הסיכון הבריאותי ללקוחותיה. ואם יש צורך, תעשיית המזון תיאלץ גם לשנות את התנהלותה וזאת על מנת להשפיע על התנהגות הצרכנים, ולנתב אותם לעבר דפוסי אכילה מזיקים פחות. כלומר, בדיוק כפי שכל משווק יודע איך ליצור העדפה למוצריו, חובתה המוסרית של תעשיית המזון לפעול כך שצרכניה יעדיפו לצרוך מזון באופן בריא יותר. כדי להצליח בזאת, על התעשייה וקובעי המדיניות להתחיל לעבוד יחד על פתרונות משותפים ולמסד תמריצים עבור תעשיית המזון שיגרמו לה להגדיל את היצע המזונות הבריאים, כל זאת לצד התנהלות שמטרתה הפחתה משמעותית בצריכת המזון המופרזת ובצריכת חומרים שונים שכלל לא אמורים להימצא במזוננו ובגופנו.

# סוף דבר

מחקר זה מבקש להציב את עיקרון החבות החברתית כבסיס ערכי לניהול הסיכונים ארוכי הטווח בענף המזון. בתחילת המחקר הוצגה תרבות האכילה המערבית והנזקים הבריאותיים הרבים שהיא גורמת, במרכזם מגיפת ההשמנה, שהשלכותיה אינן מוגבלות לפגיעה בחייהם ובאיכות חייהם של הסובלים ממחלה זו באופן ישיר. אלו שעדיין לא נפגעו מצויים בסיכון ממשי להיפגע ממנה בעתיד, ואם לא הם אז צאצאיהם.

השלכותיה של מגיפת ההשמנה פוגעות ברווחתם של רבים ומערכות הבריאות מפנות משאבים רבים להתמודדות עימה, משאבים שאלמלא כן היו מופנים לטיפול בעניינים שונים. אפשר היה לחסוך גם את הנטל הכלכלי על אוכלוסיית העולם (בעיקר בעולם המערבי) או להפנות אותו לטובת שיפור איכות החיים בהקשרים שונים. בהמשך תיארה עבודה זו את האופן שבו כשלו עמודי התווך של המחשבה האנושית העכשווית לייצר סביבה ערכית המאפשרת אימוץ נורמות חיוביות בשוק החופשי, שיכולות היו למנוע את ההשלכות הקשות שאנו רואים כיום. בשלב הראשון הופנה המבט לעבר תרומתה של תרבות השוק להתפתחות נורמות בתעשיית המזון שעודדו דפוסי צריכת מזון מסוימים, אשר הובילו למגיפת ההשמנה. לאחר מכן תואר כיצד גם הגישות המטילות את מלוא האשמה על תאגידי המזון אינן פוגעות במטרה. מבנה העבודה חתר להחלפת אחריות חברתית בחבות חברתית, ועל כן עד כה התקשה המחקר לצעוד בשביל המקשר בין התיאוריה הכלכלית, לבין הכישלון התרבותי לבין חולשתה של פרקטיקת האחריות להתמודד עם כישלון זה. חולשה זו מתחילה בדרישתו של אדם סמית (1776) לשחרר את השוק החופשי מכל מגבלה שהיא (ראה עמ׳ 32) ומעבירה ממנו את היד הנעלמה (סמית, שם) ישירות אל תיאוריית בעלי המניות של מילטון פרידמן. ההנחה הבסיסית של מילטון פרידמן, בוטרייט ואחרים (2) במחנה זה היא שניהול האינטרסים של כל בעלי המניות היא הדרך הטובה ביותר לנהל את העסק לטובת האינטרס של כל בעלי העניין. על פי גישה זו, מנהלים אינם צריכים להתמקד בניהול האינטרסים של כולם, מאחר שה"שוק" יבטיח שהאינטרסים של כולם יילקחו בחשבון. כישלונו של השוק וכישלונה של תיאוריית בעלי המניות חד הם.

 **אל מול כישלון זה ניצבת תיאוריית בעלי העניין** הגורסת כי על ההנהלה לגלות אחריות כלפי כל בעלי העניין. שפרימן, ויקס ופרמר (2004) מתארים זאת כך (בתרגום חופשי):

"זה דוחף מנהלים לחשוב כיצד הם רוצים לעשות עסקים - באופן ספציפי אילו סוגי יחסים הם רוצים וצריכים ליצור עם בעלי העניין שלהם כדי להשיג מטרה זו. כיום ערך כלכלי נוצר באמצעות אנשים שחוברים יחדיו מרצונם החופשי ומשתפים פעולה במטרה לשפר את מצבם של כולם. מנהלים חייבים לפתח קשרים, לעורר השראה בבעלי העניין וליצור קהילות שבהן כולם שואפים לתת את המיטב שלהם ליצור ערך שהחברה מבטיחה"

העניין הוא שמוצאה של תיאוריית בעלי העניין בסביבת שיח של אחריות, וכל עוד לא יצאנו מסביבה זו ימשיכו השחקנים בענף המזון להימנע מנטילת אחריות, או לפחות ינקטו בגישה המציגה אותם כמי שדואגים לכל בעלי העניין (ראה הפרדוקס המרכזי בתעשיית המזון). נטרול ההפרעות הנוגעות לאחריות והחלפת מושג זה במושג החבות תאפשר לתעשיית המזון לאמץ את גישת בעלי העניין ולפעול על פיה. עלינו להחליף את השאלה "לאיזה אינטרס של איזה בעל עניין אחראי הארגון" בשאלה "מהו התהליך ומי מסוגל להובילו באופן כזה שתיווצר סביבה עסקית טובה יותר עבור בעלי העניין", וכך נקבל בהקשר של תעשיית המזון תשובה מאוד לא מאיימת. בסופו של יום אנו רוצים לייצר נסיגה במגיפת ההשמנה, ולשם כך יש לשנות את הרגלי האכילה. אם תעשיית המזון תשקיע מספיק מאמצים במטרה זו, היא תושג באופן מהיר ויעיל הרבה יותר מאשר אם נמשיך לעסוק בשאלת האחריות והאשמה ובמשחק המסורתי של חתול ועכבר.

אימוץ מודל בעלי העניין כבסיס נורמטיבי והתעלמות משאלת האחריות והאשמה, מקבל תמיכה ממודלים של ״קיימות״; גם מודל הקיימות עוסק בקו תחתון משולש (Elkington, 2004) הבנוי משלושה רכיבים – חברה, כלכלה וסביבה. מודל הקיימות בעצם עוסק ביחסי הגומלין בין שלושת הרכיבים הללו. אין ״פתרון קסם״ לשאלת נזקי הבריאות ומגיפת ההשמנה, שכן לא ניתן להתעלם ממימד מרכזי המשפיעה על סוגיית הסיכון הבריאותי – המימד התרבותי. מודל הקיימות שמתגבר על כך הוא **מודל ארבעת עמודי התווך של דוקסברי**(Duxbury and Gillette, 2007) .מודל זה נבנה על רכיבים מסורתיים רבים של קיימות סביבתית. הוא מבוסס על ספרות הכוללת קיימות, הון חברתי, הון תרבותי ופיתוח קהילתי, כאשר עמוד התווך הרביעי הוא עמוד התרבות. ההבנה שתרבות היא גם בעל עניין של הארגון בתעשיית המזון תוכל לתרום נזקיה לצמצום השלכותיה של תרבות זו, במובן זה שיצרני המזון צריכים לתפוס את עצמם (כמו כל ענף תעשייתי משמעותי) כמובילי תרבות אכילה ו/או צריכת מזון. מסגרת חשיבה כזו שוב אינה מותירה מקום להתנהלות עסקית פרועה, לפיה מי שאינו טורף דינו להיטרף עצמו. בשיח זה תעשיית המזון תשאל שאלות של אמן – מה יש להציג בפני הציבור, מהי המורשת שיש להשאיר? אינני סבור שתאגידי המזון יבחרו במגיפת ההשמנה כמורשתם, ואני סמוך ובטוח שיש להם רעיונות חיוביים ויצירתיים הרבה יותר. נוכל להשיג זאת רק אם נחליף את שאלת האחריות בשאלת החבות.