

Постигане на консенсус в науката за хранителното законодателство за глобално осигуряване на безопасни и качествени хранителни продукти за всички потребители

Хармонизиране: Изхранване на населението, Стимулиране на иновациите

КОМЮНИКЕ НА GHI

Различията в законодателствата по безопасност на храните на държавите по света поставят бариери в международната търговия, което води до унищожаване на огромни количества годни за консумация продукти, а в същото време един милиард души страдат от недохранване. Освен това, противоречиви нормативни документи възпрепятстват иновациите и инвестициите в нови технологии в хранителната верига - технологии, които увеличават ефективността на производствата, намаляват риска от опасности в храните и подобряват възможностите за дистрибуцията на храни на световните пазари. На международните граници ежедневно се вземат решения за задържане, забрана за внос или унищожаване на храни вследствие на преценка, че тези храни не са безопасни за консумация от човека. Разбира се, винаги съществуват потенциални рискове за фалшифициране на храни по време на тяхната обработка, транспортиране и съхранение, а фалшифицирани хранителни продукти не трябва да се разпространяват в хранителната верига. Факт е обаче, че значителни количества качествени и безопасни храни се унищожават всяка година поради различия в нормативните уредби за безопасност на храните, което не е научно оправдано.

Много учени от цял свят, работещи в областта на храните, смятат за неприемлив факта, че един милиард души по света гладуват, докато безопасна и питателна храна се унищожава. В резултат на това, през 2007 г. беше официално създадена **Глобалната инициатива за хармонизация (GHI)** - международна мрежа от научни организации и отделни учени, работещи заедно за насърчаване на хармонизирането на световното законодателство за безопасност на храните.

Нормативните документи не са погрешни по същество, но много от тях нямат научна основа. Без глобално хармонизирани, научно обосновани разпоредби за безопасност на храните, питателни хранителни продукти, необходими на милиони хора по целия свят, ще продължават да бъдат ненужно унищожавани въпреки факта, че всъщност са безопасни за консумация.

Какъв е проблемът по същество? Прекъснатата комуникация

Не липсват научни данни - съществуват хиляди престижни научни публикации относно безопасността на храните и ежедневно в целия свят се генерират нови данни. Проблемът, който трябва да бъде разрешен, е правилното използване на тези данни и тяхното съобщаване на заинтересованите страни. Учените комуникират добре помежду си, но не толкова адекватно с тези, които влияят, създават или налагат окончателните разпоредби. Това са политиците, законодателите, широката общественост, медиите, лобистите и активните потребители.

Концепцията за токсичност или определянето на това какво е токсично, е ясен пример за такава неадекватна комуникация. От стотици години е известно, че "дозата прави отровата", т.е., че дадено вещество може да има вредно въздействие, свързано с неговите токсични свойства, само ако достигне в достатъчно висока концентрация до чувствителна биологична система в тялото. Паркаселс, бащата на токсикологията, основава този принцип на събрани през 16 век клинични данни. Много съвременни известни учени като Брус Еймс и Едуард Калабрезе са публикували резултатите от своите изследвания в реферирани научни списания, доказващи този основен принцип на токсикологията. Извън научните среди обаче "дозата прави отровата" е слабо разбрана и слабо комуникирана концепция, както се вижда от противоречивите правила за безопасност на храните, които водят до унищожаване на храни и до заглавия, които създават погрешни възприятия за това какво представлява "безопасна" храна.

Опростените фигури отляво илюстрират тези погрешни схващания:

ФИГУРА А



ФИГУРА В



Фигура А показва тълкуването на токсичността от широката общественост и други групи, влияещи на политиците и законодателите: Токсичното вещество причинява вреда независимо от дозата и, следователно, това води до възприятието, че вредата от него може да бъде предотвратена само ако веществото отсъства напълно или се елиминира.

Фигура В показва тълкуването на токсичността от страна на политиците, които на свой ред влияят на законодателите: Колкото по-висока е дозата, толкова по-голяма е вредата за здравето, така че веществата с много ниски концентрации на присъщите им токсични свойства са приемливи, тъй като се предполага, че вредни въздействия върху здравето биха се проявили при много малко хора.

Хармонизиране: Изхранване на населението, Стимулиране на иновациите

(ПРОД.)

ФИГУРА С



Фигура С показва основното на доказателства становище на токсиколозите: За много вещества се потвърждава становището на Парацелс: ако дозата е твърде висока, те причиняват вреди, но има праг на концентрацията, под който няма вреден ефект. С други думи, под определена доза няма да има вредно въздействие. Например, в човешкото тяло органи като черен дроб и бъбреци обезвреждат токсичните вещества преди те да могат да окажат неблагоприятен ефект върху здравето. Недостигът на някои вещества също представлява риск за здравето, както е случаят с витамините и минералите. Липсата или предозирането с някои есенциални хранителни вещества като витамин А или желязо предизвикват заболявания на организма, които могат да бъдат дори летални (фигура D).

ФИГУРА D



Взети заедно, тези фигури илюстрират някои липсващи връзки и погрешни възприятия, които водят до създаването в световен мащаб на научно необосновани и противоречиви нормативни документи, което на свой ред може да доведе до унищожаването на безопасна и питателна храна. Факт е, че всички храни естествено съдържат вещества, които са съществено са опасни и могат да бъдат вредни в твърде високи дози. Кафето например съдържа десетки генотоксични вещества, но все още няма доказателства, че хората, които пият умерено количество кафе, заболяват по-често от рак в сравнение с тези, които не го правят. Самото наличие на токсини в кафето (или в картофите, ябълките и т.н.) или на химически остатъци върху храните, не налага създаването на законодателни документи, които да изискват пълното им отсъствие, за да се гарантира безопасността на храните.

GHI: Създаване на връзки, Изграждане на консенсус

Един от приоритетите на GHI е да събира и съобщава доказани резултати и принципи на науката за безопасност на храните на заинтересованите страни, които оказват влияние и вземат решения - от широката общественост и медиите, до политиките и законодателните органи. Целта е да се подобри разбирането и да се информират по-добре всички заинтересовани страни, така че обективните научни концепции, а не политическата целесъобразност или медийните сензации да стават основа за създаване на смислено, хармонизирано законодателство за безопасност на храните във всички държави.

В допълнение към улесняването на срещите на работните групи на GHI за изграждане на консенсус в рамките на научната общност, GHI се стреми да създава научни комуникета, които са кратки, лесни за разбиране и могат да бъдат преведени на националните езици. С помощта на активните доброволци отговорни за комуникациите, GHI работи по създаването на разнообразни образователни материали, ресурси и платформи, достъпни за всички по целия свят. В допълнение, много от членовете на GHI публикуват статии и дават интервюта в национални и международни популярни медии и изпълняват ролята на официални посланици на GHI в отделни държави или региони, като споделят и разпространяват информация за GHI и хармонизацията на национално ниво.

За повече информация относно [Global Harmonization Initiative](http://www.globalharmonization.net) и усилията ѝ в сферата на изхранването на населението и стимулиране на иновациите чрез хармонизация на научно-базирано законодателство по безопасност на храните, моля посетете ни онлайн на www.globalharmonization.net.



Превод от оригиналния текст на английски:
Проф. д-р Ангел Ангелов, посланик на GHI в България.