

Cíl: Dosažení shody mezi vědecky zdůvodněnými požadavky na bezpečnost potravin a legislativou s cílem dosažení globální dostupnosti bezpečných a zdravých potravinářských výrobků pro všechny konzumenty.

Harmonizace předpisů o bezpečnosti potravin založených na vědeckých základech

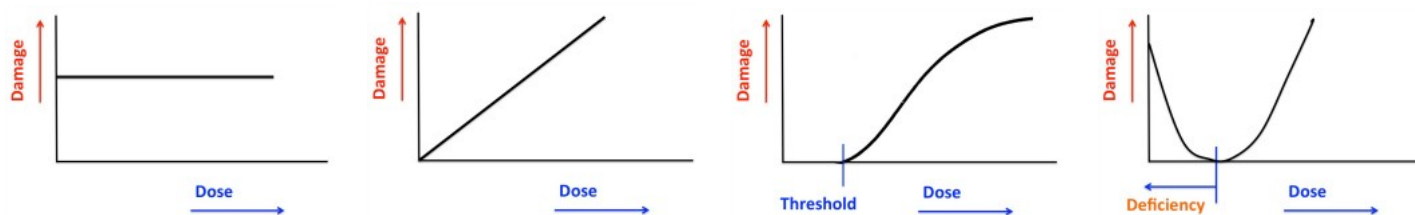
Předpisy o bezpečnosti potravin v podstatě brzdí obchod s potravinami a mohou vést k destrukci ideálně zdravé potraviny. To byl důvod, který před 10 lety vedl potravinářské vědce k založení mezinárodní skupiny. Tato skupina viděla jako nepřijatelné mít velmi přísné předpisy pro bezpečnost potravin a přitom mít na Zemi miliardu lidí, kteří nemají téměř co jíst. Navíc, rozdíly v předpisech mezi státy ovlivňují mezinárodní obchod. To zpětně brzdí inovaci a investice do nových technologií, které mohou pomoci zlepšit dostupnost potravin. Zatímco předpisy nejsou v podstatě špatné, mnoho z nich nemá vědecký základ a většina rozdílů v předpisech mezi zeměmi nemůže být zdůvodněna. Globální harmonizační iniciativa (GHI) byla oficiálně založena a registrována ve Vídni v Rakousku v roce 2007.

Mezitím se GHI stala velmi dobře známou mezi vědci, autory předpisů, průmyslem a vládami přes osobní kontakty, presentacemi GHI zástupců v jednotlivých zemích a dalšími členy (ve všech zemích) a publikacemi ve vědeckých a odborných časopisech a knihách, které se zabývají zajištěním globální potravinové bezpečnosti a její harmonizací, viz. (<https://www.globalharmonization.net/books>).

Závěry lze shrnout takto:

Není nedostatek vědeckých dat. Existují tisíce recenzovaných vědeckých publikací o bezpečnosti potravin a další údaje jsou generovány každý den v celém světě. Problémem je však správné využití dat a komunikace. Vědci komunikují dobře vzájemně, ale mnohem méně s těmi, kteří ovlivňují a rozhodují s konečnou platností o předpisech. Těmi jsou politici, veřejnost, tisk a další média, lobisté a další aktivisté. Příkladem mohou být útoky na „toxické látky“. Po staletí (!) je známo, že toxické látky jako takové neexistují, ale pouze toxické dávky těchto látek. Na klinických důkazech již Paracelsus vypracoval své stanovisko v 16. století. Nedávno více vědců, mezi nimi významní Bruce Ames a Edward Calabrese, doložili toto tvrzení a publikovali, ale pouze ve vědeckých časopisech.

Následující obrázky dokumentují určitý zmatek:



Obrázek nalevo ukazuje toxicitu pro veřejnost: toxická látka působí nezávisle na dávce, tj. poškození může být zabráněno pouze pokud je toxin zcela nepřítomen. To vede k absurdním předpisům s potenciálem nucené likvidace velmi zdravých potravin. Rovněž některé chemické látky nesmějí být přítomny v obalových materiálech nebo zpracovatelském zařízení přestože koncentrace resultující z uvolňování do potravin je tak malá (často menší než přirozená koncentrace v potravině), že škoda není možná a doopravdy nikdy nebyla předmětem varovné zprávy. Druhý obrázek zleva ukazuje, čemu většina politiků a tvůrců politiky věří, a co tvůrci předpisů aplikují: čím je větší koncentrace, tím větší škoda na zdraví, ale velmi malá koncentrace, při které onemocní jedna osoba z milionu, je přijatelná. Stále je zde ale přítomno nebezpečí a žádné nebezpečí znamená naprostou absenci látky. Třetí obrázek prezentuje důkazy ověřený názor toxikologů: existuje mez při níž a pod níž nemá látka žádný vliv. To znamená, že pod určitou mezí nebude žádné nebezpečí. To je díky tomu, že má člověk játra a ledviny.

Harmonizace předpisů o bezpečnosti potravin založených na vědeckých základech, pokračovala

Pro mnoho látek platí situace, kterou odhalil Paracelsus: jestliže dávka je příliš vysoká, poškození nastane. Avšak mnohokrát je dávka příliš nízká a tudíž nenastává žádné riziko pro zdraví. Příkladem mohou být vitamíny a minerály. Bez nich můžeme onemocnět a zemřít, ale příliš velké dávky mohou způsobit smrt, viz obrázek zcela vpravo. Všechny potraviny přirozeně obsahují látky vnitřně rizikové a škodlivé; jestliže ale jejich dávka je příliš vysoká, pak koncentrace těchto potenciálně škodlivých látek v potravinách může být „hroživě vysoká“. Například káva obsahuje mnoho genotoxických látek, ale neexistuje důkaz, že lidé, kteří pijí mírné dávky kávy mají vyšší výskyt rakoviny než ti, kteří kávu nepijí. Naopak, káva typicky snižuje výskyt rakoviny.

Jednou z priorit GHI je seznámit veřejnost a politiky s těmito fakty prostřednictvím zpráv ve srozumitelné formě a převést tyto zprávy do oficiálních jazyků jednotlivých zemí tak, aby se s nimi mohl seznámit každý. K dosažení této priority je třeba aktivovat v rámci GHI členy a odborníky na psaní popularizujících článků a psychology, kteří jsou odborníky na komunikaci o bezpečnosti potravin.

Dalšími příklady, které GHI zveřejňuje, jsou předpisy ke snižování obsahu mykotoxinů (například aflatoxinů) v potravinách a postupy testování genotoxicity in-vitro. Více informací lze získat z webových stránek GHI: www.globalharmonization.net.

*Přeložil Milan Houška
GHI Ambassador Czech Republic*

