



دستیابی به توافق برای قوانین و مقررات اینمنی مواد غذایی بر اساس دانش، به منظور اطمینان از دسترسی به فرآورده‌های غذایی اینمن و بی‌عیب برای تمام مصرف کنندگان

تفاوت مقررات اینمنی مواد غذایی میان کشورهای مختلف علاوه بر مختل نمودن تجارت مواد غذایی، به از بین رفقن مواد غذایی بی عیب در حالی می‌انجامد که یک میلیارد نفر از مردم جهان، غذای کافی برای خوردن ندارند. تناقض در این مقررات همچنین مانع نوآوری و سرمایه‌گذاری در فن آوری‌های جدید در زنجیره تامین مواد غذایی می‌شود. این فن آوری‌ها می‌توانند موجب افزایش کارانی تولید، کاهش مخاطرات مواد غذایی و ارتقای قابلیت توزیع در بازارهای جهانی شوند. هر روزه تصمیماتی در رابطه با توقیف، ممنوعیت، محدودیت و امحای مواد غذایی در مرزهای بین المللی به سبب مشخص شدن اینکه مصرف آنها برای انسان مخاطره‌آمیز است، گرفته می‌شود. البته نمی‌توان منکر این قضیه شد که در صورت تغلق در زنجیره مواد غذایی مانند کار با مواد غذایی، حمل و نقل و ذخیره سازی، مخاطرات بالقوه ای در آنها پدید می‌آید، اما این واقعیت نیز وجود دارد که هر ساله مقادیر قابل توجهی از مواد غذایی صرفاً بر اساس تفاوت در مقرراتی که پایه و اساس علمی معتبری ندارند، از بین می‌روند.

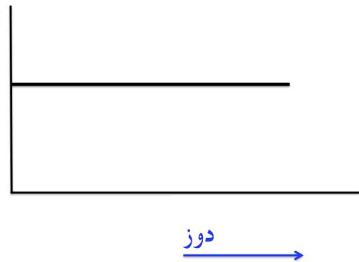
شمار قابل توجهی از دانشمندان و متخصصین علوم و صنایع غذایی در سراسر جهان به این جمع بندی رسیدند که امحای مواد غذایی اینمن و مخذنی در هنگامی که یک میلیارد نفر گرسنه هستند، غیر قابل قبول است. در نتیجه در سال 2007 پیشگامان هماهنگ سازی قوانین مواد غذایی (GHI) به عنوان شبکه و مجموعه‌ای بین المللی از سازمان‌های علمی و دانشمندان که با یکدیگر برای ارتقای هماهنگ سازی قوانین و مقررات جهانی اینمنی مواد غذایی همکاری می‌کنند، رسماً تأسیس و شروع به فعالیت نمود.

اگر چه قوانین مواد غذایی فی النفس اشتباہ نیستند اما بسیاری از آنها از پایه و اساس علمی چندانی برخوردار نیستند. در صورت عدم دستیابی به قوانین هماهنگ شده جهانی اینمنی مواد غذایی که مبتنی بر داشت باشد، همچنان مواد غذایی مخذنی مورد نیاز میلیون‌ها انسان گرسنه در جهان، با وجود آنکه ممکن است بر اساس اصول علمی برای مصرف اینمن باشند، احتماً می‌شوند.

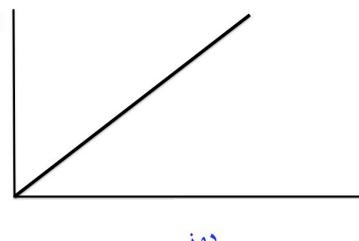
سوال آنست که مشکل کجاست؟ و پاسخ آن تنها یک مساله است: عدم ارتباط

این شرایط هنگامی پدید می‌آیند که داده‌های علمی کافی در دسترس هستند و هر روزه تعداد قابل توجهی از مطلب علمی داوری شده در خصوص اینمنی مواد غذایی در دنیا منتشر می‌شوند و سرعت این انتشارات با گذشت زمان بیشتر و بیشتر می‌شود. آنچه که باید مورد توجه قرار گیرد استفاده از این داده‌ها توسط ذینفعان (در سراسر زنجیره تامین مواد غذایی) و اطلاع رسانی درست به آنهاست. تبادل نظر و انتقال اطلاعات میان متخصصین و دانشمندان این حوزه به خوبی صورت می‌پذیرد اما انتقال این اطلاعات به افرادی که بر روند تعیین قوانین موثرند، آنها را بسط و توسعه می‌دهند و با آنها را بنیان می‌نهند، به مراتب کمتر روی می‌دهد. آن دسته افرادی که از این اطلاع رسانی چندان بهره ای نمی‌برند عبارتند از: تعیین کنندگان سیاست‌ها، خط مشی‌ها و سیاست‌داران، عموم مردم، رسانه‌ها، گروه‌هایی که برای ایجاد برخی قوانین فشار می‌آورند و فعالان و حامیان مصرف کنندگان.

شكل آ



شكل ب



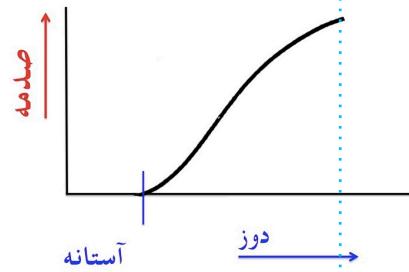
نمونه روش و مشخص عدم تبادل اطلاعات کافی در این زمینه را می‌توان در مفهوم سمیت یا تعریف آنچه سمی است، یافت. صدها سال است که مشخص شده است که "دوز یک ماده، سمی بودن آن را مشخص می‌کند" به این معنی که هر ماده هنگامی می‌تواند تاثیر زیانباری به علت سمیت داشته باشد که، فقط به دستگاه مورد نظر در بدن با غلطی بررسد که، برای چنین تاثیر محرکی کافی باشد. دانشمندی بونانی به نام "پارکاسلسوس" که اکنون به عنوان پدر علم سم شناسی شناخته می‌شود بر اساس شواهد بالینی کشف شده در قرن 16 میلادی، این نظریه را بنیان نهاد. در دوره ای به مراتب جدیدتر نیز بسیاری از دانشمندان بنام مانند "بروس ایمز" و "ادوارد کالاپرس" این اصل را با دلایل و مدارک کافی به اثبات رسانده و گزارشات پژوهشی در راستای اثبات این اصل سم شناسی در مجلات معتبر علمی بین المللی منتشر نمودند. اما بیرون از دایره علم و دانش این نکته که "دوز سمی بودن را تعیین می‌کند" کمتر در کشش شده است و به بطور محدودی مورد تبادل نظر قرار گرفته است، زیرا شواهد نشان می‌دهند که امحای و معدوم نمودن مواد غذایی بر اساس قوانین متناقض اینمنی مواد غذایی صورت می‌گیرد و تیتر برخی خبرها نیز موجب درک ناصحیح ماده غذایی اینمن می‌شوند.

شكل های ساده "الف" تا "د" کمک می‌کنند تا درک ناصحیح از اینمنی مواد غذایی را بهتر درک نماییم:

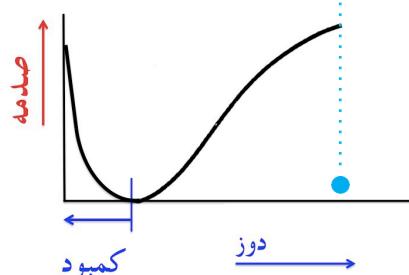
مفهوم سمیت توسط اقسام مختلف جامعه و دیگر گروه‌های تاثیر گذار بر سیاست گذاران و سیاست‌داران در **شكل "الف"** نشان داده شده است: بر اساس این شکل یک ماده سمی تاثیر خود را مستقل از دوز دریافتی پدید می‌آورد و این تصور وجود دارد که فقط هنگامی می‌توان از بروز صدمه به سلامتی مصرف کننده جلوگیری کرد که ماده سمی مورد نظر یا اصلاً وجود نداشته باشد یا کاملاً حنف شود.

در **شكل "ب"** مفهوم سمی بودن از نظر سیاست‌داران و سیاست گذاران که به نوبه خود بر قانونگذاران و تدوین کنندگان مقررات تاثیر می‌گذارند، نشان داده شده است: بر این اساس افزایش دوز ماده سمی موجب صدمه بیشتر به مصرف کننده می‌شود به گونه ای که مواد ذاتاً سمی با غلطیت‌های بسیار پایین در صورتی مورد تأیید هستند که تعداد محدود و کمی از مردم تحت تاثیر آثار زیانبار آنها قرار گیرند.

شکل ج



شکل د



شکل "ج" نظرات مبتنی بر شواهد سم شناسان را نشان می دهد: در مورد بسیاری از مواد شرایط همان است که توسط "پارکاسلسوس" بیان شده است: به معنای آنکه اگر در دوزهای بیش از حد زیاد، آسیب روی می دهد در دوزهای کمتر از یک آستانه خاص تاثیری مشاهده نمی شود، به عنوان مثال قبل از آنکه ترکیبات مضر به سلامتی صدمه بزنند، اندازهای مانند کبد و کلیه ها آن را سم زدایی می نمایند. در مورد برخی از مواد، مانند ویتامین ها و برخی مواد معنی غلظت های بیش از حد کم نیز برای سلامتی مخاطره آمیز هستند. بر اساس [شکل "د"](#) کمبود و همچنین مقادیر بیش از حد زیاد هر یک از مواد مغذی ضروری مانند "ویتامین آ" و "آهن" منجر به بیماری و حتی مرگ می شوند.

بیش از پیش مشخص می شود که به نوبه خود به بسط قوانین متقاض و فاقد بنیان علمی منجر شده و در سطح جهانی به امها و نابودی مواد غذایی این و مغذی می انجامد. حقیقت آنست که تمام مواد غذایی طبیعی دارای ترکیباتی ذاتاً مخاطره آمیز هستند که در شرایطی که دوز آنها بیش از حد زیاد باشد به انسان صدمه می زند. به عنوان نمونه اگر چه می دانیم قهوه دارای یک دوجین ترکیبات جهش زاست اما تا کنون گزارشی در دست نیست که نشان دهد شیوع سرطان در افرادی که بصورت متعادل قهوه مصرف می کنند از افرادی که اصلاً قهوه مصرف نمی کنند، بیشتر است. به معنای دیگر تنها وجود سوم در قهوه (یا در انواع سبب زمینی، سبب و امثال آنها) و یا باقیمانده مواد شیمیایی در مواد غذایی ضرورتاً نباید به قوانین و مقرراتی منجر شوند که با هدف تضمین اینمی مواد غذایی الزام کنند که، مقدار آنها در مواد غذایی صفر باشد.

نقش GHI: ایجاد ارتباط، رسیدن به اجماع

بکی از اولویت های GHI عبارتست از جمع کردن تصمیم گیرندگان و کسانی است که بر قانونگذاران و تدوین کنندگان مقررات تاثیر می گذارند. تبادل نظر با این افراد در مورد اصول مطمئن داش اینمی مواد غذایی و البته عموم مردم، رسانه ها، سیاستمداران، تعیین کنندگان خط مشی و کارشناسان سازمان های ذیصلاح در زمینه اینمی مواد غذایی، درک بهتر و اطلاع رسانی مناسب تری برای تمام ذینفعان بر اساس مفاهیم علمی مستدل را ممکن سازد که به نوبه خود می تواند پایه ای تهیه و تدوین قوانین و مقررات هماهنگ اینمی مواد غذایی در تمام کشورها شود و از این که اقتضائات سیاسی یا تاثیر رسانه ها اساس چنین قوانینی شوند، جلوگیری می کند.

علاوه بر فراهم نمودن و تسهیل کردن جلسات و تشیست های گروه های کاری با هدف رسیدن به اجماع در جامعه علمی، GHI همچنین بر خود واجب می دارد که تبادل نظرهای علمی در آن، مختصراً و به راحتی قابل فهم بوده و قابل ترجمه به زبان های مختلف باشد. با کمک افراد داوطلب فعل در امر اطلاع رسانی، GHI در حال تهیه انواعی از منابع، مراجع و مجموعه های آموزشی به گونه ای است که برای تمام افراد در سراسر دنیا قابل دسترس باشد. به علاوه بسیاری از اعضای GHI، مقالات، مصاحبه ها و مواردی را که در جلسات مطرح می شوند را در انتشارات ملی و بین المللی منعکس نموده و به عنوان سفرای رسمی GHI در سطح ملی یا منطقه ای عمل می کنند و اطلاعات GHI را به منظور هماهنگ سازی قوانین در سطح محلی و ملی به اشتراک گذارده و توزیع می نمایند. به منظور دستیابی به اطلاعات بیشتر در مورد GHI و فعالیت های آن برای "تغذیه انسان ها و تقویت نوآوری از طریق هماهنگ سازی قوانین جهانی مبتنی بر داش اینمی مواد غذایی" لطفاً به وبگاه www.globalharmonization.net مراجعه نمایید.

ترجمه شده توسط حمید عزت پناه

