

Разликите во регулативите за безбедност на храната помеѓу различни земји ја попречуваат трговијата со храна и водат до уништување на совршено здрава храна насекаде во светот во кој една милијарда луѓе гладуваат. Спротивставените регулативи ги попречуваат иновациите и инвестициите во нови технологии низ целиот синџир на производство и снабдување со храна - технологии кои ја зголемуваат производната ефикасност, ги намалуваат ризиците од опасностите во храната и ги подобруваат капацитетите за дистрибуција на храна на светските пазари. Одлуките за заплenuвање и уништување на храна се носат на меѓународните гранични премини секој ден, затоа што таа храна се прогласува како небезбедна за човечка исхрана. Секако дека секогаш постои ризик од фалсификување на храната и таквата храна не треба понатаму да се дистрибуира. Како и да е, останува фактот дека секоја година се уништува значително количество на квалитетна и безбедна храна, а главна причина за тоа се разликите во законите за безбедност на храна помеѓу различни земји кои не се научно оправдани.

Голем број на научници од областа на исхраната од целиот свет не го прифаќаат фактот дека, од една страна постојат една милијарда гладни луѓе, а од друга страна се уништува перфектно квалитетна и безбедна храна. Како резултат на сè ова, од 2007 година кога е основана, [Иницијативата за Глобална Хармонизација \(GHI\)](#) - меѓународна непрофитна мрежа на научни организации и индивидуални научници, работи на промоција на хармонизирањето на законите и правилниците за безбедност на храна во целиот свет.

Законските прописи во суштина не се погрешни, но во нив изнесените параметри не се базираат врз научна основа. Без глобално хармонизирани и научно базирани прописи за безбедност на храната и понатаму ќе се уништува потполно безбедна храна што им е потребна на милиони луѓе во целиот свет, без оглед на тоа дека во реалноста таа храна е совршено безбедна за консумација.

Што е проблемот? Прекин на комуникација

Не постои недостаток на научни податоци. Денес насекаде во светот постојат илјадници на рецензирани научни публикации за безбедност на храната и сè повеќе податоци се генерираат секој ден. Проблемот што треба да се адресира е соодветната употреба на податоците и комуникацијата на овие податоци меѓу сите чинители на синџирот на производство и контрола на храна. Помеѓу себе, научниците комуницираат многу добро, но нивната комуникација со оние што имаат влијание, пишуваат и спроведуваат прописи е многу понесоодветна. Овие луѓе се: креатори на политики и политичари, јавноста, медиумите, лобистите и активистите за заштита на потрошувачите.

Концептот на токсичност или дефинирањето на тоа што е токсично е јасен пример за ваква несоодветна комуникација. Веќе стотици години се знае дека „дозата ја одредува токсичноста“ - на пр. дека една материја може да предизвика труење само ако навлезе во приемчив биолошки систем во телото во доволно висока концентрација. Парацелзус, таткото на токсикологијата, е основоположник на овој принцип кој ги докажал врз база на клинички испитувања уште во 16-иот век. Во поново време, многу истакнати научници, вклучувајќи ги и Брус Ејмс и Едвард Калабресе, ги потврдија и објавија своите истражувања во меѓународни научни списанија кои го докажуваат овој основен принцип на токсикологијата. Меѓутоа, надвор од научните кругови, фразата „дозата ја одредува токсичноста“ е малку разбрана и слабо пренесена, што се потврдува со постоењето на спротивставени прописи за безбедност на храната, што од друга страна резултира со уништување на храна и со наслови во медиумите кои создаваат погрешни перцепции за тоа што е „безбедна“ храна.

Едноставниот график на левата страна ги илустрира погрешните претстави:

Графиконот А - интерпретација на токсичноста на јавноста, креаторите на политиките и политичарите: Токсичната материја може да наштети независно од нејзината доза, па затоа штетата може да се спречи само ако таа материја е потполно отсутна или ако се елиминира.

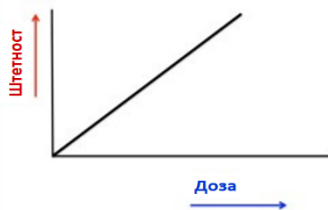
Графиконот Б - интерпретацијата на токсичноста од страна на креаторите на политики и политичарите кои пак влијаат врз регулаторните тела: Колку е поголема дозата, толку е поголема штетноста по здравјето, па материите со многу ниска концентрација на токсични својства се прифатливи само затоа што мал број на луѓе (читај гласачи) ќе искусат штетни ефекти по здравјето.

Постигнување на консензус на науката за прописите за безбедност на храната и легислативата за да се обезбеди глобална достапност на квалитетна и безбедна храна за сите потрошувачи.

Графикон А



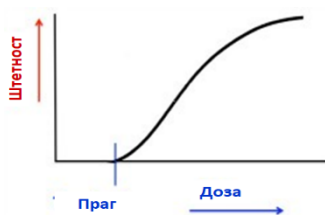
Графикон Б



Хармонизација: Хранење луѓето, поттикување иновации

(ПРОДОЛЖЕТОК)

Графикон В



Графикон Д



Графиконот В го прикажува мислењето на токсиколозите, базирано на научни податоци: за многу материи, ситуацијата е како што ја прикажува и Парацелзус: ако дозата е превисока, тогаш штетата е веќе направена, но од друга страна постои праг под која нема токсичен ефект. Со други зборови, под определена доза нема да дојде до труење. На пр., органите во човечкото тело како што се црниот дроб и бубрезите вршат детоксикација на штетните материи пред да се појави било каков ефект што се одразува врз здравјето. Од друга страна, премалата концентрација на некои материи како што се витамините и минералите може да доведе до ризик по здравјето на луѓето. Недостатокот или преголемото количество на која било од есенцијалните материи како што е на пр. витаминот А или железото предизвикува заболување и дури може да доведе до смрт (Графикон Д).

Сите графикони илустрираат некои од погрешните перцепции кои водат кон развој на не-научно-базирани и конфликтни регулативи на глобално ниво, што пак може да доведе до уништување на квалитетна и безбедна храна. Факт е дека сите прехранбени производи природно содржат материи кои може да се штетни ако дозата е превисока. На пример, кафето содржи десетици генотоксични супстанции, но сепак нема докази дека кај луѓето кои пијат умерени количини на кафе се јавува поголем процент на ракери од оние кои не пијат кафе. Самото присуство на токсини во кафето (или во компирите, јаболките итн) или на хемиски остатоци во прехранбените производи, не бара носење на регулативи со кои заради безбедност на храната се бара нивно целосно отсуство.

GHI: Креирање врски, Градење на консензус

Еден од приоритетите на GHI е да се соберат и да се искомунуцираат здрави принципи на науката за безбедност на храната на влијателните организации и индивидуалци и на носителите на одлуки - од јавноста и медиумите, до политичарите, креаторите на политиките и регулаторните органи. Целта е да се подобри разбирањето и подобро да се информираат сите засегнати страни, така што објективните научни концепти, а не политичката експедитивност или медиумската возбуда, ќе станат основа за изработка на значајни, усогласени закони и регулативи за безбедност на храна во сите земји во светот.

Покрај организирањето на состаноците на работните групи на GHI каде се гради консензус во рамките на научната заедница, GHI е посветено и на креирањето на научна комуникација што ќе биде концизна, лесна за разбирање и која може да се преведе на локални јазици. Со помош на активни волонтери во полето на комуникацијата, GHI работи на развој на различни едукативни материјали, ресурси и платформи кои ќе бидат достапни во која било земја во светот. Многу членови на GHI придонесуваат кон остварување на овие цели преку пишување на научни трудови и статии, давање на интервјуа на национални и меѓународни медиуми и претставуваат официјални Амбасадори на GHI во поедини земји или региони каде ги споделуваат и дистрибуираат информациите за GHI и хармонизацијата на локално ниво.

За повеќе информации за [Иницијативата за Глобална Хармониација](#) и нашите напори да се прехранат луѓето и да се поттикнат иновациите преку хармонизација на научно базирани глобални прописи за безбедност на храна, ве молиме посетете не на нашата интернет страница www.globalharmonization.net.

