

*Постизање  
консензуса о научно  
заснованим  
прописима и  
законима о  
безбедности хране  
како би се осигурала  
глобална  
доступност  
сигурних и здравих  
прехранбених  
производа за све  
потрошаче.*

## Усклађивање: Храњење људи, Подстицање иновација

А GHI летак

Различити прописи о безбедности хране међу земљама у свету отежавају трговину храном, што доводи до уништавања савршено здраве хране у свету у коме једна милијарда људи нема довољно хране за јело. Поред тога, различити прописи спречавају иновације и улагања у развој нових технологија у ланцу снабдевања храном - технологије које повећавају ефикасност производње, смањују безбедносне ризике хране и побољшавају дистрибутивни капацитет на светским тржиштима. На међународним границама се свакодневно доносе одлуке да се храна заплени, уништи или уведе ембарго због утврђивања да је храна небезбедна за људску употребу. Наравно, увек постоји потенцијални ризик да се храна фалсификује током руковања, испоруке или складиштења и као таква не би смела даље да се дистрибуира. Ипак, остаје чињеница да се значајна количина безбедних и здравих намирница уништава сваке године због различитих прописа о безбедности хране који нису научно оправдани.

Бројни научници који се баве храном из читавог света сматрају неприхватљивим да једна милијарда људи гладује док се безбедна и нутритивно богата храна уништава. Као резултат, званично је основана 2007 године **Иницијатива за глобално усклађивање (GHI)**, међународна непрофитна мрежа научних организација и научника који заједно раде како би промовисали усклађивање прописа и закона о безбедности хране на глобалном нивоу.

Прописи нису суштински погрешни, али многи нису научно оправдани. Без глобално усклађених прописа о безбедности хране који су научно засновани, нутритивно богата храна која је потребна милионима људи ће наставити да се непотребно уништава широм света – упркос чињеници да је, у стварности, безбедна за конзумирање.

### У чему је проблем? Прекид комуникације

Научни подаци не недостају. Постоји на хиљаде рецензираних научних публикација о безбедности хране које се повећавају из дана у дан широм света. Проблем који треба решити је адекватна употреба података и њихово преношење до свих заинтересованих страна. Научници одлично комуницирају међусобно али слабије комуницирају са онима који утичу, развијају и уводе коначне прописе. Постоје људи који креирају прописе, политичари, јавност, медији, лобисти и заштитници потрошача са којима треба остварити адекватну комуникацију.

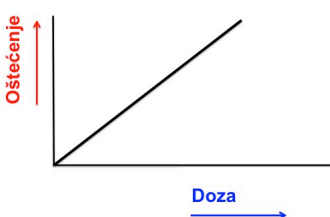
Концепт токсичности или дефинисање шта је токсично, је јасан пример неадекватне комуникације. Већ стотинама година, познато је да „доза чини отров“ – тј. да супстанца може имати штетан ефекат који је повезан са њеним токсичним својствима само ако у довољно високој концентрацији доспе до осетљивог биолошког система унутар тела човека. Парацелзијус, отац токсикологије, засновао је овај принцип на клиничким доказима откривеним у 16. веку. Недавно су многи запажени научници, укључујући Бруса Амеса (Bruce Ames) и Едварада Калабреса (Edward Calabrese) поткрепили и објавили истраживања која потврђују основни принцип токсикологије у међународним научним часописима. Међутим, изван научних кругова да „доза чини отров“ се слабо разуме и недовољно преноси, што се огледа у неусаглашеним прописима о безбедности хране који резултирају уништавању хране и насловима који стварају погрешну слику о томе шта чини „безбедну“ храну.

Једноставни графици са леве стране илуструју ова погрешна схватања:

График А



График В



**График А** показује како јавност и други утицајни политичари и креатори прописа тумаче појам токсичности: Токсична супстанца штети не зависно од дозе, па због тога, размишљање иде у правцу да штетан ефекат супстанце може да се спречи само уколико супстанца није присутна или се у потпуности одстрани.

**График В** показује како политичари и креатори прописа тумаче токсичност, што утиче на регулаторне органе: Што је већа доза, више штете по здравље, тако да су супстанце које имају токсична својства прихватљиве у врло ниским концентрацијама и код врло малог броја људи (на пр. бирача) може се очекивати штетан ефекат по здравље.

# Усклађивање: Храњење људи, Подстицање иновација

(наставак)

График C

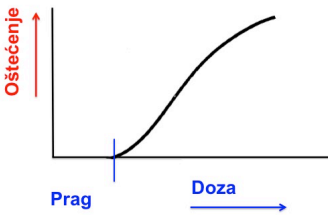


График D

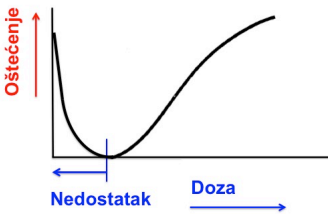


График C показује мишљење токсиколога базирано на доказима: За многе супстанце, ситуација је онаква какву је и Парацелзијус открио: ако је доза сувише висока, дођеће до оштећења, али такође постоји и праг дозе испод које нема ефекта. Другим речима, у људском телу, органи попут јетре и бубрега извршиће детоксикацију штетних супстанци пре него што изазову штетне ефекте по здравље. За поједине супстанце, превише ниске концентрације могу такође имати ризик по здравље, као што је случај са витаминима и минералима. Недостак или недовољан унос било којег есенцијалног нутриента као што је витамин А или гвожђе могу изазвати болести у телу и чак довести до смрти (График D).

Посматрани заједно, ови графици илуструју необавештеност и погрешно схватање које доводи до развоја ненаучних и конфликтних прописа, глобално – што заузврат може довести до уништавања безбедне и нутритивно богате хране. Чињеница је да сва храна природно садржи супстанце које су суштински опасне и могу бити штетне уколико је доза превисока. Кафа, на пример, садржи на десетине генотоксичних супстанци, ипак нема доказа да људи који пију кафу у умереним количинама имају повећан ризик од канцера у односу на оне који кафу неконзумирају. Присуство токсина у кафи (или кромпиру или јабукама и тако даље) или хемијских остатака у намирницама не захтева увек прописе којима се тражи њихово потпуно одсуство како би се осигурала безбедност хране.

## GHI: Стварање веза, изградња консензуса

Један од приоритета GHI је сакупљање научних принципа о безбедности хране и комуницирање са утицајним људима и људима који доносе одлуке – од јавности и штампе, до политичара, креатора политике и регулаторних власти. Циљ је да се побољша разумевање и боље информисање свих заинтересованих страна како би објективни научни концепти, а не политичка експедитивност или медијска хајка, постали основа за израду смислених, усклађених закона и прописа о безбедности хране у свим земљама.

Поред олакшавања састанака GHI радне групе ради изградње консензуса унутар научне заједнице, GHI је посвећен стварању научних саопштења која су концизна, лако разумљива и могу се превести на локалне језике. Уз помоћ активних волонтера у области комуникација, GHI ради на развоју различитог едукативног материјала, ресурса и платформи које су доступне широм света. Поред тога, многи GHI чланови доприносе писању чланака или давању интервјуа у популарним националним или међународним часописима, и служе као званични GHI амбасадори за поједине нације или регионе, делећи и дистрибуирајући информације о GHI и усклађивању на локалном нивоу.

За више информација о [Иницијативи за глобално усклађивање](#) и њеним напорима да нахрани људе и подстакне иновације кроз усклађивање научно-заснованих прописа о безбедности хране, молим вас посетите нас online на [www.globalharmonization.net](http://www.globalharmonization.net).

Текст превела: проф. др Мирјана Пешић

