

Dosiahnutie zhody medzi zdôvodnenými požiadavkami na bezpečnosť potravín a legislatívou s cieľom dosiahnutia globálnej dostupnosti pre zdravotne nezávadné potraviny pre všetkých spotrebiteľov.

Harmonizácia predpisov: Nasýtenie ľudí, podpora inovácií

Predpisy o bezpečnosti potravín čiastočne bránia obchodu s potravinami a dokonca môžu prispieť k znehodnoteniu zdravých potravín. Kolidujúce nariadenia navyše bránia inováciám a investíciám do nových technológií v dodávateľskom reťazci. Jedná sa o technológie, ktoré zvyšujú efektívnosť výroby, znižujú riziká spojené s nebezpečenstvom znehodnotenia potravín a zlepšujú distribučné možnosti na svetových trhoch. Každodenne sa z dôvodu odlišnej legislatívy prijímajú na štátnych hraniciach rozhodnutia o likvidácii, zabavení alebo uvalení embarga na niektoré potraviny. Vždy existujú potenciálne riziká spojené so znehodnotením alebo falšovaním potravín počas manipulácie, distribúcie a skladovania potravín a za takýchto okolností prijímané rozhodnutia sú správne. Faktom však zostáva, že každoročne sa kvôli odlišnej legislatíve zlikviduje obrovské množstvo potravín, pričom na svete žije takmer miliarda hladujúcich ľudí.

Toto, ale aj iné dôvody viedli potravinových výskumníkov k založeniu [Globálnej harmonizačnej iniciatívy \(GHI\)](#). Táto medzinárodná nezisková organizácia bola založená a registrovaná vo Viedni, Rakúsko, v roku 2007. Problém je, že mnohé národné potravinové zákony, či nariadenia častokrát nemajú vedecký základ a väčšina rozdielov v predpisoch medzi krajinami nemôže byť tým pádom logicky zdôvodnená.

Nariadenia nie sú svojou podstatou nesprávne, ale mnohým chýba vedecký základ. Bez globálne harmonizovaných vedeckých predpisov o bezpečnosti potravín bude výživné jedlo, ktoré potrebujú milióny ľudí na celom svete, aj naďalej zbytočne ničené - napriek skutočnosti, že je v skutočnosti bezpečné konzumovať.

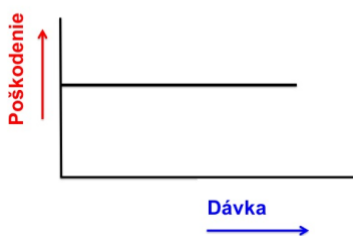
Kde je problém? Nedotatočná komunikácia

Neexistuje nedostatok vedeckých údajov. Existujú tisíce recenzovaných vedeckých publikácií o bezpečnosti potravín po celom svete a každý deň vznikajú nové a nové publikácie. Problémom je správne, resp. neprávne využívanie údajov a komunikácia. Vedci medzi sebou komunikujú dobre, ale chýba komunikácia s tvorcami legislatívy, médiami, lobistami a aktivistami.

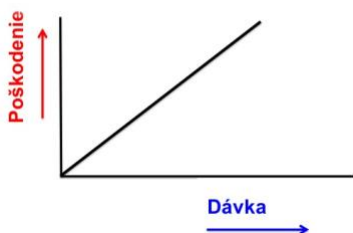
Príkladom môže byť definícia slova „toxický“, alebo „toxické látky“. Po storočia je známe, že toxické látky ako také neexistujú, ale iba toxické dávky týchto látok. Na klinických dôkazoch postavil toto tvrdenie už v 16. storočí Paracelsus. Rovnako aj ďalší vedci ako Bruce Ames a Edward Calabrese, doložili toto tvrdenie a publikovali rovnaké výsledky. Ich výsledky sú publikované v medzinárodných vedeckých časopisoch ku ktorým laická verejnosť nemá prístup, resp. sú pre nich ťažko zrozumiteľné.

Nasledujúce grafy poukazujú na nesprávne pochopenie:

Obrázok A



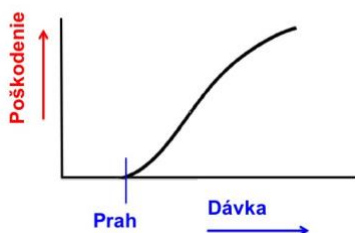
Obrázok B



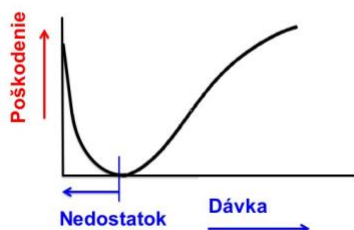
Obrázok A poukazuje na interpretáciu slova toxickosť politikmi a ovplyvňovateľmi verejnej mienky nasledovne: toxická látka pôsobí nezávisle na veľkosti dávky, t.j. k odstráneniu negatívneho vplyvu na zdravie človeka môže dôjsť iba úplnou elimináciou toxínu.

Obrázok B poukazuje na názor väčšiny politikov a tvorcov politik, ktorí tvoria aj zákony a myslia si nasledovne: čím vyššia dávka, tým väčšie poškodenie zdravia konzumentov.

Obrázok C



Obrázok D



Obrázok C prezentuje názor toxikológov, ktorý vychádza z výskumu Paracelsusa: ak je dávka veľmi vysoká poškodenie nastane, ale treba brať do úvahy aj hranicu prahu, pokiaľ sú dávky v rámci prahu poškodenie nenastane. Dôvodom prečo k poškodeniu nedôjde sú ľudské orgány pečene a ľadviny. Naopak nedostatok istých látok, napr. vitamínov alebo minerálov (nedostatok vitamínu A alebo železa Obrázok D) môže vyvolať ochorenie v organizme.

Grafy poukazujú na nesprávnu interpretáciu, ktorá vedie k tvorbe sporných nie vedecky podložených zákonov. To môže mať za následok likvidovanie zdraviu prospešných potravín. Všetky potraviny prirodzene obsahujúce vnútorne rizikové a škodlivé látky; ak však je ich dávka príliš vysoká, potom koncentrácia týchto potenciálne škodlivých látok v potravinách môže byť „hrozivo vysoká“. Napríklad káva obsahuje mnoho genotoxických látok, ale neexistuje dôkaz, že ľudia, ktorí pijú mierne dávky kávy majú vyšší výskyt rakoviny ako tí, ktorí kávu nepijú. Naopak, káva typicky znižuje výskyt rakoviny.

GHI: Spája, buduje konsenzus

Jednou z priorít GHI je oboznámiť verejnosť a politikov s týmito faktami prostredníctvom informácií a správ v zrozumiteľnej forme a previesť tieto informácie a správy do oficiálnych jazykov jednotlivých krajín tak, aby sa s nimi mohol oboznámiť každý jednotliviec. K dosiahnutiu tejto priority je potrebné aktivizovať v rámci GHI členov a odborníkov na písanie popularizujúcich článkov a psychológov, ktorí ako odborníci na komunikáciu by zabezpečili správne pochopenie bezpečnosti potravín.

Ďalšími príkladmi, ktoré [Global Harmonization Initiative](#) zverejňuje, sú predpisy k znižovaniu obsahu mykotoxínov (napríklad alfatoxínov) v potravinách a postupy testovania genotoxícínov in-vitro. Viac informácií nájdete na internetovej stránke GHI: www.globalharmonization.net.

Preložila Zuzana Kapsdorferová veľvyslanec GHI pre Slovensko

