



Kufikia makubaliano juu ya sayansi kuhusu sheria na kanuni za udhibiti wa usalama wa chakula ili kuhakikisha upatikanaji wa bidhaa za chakula ambazo ni salama na zenye ubora kwa walaji ama wateja wote.

ULINGANISHAJI AU UWIANISHAJI WA MIFUMO YA UDHIBITI WA USALAMA WA CHAKULA: UPATIKANAJI WA CHAKULA, KICHOCHEO CHA UBUNIFU

MAKALA YA HABARI KUTOKA GHI

Tofauti katika mifumo ya udhibiti wa usalama wa chakula baina ya nchi kunakwamisha biashara ya chakula na kusababisha uteketezaji wa chakula ambacho ni salama kwa matumizi ya binadamu. Haya yanatokea wakati ambapo watu bilioni moja duniani hawana chakula cha kutosha. Aidha, kanuni za udhibiti wa ubora wa chakula zinazokinzana zinaathiri ubunifu na uwekezaji katika teknolojia mpya ambazo zingengeza ufanisi katika uzalishaji chakula, kupunguza madhara yanayotokana na vyakula ambavyo siyo salama na kuongeza usambazaji wa chakula katika soko la dunia. Maamuzi ya kupiga marufuku, kuzuia, kukamata au kuharibu chakula yanafanyika katika vituo vya forodha vya kimataifa kila siku kutokana na sababu kuwa chakula kilichokamatwa si salama kwa matumizi ya binadamu. Katika hali ya kawaida kuna uwezekano wa uchafuzi wa vyakula wakati wa usafirishaji na uhifadhi na kwa hali hiyo chakula kama hicho kuwa hatarishi na kutopaswa kusambazwa. Hata hivyo, ukweli unabaki kuwa kuna vyakula ambavyo ni salama na vyenye kuleta afya kwa binadamu ambavyo huharibiwa kila mwaka kutokana tu na tofauti katika mifumo ya udhibiti wa usalama wa chakula miongoni mwa nchi na tofauti hizo hazina misingi ya kisayansi.

Watalaamu wa sayansi ya chakula kutoka sehemu mbalimbali duniani wanaona kuwa haikubaliki kwamba watu bilioni moja duniani wanakabiliwa na njaa wakati chakula salama na chenye lishe kinateketezwa. Kutokana na hali hii [Global Harmonization Initiative \(GHI\)](#), ilianzishwa mwaka 2007. GHI ni taasisi ya kimataifa isiyo ya kibiashara yenye mtandao wa vyama vya watalaamu wanaoungana kwa lengo la kuhamasisha uwianishaji wa mifumo ya udhibiti wa usalama wa chakula pamoja na sheria na kanuni zake.

Kimsingi shughuli za udhibiti wa ubora na usalama wa chakula ni jambo zuri, hata hivyo, tatizo ni pale ambapo udhibiti hauzingatii misingi ya kisayansi. Bila kuwepo mifumo ya udhibiti iliyowianishwa katika nchi mbalimbali duniani na kujengwa katika misingi ya kisayansi, basi vyakula vyenye lishe na vinavyohitajika na mamilioni ya watu duniani kote vitaendelea kuteketezwa licha ya kuwa ni salama kwa matumizi ya binadamu.

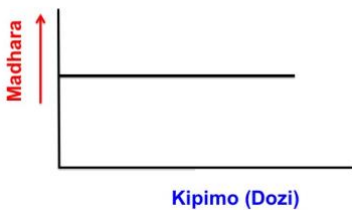
Tatizo ni nini? Kukatika kwa Mawasiliano

Hakuna tatizo la ukosefu wa takwimu za kisayansi. Kuna maelfu ya majarida ya kisayansi kuhusu usalama wa chakula na takwimu nyingi zinaendelea kuchapishwa kila siku duniani kote. Tatizo linalopaswa kushughulikiwa ni matumizi sahihi ya takwimu hizo na upashanaji taarifa husika kwa wadau. Wanasayansi wanapashana vyema taarifa hizo miongoni mwao. Lakini hawafanyi hivyo kwa ufasaha au utoshelevu kwa watu wenye ushawishi au wale wanaoandaa na kusimamia utekelezaji wa sheria na kanuni za udhibiti wa usalama wa chakula. Wadau hawa ni pamoja na watunga sheria, waandaji sera, wanasiasa, umma, vyombo vya habari, wapiga debe na watetezi wa walaji.

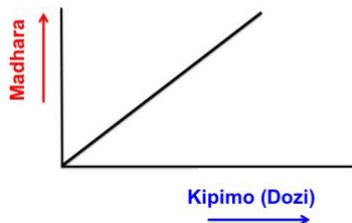
Dhana ya madhara ya sumu au tafsiri yake ni mfano dhahiri wa namna upashanaji habari usivyo toshelezi. Kwa karne nyingi ilifakamika kuwa “kiasi cha sumu mtu anachokula ndicho kinachodhuru,” – kwa maneno mengine, sumu inaweza kuleta madhara ya kiafya katika mwili ikiwa tu itaingia mwilini kwa kiasi kikubwa. Paracelsus anayefahamika kuwa mwanzilishi au baba wa elimu ya sumu aliamini na alitumia kanuni hii kwa kuzingatia ushahidi wa kitibabu uliovumbuliwa karne ya 16. Hivi karibuni, watalaamu wengi wanaotambuliwa, ikiwa ni pamoja na Bruce Ames na Edward Calabrese wamethibitisha na kuchapisha tafiti katika majarida ya kimataifa ya kisayansi zinazothibitisha kanuni hii ya msingi kuwa kiasi au wingi wa sumu inayoingia mwilini ndiyo inayoleta madhara. Nje ya uwingi wa kisayansi hata hivyo, suala kuwa “kiasi cha sumu ndicho kinachosababisha madhara” halifahamiki vizuri na halielezwi ipasavyo. Ndiyo maana kuna mgongano katika kanuni za udhibiti wa usalama wa chakula na hivyo kusababisha kuteketezwa chakula. Sambamba na hili uandishi wa habari nao unapotosha kuhusu chakula salama ni kipi.

Grafu zilizoainishwa hapo chini zinaonesha upotoshaji huu:

GRAFU A



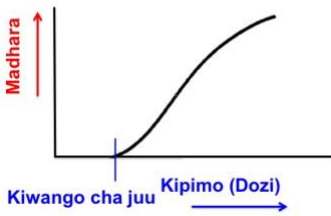
GRAFU B



Grafu A inaonesha tafsiri ya madhara ya sumu kama inavyoeleweka katika jamii na wengine wenye ushawishi kwa wanasiasa na watunga sera: Kwamba sumu inaweza kuleta madhara bila kujali kiasi cha sumu iliyoingia mwilini, kwa hiyo kinga inaweza kuwepo tu ikiwa kitu au chakula kinachodhaniwa kuwa na sumu kitazuliwa au kuondolewa kabisa.

Grafu B inaonesha tafsiri ya madhara ya sumu kama inavyotafsiriwa na wanasiasa na watunga sera, na ambao wana ushawishi kwa udhibiti wa usalama wa chakula: Uwingi wa sumu iliyopo, ndio unaosababisha ukubwa wa athari za kiafya, kwa hiyo kuwepo kiasi kidogo cha sumu asilia katika vyakula kinakubalika kwa kuwa ni watu wachache (mfano wapiga kura) ndiyo watakaopata madhara ya kiafya.

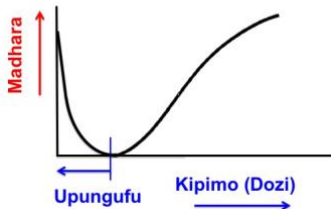
GRAFU C



Grafu C inaonesha maoni yenye ushahidi wa wataalam wa sumu: Kwa sumu zilizo nyingi, hali ni kama alivyobainisha Paracelsus: Ikiwa kiasi cha sumu ni cha juu, madhara yanatokea, lakini kuna kiasi ambacho chini ya hicho hapawezi kuwepo madhara. Kwa maneno mengine, ikiwa sumu imeingia mwilini chini ya kiwango fulani, hakutakuwepo madhara. Kwa mfano, katika mwili wa binadamu baadhi ya viungo, mfano maini na figo huharibu viini vya sumu katika mwili kabla sumu hizo hazijawa na athari za kiafya. Lakini kwa baadhi ya viini kama vile vitamini na madini, upatikanaji ukiwa kidogo sana mwilini unaweza kuwa hatarishi kwa afya. Upungufu au kuzidi katika mwili kwa virutubishi muhimu kama vitamini A au madini chuma husababisha magonjwa katika mwili wa binadamu na huweza kusababisha kifo (Grafu D).

Ukiziangalia kwa pamoja, grafu hizi zinaonesha baadhi ya maeneo ambayo yanathibitisha kukosekana kwa uelewa wa pamoja kunakosababisha kutunga kanuni za udhibiti zisizozingatia misingi ya kisayansi. Hali hii inasababisha kuwepo mifumo tofauti ya udhibiti sehemu mbalimbali duniani na hivyo kusababisha kuteketezwa chakula salama na chenye lishe. Ukweli ni kuwa, vyakula vyote kwa asili vina kiwango fulani cha viini hatarishi na iwapo kiwango cha viini hivyo kinakuwa kingi basi madhara huweza kutokea. Kwa mfano, kahawa ina aina ya kemikali kadhaa ambazo zinajulikana kuwa na athari kwenye vinasaba. Hata hivyo hakuna ushahidi kuwa watu wanaokunywa kahawa kwa kiasi cha kawaida wanaugua ugonjwa wa saratani kuliko wale ambao hawatumii kahawa. Kuwepo tu kwa sumu katika kahawa (au katika viazi mvingi au tufaha, n.k) au mabaki ya kemikali katika vyakula hokusababishi zitungwe kanuni ambazo zinazua kutokuwepo kabisa mabaki hayo ya kemikali katika chakula ili kuhakikisha kuwa chakula hicho ni salama.

GRAFU D



GHI: Inaleta Mawasiliano na kujenga Mwafaka

Moja ya vipaumbele vya GHI ni kukusanya na kuelimisha kuhusu misingi thabiti ya sayansi ya usalama wa chakula kwa wenye ushawishi na watoa maamuzi kuanzia kwenye umma, waandishi wa habari, wanasiasa, watunga sera na taasisi za udhibiti. Lengo ni kuongeza uelewa na kuelimisha ipasavyo wadau wote ili waweze kutafsiri dhana au fikra hizi za kisayansi pasipo kuingiza hisia za kisiasa au vikolezo vya uandishi. Huo utakuwa msingi mzuri katika kuwianisha sheria za udhibiti zinazokubalika kwa nchi zote.

Kazi nyingine ya GHI ni kusaidia kufanyika vikao vya Kikundi kazi cha GHI (GHI Working Group) katika kuleta mwafaka miongoni mwa wanasayansi. GHI ina dhamira thabiti ya kuandaa muhtasari wa taarifa za kisayansi ambazo zinaeleweka kirahisi na ambazo zinaweza kutafsiriwa katika lugha za nchi husika. Kwa msaada wa watu wanaojitolea katika taaluma ya mawasiliano, GHI inaandaa vipeperushi vya uelimishaji, maandiko mbalimbali na kutumia fursa nyinginezo ili kuwafikia watu wote duniani. Vilevile, wanachama wengi wa GHI wanachangia makala na mahojiano katika vyombo muhimu vya habari vya kitaifa na kimataifa na kwa kufanya hivyo wanakuwa ni mabalozi wa GHI kitaifa au kikanda katika kupashana na kusambaza taarifa kuhusu GHI na uwianishaji sheria za udhibiti wa usalama wa chakula ndani ya nchi zao.

Kwa taarifa zaidi kuhusu [Global Harmonization Initiative](http://www.globalharmonization.net) na juhudi zake zinazolenga kuwalisha watu na kuhamasisha ubunifu kwa njia ya uwianishaji wa mifumo ya udhibiti wa usalama wa chakula duniani na kwa kuzingatia misingi ya kisayansi, tafadhali tembelea tovuti ifuatayo www.globalharmonization.net.

Imetafsiriwa kutoka Kiingereza na Godwin Ndossi na Raymond Wigenge

