

تؤدي الاختلافات في قوانين سلامة الغذاء بين البلدان إلى إعاقة تجارة الأغذية، مما يؤدي إلى تفويض فرصة الحصول على غذاء صحي تمامًا في عالم لا يملك فيه مليار شخص ما يكفي من الغذاء. وبالإضافة إلى ذلك، تعوق الأنظمة المتضاربة الابتكار والاستثمار في التكنولوجيات الجديدة عبر سلسلة إمدادات الأغذية- وهي تقنيات تزيد من كفاءة الإنتاج، وتحد من المخاطر الغذائية، وتحسن إمكانية التوزيع إلى الأسواق العالمية. يتم اتخاذ القرارات الخاصة بمصادرة الأغذية أو حظرها أو إتلافها على الحدود الدولية كل يوم بسبب اكتشاف أن الأغذية غير آمنة للاستهلاك البشري. بالطبع، هناك دائماً مخاطر محتملة لغش الأغذية أثناء التداول والشحن والتخزين، ويجب عدم توزيع المواد الغذائية المحتجزة. ومع ذلك، تبقى الحقيقة أنه يتم إتلاف كمية كبيرة من المواد الغذائية الآمنة والصحية كل عام بسبب الاختلافات في تشريعات سلامة الأغذية التي لا يمكن تسويغها علمياً.

يجد عدد من علماء الأغذية من جميع أنحاء العالم أنه من غير المقبول أن يعاني مليار شخص في العالم من الجوع بينما يتم إتلاف الغذاء الآمن والمغذي. ونتيجة لذلك، تم تأسيس مبادرة التنسيق أو المواءمة العالمية (GHI) في عام 2007، وهي شبكة دولية غير ربحية من المنظمات العلمية والعلماء المستقلين الذين يعملون معاً من أجل تعزيز توافق قوانين وتشريعات سلامة الأغذية العالمية.

التشريعات ليست خاطئة في جوهرها، ولكن عدة منها تفتقر إلى أساس علمي وبدون قواعد سلامة أغذية مبنية على أساس علمي ومنسقة عالمياً، فإن الأغذية المغذية التي يحتاجها الملايين في جميع أنحاء العالم سوف يُستمر إتلافها بلا مبرر - على الرغم من أنها في الواقع آمنة للاستهلاك.

### ما هي المشكلة؟ عدم التواصل

لا يوجد نقص في البيانات العلمية. هناك الآلاف من المنشورات المحكمة عالمياً حول سلامة الأغذية ويتم إنتاج المزيد من البيانات يومياً في جميع أنحاء العالم. والمشكلة التي يجب معالجتها هي الاستخدام المناسب للبيانات وإيصالها إلى أصحاب المصلحة. يتواصل العلماء بشكل جيد فيما بينهم ولكن تواصلهم أقل مع أصحاب النفوذ الذين يستطيعون التأثير أو تطوير القوانين النهائية. هؤلاء هم المشرعون والسياسة، وعمامة الناس، ووسائل الإعلام، وجماعات الضغط ونشطاء المستهلكين.

مفهوم التسمم، أو تحديد ما هو سام، هو مثال واضح على هذا التواصل غير الكافي. منذ مئات السنين، كان من المعروف أن هناك جرعة تسبب التسمم، أي أن المادة يمكن أن تنتج تأثيراً ضاراً مرتبطاً بخصائصها السامة فقط إذا وصلت إلى نظام بيولوجي حساس داخل الجسم بتركيز عالٍ بما فيه الكفاية لهذا التأثير.

تبنى Paracelsus، مؤسس علم السموم، هذا المبدأ (أي الجرعة السامة) اعتماداً على الأدلة السريرية التي تم اكتشافها في القرن السادس عشر. وفي الأونة الأخيرة، قام العديد من العلماء البارزين، بما في ذلك Bruce Ames و Edward Calabrese، بإثبات ونشر الأبحاث التي تثبت تبرهن هذا المبدأ الأساسي لعلم السموم في المجالات العلمية الدولية. أما خارج الأوساط العلمية، فإن "الجرعة التي تسبب التسمم" غير مفهومة إلى حد ما ويتم تداولها بشكل خاطئ، كدليل على تشريعات سلامة الأغذية المتضاربة التي تؤدي إلى إتلاف الأغذية والأخبار التي تخلق تصورات خاطئة حول ما يشكل طعاماً "آمناً".

تساعد الرسوم البيانية البسيطة إلى اليسار في توضيح هذه المفاهيم الخاطئة:

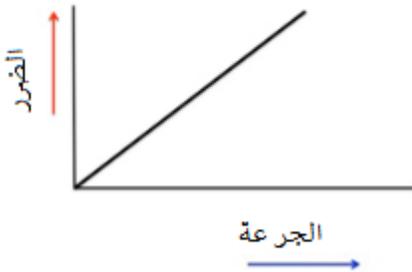
يوضح الرسم البياني (أ) تفسير التسمم لدى عامة الناس وغيرهم من أصحاب النفوذ من السياسيين وواضعي السياسات: إن المادة السامة تسبب ضرراً مستقلاً عن الجرعة، وبالتالي، لا يمكن منع الضرر إلا إذا كانت المادة غائبة تماماً أو أزيلت.

يوضح الرسم البياني (ب) تفسير التسمم من قبل السياسيين وواضعي التشريعات، والذين بدورهم يؤثرون على المشرعين: كلما زادت الجرعة، زاد الضرر على الصحة، بحيث تكون المواد ذات التركيزات المنخفضة جداً من الخصائص السمية مقبولة، لأن عدداً قليلاً جداً من الأشخاص (الناخبون) من المتوقع أن يعانون من آثار صحية ضارة.

الرسم البياني أ



الرسم البياني ب



ويبين الرسم البياني (ج) الرأي القائم على الأدلة من علماء السموم: بالنسبة للعديد من المواد، فإن الوضع كما اكتشف Paracelsus: إذا كانت الجرعة مرتفعة جدًا، يتم إحداث الضرر، ولكن هناك أيضًا حداً أقصى دونه لا يوجد أي تأثير. وبعبارة أخرى أقل من جرعة معينة فإنه لا يوجد ضرر. على سبيل المثال، في الجسم البشري، تقوم أعضاء مثل الكبد والكلية بإزالة السمية من المواد الضارة قبل أن يكون لها تأثير سلبي في الصحة. بالنسبة لبعض المواد، يمكن أن يكون التركيز منخفضًا جدًا ومع ذلك قد تشكل خطراً على الصحة، كما هو الحال مع الفيتامينات والمعادن. النقص أو الزيادة من أي واحد من العناصر الغذائية الأساسية مثل فيتامين (أ) أو الحديد في الجسم يمكن أن يسبب مرضاً أو حتى يكون مميتاً" (الرسم البياني د).

توضح هذه الرسوم البيانية بعضاً مما يُقصد بعدم التواصل والمفاهيم الخاطئة التي تؤدي إلى نشوء التشريعات العالمية المتضاربة والتي لم تبني على أساس علمي- والتي بدورها يمكن أن تؤدي إلى إتلاف الأغذية الآمنة والمغذية. والحقيقة هي أن جميع الأطعمة تحتوي على مواد طبيعية تكون خطيرة في جوهرها، ويمكن أن تكون ضارة إذا كانت الجرعة مرتفعة للغاية. القهوة، على سبيل المثال، تحتوي على عشرات المواد السامة، ولكن لا يوجد دليل على أن الأشخاص الذين يشربون كميات معتدلة من القهوة لديهم نسبة أعلى من السرطان من أولئك الذين لا يفعلون ذلك. مجرد وجود السموم في القهوة (أو في البطاطس أو التفاح، وما إلى ذلك) أو البقايا الكيميائية على المواد الغذائية لا تتطلب أن تنص التشريعات على الغياب التام من أجل ضمان سلامة الأغذية.

### GHI : إنشاء التواصل، بناء التوافق

تتمثل إحدى أولويات GHI في جمع وتوصيل المبادئ السليمة لعلوم سلامة الأغذية إلى المؤثرين وصانعي القرار - من عامة الجمهور والصحافة، إلى السياسيين وصناع القرار والسلطات التشريعية. والهدف هو تحسين الفهم وإعلام جميع أصحاب المصلحة بشكل أفضل بحيث تصبح المفاهيم العلمية الموضوعية، وليس النفعية السياسية أو الضجيج الإعلامي، هي الأساس في صياغة تشريعات وتنظيمات سليمة ومتناسقة بشأن سلامة الأغذية في جميع البلدان.

بالإضافة إلى دورها في تسهيل اجتماعات فريق العمل GHI لبناء توافق الآراء المجتمع العلمي، تعمل GHI على خلق الاتصالات العلمية الموجزة وسهلة الفهم والتي يمكن ترجمتها إلى اللغات المحلية. مع مساعدة عدد من المتطوعين الناشطين في مجال الاتصالات، تعمل GHI على تطوير مجموعة متنوعة من المواد التعليمية والموارد والمنصات التي يمكن الوصول إليها من جميع أنحاء العالم. بالإضافة إلى ذلك، يساهم العديد من أعضاء GHI بمقالات ومقابلات مع وسائل الإعلام الشعبية المحلية والدولية، ويشكلون سفراء GHI الرسميين في الدول أو المناطق، ويعملون على مشاركة وتوزيع المعلومات حول GHI والتنسيق على المستوى المحلي.

الرسم البياني ج



الرسم البياني د

