

Postizanje općeg slaganja u propisima i zakonodavstvu znanosti o sigurnosti hrane kako bi se osigurala dostupnost sigurnih i zdravih prehrambenih proizvoda za sve potrošače na globalnoj razini.

Usklađivanje/Harmonizacija: hranjenje ljudi, poticanje inovacije

GHI LETAK

Razlike u propisima o sigurnosti hrane između država sprečavaju trgovinu hranom, što dovodi do uništavanja savršeno "zdrave (higijenski ispravne) hrane" u svijetu, u kojem milijarde ljudi nemaju dovoljno hrane. Osim toga, proturječni propisi onemogućavaju inovacije i ulaganja u nove tehnologije u cijelom lancu opskrbe hranom - tehnologije koje povećavaju proizvodnu učinkovitost, smanjuju rizike opasnosti vezane uz hranu i poboljšavaju distribucijske sposobnosti na globalnim tržištima. Odluke o zabrani, embargu ili neodobravanju i uništavanju hrane svakodnevno se provode na međunarodnim granicama zbog utvrđivanja je li hrana opasna za ljudsku prehranu. Naravno, uvijek postoje potencijalni rizici za patvorenje hrane tijekom rukovanja, dostave/distribucije i skladištenja, a patvorena hrana ne bi se smjela dalje distribuirati. Međutim, ostaje činjenica da se svake godine uništava značajna količina sigurnih i zdravstveno ispravnih namirnica zbog razlika u propisima o sigurnosti hrane koje se ne mogu znanstveno opravdati.

Brojni znanstvenici u području hrane iz cijelog svijeta smatraju neprihvatljivim da milijarda ljudi na svijetu budu gladni dok se sigurna odnosno higijenski ispravna i prehrambeno vrijedna hrana uništava. Kao rezultat toga, 2007. godine službeno je osnovana Globalna inicijativa za harmonizaciju ili Inicijativa Globalne Harmonizacije/Usklađivanja (**GHI - Global Harmonization Initiative**), međunarodna neprofitna mreža znanstvenih organizacija i pojedinaca znanstvenika koji rade zajedno na promicanju usklađivanja globalnih propisa o sigurnosti hrane.

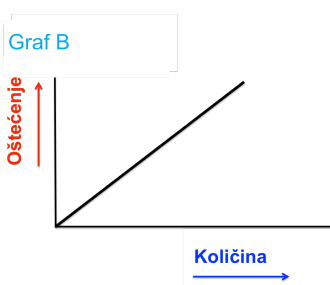
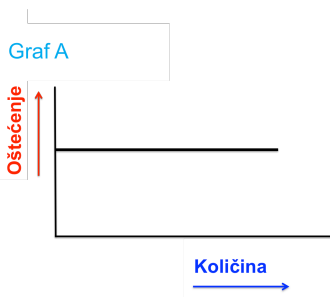
Propisi, uglavnom, nisu pogrešni, ali mnogima nedostaju znanstvene osnove. Bez globalno usklađenih, znanstveno utemeljenih propisa o sigurnosti hrane, prehrambeno vrijedna hrana potrebna milijunima diljem svijeta i dalje će se nepotrebno uništavati - usprkos činjenici da ju je, u stvari, sigurno konzumirati.

U čemu je problem? Prekid u komunikaciji

Znanstveni podaci ne nedostaju. Postoje tisuće preglednih znanstvenih publikacija o sigurnosti hrane, a sve se više podataka objavljuje svaki dan, u cijelom svijetu. Problem koji treba riješiti je odgovarajuća uporaba podataka i njihova komunikacija s korisnicima. Znanstvenici međusobno dobro komuniciraju, ali manje uspješno s onima koji utječu, razvijaju ili propisuju (donose odluke) konačne propise. To su oni koji donose odluke i političari, javnost, mediji i lobisti i potrošački aktivisti.

Koncept toksičnosti, ili određivanje onoga što je otrovno, je jasan primjer takve neadekvatne komunikacije. Stotinama godina, poznato je da "otrovna doza/količina/koncentracija" - tj., da neka tvar/sastojak (u hrani) može proizvesti štetni učinak, povezan s njezinim/njegovim toksičnim svojstvima, samo ako je u dovoljno visokoj koncentraciji u osjetljivom biološkom sustavu unutar tijela. Paracelsus, otac toksikologije, utemeljio je ovo načelo na kliničkim dokazima utvrđenima u 16. stoljeću. Nedavno su mnogi istaknuti znanstvenici, uključujući Brucea Amesa i Edwarda Calabrese, potkrijepili i objavili istraživanjima temeljne principe toksikologije, koja to dokazuju, u međunarodnim znanstvenim časopisima. Izvan znanstvenih krugova, međutim, "otrovna doza/količina/koncentracija" ne razumije se i loše se objašnjava, što se očituje u proturječnim propisima o sigurnosti hrane koji rezultiraju uništenjem, još uvijek ispravne hrane, a naslovi u novinama stvaraju pogrešne predodžbe o tome što čini hranu "sigurnom".

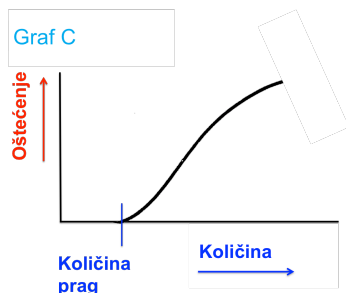
Jednostavni grafovi, dole, pomažu ilustrirati ove pogrešne predodžbe:



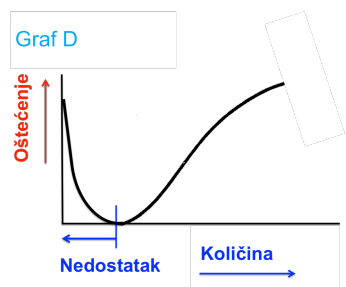
Graf A prikazuje tumačenje toksičnosti od strane javnosti i onih koji utječu na političare i kreatora politike: "Toksična (Otrovna) supstanca šteti neovisno o dozi (količini/koncentraciji) pa iz toga proizlazi, da se šteta može spriječiti samo ako je tvar u potpunosti odsutna ili uklonjena."

Graf B prikazuje tumačenje toksičnosti od strane političara i donositelja odluka, koji pak utječu na one koji donose zakone: "Što je veća doza, to je veća šteta po zdravlje, tako da tvari koje su i u vrlo niskim koncentracijama "prirodno"/potencijalno otrovnim svojstvima a koje mogu biti prihvatljive samo malom broju ljudi (npr. biračima) za očekivati je da će doživjeti štetni učinak na zdravlje."

Usklađivanje/Harmonizacija: hranjenje ljudi, poticanje inovacije (nastavio)



Graf C prikazuje mišljenje toksikologa na temelju dokaza: "Za mnoge tvari situacija je upravo onakva kako je Paracelsus je utvrdio: ako je doza previsoka, šteta je učinjena, ali postoji i prag ispod kojeg nema učinka/djelovanja. Drugim riječima, ispod određene doze, neće biti štete. Na primjer, u ljudskom tijelu, organi poput jetre i bubrega uklanjaju (detoksificiraju) štetne tvari prije nego što one imaju štetan učinak na zdravlje. Neke tvari, i u vrlo niskim koncentracijama, također mogu predstavljati rizik po zdravlje, kao što je to slučaj s vitaminima i mineralima. Nedostatci ili prevelike doze, bilo koje od esencijalnih hranjivih tvari poput vitamina A ili željeza, uzrokuju bolest i mogu biti smrtonosni (**Graf D**).



Zajedno, ovi grafovi ilustriraju neke od neusklađenih i pogrešnih percepcija koje dovode do razvoja neznanstvenih i problematičnih propisa, globalno – što, u suprotnom, može dovesti do uništenja "sigurne" i prehranbeno vrijedne hrane. Činjenica je da sve namirnice (hrana) prirodno sadrže supstancije koje su potencijalno otrovne i mogu biti štetne ako je doza previsoka. Kava, na primjer, sadrži desetke genotoksičnih tvari, ali nema dokaza da ljudi koji piju umjerene količine kave imaju veću učestalost raka od onih koji to ne čine. Sama prisutnost toksina u kavi (ili u krumpiru ili u jabukama, itd.) ili tragova (ostataka) kemikalija (kemijskih sredstava) na prehranbenim proizvodima ne zahtijeva propise koji zahtijevaju njihovu potpunu odsutnost kako bi se osiguralo da hrana bude sigurna.

GHI: Stvaranje veza, izgradnja općeg slaganja

Jedan od prioriteta GHI-a je prikupljanje i predstavljanje čvrstih principa znanosti o sigurnosti hrane onima koji imaju utjecaj i onima koji donose odluke - od javnosti i tiska, do političara, donositelja odluka i regulatornih tijela. Cilj je poboljšati razumijevanje i bolje informirati sve zainteresirane strane, tako da objektivni znanstveni rezultati, a ne politička svrhovitost ili mediji, postaju osnova za stvaranje značajnih, usklađenih zakona i propisa o sigurnosti hrane u svim zemljama.

Osim toga, GHI je posvećen stvaranju znanstvenih komunikacija koje su jasne, lako razumljive i mogu se prevesti na lokalne jezike i na taj način olakšava sastanke GHI Radnih skupina radi izgradnje zajedničkog dogovora unutar znanstvene zajednice. Uz pomoć aktivnih volontera u području komunikacije, GHI radi na razvoju raznih obrazovnih materijala, resursa i platformi koje su dostupne diljem svijeta. Osim toga, mnogi članovi GHI-a pridonose pisanjem članaka i intervjuima nacionalnim i međunarodnim popularnim tiskanim medijima, a služe kao službeni ambasadori GHI pojedinim nacijama ili regijama, dijele i distribuiraju informacije o GHI i usklađivanju na lokalnoj razini.

Za više informacija o Inicijativi Globalne Harmonizacije/Usklađivanja i njenim nastojanjima da se prehrane ljudi i potiču inovacije kroz usklađivanje propisa vezanih uz sigurnost na globalnoj razini temeljenoj na znanosti, posjetite nas na www.globalharmonization.net.

Preveli s izvornog engleskog teksta Vlasta Piližota i Helga Medić, GHI ambasadori za Hrvatsku.

