

Konszenzus elérése az élelmiszerbiztonsági előírások és a jogszabályok között annak érdekében, hogy biztosítva legyen a biztonságos és egészséges élelmiszertermékek globális elérhetősége valamennyi fogyasztó számára.

Harmonizáció: Emberek élelmezése, innováció elősegítése

A Globális Harmonizációs Kezdeményezés (GHI) tájékoztató kiadványa

Az országokként eltérő élelmiszerbiztonsági előírások akadályozzák az élelmiszer-kereskedelmet, ami a tökéletesen egészséges élelmiszerek megsemmisítéséhez vezet világunkban, melyben egy milliárd ember éhezik. Ezenkívül az ellentmondó előírások gátolják az élelmiszer-ellátási lánc területén az innovációt és az új technológiákba történő befektetéseket. Olyan potenciális eljárásokról van szó, amelyek növelik a termelési hatékonyságot, csökkentik az élelmiszer-veszélyességi kockázatokat, és javítják az elosztási képességeket a globális piacokon. Az országhatárokon naponta születik döntés élelmiszer szállítmányok lefoglalásáról, elkobzásáról, elutasításáról, annak megállapítása miatt, hogy az élelmiszerek nem biztonságosak, illetve nem alkalmasak emberi fogyasztásra. Természetesen mindig fennáll a lehetősége az élelmiszer hamisításnak a feldolgozás, a szállítás és a tárolás során. A hamisított élelmiszereket nem szabad tovább terjesztetni. Azonban tény az is, hogy jelentős mennyiségű biztonságos és egészséges élelmiszert semmisítenek meg évente a különböző élelmiszerbiztonsági szabályozásokból eredően, melyek egy része nem feltétlenül igazolható tudományosan.

Számos élelmiszertudományi szakember számára elfogadhatatlan, hogy egy milliárd ember éhezik a világon, miközben biztonságos és tápláló élelmiszereket semmisítenek meg. Ennek következtében 2007-ben megalakult a Globális Harmonizációs Kezdeményezés (GHI), amely tudományos szervezetek és tudósok nemzetközi non-profit hálózata. Tagjai együttműködnek a globális élelmiszerbiztonsági előírások és jogszabályok összehangolásának előmozdítása érdekében.

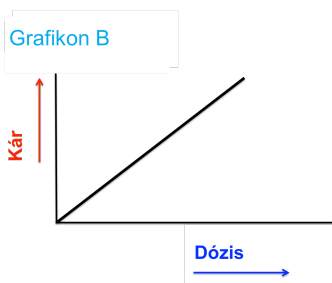
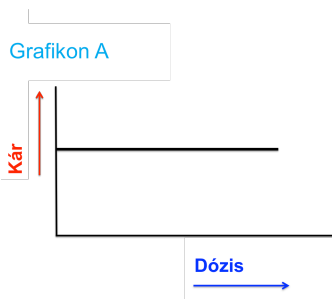
Az előírások lényegüket tekintve nem kimondottan hibásak, de többnek nincs meg a megfelelő tudományos alapja. Globálisan összehangolt, tudományos alapokon nyugvó élelmiszerbiztonsági előírások nélkül tovább folytatódik a világ minden táján milliók által igényelt tápláló ételek szükségtelen megsemmisítése - annak ellenére, hogy valójában biztonságosan fogyaszthatóak lennének.

Mi a probléma? Megszakadt a kommunikáció

Tudományos adatokban nincs hiány. Több ezerre tehető a lektorált, az élelmiszerbiztonság témakörével foglalkozó tudományos publikációk száma és napról napra még több adatot generálnak világszerte. A probléma, amellyel foglalkozni kell, az adatok megfelelő felhasználása és ezek kommunikációja az illetékesek felé. A tudományos világban a kommunikáció kellően hatékony, viszont a kutatók már kevésbé találják meg a megfelelő hangot azokkal, akik befolyásolják, fejlesztik vagy bevezetik az előírások végső formáját. Ők a politikai döntéshozók és a politikusok, a nagyközönség, a média, valamint a lobbisták és fogyasztói aktivisták.

A toxicitás fogalma, vagyis a mérgezés meghatározása egyértelmű példa a nem megfelelő kommunikációra. Évszázadok óta ismert, hogy „minden anyag mérge, azonban mérgező tulajdonsága a dózistól függ”. Egy anyag csak akkor okozhat káros hatásokat (válik toxikussá), ha elég nagy koncentrációban érintkezik a szervezet arra fogékony biológiai rendszerével. Paracelsus, a toxikológia atyja, a 16. században fogalmazta meg ezt a klinikai bizonyítékokon alapuló alapelvet. Nemrégiben számos ismert tudós (köztük Bruce Ames és Edward Calabrese) bizonyította ezt a toxikológiai alapelvet az erre irányuló kutatásokkal, amikről publikáció is megjelent nemzetközi tudományos folyóiratokban. A tudományos körökön kívül azonban a "dózisa teszi a mérget" kifejezést kevésbé értik és rosszul kommunikálják. Ezt igazolják az élelmiszer-biztonság szabályainak ellentmondásai, melyek eredményeként feleslegesen semmisítenek meg élelmiszereket és olyan feliratok születnek, amelyek félretájékoztatják az embereket arról, hogy mi minősül "biztonságos" élelmiszernek.

Ez az egyszerű ábra szemlélteti ezeket a félreértéseket:



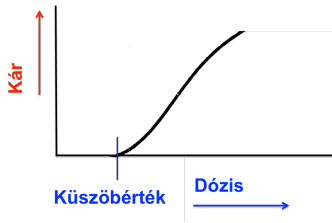
Az A ábra azt mutatja, hogy a közvélemény, az átlagember és a politikusokat, törvényhozókat befolyásoló személyek hogyan értelmezik toxicitást:

A toxikus anyag a dózis nagyságától függetlenül kárt okoz, ezért logikusan csak akkor akadályozható meg a toxikus hatás, ha az anyag teljesen hiányzik vagy eltávolítják.

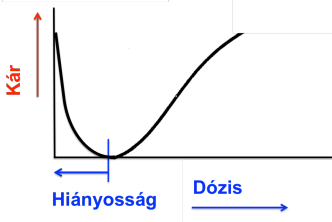
A B ábra azt szemlélteti, hogy a hatóságok, illetve azok a politikusok és törvényhozók, akik hatással vannak a szabályozó szervekre, hogyan értelmezik a toxicitást:

Minél nagyobb a dózis, annál nagyobb az egészségre káros hatás. A nagyon alacsony koncentrációjú, toxikus tulajdonságú vegyületek azonban elfogadhatóak, ugyanis igen kevés olyan ember (vagyis szavazó) van, aki várhatóan tapasztalna bármiféle egészségkárosodást ezektől az anyagoktól.

Grafikon C



Grafikon D



A C ábra szemlélteti a toxikológusok bizonyítékokon alapuló véleményét: sok vegyület esetében igaz Paracelsus felfedezése, miszerint ha a dózis túl magas, megtörténik a károsodás. Azonban van egy olyan küszöbérték is, amely alatt nincs semmilyen hatás. Más szavakkal, egy bizonyos dózis alatt nem lesz negatív következménye az egészségre. Az emberi testben például vannak olyan szervek, mint a máj és a vesék, melyek méregtelenítik a káros anyagokat, mielőtt azok egészségkárosodást okozhatnának. Bizonyos anyagok esetében pedig, mint például a vitaminok és ásványi anyagok, a túl alacsony koncentráció is jelenthet egészségi kockázatot. Bármely esszenciális tápanyag, például az A-vitamin vagy a vas hiánya vagy túladagolása betegséget okoz a szervezetben, sőt akár halálos is lehet (D ábra).

Összességében ezek a grafikonok jól szemléltetnek néhány olyan eltérést és téves értelmezést, amelyek világszerte a nem tudományon alapuló és ellentmondó szabályok kialakulásához vezetnek - ami miatt a biztonságos és tápláló élelmiszereket megsemmisítik. Tény, hogy minden élelmiszer természetes módon tartalmaz olyan anyagokat, amelyek veszélyesek és ártalmasak lehetnek, ha a mennyiségük túl nagy. A kávé például több tucat genotoxikus anyagot tartalmaz. Azonban nincs bizonyíték arra, hogy azoknál az embereknél, akik mérsékelt módon fogyasztják a kávé, magasabb lenne a rák előfordulási gyakorisága, mint azoknál, akik egyáltalán nem fogyasztják. A toxinok pusztá jelenléte élelmiszerekben (pl. kávé, burgonya, alma stb.) vagy felületükön megtapadt kémiai szennyezőanyagok önmagukban nem indokolják a zero toleranciát. Szükségtelen ezen anyagok teljes kizárása a rendeletekben az élelmiszerbiztonságra hivatkozva.

GHI: Kapcsolatok építése, konszenzus kialakítása

A GHI egyik fő célja, hogy összegyűjtse és kommunikálja az élelmiszerbiztonság tudományos alapelveit a döntéseket befolyásoló személyek és a döntéshozók felé - a nagyközönségtől a sajtón át, a politikusokig, a törvényhozókig és szabályozó hatóságokig egyaránt. Célja, hogy megértsék, és jobban tájékoztassák az érintett feleket. Fontos, hogy a világ összes országában az objektív tudományos fogalmak képezzék alapját az értelmes, összehangolt élelmiszerbiztonsági jogalkotásnak és szabályozásnak, ne pedig politikai célok vagy média reklámok.

A GHI munkacsoport ülésein konszenzust építenek a tudományos közösségen belül. A szervezet elkötelezett az iránt is, hogy hatékony tudománykommunikáció jöjjön létre, melynek eredményei tömörek, könnyen érthetőek és lefordíthatók az országok saját nyelvére. Aktív önkéntesek segítségével a GHI sokféle oktatási segédanyagot, eszközöket és platformokat fejleszt, amelyek a világ minden táján elérhetőek. Ezenkívül sok GHI tag hozzájárul népszerű nemzeti és nemzetközi sajtótermékekben megjelenő cikkek és interjúk készítéséhez. Sokan GHI nagykövetekké válnak, hogy egy adott országban vagy régióban személyesen osszák meg és terjesszék a szervezettel és harmonizációs folyamatokkal kapcsolatos információkat helyi szinten.

Ha bővebb tájékoztatást szeretne a Globális Harmonizációs Kezdeményezésről, ismerje meg a szervezet honlapját. Ha szeretné részletesebben megismerni, hogyan képes hatni a szervezet az emberek élelmezésére, innovációs folyamatok elősegítésére azáltal, hogy összehangolja a tudományos alapú globális élelmiszerbiztonsági előírásokat, kérjük, hogy látogasson el a www.globalharmonization.net weboldalra.

Fordította
Gábor Zsolt Nagy

