



Достичь консенсуса между наукой в сфере пищевой безопасности и законодательством с целью обеспечения потребителей во всем мире доступными, безопасными и качественными продуктами питания

Гармонизация: Накормить людей, Ускорить инновации

A GHI SHARE SHEET

Различия в нормативах по обеспечению безопасности пищевых продуктов, действующих в разных странах, препятствуют торговле продуктами питания, и, в конечном итоге, приводят к уничтожению вполне безопасных пищевых продуктов во всем мире, в то время как приблизительно один миллиард людей сталкивается с проблемами недостатка пищи. К тому же, противоречащие друг другу правила и нормативы сдерживают развитие инноваций и препятствуют инвестициям в новые технологии во всей продовольственной цепочке – в такие технологии, которые приводят к повышению производительности, снижению рисков, связанных с возможными пищевыми отравлениями и снижению потенциал роста глобальных рынков пищевых продуктов. Решения об изъятии, аресте или отбраковке, а также уничтожении продуктов питания принимаются на таможенных пунктах ежедневно на основании того, что продукты питания могут быть небезопасными для человека. Конечно, всегда есть потенциальные риски для фальсификации продуктов во время их производства, доставки и хранения. Выявленная таким образом недоброкачественная продукция не должна поставляться и доставляться конечному потребителю. Однако факт остается фактом: значительное количество безопасных и полезных пищевых продуктов уничтожается каждый год из-за различий в имеющихся нормативах пищевой безопасности, которые, зачастую, не могут быть научно обоснованы.

Ряд ученых в области безопасности пищевых продуктов всего мира считают неприемлемым положение, когда один миллиард человек обречены испытывать голод, в то время, как доброкачественная и безопасная пища уничтожается. В ответ на это [Глобальная инициатива гармонизации \(GHI\)](#), официально созданная в 2007 году и представляющая собой международную некоммерческую сеть научных организаций и отдельных исследователей, которые объединились с целью содействия гармонизации глобальных нормативов, правил и законодательства в области безопасности пищевых продуктов.

Положения действующих нормативов в области пищевой безопасности не являются по своей сути неправильными, но многие из них не имеют под собой научного обоснования. Без согласования и гармонизации на глобальном уровне научно-обоснованных нормативов в сфере пищевой безопасности многие доброкачественные продукты питания, так необходимые миллионам людей во всем мире, будут подвергаться бесполезному уничтожению, несмотря на то, что на самом деле они вполне безопасны для потребления.

В чем же проблема? Отсутствие должного взаимодействия.

В настоящее время нет недостатка в научных данных. Имеются тысячи рецензируемых научных публикаций в сфере безопасности пищевых продуктов, и еще большее число данных в данной области генерируются каждый день во всем мире. Проблема, к которой следует обратиться, – это вопрос о релевантном использовании научных данных в процессах взаимодействия с заинтересованными сторонами. Ученые успешно взаимодействуют друг с другом, но не достаточно активно с теми, кто влияет на процесс принятия решений, разрабатывает или внедряет окончательные правила и нормативы безопасности – политики, широкая общественность, средства массовой информации, а также лоббисты и активисты-потребители.

Понятие токсичности или определение, что такое токсичность, является наглядным примером такого взаимного непонимания во взаимодействии. В течение сотен лет было известно, что «яд определяет его доза» - то есть, вещество само по себе может привести к неблагоприятному эффекту, связанному с его токсическими свойствами, только тогда, когда оно достигает восприимчивой биологической системы в теле при достаточно высокой концентрации. Парацельс (Paracelsus), «отец» токсикологии, открыл этот принцип на основе клинических исследований еще в 16 веке. Совсем недавно многие известные ученые, включая Брюса Эймса и Эдварда Калабрезе, обосновали и опубликовали исследования, доказывающие этот основополагающий принцип токсикологии в международных научных журналах. Однако вне научных кругов принцип «яд определяет его доза» остается малоизвестным и недостаточно обсуждаемым, о чем свидетельствуют противоречивые правила безопасности пищевых продуктов, которые приводят к уничтожению продуктов питания, а также появлению заголовков в средствах массовой информации, которые создают неправильные представления о том, что определяет «безопасную» пищу.

Простые графики слева помогают проиллюстрировать эти неправильные представления.

На [диаграмме А](#) показана интерпретация токсичности, типичная для широкой общественности, влиятельных политиков и директивных органов: токсическое вещество наносит ущерб независимо от дозы, и, соответственно, следуя логике, вредное воздействие может быть предотвращено только в том случае, если вещество полностью отсутствует или устранено.

На [диаграмме В](#) показана интерпретация токсичности многими политиками и директивными органами, которые, в свою очередь, влияют на законодателя: чем выше доза, тем больше вред здоровью, поэтому вещества с очень низкой концентрацией имеющихся токсичных веществ приемлемы, поскольку ожидается, что очень немногие люди (например, избиратели) испытают вредные последствия для здоровья.

График А

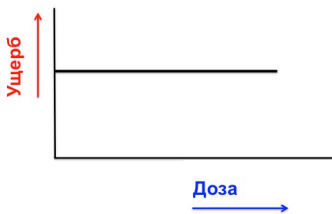
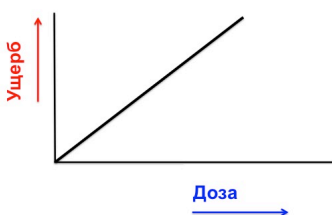
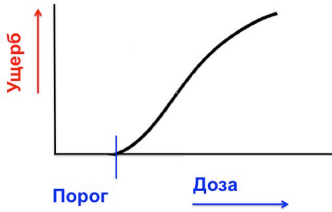


График В



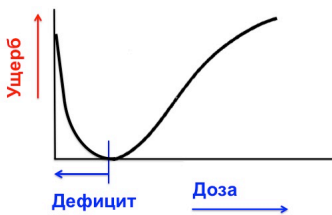
Гармонизация: Накормить людей, Ускорить инновации (продолжение)

График С



На **графике С** отражено мнение токсикологов на основе имеющихся научных фактов. Для многих веществ действительно закономерность, обнаруженная Парацельсом: если доза достаточно высока, наносится вред, но есть также порог, ниже которого нежелательный эффект не наблюдается. Другими словами, ниже определенной дозы, никакого ущерба для здоровья не будет. Кроме того, такие органы в организме человека как печень и почки, детоксицируют вредные вещества прежде, чем они оказывают неблагоприятное воздействие на здоровье. Более того, для некоторых веществ слишком низкая концентрация может также представлять собой риск для здоровья, как в случае с витаминами и минералами. Недостатки или передозировка любого из основных питательных веществ, таких как витамин А или железо, вызывают заболевание в организме и могут даже привести к смертельному исходу, что отражается данными на **графике D**.

График D



В совокупности эти графики иллюстрируют некоторые из заблуждений и неправильных представлений, которые приводят к разработке научно необоснованных и противоречащих друг другу стандартов и нормативов во всем мире, что, в свою очередь, может привести к уничтожению безопасной и полноценной пищи. Дело в том, что все продукты, естественным образом содержат вещества, которые являются опасными по своей природе и могут быть вредными, если их доза слишком высока. Кофе, например, содержит десятки генотоксических веществ, но нет никаких доказательств того, что люди, которые пьют в умеренных количествах кофе, имеют более высокую заболеваемость раком, чем те, кто этого не делает. Простое присутствие токсинов в кофе (или в картофеле, яблоках и т. д.) или химические следы веществ на пищевых продуктах не требуют нормативов, регламентирующих их полное отсутствие в целях обеспечения безопасности пищевых продуктов.

GHI: создание взаимодействия, достижение консенсуса

Одним из приоритетов GHI является сбор и передача обоснованных научных принципов о безопасности пищевых продуктов в распоряжение влиятельных лиц и лиц, принимающих решения, — от широкой общественности и прессы, до политиков, и чиновников регулирующих органов. Задача инициативы состоит в том, чтобы улучшить понимание и информированность всех заинтересованных сторон с тем, чтобы объективные научные концепции, а не политическая целесообразность или реклама в СМИ, становились основой для разработки значимых, согласованных и гармонизированных законов и правил в области безопасности пищевых продуктов во всех странах мира.

Помимо содействия Рабочим группам GHI для достижения согласованности в научном сообществе, GHI направляет усилия на создание научных тезисов, которые являются краткими, доступными для понимания и могут быть переведены на многие языки. С помощью активных добровольцев в сфере коммуникации, GHI создает разнообразные учебные материалы, ресурсы и платформы, доступные по всему миру. Кроме того, многие члены GHI выступают с докладами, дают интервью в национальных и международных популярных печатных изданиях и выступают в качестве официальных Посланников GHI в разные страны или регионы, участвуя в обмене и распространении информации о GHI и проблемах гармонизации на местном уровне.

Для получения дополнительной информации о **Глобальной инициативе по гармонизации** и ее усилиях по ускорению инноваций путем гармонизации, базирующихся на научно обоснованных глобальных правилах безопасности пищевых продуктов, пожалуйста, посетите наш сайт в Интернете по адресу: www.globalharmonization.net.

перевод Ярослава Засядько.

