සහසංයෝජනය:- නව්‍යකරණය සහ ජනතාවට පෝෂණය සැපයීම

GHI තොරතුරු පත්‍රිකාව

විද්‍යාත්මක සම්මුතිය, අධ්‍යාපනය සහ උපදේශනය තුළින් ආහාර සුරක්ෂිතතා නීති සහ රෙගුලාසි ගෝලීයව තහවුරු කිරීම

විවිධ රටවල් අතර පවතින ආහාරමය රෙගුලාසි වල පවතින වෙනස්කම් හේතු සාධක කොටගෙන ජාත්‍යන්තර ආහාර ව්‍යාපාරයට බාධා පැමිණිවේ. මේ හේතුවෙන් සෞඛ්‍ය ප්‍රමිතීන් වලට නිපදවන ලද ආහාර වල විනාශය පැමිණිවෙන අතර මෙම ක්‍රියාදාමය සිදුවන්නේ බිලියන ගණනක් ලෝක ජනතාවට අවශ්‍ය තරම් ආහාර රහිත වාතාවරණ යටතේදීය. මීට අමතරව පරස්පර විරෝධී රෙගුලාසි, නිෂ්පාදන වල කාර්යක්ෂමතාවය වැඩිදියුණු කිරීම සහ ගෝලීය වෙළඳපලවල් වලට ආහාර බෙදා හැරීමේ ශාක්‍යතාවය වැඩිදියුණු කිරීම සිදු කරන නව තාක්ෂණික ක්‍රමෝපායන් වල ආයෝජනයට සහ නව්‍යකරණයට බාධා පමුණුවයි.

ආහාර ද්‍රව්‍ය මනුෂ්‍ය පරිභෝජනයට නුසුදුසු බවට නිර්ණය කිරීම හේතු ප්‍රත්‍ය කොටගෙන අන්තර්ජාතික දේශසීමා වලදී ආහාර ද්‍රව්‍ය පරිරෝධනයට, නෞරෝධනයට, සහ දණ්ඩායනයට ලක් කිරීම සහ විනාශයට පත් කිරීම සිදු කරනු ලැබේ. සත්‍ය වශයෙන්ම ආහාර ද්‍රව්‍ය පරිහරණයේදී, නැව්ගත කිරීමේදී, සහ ගබඩා කිරීමේදී අන්තර්ගත විභව උපද්‍රව පවතින අතර එම උපද්‍රව වලට පත්වූ ආහාර තවදුරටත් පරිභෝජනයට සුදුසු මට්ටමක නැත. එනමුත් විද්‍යාත්මකව සාධාරණීකරණයට පත් කිරීමට නොහැකි ආහාර සුරක්ෂිතතාවය පිළිබඳ රෙගුලාසි නිසා ආරක්ෂා සහිත සහ පරිභෝජනයට සුදුසු ආහාර ද්‍රව්‍ය විනාශය සිදු වන බව නොසලකා හැරීමට නොහැකි කරුණකි.
ලෝකය පුරා අතිවිශාල සංඛ්‍යාවක් ආහාර විද්‍යාඥයින් තරයේ හෙලා දකින කරුණක් ලෙස බිලියන ගණනාවක ජනතාව සාගින්නෙන් පීඩිතව කල් ගෙවන අතරවාරයේදී සිදුවන මෙයාකාරයේ සුරක්ෂිත සහ පෝෂ්‍ය ආහාර ද්‍රව්‍ය වල විනාශය පෙන්වාදීමට හැක. මෙහි ප්‍රතිඵලයක් ලෙස හටගත් Global Harmonization initiative (ගෝලීය සුසංයෝජන ප්‍රථමාරම්භය) අන්තර්ජාතික මට්ටමේ ලාභ රහිතව පවත්වන විද්‍යාත්මක සංවිධාන සහ ඒකෙක විද්‍යාඥයින්ගෙන් සමන්විත ජාලාවකි. එම සංවිධානය ගෝලීය ආහාර රෙගුලාසි සහ ව්‍යවස්ථා සුසංයෝගී සම්මතයකට ගෙන ඒමේ පරමාර්ථයෙන් නිල වශයෙන් ක්‍රි.ව. 2007 වර්ෂයේදී පිහිටුවනු ලැබිනි.

ආහාරමය රෙගුලාසි නිසග වශයෙන් සාවද්‍ය නොවුවද, බහුතරයක් රෙගුලාසි විද්‍යාත්මක පදනමක් රහිතව පනවා ඇත. ගෝලීය වශයෙන් සුසංයෝජිත මට්ටමක පවතින,විද්‍යාත්මක පදනමක් සහිත ආහාරමය රෙගුලාසි වල ඌනතාවය හමුවේ ගෝලීය ජනගහනයේ සාගින්නට ප්‍රතිකර්මයක් ලෙස යොදාගත හැකි සෞඛ්‍යමත් සහ පෝෂ්‍ය පදාර්ථ වලින් පිරිපුන් ආහාර අනවශ්‍ය ලෙස විනාශයට පත්වනු ඇත්තේ එම ආහාර සත්‍ය වශයෙන්ම පරිභෝජනයට සුදුසු මට්ටම් වල තිබියදීය.

ගැටලුව කුමක්ද? සන්නිවේදනයේ විසන්ධිතාවයන්ය.

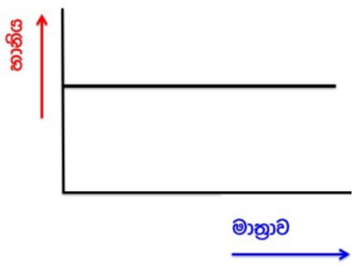
විද්‍යාත්මක දත්ත වල ඌනතාවයක් නැත. සම්යුරු සමාලෝචනයට ලක්වූ විද්‍යාත්මක ලිපි ලේඛන දහස් ගණනින් පවතින අතර එම ලිපි ලේඛන සමූහයට දෛනිකව තවත් විද්‍යාත්මක ලිපි එකතු වෙමින් පවතියි. ඉලක්කගත විය යුතු ගැටලුව වන්නේ නම් දත්ත වල අර්ථාන්විත යොදාගැනීම් සහ ඒවායේ පරදුදාරීන් හට එම දත්ත නිසි ලෙස සම්ප්‍රේෂණය කිරීමයි. විද්‍යාඥයින්ගේ සන්නිවේදන ඔවුනොවුන් අතර සැලකිය යුතු තරම් සාර්ථක මට්ටමකින් සිදු වූවද, අවසානයේ රෙගුලාසි ගොඩනැගීම සහ යෙදවීම සිදු කරන තනතුරු හෙබවන්නන් සමග සිදු කරන සාකච්ඡා සැලකිය යුතු තරම් සාර්ථක මට්ටමකින් සිදුවන බවක් නොපෙනෙයි. එනම් ප්‍රතිපත්ති සම්පාදකයන්, දේශපාලඥයින්, පොදු ජනතාව, මාධ්‍ය, පාර්ලිමේන්තු මන්ත්‍රීවරුන් සහ පාරිභෝජක ක්‍රියාකාරින්ය.

විෂ සහිතබවෙහි සංකල්පය හෙවත් විෂ ද්‍රව්‍ය යන්නට සාවද්‍ය අර්ථකථන ලබාදීම එවන් වූ අසාර්ථක සන්නිවේදන වලට සුපැහැදිලි උදාහරණයකි. සියවස් ගණනාවක් මුලුල්ලේ "විෂබවට මූල මාත්‍රාවයි" යන අදහස සාමාන්‍ය දැනුම සම්භාරයේ කොටසක් වී පැවතිනි. එනම් "සලකන ලද ජෛව විද්‍යාත්මක පද්ධතියක් තුලදී සලකන ලද ද්‍රව්‍යයකට විෂ සහිත ලෙස ක්‍රියාත්මක වීමට හැකියාව ඇත්තේ එම පද්ධතිය තුලදී එම ද්‍රව්‍යයේ සැලකිය යුතු තරම් අධික සාන්ද්‍රණයකදී පමණකි" යන අදහසයි. පැරාසෙල්සස් (නූතන විෂ විද්‍යාවෙහි පියා) මෙම මූලධර්මය සඳහා පදනම් කරගත්තේ 16 වන ශතවර්ෂයේදී ඔහු විසින් සමාලෝචනය කරගත් සායනික දත්ත සමූහයක් ඔස්සේ එලඹි නිගමණයි. මීට අමතරව වඩාත් මෑත කාලිනව කැපී පෙනෙන විද්‍යාඥයින් විසින් (බෲස් ඒම්ස් සහ එඩ්වර්ඩ් කැලබ්‍රීස් ආදී) මෙම ප්‍රකාශනය සත්‍යාපනය කරන සාක්ෂි සහිත පර්යේෂණ අන්තර්ජාතික විද්‍යාත්මක සඟරා වල පල කර තිබේ.

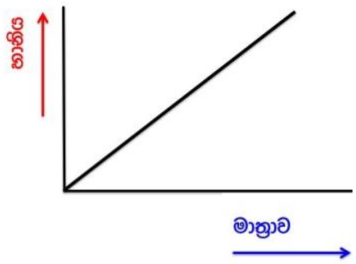
එනමුදු විද්‍යාත්මක චක්‍ර වලින් පිටතදී, "මාත්‍රාව මගින් විෂ බව තීරණය කෙරේ" යන අදහස දුර්වල ලෙස සම්ප්‍රේෂණය වන අදහසකි. මෙයට සාක්ෂි ලෙස පරස්පර විරෝධී ආහාර සුරක්ෂිතතා පිළිබඳව රෙගුලාසි සහ එමගින් සිදුවන විනාශය මෙන්ම සුරක්ෂිත ආහාර පිළිබඳව තිබෙන වැරදි වැටහීම් පතුරුවාහරින ප්‍රවෘත්ති සිරස්තල පෙන්වාදීමට හැක.

මෙහි පෙන්වා දී ඇති ප්‍රස්ථාර මගින් මෙම අදහස සරලව තේරුම් ගැනීමට හැක.

A ප්‍රස්ථාරය



B ප්‍රස්ථාරය

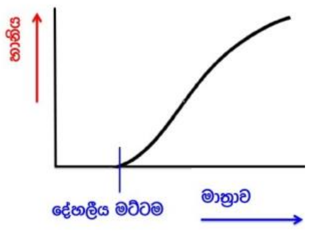


A ප්‍රස්තාරය: මෙමගින් විෂ මාත්‍රා පිළිබඳව ප්‍රතිපත්ති සම්පාදකයන් සහ දේශපාලනඥයින් හට බලපෑම් කරන පොදු ජනතාව සහ එවැනි වෙනත් සාධක පාර්ශව වල පවතින දැනුම නිරූපණය කරනු ලැබේ. ඊට අනුකූලව විෂදායක ද්‍රව්‍යයක් මාත්‍රාව පිළිබඳව අවිචාරාත්මකව බලපෑම් ඇති කරන අතර, එබැවින් එම අහිතකර බලපෑම් හරණය සඳහා විෂ ද්‍රව්‍ය සම්පූර්ණ වශයෙන්ම සලකන ලද ආහාරයකින් ඉවත් කිරීම සිදු කළ යුතුය.

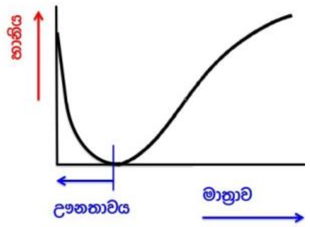
B ප්‍රස්ථාරය: විෂ සහිත ද්‍රව්‍ය පිළිබඳව ප්‍රතිපත්ති සම්පාදකයන් සහ දේශපාලනඥයින් සහිතව පවතින අදහස නිරූපණය කරයි. මෙම පරාසයේ අදහස් ආහාර රෙගුලාසි නියාමකයන් හට ඍජුවම බලපෑම් එල්ල කරයි. මීට අනුකූලව මාත්‍රාව සහ හානිය එකිනෙකට අනුලෝමව සමානුපාතික වන අතර, විෂ ද්‍රව්‍ය, අඩු මාත්‍රා වලින් පරිභෝජනය ශරීරයට අහිතකර බලපෑම් ඇති කරන්නේ ඉතාමත් අඩු පුද්ගලයන් (එනම් ඡන්දදායකයන්) ප්‍රමාණයක් තුලය.

.

C ප්‍රස්ථාරය



D ප්‍රස්ථාරය



C ප්‍රස්ථාරය: මෙමගින් පෙන්වා ඇත්තේ විද්‍යාත්මක සාක්ෂි මත පදනම් වූ විද්‍යාඥයින්ගේ මතය පිළිබඳවයි. උදාහරණයක් ලෙස ගත් කළ, විෂ ද්‍රව්‍ය මාත්‍රාව ඉතා අධික නම්, හානිකර තත්ත්ව ඇතිවීම සිදුවේ. නමුත්, සලකන ලද දේහලීය මට්ටමකට වඩා අඩු මාත්‍රා වලින් සලකන ලද විෂ ද්‍රව්‍යයක් පරිභෝජනය කිරීමේදී එහි අහිතකර බලපෑමක් ඇති නොවේ. එනම්, ඉතා සුළු මාත්‍රා වලදී විෂ ද්‍රව්‍ය වලින් සිදු වන අහිතකර බලපෑමක් නැත. සමහරක් ද්‍රව්‍ය සඳහා දෛහික සාන්ද්‍රණය අවම වීමද දේහයට අහිතකර තත්ත්ව ඇති වීමට බලපෑමට හැක. (උදා: විටමින්, ඛණිජ ලවණ ආදී).යම් ද්‍රව්‍ය දේහය තුල ඌනතාවය මෙන්ම අධිසාන්ද්‍රණය මගින්ද (උදා: විටමින් A හෝ යකඩ) දේහයට අහිතකර මෙන්ම මාරාන්තික තත්ත්ව වුවද ලගාවීමට හැක. (ප්‍රස්ථාරය: D).

සම්ප්‍රයුක්තයක් ලෙස ගත් කල මෙම ප්‍රස්ථාර මගින් නිරූපණය වන්නේ දැනුමේ පවතින විසන්ධිතා සහ වැරදි වැටහීම්ය. මේ හේතු කරගෙන අවිද්‍යාත්මක සහ පරස්පර විරෝධී රෙගුලාසි ගොඩනැගීම ගෝලීය මට්ටමකින් සිදු වන අතර, එහි අතුරුඵලයක් වශයෙන් ආරක්ෂිත තත්ත්වයේ පවතින සහ පෝෂ්‍ය පරිපූර්ණ ආහාර ද්‍රව්‍ය විනාශයට පත්වීමට හැක. සත්‍ය වශයෙන්ම ගත් කල, සියලුම ස්වභාවික ආහාර විෂැති ද්‍රව්‍ය වලින් සමන්විත වන අතර, ඒවා විෂ සහිත ආකාරයෙන් ක්‍රියාත්මක වීමට පෙලඹෙන්නේ මාත්‍රාව අධික වූ විට පමණි. උදාහරණයක් ලෙස ගත් කළ, කෝපි වල ජානමය වශයෙන් ධූලකමය ද්‍රව්‍ය සැලකිය යුතු ප්‍රමාණයකින් පවතින නමුත් සාමාන්‍ය කෝපි ප්‍රමාණයක් පරිභෝජනය කරන පුද්ගලයින් සහ කෝපි පරිභෝජනයෙන් වැලකී සිටින පුද්ගලයින් අතර පිළිකා හට ගැනීමේ ප්‍රවණතාවයන් අතර සැලකිය යුතු මට්ටමේ සංඛ්‍යාත්මක වෙනසක් පවතින බවට විද්‍යාත්මක සාක්ෂි නොමැත. කෝපි වල ධූලක ද්‍රව්‍ය තිබූ පමණින් එම සලකන ලද ද්‍රව්‍ය වල සම්පූර්ණ හරණය අනිවාර්ය කිරීම සඳහා ආහාරමය රෙගුලාසි පැනවීමේ අවශ්‍යතාවයක්ද නොමැත.

GHI: සම්බන්ධතා නිර්මාණය සහ සම්මුතීන් ගොඩනැගීම

GHI හී එක් ප්‍රමුඛතාවයක් වන්නේ ආහාර සුරක්ෂිතතා විද්‍යාව පිළිබඳව මනා ප්‍රතිපත්ති සම්ප්‍රයෝජනය සහ එම ප්‍රතිපත්තීන් බලධාරීන් සහ නීතිමය තීරණ ගැනීමේ විභවය සහිත නිලධාරීන් හට සම්ප්‍රේෂණය කිරීමයි. පොදු ජනතාවට, මාධ්‍යයට, ප්‍රතිපත්ති සම්පාදකයන් හට සහ යාමක සහ රෙගුලාසිමය බලධාරීන් හට මෙම දැනුම සම්ප්‍රේෂණය කිරීම වැදගත් වේ. එහි ඉලක්කය වනුයේ අවබෝධය වැඩිදියුණු කිරීම සහ වඩාත් සාර්ථක ලෙස ඉහත කී පාර්ශවකරුවන් දැනුවත් කිරීමයි. මෙමගින් විද්‍යාත්මක සංකල්ප වටා ගොඩනැගුනු (දේශපාලනමය සහ මාධ්‍ය උපකල්පන වලින් තොරවූ) වඩාත් අර්ථවත් සහ සුසංයෝගී ආහාර සුරක්ෂිතභාවය පිළිබඳ නීති සහ රෙගුලාසි සම්පාදන ක්‍රියාදාමයන් ලෝකයේ සියලුම රටවල් වලට ලබා දීම පරමාර්ථය වේ.

GHI පදනමේ ක්‍රියාකාරී සාමාජිකයන් විද්‍යාත්මක ප්‍රජාව තුල සම්මුතියක් ඇති කිරීම සඳහා රැස්වීම් සංවිධානයට අමතරව, පහසුවෙන් අවබෝධ කරගත හැකි මට්ටමකින් සහ දේශීය භාෂා වලට පහසුවෙන් පරිවර්තනය කිරීමට හැකි සංක්ෂිප්ත විද්‍යාත්මක සන්නිවේදන නිර්මාණයට කැප වී සිටී. සන්නිවේදන ක්ෂේත්‍රයේ ක්‍රියාකාරී ස්වේච්ඡා සේවකයන්ගේ උපකාරයෙන් ලෝකය පුරා සියලුම ජනතාව හට ප්‍රවේශ වීමට හැකි අධ්‍යාපනික මූලාංග, සම්පත්, සහ සන්නිවේදන වේදිකා නිපදවීමට ද GHI සංවිධානය කැපවී සිටී. මීට අමතරව, බහුතරයක් සාමාජිකයෝ ජාතික සහ අන්තර්ජාතික ජනප්‍රිය ප්‍රවෘත්ති සේවා වලට සම්මුඛ සාකච්ඡා සහ ලිපි සැපයීම කරමින් සංවිධානයේ තානාපතිවරු ලෙස ජාතික/ගෝලීය කලාප වල සක්‍රීය ලෙස තොරතුරු සහ දැනුම බෙදාහැරීමට දායක වෙන අතරතුර ආහාරමය රෙගුලාසි සුසංයෝජනය තිර කිරීමේ යෙදෙති.

Global Harmonization Initiative (ගෝලීය සුසංයෝජන ප්‍රථමාරම්භය) පිළිබඳව අතිරේක තොරතුරු දැනගැනීමට සහ එමගින් පොදු ජනතාවට ආහාර සැපයීමට සහ විද්‍යාත්මක පදනමක් සහිත ගෝලීය ආහාරමය රෙගුලාසි මගින් නව්‍යකරණයට උපකාරී වීම සඳහා දරන ප්‍රයත්න පිළිබඳව තවදුරටත් තොරතුරු ලබාගැනීම සඳහා කරුණාකර අන්තර්ජාලය ඔස්සේ www.globalharmonization.net වෙබ් අඩවියට ප්‍රවේශ වී අපව හමු වන්න.

පරිවර්තනය සහ සම්පාදනය:
අසෙල් වීරසේකර
විදුරංගා වයිසුන්දර