



*Досягти консенсусу між наукою та законодавством з харчової безпеки з метою забезпечення усіх споживачів у світі доступними, безпечними та якісними продуктами харчування*

## Гармонізація: Нагодувати Людей, Прискорити Інновації

### A GHI SHARE SHEET

Відмінності у нормативах безпеки харчових продуктів, які діють у різних країнах, перешкоджають торгівлі продуктами харчування, і, в кінцевому підсумку, призводять до знищення цілком придатних і безпечних харчових продуктів у світі, у той час, як приблизно один мільярд людей стикається з проблемами голоду. До того ж, правила і нормативи, що суперечать один одному, перешкоджають інноваціям та інвестиціям у нові технології по всьому продовольчому ланцюжку - у технології, які призводять до підвищення продуктивності, зниження ризиків, пов'язаних із можливими харчовими отруєннями, та знижують потенціал зростання глобальних ринків харчових продуктів. Рішення про вилучення, арешт або відбракування і знищення продуктів харчування приймаються на міжнародних кордонах щодня на підставі того, що продукти харчування буцімто небезпечні для людини. Звичайно, завжди є потенційні ризики для фальсифікації продуктів під час обробки, доставки та зберігання. Виявлена таким чином недоброякісна їжа на повинна надходити і розподілятися далі. Однак факт залишається фактом: значна кількість безпечних і корисних харчових продуктів знищується щороку через відмінності у наявних нормативах харчової безпеки, які часто не мають наукового обґрунтування.

Спільнота учених у галузі безпеки харчових продуктів всього світу вважає неприйнятним, положення, коли один мільярд осіб приречені відчувати голод, в той час, як доброякісна і безпечна їжа знищується. У відповідь на це **Глобальна ініціатива гармонізації (GHI)** представляє міжнародну некомерційну мережу наукових організацій та окремих вчених, які об'єдналися з метою сприяння гармонізації глобальних нормативів, правил і законодавства в галузі безпеки харчових продуктів. Організація була офіційно створена в 2007 році.

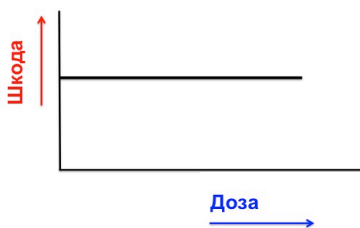
Положення в основі нормативів харчової безпеки не є за своєю суттю неправильними, але багато хто з них не мають наукового обґрунтування. Без узгодження і гармонізації на глобальному рівні науково-обґрунтованих нормативів харчової безпеки доброякісні продукти харчування, так необхідні мільйонам людей в усьому світі, будуть підлягати марному знищенню, незважаючи на те, що насправді вони цілком безпечні для споживання.

### У чому ж проблема? Порушення у комунікаціях.

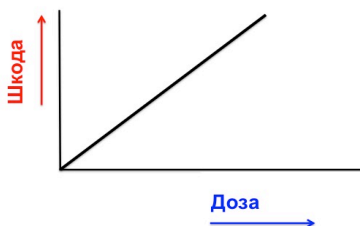
В даний час немає недоліку в наукових даних. Є тисячі рецензованих наукових публікацій з безпеки харчових продуктів, і ще більше даних генеруються кожен день у всьому світі. Проблема, до якої слід звернутися - це питання про релевантне використання наукових даних та їхнє повідомлення зацікавленим сторонам. Вчені з повним взаєморозумінням спілкуються між собою, але менш адекватно з тими, хто впливає на процес прийняття рішень, розробляє або впроваджує остаточні правила і нормативи безпеки. Це політики, широка громадськість, засоби масової інформації, а також лобісти і активісти-споживачі. Поняття токсичності або визначення токсичності є наочним прикладом такого взаємного нерозуміння у спілкуванні. Протягом сотень років було відомо, що «доза робить отруту» - тобто, речовина сама по собі може наносити шкідливий ефект, пов'язаний з її токсичними властивостями, тільки тоді коли вона досягає сприйнятливої біологічної системи в тілі при досить високій концентрації. Парацельс (Paracelsus), батько токсикології, відкрив цей принцип на основі клінічних дослідів ще у 16 столітті. Зовсім недавно багато відомих учених, включаючи Брюса Еймса і Едварда Калабрезе, обґрунтували і опублікували дослідження, які доводять цей основоположний принцип токсикології у міжнародних наукових журналах. Однак поза наукових кіл принцип "доза робить отруту" залишається малозрозумілим і погано коментованим, про що свідчать суперечливі правила безпеки харчових продуктів, які призводять до знищення продуктів харчування, а також появи заголовків в медіа, які створюють неправильні уявлення про те, що становить «безпечну» їжу.

Прості графіки зліва допомагають проілюструвати ці неправильні уявлення.

Графік А



Графік В

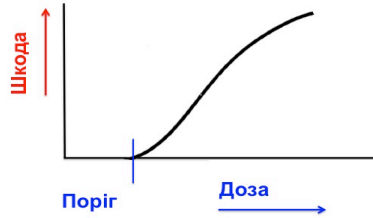


На **діаграмі А** показана інтерпретація токсичності, типова для широкого загалу, впливових політиків і директивних органів: токсична речовина завдає шкоди, незалежно від дози, і, відповідно, за логікою, шкідливий вплив може бути припинено тільки в тому випадку, якщо речовина повністю відсутня або її усунуто.

На **діаграмі В** показана інтерпретація токсичності багатьма політиками і директивними органами, які, у свою чергу, впливають на законодавця: чим вища доза, тим більше шкоди здоров'ю, тому речовини з дуже низькою концентрацією властивих токсичних речовин прийнятні, оскільки очікується, що далеко не всі люди (наприклад, виборці) отримають шкідливі наслідки для здоров'я.

## Гармонізація: Нагодувати Людей, Прискорити Інновації (продовження)

Графік С



На **графіку С** відображено думку токсикологів на основі наявних наукових доказів. Для багатьох речовин дійсна закономірність, виявлена Парацельсом: якщо доза досить висока, завдається шкода, але є також поріг, нижче якого небажаний ефект не спостерігається. Іншими словами, нижче від визначеної дози, ніякої шкоди для здоров'я не буде. Крім того, такі органи в організмі людини як печінка і нирки детоксифікують шкідливі речовини перш, ніж вони справляють небажаний вплив на здоров'я. Більш того, для деяких речовин занадто низька їх концентрація може також являти собою ризик для здоров'я, як у випадку з вітамінами і мінералами. Недоліки або перевантаження будь-якого з основних поживних речовин, таких як вітамін А або залізо, викликають захворювання в організмі і можуть навіть бути смертельними, що відбивається даними на **графіку D**.

Графік D



У сукупності ці графіки ілюструють деякі з помилок і неправильних уявлень, які призводять до розробки необґрунтованих науково і суперечливих один одному стандартів і нормативів у всьому світі, що, в свою чергу, може привести до знищення безпечної та поживної їжі. Справа у тому, що всі продукти, природним чином містять речовини, які є небезпечними по своїй природі і можуть бути шкідливими, якщо доза занадто висока. Кава, наприклад, містить десятки генотоксичних речовин, але немає ніяких доказів того, що люди, які п'ють у помірних кількостях каву мають більш високу захворюваність на рак, чим ті, хто цього не робить. Проста присутність токсинів у каві (або в картоплі, або яблуках і т. д.) або хімічні сліди речовин у харчових продуктах не вимагають нормативів, що регламентують їх повну відсутність у цілях забезпечення безпеки харчових продуктів.

### GHI: створення зв'язків, досягнення консенсусу

Одним із пріоритетів GHI є збір і передача обґрунтованих наукових принципів про безпеку харчових продуктів у розпорядження впливових осіб і осіб, які приймають рішення, - від широкої громадськості і преси, до політиків, і чиновників регулюючих органів. Мета полягає в тому, щоб поліпшити розуміння і краще інформувати всі зацікавлені сторони з тим, щоб об'єктивні наукові концепції, а не політична доцільність або реклама в ЗМІ, ставали основою для розробки значущих, узгоджених і гармонізованих законів і правил в галузі безпеки харчових продуктів у всіх країнах світу.

Крім сприяння Робочим групам GHI для досягнення консенсусу в науковому співтоваристві, GHI спрямовує зусилля на створення наукових повідомлень, які є стислими, доступними для розуміння і можуть бути переведені на багато мов. За допомогою активних добровольців в сфері комунікації, GHI створює різноманітні навчальні матеріали, ресурси і платформи, доступні по всьому світу. Крім того, багато членів GHI виступають зі статтями, дають інтерв'ю в національних і міжнародних популярних друкованих виданнях і виступають як офіційні Посланці GHI у різні країни або регіони, беручи участь в обміні та розповсюдженні інформації про GHI та проблеми гармонізації на місцевому рівні.

Для отримання додаткової інформації про Глобальній ініціативі щодо гармонізації та її зусиллях щодо прискорення інновацій шляхом гармонізації базуються на науково обґрунтованих глобальних правилах безпеки харчових продуктів, будь ласка, відвідайте нас в Інтернеті за адресою: [www.globalharmonization.net](http://www.globalharmonization.net)

*переклад Ярослава Засядько.*

