

از مزرعه تا سفره

دیدگاه دکتر بهاء‌الدین نجفی، عضو هیأت علمی دانشگاه شیراز و هیأت تحریریه ماهنامه «اقتصاد ایران»



واردکننده به سبب بالا بودن میزان نیترات و بقایای سموم و همچنین پسته به علت وجود قارچ آفلاتوکسین نشان‌دهنده حساسیت زیاد کشورهای واردکننده است.

اقدامات دولت برای بهبود سلامت غذا

مهمترین اقدامات دولت برای بهبود سلامت غذا را می‌توان در پنج گروه زیر طبقه‌بندی کرد:

سیاست‌گذاری: در سطح ملی لازم است که مقررات مؤثری در رابطه با سلامت غذا تدوین شود. لازمه این کار ایجاد ظرفیت برای ارزیابی خطرات تهدیدکننده سلامت غذا و ایجاد اولویت‌هایی برای مداخله دولت، نظارت و ارزیابی این خطرات می‌باشد. به عنوان مثال، در بنگلادش به دنبال اعمال ممنوعیت واردات محصولات غذایی این کشور از سوی اتحادیه اروپا، دولت مقررات "هاسپ" را در دهه ۱۹۹۰ در بازارهای صادراتی اجباری نمود.

ارایه اطلاعات: عرضه اطلاعات از سوی دولت می‌تواند به تشخیص مصرف‌کنندگان داخلی و خریداران خارجی در انتخاب محصولات سالم کمک کرده و درآمد بیشتری را نصیب تولیدکنندگان سازد. صدور گواهی سلامت غذایی یکی از وظایف متداول دولت‌ها در کشورهای مختلف است. لازمه این کار، ارایه خدمات ترویجی و راهنمایی تولیدکنندگان، ایجاد مراکز آزمایش غذا با مجوز رسمی و بازرسی گروه‌های تولیدکننده می‌باشد. تجربه کشورهای دیگر نشان می‌دهد که چنین اقداماتی، اثر قابل ملاحظه‌ای بر تولیدکنندگان سنتی به ویژه تولیدکنندگانی که به تولید محصولات با ارزش بالاتر می‌پردازند، داشته است. بر این اساس، اقدامات دسته جمعی تولیدکنندگان کوچک در فروش محصولات خود از طریق بدست آوردن گواهی سلامت و کیفیت غذا اهمیت اساسی داشته و بایستی به صورت جزء مهمی از سیاست کشاورزی کشور درآید.

موضوع سلامت غذاهای تولیدشده در داخل و همچنین محصولات غذایی وارداتی به ویژه برنج در هفته‌های اخیر به بحثی داغ تبدیل شده و توجه گروه‌های مختلف از جمله مصرف‌کنندگان، تولیدکنندگان و واردکنندگان و در نتیجه سیاست‌گذاران را به خود جلب کرده است. اختلاف نظر مقامات مختلف به ویژه وزارت بهداشت و سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی نیز موجب سردرگمی مصرف‌کنندگان گردیده است. بیشترین تمرکز موضوع سلامت غذایی در هفته‌های اخیر بر محصولات تبدیلی گوشتی (سوسیس و کالباس) و برنج‌های وارداتی بوده است.

در این زمینه بیشتر کشورها مقررات مربوط به سلامت غذا را که "تحلیل خطر و نقطه کنترل حیاتی" (هاسپ HACCP) نامیده می‌شود به عنوان مبنایی برای کنترل سلامت غذا پذیرفته و به ویژه در مورد واردات مواد غذایی اعمال می‌کنند. کشورهای صنعتی همراه با گسترش واردات مواد غذایی و همچنین لزوم نظارت بیشتر بر تولیدات داخلی غذا در این رابطه اقداماتی انجام داده‌اند که مهمترین آنان به شرح زیر است:

- ایجاد سازمانی به منظور تمرکز بر سلامت غذا
 - بررسی خطرات موجود و تدوین مقررات برای کنترل آن
 - تشخیص این موضوع که بهترین راه مقابله با خطرات، ایجاد مکانیزمی برای کنترل سلامت غذا از مزرعه تا سفره می‌باشد
 - پذیرش مقررات "هاسپ" برای کنترل آلودگی‌های غذا
 - تدوین استانداردهای دقیق‌تر برای کنترل مواد غذایی
 - تدوین مقررات سخت‌گیرانه‌تر برای مقابله با خطرات مطرح شده
 - بهبود عملکرد بازار مواد غذایی از طریق ارایه اطلاعات و آگاه‌ساختن مصرف‌کنندگان.
- در ایران، متأسفانه تولیدکنندگان انگیزه‌های بازاری کافی برای رعایت استانداردهای سلامت غذا را ندارند. در چنین شرایطی بسیاری از فعالیت‌های مربوط به سلامت غذا به عنوان "کالاهای عمومی" محسوب شده و دخالت دولت برای اعمال نظارت، صدور گواهی سلامت غذا، سرمایه‌گذاری در امور زیربنایی لازم برای بهبود سلامت غذا ضروری می‌باشد. در چنین وضعیتی دخالت دولت برای حمایت از مصرف‌کنندگان - به ویژه از گروه‌های آسیب‌پذیر مانند کودکان - از طریق برقراری حداقل استانداردهای لازم، ضروری می‌باشد. در رابطه با غذاهای وارداتی، معمولاً دولت‌ها در مقایسه با کالاهای تولید داخلی استانداردهای سلامت غذا را در سطح بالاتری تعیین می‌کنند. برگشت برخی از محصولات غذایی صادراتی ایران از سوی کشورهای

سرمایه‌گذاری در امور زیربنایی و تحقیقات: سرمایه‌گذاری در امور زیربنایی و تحقیقات به عنوان بخشی از توسعه نظام غذایی لازم است. سرمایه‌گذاری برای بهبود سلامت غذا شامل توسعه بهداشت روستایی و تأسیسات زیربنایی عرضه آب سالم که تأمین‌کننده سلامت غذا در ابتدای زنجیره غذایی باشد و همچنین ایجاد زیرساخت‌های بازاریابی در جهت بهبود عملکرد آن در رساندن محصول به بازار در کوتاه‌ترین زمان ممکن، تازگی، پاکیزگی و کیفیت می‌باشد. سرمایه‌گذاری در تحقیقات سلامت غذا می‌تواند منجر به یافتن روش‌های جدید کنترل خطرات مهم مانند واریته‌های مقاوم به آفلاتوکسین شود. پژوهش‌های کاربردی در زمینه کنترل آفات به منظور کاهش اثرات منفی کاربرد سموم دفع آفات بر سلامت غذا، مثال دیگری در این رابطه است.

در این میان، با توجه به نقش و اهمیت سلامت غذا از دیدگاه بهداشت عمومی، همکاری سازمان‌های مختلف مانند وزارت خانه‌های جهاد کشاورزی، بهداشت و بازرگانی و همچنین مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ضروری است. این همکاری‌ها به صورت سازمان یافته و در جهت افزایش توانایی تولیدکنندگان برای کاهش خطرات موجود در مواد غذایی بایستی شامل موارد زیر باشد:

- ایجاد روش کنترل "مزرعه تا سفره" بهداشت مواد غذایی با تمرکز بر کوشش‌هایی به منظور جلوگیری از تهدیدهای سلامت غذا در همه مراحل زنجیره عرضه غذا از مراحل تولید، فرآوری، بازاریابی تا خرده‌فروشی
- افزایش آگاهی در میان تصمیم‌گیرندگان، کارکنان دولتی ذیربط، تولیدکنندگان، بازرگانان و مصرف‌کنندگان درباره عوامل بالقوه تهدیدکننده سلامت غذا و راه‌های مقابله با خطرات
- تقویت نظام بازرسی و ظرفیت انجام آزمایش‌های لازم برای تشخیص آلودگی‌ها و صدور گواهی غذای سالم
- تقویت ظرفیت تحلیل خطر به منظور کمک به تصمیم‌گیرندگان برای تعیین استراتژی‌ها و اولویت‌ها، بررسی نیازهای گسترده موجود در زنجیره عرضه غذا و افزایش تمرکز بر مراحل قبل از برداشت
- انتقال از سیاست‌های دستوری به تدوین استانداردهای مبتنی بر عملکرد و ایجاد انگیزه در تولیدکنندگان در جهت تطابق با اهداف ملی و بین‌المللی سلامت غذا
- بهبود زیرساخت‌ها و دسترسی به سردخانه‌ها جهت ارسال محصولات با فسادپذیری بالا به بازارهای دور دست. در واقع حمایت از اقداماتی در جهت بهبود مدیریت زنجیره عرضه غذا به منظور بهبود سلامت غذا در مسیر حرکت غذا از مزرعه تا خانه حیاتی می‌باشد. ■