

«بررسی نحوه نظارت و کنترل کیفی و بهداشتی مواد غذایی» (دکتر جلال جمالیان)

دسترسی به غذای سالم و کافی حق طبیعی هر انسانی است. با افزایش روزافزون جمعیت دنیا، تولید غذاهای متنوع و جدید، جهانی شدن تجارت بویژه در مورد غذا، عدم کفایت سامانه‌های نظرتی در کشورهای مختلف جهان بطور اعم و در ایران بطور اخص و ضایعات فزاینده غذا به علل مختلف منجمله فساد باعث شده است تا اولاً عده قابل ملاحظه ای از مردم به بیماریهای ناشی از مصرف غذای ناسالم مبتلا شوند و از طرفی هزینه هنگفتی بر اقتصاد خانواده و کشور تحمیل شود. این موارد حاکی ازین است که کنترل و نظارت کافی بر تولید، توزیع و مصرف غذا اعمال نمی‌شود.

بنابر این هدف تحقیق حاضر این بود که با انجام یک بررسی جامع بر روی وضع موجود سامانه نظارت بر مواد غذایی در کشور ابتدا مشکلات و موانع شناسایی و ریشه‌یابی شوند و سپس برای اصلاح آنها راه حل ارائه گردد.

- وزارتخانه‌ها و سازمانهای مسئول در امر نظارت و کنترل ایمنی غذا و وظایف آنها

- واحدهای مختلف و وظایف اداره کل نظارت در تهران و شهرستانها

- مؤسسات غیردولتی پشتیبانی کننده فرآیند کنترل ایمنی غذا

- قوانین و مقررات حاکم بر ایمنی مواد غذایی

- کمیسیون کدکس غذایی در ایران و غیره

همچنین سامانه فعلی کنترل ایمنی غذا در اتحادیه اروپا بطور کلی و در فرانسه و انگلیس بطور اخص و نیز در کشورهای کره جنوبی، ژاپن، مالزی، ترکیه، آمریکا و کانادا از جنبه‌های مختلف بررسی گردید. موضوعاتی که مورد توجه قرار گرفت عبارت بودند از: سازمانها و تشکیلات اداری بطور کلی، وزارتخانه‌ها و سازمانهای مرتبط و نحوه کار هر کدام، نحوه مدیریت ایمنی غذا، سازمانهای حامی مصرف کننده‌ها و جلب مشارکت آنها، کنترل واردات و صادرات غذا، اشکالات و نقاط ضعف سامانه موجود، راههای اصلاح و تقویت سامانه موجود، کنترل ایمنی غذا به سیستم متمرکز و مزایا و معایب آنها (در آمریکا و اتحادیه اروپا).

با مقایسه وضعیت موجود در ایران با کشورهای مورد بررسی و نیز جمع‌آوری اطلاعات از مجامع، محافل و سازمانهای ذیربط در ایران، مسائل و مشکلات متعددی اعم از جزیی و کلی شناسایی گردید که بطور خلاصه عبارتند از: مشکلات تشکیلاتی، اجرایی، پرسنلی، ناکارآمدی سامانه، عدم وجود متخصص و تبحر کافی، نارسایی و قدیمی بودن قوانین، مقررات و دستورالعملها، مسائل رفاهی کارکنان، عدم آگاهی کافی، بودجه و امکانات و تجهیزات، اطلاع‌رسانی، کم‌رنگ بودن اخلاق و تعهد کاری و غیره

برای اصلاح و بهبود نواقص و مشکلات فوق پیشنهاداتی ارائه شده است تحت عناوین کلی: اصلاح و تقویت تشکیلات موجود، ارتقاء و علمی‌تر کردن سامانه کنترل ایمنی، توسعه و اصلاح آزمایشگاهها و روشهای ارزیابی، تجدیدنظر و به روز نمودن قوانین غذا، اصلاح و تقویت برنامه‌های نظارتی، فراهم کردن اعتبارات و امکانات بیشتر، اجرای برنامه‌های آموزشی و بازآموزی مبتنی بر نیازسنجی، فرهنگ‌سازی، اطلاع‌رسانی، شفافیت، هماهنگی بیشتر بین دستگاههای نظارتی، بهبود رفاه کارکنان، مشارکت و تعامل بیشتر در فعالیتهای بین‌المللی مربوط به کنترل ایمنی غذا، ارتقاء حس تعهد و اخلاق کاری و غیره.

سپس راههای اصلاح و تقویت سامانه کنترل غذا که قابل توصیه در کشورهای مختلف می‌باشد بطور کلی مورد مذاقه قرار گرفته که در آن بر اعمال راههای کنترل ایمنی محصولات در تمام زنجیره تولید، فرآوری و عرضه در بازار یعنی مفهوم جامع از «مزرعه تا سفره» و نیز تجزیه خطر (شامل ارزیابی خطر، مدیریت خطر و اطلاع‌رسانی خطر) بطور ویژه تأکید شده است. در بخشی دیگر برنامه‌های تشکیلاتی و سامانه‌های مختلف کنترل ایمنی غذا (سامانه انشعابی، سامانه تک متولی، سامانه ائتلافی) که هر کشوری متناسب با شرایط ویژه خود می‌تواند از یکی از آنها استفاده نماید ارائه شده است. در فصل پایانی راهکارهای اصلاح وضع موجود کنترل ایمنی و ساماندهی تشکیلات نظارت بر مواد غذایی در کشور از طریق بازنگری و بازسازی سامانه فعلی به‌صورت

مرحله‌ای، به‌کارگیری روش کنترل ایمنی غذا از مزرعه تا سفره، استفاده از روش تجزیه خطر، هماهنگی و اطلاع‌رسانی، ارتقاء حس تعهد و وجدان کاری و بالا بردن سطح آگاهی مردم از طریق اجرای برنامه‌های تبلیغاتی در رسانه‌های دیداری و شنیداری توضیح داده شده است.