

# استانداردهای بین المللی، ضامن سلامت غذا برای همه مردم

از مزارع تا بشقاب غذایی که بر سر سفره قرار می گیرد، استانداردهای بین المللی تلاش می کنند تا مصرف کننده از غذایی سالم تر بهره ببرد.



ایمنی محصولات غذایی، اولین نگرانی صنایع غذایی، مسئولین و مصرف کنندگان است. این مسأله در طول سال ها به اندازه ای پیشرفت کرده است که موارد مسمومیت غذایی در بسیاری از کشورها به امری نادر تبدیل شده است. این امر نتیجه بهبود سیستم مدیریت ایمنی غذایی از تولید تا مصرف است. استانداردهای بین المللی IEC که در حوزه تجهیزات و سیستم های مورد استفاده در سرتاسر این زنجیره تدوین شده است، نقش بسیار کلیدی در این فرایند ایفا می کند.

یک مسأله جهانی

به گزارش سازمان بهداشت جهانی، سالانه دو میلیون نفر بر اثر مصرف غذا یا آب شرب آلوده جان خود را از دست می دهند و تعداد بسیار بیشتری سالانه قربانی مسمومیت غذایی می شوند.

بسیاری از کمیته ها فنی و فرعی IEC، در حال تدوین استانداردهای بین المللی برای تجهیزات و مسائلی هستند که با وضعیت بهداشت و مسائل پزشکی سروکار دارد. ایمنی تجهیزات پزشکی، آکوستیک یا تجهیزات تصویربرداری پزشکی نمونه هایی از این دست هستند. یکی دیگر از فعالیت های بسیار حائز اهمیت ولی کمتر دیده شده IEC، تضمین ایمنی غذا و آب مصرفی مردم از تولید تا مصرف می باشد.

فعالیت های بسیار متنوع

برخی از کمیته های فنی و فرعی IEC استانداردهای بین المللی در حوزه تجهیزات و فرایندهایی تدوین می کنند که برای افزایش تولید مواد غذایی، تمیز کردن، استریل کردن، ضدعفونی کردن و نگهداری طولانی مدت محصولات غذایی و آشامیدنی در طول زنجیره غذایی، از مزرعه تا بشقاب یا لیوان سر سفره به کار می رود. علاوه بر تجهیزات فرایندهای موجود که برای دست یابی به این اهداف ضروری هستند، موارد جدیدی نیز هر روزه کشف می شوند که نیاز به استانداردسازی دارند.

فراهم کردن غذای بیشتر به روشی ایمن

از آنجایی که تولید غذای بیشتر با مناسب ترین هزینه برای این جمعیت رو به رشد به یکی از ضروریات زندگی ما تبدیل شده است، افزایش سطوح تولید در تمام حوزه ها ضروری است. استفاده از کود و غذای فراوری شده برای حیوانات سبب افزایش سطوح تولید شده است، اما معایبی همچون افزایش مواد شیمیایی در خاک و آب های زیرزمینی و احتمال بروز بیماری در مصرف کننده را نیز در بر دارد.

روش های جدید، مانند استفاده از نور بیشتر برای رشد سبزیجات، افزایش شیردهی دام ها یا تخم گذاری مرغ ها بسیار مؤثر بوده است. به ویژه معرفی لامپ های دیود نور افشان یا LED درجه جدیدی را در این حوزه می گشاید. استانداردهای بین المللی برای لامپ ها و تجهیزات مرتبط توسط کمیته فنی IEC 34 تدوین می شوند.

گرما و سرما، ضامن سلامت غذا

برای نگهداری طولانی مدت مواد غذایی، پیش از بسته بندی به طور گسترده ای از روش گرمادهی استفاده می شود. فرایندهای الکتریکی مانند حرارت دهی میکروویو و حرارت دهی مادون قرمز برای حصول اطمینان از نگهداری ایمن مواد غذایی مورد استفاده قرار می گیرد. کمیته فنی IEC27: حرارت دهی برقی صنعتی و پردازش الکترومغناطیسی، استانداردهای بین المللی برای تجهیزات میکروویو، حرارت دهی با اشعه مادون قرمز و گرمایش القایی تدوین می کند.

محصولات غذایی، از تولید تا مصرف باید در دمای پایین نگهداری شود تا از فساد و مسمومیت آن جلوگیری به عمل آید. تجهیزات سرمایشی و فریز کردن از ضروریات نگهداری صحیح مواد غذایی در دمای پایین می باشد.

در خانه، وجود یخچال سبب شده است تا مواد غذایی برای مدت بیشتری نگهداری شوند. استانداردهای بین المللی الزامات کلی و اجرایی لوازم خانگی برقی و تجهیزات شبیه به آن توسط کمیته فرعی IEC SC 59M تدوین می شود.

ایمنی، اولویت نخست

استفاده از مواد شیمیایی برای ضدعفونی کردن محصولات غذایی و ظروف غذاخوری تا کنون مؤثر بوده است اما می تواند عوارض جانبی نیز برای انسان و محیط زیست ایجاد نماید. پردازش های الکتروتکنیکی مانند اشعه فرابنفش و مافوق صوت می تواند از بروز چنین عوارضی جلوگیری نماید. از اشعه فرابنفش برای تصفیه آب و از بین بردن باکتری های همه گیری مانند ایکولای، سالمونلا و... استفاده می شود.

کمیته IEC TC 62 استانداردهای بین المللی برای ایمنی تجهیزات فرابنفش مورد استفاده در صنعت آب تدوین می نماید. از آنجایی که تجهیزات مافوق صوت نیز در ساخت تجهیزات مورد استفاده در صنایع غذایی حضور دارند، کمیته IEC TC 87 استانداردهای بین المللی در این حوزه تدوین می نماید.

کمیته های فنی و فرعی بیشتری از IEC نیز در تدوین استانداردهای بین المللی فعالیت دارند که برای تولیدکننده، توزیع کننده و مصرف کننده مواد غذایی جهت حفظ سلامت آب و غذای مصرفی ضروری می باشد.

مترجم: مریم صالحی

منبع: IEC