



ریاست جمهوری

سازمان ملی استاندارد ایران

معاونت تدوین و ترویج استاندارد

دفتر مطالعات تطبیقی و مشارکت در تدوین استانداردهای بین المللی



سیستم های کنترل مواد غذایی، تضمین کننده ایمنی مواد غذایی

*National food control system, assuring food safety*

ترجمه و گردآوری: لیلیازینت بخش

۱۳۹۶

## مقدمه

اصطلاح "ایمنی مواد غذایی" با اشاره به خطرات مربوط به مواد غذایی مضر درخصوص سلامت مصرف کننده، تفهیم می گردد و تهیه یک غذای ایمن، برای تداوم بقای بشر و کیفیت زندگی او ضروری است. اما "کیفیت غذا" به مجموعه صفاتی اشاره دارد که در ارزش گذاری یک محصول برای مصرف کننده، تاثیر می گذارد. فاکتور کیفیت شامل بررسی جنبه ها و معیارهای مثبت و یا منفی نظیر: منشا، رنگ، بافت، فرایند سازی مواد غذایی، اصالت سنجی، تقلب، فساد و یا آلودگی می باشد. به طور کلی، ایمنی مواد غذایی جزئی از کیفیت مواد غذایی بوده ولی عملا ایمنی و جنبه های کیفی مواد غذایی، به طور جداگانه بررسی می شود. تشخیص میان ایمنی و کیفیت، بر ماهیت و محتوای سیستم کنترل مواد غذایی و در تعیین خط مشی کلی جهت نیل رسیدن به اهداف اثر گذار است.

این مقاله به بررسی موضوع ایمنی مواد غذایی پرداخته و بر اساس نشریه تضمین ایمنی و کیفیت مواد غذایی FAO/WHO تحت عنوان "دستورالعمل تقویت سیستم های ملی کنترل مواد غذایی" جهت ایجاد زیرساخت های لازم و حل مشکلات مربوط در سطح ملی تنظیم شده است.

در خصوص مشکلات ایمنی مواد غذایی و تاثیر آن بر جامعه، با وجود این که روزانه شمار زیادی بیماری های ناشی از غذا رخ میدهد، اما یا به ندرت شناخته شده و یا ثبت و گزارش می شوند. این بیماریها علاوه بر پیامدهای بهداشتی باعث کاهش بهره وری نیروی انسانی، اعمال فشار شدید بر بخشهای مراقبت بهداشتی، کاهش تولید اقتصادی و در نتیجه کاهش اعتماد به سیستم تولید و عرضه مواد غذایی می شود.

دلایل متعددی سبب شده که ایمنی مواد غذایی در جهان یک مسئله مهم به ویژه در کشورهای در حال توسعه، تلقی گردد. افزایش جمعیت، شهرنشینی، عدم بهداشت و یا بهداشت ضعیف، منابع آب آشامیدنی ناکافی، وضعیت سلامتی و تغذیه به ویژه در گروه های آسیب پذیر جامعه، چالش ها و مشکلاتی هستند که بیشتر کشورهای در حال توسعه، با آن مواجه هستند. بنابراین اطمینان از ایمنی مواد، تعیین اصالت سنجی و راستی آزمایی در عرضه مواد غذایی، یک نیاز حیاتی برای مصرف کنندگان و یک الزام مهم در تجارت بین المللی مواد غذایی به شمار می رود.

در چند سال اخیر برخی هشدارها در خصوص ایمنی غذا موجب کاهش اعتماد مصرف کنندگان به مواد غذایی گردیده و پیامدهای جدی را در سراسر دنیا به همراه داشته است. مثلا مصرف کنندگان به خطرات مواد غذایی که عمدتا از طریق رسانه های جمعی اعلام شده مانند اشرشیا کلی *Escherichia coli*، سالمونلا *Salmonella*، بوبین *(Spongiform Enzymes (BSE)*، دیوکسینها و آفلاتوکسین ها، آگاه شده اند.

همچنین این مسائل اعتماد مردم را نسبت به سیستم های مدرن کشاورزی، فراوری مواد غذایی، بازاریابی و توزیع و به طور کلی اجرای کنترل مواد غذایی جهت حفاظت مصرف کنندگان از غذای نایمن، بررسی تقلبات و تضمین سلامت است را کاهش داده است. چون از یک طرف، مصرف کنندگان به نحوه تولید، فراوری و عرضه به بازار توجه دارند و از سوی دیگر، از مسئولین و دولت ها درخواست رسیدگی بیشتر به مقوله ایمنی، کیفیت و

حفاظت از سلامت مصرف کنندگان دارند. بنابراین اقدامات پیشگیری از مشکلات ایمنی مواد غذایی، ترویج فعالیت های مرتبط، اجرا و انطباق قوانین از طریق بهبود سیستم های کنترل مواد غذایی در سطوح ملی، کمک کننده است.

## اصول کنترل مواد غذایی و مسائل مربوط به آن

سیستم های تولید، فراوری، بازاریابی و توزیع مواد غذایی پیچیده و واسطه های زیادی میان تولید کننده و مصرف کننده وجود دارد. علاوه بر این، مشکلات مربوط به ایمنی و کیفیت مواد غذایی چندین شاخه دارد، در سطح دولتی، ممکن است تحت حاکمیت چندین حوزه بوده و یا به قدرت و قوانین وزارتخانه های مختلف بستگی داشته باشد.

بسیاری از فعالیت ها در سطح بین المللی انجام می پذیرد تا روش های مبتنی بر دانش برای کیفیت و ایمنی در کل زنجیره تعیین شده و به افزایش حفاظت از مصرف کنندگان و ارتقا تجارت بین المللی مواد غذایی، کمک شود.

پیشقدم اصلی در این زمینه کمیسیون کدکس مواد غذایی Codex Alimentarius Commission است که مسئولیت تدوین استانداردهای بین المللی مواد غذایی، آیین کارها و اصول بازرسی و صدور گواهینامه های مواد غذایی و ... عهده دار است. همچنین چند کمیته مشورتی کارشناسی WHO /FAO نیز وجود داشته که به کمیسیون و اعضای آن مشاوره علمی می دهند. این کمیته ها متشکل از کارشناسانی بوه که براساس مدارک و تجارب علمی در زمینه ایمنی مواد غذایی انتخاب شده اند. کمیته تخصصی FAO / WHO برای افزودنی مواد غذایی و آلاینده ها (JECFA)، نشست مشترک متخصصان برای باقیمانده سموم آفت کش ها (JMPR) و کمیته مشورتی تخصصی در مورد بیوتکنولوژی، مثال هایی از این کمیته ها هستند. برخی توصیه ها نیز شامل ارزیابی ایمنی افزودنی های مواد غذایی و اصول استفاده از آن ها، ارزیابی آلاینده های محیطی، سموم آفت کش ها در مواد غذایی و آلودگی میکروبیولوژیکی مواد غذایی، است. در این راستا، توافقنامه بهداشتی و بهداشت نباتی (SPS) و موانع فنی تجارت (TBT) مربوط به سازمان تجارت جهانی (WTO) نقش کدکس و کمیته های تخصصی را با تأیید این استانداردها به عنوان معیارهای مرتبط با قوانین ملی مواد غذایی، نشان می دهد. این مباحث توسط کارشناسان و نمایندگان کشورها در سطوح بین المللی قوانین و مقرراتی ایجاد کرده که می تواند اساسی برای طراحی و اجرای کنترل برای سیستم های ملی مواد غذایی جهت اطمینان از ایمنی و حفاظت مصرف کنندگان، باشد. این اصول و مقررات در زیر خلاصه شده است.

## مفهوم از مزرعه تا سفره

برای رسیدن به حد مطلوب حفاظت از مصرف کننده، لازم است ایمنی محصولات غذایی از مرحله تولید تا مصرف تضمین گردد. این امر مستلزم یکی دانستن مزرعه تا سفره بوده و تولید کننده، پردازشگر، حمل کننده، فروشنده و مصرف کننده، نقش مهمی برای حصول اطمینان از ایمنی مواد غذایی، بازی می کنند. همچنین جهت حفاظت مصرف کننده، کنترل، کاهش و به حداقل رساندن خطرات مربوط به ایمنی مواد غذایی، باید یک رویکرد و اقدامات پیشگیرانه مناسب در کل زنجیره از مزرعه تا سفره، تدوین شود. پیشگیری، کنترل منابع و شناسایی محصولات نامناسب در مراحل اولیه از لحاظ علمی و اقتصادی موجب اعمال بهتر کنترل مواد غذایی خواهد شد تا اینکه فقط بر بازرسی و آزمایش نهایی محصول تکیه شود. بنابراین استراتژی موثر این است که از تولید اولیه تا توزیع، مسئولیت ایمنی مواد غذایی را بر عهده گرفته شود و قانون گذاران دولتی مسئول تدوین و اجرای الزامات قانونی و رسیدگی بر اجرای سیستم کنترل مواد غذایی از طریق فعالیت های نظارتی هستند.

## سیستم آنالیز خطر و نقطه کنترل بحرانی

علاوه بر عملیات تولید خوب (GMP) و اقدامات خوب بهداشتی (GHP)، یکی از موارد مهمی که می تواند در همه مراحل تولید، فراوری و مدیریت مواد غذایی مورد استفاده قرار گیرد، سیستم کنترل نقطه بحرانی و آنالیز خطر (HACCP) است. اصول HACCP توسط Codex ایجاد و ساختار سیستماتیکی برای شناسایی و کنترل خطرات احتمالی در سراسر زنجیره غذایی فراهم شده است. استفاده از HACCP در صنعت به عنوان یک ابزار اساسی جهت بهبود ایمنی مواد غذایی، شناخته شده و مسئولیت مشاغل مربوطه، شناسایی و تجزیه و تحلیل خطرات مواد غذایی در طی فرآیندهای اجرایی و کنترل خطرات مطابق با الزامات تعیین شده توسط ذیربطان ملی است.

## تحلیل ریسک

سیستم های کنترل ایمنی مواد غذایی باید بر پایه اصول علمی بوده و در ارزیابی مخاطرات شرایط مناسب برای سلامت انسان در نظر گرفته می شود. در حال حاضر ارزیابی ریسک به طور گسترده ای به رسمیت شناخته شده و به عنوان یکی از اجزای فرایند گسترده «آنالیز ریسک» تعریف می شود.

در یک کمیته کارشناسی مشورتی FAO/WHO که در سال ۱۹۹۵ برگزار شد، تجزیه و تحلیل مخاطره (آنالیز ریسک) فرایندی متشکل از سه جزء تعریف شد: (الف) ارزیابی ریسک (**Risk assessment**): فرآیند ارزیابی سیستماتیک و عینی از تمام اطلاعات مربوط به خطرات مواد غذایی (شامل شناسایی خطر، ارزیابی قرار گرفتن در معرض خطر و توصیف مخاطره)؛

(ب) مدیریت مخاطره (**Risk Management**): فرایند بررسی و تعیین خط مشی جایگزین برای پذیرش، به حداقل رساندن و یا کاهش مخاطرات ارزیابی شده، انتخاب و اجرای گزینه های مناسب؛

(ج) تعامل اطلاعات در زمینه مخاطرات (**Risk Communication**): فرایند تبادل اطلاعات و نظریات ارزیابی کنندگان مخاطرات، مدیریت کنندگان مخاطرات و طرف های ذینفع . این سه جزء به هم وابسته بوده و منحصرأ عمل نمی کنند.

تجزیه و تحلیل مخاطرات باید پایه ای باشد که سیاست های ایمنی مواد غذایی و اقدامات حفاظت از مصرف کننده بر اساس آن صورت گیرد. در حال حاضر، سازمان خواربار کشاورزی و سازمان بهداشت جهانی مشترکا در ارزیابی مخاطرات در سطوح بین المللی از طریق کمیته های مشورتی JECFA، JEMRA -JMPR و دیگر نهادهای متخصص، نقش کلیدی ایفا می کنند. این ارزیابی ها منجر به تدوین استانداردها و توصیه های کدکس بر اساس ارزیابی مخاطرات شده که در سطح بین المللی و توافق نامه SPS به رسمیت و معتبر شناخته شده اند. ایمنی مواد غذایی در سطح ملی است. رویکرد مبتنی بر ریسک در کنترل مواد غذایی از مصرف کننده محافظت کرده و در درازمدت ارزش موثر و کارآمدی برای صنعت و دولت دارد. از این رو، پذیرش و پیاده سازی آنها در سیستم های ملی، موجب تشویق و اقدامات مربوط می شود.

### شفافیت

یک سیستم کنترل مواد غذایی باید به شیوه ای شفاف تدوین و اجرا شود و در این راستا مداخله ذینفعان و ذی ربطان در کل زنجیره غذایی ضروری و مجاز شمرده می شود. همچنین اساس کلیه تصمیمات باید توضیح داده شود. بنابراین مکانیسمی برای تبادل اطلاعات و تشویق همکاری بین همه مرتبطین فراهم می گردد. همچنین مشارکت و مداخله ذینفعان موجب افزایش اعتماد مصرف کننده به عرضه مواد غذایی و درک اثربخشی فرایندها و اطمینان از فعالیت های کنترلی توسط اپراتورهای عمومی و خصوصی می شود. به طور کلی، شفافیت بر اساس مشارکت ذینفعان، کارایی سیستمهای کنترل مواد غذایی را افزایش داده و در میزان انطباق با الزامات ایمنی مواد غذایی کمک کننده است.

### استراتژی ملی کنترل مواد غذایی

ایجاد چارچوب ایمنی ملی نیاز به آگاهی از مشکلات فعلی ایمنی مواد غذایی، شرایط مناسب اجتماعی-اقتصادی و تدوین یک سیستم کنترلی مناسب و به طور کلی برنامه استراتژی ملی دارد. علاوه بر در نظر گیری ملاحظات اجتماعی و اقتصادی، استراتژی بایست مبتنی بر مسائل فعلی و نو ظهور ایمنی و کیفیت، قوانین و مسئولیت های مختلف حوزه های دولتی، دسترسی به منابع انسانی و مالی و توسعه بخش های غذایی مرتبط از جمله تجارت مواد غذایی، باشد. این عملکرد، خطرات مواد غذایی، استانداردهای بین المللی، تعهدات بین المللی و برنامه های فعالیت ها و زیرساخت های لازم برای دستیابی به اهداف ملی را مد نظر دارد. بنابراین لازم است به صورت دوره ای تمام عوامل ممکن و تاثیرگذار بر اهداف و عملکرد سیستم استراتژی ملی تاثیرگذار بررسی تا در صورت لزوم اقدامات لازم برای به روز رسانی قوانین، مقررات و / یا سیاست ها صورت پذیرد.

## عناصر سیستم ملی کنترل مواد غذایی

### اهداف

#### اهداف اصلی سیستم های ملی کنترل مواد غذایی عبارتند از:

- حفاظت از سلامت عمومی در خصوص کاهش خطر ابتلا به بیماری های ناشی از غذا؛
- محافظت مصرف کنندگان از مواد غیر بهداشتی، نا سالم، با برچسب گذاری نادرست یا مواد غذایی تقلبی
- کمک به توسعه اقتصادی با حفظ اعتماد مصرف کننده به سیستم مواد غذایی و ایجاد یک فونداسیون قانونی صحیح برای تجارت داخلی و بین المللی مواد غذایی.

### فعالیت ها

صرف نظر از ساختار سازمانی، یک سیستم ملی کنترل غذایی باید قادر به انجام فعالیت های زیر باشد:

- تهیه خط مشی ملی برای ایمنی مواد غذایی
- ارائه اصول علمی با استفاده از تجزیه و تحلیل مخاطرات
- تدوین، به روز رسانی و اجرای موثر قوانین، مقررات و استانداردهای مواد غذایی
- هماهنگ سازی فعالیت های کنترلی، نظارت، ارزیابی و ممیزی مواد غذایی
- برنامه ریزی و اجرای بازرسی مواد غذایی
- توسعه آگاهی و شناخت، آموزش و پژوهش

### زیر ساخت ها

سیستم های کنترل نظارت بر مواد غذایی معمولا شامل اجزای اساسی زیر است:

#### قوانین و مقررات مواد غذایی

سیستم نظارت بر مواد غذایی طبیعتا طبق قانون به مقامات ذیربط تعیین شده جهت اجرای مقررات مربوطه واگذار می گردد. در سیستم های سنتی کنترل مواد غذایی، تعاریف قانونی برای مواد غذایی خطرناک و تقلبی، الزامات حصول اطمینان از غذای سالم و عاری از تقلب در بازار و ابزارهای پیشگیرانه اجرایی (مثلا حذف مواد غذایی نایم از بازار و مجازات مجرمین به صورت جریمه و حبس) وجود دارد و معمولا جزییات یک قانون حقوقی را وزیر(وزیران) مربوطه جهت اجرای استانداردهای مواد غذایی، انجام بازرسی و نمونه برداری و سایر اقدامات لازم، تعیین می کند. قانون ممکن است مشاوره و یا یک نهاد مشورتی برای کمک به مقامات ذیربط (وزیر) را به منظور اجرا در نظر گیرد. قوانین و مقررات عنصر اصلی و پایه برای سیستم های کنترل مواد غذایی می باشد.

#### مدیریت

لازمه سیستم های مدیریت موثر و کارآمد، هماهنگی ملی در سیاستگذاری و اجرا است. ضمن اینکه طبیعتا هماهنگی سیاستگذاری و اجرا به ساختار سازمانی سیستم های کنترل مواد غذایی بستگی دارد ولی مهم است

عملکرد هماهنگی در ساختار توسط مسئول یا حوزه مدیریت مرکزی، فراهم شود. همچنین سازوکار مناسب اداری، ارائه پاسخ شفاف در خصوص انجام فعالیتهای و مسئولیت اجرای اقدامات نظارتی اجباری، معمولا برعهده مدیریت است.

### **خدمات بازرسی**

اداره و اجرای قوانین و مقررات مواد غذایی مستلزم خدمات بازرسی معتبر و آموزش دیده است. این سرویس بازرسی مواد غذایی را از محل انجام؛ نمونه‌ها را برای تجزیه و تحلیل و آنالیز جمع‌آوری و سایر فعالیت‌های ضروری جهت انطباق با مقررات را تعیین می‌کند. در حقیقت این سرویس چشم و گوش سیستم را فراهم می‌کند.

یک بازرس مواد غذایی یکی از کلیدهای اصلی است که روزانه با صنایع مواد غذایی، تجار و مردم در ارتباط است و اعتبار و اصالت سیستم کنترل مواد غذایی، تا حد زیادی به مهارت سرویس بازرسی، بستگی دارد.

### **خدمات آزمایشگاهی**

آزمایشگاه‌ها نقش مهمی در اجرای اقدامات کنترلی مواد غذایی ایفا کرده و جزء ضروری و فنی سیستم هستند. آنالیز، تحلیل فیزیکی، میکروبیولوژیکی و شیمیایی نمونه‌های مواد غذایی پس از بازرسی، انطباق و عدم انطباق با استانداردها و تشخیص غذای نا سالم و یا مضر برای سلامتی بر عهده آزمایشگاه‌ها می‌باشد. همچنین ارائه مستندات مرتبط (به منظور پیگرد قانونی مجرمین) ضروری بوده و باید از اجرای کارآمد آزمایشگاه اطمینان حاصل گردد.

### **ساختار سازمانی سیستم‌های کنترل مواد غذایی**

ساختار اکثر سیستم‌های سنتی کنترل مواد غذایی دارای یک بخش / یا بخش‌های تقسیم‌بندی شده است، و یا چند ساختار اداری (مثلا وزارتخانه‌ها، سازمان‌ها) مسئول فعالیت‌های مربوط به کنترل مواد غذایی هستند. اخیرا سعی بر این است سازمان‌های ملی کنترل مواد غذایی مجددا سازماندهی شده و در سطح مطلوبی هماهنگ کردند. بنابراین در حال حاضر یک سیستم مبتنی بر رویکرد ملی یکپارچه (سیستم یکپارچه) به عنوان بهترین ساختار برای رسیدگی به چالش‌های موجود در ارتباط با ایمنی مواد غذایی و کنترل آن در نظر گرفته می‌شود.

### **تقسیم‌بندی سیستم‌ها**

طبق سوابق موجود چنین سیستمی بر اساس نیاز به بخش خاصی از قبیل گوشت و محصولات گوشتی، شیلات، میوه‌ها و سبزی‌ها و غیره به وجود می‌آید. این سیستم اجباری یا داوطلبانه بوده و تحت پوشش یک قانون کلی و یا مقررات بین بخشی می‌باشد. مثل سیستم‌های بازرسی صادرات؛ سیستم‌های مبتنی بر کالاهای خاص که توسط ذیربطان یا وزارتخانه‌های مختلف به اجرا گذاشته می‌شود؛ سیستم‌های درجه‌بندی و علامت‌گذاری

محصولات کشاورزی برای فروش در بازار و ماده خام برای تولید کنندگان. همچنین برخی مواقع جهت یک هدف خاص کنترل مواد غذایی، طبق توافق و بر اساس قانون میان چند وزارتخانه دولتی مانند بهداشت، کشاورزی، صنایع، بازرگانی و محیط زیست، به طور جداگانه اعمال میشود.

سیستم های کنترل مواد غذایی، حتی برای اهداف بهداشت عمومی و حفاظت از مصرف کنندگان، ممکن است غیر متمرکز و یا تقسیم شده باشد، زیرا مسئولیت ها در میان ارگانهای ملی و نهادهای دولتی به اشتراک گذاشته شده و اجرای آن بستگی به ظرفیت و کارایی در هر سطح دارد.

به طور کلی مشکلات جدی در این خصوص عبارت است از :

- عدم هماهنگی در سطوح ملی و کاهش اعتماد مصرف کننده داخلی و یا خریدار خارجی؛
- کاهش بهره وری در اجرا به دلیل سردرگمی، موازی کاری و همپوشانی؛
- عدم انسجام و همخوانی در مقررات سختگیرانه ؛
- اجرای نامطلوب به دلیل اختلاف سطوح تخصصی و منابع
- تداخل میان اهداف مربوط به بهداشت عمومی و تسهیل تجارت و توسعه صنایع؛
- ظرفیت محدود اطلاعات و داده های علمی مناسب در فرایندهای تصمیم گیری.

**سیستم های یکپارچه:** این سیستم ها بر مبنای تثبیت و تقویت مسئولیت های حفاظت از مصرف کنندگان و تضمین ایمنی مواد غذایی تحت پوشش یک وزارتخانه یا یک سازمان مستقل با مرجع مشخص می باشد. چنین سیستم هایی، اولویت را بر مسائل ایمنی مواد غذایی قرار می دهند. مزایای این سیستم عبارت است از:

- استفاده یکنواخت از اقدامات حفاظتی؛
  - بهبود بهره وری در هزینه ها؛
  - هماهنگی استانداردهای مواد غذایی و سایر اقدامات؛
  - ظرفیت پاسخ دهی سریع به چالش ها و افزایش تقاضای بازار داخلی و بین المللی.
- در حالی که سیستمهای یکپارچه منطقی به نظر میرسند، ولی در واقع تنها در نمونه های کوچکی سیستمهای کنترل غذا به علت محیط اجتماعی-اقتصادی، مسائل سیاسی برخی کشورها و هزینه های اجرایی، جایگزین سیستمهای تقسیم شده، گشته اند .

### **سیستم های یکپارچه (جمعی) - یک راه پیش رو**

سیستم های یکپارچه جمعی با هدف دستیابی به همکاری و هماهنگی میان ساختارهای اداری و حداقل تغییرات اجرایی در طول زنجیره مزرعه تا سفره، پیشنهاد شده است.



در بررسی و بازنگری سیستم های کنترل مواد غذایی، برخی کشورها ممکن است مدلی را به عنوان یک سازمان ملی مستقل کنترل مواد غذایی، در نظر گیرند.

سازمان ملی کنترل مواد غذایی باید به عنوان یک واحد مجزا و متمایز با اهداف واضح و مشخص، به عنوان رابط بین دولت و ذیربطان مختلف در زنجیره غذایی، عمل کند و باید از طریق کارکنان آموزش دیده، برنامه های کنترل کلیدی مواد غذایی را مدیریت و سیستم شفاف کنترل مواد غذایی در سراسر کل زنجیره غذایی فراهم نماید. به عنوان مثال، حفاظت از مصرف کنندگان، ارتقاء تجارت و صنایع مواد غذایی، اطمینان از ایمنی و کیفیت غذا و جلوگیری از تقلبات.

در حالی که ساختار واقعی یک سازمان ملی کنترل مواد غذایی از کشوری به کشور متفاوت است، موارد زیر نقش، اجزا و فعالیتهای یک سازمان مشخص را توصیف می کند:

- مستقل از دولت، صنایع غذایی و بخش خاص ذینفع.
- تحت نظارت هیئت مدیره، رئیس و مدیران.
- اختیارات گسترده هیئت مدیره، از جمله تنظیم خط مشی کنترل مواد غذایی و ارائه مشاوره به دولت.
- ایجاد مکانیسم هماهنگ در اجرای یکنواخت فعالیت های کنترل مواد غذایی
- تصویب یک دیدگاه استراتژیک در سراسر زنجیره غذا و مشاوره با تمام بخش های مرتبط در زنجیره غذایی و گروه های ذینفع جهت اطمینان از مشارکت مردم در فرآیند سیاستگذاری
- استفاده از یک پروسه تصمیم گیری شفاف در خصوص موارد مربوط به ایمنی مواد غذایی، بهداشت عمومی و کنترل مواد غذایی و آگاهی عمومی.
- اجرای مقررات مربوط به سلامت و بهداشت مصرف کننده و ارائه مشاوره و اطلاعات جهت انتخاب آگاهانه مصرف کننده
- مسئولیت شامل شناسایی نیازهای قانونی؛ نظارت بر کارایی و کارآمدی قوانین اجرایی، فعالیت های نظارتی بر مواد غذایی، انجام تحقیقات؛ و غیره.
- اختیارات قانونی جهت هماهنگی، نظارت، بازرسی فعالیت های کنترل مواد غذایی مرتبطین محلی و استانی شامل تجزیه و تحلیل مواد غذایی، بازرسی، اجرا و آموزش.
- داشتن اختیارات در صورت قصور سازمانهای اجرایی یا سهل انگاری در وظایف

ادارات مربوطه علاوه بر بازرسی مواد غذایی، برای فعالیت های آموزشی مسئولیت دارند.

- با ایجاد مدیریت ایمنی زنجیره تامین مواد غذایی در یک سازمان مستقل، امکان تغییر ساختار مدیریتی و تأمین ایمنی غذا وجود دارد. مزایای این سیستم عبارتند از:
- ایجاد یکپارچگی در سیستم ملی کنترل مواد غذایی و تعادل میان پیشگیری و اجرا.
- به لحاظ سیاسی قابل قبول بدلیل عدم نظارت روزانه و دخالت در امور سایر سازمانها.

- ترویج یکپارچه سازی اقدامات پیشگیری و کنترلی در کل زنجیره غذایی در سراسر کشور.
- امکان تفکیک وظایف بین ارزیابی ریسک و عملکرد مدیریت ریسک در نتیجه اقدامات محافظتی برای مصرف کننده و امکان دستیابی به توسعه روش آنالیز ریسک.
- ارتقاء رویکردهای مبتنی بر ریسک و مقرون به صرفه در درازمدت جهت اجرا.
- تشویق به شفافیت در پروسه های تصمیم گیری و مسئولیت پذیری اجرایی
- افزایش اعتماد بین مصرف کنندگان داخلی و ایجاد اعتبار برای خریداران خارجی.
- مجهز شدن دولت با ابعاد بین المللی کنترل مواد غذایی یعنی توافقنامه های کدکس، SPS و TBT و غیره

این سازمان یکپارچه مستقل، کنترل مواد غذایی در تمام زنجیره غذایی را از مزرعه تا سفره، با همکاری ذی ربطان مختلف، دنبال کرده و رویکردهای مبتنی بر ریسک و انتقال منابع را در اولویت دارد. همچنین باید اهداف ملی ایمنی مواد غذایی را تعیین و فعالیت های عملیاتی استراتژیک برای رسیدن به این اهداف به اجرا درآورد. این فعالیت ها می تواند با سازمان های مرتبط در سطوح ملی، کشوری و استانی که در یک چارچوب استراتژیک و سیاست کلی فعالیت دارند، همگام شوند. حسابرسی و نظارت بر سازمان مرکزی به صورت متمرکز بوده و هیئت مدیره معمولاً از طریق کمیته های مناسب علمی و هماهنگ کننده حمایت میشود.

اولویت آموزش نیز به مصرف کنندگان در سطح جامعه و ترویج اجرا باید صورت پذیرد و صنعت به استفاده از روش های پیشگیرانه جهت ایمنی مواد غذایی مانند HACCP ترغیب شود. همچنین طرح های تضمین کیفیت را برای صنایع ایجاد و در اجرای آنها کمک می نماید. این سازمان باید در حمایت از تحقیق و توسعه، به ویژه در زمینه های ارزیابی ریسک و مدیریت ریسک شرکت کند.

در چند سال گذشته، در دنیای صنعتی چند کشور به ویژه، جهت نیاز فوری به تضمین ایمنی و کیفیت غذا پاسخ دادند. این امر در هر مرحله از تولید و در سراسر کل زنجیره غذایی اعمال و سیستم های کنترل مواد غذایی خود را مطابق با اصول علمی مشخص جهت حصول اطمینان از ایمنی مواد غذایی و نیاز به همکاری در انجام اقدامات پیشگیرانه برای دستیابی به این هدف به رسمیت شناختند. البته بسیاری از این کشورها سیستم یکپارچه کنترل مواد غذایی را ایجاد یا در حال احداث آن هستند. بعضی از کشورهای صنعتی، قوانین جدیدی را برای این ساختار را مد نظر قرار داده و یا زیرساخت های لازم برای پیشگیری و اقدامات کنترلی اجباری فراهم و برخی از کشورها مثل استرالیا، کانادا، فرانسه، ایرلند، ژاپن، نیوزیلند و انگلستان، اخیراً در این زمینه فعالیت کرده اند.

### مسائل خاص برای کشورهای توسعه یافته

به طور کلی، در اکثر کشورهای در حال توسعه، سیستم های سنتی کنترل مواد غذایی سازمان ذیربطی را با اختیارات مشخص برای جلوگیری از مشکلات ایمنی مواد غذایی قرار نمی دهند و فاقد چارچوب کلی ایمنی مواد غذایی و اقدامات پیشگیرانه مناسب هستند و رویکردی برای کاهش خطر ابتلا به بیماری های ناشی از غذا

وجود ندارد. همچنین محور اصلی برنامه های ایمنی مواد غذایی، نمونه برداری و تجزیه و تحلیل مواد غذایی در بازار است و مفهوم یکپارچگی مزرعه تا سفره برای جلوگیری از مشکلات ایمنی مواد غذایی وجود ندارد. ضمناً اکثر روش ها و فعالیت های انجام شده مبتنی بر ریسک نبوده، زیرا ارزیابی خطر در مورد ریسک های مختلف مواد غذایی وجود نداشته و توصیه های بین المللی Codex و یا دیگر کمیته های تخصصی بین المللی نیز استفاده نشده است و در نتیجه اعتماد مصرف کننده به ایمنی عرضه مواد غذایی ملی را تحت تأثیر قرار میگیرد. با توجه به اینکه ایجاد سیستم های کنترل غذایی باید به طور خاص نیاز هر کشور محسوب می شود، بنابراین در کشورهای در حال توسعه استفاده از تجارب و پیشرفت های جدید در سراسر جهان جهت اقدامات مناسب در سطوح ملی، کمک کننده است.

همچنین استفاده بهینه از مدارک بین المللی کمیته های تخصصی Codex و FAO / WHO و مشارکت فعالتر در Codex جهت رفع مشکلات خاص مربوط به ایمنی مواد غذایی و حفاظت مصرف کننده توصیه میشود. همچنین نیاز به مشاوره های فنی در تقویت سیستم های ملی کنترل مواد غذایی کشورهای در حال توسعه به خوبی شناخته شده است.

طی چند دهه گذشته هر دو سازمان خواربار کشاورزی و بهداشت جهانی و موافقت نامه های SPS و TBT در همکاری با کشورهای در حال توسعه تأثیرگذار بوده است.

با توجه به تفکر فعلی در مورد ایمنی مواد غذایی برای مصرف کننده و کمک به کشورها برای بازبینی و تقویت سیستم های کنترل مواد غذایی، سازمان خواربار کشاورزی و سازمان بهداشت جهانی، به طور مشترک، نشریه ای را تحت عنوان ایمنی و کیفیت غذا، برای راهنمایی و تقویت سیستم های ملی کنترل مواد غذایی، چاپ نموده است.

