

اهمیت برنامه‌ریزی مدیریت و تشکیلات در استقرار

و توسعه بهداشت مواد غذایی

دکتر حسنعلی نشاط

خلاصه:

با توجه به پیشرفت سریع علم بهداشت مواد غذایی بخصوص در کشورهای صنعتی و پیشرفته و خطرات ناشی از آلودگی مواد غذایی در دنیای امروزی روش برنامه‌ریزی و مدیریت بهداشت مواد غذایی در کشورهای در حال توسعه مورد بحث قرار گرفته است و در این زمینه درباره نحوه بهبود وضع صنایع غذایی داخلی - صنایع غذایی مخصوص صدور بخارج و مواد غذایی وارده بکشور بحث شده و نیز اهمیت آموزش بهداشت، لزوم و تعلیم و تربیت کادر فنی بهداشت مواد غذایی توضیح داده شده است.

مقدمه

در دنیای امروز دامنه علوم بقدری گسترده شده و نحوه دید انسان روی رشته‌های مختلف آن بحدی دگرگونی یافته که حدی بر آن متصور نیست، بدیهی است وقتی در یک دهه پیشرفتهای حاصله بشر در علم از آنچه در طول تاریخ سابقه داشته فرونی یابد باید انتظار اینهمه تغییر و دگرگونی را داشت. البته این پیشرفت و تحول در کشورهای پیشرفته بیشتر بچشم میخورد و در کشورهای در حال رشد هنوز هم بر معیارهای گذشته به علوم مینگرند و بدین ترتیب کم کم تفاهم مشترك بر روی علوم و شناخت تازه‌ها بین این دو گروه ممالک کمتر شده و اگر تدبیری اندیشیده نشود بزودی زبان علمی و فنی دو گروه ممالک بکلی از هم جدا و برای یکدیگر ناشناخته خواهد شد.

در زمینه بهداشت مواد غذایی نیز این موضوع کاملاً صدق میکند و چون در این رشته حفظ سلامت و بهداشت مردم جهان مطرح است و بعلمت پیشرفت جهانگردی و افزایش تماسهای انسانی، تفاوت سطح بهداشتی و بخصوص بهداشت مواد غذایی مستقیماً روی زندگی افراد اثر میگذارد، باید سعی شود تا بهر ترتیب که ممکن است این دو قطب بهم

نزدیکتر شوند و با تبادل افکار و اطلاعات نو و پایه‌گذاری نظامی نوین در حفظ بهداشت مواد غذایی و تفهیم دیدهای مختلف مدیریت بهداشت مواد غذایی تجانس و تشابه نسبی در این امر اتخاذ شود.

هدف سازمانهای بین‌المللی بخصوص سازمان بهداشت جهانی این بوده است که اجرای برنامه‌های بهداشتی و ایجاد تسهیلات و شرایط برای بکار بردن اطلاعات علمی بروش مؤثرتر و با کمترین هزینه در سطح مملکتی و جهانی میسر گردد. برای نیل باین مقصود سمینارها و کنگره‌های مختلف بین‌المللی و ناحیه‌ای تشکیل و مسائل از دیدهای مختلف مورد بررسی قرار گرفته است.

بدیهی است برنامه‌ریزی مدیریت و تشکیلات مواد غذایی باید در چهارچوب امکانات و سازمانهای اداری و قانونی کشورها و در نظر گرفتن سنن آداب اجتماعی - فرهنگی و علمی و سلیقه‌های اجتماع صورت پذیرد.

یکی از مهمترین عوامل مؤثر وضع اقتصادی اجتماع است که نه تنها در مقدار و ماهیت مواد غذایی تأثیر میگذارد بلکه نحوه اجرای مقررات و انجام مدیریت بهداشت مواد غذایی نیز وابسته به آن میباشد.

بهداشت مواد غذایی اصولاً مسئله‌ایست که بچند رشته تخصصی مربوط میشود^۲ و حفظ و اجرای آن مستلزم همکاری متخصص در رشته‌های مختلف علوم مواد غذایی و همچنین اشتراك مساعی واحدهای مختلف اجرائی و اداری کشورها و بالاخره مراکز بین‌المللی است.

برای پیشرفت و توسعه هرچه بیشتر واحدهای مختلف تشکیل دهنده برنامه بهداشت مواد غذایی، اعتبار، نیروی انسانی و وسیله و تجهیزات کافی باید فراهم شود و مقررات لازم جهت استفاده کافی از این امکانات تنظیم و بمرحله اجرا درآید.

دامنه برنامه‌ریزی و مدیریت بهداشت مواد غذایی باید مراحل مختلف تهیه محصول یعنی پرورش، صید و کشت تا عمل آوردن مواد و بالاخره تهیه غذای مصرف‌کننده را دربر گیرد.

بدیهی است همانطور که ذکر شد بهیچوجه نباید و نمیتوان برنامه‌های اجرا شده و یا درحال اجرای کشورهای پیشرفته را که سالیان دراز در امر کنترل، ارزشیابی، آمارگیری و غیره تجربه کافی دارند بدون مطالعه و انطباق در کشورهای درحال پیشرفت و یا به بیان جدید سازمان جهانی بهداشت، کشورهای با امکانات و منابع طبیعی نسبتاً محدود پیاده و اجرا کرد، طبیعی است چنین برنامه‌ریزی بدون هیچ شک و شبهه با شکست کامل و خصوصاً مقاومت شدید عامه مواجه خواهد شد. بلکه باید در حد امکان شرایط بهداشتی در کشورهای درحال پیشرفت را به کشورهای پیشرفته نزدیک‌تر کرد. برنامه‌ریزی و مدیریت بهداشت مواد غذایی باید از چند دید بررسی و طرح‌ریزی گردد:

۱ - از دید صنایع مواد غذایی مرسوم در مملکت و توجه به بهبود وضع بهداشتی این

مواد و کنترل بهداشتی کامل آن، سرپرستی و نظارت دقیق در امر تهیه و تولید مواد غذایی مورد مصرف مردم. بدیهی است در این مورد هیچگاه نباید جلب اعتماد تهیه کننده و مصرف کننده را از دیده دور داشت و تنها این امر با تفاهم اصولی و قانونی بدست می آید.

۲- از دید صنایع مواد غذایی که جهت صدور در مراکز مهم تولیدکننده کشور تهیه میگردند و بررسی دقیق در تولید و بسته بندی و بخصوص دقت کامل در تطابق مواد تهیه شده با اصول بهداشتی و فنی بین المللی و انطباق کامل از نظر اقتصادی، قضائی، بهداشتی با معیارهای ارائه شده بوسیله مراکز شناخته شده بین المللی.

۳- از دید مواد غذایی وارده بکشور از راه کنترل این مواد و بازرسی دقیق هر نوع ماده غذایی، در این زمینه فقط توجه خوانندگان ارجمند را در حال حاضر باین موضوع جلب میکنم که در دنیا و در ممالک بسیار پیشرفته همه گیریهای ناشی از کلی باسیل ۰۸ و یا سالمونلاها از راه تجارت و مصرف مواد غذایی از مسائل مشکل و نسبتاً لاینحل است. این همه گیریها بسرعت از مملکتی به مملکت دیگر با صدور و ورود مواد غذایی و یا آمد و رفت مسافری و سیاحتگران منتقل میگردد و همانطور که مسئله^۳ مطرح شده است اصطلاح علمی^۴ نیز در این زمینه پیشنهاد گردیده است بنابراین در کشورهایی مانند ایران که گرفتاریهای زیادی در زمینه بهداشت مواد غذایی دارند و خود کانون بسیار متراکم و گسترده آلودگیهای مختلف هستند دیگر اجازه ورود و انتشار عوامل بیماریهای تازه به مملکت کاری شاید ناپخته باشد، بنابراین سیستم کنترل مواد غذایی وارده باید قوی بوده و اعمال شود و این امر باید در مورد اغذیه آماده، نیمه آماده و بالاخره مواد خام و دامهای زنده کاملاً رعایت شود.

با توجه مخصوص به مطالبی که در بند ۳ ذکر گردید وجود آزمایشگاههای رفرانس مواد غذایی بسیار مجهز در هر مملکت الزامی است. این آزمایشگاهها باید کاملاً عاری از همبستگیهای مختلف با صنایع خصوصی و افراد باشد تا بتواند مستقلاً کار کرده و تصمیم لازم در مورد ماده مورد آزمایش را اتخاذ نماید. متخصصین آزمایشگاهها باید در شرایط بسیار مرفه بوده و از نظر مادی از طرف دولت تأمین گردند. لازم به یادآوری نیست که تا چه حد با مطرح شدن لزوم کنترل دقیق مواد افزودنی و باقیمانده مواد دفع آفات و بالاخره^۵ در مواد مختلف غذایی نقش متخصص آزمایشگاه مؤثرتر و مهم تر گردیده است زیرا این مبحثی بسیار گسترده است که باید بموقع درباره آن مطالب کافی نگاشته و عرضه داشت.

بدیهی است در هیچیک از نقاط دنیا مسئولین آزمایشگاههای رفرانس مواد غذایی اشتراك منافع با صاحبان صنایع نداشته و ندارند و بدین ترتیب کنترل بسیار دقیق

3- Jet - born Disease

4- Jet Food Borne Disease

5- Contaminants or Pollutants

اعمال می‌گردد. ولی طبق اصول علمی ارتباط منطقی مراکز تولید محصولات مواد غذایی و آزمایشگاه ناگستنی است و همکاری علمی و فنی بین این دو گروه مهم تولیدی و کنترل‌کننده باید بر طبق موازین قانونی روز بروز بیشتر شود. زیرا بدون وجود آزمایشگاه و کنترل بهداشتی و شیمیائی نمیتوان بهداشت ماده غذایی را بنحو کامل و اصولی اجرا و سلامت محصول را تضمین نمود.

اصولاً هیچ نوع ماده غذایی نباید بدون کنترل دقیق و آزمایشات بهداشتی قبلی بی‌بازار عرضه گردد.

صاحب کالا اگر چه باید همیشه تا حدی در جریانات علمی روز باشد ولی این دستگاه دولت است که باید مرتباً تغییرات حاصله، ابداعات جدید و موارد منع شده را به اینگونه افراد، یعنی صاحبان و مدیران این مراکز ابلاغ کند و محصولات تهیه شده را نیز بر طبق همین موازین بوسیله آزمایشگاههای کنترل خود که طبعاً بایستی از کلیه امکانات و تجهیزات مدرن امروزی برخوردار باشند آزمایش و سپس اجازه مصرف دهند. در کلیه نقاط دنیا همانطور که خوشبختانه در ایران نیز شروع شده است بعضی از کارخانجات تهیه کننده مواد غذایی خود صاحب آزمایشگاههای مجهزی هستند و پس از حصول اطمینان از سلامت کامل محصول، آنرا در معیارهای بسیار عظیم بی‌بازار عرضه میکنند.

بطوریکه میدانیم امروز سهم عمده‌ای از اعتبارات تحقیقی دانشگاههای بزرگ دنیا بوسیله کارخانجات بزرگ بخش خصوصی تأمین میگردد و بخصوص صنایع بزرگ غذایی و داروئی عهده‌دار تأمین قسمت عمده اعتبارات مراکز تحقیق و تتبع است. این موضوع میبایستی در همه جا و بخصوص در کشور ایران تعمیم یابد. برای تضمین موفقیت در این زمینه لازم است اینکار با جلب اعتماد صاحبان صنایع شروع شود و توجه داشت که این جلب اعتماد جز از راه اثبات بی‌نظری مسئولین اجرائی مربوطه و صائب بودن نظرات اصلاحی آنان امکان‌پذیر نخواهد بود.

حال بپردازیم به جنبه‌های تعلیماتی:

در این مورد دید تازه در دنیا اینست که باید تعلیم و تربیت در قشرهای جامعه نفوذ و توسعه داده شود. مصرف کننده، فروشنده و بالاخره کنترل کننده باید در حد خود تعلیمات کافی ببینند، لذا تعلیمات در دو گروه تقسیم میگردد.

۱ - تعلیمات افراد غیر فنی: یعنی فروشندگان، عرضه کنندگان و مصرف کنندگان مواد غذایی:

این تعلیمات باید علاوه بر نشر بروشور و پوستر بر پایه سمعی و بصری استوار گردد. رعایت بهداشت باید بمردم در هر طبقه‌ای که باشند آموخته شود. نباید فکر کنیم که اگر فردی از طبقه مرفه‌است حتماً شرایط بهداشت را رعایت میکند، خیر بسیار امکان دارد که اینگونه افراد بدلیلی بسیار زیاد نه تنها غذای خود را آلوده کنند بلکه ناقل آلودگیهای مختلف به اطرافیان خود باشند. لذا اینگونه تعلیمات باید با بیان ساده و با توجیه قابل فهم و منطقی به مردم از طرق

۲- تعلیم و تربیت کادر فنی :

اجلاسیه اخیر کمیته خبرگان بهداشت مواد غذایی سازمان بهداشت جهانی کارشناسان شاغل در زمینه بهداشت و مواد غذایی را به سه گروه تقسیم نمود :

- ۱- متخصص عمومی بهداشت مواد غذایی^۶ .
- ۲- متخصص بهداشت مواد غذایی در رشته اختصاصی^۷ .
- ۳- تکنیسین و کمک تکنیسینها^۸ .

۱- متخصصین عمومی بهداشت مواد غذایی افرادی هستند که در دوران تحصیل دانشگاهی خود دروس مربوط به بهداشت مواد غذایی و همچنین دروس پایه مربوطه را فرا گرفته باشند ، اینگونه افراد باید در میکروشناسی ، انگلشناسی ، آسیبشناسی ، تشریح و فیزیولوژی دامی و بیوشیمی صاحب اطلاع باشند .

۲- متخصصین بهداشت مواد غذایی در یک رشته اختصاصی :

این افراد کسانی خواهند بود که پس از پایان تحصیلات دانشگاهی خود به دوتنوع احراز تخصص نموده‌اند :

الف- برحسب نوع ماده غذایی مانند متخصص بهداشت مواد غذایی در ماهی ، متخصص بهداشت مواد غذایی در گوشت ، متخصص بهداشت مواد غذایی در شیر و غیره .

ب- برحسب دبسیپلین‌های علمی، مانند متخصص در میکروشناسی مواد غذایی متخصص در شیمی مواد غذایی ، متخصص در انگلشناسی مواد غذایی و غیره .

- ۳- تکنیسین و کمک تکنیسین - این افراد برای کمک به متخصصین مذکور در فوق تربیت میگردند و همانطور که ذکر شد بر دو نوع خواهند بود :
- الف - تکنیسین بهداشت مواد غذایی که باید حداقل دوسال تعلیم دیده باشد .
- ب- کمک تکنیسین بهداشت مواد غذایی که دوره ۹ ماه تا یکسال برای تربیت او کافی است .

با توجه به مطالبی که ذکر شد مطالب فوق را خلاصه میکنیم :

اولا باید دید درباره بهداشت مواد غذایی را از صحنه مملکتی فراتر کرد و جنبه بین‌المللی به آن داد ، چون مثلا آمد و رفت سیاحان و حفظ سلامت آنان ، مسئولین امر را موظف میدارد که اطلاعات خود را از محدوده مملکت خود فراتر برند و مسائل موجود در ممالک دیگر را در سطح دنیائی مطالعه کرده و نکات لازم را در نظر گیرند .

بطوریکه ذکر شد همه‌گیریهایی مربوط به سالمونلاها و کلی‌فرمها در دنیای امروز مسئله‌ای چشم‌گیر است و اسهال سیاحان نیز در فهرست بیماریهای انسانی جای

-
- 6- General Food Hygienist
 - 7- Special Food Hygienist
 - 8- Technicians & Auxiliaries

خود را باز کرده است .
 ثانياً - تربیت و تعلیم طبقات مختلف مردم و آگاهی آنان بمسائل بهداشتی به طرق مختلف از نظر دور نگردد .
 ثالثاً - در تجهیز و گستردگی آزمایشگاهها و مراکز تحقیق مواد غذایی کوشش لازم مبذول گردد و بالاخص سعی شود وسائل زندگی افرادی که در این گونه مراکز بکار مشغولند بنحوی فراهم گردد که بتوانند بی نیاز از هر جهت وظیفه مهم خود را انجام دهند .
 رابعاً - دانشگاهها در این امر مهم تقویت گردند و بخش خصوصی در تقویت بنیه مالی این مراکز برای بسط تحقیق در امر بهداشت و کنترل مواد غذایی بکوشد تا در موقع خود دانشگاهها بتوانند یار و مددکار آنان در حل مسائل باشند .
 در روزگاری که کالیه کارها در دنیا با وسایل الکترونیک انجام می یابد باید تجهیزات آزمایشگاههای کنترل مواد غذایی نیز بر این منوال پایه گذاری گردد تا سرعت کامل در بدست آوردن نتایج آزمایشات حاصل شود .
 بدیهی است تأمین کادر فنی و علمی برای اینگونه مراکز نیز از موارد ضروری است که یقیناً مراجع مربوط به آن توجه کافی مبذول خواهند داشت .

REFERENCES

1. The WHO expert committee on the planning organization & administration of National environmental Health Programme Geneva 1969.
2. WHO (Euro) Seminar on Food Hygiene Warsaw, 1970.
3. Report on the informal consultation on the principles of organization and management of Food Hygiene programmes Geneva, 1970.
4. Consultation on the socio-economic consequences of zoonoses and their control, Geneva, 1970.