



# რისკის შეფასების სამსახურის რეკომენდაცია

ინდუსტრიული ტრანს იზომერული ცხიმების ადამიანის  
ჯანმრთელობაზე მავნე ზემოქმედების გავლენის  
აღბათობისა და სიმძიმის შეფასება



თებერვალი 2015

# რისკის შეფასების სამსახურის

## რ ე კ ო მ ე ნ დ ა ც ი ა

### ინდუსტრიული ტრანს იზომერული ცხიმების ადამიანის ჯანმრთელობაზე მავნე ზემოქმედების გავლენის ალბათობისა და სიმძიმის შეფასება

რისკის შეფასების სამსახურმა მიზნად დაისახა მცენარეულ ცხიმებში ტრანს იზომერული ფორმების, როგორც ქიმიური საფრთხის შესწავლა-იდენტიფიცირება და კვლევის ამოცანების დასაზუსტებლად, ოფიციალური, სტატისტიკური ინფორმაციისა და მეცნიერული მონაცემების საფუძველზე, ჩაატარა პირველადი ტოქსიკოლოგიურ-ჰიგიენური შეფასება. სამსახურმა დაადგინა, რომ აღნიშნული საფრთხე ალბათობისა და სიმძიმიდან გამომდინარე წარმოადგენს რისკ ფაქტორს ადამიანის ჯანმრთელობისა და სიცოცხლისთვის და აუცილებლად მიიჩნია ფუნდამენტური რისკის შეფასების განხორციელება.

საქართველოს მოსახლეობის მიერ მოხმარებული მცენარეული ცხიმებისა და მათ ბაზაზე წარმოებულ პროდუქტებში სავარაუდოდ არსებული ტრანს-იზომერების ადამიანის ჯანმრთელობაზე მავნე ზემოქმედების გამოვლენის ალბათობისა და სიმძიმის შესაფასებლად შეიკრიბა რისკის შეფასების სამეცნიერო-საკონსულტაციო საბჭო შემდეგი შემადგენლობით:

| <b>ზურაბ ცქიტიშვილი</b> | <i>სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა აკადემიის აკადემიკოსი</i> | <i>სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა აკადემია</i>   |
|-------------------------|---|--|
| <b>გივი ბასილაძე</b>    | <i>სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა დოქტორი</i>               | <i>სსიპ სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრი</i>   |
| <b>ქეთევან დადიანი</b>  | <i>მედიცინის მეცნიერებათა დოქტორი</i>                       | <i>გ. ნათაძის სახელობის სანიტარიის, ჰიგიენის და სამედიცინო ეკოლოგიის სამეცნიერო - კვლევითი ინსტიტუტი</i> |
| <b>რობიზონ წიკლაური</b> | <i>მედიცინის მეცნიერებათა დოქტორი</i>                       | <i>საზოგადოებრივი ჯანდაცვისა და დაავადებათა კონტროლის ცენტრი</i>   |

|                    |  |  |
|--------------------|--|--|
| გულიკო დვალი       | ბიოლოგიის მეცნიერებათა დოქტორი                 | სკოლამდელი დაწესებულების მუშაკთა გადამზადებისა და ტრენინგების ცენტრი |
| ინგა ღვინერია      | მედიცინის მეცნიერებათა დოქტორი, გრიფით ჰიგიენა | სს.ნ. მახვილასის სახ. შრომის, მედიცინისა და ეკოლოგიის ს/კ ინსტიტუტი  |
| ერნა კალანდია      | სოფლის მეურნეობის აკადემიური დოქტორი           | სსიპ სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრი                    |
| ზურაბ ხიდუშელი     | ბიოლოგიის აკადემიური დოქტორი                   | სსიპ სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრი                    |
| ლუდმილა ცხვედაძე   | სოფლის მეურნეობის აკადემიური დოქტორი           | სსიპ სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრი                    |
| ზაირა შაფათავა     | სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა დოქტორი         | სსიპ სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრი                    |
| ივეტა მეგრელიშვილი | ბიოლოგიის აკადემიური დოქტორი                   | სსიპ სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრი                    |
| ზურაბ ქუჩუკაშვილი  | ბიოლოგიის აკადემიური დოქტორი                   | ივანე ჯავახიშვილის სახელობის თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტი        |
| ია ფიფია           | ბიოლოგიის აკადემიური დოქტორი                   | ა(ა)იპ საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტი                             |

აღნიშნულ თემასთან დაკავშირებით რისკის შეფასების სამეცნიერო-საკონსულტაციო საბჭომ იხელმძღვანელა მსოფლიოს წამყვანი ინსტიტუტების მიერ ჩატარებული კვლევების შედეგებით<sup>1,2,3,4</sup> და სრულიად გაიზიარა უცხოელ მეცნიერთა ცალსახა აზრი, რომ *უჯერი ცხიმების ტრანს-იზომერული ფორმას არ აქვს არავითარი კვებითი ღირებულება და არ არსებობს მისი უვნებელი დოზა*<sup>5,6</sup>,

<sup>1</sup> **Am J Clin Nutr.** 2013 May;97(5):1121-8. doi: 10.3945/ajcn.112.049064. Epub 2013 Apr 3. Intake of trans fat and all-cause mortality in the Reasons for Geographical and Racial Differences in Stroke (REGARDS) cohort. Kiage JN, Merrill PD, Robinson CJ, Cao Y, Malik TA, Hundley BC, Lao P, Judd SE, Cushman M, Howard VJ, Kabagambe EK. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3628378/>

<sup>2</sup> **Eur J Clin Nutr.** 2013 May;67(5):541-7. doi: 10.1038/ejcn.2013.43. Epub 2013 Mar 27. Trans fatty acids and cardiovascular health: research completed? Brouwer IA1, Wanders AJ, Katan MB. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/23531781>

<sup>3</sup> **Am J Pathol.** 2014 May;184(5):1550-61. doi: 10.1016/j.ajpath.2014.01.034. Epub 2014 Mar 17. Development of hepatocellular carcinoma in a murine model of nonalcoholic steatohepatitis induced by use of a high-fat/fructose diet and sedentary lifestyle. Dowman JK, Hopkins LJ, et al <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4005975/> <http://www.simplyfit.com/pdfs/NCColumn130311-Ref-11.pdf>

<sup>4</sup> **The Lancet**, Volume 341, Issue 8845, Pages 581—585, 6 March 1993. Intake of trans fatty acids and risk of coronary heart disease among women. W.C. Willett, MD (Prof), M.J. Stampfer, MD, J.E. Manson, MD, et al. - <http://www.simplyfit.com/pdfs/NCColumn130311-Ref-11.pdf>

<sup>5</sup> World Health Organization, Diet, Nutrition, and the Prevention of Chronic Diseases: Report of a joint WHO/FAO Expert (2002), available at < [http://www.who.int/hpr/NPH/docs/who\\_fao\\_expert\\_report.pdf](http://www.who.int/hpr/NPH/docs/who_fao_expert_report.pdf)



Codex Alimentarius-ის საკვები პროდუქციის მარკირებისა და სხვა სტანდარტების სახელმძღვანელო პრინციპების მიხედვით ტრანს-ცხიმები განისაზღვრება, როგორც მონოუჯერი და პოლიუჯერი ცხიმოვანი მჟავების ყველა გეომეტრიული იზომერები, რომელიც შეიცავს არაკონიუგირებულ ცხიმოვან მჟავებს ტრანს-კონფიგურაციული ფორმით<sup>10</sup>.

ინდუსტრიული ტრანს-კონფიგურაციის ცხიმები წარმოიქმნება შემდეგი გზით:

- **უჯერი მცენარეული ცხიმებისა და (ან თევზის ცხიმის) ინდუსტრიული ჰიდროგენიზაციისა და დეზოდორაციით.** ჰიდროგენიზაცია მიმდინარეობს 180°C-240°C ტემპერატურაზე სპეციალური კატალიზატორების გამოყენებით ერთი ატმოსფერული წნევის პირობებში. ჰიდროგენიზაციის პროცესი უკავშირდება წყალბადის მიერთებას უჯერ ცხიმოვან მჟავებში ორმაგი კავშირის ადგილებში. წყალბადის ორმაგ კავშირთან (ჰიდრირება) მიერთების პარალელურად მიმდინარეობს სტრუქტურული და გეომეტრიული იზომერიზაცია, რასაც მივყავართ საბოლოო პროდუქტში ტრანს-იზომერების დაგროვებასთან (40-70%-ზე მეტი);
- **მაღალი ტემპერატურის პირობებში ცხიმების გაცხელებისას და შეწვის პროცესში.**

მყარი მცენარეული ცხიმების სამრეწველო წარმოების ალტერნატიული მეთოდებია სრული ჰიდრირება და პერეეთერიფიკაცია. სრული ჰიდრირება გამორიცხავს ტრანს-იზომერების არსებობას, მაგრამ ასეთი ცხიმები მყარი კონსისტენციისაა და მის შესარბილებლად საჭიროა თხევადი ცხიმების შეთქვეფა-ჰომოგენიზაცია, რაც გარკვეულწილად აძვირებს პროდუქციას.

რაც შეეხება პერეეთერიფიკაციის პროცესს, ამ დროს მიმდინარეობს ცხიმმჟავებში შიდა მოლეკულური პერეეთერიფიკაცია, რომლის დროსაც იცვლება ცხიმმჟავების ურთიერთგანლაგება ტრიგლიცერიდებში. პროცესი მიმდინარეობს 80–90°C-ზე სპეციალური კატალიზატორის გამოყენებით. პერეეთერიფიკაცია არ იწვევს

<sup>10</sup> **CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION**-Twenty-eighth Session Rome, Italy, 4 – 9 July 2005  
[http://www.codexalimentarius.org/input/download/report/644/al28\\_41e.pdf](http://www.codexalimentarius.org/input/download/report/644/al28_41e.pdf)

ცხიმმჟავების სტრუქტურულ ტრანსფორმირებას და ტრანს-იზომერების წარმოქმნას.

ცხიმოვანი მჟავების ტრანს-ფორმები იწვევენ რა უჯრედის მემბრანის ელასტიურობის რეგულაციის მექანიზმის მოშლას, ხელს უწყობენ დაბალი სიმკვრივის ლიპოპროტეინის (LDL-C) ე. წ. „ცუდი ქოლესტერინის“ რაოდენობის მატებას და მაღალი სიმკვრივის ლიპოპროტეინის (HDL-C) შემცირებას, შედეგად LDL-C/HDL-C კოეფიციენტის მატებას, რაც წარმოადგენს სისხლძარღვთა იშემიური დაავადებების მაღალ რისკს. აგრეთვე, არსებობს რეპროდუქციული ფუნქციის დაზიანების, ჩანასახის ზრდა-განვითარების შეფერხების, იმუნური სისტემის დასუსტების, ინსულინის რეზისტენტობის დაქვეითებისა და ამ ფონზე დიაბეტის, დეპრესიის, ალცჰეიმერის და ონკოლოგიური დაავადებების განვითარების საფრთხე<sup>11,12</sup>.

აღნიშნული დაავადებების, კერძოდ კარდიოვასკულურ დაავადებათა პრიორიტეტი არაგადამდები დაავადებების სტრუქტურაში განსაკუთრებით თვალსაჩინოა საქართველოს მაგალითზე. ამ პროფილის პათოლოგიათა ძირითადი რისკ-ფაქტორი, არტერიული ჰიპერტენზია, დღემდე სიკვდილიანობის ძირითად მიზეზად რჩება. ჰიპერტენზიის გავრცელების მხრივ, საქართველო ევროპის რეგიონში ერთ-ერთ მოწინავე ადგილს იკავებს. არტერიული წნევის ციფრების მიხედვით, საქართველო მოიაზრება მსოფლიოს იმ 5 ქვეყანას შორის, სადაც ეს უკანასკნელი ყველაზე მაღალია (ბაჰამა, ლესოტო, ლიბია და ა.შ.). ოფიციალურ სტატისტიკაზე დაყრდნობით, საქართველოში ასევე მზარდი ტენდენციით ხასიათდება შაქრიანი დიაბეტით ავადობა<sup>13</sup>.

<sup>11</sup> EFSA Scientific Opinion on Dietary Reference Values for fats, including saturated fatty acids, polyunsaturated fatty acids, monounsaturated fatty acids, trans fatty acids, and cholesterol, March 2010.

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1461.htm>

<sup>12</sup> World Health Organization, Diet, Nutrition, and the Prevention of Chronic Diseases: Report of a joint WHO/FAO Expert (2002).

[http://www.who.int/hpr/NPH/docs/who\\_fao\\_expert\\_report.pdf](http://www.who.int/hpr/NPH/docs/who_fao_expert_report.pdf)

<sup>13</sup> საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის სამინისტრო; დაავადებათა კონტროლის და საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის ეროვნული ცენტრი „ჯანმრთელობის დაცვა“ - სტატისტიკის ცნობარი, 2013.



რისკის შეფასების სამსახურმა დამატებით შეისწავლა რა მეცხოველეობის სექტორში რძის პირველადი წარმოებისა და გადამუშავების თავისებურებები, რძის ცხიმის შემცველი მცენარეული ცხიმებისა და მათი შემცველების იმპორტისა და ადგილობრივი წარმოება-მოხმარების შესახებ სტატისტიკური მონაცემები, აგრეთვე გაანალიზა რა დამატებითი სოციალურ-ეკონომიკური ფაქტორები გამოავლინა, შემდეგი: საქართველოში რძის წარმოება ხასიათდება სეზონურობით და ვერ აკმაყოფილებს სტაბილურად ამ პროდუქტზე მოსახლეობის მოთხოვნას<sup>14</sup>. წარმოქმნილი დეფიციტის კომპენსირების მიზნით ხორციელდება მნიშვნელოვანი რაოდენობით მყარი მცენარეული ცხიმების იმპორტი (2014 წელს სულ 19 800 ტონა მყარი მცენარეული ცხიმი<sup>15</sup>, მათ შორის : მარგარინი 11 700ტ, რძის ცხიმის შემცველი 3 800) და მათი გამოყენება რძის პროდუქტების წარმოებაში „რძის ცხიმის შემცველების“ სახით. იმპორტირებული რძის ცხიმის შემცველის მასიურად გამოყენება რძის პროდუქტების წარმოებაში, როგორებიცაა: არაჟანი, მაწონი, ხაჭო; ხოლო დაბალფასიანი მყარი მცენარეული ცხიმები და სპრედები ფასოვდება რა საცალო შეფუთვებში, ხდება მათი რეალიზაცია, როგორც „კარაქის“ სუროგატი პროდუქტი. მოსახლეობის დაბალი მსყიდველუნარიანობის გამო, კარაქის შემცველების: სპრედებისა და მარგარინების მოხმარება მნიშვნელოვნად მაღალია ყოველდღიურ რაციონში ყველა ასაკობრივ ჯგუფში და განსაკუთრებით კი ბავშვებსა და მოზარდებში<sup>16</sup>.

გარდა ამისა ტრანს-ცხიმების რისკ ფაქტორს წარმოადგენენ სწრაფი კვების პროდუქტები, როგორებიცაა: კარტოფილი ფრიი, ღვეზელები და სხვა, რომელთა მომზადება ხდება მაღალ ტემპერატურაზე, მრავალჯერ გაცხელებულ მცენარეულ ცხიმებში და საკონდიტრო ნაწარმი - მარგარინის მაღალი შემცველობით.

რისკის შეფასების სამსახურმა დამატებით, მოიკვლია სხვა ქვეყნებში არსებული მიდგომები და კომპეტენტური ევროპული და საერთაშორისო ორგანიზაციების

<sup>14</sup> Strengthening The Dairy Sector in Georgia (PSO98/GE/1/1) HVA International nv.  
<sup>15</sup> [http://www.geostat.ge/?action=page&p\\_id=136&lang=geo](http://www.geostat.ge/?action=page&p_id=136&lang=geo)  
<sup>16</sup> საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობის და სოციალური დაცვის მინისტრის ბრძანება N111/ნ, 2003 წ. „საკვებ ნივთიერებებსა და ენერგიაზე ორგანიზმის ფიზიოლოგიური მოთხოვნილებისა და საარსებო მინიმუმის განსაზღვრისათვის საჭირო სასურსათო კალათის შემადგენლობის ნორმებისა და ნორმატივების დამტკიცების შესახებ“.

(EFSA, WHO, FAO, USA-FDA, Codex Alimentarius) დასკვნები და რეკომენდაციები აღნიშნულ საკითხთან დაკავშირებით და გაიზიარა შემდეგი ინფორმაცია:

✚ ევროკომისიამ (EC) მეცნიერული მტკიცებულებების და წევრ სახელმწიფოებში მიღებული გამოცდილების საფუძველზე 2013 წლის ნოემბერში წარადგინა შემაჯამებელი ანგარიში ევროკავშირის ქვეყნებში წარმოდგენილ სასურსათო პროდუქტებსა და საერთო დიეტურ კვებაში ტრანს-ცხიმების შესახებ არსებული მდგომარეობის შესახებ.

შეხვედრის მიზანი იყო ადამიანის ჯანმრთელობაზე ტრანს-ცხიმების გავლენის განხილვა. ამ შეხვედრაზე ევროკავშირის პლატფორმის ვალდებულება გამოიხატა ამგვარად:

1. ჰიდროგენიზებული ცხიმებიდან ტრანს-ცხიმების ამოღება საერთოდ;
2. ტრანს-ცხიმების შემცირება 0.5%-მდე;
3. ტრანს-ცხიმების შემცირება გამოსაცხობ ცხიმებში მაქსიმალურად, 2%-მდე<sup>17</sup>;

✚ მსოფლიო ჯანმრთელობის ორგანიზაციის რეკომენდაციით (WHO) – „ჯანსაღი კვების რაციონში“ ტრანს-ცხიმების დღიური ნორმა არ უნდა აღემატებოდეს 1%-ს საერთო ენერგო მომხამარებიდან, რაც უტოლდება 2გ-ს<sup>18</sup>. ჯანდაცვის მსოფლიო ორგანიზაციის 2011 წლის პროგრამის მიხედვით საკვები პროდუქტებიდან 2025 წლამდე სრულად უნდა იქნეს ამოღებული ტრანს-ცხიმები, როგორც გულ-სისხლძაღვთა დაავადებათა გამომწვევი ფაქტორი<sup>19</sup>.

WHO-ს მიხედვით საკვებში ტრანს-იზომერების ქმედითი შემცირების მიზნით უნდა გატარდეს შემდეგი ღონისძიებები:

- მწარმოებელთა მიერ საკუთარი ნებით რეგულაციის დაწესება;

<sup>17</sup> Workshop on ‘TransFats’ -2013

[http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/workshop/join/2014/518744/IPOL-ENVI\\_AT\(2014\)518744\\_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/workshop/join/2014/518744/IPOL-ENVI_AT(2014)518744_EN.pdf);

<sup>18</sup> WHO recommendation on trans fats and saturated fats

<http://www.stop-trans-fat.com/who-recommendation.html>

<sup>19</sup> Volume 3, Number 12, December 2012, Journal of the World Public Health Nutrition Association Published monthly.

[http://www.wphna.org/htdocs/2012\\_dec\\_wn4\\_tfa.htm](http://www.wphna.org/htdocs/2012_dec_wn4_tfa.htm)



- საკვები პროდუქტების აუცილებელი მარკირება;
- საკანონმდებლო აკრძალვები ნაციონალურ დონეზე .

✚ BEUC –The European Consumer Organisation - მოითხოვს აუცილებელ მარკირებას, გამორიცხავს ნებაყოფლობით პერეფორმულირებას და ევრო კომისიას მოუწოდებს დანერგოს პასუხისგებლობა იურიდიულ დონეზე ტრანს-ცხიმების შეზღუდვის შესახებ<sup>20</sup>.

✚ ამერიკის შეერთებული შტატების სურსათისა და წამლის სააგენტოს FDA<sup>21</sup> მოთხოვნით ტრანს-ცხიმების რაოდენობა საკვები პროდუქტის ეტიკეტზე უნდა იყოს აღნიშნული ნაჯერი ცხიმებისა და საკვები ღირებულებისაგან განცალკევებულად, მაგრამ ტრანს-ცხიმები არ აღინიშნება, როცა მისი რაოდენობა პროდუქტში არის 0.5 გ-ზე ნაკლები<sup>22</sup>.

✚ 2003 წლის მარტში დანია გახდა პირველი ქვეყანა, რომელმაც გაამკაცრა საკანონმდებლო სისტემა ტრანს ცხიმების შემცველი სურსათის რეგულირების მიზნით, რომელიც ეფექტურად კრძალავს ნახევრად ჰიდროგენიზებული ცხიმების გამოყენებას. დანიაში ადამიანის მოხმარებისათვის დადგენილია ტრანს ცხიმების შემცველობის 2%-იანი ზღვარი ცხიმებსა და ზეთებში, როგორც ინგრედიენტებში. აღნიშნულმა მარეგულირებელმა მიდგომამ დანია აქცია ერთადერთ ქვეყანად, სადაც შესაძლებელია 1გ-ზე ნაკლები ინდუსტრიულად წარმოებული ტრანს ცხიმის მიღება ყოველდღიური რაციონის ფარგლებში. დანიის მთავრობის ძალისხმევა 6გ-დან 1-გ -მდე შეემცირებინა ტრანს ცხიმების მიღება მიმართული იყო უკანასკნელი 20 წლის განმავლობაში გულის იშემიური დაავადებების 50 % შემცირებისაკენ<sup>23</sup>.

<sup>20</sup> The consumer case for EU legal restrictions on the use of artificial trans-fats in food -BEUC Position Paper <http://www.beuc.org/publications/beuc-x-2014>

[010 the consumer case for eu legal restrictions on the use of artificial trans.pdf](http://www.beuc.org/publications/beuc-x-2014)

<sup>21</sup> FDA-U.S Food and Drug Administration

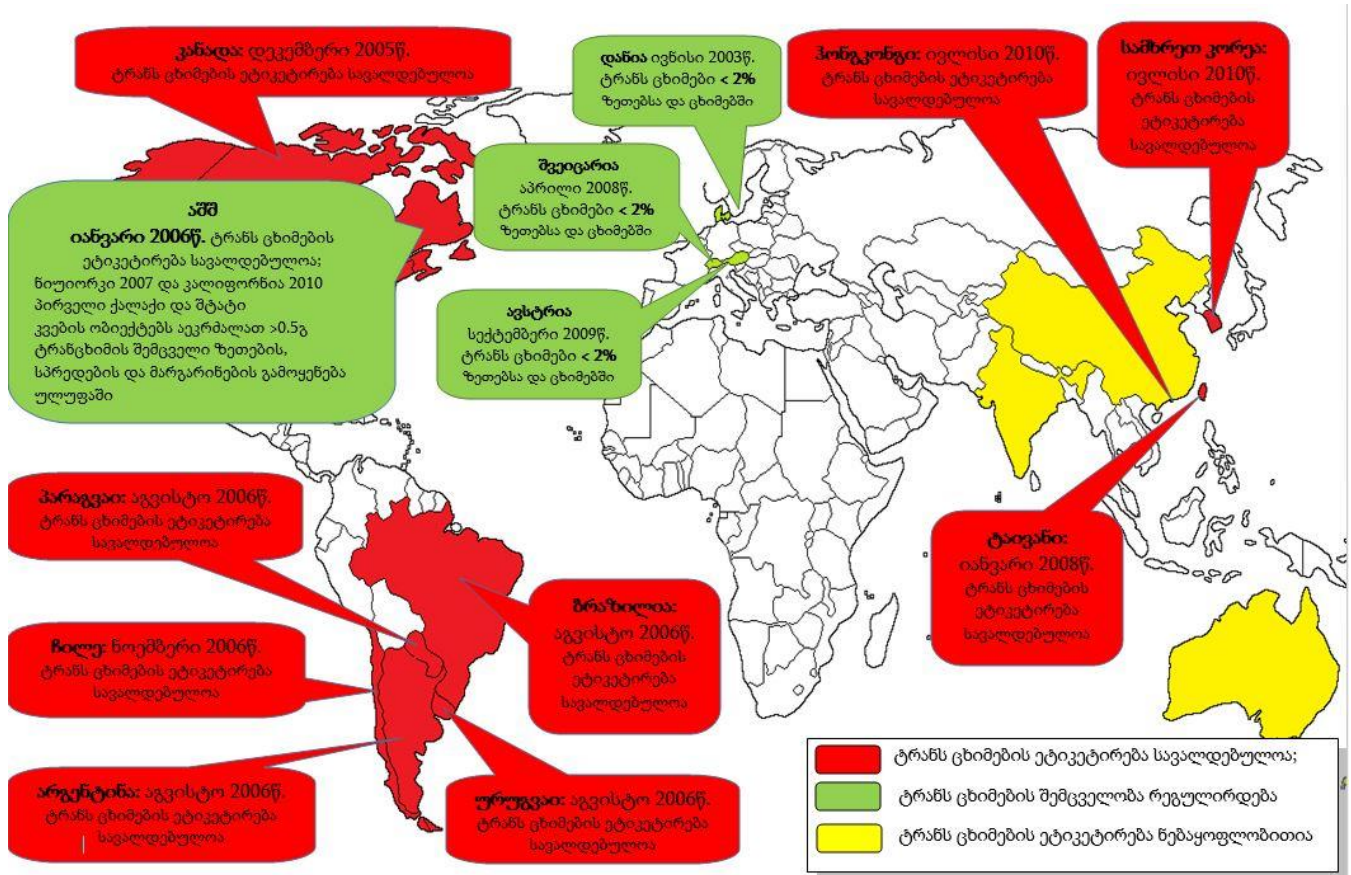
<http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/labelingnutrition/ucm064904.htm#transfat>

<sup>22</sup> <http://www.fda.gov/downloads/food/populartopics/ucm385846.pdf>

<sup>23</sup> Denmark's trans fat law <http://www.tfx.org.uk/page116.html>

ეტიკეტირების მხრივ დანიაში მოთხოვნები განსხვავდება ამერიკისგან, კერძოდ კი: პროდუქტებში, რომელზეც არის აღნიშვნა „ ტრანს-ციხიმებისაგან თავისუფალი“ ტრანს-ციხიმების შემცველობა უნდა იყოს 1გ-ზე ნაკლები 100გ ცხიმში<sup>24</sup>.

✚ 2005 წლის ოქტომბერში სურსათის სტანდარტების სააგენტომ (FSA) მოითხოვა სურსათის ეტიკეტირების გაუმჯობესება დიდ ბრიტანეთში<sup>25</sup>.



ყოველივე ზემოთ აღნიშნულის გათვალისწინებით ვთვლით, რომ აუცილებელია საქართველოში ტრანს-ციხიმებთან დაკავშირებული რისკის მართვის სამართლებრივი „ვაკუუმის“ შევსება და ჰიგიენური რეგლამენტების საკითხების გადაწყვეტა, ვინაიდან არსებობს უტყუარი მტკიცებულებები ადამიანის ჯანმრთელობასა და სიცოცხლეზე ამ ქიმიური აგენტის მავნე ზემოქმედების შესახებ.

<sup>24</sup><http://www.soci.org/~media/Files/Conference%20Downloads/2007/SCI%20Cairo%20Conference%20Mar%2007/KathVeal.ashx>

<sup>25</sup> <http://www.news-medical.net/health/Trans-Fat-Regulation.aspx>

ამის შესაძლებლობა სამართლებრივად უზრუნველყოფილია საქართველოს კანონის „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“-ს მე-3 მუხლის თანახმად, რომელზე დაყრდნობითაც პრევენციის პრინციპი აღიარებულია სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ცხოველთა ჯანმრთელობისა და მცენარეთა დაცვის ერთ-ერთ ძირითად პრინციპად, რათა უზრუნველყოფილი იქნეს საქართველოს ტერიტორიაზე მოსახლეობის ჯანმრთელობის დაცვის მაღალი დონე. ეს პრინციპი საშუალებას აძლევს საქართველოს შესაბამის სახელისუფლებო ორგანოებს მიიღონ სამართლებრივი გადაწყვეტილებები - სურსათის უვნებლობის კუთხით არსებულ საფრთხეებთან დაკავშირებით.

ასეთ შემთხვევაში, რისკის შესამცირებელი ღონისძიებების დაგეგმვა უნდა ეფუძნებოდეს მოსახლეობისათვის არსებული პრობლემების სხვადასხვა ასპექტების ღრმა შეფასებებს და მათი პრიორიტეტულობის ხარისხის დადგენას ისეთ პრობლემებთან მიმართებაში, როგორცაა ჰიგიენური, სოციალური და ეკონომიკური.

პირველ ეტაპზე ვთვლით, რომ აუცილებელია ჰიგიენური ნორმატივების დადგენისას ორიენტირება გაკეთდეს მიზნობრივი რისკის სიდიდეზე – ანუ რისკის ისეთ დონეზე, რომელიც მიღწეულ უნდა იქნეს რისკის მართვის ღონისძიებების გატარების შედეგად გარკვეული ეტაპების გათვალისწინებით. ანუ თავდაპირველად შესაძლოა განხორციელდეს პოტენციური რისკის არა სრული აღმოფხვრა, არამედ მისი ეტაპობრივი შემცირება. თუმცა ამავე დროს ჩვენი ვალდებულებაა - დავრჩეთ კრიტიკული იმ გარემოს მიმართ, რომელიც განაპირობებს ტრანს-ცხიმების მოხმარების მაღალ დონეს. აღნიშნული მოსაზრების საფუძველს იძლევა ის გარემოება, რომ ჯერ კიდევ არა თუ ფართო საზოგადოებისთვის, არამედ ზოგიერთი სპეციალისტისთვისაც კი შესაძლოა არ იყოს მთელი სიმწვავეით გაანალიზებული და წარმოდგენილი ის უარყოფითი შედეგები, რომელიც შესაძლოა უკავშირდებოდეს ტრანს-ცხიმების გამოყენებას, თუმცა ალბათ მასმედიის საშუალებების გამოყენება და ამ კუთხით საზოგადოების ცნობიერების ამაღლება ხელს შეუწყობს სამეცნიერო ლიტერატურაში არსებული მონაცემების პოპულარიზაციას და არასათანადო

გადაწყვეტილების მიმღებ პირთა აზრის შეცვლას. ყველაზე მთავარი პრობლემაა აღნიშნული რისკის სიმწვავე განემარტოს ასევე მეწარმეებს და იმპორტიორებს, რომლებიც თავად არიან პასუხისმგებელნი უვნებელი სურსათის მიწოდებაზე მომხმარებლისთვის.

პოტენციური რისკის ეტაპობრივი შემცირების პარალელურად, ასევე აუცილებელია მოსახლეობის ინფორმირება (ბროშურების, ცალკეული პუბლიკაციების, რადიო- და ტელე-გადაცემების სახით), რათა ხელი შევუწყოთ ტრანს-ცხიმების შემცველი პროდუქციის გამოყენების შეზღუდვას და კვების ხასიათის შეცვლას. ასევე აუცილებელი იქნება მეწარმეთა მოტივირება ტრანს-ცხიმებთან დაკავშირებული მარკეტინგული პოლიტიკის გადახედვის საკითხებზე.

პარალელურ რეჟიმში, უნდა შეიქმნას სათანადო ინფრასტრუქტურა, რათა კანონმდებლობაში ასახული ცვლილებებისა და მისი იმპლემენტაციის ეტაპზე მზად იყოს განახორციელოს ეფექტური და სრულყოფილი მონიტორინგი ტრანს-ცხიმების შემცველობაზე. ვთვლით, რომ ეს გზა დინამიურად და ეტაპობრივად უზრუნველყოფს საშიშროების შემცირებას, შეზღუდვას მის საბოლოო აღმოფხვრამდე.

წარმოდგენილი რისკის შეფასების სამეცნიერო-საკონსულტაციო საბჭოს დასკვნის საფუძველზე, ქვეყანაში არსებული სოციალურ-ეკონომიკური სიტუაციის გათვალისწინებით, რისკის შეფასების სამსახურმა შეიმუშავა რისკის მინიმიზაცი-ლიკვიდაციის შემდეგი სამი ალტერნატივა:

1. საქართველოს მთელს ტერიტორიაზე აიკრძალოს სურსათში ინდუსტრიული ტრანს-იზომერული ცხიმების გამოყენება;
2. დადგინდეს საქართველოს მთელს ტერიტორიაზე სურსათში ინდუსტრიული ტრანს-იზომერული ცხიმების მინიმალური რისკის შესაბამისი ჰიგიენური ნორმა (ექვემდებარება პერიოდულ კონტროლს);
3. დადგინდეს საქართველოს მთელს ტერიტორიაზე სურსათში ინდუსტრიული ტრანს-იზომერული ცხიმების მისაღები რისკის (ზღვრულად დასაშვები რისკი) შესაბამისი ჰიგიენური ნორმა

(ექვემდებარება მუდმივ კონტროლს, შესაძლოა გატარებული იქნეს დამატებითი ღონისძიებები მის შესამცირებლად).

აგრეთვე, საქართველოში დაწესდეს სურსათში არსებული ინდუსტრიული ტრანს-იზომერული ცხიმების ნორმა-ფაქტის სიდიდის სავალდებულო აღნიშვნა ეტიკეტზე. გარდა საკანონმდებლო ზომებისა რეკომენდირებულია შემდეგი ღონისძიებების გატარება :

- რისკის შემცველი პროდუქციის/ნედლეულის დოკუმენტალური და ლაბორატორიული კვლევა აისახოს სააგენტოს წლიური მონიტორინგისა და ინსპექტირების გეგმებში;
- დაწესდეს რისკის შემცველი პროდუქციის/ნედლეულის სრული დოკუმენტური და შერჩევითი საბაჟო ლაბორატორიული კონტროლი;
- მოხდეს მეწარმეთა ინფორმირება მცენარეული ცხიმების გადამუშავების ნახევრადპიდრირების მეთოდის ფერმენტული პერეეთერიფიკაციითა და სხვა თანამედროვე ტექნოლოგიებით ჩანაცვლების შესახებ;
- მოხდეს მომხმარებლის ინფორმირება ინდუსტრიული ტრანსცხიმების ადამიანის ჯანმრთელობაზე მავნე ზემოქმედების შესახებ.

*მაია მეტრეველი*



რისკის შეფასების სამსახურის უფროსი

02/03/2015