

استاندارد روانکارهای پایه خوراکی

ترجمه: مهندس سعید صالحی

تا چه حد برای اطمینان از سلامت مواد خوراکی می بایستی دقت کرد؟ آیا شرکتهای تولیدکننده باید با صرف هر هزینه ای از آلودگیهای تولیدات خود که برای مصرف کننده زیان دارد جلوگیری کنند؟ آیا برای رعایت این موارد حد و مرزی وجود دارد؟ اینها نه فقط سؤالات عادی، بلکه موارد مورد بحث صنایع عرضه کننده محصولات روانکار در همه جهان است. سؤال اصلی اینست: تا چه میزان برای سازگاری روانکارهای مورد مصرف در صنایع غذایی باید حرکت و هزینه کرد؟

سازمان غیرانتفاعی بین المللی NSF در ایالات متحده در هشت سال گذشته یک برنامه جهانی را برای شناسایی روانکارهایی که در صنایع تولید مواد خوراکی، بهداشتی و دارویی مورد مصرف قرار می گیرند شروع کرده است. علاوه بر استانداردهای اولیه گروههای H1~ H3 در سال جدید این سازمان برنامه دیگری را نیز مطابق استانداردهای جهانی ISO برای ارایه دستورالعمل های جدید با اخذ هزینه شروع کرده است. این سازمان و موافقان آن اعلام کرده اند که این برنامه موارد بسیار بیشتری را برای رعایت استاندارد روانکارهای پایه خوراکی تدوین کرده است. البته مخالفان چنین برنامه ای که بیشتر تولیدکنندگان گریس در اروپا هستند ابراز می دارند که این برنامه فقط موانع جدیدی را با صرف هزینه های بسیار بر آنها تحمیل خواهد کرد که صرفاً تغییرات جزئی را در کیفیت و رعایت بهداشت روانکارهای مورد اشاره بوجود خواهد آورد.

طبقه بندی و کنترل روانکارها

بطور کلی تولید کنندگان روانکارها می بایست کنترل و دقت بسیاری را در خصوص ساخت روانکارهای مورد مصرف در صنایع غذایی بکار گیرند. آنها باید تضمین کننده سلامت بهداشت تولیدات خود باشند. استانداردهای این روانکارها بستگی به نوع کاربردها دارد. به عبارتی میزان تماس این روانکارها با مواد خوراکی نوع آنرا مشخص می کند. طبقه بندی اولیه آنها شامل سه گروه است: گروه اول H1 بوده که مربوط به صنایع غذایی و تولیدکنندگان نوشیدنی است. این استاندارد شامل مواردی است که ممکنست

روانکار بطور اتفاقی با محصول تولید شده تماس مستقیم پیدا کند. بطور مثال بصورت اسپری و یا قطره در زمان ساخت و یا در طول بسته بندی با محصول تماس پیدا کند.

گروه H2 نیز شامل همین صنایع است با این اختلاف که این روانکارها به هیچ عنوان احتمال تماس با محصولات را ندارند. گروه H3 روانکارهایی هستند که باید از زنگ زدگی ادوات و ماشین آلات مانند قلابها، جرثقیلها و یا نقاله ها که در زمان تولید و یا بسته بندی مورد استفاده قرار می گیرند جلوگیری کرده تا منجر به آلودگی مواد خوراکی نشود.

استانداردهای دیگری نیز برای روانکارهای پایه خوراکی وجود دارند که روانکار می تواند بصورت بسیار جزیی در مواد خوراکی و یا دارویی وارد شود.

وزارت کشاورزی ایالات متحده استاندارد گروههای H1, H2, H3 را برای شناسایی انواع محصولات تولیدی شرکتهای تولید کننده روانکار بکار گرفت. آنها هر نوع روانکار تولید شده را نمونه برداری، آزمایش و در نهایت برای مصرف کننده نهایی (در صورت صحت) تأیید کردند. براین اساس لیست کاملی از روانکارهای پایه خوراکی توسط این سازمان تنظیم و منتشر شده است. این وزارتخانه در سال 1998 ادامه کار را متوقف و سازمان NSF عهده دار ادامه آن شد که در سال 2006 فهرست 50 درصدی روانکارهای گروه H1 را منتشر کرد.

سازمان NSF برای اطمینان بیشتر، برنامه خود را براساس استاندارد ISO 21469 که توسط سازمان بین المللی استاندارد ژنو GIOS، در سال 2006 تدوین شده بود تنظیم کرد. این استاندارد بسیار وسیع و کاملتر از H1 است. ISO 21469 شامل الزامات بهداشتی است که باید در فرمولاسیون، تولید و توزیع روانکار مورد مصرف در صنایع غذایی، داروسازی، بهداشتی و آرایشی، دخانیات و عرضه کنندگان خوراک احشام رعایت شود. این گروه شامل تماس مستقیم روانکارها با محصولات در زمان تولید و یا بسته بندی است. در اینجا مجموعه ای از اقدامات لازم برای رعایت این استاندارد عرضه شده است.

استاندارد در چهار بخش اصلی تقسیم بندی شده است. در مرحله اول متقاضی اطلاعات خود را در خصوص فرمولاسیون و نوع بسته بندی

روانکار ساخته شده به سازمان NSF ارایه می دهد. در مرحله دوم NSF از تجهیزات تولیدکننده بازدید به عمل آورده و موارد بهداشتی و روش تولید را مورد ارزیابی قرار داده، محصول تولید شده را با فرمولاسیون کنترل می کند. در مرحله سوم، ارزیاب از نوع روانکار نمونه برداری کرده و روشهای آزمایش و نوع مواد شیمیایی را که برای این منظور در آزمایشگاه مورد استفاده قرار می گیرد بررسی می کند. نمونه تهیه شده در آزمایشگاه NSF مورد آزمایش قرار می گیرد. مورد چهارم شامل ارزیابی ریسک است که در دو قسمت مجزا انجام می شود. در قسمت اول متقاضی هرگونه ریسک احتمالی در خصوص عدم رعایت استاندارد را در سازمان خود پیش بینی کرده و روشهای کنترل آنرا ارایه می دهد. این بخش شامل مواردی مانند تغییر تولید از یک روانکار غیرپایه خوراکی به خوراکی است. دومین بخش مربوط به آنست که تولیدکننده باید اطمینان حاصل کند، این روانکار بطور صحیح مورد استفاده قرار می گیرد و باید دستورالعمل های نحوه کاربرد آن را دقیقاً ارایه دهد. دلیل این سازمان برای استفاده از استاندارد ISO 21469 آنست که یک سطح بالاتر ایمنی را در اطمینان از سلامت مواد خوراکی مورد مصرف عموم، بوجود آورده است. برنامه وزارت کشاورزی ایالات متحده بیشتر برروی فرمولاسیون تاکید می کرد، در صورتی که NSF برروی رعایت بهداشت تولیدات برای مصرف کننده با ارزیابی موارد بهداشتی در زمان ساخت روانکارهای پایه خوراکی توسط تولیدکنندگان تمرکز می کند.

استاندارد H1 باقی می ماند

در زمان تدوین استاندارد جدید توسط سازمان NSF این تصور پیش آمد که استاندارد H1 دیگر ادامه نخواهد یافت و کنار گذاشته می شود. این موضوع باعث نگرانی بسیاری از تولیدکنندگان روانکار شد و تصور بر آن بود که عدم ادامه آن منجر به پرداخت هزینه بیشتر به سازمان NSF برای گرفتن تأییدیه خواهد شد. شکایات و گله گذاریهای تولید کنندگان روانکارها در اروپا خصوصاً اعضای سازمان گریس اروپا، ELGI، برای این تصمیم گیری بوجود آمد و در نهایت سازمان NSF اعلام کرد که استاندارد H1 به قوت خود باقی است و ادامه خواهد یافت. اما تعارض به پایان نرسید و برخی تولیدکنندگان روانکار اروپا علی رغم ثبت نام برای تایید محصولات خود نسبت به گرفتن استاندارد ISO 21469 ابراز نارضایتی می کردند. برخی

اعضای ELGI اعلام کردند که این استاندارد به مثابه تحمیل بار مالی و فشار کاری بیشتر علی‌رغم تنگناهای گذشته بر آنهاست. آنها ابراز کردند که بسیاری از تولیداتشان برطبق استاندارد ISO9000 بوده و تولید روانکارهای پایه خوراکی، تابع قوانین کاملی مانند HACCP است. این قوانین براساس رایه دستورات عمل‌های گروه مهندسی بهداشت و گروه طراحی اروپا EHEDG، تدوین شده است. ضمناً نیازمندیهای کنترل کیفی مواد شیمیایی جدید شامل ثبت، ارزیابی، تصویب و محدودیتهای مواد شیمیایی تماماً در خصوص ساخت این نوع روانکارها در اروپا وجود داشته و توسط تولیدکنندگان رعایت می‌شود. یکی از اعضای ELGI اعلام کرد که ما در حال حاضر باید بسیاری از موارد بهداشتی، ایمنی و نیازهای کیفی را علاوه بر آنچه که بوده بردوش بگیریم و رعایت تمام این قوانین بسیار دشوار است.

هزینه تایید استاندارد و صدور گواهینامه برای روانکارهای پایه خوراکی که سازمان NSF در خواست کرده معادل 1000 دلار برای هر نوع روانکار است. این موضوع مورد اعتراض بسیاری از تولیدکنندگان قرار گرفته، زیرا تعداد آنها بالغ بر 5500 نوع است. بسیاری از سازمانها آنرا تحمیلی به خود دانسته و بیشتر جنبه انتفاعی را هدف سازمان ذکر کرده اند. در جای دیگر این سازمان هزینه ارزیابی این نوع روانکارها را بیشتر از مبلغ یاد شده اعلام کرده و اعتراض آنان را غیرموجه می‌داند. در هر صورت صدور گواهینامه برای هر نوع محصول منوط به تایید سازمان NSF با پرداخت هزینه آنست. مشخص است که این هزینه نمی‌تواند برای هرکالا یکسان باشد و برای هر محصول متفاوت است. برخی آنرا در حدود 500 دلار برآورد کرده اند.

استاندارد روانکارهای پایه خوراکی که برای رعایت بهداشت و سلامتی تولیدات خوراکی، دارویی، بهداشتی و نظایر آن تدوین شده، طیف وسیعی را به خود اختصاص داده و شرکتهای تولیدکننده مجبور به اجرا و پرداخت هزینه های گرفتن گواهینامه کیفیت آنها هستند.