

Saxta qida – sağlamlığa açılan atəş

Bu məhsullar niyə istehsal edilir, necə satılır?

Son illər Azərbaycanda qida təhlükəsizliyi mövzusu təkcə mütəxəssislərin deyil, geniş ictimaiyyətin də ciddi narahatlıq doğuran əsas problemlərindən birinə çevrilib. Xüsusilə market rəflərində satılan bir sıra məhsulların keyfiyyəti, mənşəyi və tərkibi ilə bağlı yayılan məlumatlar göstərir ki, istehlakçı ilə istehsalçı arasında etibar zənciri ciddi şəkildə zədələnib. Qida insan sağlamlığının, həyat keyfiyyətinin və milli təhlükəsizliyin əsas dayaqlarından biri olduğu halda, saxta və keyfiyyətsiz məhsulların geniş yayılmasını bu sahədə sistemli boşluqların mövcudluğu şərtləndirir.

Asan qazanc konveyeri

Əhalinin müəyyən hissəsi çovdar unundan hazırlanan “qara çörəyi” daha faydalı və doyumlu hesab edərək ona üstünlük verir. Bu seçim əsasən çovdar çörəyinin həzm sisteminə müsbət təsiri, şəkərin qana tədricən keçməsi və uzunmüddətli toxluq hissi yaratması ilə əsaslandırılır. Lakin reallıqda marketlərdə satılan “qara çörək”lərin böyük hissəsi təmiz çovdar unundan deyil, buğda ununa əlavə edilən qida boyaları və müxtəlif qatqılar hesabına hazırlanır.

Qida Təhlükəsizliyi Hərəkətinin rəhbəri, sağlam qidalanma üzrə ekspert Məhsəti Hüseynovanın da vurğuladığı kimi, əsl çovdar çörəyi həm tərkibi, həm çəkisi, həm də dad xüsusiyyətlərinə görə digər bu növ məhsullardan ciddi şəkildə fərqlənir. Ekspert bildirir ki, alıcılar çox vaxt çörəyin tünd rənginə aldanaraq onu çovdar çörəyi zənn edir, halbuki bu rəng bir çox hallarda süni yollarla əldə olunur. Bu isə istehlakçının aldadılması ilə yanaşı, sağlamlığına potensial risklər yaradır. Əslində isə daha ağır, məsaməsiz, turş-məzə olan çovdar çörəyinin qiyməti də adi çörəklərdən yüksəkdir. Lakin qablaşdırma-da “100 faiz çovdar unu” qeydinin yer almaması artıq şübhəyə əsas verir.

Saxta qida probleminin narahatlıq doğuran məqamlarından biri Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin (AQTA) Bakı şəhərində “İvanovka” adı altında fəaliyyət göstərən ticarət obyektlərində aparıldığı yoxlamalar zamanı üzə çıxıb. Laborator analizlər nəticəsində “kərə yağı” adı ilə satılan məhsulların, əslində, bitki yağları qarışığından ibarət olduğu, bəzi süd məhsullarında isə mikrobioloji çirklənmənin mövcudluğu aşkarlanıb. Bakıda “İvanovka” adı ilə fəaliyyət göstərən onlarla market var, lakin onların əksəriyyətinin real İvanovka kəndi ilə heç bir əlaqəsi yoxdur. Bu fakt istehlakçının coğrafi mənşəyə və “kənd məhsulu” anlayışına olan inamının necə istismar edildiyini açıq şəkildə göstərir. Brend adın sui-istifadə predmetinə çevrilməsi isə bazarda kaos yaradır və sağlam rəqabəti sıradan çıxarır.

Bazarlarda və bəzi marketlərdə mənşəyi bilinməyən toyuq məhsullarının kimyəvi maddələrlə rənglənərək “kənd toyuğu” adı ilə satılması da ciddi narahatlıq doğurur.

Ekspertlərin bildirdiyinə görə, bu məhsullara sarımtıl rəng vermək üçün müxtəlif boyalardan istifadə olunur, bəzən isə xarabalıq əlamətləri kimyəvi vasitələrlə gizlədilir. Bu maddələrin insan orqanizminə uzunmüddətli təsirinin ciddi xəstəliklərə yol açdığı da deyilir.

Yeri gəlmişkən, AQTA əməkdaşları tərəfindən bir neçə gün əvvəl Xırdalan şəhərində qanunsuz fəaliyyət göstərən

Ekspert rəyi



Eyyub HÜSEYNOV,
Azad İstehlakçılar Birliyinin sədri

İri supermarket şəbəkələrinə məhsulun daxil olması üçün qida təhlükəsizliyi ilə bağlı sənədlər tələb olunur. Bu sənədlər olmadan heç bir məhsul belə ticarət müəssisələrinə qəbul edilmir. Bənzər yanaşma meyvə dükanlarında da müşahidə olunur. Adətən, meyvə məhsulları topdansa satış bazarlarından alınır. Bu bazarlarda isə məhsulların ilkin istehsalçısı deyil, alverçilər, yəni üçüncü şəxslər iştirak edirlər və məhsullar onların vasitəsilə satış nöqtələrinə çatdırılır.

Lakin bəzi ara ticarət sahələri, məhlə dükanları və kiçik bazarlar kəndlinin birbaşa məhsul satışını üçün imkan yaradır. Biz belə alternativ satış kanallarının mövcudluğunu dəstəkləyirik, lakin burada əsas məsələ məhsulların təhlükəsizliyinin təmin olunmasıdır.

Təəssüf ki, bazarda yanlış etikətləmə və aldatmalar geniş yayılmışdır. “Nənəmin nehrəsi”, “nənəmin təndiri” kimi nostalji və etibarlı çağırışlarla satılan məhsulların tərkibi çox vaxt istehlakçının gözləntilərini qarşılamır. Belə hallar qida təhlükəsizliyi baxımından ciddi narahatlıq doğurur.

quş kəsimi sexində toyuq məhsullarından götürülən nümunələrin nəticələri məlum olub. Laborator sınaq zamanı “kənd toyuğu” təəssüratı yaratmaq məqsədilə toyuqların “Tartrazin” qida əlavəsindən istifadə edilərək sarı rəngə boyadıldığı aşkarlanıb. Mütəxəssislərin sözlərinə görə, “Tartrazin” dərman və kosmetik vasitələrdə, eləcə də bəzi qida məhsullarında işlədilən sintetik sarı boyadır, insanlarda allergiya yaradır.

Qida təhlükəsizliyi eksperti İlkin Şirinovun sözlərinə görə, diqqətlə baxdıqda broyler və kənd toyuqlarını asanlıqla ayırd etmək mümkündür. Belə ki, broyler toyuqlarının ayaqlarını xüsusi sarıqöklü və ya sarı kimyəvi maddəli suda bir müddət saxladıqdan sonra kənd toyuğu adı ilə satılır. Lakin kənd toyuğunun təbii sarılığı ilə sonradan rəngi dəyişdirilən toyuq arasında fərqi gözlə görmək olur. Kənd toyuğunu bi-

Müasir dövrdə insanlar ekoloji təmiz və kənd mənşəli məhsullara üstünlük verirlər: “kənd toyuğu”, “kənd yumurtası”, “kənd südü” kimi ifadələri belə son illərdə dəbə çevrilib. Məlum olduğu kimi, toyuqlar “azad gəzən”, “yarı azad saxlanılan” və broyler toyuqları kimi 3 kateqoriyaya bölünür. İstehlakçılar, əsasən, birinci qrupa aid toyuqların məhsullarına üstünlük verirlər. Onlar bu məhsulları həm daha sağlam, həm də ekoloji cəhətdən təmiz hesab edirlər.

Azərbaycan Respublikasında 15 il əvvəl “Ekoloji təmiz kənd təsərrüfatı haqqında” Qanun qəbul edilsə də, onun tam tətbiqi reallaşmayıb. Həmin sənədin icrası üçün vacib olan standartlar və nəzarət mexanizmləri formalaşdırılmadığı üçün bu sahədə irəliləyiş zəif olub. Lakin son zamanlar bu mövzu yenidən gündəmə gətirilib.

Əgər ekoloji təmiz məhsullar üçün müəyyən edilmiş standartlar tətbiq olunarsa və Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi bu məhsulların təhlükəsizliyini sürətli şəkildə gerçəkləşdirə bilsə, həm fermerlər, həm də istehlakçılar üçün faydalı mühit yaranar.

Qeyd edilməlidir ki, bazarda bəzən saxta məhsullar və etikətlər də təqdim olunur. Məsələn, üzərində “kənd qaymağı” yazılan məhsulların real tərkibinin qaymaqla heç bir əlaqəsi olmur. Bu isə istehlakçının aldadılmasına gətirib çıxarır. Eyni hal “İvanovka mağazaları” adı altında fəaliyyət göstərən satış şəbəkələrində də müşahidə olunur. Rəsmi olaraq ölkədə yalnız 3 belə mağaza olsa da, Bakı şəhərində onlarla bu adda mağaza fəaliyyət göstərir və çox zaman bu brenddən istifadə edərək istehlakçının etibarından sui-istifadə edilir.



şirdikdə dadı və ətinin yapışqanlılığı da onu broyler məhsulundan fərqləndirir.

AQTA əməkdaşlarının araşdırmaları ilə marketlərdə satılan bir çox emal edilmiş məhsulun tərkibində trans yağların, şəkərin və duzun normadan dəfələrlə çox olduğu da müəyyənlaşıb. Eyni zamanda, ticarət müəssisələrində alıcılara təqdim edilən qazlı içkilər, “fast food” məhsulları, hazır şirniyyatlar, kolbasa və sosislərin ürək-damar xəstəlikləri, diabet, piylənmə və hipertoniyaya riskini artırdığı təsdiqini tapıb. Araşdırmalar zamanı etiketlərdəki “hidrogenləşdirilmiş yağ”, “E621” kimi ifadələr isə potensial təhlükənin göstəricisi kimi diqqət çəkib. Bal, zeytun yağı və süd məhsulları kimi gündəlik istehlak edilən məhsullarda da saxtalaşdırma halları artıb.

Adıçəkilən agentlik əməkdaşlarının keçirdikləri yoxlamalarla son vaxtlar böyük həcmdə mənşəyi məlum olmayan saxta alkoqollu içkilərin (“Piterskaya”, “Naturel”, “Беленькая”, “Bakineç”, “The Botany”, “Wheat Water” və “Губернаторская”) satışa çıxarıldığı da aşkarlanıb, bu zaman normativ-hüquqi aktların tələblərinin pozulduğu müəyyən edilib. Bu cür məhsulların satılması təkcə qanun pozuntusu deyil, eyni zamanda, birbaşa insan həyatı üçün təhlükədir. Saxta spirtli içkilər zəhərlənmələrə, ağır fəsadlara və ölüm hallarına səbə ola bilər.

İdxalda hüquqi boşluqlar

Saxta qida problemi təkcə fərdi sahibkarların məsuliyyətsizliyi ilə bağlı deyil, bütövlükdə, bu sahədə nəzarət mexanizmlərinin zəifləməsinin nəticəsidir. Qida təhlükəsizliyi sistemində şəffaflıq, ictimai nəzarət mexanizmlərinin gücləndirilməsi və istehlakçı maarifləndirilməsi vacibdir. Nazirlər Kabinetinin bununla bağlı əvvəlki qərarlarının yenilənmiş formada bərpasına, idxal və daxili istehsal üzərində vahid nəzarət sisteminin qurulmasına bu gün ciddi ehtiyac duyulur. Unutmamalıyıq ki, sağlam cəmiyyət sağlam qida ilə başlayır. Süfrəmizə gələn hər bir məhsulun təhlükəsizliyi isə dövlətin, biznesin və istehlakçının birgə məsuliyyəti deməkdir.

Ekspertlər bildirirlər ki, hazırda Azər-

baycanda qida təhlükəsizliyi sahəsi 2022-ci ildə qəbul olunmuş “Qida təhlükəsizliyi haqqında” Azərbaycan Respublikası Qanunu ilə tənzimlənir. Bu qanun qida məhsullarının təhlükəsizliyinə nəzarət, risk əsaslı dövlət nəzarəti, məhsulların geri çağırılması və digər əhəmiyyətli mexanizmləri müəyyənləşdirir. Eyni zamanda, qanun qida və yem məhsullarına sağlamlıq sertifikatlarının verilməsini də tənzimləyir ki, bu da idxal edilən məhsulların bazara daxil olmadan əvvəl təhlükəsizlik göstəricilərinə uyğunluğunu gerçəkləşdirmək məqsədi daşıyır.

Lakin təcrübə göstərir ki, qanunvericilikdə hələ də icra mexanizmləri zəifdir və xüsusən də idxal mərhələsində ön yoxlamaların olmaması istehlakçılar üçün böyük risk yaradır. Əvvəllər mövcud olan və kənardan gətirilən məhsulların öncə sanitar-karantin yoxlanılmasından keçməsinə tələb edən Nazirlər Kabinetinin 343 sayılı qərarı artıq ləğv edilib. Bu da nəticədə idxal məhsullarının böyük bir hissəsinin keyfiyyət yoxlanışından keçmədən ölkəyə daxil olmasına gətirib çıxarır.

Bu çatışmazlıqların aradan qaldırılması məqsədilə ölkəyə daxil olan qida məhsulları üzərində sanitar-karantin yoxlamaları aparılmasının yenidən qanunvericilikdə öz ifadəsini tapması məqsədəuyğun hesab edilir. Bununla yanaşı, məhsul izlənməsi sisteminin tətbiqi də həyata keçirilməlidir. Başqa sözlə, bazarda satılan məhsulların istehsalçıdan istifadəyə qədər izlənmə bilməsi üçün elektron izləmə sistemi yaradılmalıdır. Bu, həm saxta məhsulların aşkarlanmasını asanlaşdırar, həm də geri çağırma prosesini sürətləndirər.

Eyni zamanda, saxta qida məhsulları istehsal edən müəssisələr üçün inzibati cəzalar artırılmalı və qanun pozuntularının təkrarlanmasına qarşı daha sort tədbirlər nəzərdə tutulmalıdır. Nəhayət, qida istehsalçıların beynəlxalq standartlara uyğun fəaliyyət göstərmələrini gerçəkləşdirmək məqsədilə akkreditasiya olunmuş laboratoriyalarla əməkdaşlıq gücləndirilməli və sertifikatlaşdırma sistemi genişləndirilməlidir.

Vaqif BİNYATOĞLU
XQ