

عوامل مداخله در مواد غذایی فاسد و مخاطرات ناشی از آن



محمدابراهیم شمس ناتری*

دانشیار، دانشگاه تهران، پردیس فارابی، دانشکده حقوق، گروه حقوق جزا و جرم‌شناسی

مریم مهذب (Maryam.mohazzab@yahoo.com)

کارشناس ارشد حقوق جزا و جرم‌شناسی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات قم

(تاریخ دریافت ۱۳۹۴/۳/۶ - تاریخ پذیرش ۱۳۹۴/۶/۲۵)

چکیده

افزایش تولید مواد غذایی در عرصه‌های گوناگون، به مرور زمان بر رشد جمعیت تأثیر مثبت داشته است. اهمیت مواد غذایی در سلامت و زندگی انسان، به‌خصوص در حوزه اقتصاد انکارنشده است. با توجه به تقاضای روزافزون مواد غذایی در سراسر دنیا، افرادی به‌طور سهوی یا عمدی، از طریق تولید، عرضه، واردات و صادرات مواد غذایی فاسد و آلوده، سبب بیماری‌های لحظه‌ای، کوتاه‌مدت، طولانی‌مدت و حتی مرگ بسیاری از افراد می‌شوند. از این‌رو عدم ایمنی مواد غذایی به‌عنوان یکی از مخاطرات موجود، در صورتی که به خطر بالفعل تبدیل شود، منجر به واکنش آبی بدن شده و مسمومیت را به‌همراه خواهد داشت. در موارد بسیاری، عوارض ناشی از آن به‌مرور زمان و اغلب در دوران میانسالی، به‌صورت بیماری‌های مزمن بروز می‌یابد. از دیگر پیامدهای بالفعل شدن این‌گونه مخاطرات می‌توان به خسارت‌های مالی، کاهش تجارت مواد غذایی، کاهش گردشگری و افزایش هزینه‌های پزشکی و اقتصادی اشاره کرد. در تحقیق حاضر به‌منظور بحث و استدلال از روش کتابخانه‌ای، توصیفی-تحلیلی بهره گرفته شده و در مواردی نیز از نظر کارشناسان حوزه مواد غذایی، استفاده شده است. شناخت عوامل مداخله در مواد غذایی فاسد و آلوده از حیث جرم‌شناختی، می‌تواند به اتخاذ تدابیر پیشگیرانه و در نتیجه کاهش آستانه خطر کمک کند. از عوامل مداخله در مواد غذایی فاسد و آلوده می‌توان به عدم نظارت کافی بر مواد غذایی، نقایص و کمبودهای قانونی، تخلف برخی از بازرسان، نوسانات اقتصادی و فرهنگ کاری حاکم اشاره کرد که باید برای هر یک چاره‌اندیشی شود.

واژگان کلیدی: ایمنی مواد غذایی، پیشگیری، کاهش آستانه خطر، مخاطره، مداخله در مواد غذایی فاسد و آلوده.

مقدمه

با توجه به اهمیت مواد غذایی در زندگی و سلامت بشر و همچنین اهمیت انکارنشدنی آن در حوزه اقتصاد، دولت‌ها به منظور حفظ نظم و نیز حفظ حقوق آحاد مردم، قوانینی را در زمینه تولید، عرضه، واردات و صادرات مواد غذایی، در سطح داخلی و بین‌المللی تدوین کرده‌اند. حق برخورداری از زندگی سالم و تغذیه نیز بارها در نشست‌های داخلی و بین‌المللی مورد توجه و تأکید قرار گرفته است. اهمیت این مطلب تا جایی است که مواد غذایی به‌عنوان یکی از مصادیق حقوق بشر، اولین بار در اعلامیه حقوق بشر و در سال ۱۹۴۸ مطرح شد [۲۴]. در این راستا ممکن است افرادی به‌طور سهوی یا عمدی از طریق عرضه، تولید، واردات و صادرات مواد غذایی فاسد و آلوده، سبب بیماری و حتی مرگ بسیاری از افراد شوند. در علم مخاطره‌شناسی، مخاطره عبارت است از واقعه، پدیده، فرایند، حالت و وضعیتی که ممکن است برای فرد، جمعیت، جامعه و محیط، زیان جدی جانی، معنوی و جسمی به‌همراه داشته باشد [۱۲]. در نتیجه دخالت در مواد غذایی فاسد و آلوده و به‌عبارتی، نقض ایمنی غذایی، از مخاطراتی است که همواره وجود داشته و از اهمیت بسیاری برخوردار است و زمانی که از حالت بالقوه خارج شود و به‌صورت خطر بالفعل درآید، می‌تواند جان بسیاری را در معرض خطر قرار دهد.

غذا از بدو تولد تا مرگ عامل مهمی در زندگی بشر محسوب می‌شود. غذا انرژی مورد نیاز بدن ما را فراهم می‌کند؛ ماهیچه‌ها، استخوان‌ها، اعصاب، مغز، چشم‌ها، مو و تمامی اجزای بدن ما را می‌سازد و اعمال آنها را حفظ و تنظیم می‌کند. مهم‌ترین بعد تأثیر مواد غذایی در زندگی انسان، سلامت اوست. دانشمندان در اوایل قرن بیستم متوجه شدند که مصرف رژیم غذایی کافی می‌تواند از بیماری‌هایی چون اسکوربوت، بری بری و کم‌خونی‌های تغذیه‌ای جلوگیری کند [۱۱]. مواد غذایی برای رشد، تأمین انرژی، ترمیم بدن، بقا و حفاظت از بدن مورد نیاز است. اصطلاحی که به تمامی فرایندهای شیمیایی که توسط سلول‌های بدن انجام می‌گیرد- اطلاق می‌شود، متابولیسم نام دارد. در رأس این فرایندها اکسیداسیون یا سوخت‌وساز مواد غذایی قرار می‌گیرد که نتیجه آن ایجاد انرژی است. این فرایند شبیه کارکرد موتور خودرو است و انرژی لازم برای حرکت را برای بدن فراهم می‌کند. اغلب همزمان با سوخت‌وساز، گرما نیز تولید می‌شود. بنابراین مصرف مواد غذایی در تأمین انرژی و نیز دمای مناسب بدن تأثیرگذار است [۲۰].

با تمام این احوال اهمیت مواد غذایی بیش از تغذیه جسم ماست. ما از خوردن غذا لذت می‌بریم و احساس امنیت و شادی می‌کنیم. غذا بر روابط اجتماعی ما و برای مثال در مهمانی‌ها و برقراری ارتباط با دوستان و حتی به‌عنوان نماد مذهبی تأثیر می‌گذارد. مواد غذایی بزرگ‌ترین

مسئلهٔ دنیاست و بخش عظیمی از کار در دنیا به تولید، فرآوری و تهیهٔ مواد غذایی اختصاص دارد و درصد مهمی از درآمد و وقت افراد صرف تهیهٔ آن می‌شود [۱۱]. مصرف مواد غذایی و انتخاب نوع آن به عوامل بسیاری چون وضعیت اقتصادی و اجتماعی، محیط جغرافیایی و مذهب بستگی دارد. ممکن است آنچه در یک جامعه عادی یا به‌شدت مطلوب است، در جایی دیگر غیرقابل مصرف یا حتی انزجارآور باشد. برای مثال در نواحی نزدیک به دریا، غذاهای دریایی پرطرفدار است و در نواحی دور از دریا برای بسیاری از افراد، نامطلوب به‌شمار می‌آید. عادات‌های غذایی براساس عوامل مذکور در سطح وسیعی گسترده می‌شود. در نتیجه ممکن است مصرف بیش از حد یک نوع مادهٔ غذایی یا عدم مصرف دیگری، بیماری‌ها و عوارضی را در پی داشته باشد [۲۰]. بنابراین، مواد غذایی بر ابعاد گوناگونی از زندگی انسان از جمله سلامت، اقتصاد، کشاورزی، روابط اجتماعی، فرهنگ و ... تأثیر می‌گذارد و به‌طور متقابل از این ابعاد تأثیر می‌پذیرد.

خسارت‌های مالی ناشی از عرضهٔ مواد غذایی ناسالم نیز انکارشدنی نیست. آلودگی مواد غذایی، سبب افزایش اتلاف و ضایعات مادهٔ غذایی، کاهش تجارت مواد غذایی، کاهش گردشگری و افزایش هزینه‌های پزشکی و اقتصادی می‌شود و همچنین ممکن است به اعتبار شرکت‌های تولیدکننده صدمه بزند و به کاهش تجارت مواد غذایی بینجامد [۱۸]. بررسی عوامل دخیل در تولید، عرضه، واردات و صادرات مواد غذایی فاسد و آلوده می‌تواند شناخت ما را از بزهکاران این حوزه افزایش دهد و راهکارهای پیشگیرانه‌ای را در ذهن تداعی کند که در نتیجه، آستانهٔ خطر این‌گونه جرایم نیز کاهش خواهد یافت.

روش تحقیق

در مطالعهٔ حاضر از روش کتابخانه‌ای، تحلیلی - توصیفی بهره گرفته شده است تا ۱. ضرورت حمایت از ایمنی غذایی، به‌عنوان یکی از مخاطرات مطرح، بررسی شود؛ ۲. عوامل دخیل در زمینهٔ مواد غذایی فاسد و آلوده شناسایی و دربارهٔ آنها بحث و استدلال شود. شناسایی این عوامل می‌تواند در معرفی راهکارهای پیشگیرانهٔ مؤثر، مفید واقع شود. در مواردی نیز نظر کارشناسان محترم حوزهٔ مواد غذایی، مورد توجه قرار گرفته است.

داده‌ها و بحث

ایمنی مواد غذایی

با توجه به حجم زیاد مواد غذایی و اهمیت آنها در زندگی و به‌خصوص سلامت بشر، لازم است این مواد از شرایطی برخوردار باشند تا قابل مصرف باشند. تعریف سازمان بهداشت جهانی و

سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد از ایمنی مواد غذایی عبارت است از: کنترل کلیه شرایط و معیارهایی که در طول فرایند تولید، فرآوری، نگهداری، توزیع و آماده‌سازی غذا، به‌منظور اطمینان از سلامت، بی‌نقصی، مفید و کامل بودن آن برای مصرف انسانی، لازم است رعایت شود [۸]. حال اگر در هر کدام از این مراحل، معیارها و استانداردهای لازم رعایت نشود، ایمنی غذایی نقض خواهد شد و جان بسیاری از افراد به خطر خواهد افتاد. اطلاعات و بررسی‌ها نشان می‌دهد که سالیانه در حدود ۱۵ درصد از افراد جامعه تحت تأثیر بیماری‌های ناشی از مصرف مواد غذایی فاسد و آلوده قرار می‌گیرند [۹]. عدم رعایت ایمنی غذایی می‌تواند به بیماری‌ها و مسمومیت‌های جدی برای مصرف‌کنندگان منجر شود.

مداخله در مواد غذایی فاسد و آلوده

مداخله در مواد غذایی فاسد و آلوده از طریق تولید، فرآوری، عرضه و توزیع مواد غذایی فساد و آلوده محقق می‌شود.

فساد در لغت به معنای تباہ شدن، نابود شدن، از بین رفتن، خرابی، بیماری، پوسیدگی و اضمحلال است [۱۵]؛ اما فساد مواد غذایی در اصطلاح به‌معنای از بین رفتن محصولات یا خصوصیات کیفی مؤثر آنهاست. زمانی که ماده غذایی از بین می‌رود، خصوصیات آن تغییر می‌یابد و در نتیجه قابل قبول نخواهد بود. چنین تغییراتی همیشه منشأ میکروبی ندارد و ممکن است محصولی در نتیجه خسارت ناشی از بی‌رنگ شدن، بیاتی، خسارت ناشی از حشرات و... کیفیت خود را از دست بدهد [۲].

فساد مواد غذایی به‌طور معمول به دو گروه فساد میکروبی و فساد غیرمیکروبی تقسیم می‌شود. فساد میکروبی عبارت است از تغییرات ارگانیک و ظاهری ناشی از رشد، تکثیر و متابولیسم میکروارگانیسم‌ها در ماده غذایی که سبب کاهش ارزش، شکل و ویژگی‌های اولیه مواد غذایی می‌شود یا آنها را از میان می‌برد. عوامل گوناگونی چون حرارت و رطوبت نسبی محیط، حضور گازها در محیط نگهداری ماده غذایی و ... بر روند فساد میکروبی تأثیر می‌گذارند. فساد غیرمیکروبی عبارت است از فساد مواد غذایی تحت تأثیر عواملی غیر از میکروارگانیسم‌ها. از عوامل مؤثر بر این نوع فساد می‌توان به آنزیم‌های موجود در مواد غذایی، تابش نور خورشید، گرمای محیط، سموم شیمیایی و ... اشاره کرد [۸].

وجود کودهای شیمیایی، سموم و آفت‌کش‌ها در محصولات کشاورزی [۱۴]، بیماری‌های دامی، انواع آنتی‌بیوتیک، آفت‌کش‌ها و هورمون‌ها در محصولات دامی [۲۷] و شیرین‌کننده‌های مصنوعی غیرمجاز [۲۳]، مواد نگهدارنده، چربی‌های ترانس و ... از مواردی است که موجب

آلودگی مواد غذایی و به خطر افتادن جان انسان‌ها می‌شوند. با هریک از عوامل یادشده که در طول فرایند تولید، فراوری، عرضه و تولید توسط انسان محقق شود، مداخله در مواد غذایی آلوده صورت می‌گیرد.

عوامل مداخله در مواد غذایی فاسد و آلوده

با توجه به تقاضای روزافزون مواد غذایی در سراسر دنیا، بسیاری از افراد به‌طور عمدی یا سهوی دست به تولید، عرضه، واردات و صادرات مواد غذایی فاسد و آلوده می‌زنند و از این میان قسمی به دلیل اهمال و فقدان دانش کافی و قسمی نیز با آگاهی کامل از پیامدهای امر مذکور و صرفاً جهت کسب سود بیشتر یا حفظ موقعیت خود، خسارات جانی و مالی به دیگران وارد می‌کنند. دولت‌ها به‌عنوان متولی این امر، با وضع قوانین، مقررات، آیین‌نامه‌ها و تنظیم استانداردها و نیز آموزش در سطح عمومی، تلاش می‌کنند از ارتکاب اقدامات یادشده و در پی آن، وقوع بیماری‌ها و مسمومیت‌ها در مصرف‌کنندگان، پیشگیری کنند.

با تمام این احوال، اعضای جامعه ممکن است در معرض استفاده از این مواد غذایی قرار گیرند. بیشتر افراد یک مرتبه یا بیشتر، گاه حتی بدون اینکه متوجه شوند، در معرض این دسته از جرایم قرار گرفته‌اند. برخی گروه‌ها مانند نوزادان، اطفال و کهنسالان، به‌لحاظ شرایط جسمی خاص، از بقیه آسیب‌پذیرترند.

گرچه عوامل فردی از قبیل سودجویی و منفعت‌طلبی اشخاص در زمینه مواد غذایی فاسد دخیل‌اند، در عین حال مهم‌ترین عوامل اجتماعی موجب تحقق این نوع مداخله را می‌توان در موارد زیر جست‌وجو کرد:

۱. عدم نظارت کافی بر مواد غذایی

مواد غذایی از تولید تا مصرف دچار تغییرات زیادی می‌شوند و با عوامل مختلفی در تماس‌اند. بنابراین حفظ سلامت مواد غذایی، کنترل مستمر در کل زنجیره مواد غذایی را می‌طلبد. تأمین سلامت و ایمنی مواد غذایی اهمیت بسیاری دارد. دولت‌ها در این راستا موظف به تأمین سلامت زنجیره مواد غذایی هستند و به‌منظور عملی شدن این امر، باید همکاری‌هایی در سطحی وسیع میان ارگان‌های مسئول انجام گیرد و هر بخش نیز وظایف خود را به‌خوبی به انجام برساند. عدم نظارت کافی بر صنایع غذایی از مهم‌ترین چالش‌ها در این زمینه محسوب می‌شود [۶]. در حال حاضر وظیفه نظارت بر مواد غذایی بر عهده وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، سازمان استاندارد ملی و وزارت جهاد کشاورزی است. متأسفانه به‌نظر می‌رسد

عملکرد نظارتی ارگان‌های مذکور ضعیف است [۴] و هماهنگی‌های لازم وجود ندارد. همین امر موجب می‌شود که سودجویان از این فرصت استفاده کنند و با تولید، عرضه، صادرات و واردات مواد غذایی فاسد و آلوده جان بسیاری از افراد را به خطر اندازند. کمبود بازرسی نیز از مشکلاتی است که نهادهای مذکور با آن مواجه‌اند و نظارت بر مواد غذایی را دشوارتر می‌سازد. متأسفانه به نظر می‌رسد در زمینه واردات و صادرات نیز سازمان‌های نظارتی از عملکرد مناسبی برخوردار نیستند. واردات و صادرات مواد غذایی در ابتدا با سختگیری مواجه است و پس از آن سهل‌گیری‌های فراوانی اعمال می‌شود [۷]. نظارت بیشتر در عرصه تولید محصولات کشاورزی، سیستم‌های غذایی، مدیریت منابع طبیعی و ارتقای آموزش عمومی می‌تواند تأثیر زیادی در جلوگیری از ناامنی غذایی داشته باشد [۵]. همچنین به نظر می‌رسد با توجه به دخیل بودن نهادهای گوناگون در امر نظارت بر مواد غذایی و در نتیجه ناهماهنگی آنها و گاه مبهم بودن وظایف، تمرکز امر نظارت اهمیت زیادی در کنترل این مواد داشته باشد.

۲. نقایص و کمبودهای قانونی

نواقص و خلأهای قانونی در حوزه مواد غذایی، موجب می‌شود که افراد سودجو از این موقعیت استفاده کنند و سلامت افراد را به خطر بیندازند. عمده قوانین مرتبط با مواد غذایی متعلق به ده‌ها سال قبل است و پاسخگوی نیاز امروز نیست [۳]. از جمله می‌توان به قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب ۱۳۴۶ اشاره کرد که از طرفی نسبت به بسیاری از مداخلات در مواد غذایی آلوده ساکت است و از طرف دیگر ضمانت اجرای پیش‌بینی شده در آن به دلیل کم بودن مبلغ جریمه‌ها، مؤثر واقع نمی‌شود. بنابراین اصلاح قوانین حوزه مواد غذایی و به‌روز کردن آنها با لحاظ علم روز صنایع غذایی و تغییراتی که امروز در مواد غذایی ایجاد می‌شود، می‌تواند عامل مؤثری در کاهش مداخله در فساد مواد غذایی باشد.

۳. تخلف برخی از بازرسان بهداشت مواد غذایی

توجه به ایمنی مواد غذایی، نظارت و کنترل اماکن عمومی از نظر دارا بودن معیارهای بهداشتی تأثیر بسزایی در سلامت جامعه دارد. نیل به اهداف یادشده تنها زمانی محقق می‌شود که نیروهای نظارتی از توانایی علمی و عملی لازم برخوردار باشند. کنترل و نظارت مراکز تهیه، توزیع و فروش و اماکن عمومی از وظایف دانشگاه‌های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی سراسر کشور محسوب می‌شود و در درون این ارگان نیز این وظیفه خطیر بر عهده بازرسان بهداشت محیط است. این افراد در راستای اجرای وظایف خود با چالش‌هایی مواجه‌اند که

ممکن است برخی از آنها را به این سمت سوق دهد که مرتکب تخلف شوند و از گزارش موارد نقض ضوابط بهداشتی و ... خودداری کنند.

از مواردی که اخلاص و جایگاه اجتماعی و شخصیتی بازرسان بهداشت محیط را به شدت در معرض خطر قرار می‌دهد و همچنین ممکن است سبب شود که در نتیجه عدم گزارش تخلف، جان بسیاری از افراد در معرض خطر قرار گیرد، پذیرش هدیه یا در اشکال مخفی‌تر آن پذیرش امتیازات دوستانه است. طبیعت بازرسی بهداشتی به‌عنوان اجرای مقررات حکومتی مربوط، گاهی زمینه اعمال فشار بر متخلفان را فراهم می‌کند. در این گونه موارد ممکن است پذیرش هدیه یا حتی به‌شکل پنهان‌تر، قبول تخفیف هنگام خرید کالا یا خرید جنس بهتر با قیمت کالاهای معمولی، میان بازرسان بهداشتی و متصدی یا مؤسسه مورد بازرسی اتفاق افتد. پذیرش این‌گونه امتیازها چیزی جز پذیرش رشوه نیست [۱۶]. مشکلات مختلف اجتماعی و فرهنگی و مالی از جمله کم بودن حقوق و مزایای بازرسان، می‌تواند از عوامل زمینه‌ساز تخلف و دریافت رشوه باشد. افزون بر آن، به دلیل اینکه گزارش برخی موارد نقض اصول بهداشتی می‌تواند به تعطیلی واحد صنفی متخلف منجر شود و همچنین جریمه‌های مالی و حتی تهدید سابقه کاری آن واحد را به‌همراه داشته باشد، ممکن است برخی از واحدهای مذکور، در برخورد با بازرسان متعهد، به تهدید و زور متوسل شوند و گاه حتی خانواده آنها را تهدید کنند که در نتیجه بازرسان مجبور می‌شود برای حفظ سلامت خود و خانواده‌اش، از گزارش موارد نقض، اجتناب کند. تحقیق مصطفایی و همکاران وی در زمینه بررسی مشکلات و چالش‌های بازرسان بهداشت محیط در امر نظارت و کنترل اماکن عمومی و مراکز تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی در استان کردستان، نشان می‌دهد که از میان بازرسان موضوع مطالعه، ۹۵ درصد، کمبود حقوق و مزایا از جمله اضافه‌کار؛ ۹۸/۵۸ درصد، رفتار ناشایست برخی از متصدیان و کارگران اماکن در صورت برخورد قانونی؛ ۹۵ درصد عدم همکاری به‌موقع نیروی انتظامی برای اجرای قوانین و برخورد با متخلف؛ ۹۸/۵۸ درصد، گستردگی و حجم زیاد وظایف محوله؛ و ۹۷/۱۶ درصد، عدم رسیدگی به‌موقع مراجع ذی‌صلاح در صورت شکایت از رفتار ناشایست برخی متصدیان و کارگران را از مشکلات اصلی خود می‌پندارند [۱۷].

۴. نوسانات اقتصادی

نوسانات اقتصادی نیز با ارتکاب این مخاطرات ارتباطی تنگاتنگ دارد. با افزایش قیمت ناشی از نوسانات اقتصادی، کشاورزان مجبور به استفاده از سموم و کودهای غیرمعمول می‌شوند تا با افزایش تولید غیراستاندارد از طرفی از عهده هزینه سنگین تولید برآیند و از طرف دیگر خود

نیز از موقعیت پیش‌آمده بهره‌مند شوند. تولیدکنندگان مواد غذایی نیز از مواد اولیه غیراستاندارد و گاه فاسد برای فرآوری مواد غذایی بهره می‌گیرند؛ چراکه در بازار مصرف، این‌گونه غذاها برای مصرف‌کننده که در پی پرداخت پول کمتری است جذابیت بیشتری دارد. بنابراین هرچه نوسانات بازار کمتر و اقتصاد پویاتر باشد، درآمد افراد نیز کمتر دچار تزلزل می‌شود و رغبت آنها به تطابق با قانون و مقررات افزایش خواهد یافت [۱۰].

۵. فرهنگ کاری حاکم بر صنعت مواد غذایی

فرهنگ تأثیر بسزایی در کیفیت رفتارهای انسانی و روابط افراد دارد. هرچه فرهنگ غنی‌تر و متعالی‌تر باشد، احتمال وقوع جرایم کمتر خواهد شد. فرهنگ نامناسب نیز نه‌تنها موجب تکامل و رشد فرد نمی‌شود، بلکه خود ممکن است عاملی جرم‌زا باشد. فرهنگ مصرف‌گرایی و ماشینی موجب تقویت فردگرایی می‌شود و در نتیجه فرد به ارضای تمایلات نفسانی، لذت‌های آنی، بی‌اعتنایی به موقعیت‌ها، نیازها و احساسات دیگران و بی‌توجهی به اصول انسانی گرایش پیدا می‌کند. در این‌گونه جوامع علی‌رغم تأمین نیازهای اولیه، بالا بودن سطح زندگی افراد، بهداشت و امکانات رفاهی و ... به دلیل تزلزل اخلاقیات، ضعف روابط و هنجارها، افراد به زندگی صرفاً مادی تمایل پیدا می‌کنند. در نتیجه حتی افراد دارا نیز از هیچ وسیله‌ای برای ارضای تمایلات خود و مال‌اندوزی دریغ نخواهند کرد. ذکر این نکته الزامی است که با وجود اهمیت و تأثیر فرهنگ بر منش افراد، فرهنگ نامناسب نیز نمی‌تواند خود به‌تنهایی موجبات بزهکاری را فراهم آورد.

ساترلند در مطالعات خود دو مطلب را لحاظ کرد. اول اینکه جرایم یقه‌سفیدی در نتیجه ورود شخص به یک تجارت یا شغل حاصل می‌شود و دوم اینکه این‌گونه جرایم در برخی صنایع بیشتر است و برخی شرکت‌ها به نسبت بقیه، بیشتر مرتکب جرم می‌شوند. وی برای تفسیر بزهکاری در تمامی مشاغل و تجارت‌ها این‌گونه استدلال می‌کند که مسئولیت در درون خود آن کسب‌وکار شکل می‌گیرد. این بدین معناست که برخی صنایع (و برخی شرکت‌ها در درون صنایع) دارای مجموعه‌ای از هنجارهای نقض قانون هستند و بزهکاری در درون این صنایع و شرکت‌ها بدون لحاظ خصیصه‌های فردی افراد، شکوفا می‌شود. در حقیقت در درون شرکت‌ها، فرهنگی وجود دارد که هنجارهای غیرقانونی را تصدیق و به لحاظ ساختاری نیز تطابق با این هنجارها را تشویق می‌کند و همزمان طرق نقض قوانین یا ارتکاب فعالیت‌های مجرمانه را نیز به افراد می‌آموزد و آنجا که لازم باشد، حتی هرگونه مخالفت و مقاومت با این فرهنگ را نیز مجازات خواهد کرد. فرهنگ برخورد مطلوب با نقض قوانین و انگیزه‌های معاشرتی و ساختار مجازات، توسط افراد استخدام‌شده در یک تشکیلات، به‌مانند هر مجموعه دیگری آموخته

می‌شود. رفتارهای مجرمانه نه انحراف فردی، بلکه محصول قابل پیش‌بینی عضویت در یک نظام سازمانی مشخص یا صنایع و مشاغل مشخص، لحاظ می‌شود. خصایص ساختاری داخلی این تشکیلات اعم از اقتصادی، حقوقی، سازمانی و هنجاری، در ایجاد فعالیت‌های مجرمانه در درون سازمان تأثیر می‌گذارند و دست‌کم در برخی جهات از انگیزه‌های شخصی مستقل‌اند [۲۹].

۶. ترس از به خطر افتادن جایگاه اجتماعی و تلاش برای بقا

نکتهٔ حائز اهمیت این است که در مداخله در مواد غذایی فاسد، در کنار کسب منفعت شخصی، عامل ترس نیز مطرح است. تلاش برای حفظ بقا در اغلب شرکت‌ها از جمله در مشاغل و کسب و کارهای کوچک عامل مهمی است که می‌تواند موجب رفتارهای مجرمانه باشد. در موارد بسیاری، مشاغل کوچک از جمله قصابی‌ها، نانواپی‌ها، خواربارفروشی‌ها و شرکت‌های کوچک بازرگانی به‌منظور حفظ جایگاه خود و درآمد ناشی از آن، دست به مداخله در مواد غذایی فاسد و آلوده می‌زنند و از این طریق جان بسیاری از افراد را به خطر می‌اندازند؛ چراکه به‌دلیل هزینهٔ زیاد مواد غذایی سالم، به‌ناچار آنان از بازار رقابتی حذف خواهند شد. به‌عنوان مثال این افراد گوشت وارداتی را بدون مهر سازمان دامپزشکی و گاه با علم به آلوده بودن آن، بسته‌بندی و توزیع می‌کنند و به فروش می‌رسانند و حتی در مواردی به‌منظور به حداقل رساندن خطر شناسایی و دستگیری، این گوشت‌ها را با انواع مواد اولیه و ادویه‌جات و طعم‌دهنده‌ها مخلوط می‌کنند و در قالب همبرگر و سوسیس و کالباس به فروش می‌رسانند و حتی از این طریق سود خود را بالاتر نیز می‌برند. چنین مواردی در نانواپی‌ها و شرکت‌های بازرگانی کوچک نیز بسیار است.

۷. رقابت شدید و کسب حریصانهٔ سود

رقابت شدید و حریصانه در میان شرکت‌ها در بازارهای گوناگون نیز بدین معناست که این شرکت‌ها منافع را بر سلامت، کیفیت یا مسائل مرتبط با آن ترجیح می‌دهند. در شرکت‌ها و مشاغل کوچک ممکن است نقض قانون به‌منظور حفظ شرکت باشد، درحالی که در سازمان‌ها و تشکیلات بزرگ‌تر، این مسئله به‌طور مستقیم با به حداکثررسانی سود شرکت در ارتباط است. در نتیجه شرکت‌ها و تشکیلات گوناگون در درون صنعت مواد غذایی، با هدف به حداکثررسانی سود خود دست به ارتکاب جرایم گوناگون از جمله مداخله در مواد غذایی فاسد می‌زنند. جی. پی مورگان متذکر می‌شود که در آمریکا سود حاصل از سبزیجات ۳-۶ درصد و سود غذاهایی مانند پنیر و ماست که روند فرآوری آنها ساده است ۹-۱۲ درصد، و سود غله‌های به‌شدت فرآوری‌شده مانند تنقلات، بیسکویت‌ها، نوشابه‌های غیرالکلی و شیرینی‌ها ۱۵ درصد است؛ درحالی که سود مواد غذایی تخصصی مانند غذای کودک بیشتر است و حتی غذاهای مکمل و

آن دسته از مواد غذایی که ادعا می‌شود سالم‌ترند مانند مواد غذایی رژیمی، می‌توانند بیش از ۴۰۰ درصد سود در پی داشته باشد. بنابراین از طریق آنچه پس از ترک مزرعه بر مواد غذایی اعمال می‌شود، سود بیشتری حاصل می‌شود تا از طریق پرورش ابتدایی آن. این فرایند توسط بازار مواد غذایی تشدید می‌شود و در نتیجه سرمایه بزرگ‌ترین بازارهای مواد غذایی از بودجه سازمان سلامت جهانی تجاوز می‌کند و تعداد کمی از شرکت‌های بزرگ مواد غذایی، همه بخش‌های زنجیره مواد غذایی را در دست می‌گیرند [۳۰].

۸. وقوع جنگ

با شروع جنگ، نظم اجتماعی مختل شده و فعالیت در همه عرصه‌ها دچار مشکل می‌شود و متعاقب آن نرخ بیکاری، تورم، گرانی، ویرانی و ... رشد می‌کند؛ رشد اقتصادی دچار رکود و حتی متوقف می‌شود، به طوری که اگر جنگ واقع نمی‌شد، طرح‌های عمرانی، آبادانی و ... به مرحله اجرا می‌رسید و در نتیجه توان اقتصادی کشور دچار تحول و پیشرفت می‌شد. به‌عنوان مثال عدم امکان کشت‌و زرع در مناطق درگیر جنگ یا پس از آن وجود مواد شیمیایی در برخی مناطق از خسارت‌های غیرمستقیم جنگ محسوب می‌شود. از طرف دیگر اختلال بزرگی که در تمامی نهادهای کشور ایجاد می‌شود، همه فعالیت‌های مراجع دولتی و غیردولتی را در مناطق جنگی و نواحی نزدیک آنها مختل می‌کند و در نتیجه نظارت دولتی تا حد زیادی کاهش می‌یابد.

کمیود مواد غذایی، جیره‌بندی، قیمت زیاد کالاها و مواد تولیدی و مصرفی، کاهش کنترل آنها از جانب دولت و ... سبب می‌شود که افراد سودجو از موقعیت سوءاستفاده کنند و به‌منظور کسب منفعت دست به ارتکاب انواع جرایم بزنند. از جمله مصادیق این جرایم می‌توان به قاچاق مواد غذایی، عرضه و تولید مواد غذایی فاسد و آلوده و ... اشاره کرد. آثار روانی ناشی از جنگ نیز موجب می‌شود که بسیاری از افراد دچار انواع اختلال‌های روانی شوند یا آن‌قدر تحت تأثیر قرار گیرند که اهمیتی برای وضعیت دیگران قائل نباشند و تنها در پی تأمین نیازهای خود برآیند. ذکر این نکته نیز حائز اهمیت است که امروزه دشمن نه‌فقط در جبهه‌های جنگ بلکه از طریق انتشار انواع میکروب، مواد شیمیایی، آفات نباتی برای از بین بردن محصولات کشاورزی و ... نیز می‌کوشد رقیب خود را از پای درآورد. بسیاری از این مواد در خاک، آب و هوا باقی می‌مانند و بر کشاورزی و دامپروری و در نهایت سلامت افراد، به‌شدت تأثیر می‌گذارند.

در زمینه چگونگی تأثیر جنگ بر وقوع بزهکاری می‌توان به نظریه فری اشاره کرد. فری بیان می‌کند: «همان‌گونه که در حجم معینی از محلول، با درجه حرارت معین می‌توان مقدار مشخصی از یک ماده شیمیایی را حل کرد، نه یک اتم بیشتر و نه یک اتم کمتر، محیط

اجتماعی نیز به همان ترتیب، به میزان محدودی می‌تواند ارتکاب جرم را تحمل کند و از آن بیشتر یا کمتر امکان ندارد» [۱]. وی به این نتیجه رسید زمانی که تغییرات جوی یا اجتماعی فوق‌العاده پیش آید، آمارهای جنایی دستخوش تغییر خواهد شد. فری از این تغییر به قانون دوم خود یعنی قانون فوق‌اشباع جنایی رسید؛ بدین معنا که همان‌طور که در شیمی ممکن است با افزایش درجه حرارت یک محلول حلال، درجه اشباع طبیعی آن بالا رود، در جامعه‌شناسی جنایی نیز امکان دارد بر اثر شرایط استثنایی، محیط به یک اشباع استثنایی یا فوق‌اشباع جنایی برسد. بنابراین جنگ و بلایای طبیعی موجب حاکمیت قانون فوق‌اشباع جنایی در محیط می‌شود.

پیامدهای مداخله در مواد غذایی فاسد و آلوده

تولید، عرضه، فرآوری و توزیع مواد غذایی فاسد و آلوده دامنه وسیعی از آثار و پیامدها را در پی خواهد داشت که هزینه‌های آن از بعد سلامتی، بهداشتی و اقتصادی و ... بر افراد و جامعه تحمیل می‌شود و در نهایت دولت نیز با حجم سنگینی از مشکلات در زمینه بهداشت و سلامت عمومی، در حوزه سلامت و به‌خصوص بی‌اعتمادی و عدم احساس امنیت مردم مواجه خواهد شد. از طرفی به نظر می‌رسد تأثیر مداخله در فساد مواد غذایی تنها به شرایط جسمی و اقتصادی افراد و در سطح وسیع‌تر جامعه، محدود نیست و علاوه بر آثار اجتماعی، به‌نحوی بر فرهنگ جامعه نیز تأثیر خواهد گذاشت.

۱. **پیامدهای جسمی:** مواد غذایی فاسد و آلوده پس از ورود به بدن انسان، موجب اختلال در بدن می‌شوند و در نتیجه بدن، واکنش‌های مختلفی نشان می‌دهد. مهم‌ترین پیامد مصرف مواد غذایی فاسد و آلوده، بروز انواع بیماری و مسمومیت است که می‌توانند عواقب کوتاه‌مدت یا بلندمدت و مزمن برای سلامت انسان داشته باشند و حتی گاه به مرگ منجر شوند. سازمان بهداشت جهانی بیماری‌های ناشی از مصرف مواد غذایی را بدین ترتیب تعریف کرده است: یک بیماری با خصوصیت عفونی یا سمی که با مصرف مواد غذایی یا آب ایجاد می‌شود، یا اینکه تصور می‌شود، با مصرف مواد غذایی یا آب ایجاد خواهد شد [۲]. این تعریف، تعریفی جامع و شامل تمام بیماری‌های ناشی از مصرف غذا می‌شود؛ اما حساسیت و عدم تحمل مواد غذایی را در بر نمی‌گیرد.

مسمومیت غذایی اغلب در نتیجه اهمال یا نادیده گرفتن قوانین و استانداردهای مرتبط با مواد غذایی محقق می‌شود. این مسمومیت‌ها ممکن است به بیماری و حتی مرگ افراد منجر شود. در سال ۱۹۹۶ شیوع باکتری ای کولی، که از طریق کود کشاورزی انتقال می‌یابد، منجر

به مرگ ۲۱ فرد مسن در خانه سالمندان لانکشاير اسكاتلند شد. در آمریکا در سال ۱۹۸۲ این باکتری که تحت عنوان حشره برگر شناخته می‌شود، افراد بسیاری را در میشیگان و اورگان بیمار کرد. شیوع این بیماری در والکرتون کانادا ۷ نفر را به کام مرگ کشید. کمپیلوباکتر در انگلیس سالیانه حدود ۸۰ نفر را می‌کشد و سازمان مواد غذایی آمریکا تخمین زده است که این باکتری در بیش از سه چهارم آشپزخانه‌های این کشور وجود دارد. کارخانه شکلات‌سازی کدبری نیز به دلیل بیماری ناشی از وجود باکتری سالمونلا در محصولاتش، یک میلیون یورو جریمه شد. در سال ۲۰۱۱ باکتری ای کولی مسئول مرگ ۴۹ نفر در فرانسه و آلمان بود که دامنه آن تا مصر نیز کشیده شد [۳۰]. بسیاری از تقلب‌ها در مواد غذایی نیز ممکن است به ایراد صدمات جانی در افراد منجر شود. به‌عنوان مثال در سال ۱۹۸۱، ۲۵۹ اسپانیایی بعد از مصرف روغن خوراکی که با روغن صنعتی مخلوط شده بود، جان دادند. از موارد اخیر این مسئله نیز می‌توان به مرگ ۶ نوزاد و بیماری ۳۰۰۰۰۰ کودک در چین در اثر مصرف شیر خشک اشاره کرد. فرآورده‌های جدید غذایی نیز بر استفاده از گوشت‌های بازیافت‌شده مکانیکی تکیه دارد. در این حوزه اعضای از بدن حیوان که به‌طور معمول کاربرد خوراکی ندارد، به‌کار گرفته می‌شود و همچنین با وجود مشخص نبودن آثار استفاده از مواد غذایی اصلاح ژنتیکی شده، این نوع از مواد غذایی به‌عنوان مواد اولیه در بسیاری از غذاها استفاده می‌شود. چربی‌های سخت و روغن‌های هیدروژنه نیز به‌منظور جلوه بخشیدن به مواد غذایی تولیدشده یا جایگزینی مواد اولیه طبیعی و گران استفاده می‌شوند که اغلب نیز در برچسب ماده غذایی ذکر نمی‌شود [۲۲].

به‌نظر می‌رسد با وجود ارتقای استانداردهای بهداشتی، افزایش آگاهی مصرف‌کنندگان و پیشرفت فناوری، آمار مسمومیت‌ها و بیماری‌های ناشی از مصرف مواد غذایی در حال افزایش است. از مهم‌ترین دلایل شیوع بیماری‌ها و مسمومیت‌های ناشی از مصرف مواد غذایی می‌توان به تغییر در سبک زندگی، افزایش مراکز تهیه و تولید مواد غذایی، تحول در فناوری مواد غذایی، نگهداری و پرورش متمرکز دام‌ها و حیوانات اهلی، طولانی شدن زنجیره تولید غذا و خرید مواد غذایی در حجم زیاد اشاره کرد.

به‌طور کل می‌توان گفت میکروارگانیسم‌ها به چهار طریق می‌توانند بیماری ایجاد کنند:

۱. عفونت‌های غذایی: بیماری‌های عفونی در اثر مصرف مواد آلوده به انسان منتقل می‌شوند؛ مانند برخی بیماری‌های ویروسی، سالمونلوزیس‌ها و ...؛
۲. مسمومیت‌های غذایی: در اثر سموم مترشحه از باکتری‌هایی چون کلستریدیوم، شیگالا و ... یا سموم مترشحه از کپک‌ها و مخمرها مانند آفلاتوسکین؛

۳. عوارض ناشی از انگل‌ها: انتقال بیماری به انسان توسط انگل‌های موجود در غذا، مانند توکسوپلاسموزیس و ...؛

۴. عوارض ناشی از افزودنی‌های غیرمجاز: شامل مواد افزودنی غیرمجاز، مواد افزودنی مجاز بیش از حد استاندارد، آثار باقی‌مانده داروها و سموم در برخی مواد، آلودگی محیط زیست و تأثیر آن بر فراورده‌های دامی و کشاورزی [۸].

مسمومیت و عفونت‌های غذایی و اختلالات گوارشی ناشی از مصرف مواد غذایی ممکن است دلایل بسیاری داشته باشد؛ از جمله می‌توان به پرخوری، آلرژی، کمبود مواد غذایی، مسمومیت‌های شیمیایی و گیاهی و حیوانی، توکسین مترشحه از باکتری‌ها، آلودگی ناشی از انگل‌های حیوانی و عفونت توسط میکروارگانیسم‌ها اشاره کرد. از جمله بیماری‌هایی که از عفونت یا مسمومیت غذایی ناشی می‌شوند، می‌توان به دیفتری، تب کیو، کزاز، سل، تب لجن، حصه، شبه‌حصه، طاعون، سیاه‌زخم، ذات‌الریه، تب مالت، عامل برفک در انسان، عامل بیماری‌های پوستی و گلودرد، عامل اسهال مسافرتی، عامل اسهال اطفال، بوتولیسم، فلج اطفال، قانقاریای گازدار و ... اشاره کرد [۱۳].

۲. **پیامدهای اقتصادی:** فساد و آلودگی مواد غذایی و به‌تبع آن، بیماری‌ها و مسمومیت‌های ناشی از مصرف این‌گونه مواد غذایی، از عوامل مهم کاهش بازدهی اقتصادی به‌شمار می‌آیند. این هزینه‌ها در بخش سلامت عمومی به مصرف می‌رسند که شامل اتخاذ تدابیر مختلف در درمان بیماران و ارزیابی منابع آلودگی می‌شود. هزینه‌های بیماری‌ها و مسمومیت‌های غذایی برای یک فرد، همیشه قابل محاسبه نیست، اما می‌تواند شامل از دست دادن درآمد به‌دلیل بیماری یا ناتوانی، هزینه دارو و درمان باشد. از طرف دیگر هزینه‌های جانبی مطرح می‌شود؛ بدین معنا که فردی که در بیمارستان بستری است، هزینه‌های دیگری را نیز همچون خرید اقلام ضروری برای مصرف در بیمارستان متحمل می‌شود. در سطح بالاتر، ناتوانی این افراد برای اشتغال در نتیجه بیماری یا مرگ زودهنگام نیز هزینه‌هایی را به اقتصاد ملی وارد می‌کند. براساس یک مطالعه در آمریکا، برآورد شده است که کل هزینه‌های تحمیلی توسط مسمومیت‌های باکتریایی، سالانه به حدود ۳۵ بلیون دلار می‌رسد [۲۵].

تخمین هزینه‌های اقتصادی ناشی از مواد غذایی فاسد و آلوده بسیار پیچیده است. به‌طور کلی می‌توان گفت عرضه، تولید، صادرات و واردات این‌گونه مواد غذایی، هزینه‌های بسیاری را بر افراد تحمیل می‌کند که هزینه‌های دارو و درمان، خسارات مالی ناشی از غیبت در کار، تحمیل هزینه به خانواده افراد و ... را در بر می‌گیرد. تأثیر منفی بر بازار، هزینه تطبیق با مقررات و قوانین،

خسارات ناشی از فراخوان کالاها و ... نیز بر صنایع و تولیدکننده‌ها تحمیل می‌شود. دولت‌ها نیز هزینه‌هایی را در زمینه بررسی‌های اپیدمیولوژیکی، مبارزه با بیماری‌ها و قانونگذاری متحمل می‌شوند. فساد و آلوده شدن مواد غذایی با منشأ دامی و گیاهی نیز موجب خسارات مالی به دولت و سرمایه‌گذاری‌های بخش‌های مختلف آن خواهد شد. کشورهای دیگر نیز که مواد غذایی مورد نیاز خود را از طریق واردات مواد غذایی از کشورهای دیگر تأمین می‌کنند در صورت مواجهه با موارد فساد و آلودگی، کالای صادراتی را رد کرده یا حتی در مواردی ورود مواد غذایی از کشوری خاص را ممنوع می‌کنند که این امر موجب کاهش جریان پول و در نتیجه کاهش رشد اقتصادی در کشور صادرکننده خواهد شد. صنعت گردشگری نیز از این قاعده مستثنا نیست. بسیاری از افراد با شنیدن اخبار مرتبط با فساد و آلودگی مواد غذایی در مکان یا کشوری معین، به دلیل ترس از مسمومیت، بیماری، از سفر به این مناطق اجتناب می‌کنند و در نتیجه این نواحی درآمد ناشی از صنعت گردشگری خود را نیز از دست می‌دهند.

۳. پیامدهای اجتماعی: تولید، فرآوری و توزیع مواد غذایی فاسد و آلوده می‌تواند علاوه بر پیامدهای جسمی و اقتصادی، پیامدهای اجتماعی مهمی نیز داشته باشد. از مهم‌ترین این نوع از پدیده‌ها می‌توان از ایجاد احساس عدم امنیت نام برد. احساس امنیت از نیازهای مهم هر فرد در زندگی محسوب می‌شود و انسان برای زندگی در جامعه و پیشرفت در آن نیازمند آرامش و امنیت است. بزهکاری یکی از عوامل بروز احساس عدم امنیت است و ترس از قرار گرفتن در معرض مداخلات در مواد غذایی فاسد نیز از مصادیق آن محسوب می‌شود. به‌طور کلی می‌توان گفت ترس حالت عاطفی پیچیده و نیرومندی است که در نتیجه احساس خطر در فرد شکل می‌گیرد. ترس از جرم نیز نوعی اضطراب منطقی یا غیرمنطقی است که در نتیجه این استنباط شکل می‌گیرد که فرد در معرض خطر بزه‌دیدگی است. ترس از جرم، جزئی جدایی‌ناپذیر از زندگی مدرن امروزی است. تحولات فرهنگی و توسعه فناوری به پیدایش شکل جدیدی از محیط اجتماعی منجر شده‌اند که براساس آن، گویی همه چیز در سایه خطرپذیری امکان‌پذیر می‌شود. چنین جامعه‌ای از دید اولریش بک ریسک‌مدار است [۱۹]. در چنین جامعه‌ای خطر وقوع جرم نیز همانند سایر خطرهای بخش جدایی‌ناپذیر زندگی محسوب می‌شود. این امر خود موجب ایجاد ترس از جرم خواهد شد. به‌عنوان مثال تولید و فرآوری مواد غذایی از طریق فناوری‌های نوین و افزایش بهره‌وری در محصولات دامی و کشاورزی با استفاده از علم روز، ممکن است مخاطراتی را به‌همراه داشته باشد که حتی برای مصرف‌کننده ناشناخته باشند و از آنجا که مصرف‌کننده بر مراحل تولید نظارت مستقیم ندارد، می‌تواند به‌راحتی بزه‌دیده واقع شود.

ارتباط مداخله در فساد مواد غذایی و ترس را می‌توان بدین نحو توضیح داد که هدف اصلی مرتکب از چنین اعمالی، ایجاد ترس و ناامنی نیست، اما وضعیت مذکور به صورت امری تبعی و فرعی از رفتار مجرمانه ناشی می‌شود. احساس ناامنی به فرایندی اطلاق می‌شود که همواره در زندگی فرد حاضر است و نتیجه تجربیات تلخ روزمره افراد است. احساس ناامنی قابل محاسبه با احتمالات نیست و به نحوی مستمر همراه فرد است. احساس امنیت، احساس سلامت یا ایمن بودن است و عدم امنیت می‌تواند ناشی از سطح غیرعادی تهدیدهای خارجی از جمله جنگ، بزهکاری، مخاطرات محیطی و بلایای طبیعی باشد. احساس ناامنی، احساس آسیب‌پذیری در مقابل حوادثی است که فرد بر آنها کنترلی ندارد. به عبارت دیگر، ناامنی احساس تردید نسبت به آینده، فعالیت‌ها یا انگیزه‌های دیگران و نسبت به ناشناخته‌هاست [۳۱]. ترس از جرم و احساس ناامنی در نهایت موجب کاهش اعتماد افراد به یکدیگر و در نتیجه کاهش همبستگی‌های اجتماعی خواهد شد. جرایم یقه‌سفیدی همچون کلاهبرداری و نیز مداخله در فساد مواد غذایی که از مصادیق جرایم یقه‌سفیدی محسوب می‌شود، تأثیر بیشتری بر این موضوع می‌گذارند [۱۹]. به نظر می‌رسد با توجه به اینکه دولت متولی اصلی حفاظت از سلامت آحاد مردم است و نماینده آنها نیز محسوب می‌شود، بروز تخلفات در حوزه تولید، فرآوری، صادرات و واردات مواد غذایی می‌تواند موجب کاهش اعتماد عمومی به دولت شود. دلیل این امر نیز این است که دولت وظیفه نظارت بر زنجیره مواد غذایی را بر عهده دارد و هر گونه تخلفی که در این راستا محقق شود، ممکن است از دید مردم ناشی از عدم نظارت مناسب یا کاستی در قانونگذاری لحاظ شود و در نتیجه آنها را نسبت به توانایی‌های دولت بی‌اعتماد کند.

۴. پیامدهای فرهنگی: نظم اجتماعی شامل تعامل افراد در گروه‌ها و خرده‌فرهنگ‌ها و دربرگیرنده سازماندهی هنجارها، ارزش‌ها و نهادهای راهنمای تعادل افراد است. ایجاد یک جامعه ممکن نیست مگر تمام افراد بالغ، اصولی را بپذیرند که براساس آن نحوه تقسیم کار برای همه قابل درک و تحمل‌پذیر باشد. به عبارت دیگر جامعه از انسان‌هایی تشکیل شده است که درباره یک رشته ارزش‌های به‌خصوص اتفاق نظر دارند و درباره درست و غلط، یکسان می‌اندیشند. نظم اجتماعی، به تحقق ارزش‌های مشترک و عمومی وابسته است که به صورت مشروع و اجباری مورد پذیرش جامعه قرار می‌گیرند. هر فرد در نظام شخصیتی خود، هویتی ویژه دارد؛ اما این نظام در ارتباط با سایر بخش‌های نظام کنش عمل می‌کند. پارسونز در این راستا معتقد است که فرایند اجتماعی شدن، از طریق نقش‌پذیری و کنش متقابل با دیگران صورت می‌گیرد. کارکرد مناسب نظام‌های چهارگانه فرهنگ، اجتماع، شخصیت و اقتصاد، و

تعامل میان آنها، کنترل‌کننده جامعه و عامل بقا و پایداری نظم اجتماعی است. بنابراین عدم تعادل و بی‌سازمانی هر یک از این نظام‌ها، حیات جامعه را تهدید کرده و بستر انحراف و بزهکاری را فراهم می‌کند [۲۱]. در توضیح بیشتر مطلب باید گفت همان‌طور که پیش از این اشاره شد، فرد در تعامل با جامعه، ارزش‌ها را می‌آموزد. زمانی که در حوزه مواد غذایی تخلفات گوناگونی محقق شود، افراد علاوه بر اینکه همواره احساس ناامنی می‌کنند، در اثر مشاهده بی‌سازمانی اجتماعی و چشم‌پوشی شهروندان جامعه و ضابطان نسبت به جرایم حوزه مواد غذایی، گمان خواهند کرد که برای پاسخ به انحرافات و کجروی‌ها متولی مشخصی وجود ندارد. بنابراین از درون این بی‌نظمی، بزهکاری بیرون خواهد آمد. در این صورت ممکن است این بی‌نظمی به فرهنگ غالب تبدیل شود و افراد به‌منظور انجام دادن رفتارهای منحرفانه و مجرمانه، دست به توجیه رفتارهای خود بزنند. این افراد با استفاده از روش‌های ذهنی، اعمال خود را توجیه‌پذیر تلقی کرده و آنها را از قواعد و هنجارهای کلی مستثنا می‌کنند [۲۸]. به‌عنوان مثال ممکن است برخی از افراد دست به مداخله در فساد مواد غذایی زنند و رفتار مجرمانه خود را این‌گونه توجیه کنند که «همه همین کار را می‌کنند» یا وضعیت بزه‌دیده را نادیده انگارند یا وجود او را انکار کنند. روند مذکور تنها به تخلفات و جرایم حوزه مواد غذایی اختصاص ندارد و می‌تواند هر گونه انحراف یا جرمی را در برگیرد. در نتیجه ناهنجاری‌ها به فعالیت‌هایی مسامحه‌آمیز و روزمره تبدیل می‌شوند [۲۶]. به‌نظر می‌رسد که در نتیجه این روزمرگی، فرهنگ تبعیت از قوانین که پیش از این هنجار و ارزش محسوب می‌شد، به هنجاری نامطلوب تبدیل می‌شود و فرهنگ نقض قوانین رواج می‌یابد و به‌مرور نهادینه نیز می‌شود.

نتیجه‌گیری

مواد غذایی، در زندگی بشر از اهمیتی ویژه و حیاتی برخوردار است. برای اینکه این مواد قابل مصرف و سالم باشند، باید استانداردهای ایمنی غذایی رعایت شود. نقض ایمنی غذایی و به‌عبارتی مداخله در مواد غذایی فاسد و آلوده از مخاطراتی است که همواره جان انسان‌ها را در معرض خطر قرار می‌دهد و هزینه‌های بسیاری را نیز به آنها تحمیل می‌کند. در این میان نباید از صدماتی که به‌دلیل انجام دادن برخی از این اعمال به محیط زیست و حیوانات وارد می‌شود نیز غافل ماند. عوامل بسیاری به‌شرحی که در این بررسی گذشت، موجب می‌شوند که افراد به مداخله در مواد غذایی فاسد و آلوده بپردازند و در نتیجه خطر عدم ایمنی غذایی بالفعل شود. به‌نظر می‌رسد در مداخله در مواد غذایی فاسد نمی‌توان تنها یک عامل را علت وقوع این جرایم دانست و باید عوامل گوناگونی را که پیش از این به‌طور خلاصه بیان شد، مدنظر قرار داد. هیچ

کدام از این عوامل به‌تنهایی نمی‌توانند موجب بزهکاری باشند؛ بلکه مجموع عوامل و زمینه‌ها و همچنین فرصت انجام دادن فعل مجرمانه باید موجود باشد تا فعل مجرمانه محقق شود. جرایم مذکور از مغازه‌های کوچک و سوپرمارکت‌ها تا فرایند فرآوری و تولید مواد غذایی، مزرعه‌داران در سطح خرد، شرکت‌های مرتبط با حوزه مواد غذایی، رستوران‌ها، خرده‌فروشی به شرکت‌های بین‌المللی و بزرگان فرآوری مواد غذایی و تولید مواد غذایی اساسی و اولیه را در بر می‌گیرد. توجه به ضرورت حفظ ایمنی غذایی و پیامدهای نقض آن از یک طرف و شناسایی عوامل مداخله در مواد غذایی فاسد و آلوده از طرف دیگر، موجب خواهد شد که بتوان سیاست‌های پیشگیرانه مناسب‌تری اتخاذ کرد و در نتیجه آستانه خطر ارتکاب این‌گونه جرایم را کاهش داد. به‌نظر می‌رسد بهترین راه پیشگیری از ارتکاب این‌گونه جرایم و کاهش آستانه خطر مداخله در مواد غذایی فاسد و آلوده، کاهش و رفع عوامل موجب آن باشد. از جمله می‌توان به نظارت‌های دقیق‌تر، حمایت مالی و قانونی از بازرسان بهداشت محیط، تدوین و تصویب قوانین به‌روز و دقیق، ارتقای سطح اخلاقی کارکنان این حوزه و ... اشاره کرد.

منابع

- [۱]. استیری، اکبر (۱۳۷۹)، بررسی پدیده جنگ و تأثیر آن در بزهکاری، پایان‌نامه کارشناسی ارشد حقوق جزا و جرم‌شناسی، دانشکده حقوق و علوم سیاسی، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران مرکزی.
- [۲]. ام. ار.، آدامز، (۱۳۸۱) میکروبیولوژی مواد غذایی، مترجم: مرتضوی، علی، صادقی ماهونک، علیرضا، مشهد: دانشگاه فردوسی مشهد.
- [۳]. برگرفته از روزنامه همشهری، آشفته‌بازار نظارت بر مواد غذایی، سه‌شنبه ۹ آبان ۱۳۹۱، همچنین قابل دسترس در: www.hamshahrionline.com
- [۴]. به نقل از خبر مرکز آذربایجان شرقی، تاریخ مشاهده خبر ۱۳۹۲/۸/۱۸، قابل دسترس در: <http://tabriz.irib.ir>
- [۵]. به‌نقل از خبرگزاری ایسنا، تاریخ مشاهده خبر: ۱۳۹۲/۷/۲۱، قابل دسترس در: <http://isna.ir>
- [۶]. به‌نقل از خبرگزاری تسنیم، تاریخ مشاهده خبر: ۱۳۹۲/۸/۷، قابل دسترس در: <http://www.tasnimnews.com/Home/Single/178237>
- [۷]. به‌نقل از روزنامه ایران، تاریخ مشاهده خبر: ۱۳۹۳/۲/۳، قابل دسترس در www.iran-newspaper.com
- [۸]. پوربابا، حمید؛ ابراهیم‌نژاد، نستوه؛ جهان، سینا، (۱۳۹۱)، میکروبیولوژی و کنترل کیفی مواد غذایی، تهران: کتاب پایتخت.

- [۹]. پونده نژادان، علی‌اکبر، (۱۳۸۶)، پیام تغذیه. تهران، اوسانه.
- [۱۰]. دانش، تاج زمان، (۱۳۸۴)، مجرم کیست جرم‌شناسی چیست، چاپ دهم، تهران: کیهان.
- [۱۱]. رابینسون، کارین اچ. وایگلی، اما اس. اچ مولر، (۱۳۸۷)، اصول تغذیه رابینسون، دانا، ترجمه ناهید خلدی، تهران: نشر سالمی.
- [۱۲]. رجب‌زاده، علیرضا، (۱۳۹۴)، چرا دانش مخاطرات؟ (تبیین حقوق و مخاطرات)، دانش مخاطرات، دوره ۱، شماره ۱، بهار: ۴-۱.
- [۱۳]. روزبهنایی، لیلا؛ علاء‌الدینی، بهزاد؛ قطبی، معصومه، (۱۳۹۰) میکروبیولوژی مواد غذایی، تهران: انتشارات آموزش و ترویج کشاورزی.
- [۱۴]. محتشمی، رهام. اثرات نامطلوب موجود در کوه‌های شیمیایی بر روی محصولات کشاورزی، انسان و محیط زیست. کشاورزی پایدار. زمستان ۱۳۸۳: ۸-۶.
- [۱۵]. معین، محمد، (۱۳۴۲) فرهنگ فارسی، ج دوم، چاپ بیست‌وهشتم، مؤسسه انتشارات امیرکبیر، تهران.
- [۱۶]. مرکز سلامت محیط و کار، راهنمای بازرسی بهداشتی مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی، پژوهشکده محیط زیست دانشگاه علوم پزشکی تهران. پاییز ۱۳۹۱: ۵۴. قابل دسترس در: http://ier.tums.ac.ir/files/site1/pages/bm_10.pdf
- [۱۷]. مصطفایی، فریده؛ صمدنژاد، فروغ؛ پرندان، گلاره، (۱۳۸۷)، بررسی مشکلات و چالش‌های بازرسان بهداشت محیط در امر نظارت و کنترل اماکن عمومی و مراکز تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی در استان کردستان سال ۱۳۸۷. دوازدهمین همایش ملی بهداشت محیط ایران، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، دانشکده بهداشت. آبان ماه ۱۳۸۸. قابل دسترس در: www.civilica.com
- [۱۸]. نیک‌پویان، حسین، (۱۳۸۵)، مسمومیت‌ها و بیماری‌های ناشی از غذا، مشهد، بارتاوا.
- [۱۹]. پاک‌نهاد، امیر، (۱۳۹۲)، احساس ناامنی و ترس از جرم. آموزه‌های حقوق کیفری، بهار و تابستان، شماره ۵: ۱۸۰-۱۵۵. قابل دسترس در: www.noormags.com
- [20]. C. Latham.,(1997),Human Nutrition In Developing World, FAO: Rome.
- [21]. Claire Fox, Renee. M. Lidz, Victor. J. Bershady, Harold. (2006), After Parsons: A theory of social action for the twenty-first century. Russell Sage Foundation.USA.
- [22]. Croall·Hazel.(2009).White collar Crime,Consumer and Victimization.Crime Law Soc Change.Springer Science.UK.
- [23]. Edlin, Gardon. Golanty, Eric. Mc Cormak Brown, Kelli. (1999). Essentials for Health and Wellness. Jones & Barlet Learning.

-
- [24]. Hadad, Lawrence. Oshaug, Arne. (1997). How Does The Human Rights Perspective Help to Shape The Food Nutrition Policy Research Agenda?. International Food Policy Research Institute:USA.
- [25]. J. Gibney, Micheal. A. Lanham-New, Susan. Cassidy, Aedin. H. Vorster, Hester. (2009). Introduction to Human Nutrition. John Wiley & Sons.USA.
- [26]. L.Cooper, Cary. J Burke, Ronald. C. Tomlinson, Edward. (2012). Crime and corruption: Why it occurs and what to do about it. Gower Publishing.UK.
- [27]. M. Crawford, Lester. A. Franco, Don.(1994). Animal Drugs and Human Health. Technomic Publishing Compnay:USA.
- [28]. Ritzer, George. Ryan, J. Michael.(2010). The concise Encyclopedia of sociology. John Wiley & sons.UK.
- [29]. S.Simpson, Sally. Wiesburd, David.(2009). The criminology of White Collar Crime. Springer.USA.
- [30]. South, Nigel. Birsman, Avi.(2013) International hand book of green criminology. Routledge:UK.
- [31]. Vail, John. Wheelock, Jane. James Hill, Michael. (1999). Insecure Times: Living with insecurity in contemporary society. Routledge.UK.