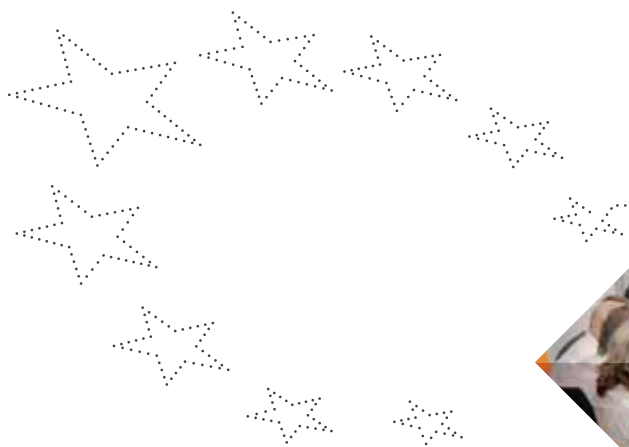


A tudomány a fogyasztók védelmében –

a termelőtől a fogyasztók asztaláig





EFSA – egy tudományon alapuló szervezet, amely védi és tájékoztatja a fogyasztókat

■ Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) pártatlan, minőségi tudományos tanácsadást nyújt, hogy információval szolgáljon a politikai döntéshozók élelmiszerekkel összefüggő kockázatokkal kapcsolatos döntéseihez. Ez kulcsfontosságú része az Európai Unió (EU) intézményi keretének, amely biztosítja a fogyasztók, valamint az állatok és a környezet biztonságát az élelmiszerláncsal összefüggő bármely kockázatot illetően. Az EFSA fő tevékenysége az alkalmazott tudomány egyik szakterületét

képező tudományos kockázateértékelés, amely – bizonyos veszélyekkel összefüggő kockázatok értékelése érdekében – a tudományos adatok és tanulmányok áttekintését foglalja magában. A hatóság fontos szerepet játszik abban is, hogy tanácsait fő partnerei, érdekelt felei és a nagy nyilvánosság felé időben, világos és érthető módon kommunikálja, segítve a tudomány és a fogyasztó közötti szakadék áthidalását.



Európa összefog a biztonságosabb élelmiszerekért

■ 2002-ben az emberek egészségét érintő és a lakossági bizalmat megrendítő, élelmiszerekkel kapcsolatos számos riasztás után az EU elfogadta az általános élelmiszerügyi jogszabályt (178/2002/EK rendelet), amely meghatározza az EU tudományon alapuló élelmiszer-szabályozó rendszerének átfogó keretét. Ennek főbb elemei közé tartozott a kockázatértékelés és a kockázatkezelés funkcionális szétválasztása és az EFSA létrehozása, a tudományos kiválóság, a függetlenség, az nyitottság, az átláthatóság és a válasz készség hangsúlyozása mellett – ezek mindmáig az EFSA kulcsfontosságú értékei. Míg az EFSA-ra a kockázatértékelő szerepe hárult, az EU kockázatkezelői (Európai Bizottság, Európai Parlament és az EU tagállamai) kezében maradt a szabályozási döntéshozatal,

az szakpolitika, valamint a megelőző és a szabályozási intézkedések irányítása.

E rendszer sikerességének alapvető szempontja a tevékeny részvétel és az együttműködés az érdekelt felekkel és partnerekkel, európai és nemzeti szinten egyaránt. Az EFSA tanácsadó fóruma révén a tudományos, adatgyűjtő, nyomomon követő és kommunikációs tevékenységek terén szoros együttműködésben dolgozik a nemzeti élelmiszer-biztonsági hatóságokkal. A hatóság rendszeres találkozókat is tart a fogyasztókat, az iparágat, a környezetvédő nem kormányzati szervezeteket és más érdekelt feleket képviselő szervezetekkel, hogy ösztönözze ezek részvételét a munkájában, és bővítse az ezzel kapcsolatos ismereteiket.

AZ ÉLELMISZERLÁNC – A TERMELŐTŐL A FOGYASZTÓIG

Európa élelmiszerlánc folyamatosan változik, az EFSA megbízatása pedig az élelmiszerlánc biztonságával kapcsolatban egyre bővülő számú területet fed le: élelmiszer útján terjedő betegségek, szennyező anyagok, állategészségügy és -jólét, növényvédelem, élelmiszer-termelés és -forgalmazás, az élelmiszer-ágazatban zajló innováció, csak hogy néhányat említsünk. Az EFSA által a kockázatkezelőknek nyújtott tanácsadás ma sok érvényben levő jogszabály és szabályozás alapját képezi, amelyek célja, hogy védjék az európai fogyasztókat az élelmiszerekből eredő kockázatokkal szemben – a szántóföldtől a gazdaságig és a gyártól a fogyasztók asztaláig.

Szántóföld és gazdaság

Növényvédelem

■ Élelmiszer- és takarmányellátásunk nagy részét a mezőgazdasági növények biztosítják. Az EFSA a peszticidek és más növényvédő szerek biztonságos használatára vonatkozó szabályozás alapját képező tudományos tanácsadás nyújtásával segíti a fogyasztók védelmét. A hatóság segítette az EU-t a peszticidekben alkalmazott több száz hatóanyag értékelésében, valamint a maradékanyagok Európában megengedett szintjére vonatkozó, tudományos alapú közös határértékek megállapításában. Az EFSA tudományos munkatársai értékeli a kártevők és gyomok növényegészségügyet, ezen belül a termesztett növényeket érintő, illetve a környezettel kapcsolatos kockázatait.

Állatok

■ A tenyésztés, tartás, szállítás és levágás során az élelmiszer-termelés céljából tartott állatok (például szarvasmarha, csirke és sertés)

egészsége és jóléte fontos következményekkel járhat az emberek egészségére nézve. Az EFSA értékeli, hogy az állatok tartási körülményei és kezelése milyen hatást gyakorolhat mind az állatok, mind az emberek – ezen belül az iparági szereplők – egészségére.

2000 óta az embereket érintő új betegségek mintegy 75%-a állatoktól vagy állati eredetű termékekből származott. Az úgynevezett „zoonózisok” olyan betegségek, amelyek állatok útján, egyebek közt élelmiszereken keresztül terjednek át az emberre. Az EFSA tudományos tanácsadása, adatgyűjtése és nyomon követő munkája hozzájárult az olyan baktériumok jelenléte elleni védekezést és ezek visszaszorítását célzó uniós kampányhoz, mint a *Salmonella* és a *Campylobacter*, amelyek megfertőzhetik az élelmiszereket, ha jelen vannak az állatokban. Ennek eredményeként az embereket érintő szalmonellafertőzések (szalmonellózis) száma öt év alatt felével, 100 000-re csökkent, ami nagymértékben javítja a fogyasztók védelmét ezekkel az



élelmiszerek útján terjedő betegségekkel szemben.

Az EFSA az állati takarmány biztonságosságát is értékeli, ami az állatok egészsége, a környezet és az állati eredetű élelmiszerek biztonságossága szempontjából bír jelentőséggel. Az EFSA 2002. évi létrehozása óta a hatóság által végzett kockázateértékelő és nyomon követő munka folyamatos, szilárd támaszt nyújtott az aktuális kockázatkezelési erőfeszítésekhez, amelyek során a szarvasmarhák körében jelentett BSE-esetek száma a 2000-es évek elején EU-szerte észlelt több ezerrel 2010-re 44-re esett vissza.

Környezet

■ Az EFSA-nak egyre növekvő mértékben kell vizsgálnia, hogy az élelmiszerlánc milyen lehetséges hatást gyakorolhat a növények és állatok élőhelyeinek biológiai sokféleségére. A hatóság például elvégzi a géntechnológiával módosított növények, valamint a

mezőgazdasági termelők által alkalmazott peszticidek és takarmány-adalékanyagok környezeti kockázateértékelését. Az EFSA értékeli a környezeti szennyezőanyagok miatt az emberek és állatok egészségét érő lehetséges kockázatokat is. A levegő, a talaj, a víz és a növények környezeti szennyező anyagokkal és más anyagokkal szennyeződhetnek, például a talajban található fémekkel vagy a gombák bizonyos típusai által termelt mérgegyananyagokkal (toxinnal). Ezt gyakran emberi tevékenység eredményezheti, így például az ipari kibocsátások vagy a gépjárművek kipufogógázai. Az emberek mindezeknek a környezet révén, illetve szennyezett élelmiszer vagy víz elfogyasztása útján lehetnek kitéve. Ezek felhalmozódása a szervezetben idővel káros hatásokhoz vezethet.



A gyártól a fogyasztók asztaláig

Szállítás és tárolás

■ Az élelmiszerek előállítása során felhasznált nyersanyagok vagy az állatok és hasított testek a szállításuk vagy tárolásuk során biológiai fertőzésekkel vagy vegyi szennyezésből eredő esetleges kockázatoknak lehetnek kitéve. Az étkezési célú olaj és zsír szállítására alkalmazott áruszállító konténerekben például korábbi szállítmányokból visszamaradó vegyi maradékanyagok lehetnek. Az EFSA értékeli például az ilyen jellegű, a gépekkel, járművekkel és csomagolóanyagokkal történő érintkezésből eredő szennyeződés kockázatát, és tudományos tanácsot ad a kockázatkezelőknek az e kockázatok

korlátozását szolgáló lehetséges intézkedésekről.

Élelmiszerek készítése és előállítása

■ Európában az élelmiszer-ágazat szabályozása azt a célt szolgálja, hogy védje a fogyasztókat az élelmiszerekkel és takarmányokkal kapcsolatos lehetséges kockázatokkal szemben, miközben lehetőséget is hagy a társaságok számára az innovációra. A hatóság a szabályozott élelmiszer-összetevők, így az adalékanyagok, aromaanyagok, enzimek és tápanyagok biztonságosságát értékeli, azzal a céllal, hogy segítse a kockázatkezelőket ezek



élelmiszerekben történő felhasználásának engedélyezésében. Az EFSA például több ezer, élelmiszerekben alkalmazott aromaanyagot értékelt, és 2020-ra a tervek szerint befejezi az EU-ban 2009 előtt engedélyezett összes élelmiszer-adalékanyag újraértékelését. Az EFSA által nyújtott tudományos tanácsadás információval szolgál a kockázatkezelők számára az említett összetevők biztonságosságával és megengedett

felhasználásával kapcsolatban hozott döntésekhez; néhány esetben bizonyos aroma- és adalékanyagokat az EFSA munkájának eredményeként vontak ki az EU piacáról. A hatóság ezenfelül az élelmiszer-ágazatban alkalmazott élelmiszer-előállítási folyamatok (például az élelmiszerek csomagolásához felhasznált műanyagok újrahasznosítása) és technológiai segédanyagok biztonságosságát is értékeli.



Innováció az élelmiszer-ágazatban

■ A fogyasztók jóval nagyobb követelményeket támasztanak az élelmiszerek választéka, minősége, ára, tápértéke és hozzáférhetősége tekintetében, mint tették azt akár egy generációval ezelőtt. Az élelmiszer-ágazat a termékekkel és tájékoztatással kapcsolatos fenti igényekre új összetevők, technológiák, élelmiszertermékek és a kapcsolódó kommunikáció révén válaszolt. Az EFSA Európa élelmiszer-biztonsági őrszemeként európai és nemzeti szintű partnereivel együtt közvetlenül részt vesz az ilyen innovációk háttérét képező tudomány értékelésében, azok biztonságosságát és – néhány esetben – azok hatékonyságát illetően.

A biotechnológia területén például az uniós jogszabályok előírták, hogy az EFSA a

géntechnológiával módosított (GM) növények vagy állatok lehetséges hatásainak mérlegelésére összehasonlító kockázatértékelési megközelítést dolgozzon ki, amely a hagyományos, nem GM megfelelőik ellen kifejtett hatásait értékeli. A hatóság tudományos tanácsot adott a klónozással és új élelmiszerekkel kapcsolatban, és jelenleg számos élelmiszer-ágazati termék, ezen belül az adalékanyagok és az élelmiszer-csomagolóanyagok kockázatértékelése során a nanotechnológiával foglalkozik.

Az élelmiszerek táplálkozási és egészségi előnyeivel kapcsolatos állítások információval szolgálhatnak, amelyek segíthetik a fogyasztókat az egészséges étrend megválasztásában. Az EFSA értékeli az ilyen állítások tudományos alapját, segítve annak biztosítását, hogy ezek ne legyenek félrevezetők. Az EFSA 2012 végéig 3000-nél is több, egészségre vonatkozó állítást értékelt.



Élelmiszerek fogyasztása

■ Az EFSA munkájának alapját az élelmiszer-fogyasztási trendekkel és szokásokkal kapcsolatos adatgyűjtés terén elért hatalmas előrelépések képezik. Az EFSA következetesen növelte az adatgyűjtéshez és a tagállamokkal folytatott egyéb tudományos együttműködéshez nyújtott támogatását – 2012-ben 9 millió EUR-t meghaladó összeget biztosított e tevékenységekhez. Ez a haladás segít annak jobb megismerésében, hogy mit is eszünk, valamint információt nyújt az EFSA munkájához mind az élelmiszer-biztonság, mind pedig a táplálkozással, az étrenddel és az egészséggel kapcsolatos tanácsadás területén.

Az EFSA tudományos munkája segíti továbbá a táplálkozással kapcsolatos iránymutatás terén hozott döntéseket; a tápanyag- és energiabevitelre vonatkozó referenciaértékei a legfrissebb

tanulmányokat veszik figyelembe, és segítik a tagállami hatóságokat a táplálkozási ajánlások megfogalmazásában, valamint az élelmiszereken alapuló, gyakorlati étrendi tanácsadásban.

Az elmúlt évtizedekben robbanásszerű növekedés volt tapasztalható az élelmiszerekhez alkalmazott csomagolóanyagokban, tartályokban, tárolóedényekben és eszközökben alkalmazott anyagok és termékek számát illetően. A hatóság értékeli az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokban felhasznált műanyagok, a papír, a hatóanyagok és intelligens anyagok, festékek és gyanták – ezen belül újrahasznosított anyagok – alkalmazásával összefüggő lehetséges kockázatokat, mielőtt azok alkalmazását az EU-ban engedélyeznék.



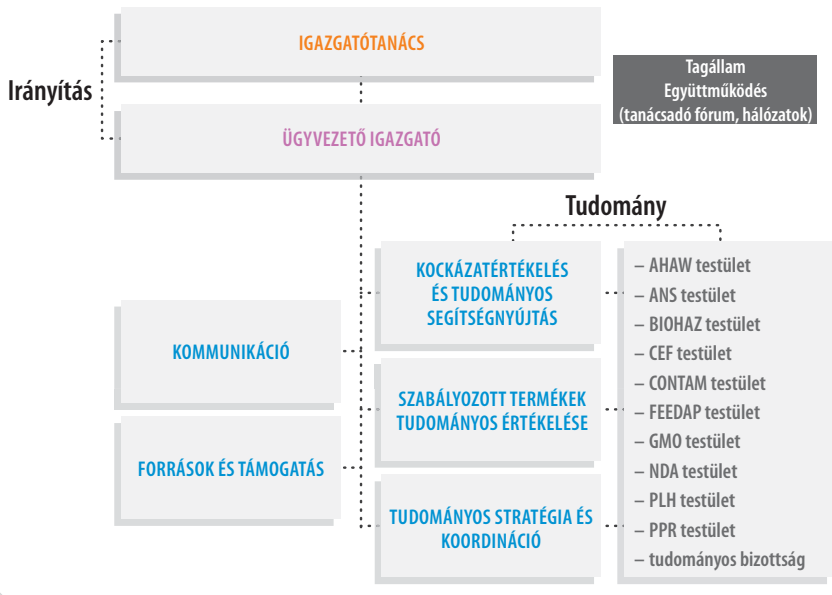
Az EFSA működése

■ Az EFSA-t egy független Igazgatótanács irányítja, amelynek tagjait úgy nevezik ki, hogy a közérdeket szem előtt tartva járjanak el, és semmilyen kormányt, szervezetet vagy ágazatot ne képviseljenek. A 15 tagú Igazgatótanács határozza meg az EFSA költségvetését, és hagyja jóvá annak éves munkaprogramját. Az EFSA ügyvezető igazgatója a hatóság képviselője. Ő felelős minden műveleti ügyért, a személyzeti kérdésekért és az éves munkaprogram kidolgozásáért, az Európai Bizottsággal, az Európai Parlamenttel és az uniós tagállamokkal egyeztetve.

Az EFSA tudományos munkáját a tudományos bizottsága és 10 tudományos testülete vezeti, amelyek a saját területük vezető tudományos szakembereiből állnak. A munkacsoportokban további szakértők vehetnek részt, ha még jobban szakosodott ismeretekre van szükség. A tudományos bizottság általános kérdésekben ad tanácsot, míg a testületek konkrét területeken végeznek kockázatértékelést, és adnak szakértői tanácsot:

- **takarmányban használt adalékanyagok, termékek és anyagok;**
- **állategészségügy és állatjólét;**
- **biológiai veszélyek, ezen belül a BSE-TSE-vel kapcsolatos kockázatok;**
- **az élelmiszerláncba bekerülő szennyező anyagok;**
- **diétás termékek, táplálkozás és allergiák;**
- **élelmiszer-adalékanyagok és élelmiszerekhez adott tápanyagforrások;**
- **élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok, enzimek, aromaanyagok és technológiai segédanyagok;**
- **géntechnológiával módosított szervezetek;**
- **növényegészségügy;**
- **növényvédelmi termékek és szermaradványaik.**

Az EFSA szakértőinek tudományos tanácsa kollektív tanácskozások és döntések eredménye, amelyekhez minden tag egyenrangú félként szólhat hozzá. Az EFSA ezenfelül tudományos munkája függetlenségének megőrzése érdekében



megbízható belső mechanizmusokat és munkafolyamatokat alkalmaz, beleértve az érdekeltségi nyilatkozatokra vonatkozó szigorú követelményeket is.

Az EFSA három tudományos igazgatóságának magasan képzett tudományos személyzete segíti ezeket a csoportokat, és bizonyos területeken maguk is végeznek értékeléseket, mint például a peszticidekben alkalmazott hatóanyagok szakértői értékelése. Az EFSA személyzete a nemzeti partnerekkel együtt szintén nélkülözhetetlen szerepet tölt be az EFSA kockázatértékelésének minőségét javító adatgyűjtő és nyomon követő tevékenységek harmonizálásában és azok körének kibővítésében – például az élelmiszerek fogyasztása, a zoonózisok, a peszticidek, a szennyező anyagok terén.

A hatóság tudományos stratégiája alapján, továbbá szakértői tudásának és a tudományos hálózatokkal és élelmiszer-biztonsági ügynökségekkel világszerte kialakított kapcsolatainak köszönhetően lépést tart a

nemzetközi tudományos fejleményekkel, beleértve az új kockázatértékelési módszereket és áttöréseket is.

Az EFSA a kockázati kommunikációs tevékenységei révén arra törekszik, hogy növelje a tudatosságot, és részletesebben ismertesse tudományos értékeléseinek kihatásait. A hatóság a kommunikációs stratégiájában leírtak szerint mindezt úgy teszi, hogy elemzi az élelmiszerekkel összefüggő kockázatokkal kapcsolatos lakossági felfogást, valamint ismerteti és összefüggésekbe helyezi az élelmiszerláncához kapcsolódó kockázatokot. A kulcsszereplőkkel, így a nemzeti hatóságokkal, érdekelt felekkel és a médiával együttműködve az EFSA segíti az üzenetek eljuttatását a különféle közönségekhez. A hatóság emellett a többi kockázatértékelő szervvel és a kockázatkezelőkkel, így például az Európai Bizottsággal és az EU tagállamaival folytatott kommunikáció összehangolása révén erősíti az üzenetek következtetőségét.

