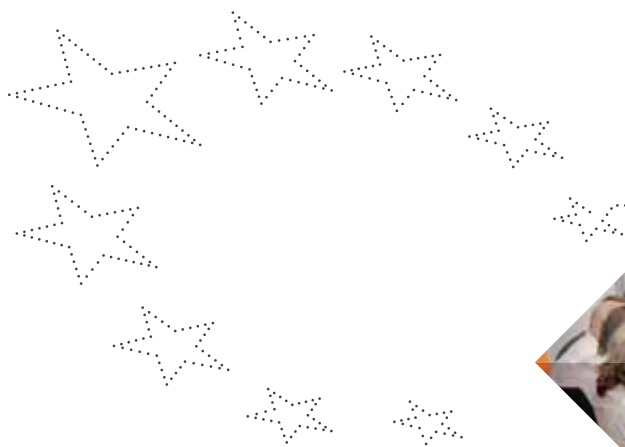


*Mokslas saugo vartotojus visoje maisto  
gamybos grandinėje*

**– nuo lauko iki stalo**

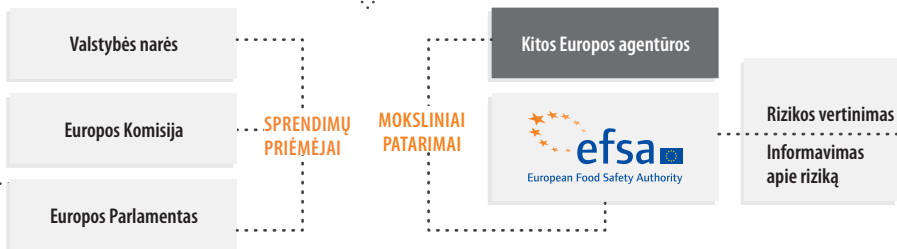




# EFSA – mokslinė vartotojų apsaugos ir informavimo organizacija

■ Europos maisto saugos tarnyba (EFSA) teikia nešališką, aukštos kokybės mokslinę informaciją politikams, kad jie galėtų priimti informacija grįstus sprendimus dėl maisto keliamos rizikos. Ši veikla, kuri sudaro esminę Europos Sąjungos institucinės sistemos dalį, apsaugo vartotojus, gyvūnus ir aplinką nuo maisto grandinėje tykančių pavojų. Pagrindinė EFSA veikla – mokslinis rizikos vertinimas, t. y. speciali taikomojo mokslo sritis, kurioje peržiūrimi

moksliniai duomenys ir tyrimai ir įvertinama su tam tikrais pavojais susijusi rizika. Kita svarbi šios tarnybos užduotis – laiku, aiškiai ir suprantamai teikti savo pagrindiniams partneriams, suinteresuotiesiems subjektams ir plačiajai visuomenei informaciją ir siekti, kad mokslo žinios veiksmingiau pasiektų vartotoją.



## Bendromis pastangomis Europa siekia užtikrinti didesnę maisto saugą

■ 2002 m., gavusi keletą visuomenės pasitikėjimą maisto sauga pakirtusių įspėjimų apie maisto keliamus pavojus žmonių sveikatai, Europos Sąjunga priėmė Bendrąjį maisto teisės aktą (Reglamentą (EB) 178/2002), kuriuo buvo sukurta išsami mokslo žiniomis pagrįsta Europos Sąjungos maisto reguliavimo sistema. Pagrindiniai šios sistemos elementai – rizikos vertinimo ir rizikos valdymo funkcijų atskyrimas ir EFSA įsteigimas, pabrėžiant tokias jos vertybes kaip aukštas mokslinis lygis, nepriklausomumas, atvirumas, skaidrumas ir greitas reagavimas, kurių EFSA laikosi iki šios dienos. EFSA prisiėmė rizikos vertintojo vaidmenį, o ES rizikos valdytojai (Europos Komisija, Europos Parlamentas ir ES valstybės narės) kaip ir anksčiau liko atsakingi už

reguliavimo srities sprendimų priėmimą, politiką, prevenciją ir kontrolės priemones.

Esminis šios sistemos sėkmės veiksnys – aktyvus suinteresuotųjų subjektų ir partnerių dalyvavimas ir bendradarbiavimas Europos ir nacionaliniu lygiu. Per savo Patariamąjį forumą EFSA glaudžiai bendradarbiauja su nacionalinėmis maisto saugos institucijomis mokslinėje, duomenų rinkimo, stebėsenos ir informavimo srityse. Europos maisto saugos tarnyba taip pat reguliariai rengia susitikimus su organizacijomis, atstovaujančiomis vartotojams, pramonės įmonėms, aplinkosaugos NVO ir kitiems suinteresuotiesiems subjektams, ir skatina jas dalyvauti savo darbe ir jį suprast.

## MAISTO GRANDINĖ – NUO LAUKO IKI STALO

*Euro-  
poje maisto gran-  
dinė nuolat kinta, ir į EFSA  
kompetencijos sritį patenka vis dau-  
giau su maisto grandinės sauga susiju-  
sių sričių; štai keletas jų: per maistą plintan-  
čios ligos, teršalai, gyvūnų sveikata ir gerovė,  
augalų apsauga, maisto gamyba ir platini-  
mas, maisto sektoriaus naujovės. Šiandien dau-  
gelis galiojančių teisės aktų ir nuostatų, apsau-  
gančių Europos vartotojus nuo pavojų,  
susijusių su maistu, t. y. nuo lauko iki ūkio ir  
nuo gamybos iki stalo, yra pagrįsti EFSA  
rizikos valdytojams teikiama moks-  
line informacija.*

## Laukas ir ūkis

### Augalų apsauga

■ Žemės ūkio pasėliai – didžiausias mūsų maisto ir pašarų šaltinis. EFSA padeda apsaugoti vartotojus, teikdama mokslinę informaciją, kuria remiantis reguliuojamas pesticidų ir kitų augalų apsaugos produktų saugus naudojimas. Europos maisto saugos tarnyba Europos Sąjungai padėjo įvertinti šimtus pesticiduose esančių aktyviųjų medžiagų ir nustatyti Europoje bendras mokslo žinias pagrįstas leistinas jų likučių ribas. EFSA mokslininkai taip pat vertina kenkėjų ir piktžolių keliamą riziką augalams, įskaitant žemės ūkio pasėlius, ir aplinkai.

### Gyvūnai

■ Maistinių gyvūnų (tokių kaip stambieji raguočiai, vištos ir kiaulės) sveikata ir gerovė dauginimosi, jauniklių auginimo, transportavimo ir skerdimo metu gali turėti svarbių pasekmių žmonių sveikatai. EFSA vertina poveikį, kurį gyvūnų laikymo sąlygos ir

elgesys su jais gali daryti gyvūnų ir žmonių, pavyzdžiui, šioje srityje dirbančių darbuotojų sveikatai.

Apie 75 proc. naujų ligų, kuriomis nuo 2000 m. pradėjo sirgti žmonės, sukelia gyvūnai ar gyvūninės kilmės produktai. Vadinamosios zoonozinės ligos – tai ligos, kurių pernešėjai yra gyvūnai arba kurios plinta per gyvūninės kilmės maistą. EFSA teikiama mokslinė informacija, surinkti duomenys ir stebėseną padėjo vykdyti ES maisto kampaniją, skirtą tokių bakterijų kaip *Salmonella* ir *Campylobacter*, kuriomis gali būti užkrėstas iš jomis užsikrėtusių gyvūnų pagamintas maistas, plitimui suvaldyti ir mažinti. Ši kampanija padėjo pasiekti, kad per penkerius metus salmonelioze sergančių žmonių sumažėjo perpus iki 100 000, ir dabar vartotojai yra geriau apsaugoti nuo tokių per maistą plintančių ligų.

EFSA taip pat vertina gyvūnų pašarų saugą, nes tai svarbu gyvūnų sveikatai, aplinkai ir gyvūninės kilmės maisto saugai. Nuo pat EFSA



jsteigimo 2002 m. rizikos vertinimas ir stebėsena, kurie yra šios tarnybos veiklos pagrindas, prisidėjo prie geresnio rizikos valdymo; dėl to galvijų susirgimų spongiformine encefalopatija skaičius visoje Europos Sąjungoje nuo praeito dešimtmečio pradžios iki 2010 m. sumažėjo nuo keleto tūkstančių iki 44.

## Aplinka

■ Vis dažniau EFSA prašoma ištirti galimą maisto grandinės poveikį augalų biologinei įvairovei ir gyvūnų buveinėms. Pavyzdžiui, Europos maisto saugos tarnyba vertina genetiškai modifikuotų augalų, pesticidų ir pašarų priedų, kuriuos naudoja ūkininkai, keliamą riziką aplinkai. EFSA taip pat vertina galimą aplinkoje esančių teršalų riziką žmonių ir gyvūnų sveikatai. Oras, dirva, vanduo ir augalai gali būti užteršti tokiais teršalais ir medžiagomis kaip metalai dirvoje ir toksinai, kuriuos gamina kai kurios grybų rūšys. Tokie teršalai dažnai susidaro dėl žmonių veiklos, pavyzdžiui, dėl

pramonės išmetamų teršalų ar transporto priemonių išmetamųjų dujų. Iš aplinkos į žmonių organizmą jie patenka per užterštą maistą ar vandenį. Per ilgesnį laiką jie susikaupia žmogaus organizme ir gali sukelti žalingus sveikatai padarinius.





## Nuo gamybos iki stalo

### Transportavimas ir sandėliavimas

■ Transportuojant ir sandėliuojant maisto gamyboje naudojamas žaliavas, gyvūnus ir gyvūnų skerdenas, gali atsirasti biologinės infekcijos ir cheminio užteršimo rizika. Pavyzdžiui, aliejų ir riebalų transportavimo konteneriuose iš ankstesnių krovinių gali užsiliikti įvairių cheminių medžiagų likučių. EFSA vertina taršos dėl susilietimo su mašinomis, transporto priemonėmis ir pakuotėmis riziką ir rizikos valdytojams teikia mokslinę informaciją apie galimas tokios rizikos ribojimo priemones.

### Maisto ruošimas ir gamyba

■ Siekdamą apsaugoti vartotojus nuo galimos su maistu ir pašarais susijusios rizikos, bet kartu palikti įmonėms galimybę taikyti naujoves, Europa maisto sektorių reguliuoja. Europos maisto saugos tarnyba vertina reguliuojamų maisto ingredientų, tokių kaip papildų, pagardų, fermentų ir maistinių medžiagų, saugą ir sprendžia, ar rizikos valdytojai gali leisti juos vartoti maisto produktuose. Pavyzdžiui, EFSA yra įvertinusi tūkstančius maisto produktuose naudojamų pagardų, o iki 2020 m. planuoja baigti pakartotinai vertinti



visus maisto papildus, kuriuos vartoti Europos Sąjungoje buvo išduotas leidimas prieš 2009 m. EFSA mokslinė informacija padeda rizikos valdytojams priimti sprendimus dėl tokių ingredientų saugos ir leistino naudojimo. Europos maisto saugos tarnybai atlikus tyrimus ir vertinimą, kai kurie pagardai ir papildai yra pašalinti iš ES rinkos. Ši tarnyba taip pat vertina

maisto gamybos procesų saugą (pavyzdžiui, perdirbtų plastikinių produktų naudojimą maisto pakuotėms) ir maisto perdirbimo procese naudojamas pagalbines medžiagas.



## Maisto pramonės sektoriaus naujovės

■ Dabartiniai vartotojai yra daug reiklesni nei ankstesnioji karta ir nori turėti didesnį geresnės kokybės ir maistinės vertės maisto produktų pasirinkimą. Maisto pramonės sektorius į tokių produktų ir informacijos reikalavimus reaguoja, ieškodamas naujų ingredientų, technologijų, maisto produktų ir informavimo apie juos naujovių. Atlikdama Europos maisto saugos sergėtojos vaidmenį, EFSA kartu su Europos ir nacionalinio lygmens partneriais tiesiogiai dalyvauja vertinant mokslinę informaciją apie tokių naujovių saugą, o kai kuriais atvejais ir jų veiksmingumą.

Pavyzdžiui, biotechnologijos srityje ES teisės aktai reikalauja, kad EFSA sukurtų lyginamąjį

rizikos vertinimo būdą, kuriuo būtų galima įvertinti galimą genetiškai modifikuotų augalų ar gyvūnų poveikį palyginti su tradicinių nemodifikuotų jų ekvivalentų poveikiu. EFSA yra taip pat pateikusi mokslinę informaciją apie klonavimą ir naujus maisto produktus, o šiuo metu analizuoja ir vertina riziką, kylančią taikant nanotechnologijas kai kuriuose maisto produktuose, maisto prieduose ir pakuotėse.

Teiginiai apie maisto produktų maistingumą ir naudingumą sveikatai gali padėti vartotojams pasirinkti sveiką maistą. EFSA vertina tokių teiginių mokslinį pagrindą ir tikrina, ar jie nėra klaidinantys. Iki 2012 m. pabaigos EFSA yra įvertinusi daugiau kaip 3 000 teiginių apie maisto produktų naudingumą sveikatai.





## Maisto vartojimas

■ EFSA darbui įtaką daro duomenų apie maisto vartojimo tendencijas ir įpročius rinkimo pažanga. Todėl EFSA nuosekliai didina paramą duomenų rinkimui ir moksliniam bendradarbiavimui su valstybėmis narėmis; 2012 m. šiai veiklai ji skyrė daugiau kaip 9 mln. EUR. Pažanga šioje srityje padeda mums geriau suprasti, ką mes valgome, o Europos maisto saugos tarnybai padeda gauti informaciją, reikalingą užtikrinti maisto saugą ir teikti patarimus, susijusius su mityba, maisto pasirinkimu ir sveikata.

Moksliniu EFSA darbu pagrįsti ir jos sprendimai dėl mitybos rekomendacijų; EFSA nustatytos maistingųjų medžiagų ir energetinės vertės yra paremtos naujausiais tyrimais ir valstybių narių

valdžios institucijoms padeda nustatyti mitybos rekomendacijas ir teikti praktinius patarimus kaip maitintis.

Pastaraisiais dešimtmečiais labai padidėjo maisto pakuotėse, induose ir maisto gaminimo talpose naudojamų medžiagų ir produktų įvairovė. Prieš išduodant leidimą Europos Sąjungoje naudoti plastikinės medžiagas, popierių, aktyviasias ir išmaniąsias medžiagas, dažus, dervas ir iš atliekų perdirbtas medžiagas, susiliečiančias su maistu, EFSA ištiria jų galimą riziką.



SCIENTIFIC OPINION  
 Iron chromium(III) lactate tri-hydrate  
 added for nutritional purposes  
 Additives and Nutrient Source  
 EFSA  
 Food Safety Authority (EFSA)



## Kaip EFSA dirba

■ Europos maisto saugos tarnybai vadovauja nepriklausoma Valdancioji taryba, kurios nariai skiriami ir veikia viešojo intereso naudai, neatstovaudami jokiai vyriausybei, organizacijai ar sektoriui. Penkiolikos narių Valdancioji taryba sudaro EFSA biudžetą ir tvirtina metinę darbo programą. EFSA vykdomasis direktorius yra teisinis EFSA atstovas. Jis atsakingas už visą tarnybos veiklą, personalo reikalus, metinės programos sudarymą, konsultuojantis su Europos Komisija, Europos Parlamentu ir ES valstybėmis narėmis.

EFSA moksliniam darbui vadovauja Mokslo komitetas ir 10 mokslinių grupių, į kurias įeina geriausi savo srities mokslininkai. Kai reikia labiau specializuotų žinių, darbo grupės pasitelkia papildomų ekspertų. Mokslo komitetas teikia informaciją bendrais visoms srities klausimais, o mokslinės grupės atlieka rizikos vertinimą ir teikia ekspertines rekomendacijas specialiose srityse, tokiose kaip:

- pašaruose naudojami priedai, produktai ir medžiagos;
- gyvūnų sveikata ir gerovė;

- biologiniai pavojai, pavyzdžiui, su galvijų ir užkrečiamąja spongiformine encefalopatija susijusi rizika;
- maisto grandinės teršalai;
- dietiniai produktai, mityba bei alergija;
- maisto priedai ir į maistą dedamos maistingosios medžiagos;
- su maistu besiliečiančios medžiagos, fermentai, pagardai ir maisto perdirbimo pagalbinės medžiagos;
- genetiškai modifikuoti organizmai;
- augalų sveikata;
- augalų apsaugos produktai ir jų likučiai.

Mokslinė EFSA ekspertų informacija – tai kolektyvinių diskusijų ir sprendimų, kuriuose kiekvienas narys išsako savo nuomonę, rezultatas. Be to, Europos maisto saugos tarnyboje veikia vidaus mechanizmai ir darbo procesai, įskaitant būtiną interesų deklaravimą, kurie apsaugo jos mokslinio darbo nepriklausomumą.

Šias grupes remia trijų EFSA mokslinių direktoratų aukštos kvalifikacijos moksliniai darbuotojai, kurie ir patys kai kuriose srityse

## Valdymo modelis

VALDANČIOJI TARYBA

VYKDOMASIS DIREKTORIUS

Bendradarbiavimas su  
valstybėmis narėmis  
(Patariamasis forumas, tinklai)

## Mokslas

RYŠIAI

IŠTEKLIAI IR PAGALBINĖ  
VEIKLARIZIKOS VERTINIMAS IR  
MOKSLINĖ PARAMAREGULIUOJAMŲJŲ PRODUKTŲ  
MOKSLINIS VERTINIMASMOKSLO STRATEGIJA IR  
KOORDINAVIMAS

- AHAW grupė
- ANS grupė
- BIOHAZ grupė
- CEF grupė
- CONTAM grupė
- FEEDAP grupė
- GMO grupė
- NDA grupė
- PLH grupė
- PPR grupė
- Mokslinis komitetas

atlieka vertinimus, pavyzdžiui, pesticiduose naudojamų aktyviųjų medžiagų ekspertizes. Kartu su nacionaliniais partneriais EFSA darbuotojai taip pat atlieka svarbų vaidmenį, derinant duomenų rinkimą ir plečiant jo apimtį bei vykdamą stebėsenos veiklą, pavyzdžiui, maisto vartojimo, zoonozinių ligų, pesticidų, teršalų srityse, kuri gerina EFSA atliekamų rizikos vertinimų kokybę.

Vadovaudamasi savo Mokslo strategija ir remdamasi savo ekspertų žiniomis ir ryšiais su mokslo tinklais bei maisto saugos agentūromis visame pasaulyje, EFSA žengia koją kojon su tarptautine mokslo pažanga, diegdama naujus rizikos vertinimo metodus ir naujausius pasiekimus.

Vykdydama informavimo apie riziką veiklą, EFSA siekia kelti žmonių sąmoningumą ir aiškinti savo mokslinių vertinimų svarbą. Kaip nurodyta jos Informavimo strategijoje, šią veiklą ji atlieka analizuodama, kaip visuomenė suvokia su maistu susijusią riziką, ir aiškindama su maisto grandine susijusią riziką bei įvairias aplinkybes, kuriomis ji atsiranda. Bendras darbas su nacionalinėmis institucijomis, suinteresuotaisiais subjektais ir žiniasklaida padeda EFSA pasiekti įvairių auditorijų. Ji taip pat stengiasi užtikrinti teikiamos informacijos nuoseklumą, todėl perduodamą informaciją ji koordinuoja su kitomis rizikos vertinimo struktūromis ir rizikos valdytojais, tokiais kaip Europos Komisija ir ES valstybės narės.

