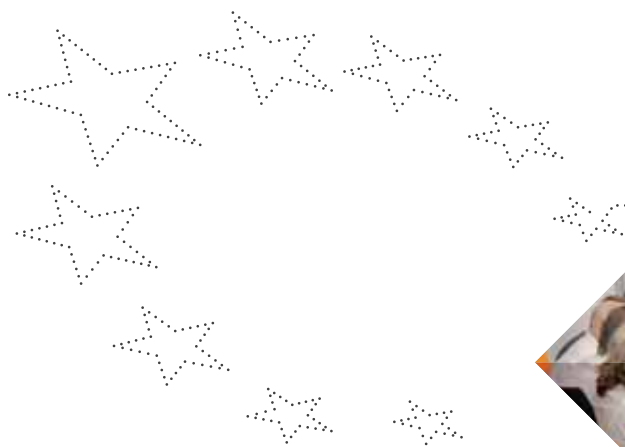


*Науката во улога на заштита  
на потрошувачите*

**од нива до трпеза**

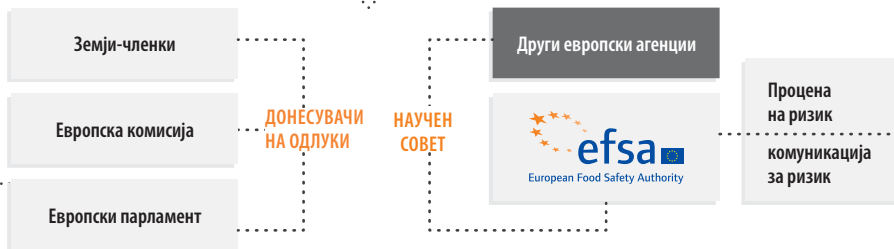




# ЕФСА – научно заснована организација која ги штити и информира потрошувачите

■ Европската агенција за безбедност на храната (ЕФСА) (European Food Safety Authority – EFSA) обезбедува непристрасни и висококлучни научни совети со цел да помогне при одлуките на креаторите на политики за ризиците поврзани со храната. Ова е суштински дел од институционалната рамка во Европската унија (ЕУ) кој обезбедува безбедност на потрошувачите, но и на животните и околината од сите

ризичи поврзани со синџирот на храна. Главната активност на ЕФСА е научна процена на ризикот, специјализирано поле на применета наука што опфаќа обработка на научни податоци и студии со цел да се проценат ризиците поврзани со одредени опасности. Агенцијата, исто така, има важна улога при давањето навремени, јасни и значајни совети на своите главни партнери, заинтересирани страни и целата јавност со што помага да се премости јазот помеѓу науката и потрошувачот.



## Европа работи заедно за побезбедна храна

■ Во 2002 година, по низа предупредувања за негативни последици од храната врз здравјето на човекот и разнишаната доверба кај јавноста, ЕУ го усвои Општиот закон за храна (Регулатива ЕЗ 178/2002) кој дава сеопфатна рамка за регулаторниот систем за храната во ЕУ базиран на научна основа. Клучните елементи беа функционална поделба на процена на ризикот и управување со ризикот, а при основањето на ЕФСА, таа се посвети на научна совршеност, независност, отвореност, транспарентност и подготвеност за брзо реагирање, клучни вредности кои сè уште важат. Додека ЕФСА ја презеде улогата на проценител на ризик, управувачите со ризици во ЕУ (Европската комисија, Европскиот парламент и земјите-членки на ЕУ) ја задржаа контролата врз процесот на

донесувањето регулаторни одлуки, политиката и превенцијата, како и мерките за контрола.

Аспектот од клучно значење за успехот на овој систем лежи во активното ангажирање и соработка со заинтересираните страни и партнерите на европско и национално ниво. Преку својот советодавен форум, ЕФСА има тесна соработка со националните органи за безбедност на храната преку научни активности, собирање податоци и следење, како и комуникација. Агенцијата, исто така, одржува редовни состаноци со организациите што ги застапуваат потрошувачите, индустријата, еколошките НВО и другите заинтересирани страни за да се поттикне нивна вклученост и разбирање на работата што ја врши ЕФСА.

## СИНЦИР НА ХРАНА – ОД НИВА ДО ТРПЕЗА

Синцирот на храна во Европа постојано се развива, а барањата за различни одлуки и помогна на ЕФСА да се развие до степен да може да опфаќа сè сложен број области поврзани со безбедноста на храната: само за пример, тука спаѓаат болести предизвикани од храната, загадувачи, здравје и благосостојба за животните, заштита на растенијата, производство и дистрибуција на храна, иновации во секторот за храна. Денес, советите што ЕФСА им ги дава на управителите со ризици служи како поткрепа на многу воспоставени закони и регулативи за заштита на европските потрошувачи од ризиците поврзани со храната – од нива до фарма и од фабрика до трпеза.

# Нива и фарма

## Заштита на растенијата

■ Земјоделските култури го обезбедуваат најголемиот дел од нашата исхрана и снабдувањето со сточна храна. ЕФСА помага да се заштитат потрошувачите давајќи научни совети како поддршка на регулативата за безбедна употреба на пестициди и други производи за заштита на растенијата. Агенцијата ѝ помогна на ЕУ да изврши процена на стотици активни супстанции што се употребуваат во пестицидите и да воспостави општи граници врз научна основа за дозволените нивоа на отпадни остатоци во Европа. Исто така, научниците на ЕФСА го проценуваат ризикот што штетниците и плевелите им го нанесуваат на растенијата, вклучувајќи ги земјоделските култури и, понатаму, на животната средина.

## Животни

■ Здравјето и грижата за животните што се користат за исхрана (како што се крупната

стока, живината и свињите) во текот на оплодувањето, одгледувањето, транспортот и коленјето можат да имаат тешки последици врз здравјето на луѓето. ЕФСА го проценува влијанието на условите и третманот на животните врз здравјето на животните и луѓето, вклучувајќи ги тука и работници во прехранбената индустрија.

Околу 75 % од новите болести што се појавија кај луѓето од 2000 година имаат животинско потекло. Таканаречените „зоонотски“ болести се болести што се пренесуваат од животните на луѓето, вклучувајќи и пренесување преку храната. Научните совети, собирањето податоци и следење на ЕФСА придонесоа за кампања на ниво на ЕУ за контрола и намалување на присуството на бактерии, како што се *Salmonella* и *Campylobacter*. Доколку овие ги има кај животните, тие можат да ја заразат храната. Како резултат на тоа, случаите на салмонелоза кај луѓето беше намалена за половина, односно на 100.000, што претставува значително зголемување на



заштитата на потрошувачите од такви болести предизвикани од храната.

ЕФСА, исто така, ја проценува безбедноста на добиточната храна која е важна за здравјето на животните, околината и безбедноста на храната од животинско потекло. По основањето на ЕФСА во 2002 година, Агенцијата континуирано работи на процена и следење на ризиците, а оваа тема дава силна поддршка на тековните напори за управување со ризиците при што е забележан пад на големиот број случаи на говедска спонгиформна енцефалопатија (кравјо лудило) (BSE) кај добитокот пријавени ширум ЕУ, од неколку илјади во почетокот на 21 век до 44 случаи во 2010 година.

## Животна средина

■ Од ЕФСА сè повеќе се бара да го разгледува можното влијание на синџирот на храна врз биолошката разновидност на живеалиштата на растенијата и животните. На пример, Агенцијата врши процена на еколошките

ризичи од употребата на генетски модифицираните култури, како и од употребата на пестициди и адитиви во добиточната храна што ги користат фармерите. Исто така, ЕФСА ги проценува можните ризици врз здравјето на луѓето и животните од загадувачите во животната средина. Воздухот, почвата, водата и растенијата можат да се загадат од загадувачи и одредени супстанции во животната средина, на пример метали во почвата или отрови што ги произведуваат одредени видови габи. Ова често може да биде резултат на човечките активности, како што се индустриските емисии или издуните гасови од возилата. Луѓето можат да бидат изложени на нив од самата околина или преку консумирање загадена храна или вода. Нивното насобирање во телото може да има штетни последици со текот на времето.





## Од фабрика до трпеза

### Транспорт и складирање

■ Суровините што се користат при производството на храна, или пак животните и животинските трупови, при транспортот или складирањето можат да бидат изложени на можни ризици од биолошка инфекција или хемиско загадување. На пример, може да има останато хемиски отпадоци од претходните товари во товарните контејнери што се користеле за транспорт на масла и масти за јадење. ЕФСА го проценува ризикот од таквото загадување при контакт со, на пример, машинерија, возила и материјали за пакување, и на управувачите со ризици им дава научен

совет за можните мерки со цел да се ограничат овие ризици.

### Подготовка и производство на храна

■ Прехранбениот сектор во Европа има регулативи за заштита на потрошувачите од можните ризици поврзани со храната и сточната храна, а во исто време остава простор за иновации во претпријатијата. Агенцијата ја проценува безбедноста на регулираните прехранбени состојки, како што се адитивите, аромите, ензимите и хранливите супстанции, за да им помогне на управувачите со ризици при



одобрувањето на нивната употреба во храната. На пример, ЕФСА изврши процена на илјадници ароми што се користат во храната, а до 2020 треба да ја заврши повторната процена на сите адитиви во храната одобрени за употреба во ЕУ пред 2009 година. Научните совети на ЕФСА им помагаат на управувачите со ризици при донесувањето решенија во однос на безбедноста и дозволената употреба на тие

состојки, а во некои случаи, одредени ароми и адитиви се отстранети од пазарот на ЕУ како последица од испитувањата на ЕФСА. Агенцијата, исто така, ја проценува безбедноста на процесите за производство на храна (на пр. рециклирање на пластичната амбалажа) и користените помошни технолошки средства што се употребуваат во прехранбената индустрија.



## Иновации во секторот за храна

■ Потрошувачите бараат многу повеќе од нивната храна во поглед на изборот, квалитетот, цената, хранливата вредност и достапноста за разлика од само една генерација порано. Прехранбениот сектор реагираше на овие потреби за производи и информации со иновации, преку нови состојки, технологии, прехранбени производи и поврзани извештаи. Како чувар на безбедноста на храната во Европа, заедно со своите партнери на европско и национално ниво, ЕФСА е директно вклучена во научната процена на таквите иновации во поглед на нивната безбедност, а во некои случаи, и нивната ефикасност.

На пример, во областа на биотехнологијата, со законите на ЕУ се бара од ЕФСА да развие компаративен пристап за процена на

ризиките земајќи го предвид можното влијание на генетски модифицираните култури или животни оценувајќи ги нивните ефекти наспроти традиционалните еквиваленти од немодифицираните култури. Агенцијата, исто така, дава научни совети за клонирањето и новите храни, а сега ја користи нанотехнологијата во своите процени на ризиците на производите во неколку прехранбени сектори, вклучувајќи ги тука и адитивите и пакувањето на храната.

Тврдењата за хранливите или здравствените придобивки од храната можат да дадат информации кои можат да помогнат при изборот на здрав режим на исхрана. ЕФСА ја проценува научната основа на таквите тврдења за да помогне при утврдувањето дека тие не доведуваат до заблуда. До крајот на 2012 година, ЕФСА изврши процена на повеќе од 3.000 здравствени тврдења.





## Потрошувачка на храна

■ Преземени се огромни чекори во областа на собирање податоци за трендовите и навиките за потрошувачка на храна со цел да се поддржи севкупната работа на ЕФСА. ЕФСА постојано ја зголемува својата поддршка за собирањето податоци и други научна соработка со земјите-членки за што во 2012 година беа доделени над 9 милиони евра за овие активности. Овој напредок ни помага да разбереме подобро што јадеме информирајќи ја ЕФСА за безбедноста на храната и прашањата поврзани со храната, режимот на исхрана и здравјето.

Научната работа на ЕФСА поддржува и одлуки за насоките во хранливите материји. Референтните хранливи и енергетски вредности ги земаат предвид

најновите студии и им помагаат на јавните надлежни органи во земјите-членки да утврдат препораки за храната и да обезбедат практични совети за режимот на исхрана.

Во последните децении има нагло ширење на материјали и производи што се користат за пакување на храната, контејнерите, садовите и приборот. Агенцијата ги проценува можните ризици од употребата на пластика, хартија, активни и интелигентни супстанции, мастила и смоли што доаѓаат во контакт со хранливите материји, вклучувајќи рециклирани материјали, пред да бидат овластени за употреба во ЕУ.



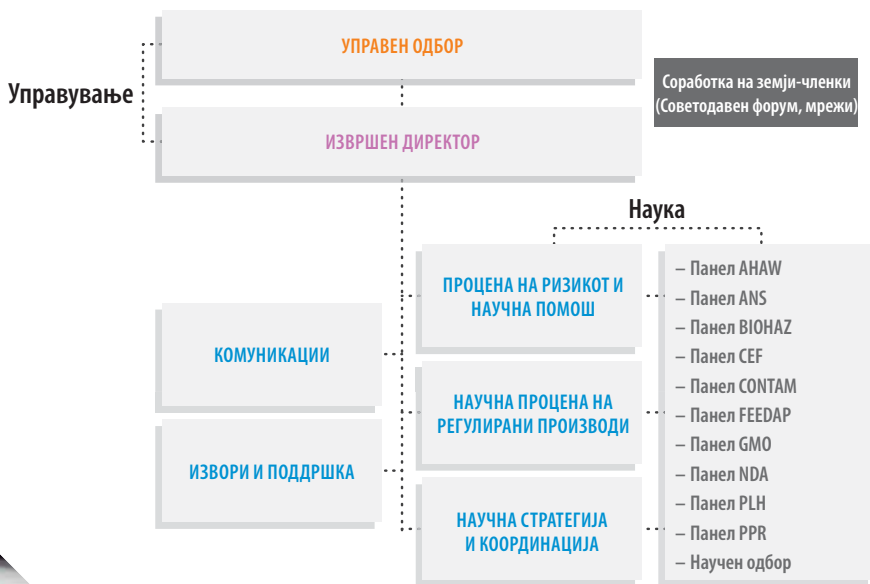
## Како функционира ЕФСА

Со ЕФСА раководи независен управен одбор чии членови се назначени да делуваат во јавен интерес и не претставуваат интереси на никакво владино тело, организација или сектор. 15-члениот одбор го одредува буџетот на ЕФСА и ја одобрува годишната работна програма. Извршниот директор на ЕФСА е законски претставник на агенцијата. Тој/таа е одговорен/а за сите оперативни и кадровски прашања и за изготвување годишна работна програма во консултации со Европската комисија, Европскиот парламент и земјите-членки на ЕУ.

Научната работа на ЕФСА ја предводи нејзиниот научен одбор и нејзините 10 научни панели составени од врвни научници во своите области. Во склоп на работните групи учествуваат дополнителни стручњаци кога е потребно поспецијализирано знаење. Научниот одбор дава совети за комбинирани прашања, а панелите извршуваат процена на ризикот и даваат стручни насоки во специфични области:

- **адитиви и производи или супстанции што се користат во добиточната храна;**
- **здравје и благосостојба за животните;**
- **биолошки опасности, вклучувајќи ризици поврзани со говедска спонгиформна енцефалопатија и пренослива спонгиформна енцефалопатија (BSE- TSE);**
- **загадувачи во синцирот на храна;**
- **диететски производи, исхрана и алергии;**
- **прехранбени адитиви и извори на хранливи материи што се додаваат во храната;**
- **материјали што доаѓаат во контакт со храната, ензими, ароми и помошни технолошки средства;**
- **генетски модифицирани организми;**
- **здравјето на растенијата;**
- **производи за заштита на растенијата и нивните остатоци.**

Научните совети од стручњациите на ЕФСА доаѓаат како резултат на колективните размислувања и одлуки при што секој член има еднакво право на збор. Освен тоа, ЕФСА



применува цврст склоп на внатрешни механизми и работни процеси за да се зачува независноста на нејзината научна работа, вклучувајќи и строга декларација за барања за интересите.

Висококвалификуваниот научен персонал во трите научни директорати на ЕФСА им дава поддршка на овие групи, а и самото врши процени во одредени области, како што е набљудувана ревизија на активните супстанции што се користат во пестицидите. Заедно со националните партнери, персоналот на ЕФСА исто така игра значајна улога во активностите за усогласување и проширување на обемот на собирање податоци и следење – на пример за консумирање храна, зоонотски болести, пестициди, загадувачи – коишто го подобруваат квалитетот на процената на ризикот што го врши ЕФСА.

Водена од својата научна стратегија, Агенцијата останува во тек со меѓународните научни достигнувања, вклучувајќи тука нови методологии и откритија за проценка на ризикот,

благодарение на знаењето на своите научници и врските со научните мрежи и агенциите за безбедност на храната низ целиот свет.

Преку своите активности за комуникација за ризикот, ЕФСА сака да ја подигне свеста и да ги дообјасни ефектите од нејзините научни процени. Како што е наведено во Стратегијата за комуникација, Агенцијата го прави тоа со анализирање на согледувањето на ризиците од страна на јавноста поврзани со храната и со објаснување и ставање во контекст на ризиците поврзани со синџирот на храна. Бидејќи работи со клучните актери, вклучувајќи ги националните надлежни органи, заинтересираните страни и медиумите ѝ помагаат на ЕФСА да ги пренесе пораките на различни целни групи. Исто така, Агенцијата промовира доследност на пораките со координирање на комуникацијата на другите тела за проценка на ризикот и управувачите со ризици, како што се Европската комисија и земјите-членки на ЕУ.

