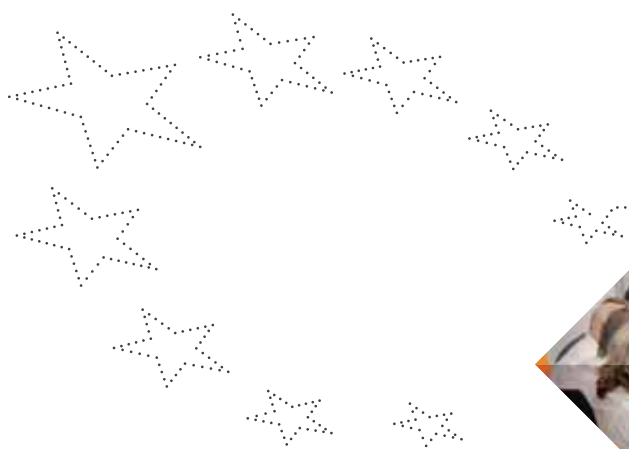


*Veda chráni spotrebiteľa v celom
potravinovom reťazci –*

od poľa až po stôl

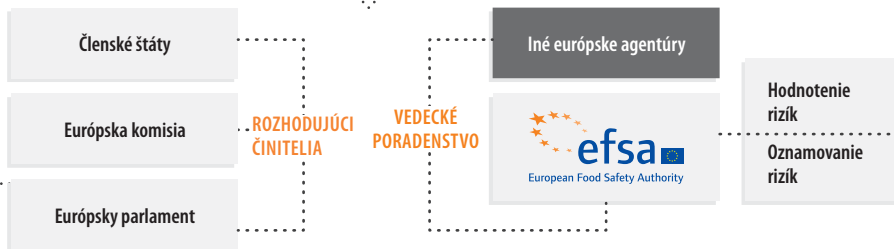




EFSA – organizácia postavená na vedeckom základe, ktorá chráni a informuje spotrebiteľov

■ Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (EFSA) poskytuje nestranné, vysokoodborné vedecké poradenstvo, ktoré politickým stratégom pomáha pri prijímaní informovaných rozhodnutí o rizikách súvisiacich s potravinami. Je podstatnou súčasťou inštitucionálneho rámca Európskej únie (EÚ) a zabezpečuje ochranu spotrebiteľov, ako aj zvierat a životného prostredia pred všetkými rizikami spojenými s potravinovým reťazcom. Hlavnou činnosťou úradu EFSA je

vedecké hodnotenie rizík. Táto špecializovaná oblasť aplikovaných vied zahŕňa skúmanie vedeckých údajov a štúdií s cieľom posúdiť riziká spojené s určitými nebezpečenstvami. Úrad má tiež dôležitú úlohu spočívajúcu vo včasnom, jasnom a zmysluplnom komunikovaní odporúčaní hlavným partnerom, zainteresovaným stranám a širokej verejnosti, čím pomáha preklenúť priepasť medzi vedou a spotrebiteľom.



Európska spolupráca pre bezpečnejšie potraviny

■ V roku 2002 po sérii varovaní v súvislosti s potravinami, ktoré mali vplyv na ľudské zdravie a otriasli dôverou verejnosti, EÚ prijala všeobecné potravinové právne predpisy (nariadenie ES 178/2002), ktoré poskytujú komplexný rámec pre vedecky podložený potravinový regulačný systém EÚ. Kľúčovými prvkami boli funkčné oddelenie hodnotenia rizík a riadenia rizík a zriadenie úradu EFSA, ktorý kladie dôraz na špičkovú vedeckú úroveň, nezávislosť, otvorenosť, transparentnosť a schopnosť reagovať, ktoré dodnes tvoria základné hodnoty tohto úradu. Zatiaľ čo úrad EFSA prevzal úlohu posudzovateľa rizík, manažéri riadenia rizík EÚ (Európska komisia, Európsky parlament a členské štáty EÚ) si ponechali kontrolu nad rozhodovaním v regulačnej oblasti, politikou a preventívnymi a kontrolnými opatreniami.

Ústredný aspekt úspešnosti tohto systému spočíva v aktívnom zapojení zúčastnených strán a partnerov na európskej aj vnútroštátnej úrovni a spolupráci s nimi. Úrad EFSA úzko spolupracuje prostredníctvom svojho poradného fóra s vnútroštátnymi úradmi pre bezpečnosť potravín v oblasti vedy, zhromažďovania a monitorovania údajov a komunikačných aktivít. Organizuje aj pravidelné stretnutia s organizáciami zastupujúcimi spotrebiteľov, priemysel, environmentálne mimovládne organizácie a ďalšie zainteresované strany s cieľom podnietiť ich k účasti a zvýšiť informovanosť o práci úradu.

POTRAVINOVÝ REŤAZEC – Z POĽA AŽ NA STÔL

Európsky potravinový reťazec sa neustále vyvíja a vyvíjajú sa aj kompetencie úradu EFSA, aby dokázal pokryť rad neustále zložitejších oblastí súvisiacich s bezpečnosťou potravinového reťazca, ku ktorým patria napr.: choroby prenášané potravinami, kontaminanty, zdravie a dobré životné podmienky zvierat, ochrana rastlín, výroba a distribúcia potravín, inovácie v potravinárskom sektore. Poradenstvo, ktoré úrad EFSA poskytuje manažérom riadenia rizík, slúži v súčasnosti ako základ mnohých zákonov a predpisov zavedených na ochranu európskych spotrebiteľov pred rizikami súvisiacimi s potravinami – od poľa cez farmu a výrobu až po stôl.

Pole a farma

Ochrana rastlín

■ Poľnohospodárske plodiny predstavujú prevažnú časť našich potravín a krmív. Úrad EFSA pomáha chrániť spotrebiteľov poskytovaním vedeckého poradenstva, ktoré slúži ako základ regulácie bezpečného používania pesticídov a ďalších prípravkov na ochranu rastlín. Úrad pomáha EÚ vyhodnotiť stovky aktívnych látok používaných v pesticídoch a stanoviť na vedeckom základe spoločné limity pre povolené úrovne reziduí v Európe. Vedci úradu EFSA hodnotia aj riziká, ktoré predstavujú škodcovia a burina pre zdravie rastlín vrátane poľnohospodárskych plodín a tým aj pre životné prostredie.

Zvieratá

■ Zdravie a dobré životné podmienky zvierat určených na produkciu potravín (napr. dobytky, hydiny a ošipáných) pri rozmnožovaní, chove, doprave a porážke môžu mať významné dôsledky na ľudské zdravie.

Úrad EFSA posudzuje, aký vplyv na zdravie zvierat i ľudí vrátane priemyselných subjektov môžu mať podmienky, v akých zvieratá žijú, a ako sa s nimi zaobchádza.

Asi 75 % nových chorôb, ktoré postihli ľudia od roku 2000, pochádza zo zvierat alebo produktov živočíšneho pôvodu. Tzv. zoonotické choroby sú ochorenia, ktoré sa môžu prenášať nielen zo zvierat na človeka, ale sa môžu prenášať aj jedlom. Vedecké poradenstvo, zhromažďovanie údajov a monitorovanie vykonávané úradom EFSA prispeli ku kampani v celej EÚ zameranej na kontrolu a zníženie výskytu baktérií ako *Salmonella* a *Campylobacter*, ktoré – ak sa nachádzajú vo zvieratách – môžu infikovať potraviny. Vďaka tomu sa za päť rokov znížil počet prípadov salmonelózy u ľudí o polovicu na 100 000, čím sa podstatne zvýšila ochrana spotrebiteľa pred takýmito chorobami prenášanými potravinami.



Úrad EFSA posudzuje aj bezpečnosť krmív, čo je dôležité pre zdravie zvierat, životné prostredie a bezpečnosť potravín živočíšneho pôvodu. Hodnotenie rizík a jeho monitorovanie, ktoré úrad EFSA vykonáva, slúži od jeho založenia v roku 2002 ako východisko pre prebiehajúce práce v oblasti riadenia rizík, kde bol zaznamenaný pokles počtu hlásených prípadov BSE u dobytka v EÚ z niekoľkých tisíc začiatkom tohto storočia na 44 v roku 2010.

Životné prostredie

■ Od úradu EFSA sa stále častejšie požaduje, aby posúdil možný vplyv potravinového reťazca na biodiverzitu rastlinných a živočíšnych biotopov. Úrad vykonáva napríklad hodnotenie environmentálnych rizík geneticky modifikovaných plodín, ako aj pesticídov a prísad do krmív, ktoré používajú poľnohospodári. Posudzuje aj možné riziká pre zdravie ľudí a zvierat, ktoré predstavujú environmentálne kontaminanty. Ovzdušie, pôda, voda a rastliny môžu byť kontaminované

škodlivinami a látkami z okolitého prostredia, ako napr. kovmi v pôde alebo toxínmi produkovanými niektorými druhmi húb. Často k tomu môže dochádzať vplyvom ľudských činností, ako napríklad v prípade priemyselných emisií alebo výfukových plynov z automobilov. Ľudia im môžu byť vystavení z prostredia alebo po požití kontaminovaných potravín alebo vody. Ich hromadenie v tele môže časom viesť k škodlivým účinkom.



Z výroby na stôl

Doprava a skladovanie

■ Prevážané alebo skladované suroviny používané vo výrobe potravín alebo zvieratá a jatočné telá môžu byť vystavené potenciálnym rizikám biologickej infekcie a chemickej kontaminácie. Napríklad v nákladných kontajneroch používaných na prepravu jedlých olejov a tukov sa môžu nachádzať chemické zvyšky z predchádzajúcich nákladov. Úrad EFSA hodnotí riziká takejto kontaminácie z kontaktu napríklad so strojmi, vozidlami a obalovými materiálmi a manažérom rizika poskytuje vedecké poradenstvo o možných opatreniach na zníženie týchto rizík.

Príprava a výroba potravín

■ V Európe je potravinársky sektor regulovaný, aby chránil spotrebiteľov pred možnými rizikami v súvislosti s potravinami a krmivami, a zároveň ponecháva podnikom priestor na inovácie. Úrad hodnotí bezpečnosť regulovaných potravinových zložiek, napr. prídavných látok v potravinách, aróm, enzýmov a nutričných látok, s cieľom podporiť riadenie rizík pri povoľovaní ich použitia v potravinách. Úrad EFSA vyhodnotil napríklad tisíce aróm používaných v potravinách a do roku 2020 plánuje dokončiť prehodnotenie všetkých potravinárskych prídavných látok



povolených v EÚ pred rokom 2009. Vedecké poradenstvo úradu EFSA poskytuje manažérom rizík informácie na rozhodovanie v otázkach bezpečnosti a povoleného použitia týchto zložiek. Niektoré arómy a prídavné látky boli vďaka práci úradu EFSA stiahnuté z trhu EÚ. Úrad posudzuje aj bezpečnosť procesov výroby potravín (napr. recykláciu plastov

používaných v potravinových obaloch) a technologických pomocných látok používaných v potravinárskom priemysle.



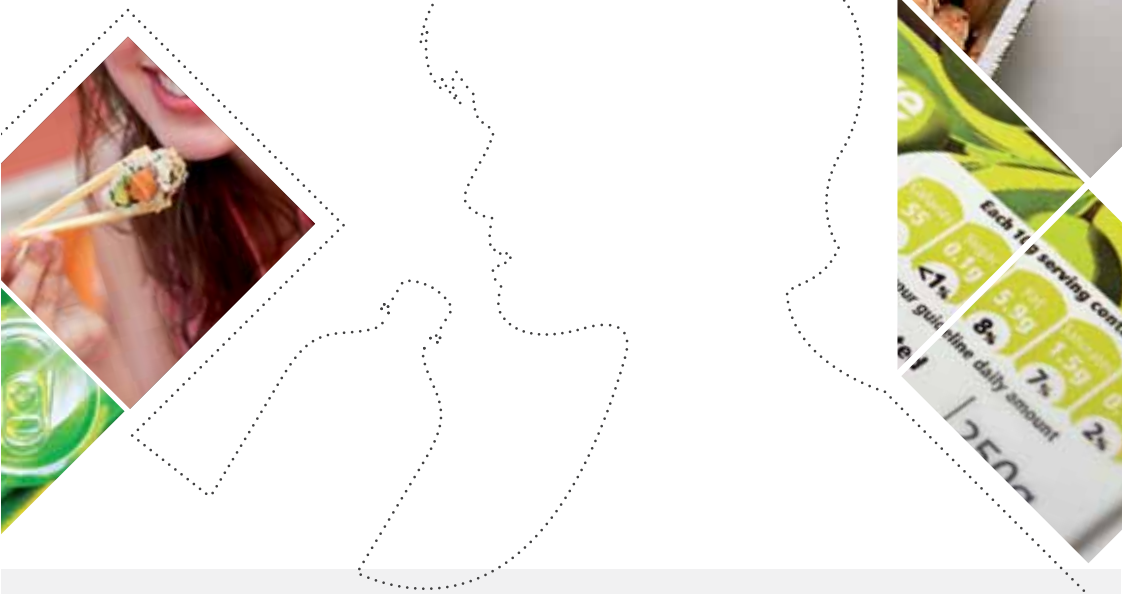
Inovácie v potravinárskom sektore

■ Čo sa týka výberu, kvality, ceny, výživovej hodnoty a dostupnosti potravín, dnešní spotrebiteľia majú oveľa vyššie nároky ako predchádzajúce generácie. Potravinársky sektor na tieto potreby týkajúce sa produktov a informácií reaguje inováciami, a to prostredníctvom nových zložiek, technológií, potravinárskych výrobkov a príslušnej komunikácie. Ako dozorný orgán Európy pre bezpečnosť potravín, spoločne so svojimi partnermi na európskej a vnútroštátnej úrovni, je úrad EFSA priamo zapojený do hodnotenia vedeckých východísk takýchto inovácií vzhľadom na ich bezpečnosť a v niektorých prípadoch ich účinnosť.

V biotechnologickej oblasti sa napríklad v právnych predpisoch EÚ požaduje, aby úrad

EFSA vypracoval metódu porovnávacieho hodnotenia rizika na posúdenie potenciálneho vplyvu geneticky modifikovaných plodín (GM) alebo zvierat, v rámci ktorej sa hodnotia ich účinky proti tradičným ekvivalentom, ktoré nie sú geneticky modifikované. Úrad poskytuje tiež vedecké poradenstvo týkajúce sa klonovania a nových potravín a v súčasnosti vo svojich hodnoteniach rizík niektorých produktov potravinárskeho sektora vrátane prídavných látok a balenia potravín posudzuje nanotechnológie.

Tvrdenia o výživových a zdravotných prínosoch potravín môžu poskytovať informácie, ktoré môžu spotrebiteľom pomôcť pri výbere zdravej stravy. Úrad EFSA hodnotí vedecký základ takýchto tvrdení s cieľom zaistiť, aby neboli zavádzajúce. Do konca roka 2012 úrad EFSA posúdil viac než 3 000 zdravotných tvrdení.



Spotreba potravín

■ Celá práca úradu EFSA je založená na veľkom pokroku dosiahnutom v oblasti zhromažďovania údajov o trendoch a zvykoch v oblasti spotreby potravín. Úrad EFSA dôsledne a stále intenzívnejšie podporuje zhromažďovanie údajov a ďalšiu vedeckú spoluprácu s členskými štátmi, pričom v roku 2012 rozdelil na tieto činnosti viac než 9 mil. EUR. Vďaka tomuto pokroku môžeme lepšie porozumieť tomu, čo jeme, a úrad EFSA môže získavať informácie pre prácu tak v oblasti bezpečnosti potravín, ako aj v oblasti poradenstva týkajúceho sa výživy, stravovania a zdravia.

Vedecká práca úradu EFSA podporuje aj rozhodnutia týkajúce sa usmernení v oblasti výživy. Pri stanovovaní jeho referenčných

hodnôt pre príjem živín a energie sa zohľadňujú najnovšie štúdie a tieto hodnoty pomáhajú verejným orgánom členských štátov pri stanovení výživových odporúčaní a poskytujú praktické poradenstvo v oblasti stravovania.

V posledných desaťročiach dochádza k veľkému nárastu materiálov a výrobkov používaných na balenie potravín, výrobu obalov, nádob a riadu. Úrad hodnotí potenciálne riziká súvisiace s používaním plastov, papiera, aktívnych a inteligentných látok, atramentov a živíc, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, vrátane recyklovaných materiálov predtým, ako sú povolené na použitie v EÚ.



Ako EFSA funguje

■ Úrad EFSA riadi nezávislá správna rada, ktorej členovia sú vymenovaní, aby konali vo verejnom záujme, a nezastupujú žiadnu vládu, organizáciu alebo sektor. Pätnásťčlenná rada stanovuje rozpočet úradu EFSA a schvaľuje ročný pracovný program. Výkonný riaditeľ úradu EFSA je právny zástupca úradu. Zodpovedá za všetky prevádzkové záležitosti, personálne otázky a vypracovanie ročného pracovného programu po konzultácii s Európskou komisiou, Európskym parlamentom a členskými štátmi EÚ.

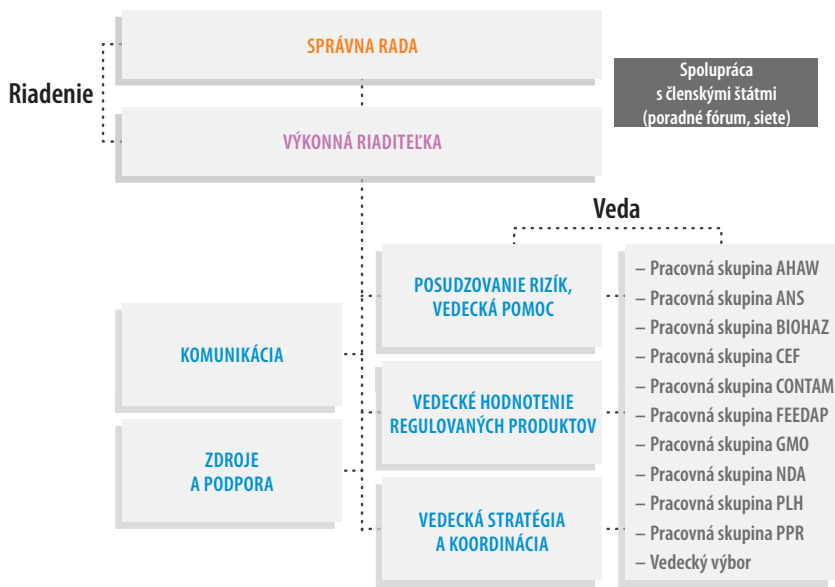
Vedecká práca úradu EFSA sa uskutočňuje pod vedením vedeckého výboru a desiatich vedeckých pracovných skupín pozostávajúcich z popredných vedcov vo svojich oblastiach. Ďalší experti sa zúčastňujú v pracovných skupinách, ak sú potrebné špecializovanejšie vedomosti. Vedecký výbor poskytuje poradenstvo o prierezových témach, zatiaľ čo pracovné skupiny vykonávajú hodnotenia rizík a poskytujú odborné poradenstvo v špecifických oblastiach:

- **zdravie zvierat a dobré životné podmienky zvierat,**
- **biologické nebezpečenstvá vrátane rizík súvisiacich s BSE-TSE,**
- **kontaminanty v potravinovom reťazci,**
- **dietetické výrobky, výživa a alergie,**
- **potravinárske prídavné látky a výživové zdroje pridávané do potravín,**
- **materiály prichádzajúce do styku s potravinami, enzýmy, aromatické látky a technologické pomocné látky,**
- **geneticky modifikované organizmy,**
- **zdravie rastlín,**
- **přípravky na ochranu rastlín a ich rezíduá.**

Vedecké odporúčania expertov úradu EFSA sú výsledkom kolektívnych rokovaní a rozhodovaní, pri ktorých sú všetci členovia rovnoprávni. Okrem toho úrad EFSA uplatňuje účinný súbor vnútorných mechanizmov a pracovných postupov, ktoré chránia nezávislosť jeho vedeckej práce vrátane požadovania vyhlásení o konflikte záujmov.

Tieto skupiny podporujú vysokokvalifikovaní vedeckí pracovníci troch vedeckých

- **prídavné látky a produkty alebo látky používané v krmivách pre zvieratá,**



riaditeľstiev úradu EFSA, ktorí sami vykonávajú hodnotenia v niektorých oblastiach, ako napr. partnerské preskúmanie účinných látok používaných v pesticídoch. Pracovníci úradu EFSA spoločne s partnermi z členských štátov zohrávajú dôležitú úlohu aj pri harmonizácii a rozširovaní rozsahu zhromažďovania údajov a monitorovacích aktivít (napríklad v oblasti spotreby potravín, zoonotických chorôb, pesticídov, kontaminantov), ktoré zlepšujú kvalitu hodnotenia rizík uskutočňovaného úradom EFSA.

Úrad sa riadi svojou vedeckou stratégiou a vďaka znalostiam svojich expertov a väzbám s vedeckými sieťami a agentúrami v oblasti bezpečnosti potravín po celom svete drží krok s medzinárodným vedeckým vývojom vrátane nových metódik hodnotenia rizík a objavov.

Aktivity úradu EFSA v oblasti komunikácie o rizikách slúžia na zvýšenie informovanosti a poskytovanie ďalšieho vysvetlenia významu jeho vedeckých hodnotení. Ako sa uvádza v komunikačnej stratégii, úrad koná na základe analýzy verejného vnímania rizík súvisiacich s potravinami a poskytuje vysvetlenia a hľadá súvislosti týkajúce sa rizík spojených s potravinovým reťazcom. Spolupráca s kľúčovými subjektmi vrátane vnútroštátnych orgánov, zainteresovaných strán a médií pomáha úradu EFSA pri odovzdávaní informácií jednotlivým cieľovým skupinám. Úrad podporuje tiež konzistentnosť informácií koordináciou komunikácie s inými orgánmi a rizikovými manažermi zaoberajúcimi sa posudzovaním rizík, ako napr. Európskou komisiou a členskými štátmi EÚ.

