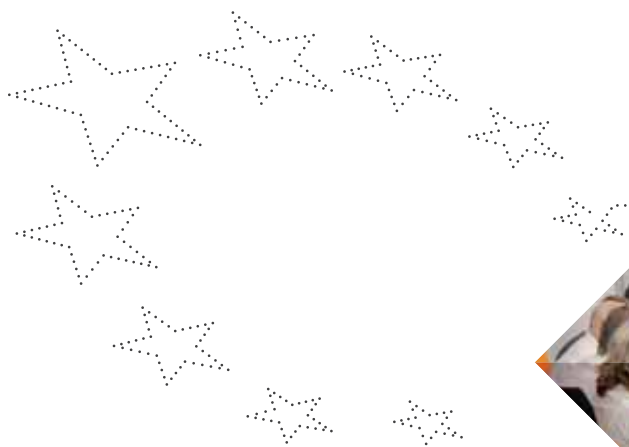


..... Shkenca që mbron konsumatorët

nga fusha tek piruni



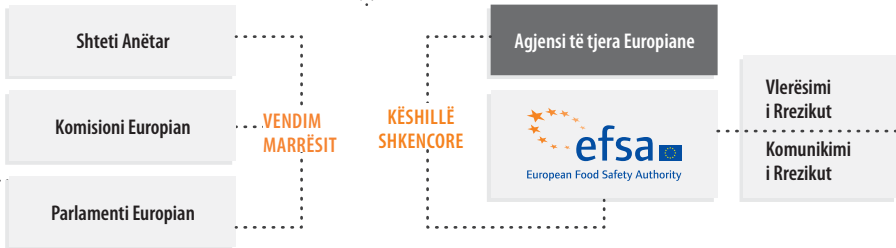
Të angazhuar për të siguruar se ushqimi i Europës është i sigurtë



AESU – një organizatë shkencore që mbron dhe informon konsumatorët

■ Autoriteti Europian për Sigurinë e Ushqimit (AESU) ofron këshillë shkencore të specializuar dhe të paanshme për të ndihmuar në marrjen e vendimeve të informuara nga hartuesit e politikave për rreziqet e lidhura me ushqimin. Ky aktivitet është pjesë e rëndësishme në kuadrin institucional të Bashkimit Europian (BE) që mbron sigurinë e konsumatorëve, të kafshëve dhe mjedisit nga çdo rrezik i lidhur me zinxhirin ushqimor. Aktiviteti kryesor i AESU është vlerësimi shkencor i rrezikut, një fushë e

specializuar e shkencës së aplikuar që përfshin rishikimin e të dhënave shkencore dhe studimeve me qëllim vlerësimin e rreziqeve të lidhura me situata të rrezikshme të paparashikuara. Autoriteti gjithashtu ka një rol të rëndësishëm në komunikimin e këshillës së tij tek partnerët kryesorë, aktorët dhe publiku në përgjithësi në mënyrë të shpejtë, të qartë dhe të kuptimshme, për të ndihmuar në mbylljen e boshllëkut ndërmjet shkencës dhe konsumatorit.



Europa punon së bashku për ushqim më të sigurtë

■ Në vitin 2002 pas një serie alarmesh të lidhura me ushqimin që ndikuan shëndetin human dhe tronditën besimin e publikut, BE miratoi Ligjin për Ushqimin e Përgjithshëm (Rregulloren EC 178/2002), që ofron një kuadër të plotë për sistemin rregullator të ushqimit në BE të bazuar shkencërisht. Elementët kryesorë ishin ndarja funksionale e vlerësimit të rrezikut nga menaxhim i rrezikut dhe krijimi i AESU me theksin në ekselencën shkencore, pavarësinë, të qenit i hapur, transparent dhe i përgjegjshëm – vlera themelore të AESU edhe sot. Ndërsa AESU mori përsipër rolin e vlerësuesit të rrezikut, menaxherët e rrezikut të BE (Komisioni European, Parlamenti European dhe Shtetet Anëtare të BE) mbajtën kontroll mbi vendim-marrjen rregullatore, politikat dhe parandalimin, dhe masat e kontrollit.

Një aspekt thelbësor në suksesin e këtij sistemi është përfshirja aktive dhe bashkëpunimi me aktorët dhe partnerët në nivel European dhe kombëtar. Përmes Forumit të tij Këshillues, AESU punon në bashkëpunim të ngushtë me autoritetet kombëtare për sigurinë e ushqimit, grumbullim shkencor dhe monitorim të të dhënave, dhe aktivitetet e komunikimit. Autoriteti gjithashtu organizon takime të rregullta me organizatat që përfaqësojnë konsumatorët, industrinë, OJF-të e mjedisit, dhe aktorë të tjerë për të inkurajuar përfshirjen e tyre dhe të kuptuarit e punës së tij.

ZINXHIRI USHQIMOR – NGA FUSHA TEK PIRUNI

Zinx-hiri ushqimor i Euro-pës ka evoluar vazhdimisht dhe po kështu ka evoluar mandati i AESU për të mbuluar një numër në rritje të zonave komplekse të lidhura me sigurinë e zinxhirit ushqimor: sëmundje që vijnë nga ushqimi, infektuesit, shëndeti dhe mirëqenia e kafshëve, mbrojtja e bimëve, prodhimi i ushqimit dhe shpërndarja, navacionet e sektorit ushqimor, për të përmendur vetëm disa. Sot, këshilla që AESU ofron për menaxherët e rreziqut, reflektohet në shumë nga ligjet dhe rregulloret në fuqi, të cilat mbrojnë konsumatorët Europianë nga rreziqet e lidhura me ushqimin – që nga fusha dhe ferma tek fabrika e piruni.

Fusha dhe ferma

Mbrojtja e bimëve

■ Bimët bujqësore përbëjnë shumicën e ushqimit tonë dhe furnizimin që konsumojmë. AESU ndihmon të mbrojë konsumatorët duke ofruar këshilla shkencore që reflektohen në rregulloret e përdorimit të sigurt të pesticideve dhe produkteve të tjera për mbrojtjen e bimëve. Autoriteti ka ndihmuar BE për të vlerësuar qindra substanca aktive të përdorura në pesticide dhe për të përcaktuar limite shkencore për nivelet e lejuara të substancave në bimët në Europë. Shkencëtarët e AESU gjithashtu vlerësojnë rreziqet për shëndetin e bimëve, përfshirë bimët e fermave dhe si rrjedhojë edhe ambientin, që vijnë nga parazitët dhe barërat e këqija.

Kafshët

■ Shëndeti dhe mirëqenia e kafshëve që prodhojnë ushqim (si, gjedhët, shpendët dhe derrat) gjatë rritjes dhe mbarështimit, transportimit dhe therjes mund të ketë pasoja

kritike për shëndetin human. AESU vlerëson ndikimin që kushtet dhe trajtimi i kafshëve mund të kenë në shëndetin e kafshëve dhe të njerëzve, përfshirë punonjësit e industrisë.

Rreth 75 % e sëmundjeve të reja që kanë ndikuar shëndetin human që nga viti 2000, kanë ardhur nga kafshët ose produktet me origjinë shtazore. Sëmundjet e ashtuquajtura “zoonotike” janë sëmundje që mund të transmetohet tek njeriu nga kafshët, përfshirë përmes ushqimit. Këshilla shkencore e AESU, grumbullimi i të dhënave dhe monitorimi kanë kontribuar tek fushata mbarë-BE për të kontrolluar dhe reduktuar prezencën e bakterieve si *Salmonella* dhe *Campylobacter*, të cilat kur janë prezente tek kafshët mund të ndikojnë ushqimin. Si rezultat për gati pesë vjet rastet e salmonelës në njerëz u reduktuan në gjysëm rreth 100,000, duke rritur ndjeshëm mbrojtjen e konsumatorit nga këto sëmundje që vijnë nga ushqimi.



AESU po ashtu vlerëson sigurinë e ushqimit të kafshëve, i cili është i rëndësishëm për shëndetin e kafshëve, mjedisin dhe për sigurinë e ushqimeve me origjinë shtazore. Që nga themelimi i AESU në vitin 2002, puna e Autoritetit për vlerësimin e rrezikut dhe puna monitoruese kanë qenë të vazhdueshme, dhe një shtyllë e fortë për të mbështetur përpjekjet për menaxhimin e rrezikut, duke ulur me mijëra numrin e rasteve të gjedhëve me BSE në BE, nga disa mijë në fillim të viteve 2000 në 44 në 2010.

Mjedis

■ Gjithnjë e më shumë, AESU i kërkohet të konsiderojë ndikimin e mundshëm të zinxhirit ushqimor mbi biodiversitetin e habitateve të bimëve dhe kafshëve. Për shembull, Autoriteti realizon vlerësim mjedisor për rrezikun e bimëve të modifikuara gjenetiki si dhe pesticidet dhe aktivitetet ushqyese të përdorur nga fermerët. AESU gjithashtu vlerëson rreziqet e mundshme mbi shëndetin

human dhe të kafshëve nga infektuesit mjedisorë. Ajri, toka, uji dhe bimët mund të infektohen nga ndotësit mjedisorë dhe substancat, për shembull, metalet në tokë ose toksinat e prodhuara nga lloje të caktuara kërpudhash. Kjo shpesh mund të jetë rezultat i aktiviteteve të njeriut siç janë derdhjet industriale ose gazrat e makinave. Njerëzit mund të ekspozohen ndaj tyre nga mjedisi, ose duke konsumuar ushqim ose ujë të infektuar. Akumulimi i tyre në organizëm mund të çojë në efekte të dëmshme me kalimin e kohës.



Nga fabrika tek piruni

Transporti dhe magazinimi

■ Materialet e gjalla të përdorura në prodhimin e ushqimit, ose kafshët dhe mishi i therur, gjatë transportit dhe magazinimit, mund të ekspozohen ndaj rrezeve të mundshme të infektimit biologjik ose ndotjes kimike. Në konteinerët e mallrave të përdorur për të transportuar vajrat e ngrënshtëm dhe yndyrnat, mund të gjenden mjetet kimike nga ngarkesa të mëparshme. AESU vlerëson rrezikun e ndotjes së tillë nga kontakti me, për shembull, makineritë, mjetet, dhe materialet e paketimit, dhe ofron këshillë shekncore për menaxherët e rrezikut për masa të mundshme për eliminimin e këtyre rrezeve.

Përgatitja e ushqimit dhe prodhimi

■ Në Europë, sektori ushqimor është i rregulluar për të mbrojtur konsumatorët nga rreze të mundshme të lidhura me ushqimin dhe konsumimin e tij, duke lënë hapësirë edhe për novacion nga kompanitë. Autoriteti vlerëson sigurinë e përbërësve të rregulluar të ushqimit siç janë substancat që hidhen në ushqim, ato që rrisin shijen, enzimën dhe substancat me vlerë ushqimore me qëllim që të mbështesë menaxherët e rrezikut për të autorizuar përdorimin e tyre në ushqime. Për shembull, AESU ka vlerësuar mijëra substanca



për shije dhe erë që përdoren në ushqime dhe deri në vitin 2020 planifikon të përfundojë një vlerësim të të gjitha substancave që i shtohen ushqimeve të autorizuara në BE para vitit 2009. Këshilla shkencore e AESU informon menaxherët e rrezikut për për sa i përket sigurisë dhe përdorimet e lejuara të këtyre përbërësve; në disa raste shumë substanca të përdorura për shije dhe aromë janë tërhequr nga tregu i BE si rezultat i punës së AESU.

Autoriteti gjithashtu vlerëson sigurinë e proceseve për prodhimin e ushqimit (për shembull riciklimin e materialeve plastike të përdorura në paketimin e ushqimit) dhe mekanizmat procesues që përdoren nga industria e ushqimit.



Novacionet në sektorin e ushqimit

■ Konsumatorët kërkojnë më shumë nga ushqimi i tyre për sa i përket zgjedhjes, cilësisë, çmimit, vlerave ushqimore dhe disponueshmërisë, se sa vetëm një brez më parë. Sektori i ushqimit është përgjigjur ndaj këtyre nevojave për produkte dhe informacion duke sjellë gjëra të reja, përmes përbërësve të rinj, teknologjive, produkteve ushqimore dhe komunikimit përkatës. Si mbikqyrësi i sigurisë së ushqimit në Europë, së bashku me partnerët e tij në nivel European dhe kombëtar, AESU është i përfshirë direkt në vlerësimin e shkencës mbrapa këtyre novacioneve për sa i përket sigurisë së tyre dhe në disa raste edhe të efikasitës.

Në fushën e bioteknologjisë, për shembull, legjislacioni i BE kërkon që AESU të zhvillojë një

qasje krahasuese të vlerësimit të rrezikut për të konsideruar ndikimin e mundshëm të bimëve ose kafshëve të modifikuara gjenetikisht (MG), e cila vlerëson efektet e tyre krahasuar me ekuivalentët e tyre tradicionalë jo-MG. Autoriteti ka ofruar gjithashtu këshillë shkencore për klonimin dhe ushqimet e reja dhe tani po konsideron nanoteknologjinë në punën e tij në vlerësim e rrezikut në disa produkte të sektorit ushqimor, përfshirë aktivitet ushqimor dhe paketimin.

Deklarimet e bëra rreth përfitimeve ushqimore dhe të shëndetit nga ushqime të caktuara mund të ofrojnë informacione të cilat mund të ndihmojnë konsumatorin për të zgjedhur një dietë të shëndetshme. AESU vlerëson bazën shkencore të deklaratave të tilla dhe ndihmon për të siguruar se ato nuk janë mashtruese. Deri në fund të 2012, AESU do të ketë vlerësuar më shumë se 3,000 deklarime të tilla për shëndetin.



Konsumimi i ushqimit

■ Puna e AESU mbështetet nga përpjekjet gjigandë të bëra në fushën e grumbullimit të të dhënave për tendencat dhe zakonet e konsumimit të ushqimit. AESU progresivisht ka rritur mbështetjen e saj për grumbullimin e të dhënave dhe operacioneve të tjera shkencore me Shtetet Anëtare, duke alokuar në vitin 2012 mbi 9 milion Euro për këto aktivitete. Ky progres na ndihmon të kuptojmë më mire se çfarë hamë, duke informuar punën e AESU si në fushën e sigurisë ushqimore ashtu dhe në atë që lidhet me këshillat për vlerat ushqimore, dietën dhe shëndetin.

Puna shkencore e AESU mbështet gjithashtu vendimet për këshillat mbi vlerat ushqimore; vlerat e saj referuese për konsumimin e ushqimeve me vlera ushqimore dhe energji,

marrin në konsideratë studimet më të fundit dhe ndihmojnë autoritetet publike në Shtetet Anëtare të hartojnë rekomandime për vlerat ushqimore dhe të ofrojnë këshilla praktike për dietën ushqimore.

Në dekadat e fundit janë shtuar së tepërmi materialet dhe produktet e përdorura në paketimin e ushqimit, konteinerët, mbajtësit dhe enët e gatimit. Autoriteti vlerëson rreziqet e mundshme të lidhura me përdorimin e plastikës, letrës, substancave aktive dhe inteligjente, bojës dhe polimereve, të përdorura në materialet në kontakt me ushqimin, përfshirë materialet e ricikluara, para se ato të autorizohen për përdorim në BE.



Si punon AESU

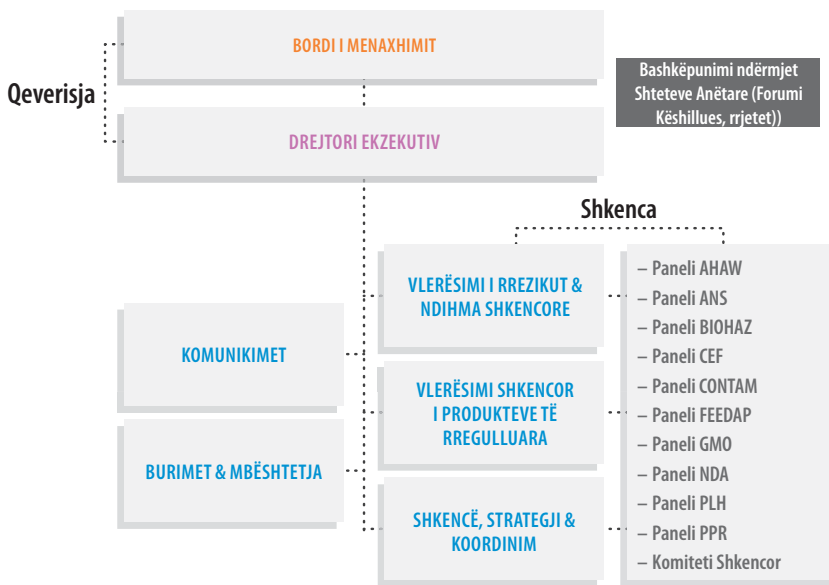
■ AESU qeveriset nga një Bord Menaxhimi i pavarur, anëtarët e të cilit janë caktuar të veprojnë në interes të publikut, dhe nuk përfaqësojnë asnjë qeveri, organizatë apo sektor. Bordi me 15 anëtarë përcakton buxhetin e AESU dhe aprovon programin vjetor të punës. Drejtori Ekzekutiv i AESU, është përfaqësuesi ligjor i Autoritetit. Ai/ajo është përgjegjës për të gjitha çështjet operationale, të stafit, dhe të përgatitjes së programit vjetor të punës në konsultim me Komisionin Europian, Parlamentin Europian dhe Shtetet Anëtare të BE.

Puna shkencore e AESU drejtohet nga Komiteti Shkencor i tij dhe 10 Panelet Shkencore të përbëra nga shkencëtarë të njohur në fushat e tyre. Ekspertë shtesë marrin pjesë në grupet e punës kur kërkohet njohuri më e specializuar. Komiteti Shkencor ofron këshilla për çështjet që prekin më shumë se një fushë, ndërsa Panelet kryejnë vlerësim të rrezikut dhe ofrojnë këshillë eksperti në shumë fusha:

- **Shtesat dhe produktet ose substancat e përdorura në ushqimin e kafshëve**
- **Shëndeti dhe mirëqenien e kafshëve**

- **Situata të rrezikshme biologjike të paparashikuaras, përfshirë rreziqet BSE-TSE**
- **Infektuesit në zinxhirin ushqimor**
- **Produktet dietike, vlerat ushqimore dhe alergjitë**
- **Substancat shtesë dhe burimet ushqimore të shtuara në ushqim**
- **Materialet në kontakt me ushqimin, enzimat, substancat aromatizuese dhe mjetet procesuese**
- **Organizmat e modifikuar gjenetikisht**
- **Shëndeti i bimëve**
- **Produktet për mbrojtjen e bimëve dhe mbetjet e tyre**

Këshilla shkencore e ekspertëve të AESU është rezultat i diskutimeve dhe vendimeve të përbashkëta, ku çdo anëtar ka të njëjtën të drejtë fjale. Për më tepër, AESU aplikon një grup të fuqishëm të mekanizmave të brendshëm dhe proceseve të punës për të mbrojtur pavarësinë e punës së tij shkencore, përfshirë deklaratën e detyrueshme për të deklaruar kërkesat e konflikteve.



Stafi shkencor i shumë i kualifikuar në tre drejtoritë shkencore të AESU mbështet këto grupe dhe kryen vlerësime në shumë fusha, si rishikimi mes kolegëve i substancave aktive dhe pesticideve. Së bashku me partnerët kombëtarë, stafi i AESU luan një rol thelbësor në harmonizimin dhe zgjerimin e fushës së grumbullimit të të dhënave dhe aktiviteteve monitoruese – për shembull për konsumimin e ushqimit, sëmundjet zoonotike, pesticidet, infektuesit – të cilat përmirësojnë cilësinë e vlerësimit të rreziqeve nga AESU.

I udhëzuar nga Strategjia e tij Shkencore, Autoriteti është i sinkronizuar me zhvillimet ndërkombëtare shkencore, përfshirë metafologjitë e reja të vlerësimit të rrezikut dhe rezultatet madhore të kërkimeve, falë njohurive të ekspertëve të tij dhe lidhjeve me rrjetet shkencore dhe agjensitë e sigurimit të ushqimit rreth globit.

Përmes aktiviteteve të tij për komunikimin e rrezikut, AESU synon të rrisë ndërgjegjësimin dhe të spjegojë më tej implikimet e vlerësimeve të tij shkencore. Siç përcaktohen në Strategjinë e tij të Komunikimit, e realizon këtë duke analizuar perceptimin e publikut për rreziqet e lidhura me ushqimin dhe spjegimin dhe kontekstualizimin e rreziqeve të lidhura me zinxhirin ushqimor. Puna me aktorë kyçë, përfshirë autoritetet kombëtare, aktorët përkatës dhe median, ndihmon AESU të përcjellë mesazhet tek audiencia të ndryshme. Autoriteti gjithashtu promovon vazhdimësinë e mesazheve duke koordinuar komunikimet me organe të tjera për vlerësimin e rrezikut dhe menaxherët e rrezikut si Komisioni European dhe Shtetet Anëtare të BE.

