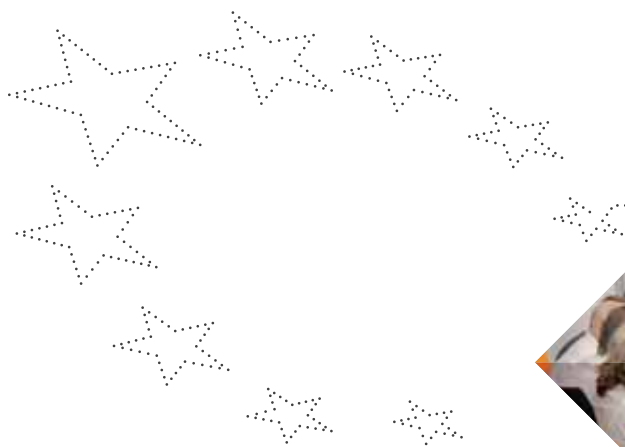


Nauka u ulozi zaštite potrošača

od njive do trpeze

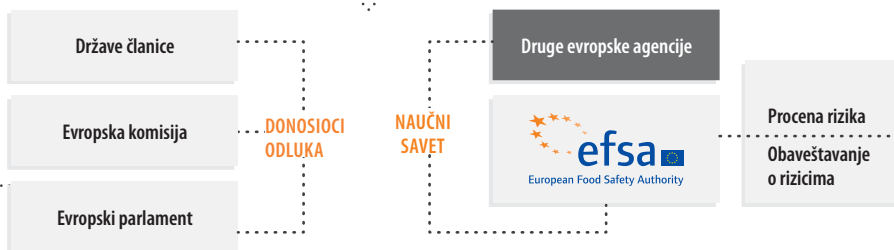




EFSA - Organizacija na temeljima nauke koja štiti i informiše potrošače

■ Evropska uprava za bezbednost hrane (EFSA) pruža nepristrasne i vrhunske naučne savete kako bi pomogla političarima u formiranju odluka o rizicima u vezi sa hranom. Ovo je najbitniji deo institucionalnog okvira u Evropskoj uniji (EU), koji osigurava bezbednost potrošača, kao i životinja i okoline od bilo kakvih rizika povezanih sa lancem ishrane. Ključna delatnost EFSA je naučna procena rizika, specijalizovano polje

primenjene nauke koje obuhvata razmatranje naučnih podataka i studija u cilju procene rizika koji se povezuju sa određenim opasnostima. Uprava takođe ima bitnu ulogu u davanju saveta svojim glavnim partnerima, zainteresovanim stranama i široj javnosti, blagovremeno, pregledno i jasno, doprinoseći na taj način prevazilaženju jaza između nauke i potrošača.



Evropa u saradnji za veću bezbednost hrane

■ Nakon što je u 2002. godini poverenje javnosti uzdrmano serijom informacija o hrani koja je uticala na ljudsko zdravlje, Evropska unija je usvojila Opšti zakon o hrani (Uredba EZ 178/2002) pružajući sveobuhvatan okvir za regulatorni sistem Evropske unije u oblasti prehrane, zasnovan na nauci. Ključni elementi su bili funkcionalno razdvajanje procene rizika i upravljanja rizikom i uspostavljanje EFSA, sa akcentom na visokom nivou kvaliteta nauke, nezavisnosti, otvorenosti, transparentnosti i spremnosti za brzo reagovanje – što i danas predstavlja ključne vrednosti EFSA. Dok je EFSA preuzela na sebe ulogu procenjivača rizika, tela Evropske Unije koja upravljaju rizicima (Evropska komisija, Evropski parlament i države članice Evropske unije) su zadržali kontrolu nad

donošenjem zakona i propisa, politike i prevencije, kao i merama kontrole.

Ključ uspeha ovog sistema leži u aktivnom uključivanju i saradnji sa zainteresovanim stranama i partnerima na evropskom i nacionalnom nivou. Preko svog Savetodavnog foruma EFSA blisko sarađuje sa nacionalnim upravama za bezbednost hrane u oblasti naučnih aktivnosti, prikupljanja i praćenja podataka i aktivnosti razmene informacija. Uprava takođe održava redovne sastanke sa organizacijama koje predstavljaju potrošače, industriju, nevladine organizacije za zaštitu prirode i ostale zainteresovane strane, kako bi ohrabrila njihovo angažovanje i upoznavanje sa radom ove organizacije.

LANAC ISHRANE – OD NJIVE DO TRPEZE

Evropski lanac hrane se kontinuirano razvija i polje delovanja EFSA se proširilo na oblasti čiji se broj ubrzano povećava a koja se odnose na bezbednost lanca hrane: bolesti uzrokovane hranom, zagađivači, zdravlje i dobrobit životinja, zaštita bilja, proizvodnja i distribucija hrane, inovacije u sektoru hrane su samo neke od njih. Saveti koje EFSA danas daje odgovornima za upravljanje rizikom su temelj za mnoge zakone i propise koji postoje da zaštite evropske potrošače od rizika u pogledu hrane – na putu od njive do gazdinstva i od prerade do trpeze.

Njiva i gazdinstvo

Zaštita bilja

■ Poljoprivredni usevi obezbeđuju većinu naše hrane i hrane za životinje EFSA pomaže u zaštiti potrošača tako što daje naučne savete koji su temelj regulisanja bezbedne upotrebe pesticida i drugih proizvoda za zaštitu bilja. Uprava je pomogla Evropskoj uniji da proceni stotine aktivnih supstanci koje se nalaze u pesticidima i da ustanovi standardne granice dozvoljenog nivoa ostataka u Evropi, koje su naučno zasnovane. Naučnici EFSA takođe procenjuju rizike koje štetočine i korov nanose zdravlju biljaka uključujući useve na njivi kao i njihov uticaj na okolinu.

Životinje

■ Zdravlje i dobrobit životinja namenjenih proizvodnji hrane (kao što su stoka, kokoške i svinje) za vreme uzgoja, nege, transporta i klanja mogu imati značajne posledice na zdravlje ljudi. EFSA procenjuje uticaj koji uslovi

držanja i tretman životinja mogu imati kako na zdravlje životinja tako i ljudi, uključujući i radnike u ovoj industriji.

Oko 75% novih bolesti koje su se od 2000. godine pojavile kod ljudi su potekle od životinja ili proizvoda životinjskog porekla. Takozvane zoonoze su bolesti koje se mogu preneti sa životinja na ljude, uključujući putem hrane. Naučni saveti EFSA, prikupljanje podataka i praćenje stanja su doprineli kampanji širom Evropske unije čiji je cilj kontrola i smanjenje prisustva bakterija kao što su *salmonela* i *kampilobakterija* koje, kada se nađu u životinjama mogu da zaraze hranu. Zahvaljujući tome, u roku od pet godina došlo je do smanjenja slučajeva zaraze salmonelom kod ljudi za polovinu, na svega 100.000, čime je značajno pojačana zaštita potrošača od bolesti koje potiču od hrane.

EFSA takođe vrši procenu bezbednosti hrane za životinje, koja je bitna za zdravlje životinja,



okolinu i bezbednost hrane životinjskog porekla. Od osnivanja EFSA 2002. godine, procena rizika i praćenje stanja od strane Uprave predstavlja neprekidnu, snažnu nit koja pruža podršku postojećim naporima u oblasti upravljanja rizikom koja su se suočila sa velikim brojem zabeleženih slučajeva BSE („bolesti ludih krava“) kod stoke širom Evropske unije, a koji je pao sa nekoliko hiljada početkom 21. veka na 44 u 2010.

Okolina

■ Svakim danom sve više se od EFSA zahteva da razmotri mogući uticaj lanca hrane na biodiverzitet biljnih i životinjskih staništa. Na primer, Uprava izvršava procenu ekološkog rizika genetski modifikovanih useva kao i pesticida i aditiva hrani za životinje koje koriste poljoprivrednici. EFSA takođe procenjuje moguće rizike po zdravlje ljudi i životinja od strane zagađivača okoline. Vazduh, zemlja, voda i biljke mogu biti

kontaminirane zagađivačima okoline i materijama kao što su metali u zemlji ili otrovi koje proizvode određene vrste gljiva. Ovo je često posledica ljudskih aktivnosti kao što su industrijska emisija ili izduvni gasovi automobila. Ljudi mogu biti izloženi ovim supstancama u prirodi ili konzumiranjem preko zagađene hrane ili vode. Njihovo taloženje u telu može tokom vremena dovesti do štetnih posledica.



Od prerade do trpeze

Prevoz i skladištenje

■ Sirovine koje se koriste u proizvodnji hrane, ili životinje i trupovi koji se prevoze ili skladište, mogu biti izloženi potencijalnim rizicima od biološke infekcije i hemijske kontaminacije. Na primer, može biti hemijskih ostataka od prethodnog tereta prevezenog teretnim kontejnerima koji se koriste za transport jestivog ulja i masti. EFSA procenjuje rizik od takve kontaminacije koji potiče od kontakta sa, na primer, mehanizacijom, vozilima i materijalom za pakovanje, pružajući naučne savete licima koja se bave upravljanjem rizikom o mogućim merama da se ovi rizici smanje.

Priprema i proizvodnja hrane

■ Sektor hrane je u Evropi regulisan na način da zaštiti potrošače od mogućih rizika u vezi sa hranom i hranom za životinje, ostavljajući takođe prostora kompanijama za inovacije. Uprava procenjuje bezbednost odobrenih sastojaka hrane kao što su aditivi, začini, enzimi i hranljive materije sa ciljem da pomogne odgovornim za upravljanje rizikom pri odobravanju njihove upotrebe u namirnicama. Na primer, EFSA je ocenila hiljade začina korišćenih u namirnicama i do 2020. godine je planirano da se završi ponovno ocenjivanje svih aditiva u namirnicama koji su bili odobreni



u Evropskoj uniji pre 2009. godine. EFSA naučnim savetovanjem utiče na odluke odgovornih za upravljanje rizikom koje se tiču bezbednosti i dozvoljene upotrebe ovih sastojaka; u nekim slučajevima, neki aditivi i začini su, kao posledica rada EFSA, bili uklonjeni sa tržišta Evropske unije. Uprava procenjuje bezbednost procesa proizvodnje

hrane (na primer po pitanju reciklaže plastike koja se koristi u pakovanju hrane) i pomoćnih sredstava koja se u industriji hrane koriste za preradu.



Inovacije u sektoru hrane

■ Današnji potrošači, u pogledu izbora, kvaliteta, cene, nutritivne vrednosti i dostupnosti hrane, zahtevaju mnogo više nego prethodna generacija. Sektor hrane je odgovorio na ove potrebe za proizvodima i informacijama inovacijama, novim sastojcima, tehnologijom, prehrambenim proizvodima i komunikacijom o njima. Kao neko ko stoji iza čuvar bezbednosti hrane u Evropi, zajedno sa svojim partnerima na evropskom i nacionalnom nivou, EFSA je direktno uključena u procenu naučnog rada koji stoji iza takvih inovacija uzimajući u obzir bezbednost, a u nekim slučajevima i efikasnost.

U biotehnologiji, na primer, zakonodavstvo Evropske unije je zahtevalo da EFSA razvije

pristup uporedne procene rizika kako bi razmotrila potencijalni uticaj genetski modifikovanih useva ili životinja, kojim se procenjuje njihov uticaj u poređenju sa tradicionalnom nemodifikovanim ekvivalentom. Uprava takođe daje naučne savete o kloniranju i novim namirnicama, a trenutno razmatra i primenu nanotehnologije u svojim procenama rizika na nekoliko proizvoda prehrambenog sektora, uključujući aditive i pakovanje hrane.

Izjave o nutritivnoj vrednosti ili korisnosti namirnica za zdravlje mogu pružiti informacije koje će pomoći potrošaču da se opredeli za zdravu ishranu. EFSA ocenjuje naučni osnov takvih izjava da bi se osiguralo da nisu obmanjujuće. Do kraja 2012. godine, EFSA je ocenila više od 3 000 zdravstvenih izjava.



Konzumiranje hrane

■ Podršku radu organizacije EFSA predstavljaju ogromni koraci načinjeni u oblasti prikupljanja podataka o trendovima i navikama po pitanju konzumiranja hrane. EFSA dosledno jača svoju podršku prikupljanju podataka i ostalim vidovima naučne saradnje sa državama članicama, izdvojivši u 2012. godini preko 9 miliona evra za ove aktivnosti. Ovaj napredak nam omogućava da bolje razumemo šta jedemo, upoznavajući se sa radom organizacije EFSA kako u oblasti bezbednosti hrane tako i po pitanju davanja saveta o ishrani, dijeti i zdravlju.

Naučni rad organizacije EFSA takođe stoji iza odluka o davanju uputstava o ishrani; njene preporučene vrednosti za unos hranljivih materija i energije zasnivaju se na najnovijim

studijama i pomažu nadležnim organima u državama članicama da usvoje preporuke u pogledu nutritivnih vrednosti i daju praktične savete o pravilnoj ishrani.

Poslednjih decenija došlo je do povećanja broja materijala i proizvoda korišćenih pri pakovanju hrane, kontejnerima, kutijama i posudama. Uprava procenjuje potencijalni rizik u vezi sa upotrebom plastike, papira, aktivnih i pametnih supstanci, mastila i smole korišćenih u materijalima koji dolaze u kontakt s hranom, gde spadaju i reciklirani materijali, pre nego što se odobre za upotrebu u Evropskoj uniji.



Kako EFSA funkcioniše

■ Organizacijom EFSA upravlja nezavisni Upravni odbor čiji članovi su postavljeni da deluju u javnom interesu i ne predstavljaju nijednu vladu, organizaciju niti sektor. Odbor od 15 članova određuje budžet EFSA i usvaja godišnji program rada. Izvršni direktor EFSA je pravni zastupnik Uprave. On/ona je odgovoran/na za operativne poslove, kadrovska pitanja i sastavljanje godišnjeg programa rada uz konsultacije sa Evropskom komisijom, Evropskim parlamentom i državama članicama Evropske unije.

Naučni rad EFSA vodi naučni komitet i njegovih 10 naučnih komisija u čijem sastavu se nalaze naučnici koji su vodeći u svojim oblastima. Pored njih, postoje naučnici koji učestvuju u radnim grupama kada se zahteva uže stručno znanje. Naučni komitet daje savete o međusektorskim pitanjima, dok komisije sprovode procenu rizika i daju stručna uputstva u određenim oblastima kao što su:

- **Aditivi i proizvodi ili supstance koji se koriste u hrani za životinje**
- **Zdravlje i dobrobit životinja**

- **Biološki hazardi, uključujući rizik od BSE („kravljeg ludila“) i TSE bolesti**
- **Zagađivači u lancu hrane**
- **Dijetetski proizvodi, ishrana i alergije**
- **Aditivi hrani i nutritivni sastojci koji se dodaju hrani**
- **Materijali koji dolaze u kontakt sa hranom, enzimi, arome i pomoćna sredstva za preradu hrane**
- **Genetski modifikovani organizmi**
- **Zdravlje bilja**
- **Proizvodi za zaštitu bilja i njihovi ostaci**

Naučni saveti EFSA stručnjaka su plod kolektivnog razmatranja i odluka, pri čemu svaki član ima jednako pravo glasa. Uz to, EFSA primenjuje interne mehanizme i procese rada da bi sačuvala nezavisnost naučnog rada gde spadaju i zahtevi za davanje izjave o interesima.

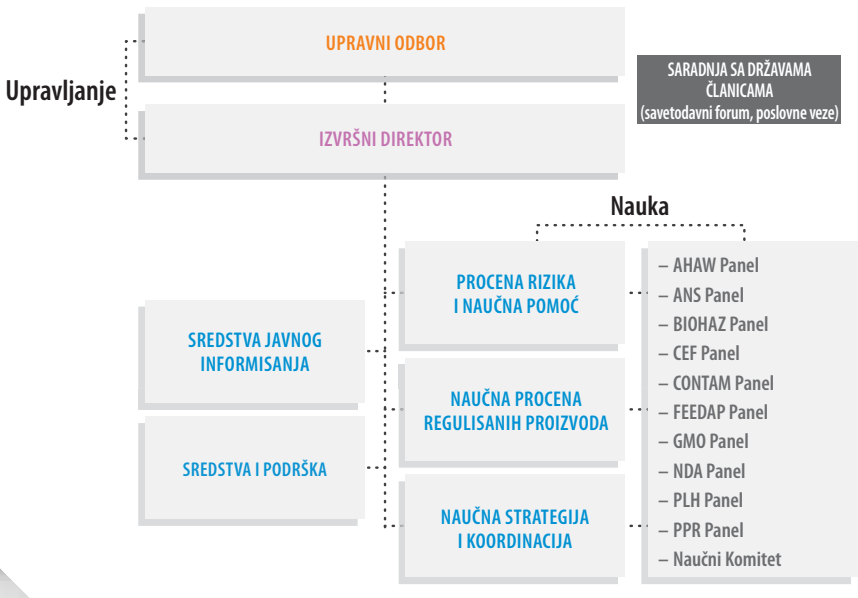
Visoko kvalifikovano osoblje u tri naučna Direktorata organizacije EFSA, pružaju podršku ovim grupama i sami sprovode ocenjivanje u nekim oblastima, kao što je kritički pregled aktivnih supstanci korišćenih u pesticidima. Zajedno sa partnerima na nivou država,



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

Inten Sources added
m(III) lactate tri-hy
safety of chrom
Pared to no se
chromium/
is provided
identifi
should be





zaposleni u organizaciji EFSA imaju značajnu ulogu u usaglašavanju i proširenju prikupljanja podataka i praćenja stanja – na primer, u pogledu potrošnje hrane, zoonotskih bolesti, pesticida, zagađivača – što povećava kvalitet procene rizika organizacije EFSA.

Vođena sopstvenom naučnom strategijom, Uprava prati tok međunarodnog naučnog razvoja, uključujući nove metodologije procene rizika i inovacije, zahvaljujući znanju svojih stručnjaka i vezama sa naučnim mrežama i agencijama za bezbednost hrane širom planete.

Kroz svoje aktivnosti komunikacije o rizicima, EFSA pokušava da podigne svest i da

podrobnije objasni implikacije svojih naučnih procena. Kako je postavljeno u njenoj strategiji obaveštavanja javnosti, Uprava to čini analizirajući uočavanje rizika u vezi sa hranom od strane javnosti i objašnjavajući i stavljajući u kontekst rizike povezane sa lancem hrane. Saradnja sa ključnim nosiocima ovih poslova, gde spadaju i državni organi, zainteresovane strane i mediji, pomaže organizaciji EFSA da uputi poruke široj javnosti. Uprava se takođe zalaže za doslednost poruka, kroz koordinaciju komunikacije sa drugim telima koja se bave procenom rizika i s odgovornim za upravljanje rizicima, kao što su Evropska komisija i države članice Evropske unije.

