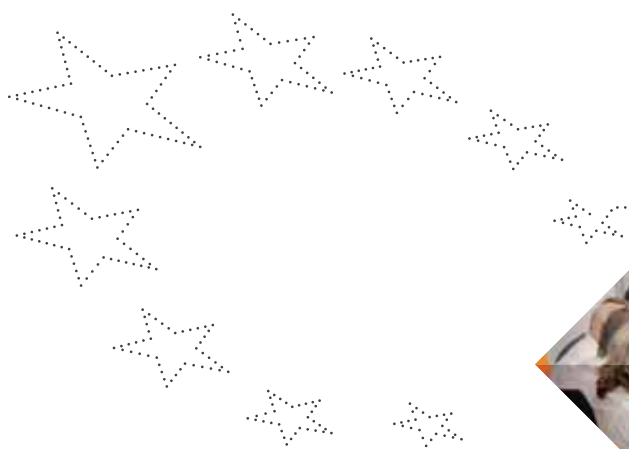


*Vetenskap som skyddar konsumenten*

# från jord till bord



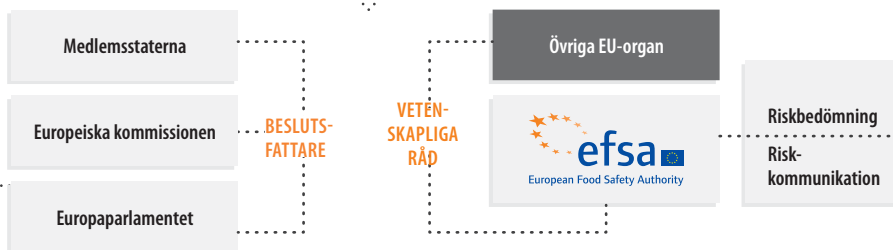


## Efsa

– en vetenskapligt  
baserad organisation som  
skyddar och informerar  
konsumenter

■ Europeiska myndigheten för livsmedels-säkerhet (Efsa) ger opartiska vetenskapliga råd av hög kvalitet för att bidra med underlag till de politiskt ansvarigas beslut om livsmedelsrelaterade risker. Myndigheten utgör en central del av det institutionella ramverk i Europeiska unionen (EU) som ansvarar för konsumenternas såväl som djurens och miljöns säkerhet i förhållande till de risker som är förenade med livsmedelskedjan. Efsas huvudverksamhet är vetenskaplig

riskbedömning – ett specialiserat fält inom den tillämpade vetenskapen där vetenskapliga data och studier granskas i syfte att utvärdera risker förknippade med vissa faror. Myndigheten har också en viktig roll när det gäller att förmedla sina råd till sina huvudpartner, intressenter och allmänheten i stort – i god tid och på ett tydligt och meningsfullt sätt – vilket ska bidra till att minska avståndet mellan vetenskap och konsument.



## Samarbete i EU för säkrare livsmedel

■ År 2002, efter en rad livsmedelsrelaterade katastroflarm som påverkade människors hälsa och skakade allmänhetens förtroende, antog EU en allmän livsmedelslagstiftning (Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002) med en övergripande struktur för ett vetenskapligt baserat system för livsmedelsreglering i EU. Centralt för systemet var en funktionell uppdelning av riskbedömning och riskhantering samt den nya myndigheten Efsa, som inrättades med inriktning på vetenskaplig kompetens, oberoende, öppenhet, insyn och snabb reaktionsförmåga – de viktigaste värdena för Efsa än i dag. Efsa åtog sig rollen som riskbedömare medan EU:s riskansvariga (Europeiska kommissionen, Europaparlamentet och EU:s medlemsstater) behöll kontrollen över lagstiftningsbesluten,

politiken, de förebyggande insatserna och kontrollerna.

En central aspekt av systemets framgång ligger i det aktiva engagemanget och samarbetet med intressenter och partner på EU-nivå och i medlemsländerna. Genom sitt rådgivande forum har Efsa ett nära samarbete med de nationella livsmedelsmyndigheterna om den vetenskapliga verksamheten, insamling av uppgifter, tillsyn och kommunikationsinsatser. Myndigheten anordnar också regelbundna möten med konsumentorganisationer, industrin, icke-statliga miljöorganisationer och andra berörda parter, för att uppmuntra deras medverkan och förståelse av arbetet vid Efsa.

## LIVSMEDELSKEDJAN – FRÅN JORD TILL BORD

Europas livsmedelskedja utvecklas hela tiden. Efsas ansvarsområde täcker numera ett alltmer komplext antal områden som har att göra med säkerheten i livsmedelskedjan: livsmedelsburna sjukdomar, smittämnen, djurs hälsa och välbefinnande, växtskydd, produktion och distribution av livsmedel, innovationer inom livsmedelssektorn, för att bara nämna några. De råd Efsa ger de riskansvariga ligger i dag till grund för många av de lagar och förordningar som skyddar de europeiska konsumenterna mot livsmedelsrelaterade risker – från åkern till gården och industrin och vidare till konsumenternas matbord.

## Åker och gård

### Växtskydd

■ Jordbruksgrödor utgör huvuddelen av vår livsmedels- och foderförsörjning. Efsa hjälper till att skydda konsumenterna genom att ge vetenskapliga råd som stöder regelverket för säker användning av bekämpningsmedel och andra växtskyddsprodukter. Myndigheten har hjälpt EU att utvärdera hundratals aktiva ämnen som används i bekämpningsmedel och att etablera gemensamma vetenskapligt baserade gränsvärden för resthalter i Europa. Efsas vetenskapsmän utvärderar också de risker som skadedjur och ogräs innebär för växt-hälsan, även jordbruksgrödor, och därigenom för miljön.

### Djur

■ Hälsan och välbefinnandet för livsmedelsproducerande djur (som boskap, fjäderfä och svin) i samband med avel,

uppfödning, transport och slakt kan få stora konsekvenser för människors hälsa. Efsa bedömer vad villkoren för och behandlingen av djur kan innebära för såväl djurs som människors hälsa, inklusive aktörerna i industrin.

Omkring 75 procent av de nya sjukdomar som har drabbat människor sedan 2000 härrör från djur eller produkter med animaliskt ursprung. Så kallade zoonotiska sjukdomar kan överföras från djur till människor, även via livsmedel. Efsas vetenskapliga råd, datainsamling och tillsyn har bidragit till en EU-omfattande kampanj för kontroll och begränsning av förekomsten av bakterier, till exempel salmonella och campylobacter, som när de finns hos djur kan smitta maten. Resultatet är att antalet salmonellafall bland människor på fem år har minskat med hälften, till 100 000, vilket innebär att skyddet av konsumenterna mot den typen av livsmedelsburna sjukdomar har förstärkts väsentligt.



Efsa bedömer också fodersäkerheten, som är viktig för djurhälsan, miljön och säkra livsmedel av animaliskt ursprung. Sedan Efsa inrättades 2002 har myndighetens riskbedömning och tillsynsarbete utgjort ett kontinuerligt och stadigt stöd för pågående riskhanteringsinsatser, bland annat det arbete som har lett till att antalet rapporterade BSE-fall hos boskap i EU har sjunkit från flera tusen i början av 2000-talet till 44 år 2010.

## Miljön

■ Efsa ombeds allt oftare att studera livsmedelskedjans möjliga inverkan på den biologiska mångfalden i växt- och djurmiljöer. Myndigheten gör till exempel miljöriskbedömningar av genmodifierade grödor och av bekämpningsmedel och fodertillsatser som används av jordbrukare. Efsa bedömer också miljöföroreningars eventuella risker för människors och djurs hälsa. Luft, jord, vatten

och växter kan kontamineras av föroreningar och ämnen i miljön, till exempel metaller i jorden eller toxiner som produceras av vissa svamp typer. Detta är ofta resultatet av mänskliga aktiviteter såsom utsläpp från industrier eller bilar. Människor kan exponeras för dem i miljön eller via mat eller dricksvatten som kontaminerats. När sådana ämnen ackumuleras i kroppen kan det med tiden få skadliga effekter.





## Från produktion till tallrik

### Transport och lagring

■ Råvaror som används vid livsmedelsproduktion eller djur och slaktkroppar som transporteras eller lagras riskerar att exponeras för biologiska infektioner och kemiska föroreningar. Det kan till exempel finnas kemiska rester från tidigare laster som påträffas i godscontainrar som används för att transportera ätbara oljor och fetter. Efsa bedömer riskerna för att sådana föroreningar sker till följd av kontakt med exempelvis maskiner, fordon och förpackningsmaterial samt ger vetenskapliga råd till riskansvariga om vad man kan göra för att begränsa den typen av risker.

### Beredning och produktion av livsmedel

■ I Europa regleras livsmedelssektorn för att konsumenterna ska skyddas mot potentiella risker förknippade med livsmedel och foder, samtidigt som företagen också har utrymme att införa nyheter. Myndigheten utvärderar hur säkra reglerade livsmedelsingredienser är, såsom tillsatser, smakämnen, enzymer och näringsämnen, för att understödja de riskansvarigas beslut att godkänna användningen av dem i livsmedel. Efsa har till exempel utvärderat tusentals smakämnen i livsmedel och ska senast 2020 ha avslutat



omprövningen av alla livsmedelstillsatser som godkänts i EU före 2009. Efsas vetenskapliga råd bidrar med underlag för beslut om säkerhet och tillåtna användningsområden för dessa ingredienser, och i vissa fall har en del smakämnen och tillsatser dragits tillbaka från EU-marknaden som en följd av Efsas arbete. Myndigheten bedömer också säkerheten när det gäller livsmedelsproduktionens processer (till exempel återvinning av plast som används

vid förpackning av livsmedel) och beredningshjälpmedel som används av livsmedelsindustrin.



## Innovationer i livsmedelssektorn

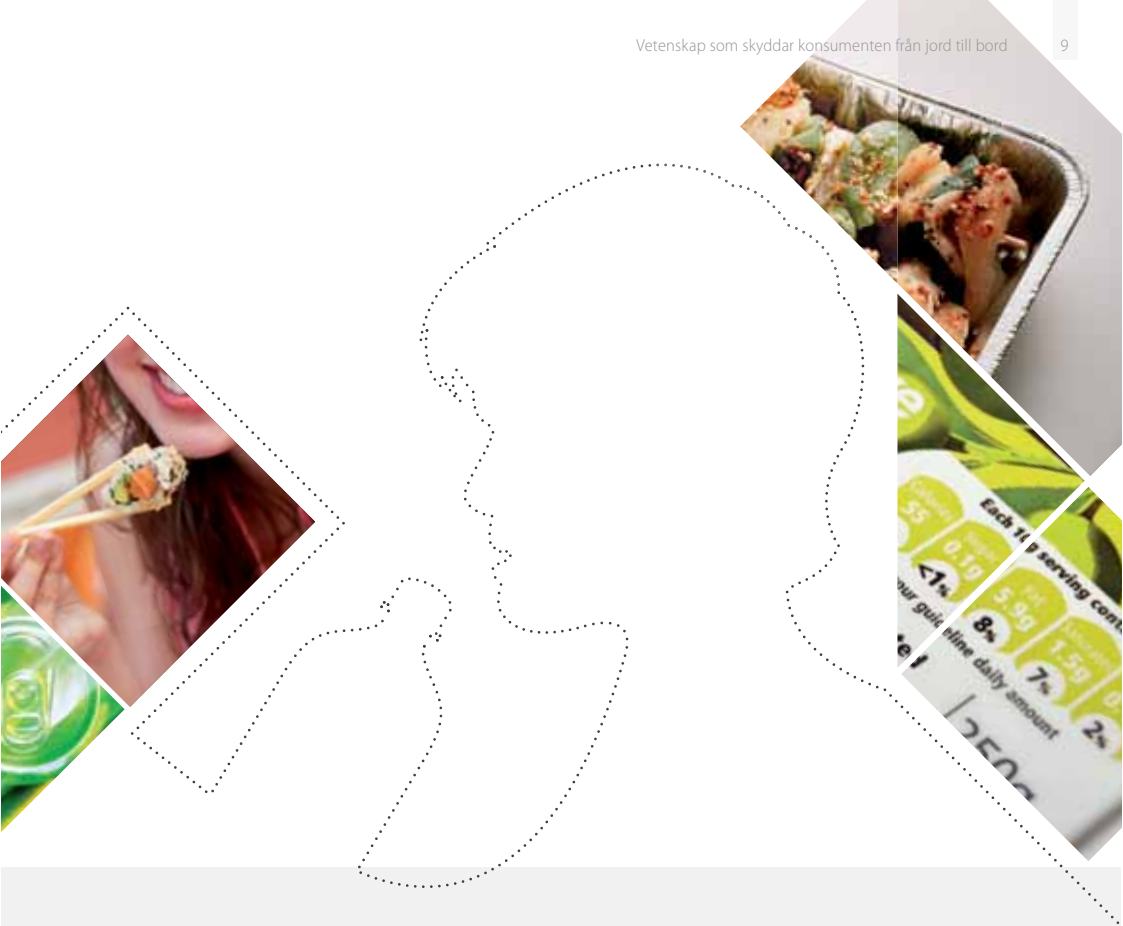
■ På livsmedelsområdet kräver dagens konsumenter mycket mer i fråga om utbud, kvalitet, pris, näringsvärde och tillgänglighet än för bara en generation sedan. Livsmedelssektorn har bemött dessa nya produkt- och informationsbehov genom att lansera nyheter med hjälp av nya ingredienser, tekniker, livsmedelsprodukter och tillhörande konsumentupplysning. I egenskap av myndighet med ansvar för livsmedelssäkerhet i Europa är Efsa, tillsammans med sina partner på EU-nivå och i medlemsländerna, direkt involverad i att bedöma det vetenskapliga i sådana innovationer med tanke på säkerheten och, i vissa fall, effekterna.

På exempelvis bioteknikområdet krävde EU:s lagstiftning att Efsa skulle utveckla en

jämförande riskbedömningsstrategi för att kunna uppskatta den eventuella inverkan av genmodifierade grödor eller djur i förhållande till effekterna av traditionella icke-genmodifierade motsvarigheter. Myndigheten har också gett vetenskapliga råd om kloning och nya typer av livsmedel, och inkluderar nu nanotekniken i sina riskbedömningar av ett flertal livsmedelsprodukter, inklusive tillsatser och förpackningar.

Påståenden om livsmedelsprodukters närings- eller hälsofördelar kan ge information som hjälper konsumenten att välja sund kost. Efsa utvärderar den vetenskapliga grunden för sådana påståenden för att se till att de inte är missvisande. I slutet av 2012 hade Efsa utvärderat fler än 3 000 hälsopåståenden.





## Livsmedelskonsumtion

■ Ett stöd för Efsas arbete är de stora framsteg som gjorts när det gäller insamling av uppgifter om trender och vanor i fråga om livsmedelskonsumtion. Efsa har konsekvent utökat sitt stöd till insamling av uppgifter och annat vetenskapligt samarbete med medlemsstaterna – under 2012 tilldelades mer än 9 miljoner euro till den typen av aktiviteter. De här framstegen hjälper oss att bättre förstå vad vi äter och ger underlag för Efsa i arbetet med livsmedelssäkerhet såväl som i utformningen av råd om näring, kost och hälsa.

Efsas vetenskapliga arbete stöder också beslut om näringsvägledning. Myndighetens referensvärden för närings- och energiintag bygger på de senaste studierna och hjälper offentliga myndigheter i medlemsstaterna att

utforma näringsrekommendationer och ge praktiska kostråd med utgångspunkt i konkreta livsmedel.

Under de senaste årtiondena har det utvecklats allt fler material och produkter som används vid livsmedelsförpackning – behållare, kärl och verktyg. Myndigheten bedömer de potentiella riskerna med att använda plast, papper, aktiva och intelligenta ämnen, tryckfärg och harts i material som kommer i kontakt med livsmedel, även återvunna material, innan de godkänns för användning inom EU.



EFSA  
SCIENTIFIC OPINION  
on chromium(III) lactate tri-hydrate as a food additive for nutritional purposes  
Additives and Nutrient Source  
EFSA  
Food Safety Authority (EFSA)

Intense Sources added  
m(III) lactate tri-hydrate  
Safety of chrom  
Pared to se  
chromium/  
is pro  
m(III)  
hydr  
to

## Så arbetar Efsa

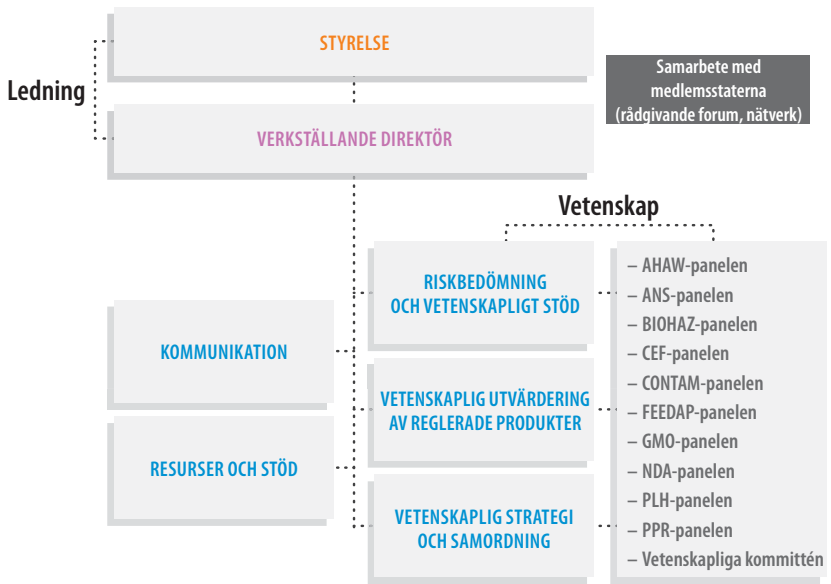
■ Efsa leds av en oberoende styrelse vars medlemmar utses för att verka i allmänhetens intresse. De företrädar således inte någon regering, organisation eller sektor. Styrelsen, som har 15 medlemmar, antar Efsas budget och godkänner det årliga arbetsprogrammet. Efsas verkställande direktör är myndighetens rättsliga företrädare. Han eller hon ansvarar för alla verksamhetsfrågor och personalärenden och utarbetar det årliga arbetsprogrammet i samråd med Europeiska kommissionen, Europaparlamentet och EU:s medlemsstater.

Efsas vetenskapliga arbete leds av myndighetens vetenskapliga kommitté och tio vetenskapliga paneler, som består av ledande forskare inom respektive fält. Ytterligare experter deltar i arbetsgrupperna när mer specialiserad kunskap krävs. Den vetenskapliga kommittén ger råd om övergripande frågor, medan panelerna utför riskbedömningar och ger expertvägledning inom följande specifika områden:

- **Tillsatser och produkter eller ämnen som används i djurfoder.**
- **Djurs hälsa och välbefinnande.**
- **Biologiska faror, inklusive BSE/TSE-relaterade risker.**
- **Främmande ämnen i livsmedelskedjan.**
- **Dietprodukter, näring och allergier.**
- **Livsmedelstillsatser och näringskällor som tillförs i livsmedel.**
- **Material som kommer i kontakt med livsmedel, enzymer, smakämnen och beredningshjälpmedel.**
- **Genmodifierade organismer.**
- **Växthälsa.**
- **Växtskyddsprodukter och rester från sådana produkter.**

De vetenskapliga råden från Efsas experter är resultatet av kollektiva överläggningar och beslut, där varje medlems röst väger lika tungt. Efsa tillämpar dessutom ett stort antal interna mekanismer och arbetsprocesser för att värna om det vetenskapliga arbetets oberoende. Ett exempel är kravet på intresseförklaringar.

Den högt kvalificerade vetenskapliga staben vid Efsas tre vetenskapliga direktorat stöder dessa grupper och gör själva utvärderingar inom vissa områden, exempelvis den inbördes



utvärderingen av aktiva ämnen som används i bekämpningsmedel. Tillsammans med myndighetens nationella partner har Efsa också en central roll när det gäller att harmonisera och utöka omfattningen av datainsamlingen och tillsynen – till exempel när det gäller livsmedelskonsumtion, zoonotiska sjukdomar, bekämpningsmedel, främmande ämnen – vilket ska förbättra kvaliteten på Efsas riskbedömningar.

I linje med sin vetenskapliga strategi följer myndigheten den internationella vetenskapliga utvecklingen – vilket kan handla om nya metoder och genombrott inom riskbedömning – tack vare den kunskap som myndighetens experter besitter och kontakterna med vetenskapliga nätverk och livsmedelsmyndigheter runtom i världen.

I sin riskkommunikation strävar Efsa efter att öka medvetenheten och mer ingående förklara innebörden av myndighetens vetenskapliga bedömningar. Detta gör man genom att analysera allmänhetens uppfattning om livsmedelsrelaterade risker och genom att förklara riskerna i livsmedelskedjan och sätta dem i ett sammanhang, vilket ingår i myndighetens kommunikationsstrategi. Genom att arbeta med viktiga aktörer, däribland nationella myndigheter, intressenter och medier, medverkar Efsa till att föra ut information till olika målgrupper. Myndigheten främjar också konsekvensen i budskapen genom att samordna kommunikationen med andra riskbedömningsorgan och risksvariga, såsom Europeiska kommissionen och EU-medlemsstaterna.

