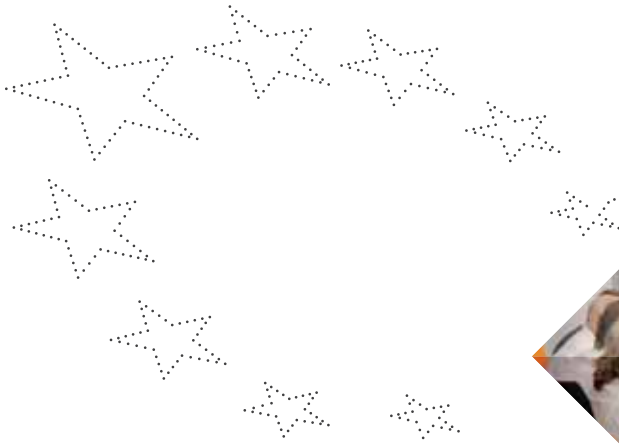


Bilim tarladan sofraya

tüketicileri koruyor



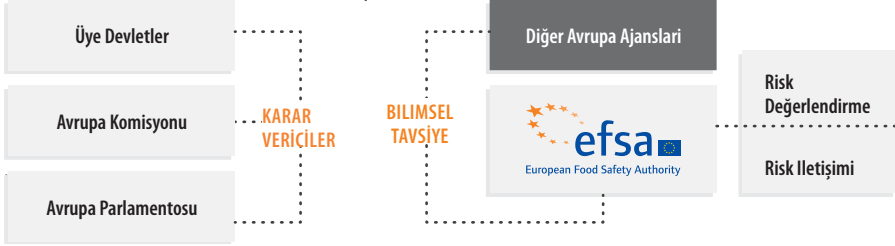
Avrupa'da tüketilen gıdaların güvenli olmasını sağlamakta kararlı



EFSA – tüketicileri koruyan ve bilgilendiren bilime dayalı bir kuruluştur

■ Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), politika yapıcılara gıdalla ilgili riskler hakkındaki kararlarında yardımcı olmak için tarafsız, yüksek nitelikli bilimsel tavsiyeler sunmaktadır. Bu, Avrupa Birliği (AB) kurumsal çerçevesinin, gıda zinciri ile ilgili tüm risklere karşı hem tüketicilerin hem de hayvanların ve çevrenin güvenliğini sağlayan çok önemli bir parçasıdır. EFSA'nın temel faaliyet alanı, belirli tehlikelere ilişkin risklerin değerlendirilmesi

amacıyla bilimsel verilerin ve çalışmaların incelenmesini içeren uygulamalı bilimin bir uzmanlık dalı olan bilimsel risk değerlendirmesidir. Otorite'nin bir diğer önemli rolü de, bilim ile tüketici arasında köprü kurmaya yardımcı olarak tavsiyelerini başlıca partnerlerine, paydaşlarına ve genel olarak halka; zamanında, açık ve anlamlı bir şekilde iletmektir.



Daha güvenli gıda için birlikte çalışma

■ 2002 yılında insan sağlığını etkileyen ve halkın güvenliğini sarsan bir dizi gıda alarmından sonra, AB tarafından, bilime dayalı gıda düzenleme sistemine yönelik kapsamlı bir çerçeve sunan Genel Gıda Kanunu (Mevzuat EC 178/2002) uygulamaya konulmuştur. Kanunda ana unsurlar; risk değerlendirmesi ile risk yönetiminin fonksiyonel olarak birbirinden ayrılması ve bilimsel mükemmeliyet, bağımsızlık, açıklık, şeffaflık ve yanıt verme yeteneği özelliklerine – ki bunlar hâlâ EFSA'nın temel değerleridir – vurgu yapılarak EFSA'nın kurulmasıdır. EFSA risk değerlendiricisi rolünü üstlenirken, AB risk yöneticileri (Avrupa Komisyonu, Avrupa Parlamentosu ve AB Üye Devletleri) düzenleyici karar verme, politika, önleme ve kontrol tedbirleri ile ilgili yönetimi ellerinde tutmaya devam etmiştir.

Bu sistemin başarılı olmasının ardında yatan en önemli unsur, aktif sorumluluk alınması ve Avrupa seviyesinde ve ulusal seviyelerde partnerler ve paydaşlar ile kurulan işbirliğidir. İstişare Forumu yoluyla EFSA, bilimsel aktiviteler, veri toplama, izleme ve iletişim aktiviteleri konusunda ulusal gıda güvenliği makamları ile yakın işbirliği içinde çalışmaktadır. Otorite ayrıca katılımlarını teşvik etmek ve çalışmalarının anlaşılmasını sağlamak amacıyla tüketicileri ve endüstriyi temsil eden kuruluşlar, çevresel STÖ'ler ve diğer paydaşlar ile düzenli toplantılar yapmaktadır.

GIDA ZİNCİRİ – TARLADAN SOFRAYA

Avrupa gıda zinciri sürekli bir değişim içindedir ve EFSA'nın görev alanı gıda zincirinin güvenliğiyle alakalı giderek artan karmaşık sayıdaki alanı kapsayacak şekilde değişime uğramıştır: gıda kaynaklı hastalıklar, kontaminantlar, hayvan sağlığı ve refahı, bitki koruma, gıda üretimi ve dağıtımı ve gıda sektöründeki yenilikler bu alanlardan yalnızca birkaçıdır. Günümüzde, EFSA'nın risk yöneticilerine verdiği tavsiyeler, Avrupalı tüketicileri gıdalla ilgili risklerden – tarladan fabrikaya ve fabrikadan sofraya – korumak için yürürlükte olan kanun ve mevzuatların çoğuna dayanak sağlamaktadır.

Tarla ve çiftlik

Bitkilerin korunması

■ Tarımsal ürünler gıda ve yem arzının en önemli kısmını oluşturmaktadır. EFSA tarım ilaçlarının ve diğer bitki koruyucu ürünlerin güvenli kullanımına yönelik düzenlemelerin temelini oluşturan bilimsel tavsiyeler sunarak tüketicilerin korunmasına yardımcı olmaktadır. Otorite, Avrupa'da izin verilen kalıntı değerleri için bilime dayalı ortak limitler belirlenmesi ve tarım ilaçlarında kullanılan yüzlerce etken maddenin değerlendirilmesi konularında AB'ye yardımcı olmuştur. EFSA'nın bilim insanları ayrıca haşerelerin ve yabani otların, tarla mahsulleri dâhil olmak üzere bitki sağlığı ve dolayısıyla çevre üzerinde oluşturduğu riskleri de değerlendirmektedir.

Hayvanlar

■ Üretim, yetiştirme, nakliye ve kesim sırasında, gıda elde edilen hayvanların (örn: kanatlı, büyük ve küçükbaş hayvanlar) sağlığı ve refahı insan sağlığı üzerinde önemli sonuçlar

doğurabilir. EFSA hayvanların içinde yaşadığı koşulların ve gördükleri muamelenin hem hayvan sağlığı hem de endüstride çalışanlar dâhil insan sağlığı üzerindeki etkisini değerlendirmektedir.

2000 yılından bu yana insanları etkileyen yeni hastalıkların yaklaşık %75'i hayvanlardan ya da hayvansal ürünlerden kaynaklanmıştır. Söz konusu "zoonotik" hastalıklar gıda yoluyla da olmak üzere hayvanlardan insanlara bulaşabilmektedir. EFSA'nın sağladığı bilimsel tavsiye, veri toplama ve izleme faaliyetleri, hayvanlarda bulunması halinde gıda ürünlerine bulaşabilen *Salmonella* ve *Campylobacter* gibi bakterilerin varlığının kontrol edilmesine ve azaltılmasına yönelik AB çapındaki kampanyaya katkıda bulunmuştur. Sonuç olarak, beş yılı aşkın süredir insanlarda görülen salmonellozis vakaları yüzde elli düşüşle 100.000'e gerilemiş ve tüketicilerin bu tür gıda kaynaklı hastalıklardan korunmasını ciddi anlamda artırmıştır.



Efsa bunların yanı sıra hayvan sağlığı, çevre ve hayvansal gıdaların güvenliği için önem teşkil eden hayvan yemlerinin güvenliğini de değerlendirmektedir. Efsa'nın kurulduğu 2002 yılından bu yana, Otorite'nin risk değerlendirme ve izleme çalışmaları, süregelen risk yönetimi çabalarına güçlü ve sürekli şekilde destek oluşturmuştur. Bu çabalar sonucunda AB çapında büyükbaş hayvanlarda görülen deli dana (BSE) vakaları 2000'li yılların başında binlerden 2010'da 44'e düşmüştür.

Çevre

■ Efsa'nın giderek artan şekilde, gıda zincirinin bitki ve hayvan habitatının biyolojik çeşitliliği üzerindeki muhtemel etkisini değerlendirmesi gerekmektedir. Örneğin, Otorite genetiği değiştirilmiş ürünlerin yanı sıra çiftçiler tarafından kullanılan tarım ilaçları ve yemlerdeki katkı maddeleri için çevresel risk değerlendirmeleri yapmaktadır. Efsa aynı zamanda çevreyi kirleten maddelerin insan ve hayvan sağlığı üzerinde yarattığı olası riskleri de

değerlendirmektedir. Hava, toprak, su ve bitkiler çevreyi etkileyen kirlenmeler ve maddeler nedeniyle kirlenebilir; örneğin, topraktaki metaller veya belirli türde mantarların ürettiği toksinler gibi. Bu genellikle endüstriyel emisyonlar ya da araç egzozları gibi insanların oluşturduğu faaliyetlerin sonucu olabilir. İnsanlar, çevre yoluyla ya da kirlenen gıda veya suyu tüketerek bunlara maruz kalabilirler. Bu maddelerin vücutta birikmesi zaman içinde zararlı etkilere yol açabilir.



Fabrikadan sofraya

Nakliye ve depolama

■ Gıda üretiminde kullanılan hammaddeler ya da hayvanlar ve hayvan karkasları, nakliye ve depolama sırasında potansiyel olarak biyolojik enfeksiyon ve kimyasal bulaşma risklerine maruz kalabilir. Örneğin, yemeklik sıvı ve katı yağlar taşımakta kullanılan nakliye konteynerlerinde daha önceki kargolardan kalan kimyasal kalıntılar bulunabilir. EFSA örneğin makineler, araçlar ve paketleme malzemeleri ile temas sonucu bu tür bulaşmaların oluşma riskini değerlendirmekte ve bu risklerin sınırlandırılması için alınacak olası tedbirler konusunda risk yöneticilerine bilimsel tavsiyeler sunmaktadır.

Gıdaların hazırlanması ve üretimi

■ Avrupa'da gıda sektörü, tüketicileri gıda ve yem ile ilgili potansiyel risklerden korumanın yanı sıra şirketlere inovasyon yapmaları için de fırsat verecek şekilde düzenlenmektedir. Otorite; katkı maddeleri, tatlandırıcılar, enzimler ve besin öğeleri gibi düzenlenmiş gıda bileşenlerinin güvenliğini, bunların gıdalarda kullanımı için yetki veren risk yöneticilerine destek verecek bir bakış açısıyla değerlendirmektedir. Örneğin, EFSA gıdalarda kullanılan binlerce tatlandırıcı için değerlendirme yapmış olup, 2020 yılına kadar



AB’de 2009 öncesinde kullanımına izin verilmiş olan tüm gıda katkı maddelerinin yeniden değerlendirilmesi işlemini tamamlamayı planlamaktadır. EFSA’nın sunduğu bilimsel tavsiyeler, risk yöneticilerinin bu maddelerin güvenliği ve izin verilen kullanımları ile ilgili kararları için temel oluşturmaktadır. Otorite ayrıca gıda üretim süreçlerinin güvenliğini (örneğin, gıda paketlemesinde kullanılan plastiklerin geri dönüşümü) ve gıda

endüstrisinde kullanılan işleme yardımcılarını da değerlendirmektedir.



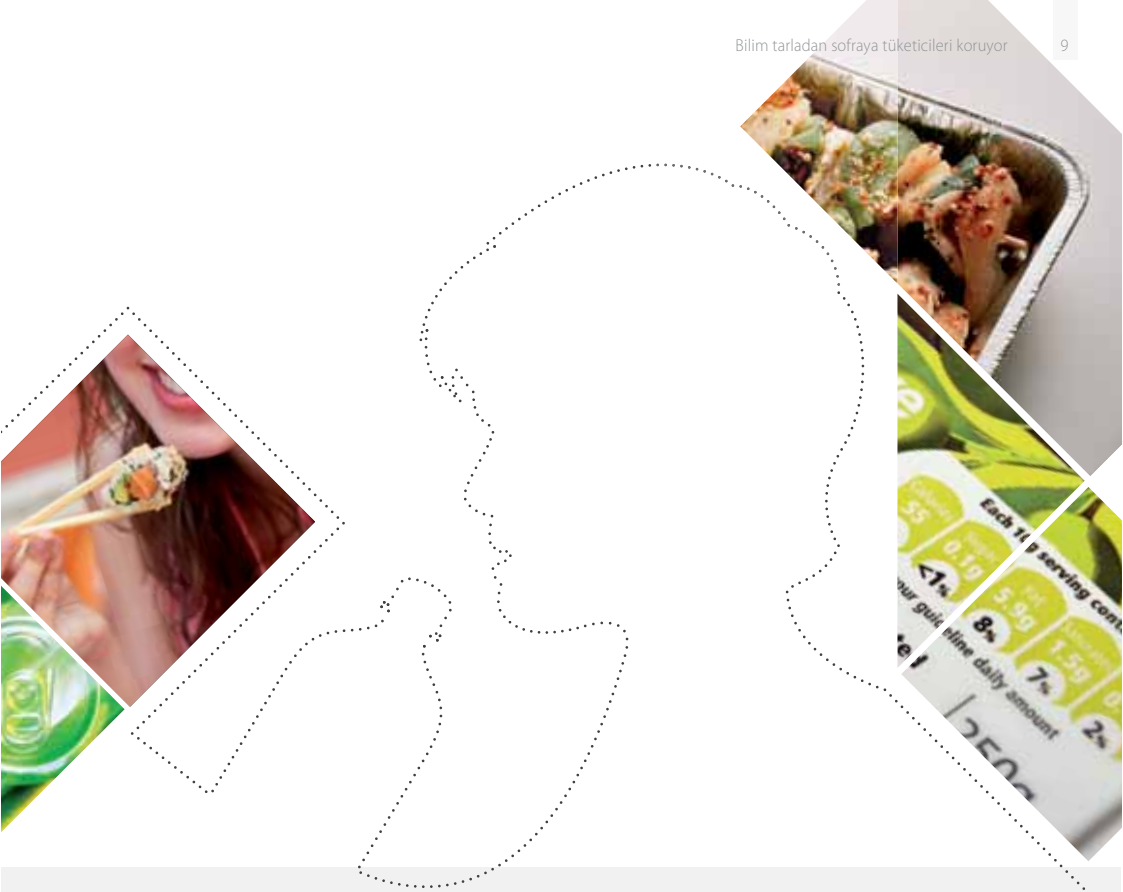
Gıda sektöründeki yenilikler

■ Tüketiciler sadece bir nesil öncesine nazaran, seçenek, kalite, fiyat, besin değeri ve bulunurluk açısından gıda ürünlerinden çok daha fazla şey bekliyor. Gıda sektörü de yeni içerikler, teknolojiler, gıda ürünleri ve ilgili iletişimler yoluyla yenilikler yaparak bu ürün ve bilgi ihtiyaçlarına karşılık vermiştir. Avrupa'da gıda güvenliğinin bekçisi olarak, Avrupa seviyesindeki ve ulusal seviyedeki partnerleriyle beraber EFSA, bu tür yeniliklerin arkasındaki bilimsel yöntemlerin güvenli olup olmadıkları ve bazı durumlarda yararlılıkları açısından doğrudan değerlendirmektedir.

Biyoteknoloji alanında, örneğin, AB mevzuatı gereğince EFSA genetiği değiştirilmiş (GD) mahsullerin ya da hayvanların oluşturduğu

potansiyel etkiyi genetiği değiştirilmemiş geleneksel eşdeğerlerine bakarak değerlendiren karşılaştırmalı bir risk değerlendirmesi yaklaşımı geliştirmiştir. Otorite ayrıca klonlama ve yeni gıdalar hakkında bilimsel tavsiyelerde bulunmuş olup, şimdi katkı maddeleri ve gıda ambalajları gibi gıda sektöründeki çeşitli ürünlerde kullanılan nanoteknolojiye ait risk değerlendirmesi yapmaktadır.

Gıdaların beslenme veya sağlık yönünden faydaları hakkındaki iddialar, tüketicilerin sağlıklı bir beslenme biçimi benimsemesine yardımcı olacak bilgiler sağlayabilir. EFSA yanıtıcı olmamaları için bu tür iddiaların bilimsel temelinin değerlendirmektedir. 2012 yılı sonuna kadar, EFSA sağlık ile ilgili 3.000'den fazla sağlık beyanını değerlendirmiştir.



Gıda tüketimi

■ EFSA'nın tüm çalışmalarının temel desteği, gıda tüketimi eğilimleri ve alışkanlıkları hakkında veri toplama alanında atılan büyük adımlardır. EFSA, Üye Devletlere veri toplama ve diğer bilimsel işbirliği konularında sağladığı desteği 2012 yılında bu aktivitelere 9 milyon €'dan fazla bütçe ayırarak sürekli şekilde artırmıştır. Bu gelişme EFSA'nın hem gıda güvenliği alanında hem de besin, beslenme biçimi ve sağlık alanlarında yaptığı çalışmalarla ne yediğimizi daha iyi anlamamıza yardımcı olmaktadır.

EFSA'nın bilimsel çalışmaları beslenmeyle ilgili rehberlik niteliğindeki kararlara da destek oluşturmaktadır; besin ve enerji alımına ilişkin referans değerlerinde en son çalışmalar göz önüne alınmakta ve bu değerler Üye

Devletler'deki kamu yetkililerinin beslenmeyle ilgili öneriler vermesine ve beslenme şekliyle ilgili gıdaya dayalı pratik tavsiyeler sunmasına yardımcı olmaktadır.

Son yıllarda gıda ambalajları, muhafaza kapları, mutfak eşyaları ve aletlerinde kullanılan malzemeler ve ürünler çoğalmıştır. Otorite geri dönüştürülmüş malzemeler dâhil olmak üzere plastik, kağıt, etken ve akıllı maddeler ile gıdayla temas eden malzemelerde kullanılan mürekkepler ve reçinelerin kullanımı ile ilgili potansiyel riskleri AB'de kullanımlarına izin verilmeden önce değerlendirmektedir.



EFSA nasıl çalışıyor

■ EFSA, üyeleri kamu yararına çalışmak için atanmış ve herhangi bir hükümeti, kuruluşu ya da sektörü temsil etmeyen; bağımsız bir Yönetim Kurulu tarafından idare edilmektedir. 15 üyeli Kurul, EFSA'nın bütçesini belirlemek ve yıllık çalışma programını onaylamaktadır. EFSA'nın Yönetici Müdürü Otorite'nin resmi temsilcisidir. Yönetici Müdür tüm operasyonel konulardan, personel konularından ve Avrupa Komisyonu, Avrupa Parlamentosu ve AB Üye Devletleri ile karşılıklı işişare içinde yıllık çalışma programının hazırlanmasından sorumludur.

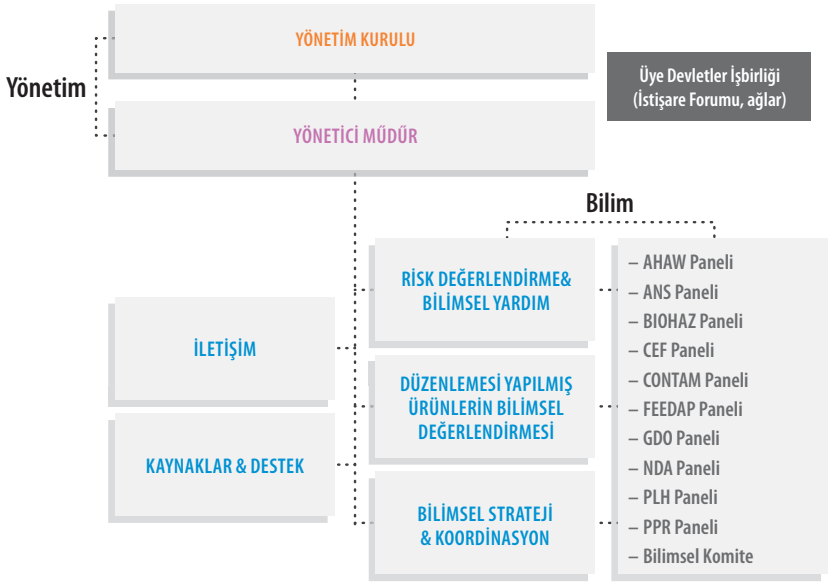
EFSA'nın bilimsel çalışmaları Bilimsel Komite ve alanlarının önde gelen bilim insanlarından oluşan 10 adet Bilimsel Panel tarafından yürütülmektedir. Daha fazla uzmanlık bilgisine ihtiyaç duyulduğunda ilaveten başka uzmanlar da çalışma gruplarına katılmaktadır. Bilimsel Komite ortak alanlardaki konular üzerinde tavsiyelerde bulunurken, Paneller belirli alanlarda risk değerlendirmesi yapmakta ve uzman rehberlik sağlamaktadır:

- **Hayvan yemlerinde kullanılan katkı maddeleri ve ürünler veya maddeler**
- **Hayvan sağlığı ve refahı**

- **BSE-TSE hastalıklarıyla ilgili riskler dâhil biyolojik tehlikeler**
- **Gıda zincirindeki kontaminantlar**
- **Diyetetik ürünler, besinler ve alerjiler**
- **Gıdaya eklenen gıda katkı maddeleri ve besin kaynakları**
- **Gıdaya temas eden malzemeler, enzimler, tatlandırıcılar ve işleme yardımcıları**
- **Genetiği değiştirilmiş organizmalar**
- **Bitki sağlığı**
- **Bitki koruma ürünleri ve bunların bıraktığı kalıntılar**

EFSA'nın uzmanlarının sunduğu bilimsel tavsiyeler toplu müzakerelerin ve kararların sonucunda ortaya konulmaktadır; her bir üye eşit söz hakkına sahiptir. Buna ek olarak, EFSA bilimsel çalışmalarının bağımsız niteliğini korumak için, niyet beyanı talep etmek dâhil, güçlü iç mekanizmalar ve çalışma süreçleri uygulamaktadır.

EFSA'nın üç bilimsel direktörlüğünde çalışan yüksek vasıflı bilimsel personel, bu grupları desteklemekte ve bazı alanlarda, örneğin tarım



ilaçlarında kullanılan etken maddeler için bilimsel değerlendirmeler (peer review) yapmaktadır. EFSA personeli ayrıca ulusal partnerlerle beraber, EFSA'nın risk değerlendirme kalitesini artıran veri toplama ve izleme faaliyetlerinin – örneğin gıda tüketimi, zoonotik hastalıklar, tarım ilaçları ve kirleticiler hakkında – kapsamının genişletilmesi ve uyumlaştırılmasında önemli rol oynamaktadır.

Otorite, Bilimsel Stratejisi'nin rehberliğinde, uzmanlarının bilgisi ve dünya çapında bilimsel ağlar ve gıda güvenliği ajansları ile kurduğu bağlar sayesinde, yeni risk değerlendirme metodolojileri ve atılımları dâhil uluslararası bilimsel gelişmeleri yakından takip etmektedir.

EFSA, risk iletişimi faaliyetleri yoluyla önemini göstermeye ve yaptığı bilimsel

değerlendirmelerin ne anlama geldiğini daha fazla açıklamaya çalışmaktadır. İletişim Stratejisi'nde ifade edildiği üzere Otorite, bu amacını gıdalla ilgili risklere ilişkin kamu algısını analiz ederek ve gıda zincirine ilişkin riskleri tüm yönleriyle ele alıp açıklayarak gerçekleştirmektedir. Ulusal otoriteler, paydaşlar ve medya gibi kilit aktörlerle çalışmak, EFSA'nın mesajlarını farklı kitlelere iletmesine yardımcı olmaktadır. Otorite bunların yanı sıra, diğer risk değerlendirme kuruluşları ve Avrupa Komisyonu ve AB Üye Devletleri gibi risk yöneticileri ile iletişimi koordine ederek mesajların birbiriyle tutarlı olmasını sağlamaktadır.

