

TRENDY v potravinárstve



Vydáva Výskumný ústav potravinársky, Bratislava

OBSAH

Príprava slovenskej technologickej platformy v oblasti potravinárstva	2
Užitočné flavonoidy v kakau	3
Štipka jodidovanej soli	4
Otázky senzoriky pri redukcii soli	5
Označovanie energetickej hodnoty potravín	6
Zabezpečovanie vzdelávania o potravinovej bezpečnosti	7
Stravovacie návyky z detstva	8
Potravinárska legislatíva v r. 2006 - II. časť	8
Informácie Codex Alimentarius FAO/WHO	
Kódex správnej praxe na zníženie kontaminácie potravín olovom	10
Stanovisko EÚ k poskytovaniu vedeckého poradenstva o bezpečnosti potravín a výživy v rámci FAO/WHO	13
23. zasadnutie Regionálneho koordinačného výboru FAO/WHO pre Európu	14
Podpora účasti rozvojových štátov na vedeckom poradenstve FAO/WHO	20
Vzťah medzi potravinárskou legislatívou EÚ a CA	33
Uskutočnené akcie	
Kvalita a bezpečnosť potravín	34
Plán seminárov VÚP r. 2007	36

Príprava slovenskej technologickej platformy v oblasti potravinárstva

Výskumný ústav potravinársky za účelom nadviazania užšej spolupráce medzi výskumom a priemyslom v SR ako aj s cieľom urýchlenia rozvoja potravinárskeho priemyslu pripravuje vytvorenie Slovenskej technologickej platformy. Pri tejto príležitosti sa dňa 22. novembra 2006 vo Výskumnom ústave potravinárskom v Bratislave konalo úvodné stretnutie slovenskej technologickej platformy, na ktoré boli pozvaní predstavitelia jednotlivých zväzov, združení, výskumu a univerzít pôsobiacich v potravinárskom priemysle na Slovensku. Na stretnutí bola prezentovaná Európska technologickej platforma Potraviny pre život (Ing. Kitti Németh, PhD., Výskumný ústav potravinársky, Bratislava) a Siedmy výskumný rámcový program Európskej únie - 7. RP vo vzťahu k potrebám a príležitostiam potravinárskeho priemyslu v Európskej únii (doc. Ing. Peter Šimko, DrSc., Výskumný ústav potravinársky, Bratislava).

V Európe existuje vyše 30 technologickej platformy, z toho tretina sa venuje poľnohospodárstvu, potravinárstvu a biotechnológiám. Ide o diskusné skupiny všetkých zainteresovaných skupín v oblastiach vedy, vzdelávania a techniky, ktoré sú iniciované hlavne z EU-15 a vedené samotným potravinárskym priemyslom. Úlohou technologickej platformy je napomáhať Európskej komisii pri vytváraní politiky výskumu a prispievať k celkovým investíciám EÚ do vedy pre budúcu rast, konkurencieschopnosť a trvalú udržateľnosť. V rámci potravinárskeho sektora bola zriadená v roku 2005 Európska technologickej platforma (ETP) „Potraviny pre život“. Jej víziou je efektívna integrácia strategicky orientovaného nadnárodného výskumu v oblasti výživy, potravinárstva a vied o konzumentoch s manažmentom potravinového reťazca za účelom získania inovovaných, nových a zlepšených potravinárskych výrobkov pre národný, regionálny a globálny trh v súlade s požiadavkami a očakávaniami konzumentov. Tieto výrobky spolu s odporúčanými zmenami životného štýlu budú mať pozitívny dopad na verejné zdravie a celkovú kvalitu života. Prvou fázou rozvoja ETP Potraviny pre život bolo vytvorenie tzv. dokumentu vízie, ktorý opisuje výzvy a príležitosti do r. 2020 a po ňom. Neskôr pracovné skupiny ETP „Potraviny pre život“ vypracovali strategickú výskumnú agendu zainteresovaných strán (SSRA), v ktorej sa zadefinovali strednodobé a dlhodobé vedecké a technologickej požiadavky. V marci 2006 bola agenda zaslaná Európskej komisii s cieľom jej implementácie do 7. RP. Konečným cieľom ETP je teda implementácia zámerov SSRA v oblasti výskumu, tréningu, komunikácie a technologickej transferu s využitím verejno-súkromných zdrojov.



Mnohé krajiny v Európe sa rozhodli založiť národnú potravinársku technologickej platformu. Úlohou národných platformy je uľahčiť komunikáciu a interakciu medzi stakeholdermi na národnej úrovni a tým posilniť kontakt a dialóg s ETP. Národné platformy budú prepojené s ETP za účelom optimalizácie transferu skúseností a podporenia krajín, ktoré majú záujem o založenie vlastných platformy.

Technologickej platformy figurujú aj v 7. RP. V porovnaní so šiestym rámcovým programom, 7. RP sa sústreďuje na rozvoj aplikovaného výskumu, ktorý zohľadňuje potreby európskeho priemyslu práve cez technologickej platformy, prostredníctvom ktorých sa tieto potreby zahrnú do výziev pre projekty siedmeho rámcového programu. Pre potravinárstvo a poľnohospodárstvo bola v 7. RP vyčlenená oblasť „Potraviny, poľnohospodárstvo a biotechnológie, ktorá hneď za „zdravím“ predstavuje druhú výskumnú prioritnú oblasť, na ktorú bude vynaložený rozpočet vo výške 1,9 mld. EUR v období od 2006 do 2013. V siedmom rámcovom programe budú prioritne podporované medzinárodné projekty zahrňujúce spoluprácu s malými a strednými podnikmi. Oblasť „potraviny, poľnohospodárstvo a biotechnológie“ je členená na tri okruhy, pričom potravinám sa venuje okruh „potraviny, zdravie a telesná a duševná pohoda“, ktorý zahŕňa celý potravinový reťazec, od poľnohospodárstva až po konzumáciu potravín.

Vychádzajúc z horeuvedeného možno konštatovať, že zriadenie Slovenskej potravinárskej technologickej platformy (SPTP) by výrazne mohlo napomôcť rozvoju potravinárskeho priemyslu na Slovensku. Práve cez SPTP by sa záujmy a potreby slovenského potravinárskeho priemyslu mohli predložiť ETP, prostredníctvom ktorej možno požiadavky potravinárskeho priemyslu na Slovensku predstaviť Európskej komisii a začleniť do výziev pre projekty 7. RP. Výskumný ústav potravinársky má v pláne začiatkom budúceho roka pripraviť materiál – dokument, ktorý bude prezentovať Slovensko - jeho potreby v oblasti potravinárstva. Tento dokument bude predstavený ETP a prostredníctvom nej sa požiadavky slovenského potravinárskeho priemyslu môžu dostať do výziev pre projekty 7. RP v budúcom období.

Užitočné flavonoidy v kakau

Historické fakty dokazujú, že používanie kakaa v medicíne siaha do obdobia spred dvetisíc rokov, do čias civilizácií starovekých Aztékov a Májov, a v stredoveku sa šírilo ďalej do Európy. Kakao a čokoláda sa v medicíne vyznačuje približne stovkou použití, vrátane liečby únavy, zvýšenej teploty, bolesti srdca, anémie, chorobách obličiek, čriev, ale v podstate neexistujú žiadne vedecky podložené údaje odôvodňujúce ich účinnosť v predchádzaní, alebo liečbe týchto problémov. Ešte aj v súčasnej dobe, domorodé obyvateľstvo strednej a južnej Amerike používa pri príprave tradičných liečiv rôzne časti kakaovníka.

Hoci všeobecne sa kakao používalo hlavne ako chutná a obľúbená potravina, existujú dôkazy, že historické použitie kakaa v medicíne v skutočnosti malo vedecké opodstatnenie. Prevláda názor, že mnoho liečivých účinkov, spôsobujú zlúčeniny, známe ako flavonoidy, ktorých bohatým zdrojom sú kakaové bôby.

Flavonoidy sú prirodzene sa vyskytujúce zlúčeniny, ktoré sú široko rozšírené v rastlinách a v potravinách založených na rastlinnej báze (napríklad strukoviny, ovocie ako jablká, alebo hrozno, kakao, atď.) a nápojoch. Zdá sa, že v rastlinách majú funkčný význam, kde pomáhajú pri reparácii, a poskytujú ochranu proti škodcom a chorobám. V súčasnej dobe vedci zistili, že pravidelná konzumácia ovocia a zeleniny bohatej na flavonoidy znižuje riziko vzniku mnohých chronických ochorení ako rakoviny, mozgovej príhody a srdcovo-cievnych ochorení.

Flavonoidy ako antioxidanty

Zdá sa, že mnoho zdraviu prospešných účinkov spojených s flavonoidmi, je spojených s ich antioxidačnou aktivitou. Antioxidanty pomáhajú pri obrane organizmu pred voľnými radikálmi. Radikály sú malé molekuly, ktoré vznikajú v priebehu normálnych metabolických procesov. Nadmerná tvorba voľných radikálov vedie k poškodeniu buniek a ich zložiek, vrátane bunkovej DNA (genetický materiál). Je predpoklad, že práve to je príčinou starnutia a mnohých vekom spôsobených degeneratívnych chorôb. Flavonoidy ako antioxidanty vycitávajú voľné radikály v bunkách, čím obmedzujú nimi spôsobené poškodenie buniek.

Ochrana srdca

Srdcovo-cievne ochorenia sú komplexom chorôb ovplyvňujúcich množstvo odlišných mechanizmov ktoré ovplyvňujú prietok krvi. Počiatočnou fázou choroby je rozvoj aterosklerózy, pri ktorej sa na stenách artérií hromadí cholesterol, ktorý ich upcháva a zapričňuje postupné zúženie a spevnenie artérií. Nespôsobuje to len zníženie prietoku krvi artériou, ale tiež zvýšenie krvného tlaku, a môže viesť k tvorbe zrazenín, alebo k upchaniu cievy krvnou zrazeninou. Krvná zrazenina môže upchať cievu, alebo môže prerušiť prúdenie krvi na inom mieste. Životu nebezpečné môže byť ak krvná zrazenina blokuje takú artériu, ktorá vyživuje životne dôležité orgány ako srdce, čo vedie k vzniku srdcového infarktu, alebo mozgovej mŕtvice.

Flavonoidy v kakau majú ochranný efekt na srdcovo-cievny systém, tým že sú schopné oddialiť množstvo patologických procesov, zúčastňujúcich sa na rozvoji srdcovo-cievnych ochorení.

Tie zahŕňajú:

- Spomalenie oxidácie LDL-cholesterolu (zlý cholesterol) voľnými radikálmi, čo je spúšťačom pri tvorbe aterosklerotických povlakov.
- Potlačenie tendencie krvných doštičiek (malých krvných elementov) zhlukovať sa navzájom a tvoriť krvné zrazeniny. Má rovnaký účinok ako aspirín.
- Usmerňovanie zápalových a imúnnych reakcií v stenách krvných ciev, ktoré sú zmenené pri srdcovo-cievnych ochoreniach.
- Usmerňovanie vnútorného napätie ciev, alebo obmedzenie zúženia ciev, ktoré sú príčinou vysokého krvného tlaku.
- Zdá sa, že škála účinku zdraviu prospešných flavonoidov v kakau, nie je spojená len s ich antioxidačnou aktivitou.

Ďalšie možnosti využitia

I keď hlavným cieľom mnohých výskumov je srdcovo-cievny systém, vedci tiež skúmajú, či biologická aktivita flavonoidov v kakau môže byť tiež účinná v boji proti iným chorobám, vrátane rakoviny a chorobám spojených so zápalom a poškodením obrany-schopnosti. Odkedy sa ukázalo, že flavonoidy v kakau sú schopné spomaľovať vylučovanie tekutiny v tenkom čreve, používa sa tiež pri hnačkách.

Štipka jodidovanej soli

Stredisko pre kontrolu chorôb a prevenciu kategorizovalo 10 najväčších úspechov dosiahnutých v 20. storočí v oblasti zdravotníctva, bezpodmienečne medzi ne zaradilo „bezpečnejšie a zdravšie potraviny“.

Napriek tomu však jodidovanie soli, najefektívnejšiemu zásahu 20. storočia v oblasti potravín, bolo horko-ťažko venovaných 8 slov v článku, ktorý obsahoval 3 400 slov.

Hoci efektívnosť jódu pri liečbe strumy je známa od roku 1821, trvalo celé jedno storočie, kým sa jeho aplikácia plne uviedla do života. Počas prvej svetovej vojny boli lekári v Michigane šokovaní množstvom mladých nováčikov, ktorí boli vylúčení zo služby v armáde kvôli strume, ktorej výskyt v niektorých oblastiach dosahoval až 64 %. Struma sa ukázala byť najčastejšou príčinou nespôsobilosti pre vojenskú službu.

V roku 1924 Štátna lekárska spoločnosť v Michigane schválila jodidovanie soli a Morton Salt. Co. začal predávať jodidovanú stolovú soľ na konzumáciu v celonárodnom meradle.



Od tohto momentu, jednoduchým zatrasením soľničky Američania poslali choroby súvisiace z nedostatkom jódu – strumu, kretenizmus, hypothyroid coma (myxedém – tvrdý opuch spôsobený hromadením proteínov, mukopolysacharidov, retenciou vody a sodíka) na smetisko histórie medicíny.

Čo nebolo vtedy známe je fakt, že až štvrtina prípadov jódového deficitu končí mentálnou retardáciou. V minulosti nebolo neobvyklé pre veľké množstvo detí v istých regiónoch, že boli považované za „tupé“ alebo „nechápacé“ bez toho, aby sa to dalo do súvislosti s deficitom jódu. Avšak v priebehu posledných dvoch desaťročí bolo demonštrované, že tam kde má 5 alebo viac percent školopovinných detí strumu, priemer poznávacích schopností v celej populácii je redukovaný až o 15 IQ bodov, čo je dostačujúce pre zaradenie takýchto detí do kategórie mierne retardovaných.

Svetová zdravotnícka organizácia tvrdí, že deficit jódu v kritických obdobiach vývoja plodu a v rannom detstve je vo svetovom meradle jedinou najdôležitejšou a zároveň predchádzateľnou príčinou mentálnej retardácie a mnoho rozvojových krajín robí pokroky v podpore a presadzovaní národných programov jodidovania soli. Čína, pripravená byť ekonomickou a technologickou veľmocou 21. storočia, dala takýmto programom vysokú prioritu – istý znak toho, že má v úmysle doceliť u svojich obyvateľov ich plný intelektuálny potenciál vo svete konkurencie.

V Spojených štátoch však Národný prieskum zdravia a výživy uskutočnený v priebehu posledných 30 rokov zaznamenal dramatický pokles jódu v moči. Od obdobia rokov 1971 - 74 do obdobia roku 2001 - 02, stredná hodnota jódu v moči u dospelých poklesla z 320 µg/l na 168 µg/l a početnosť priemerného deficitu jódu u tehotných žien sa zvýšila z 1 % na 7 %. I keď aktuálna úroveň jódu nie je príliš nízka na to, aby mohlo byť vyhlásené ohrozenie verejného zdravia, tento trend je dôvodom pre veľké znepokojenie.

Čo je príčinou takéhoto znepokojivého trendu? Obsah jódu v mlieku sa znížil, pretože jódové prípravky používané na sanitáciu (hygienické skvalitnenie mlieka) - jodoformové sanitizéry sa v mliekarenskom priemysle postupne prestávajú používať. I keď aj túto skutočnosť možno pripísať na účet istej redukcie, zdá sa že existuje oveľa presvedčivejšie vysvetlenie pre znížený príjem jódu.

V priebehu posledných 30 rokov, sme svedkami neuveriteľného úspechu a rozmachu v sektore reštauračných služieb a prevádzok typu rýchleho občerstvenia. Paralelne s narastajúcim trendom konzumácie jedla mimo domova, rovnakou intenzitou klesá množstvo jódu v moči. Je to pochopiteľné, pretože až na malé výnimky, jedlá konzumované mimo domova sú pripravované z nejodidovanej soli, dôležitú výnimku tvoria reštaurácie a prevádzky zaoberajúce sa rýchlym občerstvením, ktoré nakupujú veľké spotrebiteľské balenia soli vo väčších množstvách. I keď ešte nie sme tak ďaleko, skoro sa priblížime ku kritickej hranici, ktorá môže obnoviť poruchy v dôsledku deficitu jódu a všetky s tým spojené sociálne a ekonomické dôsledky.

Reštaurácie a obchody s rýchlym občerstvením musia vyžadovať a používať jodidovanú soľ tak, aby jedlá, ktoré konzumenti a školopovinné deti jedia mimo domova, poskytovali rovnaké množstvo jódu, akú by mali aj pri príprave doma. Ak chceme a budeme pokračovať v zabezpečovaní takých brilantných triumfov ako je vesmírny výskum, v prudkom pokroku medicíny a poľnohospodárskych vied a všetkých ďalších intelektuálnych úsiliach, ktoré vyžadujú naše najlepšie schopnosti poznania, naša výživa musí obsahovať hodnotnú soľ.

Otázky senzoryky pri redukcii soli

Soľ je vo výžive základom pre zdravý život, ale spoločne s mnohými ďalšími komponentmi potravy, jej prílišné množstvo môže byť škodlivé. Hlavné riziko ohrozenia zdravia sa prejavuje zvýšeným krvným tlakom (hypertenzia), čo je výsledkom obsahu sodíka v bežnej soli (chlorid sodný). Vo Veľkej Británii je snaha znížiť príjem soli zo súčasných 9 g/deň na 6 g/deň, v priebehu najbližších troch rokoch.

Úloha soli v potrave

Tri hlavné funkcie, ktoré má soľ v potrave sú: konzervovanie, chuť a kontrola štruktúry v procese spracovania. Dokonca aj keď problémy konzervovania a spracovania spojené s redukciami soli budú prekonané, dodávanie požadovaného množstva a kvality pre zachovanie chuti soli je základom na udržanie chutnosti jedla. Zásadným problémom výrobcov potravín je skutočnosť, že čistá chuť chloridu sodného je unikátna, jej originalita spočíva v kombinovanom efekte iónov chlóru a sodíka, a možnosti jej nahradenia sú oveľa viac limitované ako pri iných ingredienciách, ako sú napríklad cukor, pre ktorý existuje početné množstvo náhrad, i keď všetky tieto náhrady majú technologické problémy, ktoré je potrebné prekonať.

Možnosti náhrady soli

Potencionálnym postupom v redukcii soli v potravinárskych produktoch je jej postupná redukcia (predpokladom je postupná adaptácia konzumentov na menej slanú chuť potravín), použitie náhrad soli, použitie prísad zvýrazňujúcich chuť soli, a modifikácia fyzických foriem soli. Prvý postup, niekedy označovaný ako utajená redukcia, bol značne používaný mnohými výrobcami, ale jeho potenciálne využitie je limitované dvoma významnými bariérami. Po prvé, vyskytujú sa často technologické limity vyplývajúce zo spracovania, štruktúrnych a bezpečnostných problémov. Po druhé, nastane nepriaznivá reakcia konzumenta, pre ktorého je vnímaná slanosť príliš znížená. Posledné tri technologické postupy boli skúmané v Leatherhead Food International v spoločnom projekte zahrňujúcom dodávateľov ingrediencií, výrobcov potravín a maloobchodníkov.

Senzorické profily potenciálnych náhrad soli boli prvýkrát stanovené vo vodnom roztoku, a najslubnejší kandidáti boli testovaní v sortimente potravín, v ktorých spĺňa funkcia soli v prvom rade senzorické účely. Najväčšia bezprostredná bariéra sa vyskytla, keď žiaden z náhradných kandidátov nedodával čistú chuť soli. Horkosť spojená s chloridom draselným v koncentráciách potrebných na dodanie slanosti, spôsobuje obmedzenie jeho použitia na priemyselné účely, zmes chloridu sodného a chloridu draselného v pomere 50:50 je bežný praktický limit. Niektoré výhody pri redukcii horkosti boli objavené použitím mliečnanu draselného, ale u ďalších potenciálnych kandidátov boli zaznamenané problémy aj s horkosťou aj s trpkosťou, a zároveň mali nižšiu slanosť.

Prídavky kyseliny 2,4- dihydroxybenzoovej redukovali horkosť chloridu draselného vo vodných roztokoch, ale nie v potravinárskych produktoch.

Prísady na zvýšenie slanosti sú substancie, ktoré samy o sebe nemajú slanú chuť, ale zvyšujú slanú chuť v kombinácii s chloridom sodným. Bolo testovaných niekoľko typov ingrediencií vrátane aminokyselín a príbuzných zlúčenín, mliečnanov a ďalších zlúčenín vo vodnom roztoku a kľúčových skupinách produktov ako sú polievky, omáčky, lupienky, salámy, linecké koláče a výrobky z lineckého cesta. Boli testované aminokyseliny vrátane glycínu, lyzínu, taurínu a arginínu ako i glycín ester. Aminokyseliny nezvyšovali zásadne efekt slanosti v roztoku alebo v potravinách. Glycín ester úspešne kompenzoval slanú chuť v produktoch s 30 % redukciami ich obsahu soli. Takýto efekt sa najviac prejavil u lupienok, ale taktiež bola zaznamenaná zvýšená trpkosť. Mliečnan draselný, trehalóza a derivát mykoproteínu boli taktiež skúmané ako prísady zvyšujúce slanosť. Mliečnan draselný bol neporovnateľne najefektívnejšou takouto prísadou v roztoku a vo všetkých testovaných potravinách. Táto ingrediencia kompenzovala straty slanosti v produktoch pri redukcii obsahu soli až do 30 % bez vyvolania rozsiahlych „vedľajších“ efektov. Derivát mykoproteínu zaznamenal významný nárast efektu slanosti v lupienkoch so zníženým obsahom soli, zatiaľ čo trehalóza takýto efekt nemala.

Postupy na modifikáciu fyzikálnej formy soli boli založené na hypotéze, že vnímaná slanosť soli v tuhom stave je ovplyvňovaná kryštalickou formou a veľkosťou a tiež rýchlosťou rozpúšťania v ústach. Soľ bola pripravovaná v tvare malých kryštálov a miešaná s rôznymi koncentraciami chloridu draselného. Skúmanie senzoryckých charakteristík použitím časovo-intenzitnej metodológie ukázalo, že menšie kryštály sú spájané s rýchlejšim vnímaním soli – slanej chuti. Toto má dôležité aplikácie pri redukcii obsahu soli v lupienkoch a krechoch, kde je soľ aplikovaná ako povrchový náter, a tak rovnaký senzorycký pocit slanosti, môže byť dosiahnutý použitím menšieho množstva soli.

Výsledky výskumu ukazujú, že zázračné riešenie redukcii soli v potravinách je nepravdepodobné. Pri rozličných druhoch potravín bude potrebné uplatniť rozdielne prístupy. K ďalším bariéram patrí neochota výrobcov a predajcov uvádzať nové zložky na obale výrobku, pretože môžu vyvolať nepriaznivú reakciu spotrebiteľov. Ťažkosti v oblasti senzoryky, budú zrejme narastať vtedy, keď organizácie budú musieť čeliť požiadavkám na simultánne zredukovanie všetkých troch významných potravinárskych zložiek, ktoré sú v súčasnosti napádané zdravotníckymi odborníkmi – soli, cukru a tuku.

T. Phelps, F. Angus, S. Clegg, D. Kilcast, C. Narain, C. den Ridder: Sensory Issues in Salt Reduction. Food Quality and Preference, 17, 7-8, 2006.

Preklad: M. Močilanová

Označovanie energetickej hodnoty potravín

Etiketa s prehľadom obsahu živín je významný nástroj na odovzdanie dôležitých informácií o výživovej hodnote a zložení výrobku spotrebiteľom, ktorí tak môžu zhodnotiť spôsob svojho stravovania a životného štýlu. Žiaľ, nie vždy sú tieto informácie zrozumiteľné. V r. 2004 uskutočnil EUFIC prieskum medzi spotrebiteľmi o tom, aké informácie očakávajú na etiketách. Zistilo sa, že väčšina spotrebiteľov nehľadá na etiketách informácie o obsahu živín, a mnohí si takéto informácie nevšímajú. Pozitívnu správou však je, že princípy zdravej výživy sú vo všeobecnosti dobre známe. Dobre známy je aj pojem „energia“ a „kilojouly“, hoci len málo konzumentov skutočne vie, ako tieto informácie využiť. EUFIC sa rozhodol preskúmať, či by mohol iný spôsob sprostredkovania informácií o energetickej hodnote potravín zvýšiť záujem spotrebiteľov o informácie na etiketách. A tu sa ponúka otázka, či je možné zvýšiť záujem spotrebiteľov o výživu správnou motiváciou tak, aby uplatnili pravidlá správnej výživy v každodennom stravovaní.

Testovanie upravených etikiet

Na prieskume sa zúčastnili spotrebiteľia zo štyroch európskych krajín (Nemecko, Veľká Británia, Francúzsko, Holandsko), ktorí prezentovali svoj názor na upravené etikety niektorých všeobecne známych výrobkov. Predná strana obalu bola upravená informačnými vlajočkami, ktoré poskytovali informácie o energetickom obsahu produktu, prezentované rozličným spôsobom. Na zadnej strane obalu boli ďalšie informácie o výžive, ktoré sú zvyčajne na prednej strane obalu, v podobe informačnej vlajočky o energetickej hodnote s odkazom na internetovú stránku s doplnkovými informáciami.

Informačné vlajočky na prednej strane obalu

Informácie o energetickom obsahu na prednej strane obalu mali u účastníkov prieskumu pozitívny ohlas, a radi by ich uvítali na všetkých obaloch. Spotrebiteľia uviedli, že informácie boli dobre viditeľné a umožňovali im rýchlo sa rozhodnúť pri kúpe výrobku. Táto zmena by mohla byť veľmi užitočná pri výbere výrobkov, ktoré nevyskúšali.

Podat' správu jednoducho

Veľmi populárne bolo označenie na prednej strane etikety, ktoré sprostredkovalo informáciu o energetickej hodnote výrobku na jednu porciu alebo na 100 g výrobku. Uvedenie energetického obsahu na 100 g výrobku umožnilo ľahšie porovnať rôzne produkty, zatiaľ čo výpočet energie na porciu umožnil ľahšie vypočítať aktuálny energetický príjem za predpokladu, že spotrebiteľia poznali, aká má byť veľkosť porcie. Informácie o potrebe denného príjmu energie mali tiež pozitívny ohlas, ale používanie komplikovaných grafov a percentuálnych podielov spotrebiteľia nemali radi. Aj keď tieto informačné vlajočky uvítala väčšina ľudí, našli sa aj takí, ktorým sa toto sprostredkovanie informácií nepáčilo, pretože im to uberalo potešenie z jedla. Tento typ informácií bol viac prijateľný na zadnej strane etikety.

Energia zaujíma ľudí najviac

Väčšina respondentov súhlasila s tým, že informácia o energii bola najdôležitejšia, a väčšina ľudí, ktorí si kontrolujú svoju hmotnosť, ju aj správne pochopila. Avšak niektorí spotrebiteľia, obzvlášť starší, mali pocit, že informácie o obsahu soli a tuku by mohli byť pre nich rovnako dôležité.

Motivácia k zmene stravovacích návykov

Väčšina ľudí bola toho názoru, že informačné vlajočky by im mohli pomôcť viac sa zamýšľať nad vlastnými stravovacími návykmi. Pre respondentov, ktorí majú prístup na internet, mala webová stránka s doplňujúcimi informáciami o energetickom obsahu a ostatných stravovacích faktoroch dobrú odozvu.

Priestor na zlepšenie

Hoci spotrebiteľia našli na označeniach množstvo nezhôd v názvosloví, každý súhlasil, že navrhované zmeny boli pozitívnym krokom. Vo všeobecnosti boli reakcie rôznych respondentov v rôznych krajinách na dané zmeny pozoruhodne totožné.

Zabezpečovanie vzdelávania o potravinovej bezpečnosti

Posledné štatistiky Strediska pre kontrolu chorôb a ich prevenciu (CDC, 2006) naznačujú, že nastal pokrok smerom k redukcii počtu chorôb, ktoré sú spájané s istým druhom patogénov. Podľa sledovaní v rokoch 1996 – 1998 až do roku 2005, sa počet prípadov chorôb spôsobených patogénom *Yersinia*¹ znížil o 49 % a u patogénu *Shigella*² o 43 %. Pokrok bol dosiahnutý aj pri potláčaní chorôb spôsobených *Salmonellou*, *Campylobacterom*, *Listeriou* a *Escherichiou coli* 0157:H7.

Toto je dôkazom, že ak sa úspešné snahy priemyslu a regulácie skombinujú s rozsiahlym vzdelávaním verejnosti o dôležitosti dodržiavania bezpečného spracovania potravín, výsledkom je redukcia náhleho vzniku chorôb z požívania potravín.

Žiaľ, o alimentárnych nákazách masmédiá často mlčia, až kým nenastane ich značné premnoženie. Dokonca aj keď nedôjde k výraznému rozšíreniu, nemali by sme predpokladať, že osoby alebo rodiny nie sú ohrozené. Prípady sa objavujú pravidelne.

Po ekonomickej stránke spoločnosť platí vysokú cenu za choroby vznikajúce požitím infikovaného jedla. Ak by každý štvrtý Američan ochorel takýmto spôsobom každý rok, má to za následok stratu produktivity a absencie v práci. V niektorých prípadoch, vážna choroba z požitia infikovaných potravín môže spôsobiť sekundárne choroby, ktoré poznačia zdravie človeka do konca života. Zabezpečiť pokračovanie znižovania počtu chorôb z požitia potravín z odhadnutých 76 miliónov prípadov za rok organizáciou CDC vyžaduje maximálne úsilie súčasne na viacerých frontoch.

V roku 1997 bola Bielym domom vytvorená Spoločnosť na vzdelávanie v oblasti bezpečnosti potravín (www.fightbac.org) ako časť Národnej iniciatívy pre bezpečnosť potravín na zabezpečenie dôležitej koordinačnej úlohy pre národné vzdelávanie v oblasti bezpečnosti potravín. Nezisková Spoločnosť sa vytvorila v čase, keď Americké ministerstvo zdravotníctva a výživy, ministerstvo poľnohospodárstva a vzdelania, predstavitelia priemyslu a zástupcovia konzumentov podpísali Memorandum o vytvorení zaručenej kooperácie v rozvoji vedecky podložených myšlienok, orientovaných na konzumentov s cieľom podporovať postupy zaisťujúce potravinovú bezpečnosť v USA. Medzi členmi Spoločnosti je viac ako 20 obchodných a profesionálnych organizácií. Inštitút potravinárskych technológov sa pripojil k Spoločnosti v r. 2005.

Po takmer desiatich rokoch Spoločnosť naďalej sústreďuje okolo seba skupiny konzumentov, profesionálne organizácie, priemyselné asociácie a vládne agentúry za účelom zabezpečenia prístupnosti výsledkov testovania a efektívneho vzdelávania v oblasti potravinovej bezpečnosti a voľného šírenia materiálov pre potreby a použitie každého, kto sa stará o propagáciu a prevenciu zdravia: verejné zdravotné agentúry, private organizácie, školy, zdravotníci profesionáli a mnohí ďalší.

Spoločnosť je tvorcom a správcom celoštátnej spotrebiteľskej kampane na vzdelávanie v oblasti bezpečnosti potravín s názvom Boj s baktériami! Ochrana potravín proti baktérii® (*Fight BAC! Keep Food Safe from Bacteria*®). Kampaň má štyri ústredné myšlienky – **čistota, separácia, varenie a chladenie** - ktoré sa stali základom pre vyjadrenie kľúčových praktík, ktoré môžu redukovat' riziko chorôb z požitia infikovaných potravín.

Predstavitelia Inštitútu potravinárskych technológov participujú v niekoľkých komisiách, aby pomohli zaručiť, že tieto štyri ústredné myšlienky sú formulované efektívne a presadzované pomocou médií na rôznych zhromaždeniach a konferenciách.

Snaha o spoluprácu a dôveru pri rozširovaní hlavnej témy a odkazu kampane by sa nemala podceňovať. Keď bola kampaň „Boj s baktériami!“ spustená, bolo pochopiteľné, že pozmeniť správanie konzumentov nebude ľahké. Kontinuálne upevňovanie, opakovanie a kreatívne rozmiestňovanie štyroch ústredných myšlienok je z hľadiska účinku potrebné.

Napriek tomu, že množstvo chorôb spôsobených infikovaným jedlom klesá, je veľmi dôležité pokračovať aj naďalej v tejto snahe. Zanedbanie rozširovania praktík potravinovej bezpečnosti u konzumentov by znamenalo opätovné zvýšenie týchto ochorení.

Ako vedci pracujúci v oblasti potravinárstva členovia Inštitútu potravinárskych technológov (IFT) chápu, že práca na komunikácii s verejnosťou o rizikách a redukcii rizik je komplikovaná a nepretržitá a je veľmi potešiteľné že IFT je aktívnym a prispievajúcim členom Spoločnosti.

S približovaním sa 10. výročia kampane „Boj s baktériami!“ snahou Spoločnosti je aj naďalej pokračovať v spoločnej práci a zistiť, že sa zo zreteľa nestratí význam dôležitosti vzdelávania verejnosti o bezpečnom spracovaní potravín.

¹ *Yersinia* dostala meno po švajčiarskom mikrobiológovi A. E. J. Yersinovi, ktorý ju v roku 1894 objavil v tele mŕtvych potkanov.

Druh *Yersinia pestis* je pôvodcom moru. Prenášaná je hľadavcami a medzi zvieratami je prenášačom blcha morová (*Xenopsylla cheopsis*). Na človeka sa prenáša uštipnutím infikovanou blchou.

Bubonická forma – ide o postihnutie lymfatických uzlín, prípadne sepsu a sekundárnu pneumóniu.

Plúcna forma - primárna morová pneumónia, prenos kvapôčkovou infekciou z chorého človeka.

Druh *Yersinia enterocolitica* – je to patogén zvierat, najmä hľadavcov prenosný na človeka. Môže sa vyskytovať v primárne infikovanom mäse alebo kontaminovať vodu. Choroba sa prejavuje záživacími ťažkosťami, hnačkami, ale tiež artritídami.

Druh *Yersinia pseudotuberculosis* – bol objavený len nedávno. Zdrojom sú najmä hľadavce prípadne divoko žijúce mačky. Prenos je možný priamym kontaktom s chorým zvieratom či cez kontaminované potraviny (mlieko, zelenina).

² *Shigella dysenteriae* – ide výlučne o ochorenie ľudí, zdrojom je teda iný človek – prenášač. K prenosu dochádza alimentárnou cestou cez potraviny alebo pitnú vodu. Muchy môžu prenášať infekčný materiál na krátke vzdialenosti. Ide o extrémne nákazlivú chorobu, k ochoreniu stačí dávka okolo 200 baktérií. Jej alternatívne názvy sú shigelóza alebo dyzentéria. Inkubačná doba je 1 – 5 dní. Baktérie napadajú hrubé črevo a vytvárajú nebezpečné toxíny. Charakteristické príznaky sú zvieravé bolesti brucha, kŕče a hnačky s prímiesou krvi a hlienu. Hrozí silná dehydratácia, v extrémnom prípade pretrhnutie črevnej steny. U nás je táto forma ochorenia vzácna.

Stravovacie návyky z detstva

Štúdia ALSPAC (The Avon Longitudinal Study of Parents and Children) sledovala viac ako 11 000 žien z juhozápadného Anglicka, ktoré rodili v rokoch 1991/92. Pomocou dotazníka im boli niekoľkokrát v priebehu siedmich rokov davané otázky o kŕmení dojčiat a ukončení ich dojčenia medzi 6. až 15. mesiacom veku a o výžive a stravovacích návykoch ich dieťaťa. Stravovacie denníky, kde boli zaznamenané všetky jedlá a nápoje, ktoré prijali deti počas troch dní, boli zostavené ako súbor od 1 000 rodičov niekoľkokrát počas detstva.



Viac ako tri štvrtiny matiek začali s dojčením svojho dieťaťa, ale iba jedna tretina detí bola ešte výlučne iba dojčená vo veku dvoch mesiacov. Menšina žien oddialila podávanie pevnej stravy až do štvrtého mesiaca veku dieťaťa (28 %), väčšina začala s jej podávaním medzi 3. a 4. mesiacom (57 %).

Pritom v Británii sa doporučuje začať s podávaním tuhej stravy po malých kúskoch a stravy, ktorú môže dieťa samo jesť vlastnými rukami, medzi 6. a 9. mesiacom veku. V štúdiu ALSPAC, keď boli matkám dané otázky o stravovaní detí v 15. mesiaci veku sa ukázalo, že ak sa započalo s podávaním tuhej stravy vyžadujúcej žuvanie až po 9. mesiaci veku dieťaťa, následne malo dieťa problémy so stravovaním a s dvojnásobnou pravdepodobnosťou bolo viac priberčivé v jedle ako ostatné deti. Keď bolo stravovanie hodnotené opätovne vo štvrtom a siedmom roku dieťaťa, ukázalo sa, že neskorší začiatok podávania tuhej stravy znamenal, že následne bolo kŕmenie obtiažnejšie a tieto deti konzumovali menej ovocia a zeleniny ako ostatné deti.

Analýzy stravovacích denníkov v rôznom veku ukázali, že s rastúcim vekom tieto deti konzumovali pomerne menej „zdravších“ potravín (napr. ovocie, zemiaky) ale jedli viac iných potravín (hranolčeka, smažené zemiaky, čokoláda a pod). Sociálna nerovnosť sa odrážala v prijímaných typoch potravín / nápojov, ale tiež existovala aj oveľa menšia obmena v prijímaných nutrientech v každom veku podrobeného štúdiu. Sociálna nerovnosť sa v stravovaní prejavovala aj v tom, že matky s najnižším vzdelaním v porovnaní s matkami s najvyšším vzdelaním, s menšou pravdepodobnosťou dodržiavali všetky odporúčania počas tehotnosti a po pôrode. Toto je ilustrované faktom, že 25 % najnižšie vzdelaných žien používalo detskú fľašku na pitie všetkých nápojov u ich dieťaťa ešte aj v 18. mesiaci v porovnaní s menej než 5 % žien, ktoré postupovali rovnako a mali najvyššie vzdelanie – odporúča sa prestať používať detskú fľašku vo veku 12 mesiacov.

Množstvo ovocia a zeleniny, ktoré deti jedli bolo oveľa menšie než je odporúčané a súviselo to s ich sociálnym postavením. Deti jedli viac ovocia a zeleniny, ak ich konzumovali viac aj ich rodičia a ak sa rodičia snažili zaradiť ovocie a zeleninu do jedálneho lístka ako jeho pevnú súčasť. Deti, ktoré boli priberčivé v jedle, jedli menej ovocia a zeleniny.

Štúdia ukázala, že ukončenie dojčenia je dôležitým obdobím, kedy sa formujú budúce stravovacie návyky. Rodičia majú vplyv na typy a druh potravín, ktoré neskôr budú ich deti konzumovať.

Pauline Emmett: *Influences on Childhood Eating Behaviour. Food Quality and Preference*, 17, 7 - 8, 2006.

Preklad: M. Močilanová

Potravinárska legislatíva v roku 2006 – II. časť

Potravinový kódex - zmeny v jednotlivých hlavách

VZORKOVANIE

- Výnos z 26. júla 2006 č. 2063/2006-100, ktorým sa mení výnos Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva zdravotníctva SR z 25. novembra 2005 č. 3445/2005-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca metódy odberu vzoriek a analytické metódy skúšania na úradnú kontrolu niektorých kontaminantov v potravinách. Týmto výnosom sa upravuje spôsob odberu a prípravy kontrolných vzoriek potravín alebo surovín určených na ich výrobu a analytické metódy skúšania na úradnú kontrolu obsahu kontaminantov v potravinách. Výnos nadobúda účinnosť 1. septembra 2006.

Výnos je uverejnený v čiaske 16/2006 Vestníka MP SR a v osobitnom vydaní Vestníka MZ SR z augusta 2006.

MATERIÁLY

- Výnos z 26. júla 2006 č. 13760/2006-SL, ktorým sa mení a dopĺňa výnos Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva zdravotníctva SR z 9. júna 2003 č. 1799/2003-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca materiály a predmety určené na styk s potravinami v znení neskorších predpisov. Týmto výnosom sa harmonizuje legislatíva Slovenskej republiky s legislatívou Európskej únie v oblasti hygieny potravín. Výnos nadobúda účinnosť 1. septembra 2006 okrem bodov 3 a 8 až 21, ktoré nadobúdajú účinnosť 19. novembra 2006.

Výnos je uverejnený v čiaske 16/2006 Vestníka MP SR republiky a v osobitnom vydaní Vestníka MZ SR z augusta 2006.

KONTAMINANTY

- ▶ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva zdravotníctva SR z 11. septembra 2006 č. 18558/2006-SL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu SR upravujúca kontaminanty v potravinách. Týmto výnosom sa upravujú národné požiadavky na kontaminanty v potravinách.
Výnos nadobúda účinnosť dňom uverejnenia oznámenia o jeho vydaní v Zbierke zákonov SR.
Výnos je uverejnený v čiaske 19/2006 Vestníka MP SR a v osobitnom vydaní Vestníka MZ SR z októbra 2006.

REZÍDUÁ

- ▶ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva zdravotníctva SR z 2. októbra 2006 č. 20728/2006-SL, ktorým sa mení a dopĺňa výnos Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva zdravotníctva SR z 3. mája 2006 č. 11968/2006-SL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu SR upravujúca rezíduá prípravkov na ochranu rastlín.
Týmto výnosom sa harmonizuje legislatíva SR s legislatívou Európskej únie v oblasti rezíduí prípravkov na ochranu rastlín. Výnos nadobúda účinnosť 15. októbra 2006.
Výnos je uverejnený v čiaske 19/2006 Vestníka MP SR a v osobitnom vydaní Vestníka MZ SR z októbra 2006.

PRÍDAVNÉ LÁTKY

- ▶ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva zdravotníctva SR z 11. septembra 2006 č. 19761/2006-SL, ktorým sa mení a dopĺňa výnos Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva zdravotníctva SR z 15. marca 2004 č. 608/5/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca prídavné látky v potravinách.
Týmto výnosom sa harmonizuje legislatíva Slovenskej republiky s legislatívou Európskej únie v oblasti prídavných látok. Výnos nadobúda účinnosť 1. apríla 2007.
Výnos je uverejnený v čiaske 19/2006 Vestníka MP SR a v osobitnom vydaní Vestníka MZ SR z októbra 2006.

POŽIADAVKY NA KVALITU OVOCIA, ZELENINY, JEDLÝCH HÚB, OLEJNÍN A SUCHÝCH ŠKRUPINOVÝCH PLODOV

- ▶ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva zdravotníctva SR z 9. júna 2005 č. 2608/2005-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu SR upravujúca ovocie, zeleninu, jedlé huby, olejninu, suché škrupinové plody a výrobky z nich.
Týmto výnosom sa upravujú požiadavky na kvalitu ovocia, zeleniny, jedlých húb, olejnin a suchých škrupinových plodov určených na ľudskú spotrebu, na ich dovoz, manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu, ako aj požiadavky na výrobu, dovoz, manipuláciu a uvádzanie do obehu výrobkov z nich. Výnos nadobúda účinnosť 1. januára 2007.
Výnos je uverejnený v čiaske 23/2006 Vestníka MP SR a v osobitnom vydaní Vestníka MZ SR z januára 2007.

MLIEKO

- ▶ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 14. augusta 2006 č. 2143/2006-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mlieko a výrobky z mlieka.
Týmto výnosom sa upravujú požiadavky na výrobu a na dovoz ošetrovaného kravského, ovčieho, kozieho a byvolieho mlieka a výrobkov z nich, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu. Výnos nadobúda účinnosť 1. októbra 2006.
Výnos je uverejnený v čiaske č. 18/2006 Vestníka MP SR a v osobitnom vydaní Vestníka MZ SR z októbra 2006.

Ďalšie zákony a vyhlášky

PRÍRODNÉ LIEČIVÉ VODY

- ▶ Z. z. č. 480/2006, čiaska 183, Vyhláška Ministerstva zdravotníctva SR o požiadavkách na kvalitu, získavanie, prepravu od zdroja na miesto úpravy a plnenia, úpravu, kontrolu kvality, balenie, označovanie a uvádzanie na trh prírodných liečivých vôd.

METÓDY DIAGNOSTIKY

- ▶ Vestník Ministerstva pôdohospodárstva SR z 20. 7. .2006, čiaska 13
 - zoznam úradných metód laboratórnej diagnostiky potravín a krmív, časť Rôzne doplnok č. 1/2006,
 - zoznam úradných metód laboratórnej diagnostiky potravín a krmív, časť Mikrobiológia,
 - zoznam úradných metód laboratórnej diagnostiky potravín a krmív, časť Chémia, doplnok č. 1/2006.

Informácie CODEX ALIMENTARIUS FAO/WHO

Kódex správnej praxe na zníženie kontaminácie potravín olovom

1. Olovo patrí medzi toxické ťažké kovy so širokým využitím v priemysle, avšak žiadnym známym nutričným využitím. Toxický účinok olova v potravinách viackrát zaznamenal Spoločný výbor expertov FAO a WHO pre potravinárske aditívne látky (JEFCA FAO/WHO). Chronická záťaž relatívne nízkymi dávkami olova môže viesť k poškodeniu obličiek a pečene, reprodukčného, kardiovaskulárneho, imunitného, nervového a tráviaceho systému. Krátkodobá záťaž vysokými dávkami olova môže spôsobiť ochorenia gastrointestinálneho traktu, anémiu, ochorenia mozgu a až smrť. Olovo je mimoriadne nebezpečné pre novorodencov a deti. Chronická expozícia nízkym dávkam olova môže mať negatívny vplyv na kognitívny (intelektuálny) vývin detí.
2. Olovo sa môže do organizmu dostať prostredníctvom kontaminovanej vody alebo stravy, k expozícii môže dôjsť taktiež počas práce, záujmovej činnosti a prostredníctvom kontaminovanej pôdy a vzduchu.
3. Olovo v potravinách môže pochádzať z rôznych zdrojov, vrátane ovzdušia a pôdy. Zdrojom olova v atmosfére bývajú emisie z priemyslu a výfukov motorových vozidiel. Ku kontaminácii potravín olovom môže dôjsť prostredníctvom akumulácie olova v poľnohospodárskych plodinách. Pôda môže byť kontaminovaná olovom v miestach, kde bola v minulosti uchovávaná munícia a náboje do pušiek, ďalej v miestach, ktoré boli vypaľované vojskom, atmosferickou depozíciou, nevhodným používaním pesticíd, priemyselných hnojív alebo tiež splaškové kaly môžu kontaminovať poľnohospodárske plodiny prostredníctvom absorpcie alebo ukladania nánosov pôdy na povrchu rastlín. Ak sa v takýchto oblastiach pasie dobytok, môže sa i ten kontaminovať olovom.
4. Voda predstavuje ďalší zdroj olova, z ktorého sa môže tento toxický kov dostať do potravín. Do povrchových vôd sa dostáva olovo z priemyselných odpadových vôd a zrážkami prechádzajúcimi znečistenou atmosférou. V niektorých regiónoch môžu byť zdrojom kontaminácie vody olovom napríklad rybárske závažia používané pri rybolove. Ryby a vodné živočíchy žijúce v kontaminovaných vodách akumulujú vo svojich telách olovo a konzumáciou takýchto rýb sa olovo dostáva aj do ľudského organizmu. Primárnym zdrojom olova v pitnej vode, ktorá sa používa aj na prípravu pokrmov sú olovené potrubia alebo súčiastky vyrobené z materiálov obsahujúcich olovo.
5. Potraviny sa môžu kontaminovať olovom aj pri ich spracovaní a balení. Zdrojom olova v takomto prípade môžu byť náterové farby a zariadenia, z ktorých časti sú vyrobené, prípadne spájkované z materiálov obsahujúcich olovo ako napríklad potrubia a stroje. V baliarenskom priemysle sú hlavným zdrojom kontaminácie potravín olovom konzervy spájkované olovenými spájkami. Ďalším možným zdrojom olova v baliarenskom priemysle sú farebné plastové tašky a baliaci papier, farebné kartónové obaly (s obsahom olovnatých farbív), olovené fólie na fľašiach vína, keramika, olovnaté sklo alebo kovové nádoby vyrobené z materiálov s obsahom olova; všetky používané na balenie alebo skladovanie potravín.
6. Celosvetovou snahou je znížiť obsah olova v potravinách. Úsilie sa vynaložilo na zavedenie najvyšších prípustných množstiev olova v potravinách a potravinových aditívach, ukončenie používania spájkovaných konzerv hlavne u potravín pre deti, kontrolu množstva olova vo vode, zníženie migrácie olova z nádob vyrobených z materiálov, ktoré obsahujú olovo alebo obmedzenie ich používania a identifikáciu a elimináciu ďalších možných zdrojov olova, ktoré nejakým spôsobom môžu kontaminovať potraviny a výživové doplnky. Snahou nie je len znížiť množstvo olova v potravinách, ale aj znížiť riziko kontaminácie potravín olovom. Tento cieľ je možné dosiahnuť eliminovaním zdrojov olova v životnom prostredí, vrátane zníženia emisií z priemyslu a obmedzenia používať olovnatý benzín.
7. Kódex a tiež mnohé krajiny stanovili normy pre prípustné množstvá olova v rôznych typoch potravín. Úplná eliminácia olova je nereálna, nakoľko olovo je v modernom priemyselnom svete prítomné všade v prírode. Avšak pomocou vhodných poľnohospodárskych a výrobných techník sa môže množstvo olova značne minimalizovať. Nakoľko mnohé efektívne intervencie pre redukciiu olova sa zakladajú na konaní spotrebiteľa, boli do kódexu včlenené taktiež kapitoly s návrhmi pre modifikáciu spotrebiteľských praktík.

1. ODPORÚČANÉ POSTUPY ZALOŽENÉ NA SPRÁVNEJ POĽNOHOSPODÁRSKEJ PRAXI (GAP) A SPRÁVNEJ VÝROBNEJ PRAXI (GMP)

1.1 POĽNOHOSPODÁRSTVO

8. Olovnatý benzín sa v najväčšej miere podieľa na znečisťovaní ovzdušia olovom. Národné orgány by mali zvážiť zníženie alebo elimináciu používania olovnatého benzínu v poľnohospodárskych oblastiach.

9. Poľnohospodárska pôda, ktorá sa nachádza v blízkosti priemyselných centier, ciest a vojenských základní môže obsahovať omnoho viac olova ako pôda v izolovanejších oblastiach. Pôda v blízkosti budov, ktoré majú narušenú kompaktnosť vonkajšej omietky a náteru, môže taktiež obsahovať vysoké množstvo olova. Nebezpečenstvo kontaminácie hrozí hlavne ak sa takéto budovy nachádzajú v blízkosti, kde sú záhrady alebo sa pasie dobytok. Poľnohospodári by mali sledovať množstvo olova v pôde (kde je to možné), hlavne v blízkosti možných zdrojov olova alebo v miestach, kde sa očakáva kontaminácia olovom za účelom overenia, či hodnoty množstva olova v pôde neprekročili povolenú hranicu stanovenú miestnymi orgánmi.
10. Poľnohospodári by sa mali vyhýbať pôdam, kde sa v minulosti aplikovali pesticídy obsahujúce arzeničnan olovnatý, ako napríklad niekdajšie sady. Tieto pôdy nie sú vhodné pre pestovanie plodín, ktoré majú schopnosť akumulovať olovo (vnútorne - napríklad mrkva a iné koreňové plodiny, alebo povrchom - napríklad listová zelenina).
11. Poľnohospodári by sa mali vyhýbať pestovaniu plodín v pôdach, ktoré prišli do kontaktu s odpadovými vodami, ktoré nespĺňali požiadavky pre najvyššie prípustné množstvo olova stanovené národnými orgánmi.
12. Listová zelenina má väčší potenciál akumulovať olovo z atmosféry ako nelistová alebo koreňová zelenina. Taktiež bolo zaznamenané, že obilniny v značnej miere absorbujú olovo zo vzduchu. V oblastiach, kde je vysoký obsah olova v ovzduší by mali poľnohospodári zväziť výber plodín; mali by uprednostniť plodiny menej náchylné na absorpciu olova zo vzduchu.
13. V poľnohospodárskych oblastiach by sa mali poľnohospodári vyhýbať používaniu prípravkov obsahujúcich olovo (ako napríklad pesticídy obsahujúce arzeničnan olovnatý) alebo prípravkov, ktoré môžu byť kontaminované olovom (napríklad nesprávne pripravené mednaté fungicídy alebo fosfátové hnojivá).
14. Zistilo sa, že sušičky poháňané olovnatým benzínom môžu kontaminovať olovom plodiny, ktoré sa v nich sušia. Poľnohospodári a spracovatelia plodín by sa mali pri spracovaní úrody vyhýbať používaniu sušičiek alebo iných zariadení, ktoré sú poháňané olovnatým benzínom.
15. Plodiny by sa mali počas spracovania chrániť pred kontamináciou olovom (napr. z atmosféry, pôdy, prachu).
16. Záhradkári a poľnohospodári by mali tiež podniknúť kroky pre zníženie kontaminácie olovom. Mali by sa vyhýbať sadeniu plodín v blízkosti ciest a budov, ktoré majú z vonkajšej strany náter s obsahom olovnatých farbív. V prípade, že sa záhrady nachádzajú v blízkosti oblastí, ktoré môžu byť potenciálnym zdrojom vysokého množstva olova, malo by byť v takejto pôde ešte pred sadením stanovené množstvo olova. Správne záhradkárske postupy pre pôdy s mierne zvýšeným množstvom olova zahŕňajú postupy ako primiešanie organických látok do pôdy, úpravu pH za účelom zníženia migrácie olova do rastlín, výber takých rastlín, ktoré sú menej náchylné na kontamináciu olovom a používanie materiálov na izoláciu, prípadne vnútorné obloženie za účelom zníženia kontaktu kontaminovanej pôdy s rastlinou. Určité hodnoty množstva olova v pôde sa považujú za príliš vysoké pre sadenie rastlín. V takýchto oblastiach by bolo vhodné vybudovať záhradnícke záhony s pôdou bez obsahu olova. Záhradkári (kde je to možné) by mali konzultovať takúto situáciu s miestnymi „poľnohospodárskymi službami“, ktoré im poskytnú informácie ohľadom akceptovateľných hodnôt olova pre sadenie rastlín a ochrany pôdy/záhrady v oblastiach, kde je pôda kontaminovaná olovom.
17. Voda, ktorá sa používa na zavlažovanie poľnohospodárskej pôdy by mala byť chránená pred kontamináciou olovom a jeho možnými zdrojmi. Hodnoty olova v takejto vode by mali byť monitorované za účelom prevencie alebo zníženia množstva olova v plodinách. Napríklad, studničná voda používaná k zavlažovaniu pôdy by mala byť vhodne chránená pred kontamináciou olovom a pravidelne by sa v nej malo monitorovať jeho množstvo.
18. Zodpovedné orgány by mali informovať farmárov o vhodných postupoch pre prevenciu kontaminácie pôdy olovom.

1.2 Pitná voda

19. Zodpovedné orgány by mali uvažovať o stanovení noriem pre prípustné hodnoty množstva olova v pitnej vode alebo určitých vhodných techniky pre kontrolu množstva olova v pitnej vode. WHO určila limit koncentrácie olova v pitnej vode, hodnota je 0,010 mg/l.
20. V prípade vôd s vysokou koncentráciou olova by mali správcovia takýchto vodných systémov uvažovať o vhodnej technike pre dekontamináciu, napríklad zvýšením pH kyslých vôd sa minimalizuje korózia a zníži sa odplavovanie olova v rozvodnom systéme.
21. Správcovia vodných systémov (kde je to vhodné) by mali uvažovať o výmene problematických olovených potrubí a iných súčiastok a komponentov obsahujúcich olovo.

1.3 Potravinové zložky a spracovanie potravín

22. Národné orgány by mali uvažovať o stanovení najvyšších prípustných množstiev olova v potravinách a potravinových ingredienciách, vrátane tradičných potravín príslušnej krajiny. Vybrané potraviny a výživové doplnky by mali byť monitorované za účelom neprekročenia prípustného množstva olova.
-

23. Spracovatelia potravín by mali vyberať také potraviny a potravinové ingrediencie, vrátane ingrediencií používaných pre výživové doplnky, ktoré majú najnižšie množstvo olova. Taktiež by mali zvážiť, či pôda, kde sa plodiny pestujú, nebola ošetrovaná pesticídmi obsahujúcimi olovo alebo nebola v kontakte s odpadovými vodami.
24. Pri spracovaní potravín by sa mal z rastlín v maximálnej miere odstrániť povrch, ktorý môže byť zdrojom olova, napríklad dôkladným umytím zeleniny, hlavne listovej zeleniny; odstránením vonkajších listov listovej zeleniny; a vonkajšej časti u koreňovej zeleniny (týmto postupmi by sa mali riadiť aj záhradkári, ak v ich pôde bolo stanovené zvýšené množstvo olova).
25. Spracovatelia potravín by sa mali uistiť, že voda, ktorá sa používa pri spracovaní potravín spĺňa normy pre minimálne množstvo olova stanovené zodpovednými orgánmi.
26. Spracovatelia potravín by mali skontrolovať potrubia v zariadeniach za účelom preverenia, či staré potrubia nie sú zdrojom kontaminácie olovom. Takéto potrubia môžu obsahovať okrem mosadzných častí aj potrubia spájkované olovenými spájkami.
27. Spracovatelia potravín by mali zabezpečiť, aby kovové časti zariadení, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami a nápojmi boli vyrobené z kovov spĺňajúcich požiadavky potravinárskeho priemyslu.
28. Spracovatelia potravín by nemali používať olovené spájkky na opravu poškodených zariadení, ktoré sa používajú pri spracovaní potravín. Nemali by tiež nahrádzať poškodené časti zariadení inými, ktoré nevyhovujú kritériám potravinárskeho priemyslu.
29. Spracovatelia potravín by mali zabezpečiť, aby olupujúce sa nátery, ktoré obsahujú olovnaté farbivá sa nestali v procese spracovania potravín zdrojom kontaminácie. Ak spracovatelia potravín odstránili nátery obsahujúce olovnaté farbivá, mali by aj zabezpečiť adekvátne postupy pre ich odpratie; tým sa zabráni novej disperzii prachových častíc obsahujúcich zvyšky náterov, ktoré môžu predstavovať nebezpečný zdroj kontaminácie olovom.
30. Spracovatelia potravín by mali príležitostne vykonávať testy na stanovenie množstva olova vo vstupnom materiáli a výstupnom produkte za účelom zabezpečenia ich nezávadnosti.

1.4 Výroba a používanie obalov pre balenie a skladovanie potravín

31. K zabezpečeniu maximálnej ochrany pred kontamináciou olovom by spracovatelia potravín nemali používať konzervy spájkované olovenými spájkami. Alternatívy k takýmto konzervám sú rozpísané v správe FAO Food and Nutrition Paper 36 „Guidelines for can manufacturers and food canners. Prevention of metal contamination of canned foods“ a JECFA monografii 622. Tieto alternatívy zahŕňajú používanie dvojdielných ľahkých konzervových plechoviek (ktoré nemajú bočné spoje) pred trojdielnymi konzervami, používanie spájania a zvárania spojov namiesto spájkovania, používanie spájok z materiálu bez obsahu olova a používanie alternatív konzerv, ako napríklad sklo.
 32. V prípade, že nie je možné vyhnúť sa používaniu konzerv s olovenými spájkami, existujú metódy pre zníženie migrácie olova z takýchto konzerv do potravín. Tieto metódy sú dôkladne rozpísané v správe FAO Food and Nutrition Paper 36. Olovo môže migrovať z takýchto pospájkovaných povrchov samo, alebo počas výroby a spracovania konzerv môžu vo vnútri konzerv zostať po spájkovaní zvyšky prachových častíc a spájok. Metódy pre redukciu olova z takýchto zdrojov zahŕňajú nastavenie optimálneho tavenia (vyhýbanie sa nadmernému pridávaniu tavidla), kontrolu splodín v pracovných priestoroch za účelom minimalizácie prachovej disperzie, kontrolu teploty tavenej konzervy a spájky, následné lakovanie vnútorného povrchu alebo vnútorných bočných spojov konzervy, starostlivé odstránenie nadbytočnej spájky z hotových konzerv a čistenie (umývanie) vyrobených konzerv pred ich použitím. Podrobnejší popis konkrétnych výrobných postupov pre konzervy spájkované olovenými spájkami je možné nájsť v dokumente FAO.
 33. Plechy používané pre výrobu konzerv by mali spĺňať medzinárodné normy pre najvyššie prípustné množstvo olova. Medzinárodná organizácia ASTM stanovila najvyššie prípustné množstvo olova 0,010 % pre plechy „triedy A“.
 34. Olovnaté farbivá alebo tlačiarenské farby obsahujúce olovo by sa nemali používať na potlač obalových materiálov, napr. žiarivo farebné obaly sladkostí. I keď takéto obaly neprichádzajú priamo do styku s potravinami, pôsobia lákavo pre deti a tie si ich následne môžu vkladať do úst.
 35. Plastikové tašky alebo krabice, ktoré majú z vonkajšej strany potlač s obsahom farbív na báze olova by nemali byť používané na balenie potravín. Narábanie s takýmito predmetmi počas varenia, alebo ich opätovné používanie pre uskladnenie potravín môže spôsobiť ich kontamináciu olovom.
 36. Používanie tradičných keramických nádob s olovnatou glazúrou ako obalov na potraviny by malo byť zakázané, nakoľko olovo môže migrovať z takýchto keramických nádob do potravín.
 37. Olovené fólie by sa nemali používať ako obaly na ústí vínových fliaš, nakoľko pri nalievaní vína môže olovo migrovať z takejto fólie do vína.
 38. Národné orgány by mali uvažovať o stanovení noriem pre najvyššie prípustné množstvá migrácie olova z keramiky, olovnateho skla a iných príbuzných materiálov, ktoré spotrebiteľia môžu používať na skladovanie alebo prípravu potravín.
-

39. Dekoratívna keramika, ktorá sa vyznačuje hodnotami presahujúcimi najvyššie prípustné množstvá migrácie olova, by sa mala označovať ako tovar nevhodný na použitie v potravinárstve.
40. Výrobcovia keramiky by mali používať výrobné mechanizmy a postupy, ktoré minimalizujú migráciu olova.

1.5 Zvyky spotrebiteľov

41. Zodpovedné orgány by mali uvažovať o edukácii spotrebiteľov ohľadom vhodných postupoch na zníženie kontaminácie olovom v záhradách a domoch.
42. Spotrebiteľia by sa mali vyhýbať uskladňovaniu potravín, hlavne kyslých potravín alebo potravín pre novorodencov a deti v dekoratívnych keramických nádobách, nádobách z olovnatého skla a iných materiáloch, ktoré môžu byť potenciálnym zdrojom olova. Potraviny by nemali byť skladované v otvorených konzervách s olovenými spájkami a skladované v opätovne použitých obaloch, ktoré majú farebnú potlač s obsahom olovnatých farbív. Spotrebiteľia by sa mali vyhýbať používaniu keramických šálok na prípravu horúcich nápojov ako káva a čaj, s výnimkou šálok, ktorých olovnatá glazúra bola patrične vypálená alebo ich povrch je upravený neolovnatou glazúrou.
43. Spotrebiteľia by mali zeleninu a ovocie pred použitím dôkladne umyť, čím sa odstránia zvyšky prachu a pôdy, ktoré môžu byť zdrojom olova. Umývanie rúk pred prípravou pokrmu by malo taktiež napomôcť znížiť možnú kontamináciu potravín olovom, nakoľko na pokožke rúk sa môžu nachádzať zvyšky prachu alebo pôdy.
44. V miestach, kde sa vyskytuje voda kontaminovaná olovom, by mali spotrebiteľia pred použitím nechať odtiecť vodu z vodovodného kohútika, tým sa odplaví olovo z korózných vrstiev potrubia, hlavne ak ide o prípravu pokrmov pre novorodencov a deti. Teplá voda z vodovodného kohútika by sa nemala používať na varenie a prípravu pokrmov.

1.6 Posúdenie určitých potravín

45. Dyňovú kriedu (calabash chalk), tiež známu ako Argila, La Croia, Calabarstone, Emumba, Mabele, Nzu a Ulo konzumujú niektoré ženy ako tradičnú potravinu, ktorá pomáha zmierniť raňajšiu nevoľnosť počas tehotenstva. Množstvo olova v tejto potravine je často vysoké (vyššie ako 10 mg/kg) a konzumácia tohto výrobku môže mať negatívny vplyv na zdravie vyvíjajúceho sa plodu. V prípade, že nie je možná produkcia takéhoto výrobku bez vysokého množstva olova, výrobok by sa nemal už konzumovať.

Codex Alimentarius FAO/WHO 2004: ALINORM 04/27/12.

Preklad: M. Valachová

Stanovisko Európskej únie k poskytovaniu vedeckého poradenstva o bezpečnosti potravín a výživy v rámci FAO/WHO

Európska únia a jej 27 členských štátov (ČŠ) považuje existenciu zreteľných a transparentných postupov pri poskytovaní vedeckého poradenstva, vrátane výberu vhodných expertov, za najvyššiu potrebnú, preto víta iniciatívu FAO/WHO. Vedecké poradenstvo je pravým základom kódexových aktivít a uplatňovania kódexových noriem a súvisiacich textov, pretože ich uznáva WTO, a je nevyhnutné zabezpečiť opodstatnenú a spoľahlivú vedeckú analýzu, ktorá umožní manažerom rizík, t. j. Komisii Codex Alimentarius, aby sa dobre rozhodovali.

Čo sa týka finančných zdrojov alokovaných na poskytovanie vedeckého poradenstva, v posledných rokoch sa ukázalo, že v dôsledku finančných obmedzení materských organizácií, najmä WHO, sú niektoré aktivity ohrozené (napr. rokovania JECFA). V tejto súvislosti by ČŠ radi vyjadrili hlboké obavy o financovanie expertných výborov a konzultácií. Preto ČŠ, vychádzajúc z výsledkov 55. zasadnutia Výkonného výboru Codex Alimentarius, naliehajú na FAO a WHO, aby zabezpečili vhodné mechanizmy na umožnenie dlhodobého fungovania nevyhnutných aktivít na báze Komisie Codex Alimentarius.

Codex Message 2988, január 2007.

Preklad: T. Šinková

25. zasadnutie Regionálneho koordinačného výboru FAO/WHO pre Európu (CCEURO 14. - 19. január 2007, Vilnius, Litva)

Zasadnutie sa uskutočnilo na pozvanie vlády Litvy v kooperácii s koordinátorom pre Európu (Švajčiarsko). Organizované bolo spoločne litovským Národným výživovým strediskom a švajčiarskou vládou v kooperácii s FAO a WHO. Zasadnutie otvoril pán Romualdas Sabaliauskas, tajomník, Ministerstvo zdravotníctva Litvy a predsedal mu pán Urs Klemm a pani Awilo Ochieng Pernet (Švajčiarsko).

Regionálny koordinačný výbor prijal program zasadnutia a schválil prerokovanie nasledovných článkov v bode 7) Iné záležitosti a práca pre budúcnosť:

- návrh pracovných princípov pre analýzu rizika pri zabezpečovaní neškodnosti potravín na uplatnenie v jednotlivých štátoch - na návrh Nemecka v mene členských štátov (ČŠ) EÚ,
- podmienky označovania krajiny pôvodu v jednotlivých normách na syry - na návrh Nemecka v mene ČŠ EÚ,
- označovanie potravín a potravinových zložiek získaných určitými metódami genetickej modifikácie/genetického inžinierstva - na návrh Nemecka v mene ČŠ EÚ,
- morálny kódex medzinárodného obchodu s potravinami - na návrh Nemecka v mene ČŠ EÚ,
- informácia o rozpracovaní problematiky prírodných minerálnych vôd v rámci Codexu Alimentarius - na návrh Švajčiarska,
- informácia, ktorá sa týka blížiacej sa voľby člena Výkonného výboru za Európu - na návrh Spojeného kráľovstva.

Výbor upozornil na rozdelenie kompetencií medzi Európskym spoločenstvom a jeho ČŠ, ktoré prezentovala delegácia ES ako CRD1 podľa procedurálneho pravidla II.5.

Záležitosti vyplývajúce zo zasadnutí Komisie Codex Alimentarius (CAC) a iných výborov

Zhodnotenie regionálnych koordinačných výborov

Regionálny koordinačný výbor CCEURO (ďalej len Výbor) schválil odporúčania 28. zasadnutia CAC týkajúce sa úloh a aktivít regionálnych koordinačných výborov. Poznamenalo sa nasledovné:

Podľa Výboru sa pokročilo v povzbudzovaní krajín, aby sa zúčastňovali na práci CCEURO, ale je potrebné ďalšie úsilie, aby sa zapájali aj ďalšie krajiny, ktoré nie sú členmi EÚ.

Výbor súhlasil, že nie je potrebné prehodnotiť jeho pracovný plán a priority, keďže v rámci CCEURO neprebíha príprava noriem.

Predseda informoval, že za účelom zlepšenia komunikácie a koordinácie v regióne Švajčiarsko vytvorilo webovú stránku s diskusným fórom v angličtine a ruštine: www.codexeurope.ch. Vyzval všetkých účastníkov, aby aktívne využívali tento nástroj. Povedal, že jedným z hlavných problémov pri vytváraní systému bola neaktuálnosť emailových adries kódexových kontaktných bodov.

Pripomenulo sa všetkým účastníkom, že správne a fungujúce e-mailové adresy kódexových kontaktných bodov by sa mali oznámiť kódexovému sekretariátu a tieto emailové schránky by sa mali pravidelne sledovať, aby sa predišlo odmietnutiu prichádzajúcich správ v dôsledku obmedzenej kapacity servera. Ideálnym riešením by bolo vytvoriť všeobecnú schránku, ktorú by mohli sledovať viaceré osôb. V roku 2006 za zastavila distribúcia papierových pracovných dokumentov, preto elektronická cesta je jedinou možnosťou ako zabezpečiť komunikáciu medzi členmi kódexu a kódexovým sekretariátom.

Výbor blahoželal Švajčiarsku k úspešnej organizácii troch tréningových kurzov počas svojho funkčného obdobia - dva vo Vilniuse, Litve (2005, 2007) a jeden v Záhrebe, Chorvátsku (2006) v kooperácii s FAO a WHO a podporil budúcu organizáciu workshopov a seminárov vrátane tých, ktoré sú spojené so zasadnutiami Výboru.

Strategický plán 2008 - 2013

Výbor vyzval k návratu k odporúčaniam 58. zasadnutia Výkonného výboru (CCEXEC), odsúhlasených na 29. zasadnutí CAC, ohľadom potreby vyjadrení k návrhu strategického plánu 2008-2013, ktorý sa nachádza v dokumente ALINORM 06/29/3A, príloha II.

Výbor vyzval FAO a WHO, aby mobilizovali dostatok zdrojov, aby CAC mohol plniť svoj mandát. Výbor bol obzvlášť znepokojený, že sa uvažovalo o možnosti zrušiť zasadnutia regionálnych výborov v dôsledku neistého rozpočtu.

Časť 1

Výbor nemal špeciálne návrhy na zmenu časti 1 návrhu Strategického plánu a prijal ju celú.

Čo sa týka cieľa 4, delegácia Nemecka v mene ČS EÚ naznačila, že je za zlepšenú spoluprácu s OIE, ktorá pracuje na témach priamo sa týkajúcich kódexových noriem a príbuzných textoch. Delegácia navrhla, aby sa to uskutočnilo inovatívne, napr. prostredníctvom pracovných skupín alebo task force.

Časť 2

Výbor, odvolávajúc sa na dvojité mandát CAC, odporučil vsunúť do textu Aktivity 1.1, 1.2, 1.3 a 1.4 za slová „neobmedzovať obchod viac než je potrebné“ nový text „rešpektujúci základné ciele CAC“.

Výbor, uznávajúc význam Globálnej stratégie o výžive, fyzickej aktivite a zdraví WHO a práce vykonávanej CCFL a CCNFSDU, odporučil vsunúť do Aktivity 1.3 za slová „technologický rozvoj“ nové slová „a Globálnej stratégie o výžive, fyzickej aktivite a zdraví WHO“.

Čo sa týka cieľa 5: „Podpora maximálnej a efektívnej participácie členov“, zatiaľ čo Výbor uznáva právo výborov vytvárať pracovné skupiny, ak sú potrebné pre napredovanie textov medzi zasadnutiami týchto výborov, a zároveň chápe finančnú záťaž pre hostiteľské krajiny takýchto pracovných skupín, vyjadril zároveň znepokojenie nad nárastom počtu fyzických skupín medzi zasadnutiami výborov a nad tým, že často je pracovným jazykom týchto pracovných skupín len angličtina. Výbor sa obáva, že vzrastajúci počet takýchto stretnutí ako aj jazykové obmedzenia by mohli negatívne ovplyvniť kompletnosť a transparentnosť pri vytváraní kódexových noriem.

Výbor zdôraznil, že Pravidlá pre fyzické pracovné skupiny by sa mali plne rešpektovať a pri každej príležitosti by sa malo zvážiť, či je skutočne potrebné vytvoriť fyzickú pracovnú skupinu a či by úlohu nemohla vykonať elektronická pracovná skupina. Ak sa vytvorí fyzická pracovná skupina, malo by sa vynaložiť úsilie, aby sa podľa možnosti používali všetky jazyky výboru, ktorý skupinu založil, napríklad by sa mohlo zvážiť spolufinancovanie tlmočenia a zabezpečovania prekladov viacerými členmi.

Časť 3

Výbor podporil odporúčania vyplývajúce z 58. zasadnutia CCEXEC, ktoré boli odsúhlasené na 29. zasadnutí CAC, aby sa formát používaný v súčasnosti pri kritickom sprehľadňovaní nahradil tabuľkou 1 uvedenou v 3. časti návrhu Strategického plánu.

Prehľad štruktúry kódexových výborov a mandátu kódexových výborov a pracovných skupín (29. zasadnutie CAC)

Výbor prediskutoval návrhy v odstavcoch 1 až 28 dokumentu ALINORM 06/29/9B, časť II Add.1 „Zhodnotenie štruktúry kódexových výborov a mandátu kódexových výborov a task forces“. Termín zaslania pripomienok na CL/ 2006/29-CAC, v ktorom sa požadujú vyjadrenia štátov a pozorovateľov k tejto veci je 31.1.2007. Výbor odsúhlasil, aby sa pripomienky v tejto záležitosti pripravili až po dodaní stanovísk jednotlivých krajín.

Výbor podporil návrhy 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 a 11 a poznamenal nasledovné:

Návrh 1

Delegácia Spojeného kráľovstva, zatiaľ čo podporuje návrh, požiadala objasnenie skutočných mechanizmov, ktoré sa môžu použiť na implementáciu návrhu v praxi. Kódexový sekretariát informoval Výbor, že pri využití manažérskych nástrojov by sa mal udržať celkový počet kódexových zasadnutí raz za dva roky pod hornou hranicou a malo by sa zabezpečiť vyrovnané plánovanie zasadnutí počas celého kalendárneho roka. Po prvé, Komisia by mala byť opatrná pri zakladaní nových pomocných orgánov alebo reaktívovaní výborov odročených bez uvedenia dátumu, aby sa udržal zvládateľný počet aktívnych výborov. Po druhé, CAC na radu CCEXEC by mala pozorne posudzovať viacročné plánovanie kódexových zasadnutí. Po tretie, je nevyhnutný dialóg medzi hostiteľskými krajinami pomocných orgánov a kódexovým sekretariátom pri zabezpečení vhodného intervalu medzi zasadnutiami jednotlivých pomocných orgánov.

Návrh 6

Výbor principiálne podporil návrh, pričom v tejto etape nevyjadril názor o špecifických prípadoch prezentovaných v dokumente ohľadne spôsobu, ktorým by sa niektoré existujúce pomocné orgány mohli zlúčiť. Delegácia Spojeného kráľovstva sa odvolávala na písomnú pripomienku v mene ČS EÚ, podľa ktorého by sa mal dávať pozor, aby sa nevytvoril výbor s takým širokým mandátom, že práca sa stane neefektívnou, a odporučila postup hodnotenia od prípadu k prípadu.

Návrh 10

Výbor pripomenul, že navrhol zahrnutie zvláštneho odkazu na Globálnu stratégiu WHO o výžive, fyzickej aktivite a zdraví do Strategického plánu Kódexu na 2008 - 2013 a znovu potvrdil vedúcu úlohu výborov CCFL a CCNFSDU v záležitostiach spojených s výživou v rámci Kódexu.

Výbor nepodporil **návrh 2**, keďže sa nazdáva, že číro aritmetický prístup pri obmedzovaní počtu pomocných orgánov nie je vhodný a Komisia by mala zachovať možnosť založenia nového pomocného orgánu bez rozpustenia alebo pozastavenia činnosti iného.

Pôsobnosť regionálnych kódexových výborov

Predseda vyzval Výbor, aby sa vyjadril k dvom otázkam: 1) či je potrebné naďalej zachovávať harmonizáciu oblastí pôsobnosti jednotlivých regionálnych výborov; a 2) aké dôvody by opodstatňovali návrh na zmenu súčasnej oblasti pôsobnosti CCLAC a prípadne aj CCEURO.

Delegácia Nemecka v mene ČŠ EÚ uviedla, že oblasti pôsobnosti všetkých regionálnych výborov by mali zostať harmonizované a v prípade zmeny pôsobnosti jedného regionálneho výboru by sa rovnako mali zmeniť aj pôsobnosti ostatných. Delegácia ďalej uviedla, že podpora schvaľovania regionálnych pozícií je už pokrytá a oblasti pôsobnosti nie je potrebné meniť. Tento názor podporilo Švajčiarsko.

Výbor tiež zaznamenal názory a pripomienky ďalších delegácií, podľa ktorých

- v prípade prijímania regionálnych pozícií v rôznych záležitostiach diskutovaných CAC by CAC mohla stratiť významnú výhodu rozmanitosti názorov;
- hľadanie konsenzu a dosahovanie kompromisu by sa mohlo stať ešte obtiažnejším, ak by sa regionálne pozície pochádzajúce z rôznych koordinačných výborov systematicky prezentovali CAC a takáto situácia by mohla viesť k značnej zmene rozhodovacieho procesu Kódexu;
- malo by sa zhodnotiť, či v prípade, že jeden koordinačný výbor zmení svoje pôsobnosti a zahmie novú funkciu, to bude mať právne následky pre ďalšie koordinačné výbory, ktoré by považovali svoje pôsobnosti za dostatočne široké na zahrnutie takejto funkcie a rozhodli by sa nezmieniť svoje pôsobnosti.

Delegáti sa zhodli na tom, že nie je potrebné meniť pôsobnosti koordinačných výborov podľa návrhu CCLAC, keďže považuje svoje pôsobnosti za dostatočne široké na zabezpečenie uvažovaných funkcií a je toho názoru, že pôsobnosti všetkých koordinačných výborov by mali zostať harmonizované.

Úlohy regionálnych koordinátorov a členov Výkonného výboru volených na základe geografickej polohy

Výbor preskúmal otázku jednotlivých úloh regionálnych koordinátorov a členov CCEXEC volených na základe geografickej polohy.

Delegáti súhlasili s názorom delegácie Nemecka, vystupujúcej v mene ČŠ EÚ, že koordinátori by mali byť schopní zastávať stanovisko svojho regiónu alebo danej skupiny štátov, kým členovia EXEC volení na geografickej báze majú obhajovať záujmy všetkých členov CAC z hľadiska perspektívy regiónov, za ktoré boli zvolení. Navrhlo sa, aby na ďalšom zasadnutí CCGP boli objasnené tieto dve vzájomne sa dopĺňajúce úlohy a aby sa objasnenie doplnilo do Procedurálneho manuálu.

Tiež sa odporučilo, aby sa zachovala osvedčená prax existencie poradcov, ktorí v súčasnosti môžu sprevádzať členov CCEXEC na geografickej báze.

Aktivity FAO a WHO súvisiace s činnosťou CAC vrátane budovania kapacít

Zástupcovia FAO a WHO informovali Výbor o aktivitách oboch organizácií súvisiacich s budovaním kapacít v členských štátoch na podporu zdravia obyvateľstva a systémov kontroly potravín. Informovali aj o výsledkoch stretnutí expertov zaoberajúcich sa poradenstvom v oblasti chemických a mikrobiálnych nebezpečenstiev v potravinách a otázkami bezpečnosti potravín z hľadiska Kódexu a členských štátov. Bola predložená správa o priebehu konzultačného procesu FAO/WHO pri poskytovaní vedeckého poradenstva. Ďalšia práca sa zameria na aktívny chlór, vírusy v potravinách a antimikróbnu rezistenciu.

Výboru bola ponúknutá možnosť podporiť účasť dvoch zástupcov štátov na rokovaní CCEURO zo Zverenského fondu FAO/WHO. Z tohto fondu sa podporil aj Seminár FAO/WHO o podpore poznatkov o kódexových postupoch a analýze rizík, ktorý zorganizovalo Švajčiarsko 14. januára 2007 ako súčasť tohto zasadnutia Výboru.

FAO a WHO majú pokračovať v aktívnom budovaní kapacít v európskom regióne, čo by malo zahŕňať národné a regionálne projekty zamerané na bezpečnosť a kontrolu potravín, semináre, tréningové kurzy o posudzovaní mikrobiálnych rizík a problematike CA, ako aj na prípravu tréningových manuálov, ktoré podporia uvedené aktivity. Ako významný mechanizmus na výmenu uvedených informácií sa dá využívať Medzinárodný portál o bezpečnosti potravín a zdraví zvierat a rastlín a Medzinárodná sieť orgánov pre bezpečnosť potravín (INFOSAN).

Konferencia európskych ministrov o nežiaducej obezite, ktorú zorganizovala organizácia WHO 15. - 17. novembra 2006 v Istanbule, odporučila pokračovať v Globálnej stratégii WHO zameranej na výživu, telesnú aktivitu a zdravie. Vyústilo to do prijatia Európskej charty o nežiaducej obezite, ktorá načrtla zásadné smerovanie na posilnenie týchto aktivít v regióne.

Informácie o národných systémoch kontroly potravín a účasti spotrebiteľov na legislatívnom procese

Na základe odpovedí na CL 2006/21-EURO bol Výbor informovaný o vývoji a súčasnom stave riešenia kontroly a bezpečnosti potravín v členských krajinách regiónu, za čo predsedajúca vyjadrila prítomným delegátom poďakovanie.

Štruktúra a organizácia oficiálnych služieb zodpovedných za kontrolu potravín

Odsúhlasilo sa, aby princípy analýzy rizík tvorili základ národných systémov kontroly potravín. Na vládnej úrovni sa čoraz viac uplatňuje funkčné odčlenenie posudzovania rizika od manažmentu rizika, pričom integrálny prístup v rámci potravinového reťazca sa považuje za kľúčový pre úspešnú kontrolu potravín. Administratívne opatrenia sú rôzne - od jedinej agentúry až po koordináciu kontroly viacerými ministerstvami. V súlade s decentralizáciou štátnej správy je v niektorých štátoch zodpovednosť za kontrolu delegovaná na miestnu úroveň.

Legislatíva bezpečnosti a kvality potravín je v členských štátoch EÚ a harmonizovaná. S európskou legislatívou je harmonizovaná aj legislatíva niektorých štátov, ktoré nie sú členmi EÚ, čo podporuje vzájomný obchod s potravinami. Niektoré z týchto štátov požadujú dostupnosť informácií o legislatíve EÚ aj v jazykoch, ktoré nie sú oficiálnymi jazykmi EÚ. Cieľom najnovšej európskej potravinárskej legislatívy je lepšia flexibilita pri zachovaní rovnakej úrovne bezpečnosti. Za bezpečnosť a vystopovateľnosť je zodpovedný príslušný výrobca. Profily bezpečnosti potravín trinástich európskych štátov sú dostupné na http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles.cfm.

Kooperácia s inými štátmi v oblasti legislatívy a kontroly potravín

Výbor bol informovaný, že v rámci súčasných a perspektívnych členských štátoch EÚ, ako aj v ich vzájomnej spolupráci existoval celý rad kooperačných projektov. Ako príklad bol uvedený projekt spolupráce WHO a Rady Európy v rámci Paktu stability v oblasti juhovýchodnej Európy, na ktorom sa podieľali: Albánsko, Bosna a Hercegovina, Bulharsko, Chorvátsko, Macedónsko, Čierna Hora, Moldavsko, Rumunsko a Srbsko.

Účasť spotrebiteľov na legislatívnom procese

Vo viacerých štátoch má spolupráca so spotrebiteľmi a spotrebiteľskými organizáciami dlhú tradíciu. Ide o formálne i neformálne konzultácie týkajúce sa bezpečnosti a kontroly potravín vrátane kódexových aktivít. Vlády regiónu sú si čoraz viac vedomé významu zapájania spotrebiteľov do legislatívneho procesu, čoho výsledkom je dobrá informovanosť a možnosť kvalifikovaného rozhodovania pri výbere potravín. Výboru bola predložená správa z Dánska o skúsenostiach v danej oblasti, pričom spotrebiteľia sa vyjadrujú k úradným kontrolám potravín a zúčastňujú sa na procese komunikácie o rizikách.

Informácie o uplatňovaní kódexových noriem na úrovni regiónov

Národná potravinárska legislatíva je v štátoch EÚ a EHS harmonizovaná s nariadeniami ES, ktoré vychádzajú z kódexových noriem a súvisiacich textov. Kódexové normy preto predstavujú závažnú bázu pre potravinársku legislatívu tohto regiónu.

Delegácia Nórska vyzdvihla význam kódexových noriem na ryby a rybacie výrobky, ktoré sú všeobecnou platformou pri riešení problémov Nórska a jeho obchodných partnerov mimo regiónu. Významné sú aj kódexové texty vypracované v rámci CCFICS a CCMAS, pretože sa zaoberajú otázkami, ktoré sa vyskytujú pri dovoze a vývoze.

Talianska delegácia konštatovala, že rozsah preberania kódexových noriem a súvisiacich textov do národnej legislatívy môže byť v jednotlivých regiónoch odlišný, pričom z rokovani iných regionálnych výborov by tiež mali byť poskytnuté informácie.

Nominácia koordinátora

Na návrh delegácie Poľska Výbor jednomyseľne súhlasil, aby na 30. zasadnutí CAC bolo za koordinátora pre Európu navrhnuté aj v ďalšom funkčnom období Švajčiarsko.

Delegácia Švajčiarska poďakovala všetkým štátom za podporu a nomináciu prijala. Navrhla, aby vzhľadom na úspešnú spoluprácu s Litvou počas prvého funkčného obdobia pokračovala spolupráca s Poľskom, kde by sa uskutočnilo 26. zasadnutie CCEURO. Delegácia Poľska prejavila ochotu k spolupráci s koordinátorom.

Výbor poďakoval Litve za vynikajúcu pomoc Švajčiarsku počas daného funkčného obdobia a za to, že sa ujala hostiteľstva 25. zasadnutia CCEURO.

Iné záležitosti a práca pre budúcnosť

Informácia o rozpracovaní problematiky prírodných minerálnych vôd v rámci kódexu

Delegácia Švajčiarska, ktoré bolo predsedníckym štátom pozastaveného Kódexového výboru pre prírodné minerálne vody, informovala Výbor o tom, že revízia smernice WHO na kvalitu pitnej vody, dostupnej na

http://www.who.int/water_sanitation_health/dwq/guidelines/en/index.html

vyústila do nezrovnalostí medzi kódexovou normou (CODEX STAN 108-1981) a súčasným vydaním smernice WHO, týkajúcich sa údajov o niektorých látkach. Činnosť kódexového výboru bola síce pozastavená, ale členské štáty CAC dostali cirkulačný list, aby sa vyjadrili k ďalšiemu postupu. Švajčiarsko chce zosumarizovať odpovede, pripraviť odporúčania a predložiť ich na 30. zasadnutí CAC.

Informácia, ktorá sa týka blížiacej sa voľby člena CCEXEC za Európu

Delegácia UK informovala Výbor, že členstvo Belgicka v CCEXEC na báze geografického pôvodu končí termínom ukončenia 30. zasadnutia CAC a Belgicko neprejavilo záujem o členstvo pre ďalšie obdobie. UK je pripravené dať sa zvoliť a prevziať túto úlohu.

Návrh pracovných princípov pre analýzu rizika pri zabezpečovaní neškodnosti potravín na uplatnenie v jednotlivých štátoch

Delegácia ES predložila prehľad histórie prác na uvedenej problematike. V dňoch 26. - 28. septembra sa v Bruseli uskutočnilo zasadnutie Pracovnej skupiny pre pracovné princípy analýzy rizík pre bezpečnosť potravín, ktorú zriadil CCGP.

Pracovná skupina sa zhodla na zozname princípov, ktoré pokrývajú všetky kroky analýzy rizík a budú prediskutované na 24. zasadnutí CCGP.

Označovanie potravín a potravinových zložiek získaných určitými metódami genetickej modifikácie/genetického inžinierstva

Touto otázkou sa zaoberá CCFL už vyše 10 rokov. Výbor:

- bol v zásade za zreteľnú identifikáciu potravín a ich zložiek, ktoré boli získané postupmi genetickej modifikácie/genetického inžinierstva,

- odvolal sa na kompromis, ktorý bol dosiahnutý v predchádzajúcej pracovnej skupine v r. 2003, ktorá navrhovala dve úrovne označovania: prvé povinné (súvisiace so zdravím a ochranou spotrebiteľa), druhé nepovinné (vzťahujúce sa na spôsob výroby),
- vyjadril názor, že zo spotrebiteľského hľadiska je dôležité, aby boli označenia jednoduché, zrozumiteľné, nezavádzajúce a aby mali význam,
- dúfa, že CCFL na svojom zasadnutí 6. - 7. februára v Oslo bude schopný navrhnúť prijateľné riešenie.

Morálny kódex medzinárodného obchodu s potravinami

Tejto problematike sa venuje CCGP už niekoľko rokov, ale ani CCGP, ani CCFICS ešte nedoriešili niektoré otázky. Výbor:

- súhlasil, aby sa Morálny kódex sústredil na morálne aspekty medzinárodného obchodu a neopakoval to, čo je už uvedené v iných kódexových textoch a dohodách WTO,
- súhlasil s tým, že oblasť pôsobnosti má byť zameraná na ochranu spotrebiteľa v štátoch, ktoré nemajú dosiaľ plnohodnotnú kontrolu kvality a bezpečnosti dovážaných potravín, a teda
- plne podporil tento princíp: "Štát nesmie vyvážať ani opätovne vyvážať potravinu, ktorá sa považuje za nebezpečnú, nevhodnú na ľudský konzum, znehodnotenú alebo zavádzajúcu spotrebiteľa."

Práca pre budúcnosť

Výbor odsúhlasil, aby sa do predbežného programu jeho ďalšieho zasadnutia zaradili o. i. tieto body:

- Informácia o uplatňovaní kódexových noriem na národnej a regionálnej úrovni.
- Poučenie z reformy systémov kontroly potravín tam, kde členovia majú možnosť predložiť informácie o tom, čo pomohlo a čo by bolo potrebné zlepšiť.
- Výživové otázky v regióne, napr. obezita, nutričné profily, označovanie výživovej hodnoty a výživové tvrdenia.
- Oznamovanie výsledkov kontrol potravinárskych podnikov spotrebiteľom (napr. označovanie na obale v zmysle súladu s požiadavkami na hygienu).

Predsedajúca vyzvala prítomných, aby využívali webovú stránku CCEURO na výmenu ďalších nápadov ohľadom budúceho zamerania činnosti CCEURO.

Dátum a miesto ďalšieho zasadnutia CCEURO

26. zasadnutie CCEURO sa uskutoční vo Varšave v termíne medzi októbrom 2008 a februárom 2009. Podrobnejšie informácie budú známe po ustanovení koordinátora na 30. zasadnutí CAC.



K. Németh
zástupkyňa SR na zasadnutí

PODPORA ÚČASTI ROZVOJOVÝCH ŠTÁTOV NA VEDECKOM PORADENSTVE FAO/WHO

Jednou z aktivít, ktorými FAO/WHO reagovalo na požiadavku komisie Codex Alimentarius (CA) vykonať „preskúmanie statusu a metodík odborných orgánov za účelom zlepšenia kvality, kvantity a včasnosti vedeckého poradenstva“ bolo zorganizovanie zasadnutia FAO/WHO o posilnení účasti rozvojových krajín na aktivitách vedeckého poradenstva. Odborníci sa na zasadnutí zaoberali predovšetkým novými postupmi na zlepšenie dostupnosti dát a expertíz z rozvojových krajín v programe FAO/WHO o vedeckom poradenstve pre bezpečnosť potravín a výživu.

Na zasadnutí sa uznalo, že odborníci z rozvojových krajín významne prispeli do aktivít vedeckého poradenstva FAO/WHO a tiež sa zistilo, že stále existujú pochybnosti, ktoré zabraňujú alebo podnecujú niektorých odborníkov, aby údaje z rozvojových krajín nezohľadňovali v programe medzinárodného vedeckého poradenstva. Táto téma bola hlavným predmetom zasadnutia a jeho úlohou bolo nájsť spôsoby optimalizácie možností pre odborníkov a dáta z rozvojových krajín tak, aby boli zahrnuté do aktivít vedeckého poradenstva FAO/WHO. Navrhlo sa, že riešenia pre zvládanie týchto pochybností treba dosiahnuť cez spoločné intervencie na národnej a medzinárodnej úrovni. Preto boli poskytnuté relevantné odporúčania medzinárodnému vedeckému spoločenstvu, členským štátom, FAO a WHO.

Zasadnutie predložilo návrhy k nasledovným trom hlavným témam: 1. rozsiahlejšie využívanie údajov z rozvojových krajín; 2. zlepšenie možností pre odborníkov z rozvojových krajín tým, že budú zvolení za členov expertných zasadnutí a budú efektívne participovať na takýchto zasadnutiach; 3. prostriedky na zlepšenie priaznivého prostredia na národnej, regionálnej a medzinárodnej úrovni. Odborníci na zasadnutí určili mechanizmy, plány a postupy na dosiahnutie lepšej komunikácie FAO/WHO a členských štátov s odborníkmi a inštitúciami.

V zmysle zvýšenia generovania a dostupnosti dát sa na zasadnutí uznalo, že je potrebné prerokovať a venovať sa problematikám, akými sú pochybnosti ohľadom limitovaných zdrojov, súčasných kanálov pre šírenie informácií, jazykových požiadaviek a kultúrnych aspektov. Návrhy boli predložené z dôvodu potreby jasnejšie opísať špecifické požiadavky pre dáta a kritériá na posúdenie predložených dát, navrhnúť štandardný formát pre predkladanie dát, podporiť generovanie dát, zabezpečiť kvalitu dát a ich porovnateľnosť a zlepšiť poznatky rozvojových krajín z hľadiska postupov na zabezpečenie posúdenia prioritných problematík ohľadom vedeckého poradenstva na medzinárodnej úrovni.

Za účelom zvýšenia participácie potenciálnych odborníkov na expertných zasadnutiach sa navrhli špecifické mechanizmy, ktorými sa zlepší súčasný výber odborníkov vrátane širšej propagácie výziev ako aj komunikácie s odborníkmi.

Odborníci posúdili „priaznivé prostredie“ za účelom začlenenia národných infraštruktúr, v ktorých pracujú vedeckí pracovníci a v ktorých sa generujú dáta, rovnako ako aj aspektov týkajúcich sa implementácie programu vedecké poradenstvo FAO/WHO na globálnejšej úrovni. Na zasadnutí bolo prerokovaných mnoho oblastí a navrhli sa odporúčania ohľadom posilnenia vedeckého poradenstva na národnej a medzinárodnej úrovni. Posúdilo sa zlepšené šírenie informácií, vypracovanie školiacich a podporných materiálov a zvyšujúce sa vnímanie významu aktivít FAO/WHO vedeckého poradenstva ako dôležitého faktora, ktorý vedie k posilneniu „priaznivého prostredia“. Okrem toho by sa mali preskúmať možnosti na zabezpečenie mimorozpočtového financovania, vývoj sietí na zdieľanie informácií, vývoj programov pre „mentoring“ a „twinning“ a posilnenie cielených aktivít budovania kapacít a zhromažďovania dát.

Výstupy z týchto zasadnutí budú slúžiť odborníkom (a tiež sa vzťahujú na dáta) participujúcim na všetkých zasadnutiach zvolaných FAO/WHO za účelom poskytovania vedeckého poradenstva ohľadom bezpečnosti potravín a výživy, vrátane zasadnutí/expertných konzultácií pod záštitou JEFCA, JMPR, JEMRA a *ad hoc* konzultácií, prípadne aj odborných posudkov.

ZISTENIA A ODPORÚČANIA

Na zasadnutí boli odsúhlasené tieto záležitosti a odporúčania:

Všeobecné záležitosti – týkajúce sa dát

Nedostatok zdrojov na generovanie a zhromažďovanie dát

V rozvojových krajinách sú často obmedzené možnosti sprístupnenia existujúcich databáz a realizácie výskumných projektov z dôvodu nedostatku zdrojov; avšak tieto aktivity sú pri generovaní a zhromažďovaní dôležité. Jednou zo známych prekážok sú databázy, ku ktorým je možný prístup iba po uhradení poplatkov za ich užívanie. Taktiež sa zistilo, že nie vždy sú dostupné alebo pridelené na účely generovania a zhromažďovania dát dlhodobé finančné prostriedky.

Odôvodnenie

V prípade, že nie je možné použiť adekvátne národné zdroje, externé zdroje financovania (ak sa pozorne sledujú) môžu poskytnúť potrebné prostriedky pre prioritné iniciatívy na národnej a/alebo regionálnej úrovni. Výrazným obmedzujúcim faktorom v rozvojových krajinách je skutočnosť, že projekty musia spĺňať určité kritéria, ktoré požadujú investičné, grantové agentúry (napr. musia byť v súlade s prioritami agentúry poskytujúcej finančné prostriedky alebo musia mať minimálny finančný rozpočet). Okrem toho spolupráca na regionálnej úrovni a sieťové projekty sú podporované investičnými agentúrami a grantovými agentúrami. Grantové agentúry majú záujem o twinningové projekty medzi rozvinutými a rozvojovými krajinami za účelom mobilizácie finančných prostriedkov (napr. ALCUE – Food project an INCO, projekt financovaný EÚ a realizovaný medzi Argentínou, Belgickom, Brazíliou, Čile, Francúzskom, Portugalskom, Španielskom a Uruguayom).

Odporúčania

- Vlády a vedeckí pracovníci by mali počas bežných plánovacích rokovaní namieriť pozornosť investičných organizácií a grantových agentúr na malé projekty pre rozvojové krajiny v špecifických problematických oblastiach, týkajúcich sa hlavne bezpečnosti potravín. Výskumníci by sa mali viac zamerať na hľadanie takých investičných agentúr, ktoré financujú malé projekty.
- Podporovať vedeckých pracovníkov a ich organizácie, aby organizovali a participovali na regionálnych konferenciách a zasadnutiach; bezpečnosť potravín zahrnúť do časti programu (tako vznikne fórum pre výskumné skupiny, na ktorom sa budú vymieňať skúsenosti, identifikovať problémy a prioritné potreby pre výskum; týmto spôsobom sa uľahčí príprava a zostavenie projektov).
- Podporovať vedeckých pracovníkov, aby pripravili regionálne projekty pre generovanie dát ohľadom formulovaných priorit prostredníctvom spolupráce medzi rozvojovými krajinami a medzi rozvinutými a rozvojovými krajinami.
- Kontaktovať možné zdroje financovania vrátane bilaterálnych a regionálnych doplňovacích (podporných) programov.
- Finančné zdroje by sa mali mobilizovať cez podávanie návrhov projektov zainteresovaným grantovým agentúram (napr. aby sa dosiahli ciele úlohy „prevencia tvorby plesní v káve“ bolo potrebné generovanie dát. Finančné prostriedky boli mobilizované z CFC, ECF, FAO, CIRAD).
- Potrebná je široká distribúcia propagačných informácií o zriadených finančných programoch. Napríklad program WTO/FAO/WHO/OIE/Svetovej banky „Normy a možnosti rozvoja obchodu“ (STDF) môže slúžiť ako príručka pri príprave projektov a selekcii kritérií.

Šírenie informácií

Na zasadnutí sa zaznamenala potreba zvýšiť a zlepšiť propagáciu výsledkov z odborných zasadnutí rôznym skupinám obyvateľstva za účelom sprostredkovania možnosti využitia týchto výsledkov v ťažiskových (prosperujúcich) vedných oblastiach.

Odôvodnenie

FAO a WHO zriadili kanály na zverejňovanie a publikovanie výsledkov zo všetkých zasadnutí odborníkov, napr. WHO Food Additives Series – FAS, Compendium špecifikácie potravinárskych aditív (Compendium of food additive specification, FAO Food and Nutrition Paper (FNP)), FAO/WHO Microbiological Risk Assessment Series. Napriek tomu sa odporúča publikovať relevantné informácie v súhrnných časopisoch, čím sa môžu zviditeľniť jednotliví odborníci a tieto informácie sa tak môžu dostať k širšej škále čitateľov. Vznikne tým tiež príležitosť na publikovanie súhrnu výsledkov zo zasadnutí.

Odporúčania

Sekretariát expertných orgánov FAO/WHO ako aj na konzultácie/zasadnutia by mali:

- Preskúmať možnosti publikovať abstrakty, review a/alebo články o výsledkoch zo zasadnutí odborníkov vo vedeckých časopisoch, vrátane preskúmania ich úlohy pri rozhodovaní v oblasti bezpečnosti potravín.
- Preskúmať možnosti publikovať výsledky zo zasadnutí, ako napríklad odborné posúdenie chemických látok, súhrny monografií alebo technickú dokumentáciu s menami pôvodných autorov vo vedeckých časopisoch. Zvláštnu pozornosť bude potrebné venovať takým aspektom, ako je dôvernosť, vlastníctvo dát a intelektuálne vlastníctvo.
- Zlepšiť elektronické zoznamy, ktoré sa používajú v súčasnosti k šíreniu informácií o dostupnosti správ, referátov napr. Kvalita a bezpečnosť potravín - Food Quality and Safety update (AGNS Newsletter), Medzinárodná sieť orgánov bezpečnosti potravín (International Food Safety Authorities Network – INFOSAN), Vnútro-americká sieť laboratórií na analýzu potravín (Intra-American Network of Food Analysis Laboratories – INFAL) s cieľom včleniť do týchto zoznamov kontakty na národné a regionálne siete, ktoré sa zaoberajú bezpečnosťou potravín.
- Vytvoriť podmienky, ktoré umožnia podieľať sa na publikovaní a distribuovaní publikácií, brožúr atď. o poskytovaní vedeckého poradenstva rozličnému typu fóra, napríklad Celosvetový kongres o potravinových prídavných látkach, Svetový kongres potravinárskych vied a technológií a Medzinárodné konferencie o potravinárskom priemysle/zdraví zvierat/potravinárskych technológiách a zdraví obyvateľstva/výžive a hodnotení rizika.
- Pokračovať v distribúcii správ zo zasadnutí odborníkov cez kódexový systém, ale rozšíriť distribúciu informácií o dostupnosti správ cez univerzitné siete, potravinársky priemysel a spotrebiteľské združenia.
- Pripravovať krátke odborné správy o výsledkoch zasadnutí odborníkov a o význame ich publikovania vo vedeckých časopisoch.

Jazyk na publikovanie/dáta

FAO, WHO a samotné skupiny odborníkov by mali mať snahu zabezpečiť, aby jazyk nebol limitujúcim faktorom pri poskytovaní a publikovaní dát.

Odôvodnenie

Všeobecne platí, že dáta predložené odborným orgánom FAO/WHO musia byť v angličtine. V prípade, že platné dáta nie sú v angličtine, môže to viesť k tomu, že sa nebudú brať do úvahy.

Odporúčania

- Zlepšiť a napomáhať zhromažďovaniu dát; odporúča sa preklad požiadaviek do národného jazyka.
- Účastnícke organizácie a sponzori by mali selektovať relevantné dáta z dôveryhodných zdrojov, ktoré nie sú v angličtine, vrátane nepublikovaných dát a národných publikácií a pomáhať pri prekladoch do angličtiny, ak je to potrebné.

Návrhy na zlepšenie kvality, zhromažďovanie a použitie dát

Adekvátnosť údajov

Dáta predložené orgánom vedeckého poradenstva by mali byť v súlade s požiadavkami na vedecké hodnotenie a vedecké poradenstvo.

Odôvodnenie

Niektoré dáta predložené orgánom vedeckého poradenstva nespĺňali požiadavky pre dáta, prípadne neboli vhodné na účel vedeckého hodnotenia a poskytnutia vedeckého poradenstva.

Na zasadnutí sa zaznamenala potreba zvýšiť súčasnú snahu sekretariátu FAO/WHO čo sa týka jasného vytýčenia požiadaviek na údaje, spolu s rozsahom, účelom, odôvodnením zhromaždených dát a inými náležitými inštrukciami v čase žiadania dát. Tieto požiadavky budú slúžiť poskytovateľom dát (vrátane tých, ktorí sú z rozvojových krajín) pri generovaní, zhromažďovaní a poskytovaní dát na účely vedeckého hodnotenia a poskytovania vedeckého poradenstva.

Odporúčania

- FAO a WHO by mali pri žiadaní dať jasnejšie a detailnejšie opísať toto:
 - rozsah a zámer zhromažďovania dát,
 - odôvodnenie: význam dát na národnej a medzinárodnej úrovni ,
 - typ dát,
 - formát.

Podpora priorít rozvojových krajín za účelom hodnotenia ich aktivít v oblasti vedeckého poradenstva

FAO/WHO vytvorili kritériá pre nastolovanie prioritných tém, ktoré sa budú prerokovávať na zasadnutiach odborníkov; tieto kritéria vychádzajú z požiadaviek vznesených kódexom a členskými štátmi.

Odôvodnenie

Rozvojové krajiny nie sú vždy úspešné v propagovaní svojich priorít na medzinárodných zasadnutiach. Príčinou môže byť nedostatok poznatkov o postupoch propagácie, neadekvátna odborná spôsobilosť v špecifikovaných oblastiach, nedostatok zhromaždených dát a oneskorené predkladanie dát.

Odporúčania

- FAO/WHO by mali napomáhať národným vládam zostaviť kritériá pre nastolovanie národných priorít v oblasti vedeckého poradenstva a podporiť ich zväzovanie na medzinárodných zasadnutiach.
- Národné vlády by mali určiť priority bezpečnosti potravín a zlepšiť zhromažďovanie dát za účelom zabezpečenia dôvery spotrebiteľa a podpory obchodu. Odporúča sa podporiť iniciatívy priemyselných združení, spotrebiteľských organizácií a mimovládnych organizácií (NGO).

Podpora generovania a zhromažďovania dát

Dáta, ktoré budú hodnotené orgánmi vedeckého poradenstva by mali obsahovať dáta aj z rozvojových krajín rôznych regiónov sveta za účelom zabezpečenia medzinárodnej opodstatnenosti vedeckého poradenstva.

Odôvodnenie

Relevantné a vierohodné dáta zo všetkých zdrojov ako aj z rozvojových krajín posudzuje sekretariát FAO/WHO ako odpoveď na „vyžiadanie dát“. Na Spoločnom workshope FAO/WHO o poskytovaní vedeckého poradenstva kódexu a členským štátom, ktorý sa konal 27.-29. januára 2004 sa zistilo, že je potrebné väčšie množstvo dát z rozvojových krajín rôznych regiónov. Odporučilo sa vynaložiť prostriedky na prekonanie:

- *Neporozumenia potreby poskytovať dáta a nevedomosti o type požadovaných dát v rozvojových krajinách;*
- *Deficitov v infraštruktúre a mechanizmoch v rozvojových krajinách generovať a zoraďovať potrebné dáta;*
- *Limitujúcich faktorov (technické vybavenie, personál a financie na prevádzku).*

Na zasadnutí sa rokovalo o nevyhnutnosti objasnenia nielen potreby poskytovať dáta, ale aj výhod vyplývajúcich z ich predloženia a postihov z nepredloženia. Napríklad v prípade výskytu nevyhovujúcich dát môžu orgány vedeckého poradenstva rozhodnúť, že odporúčania sú dočasné. V prípade, že chýbajúce dáta nebudú generované a predložené, tieto dočasné odporúčania budú stiahnuté.

Zvýšenie povedomia vlád, priemyslu a výskumných inštitúcií (a výskumných pracovníkov), šírenie vedeckého poradenstva medzi obyvateľstvo a hľadanie finančných prostriedkov a iných zdrojov pre generovanie a zhromažďovanie dát sú tiež kritickými faktormi na zvýšenie aktivít v generovaní a zhromažďovaní dát (správa dostupná na www.fao.org/ag/agn/poscad/workshop_en.stm). Uznaná sa nevyhnutnosť rozvíjať nové siete, kanály a existujúce kontakty s kontaktnými miestami pre kódex, univerzitami, priemyselnými združeniami a inými významnými organizáciami a skupinami.

Odporúčania

- Za účelom motivácie predkladať dáta FAO/WHO by mali vlády a FAO/WHO jasne opísať pre potenciálnych poskytovateľov dát výhody/postihy z ich poskytovania/ neposkytovania.
- Na požiadanie kódexového výboru môže FAO/WHO a sekretariát CA pripraviť podľa kódexového zoznamu priorit zoznam náležitostí predložených na prehodnotenie, ktoré ale ešte neboli zaradené do plánu z dôvodu nedostatku dát. Týmto spôsobom sa môže upriamiť pozornosť na nedostatky v dátach a môže to viesť ku generovaniu/zhromažďovaniu dát za účelom zlepšenia participácie rozvojových krajín.
- Okrem predkladania dát sú odborníci, ktorí boli vybraní participovať na zasadnutiach FAO/WHO vyzývaní zhromažďovať dodatočné dáta, ak je to možné cez dostupné zdroje, ako je literatúra.
- FAO/WHO by mali podporovať a povzbudzovať vedecké inštitúcie a odborníkov v rozvojových krajinách, ktoré sú zapojené do generovania a zhromažďovania dát.
- Vlády a odborníci by sa mali pokúsiť o rozvinutie sietí a výmenu informácií na národnej, regionálnej a medzinárodnej úrovni pre generovanie a zhromažďovanie dát.
- FAO/WHO a vlády by sa mali pokúsiť rozšíriť kontakty medzi kontaktnými miestami pre kódex, univerzitnými sieťami a potravinárskym priemyslom za účelom vytvorenia ciest na získavanie dát.
- Na žiadosť FAO a WHO by sa mali FAO centrá excelencie a kolaborujúce WHO centrá podieľať na extrahovaní a tvorbe relevantných dát z dát, ktoré nie sú publikované v angličtine.

Podpora a zlepšenie predkladania dát

Uznan sa význam odporúčaní týkajúcich sa zhromažďovania dát, ktoré boli navrhnuté na *Spoločnom workshope FAO/WHO o poskytnutí vedeckého poradenstva Kódexu a členskými štátmi, 27. - 29. januára 2004.*

„FAO a WHO by mali posilniť participáciu rozvojových krajín zo všetkých regiónov vo všetkých aspektoch postupu vedeckého poradenstva, vrátane identifikácie prioritných potrieb, aktívnej pomoci pre vedeckých odborníkov, školení za účelom transferu poznatkov, rovnako ako aj prístup k výstupným údajom vedeckých orgánov a ich použitie. To zahŕňa uznanie regionálnej snahy tvoriť, zhromažďovať a koordinovať dáta na hodnotenia rizika.“

Odôvodnenie

Vedecké poradenstvo expertných orgánov/výborov (JECFA, JMPR, JEMRA a *ad hoc* zasadnutí odborníkov) je založené na dostupných dátach. Tam, kde je nedostatok dát z rozvojových krajín, sú potom prijaté rozhodnutia založené väčšinou na dátach poskytnutých rozvinutými krajinami. Preto je potreba zdôrazniť problém a preskúmať prostriedky novej podpory rozvojových krajín.

Odporúčania

- Zhromažďovanie dát z rozvojových krajín o chemickej kontaminácii potravín, implementácia údajov o spotrebe potravín a štúdie o výžive sa môžu použiť ako dáta pre orgány pri posudzovaní a stanovení priorit. Pri príprave takýchto štúdií sa odporúča, aby FAO/WHO preskúmali možnosti poskytnúť rozvojovým krajinám technickú asistenciu vrátane školení.
 - FAO/WHO by mali vypracovať príručku na zhromažďovanie dát, ktorá bude obsahovať štandardizovaný formát pre predkladanie dát (na webovej stránke <http://www.who.int/foodsafety/publications/chem/en/gemsmanual.pdf> je dostupný GEMS/Food format a Reporting manual).
 - Mali by sa vypracovať príručky pre zhromažďovanie dát ohľadom hodnotenia rizika mikrobiologického nebezpečenstva v potravinách, v nich by mali byť zohľadnené posledné informácie o nedostatkoch v dátach zistených na JEMRA (Joint FAO/WHO Expert Meeting on Microbiological Risk Assessment) a mali by sa tiež použiť navrhnuté príručky dostupné pre zhromažďovanie dát (napr. Systém pre identifikáciu a zhromažďovanie dát prospešných pri hodnotení rizika mikroorganizmov v potravinách a ich prenose vodou).
-

Kvalita dát

Dáta, ktoré sa použijú pri vedeckom hodnotení, by mali mať akceptovateľnú kvalitu.

Odôvodnenie

Údaje, predkladané orgánom vedeckého poradenstva, majú často rôznu kvalitu. Na zasadnutí sa zaznamenali požiadavky na akreditáciu a zabezpečenie kvality v jednotlivých štátoch a v rôznych oblastiach, a tiež sa poukázalo na problémy, ktoré majú laboratória v súvislosti s nákladmi na systémy zabezpečenia kvality.

Poradenstvo je dostupné na medzinárodnej úrovni. Napríklad systém GEMS/Food formát pre predkladanie dát si vyžaduje informácie o odbere vzoriek, validácii použitých metód, akreditácii a spôsobilosti vykonávať skúšky. Uvedené informácie sú požadované aj vo všeobecnej smernici CA na odber vzoriek, smernici CA pre manažment laboratórií na kontrolu potravín: Odporúčania a smernice CA na hodnotenie/posudzovanie kompetencie skúšobných laboratórií zapojených do kontroly importovaných a exportovaných potravín. Na účely hodnotenia kvality a validácie metód existujú ISO normy; tieto odporúčania môžu byť použité k zabezpečeniu a zlepšeniu kvality dát. Ukázalo sa, že pre niektoré regióny (alebo krajiny) a špecifické potravinové matrice neboli k dispozícii žiadne normy alebo skúšky spôsobilosti. V týchto krajinách by mala byť vynaložená koordinovaná snaha pripraviť materiály pre takéto normy.

Odporúčania

- Odporúčania a návrhy kódexu alebo iné relevantné medzinárodne odsúhlasené odporúčania by sa mali týkať odberu vzoriek, zabezpečenia kvality a validácie metód.
- Podporiť treba akreditáciu, účasť na skúškach spôsobilosti a prípravu materiálov pre normy.
- Analýza vzoriek by sa mala uskutočňovať v laboratóriách, ktoré dodržiavajú postupy zabezpečujúce kvalitu.

Využitie dát orgánmi vedeckého poradenstva

Dáta predložené orgánom vedeckého poradenstva FAO/WHO majú často rôznu kvalitu a pochádzajú z rôznych zdrojov. Mali by sa stanoviť zosúladené kritériá, ktoré by slúžili ako základ pri hodnotení možnosti využitia predložených dát, t. j. zahrnutie, prípadne vylúčenie dát v závislosti od kvality. V prípade, že sú k dispozícii iba dáta nepostačujúcej kvality, tieto môžu byť použité pri vedeckom hodnotení, pričom ich treba zreteľne označiť.

Odôvodnenie

Expertné výbory prijímajú dáta rôznej kvality a z rôznych zdrojov, vrátane priemyslu, vlády a vedeckej literatúry. V súčasnosti sa každý expertný výbor rozhoduje nezávisle, či budú dáta akceptované pri vedeckom hodnotení. Napríklad Manuál na predkladanie a hodnotenie dát o rezíduách pesticídov za účelom určenia najvyšších hodnôt rezíduí v potravinách a krmivách (FAO Plant Production and Protection Paper 170) jasne opisuje požiadavky na dáta pre JMPR (Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues). Čo sa týka špecifikácie pesticídov, manuál na prípravu a použitie FAO a WHO špecifikácií pre pesticídy (FAO Plant Production and Protection Paper 173) poskytuje takéto podklady pre požiadavky na dáta pre JMPS (Joint FAO/WHO Panel on Pesticide Specifications).

Expertný výbor FAO/WHO pre potravinové aditíva JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives) tiež stanovil kritériá na svojich zasadnutiach, preto toto zasadnutie vycítilo potrebu, že tieto kritériá by mali byť zdokumentované s potrebnou modifikáciou za účelom poskytnutia smernice týmto orgánom vedeckého poradenstva. V dôsledku rozdielov v požiadavkách na dáta medzi expertnými výbormi bude asi potrebné vypracovať dokumenty, ktoré budú obsahovať špecifické smernice pre každý výbor. Uvedeným spôsobom sa zvýši transparentnosť a účelnosť dát, a takéto dokumenty budú slúžiť ako pomôcka pri generovaní a zhromažďovaní dát.

Odporúčania

- FAO/WHO by mali zostaviť kritériá na zahrnutie, prípadne vylúčenie dát používaných expertnými orgánmi, do úvahy by sa mali vziať kritériá, ktoré boli stanovené na viacerých expertných zasadnutiach, ako aj ich prípadná modifikácia.
-

Utajenie dát, práva duševného vlastníctva a etické aspekty dát použitých expertnými výbormi

Na zasadnutí sa analyzovali odporúčania *Spoločného workshopu FAO/WHO o poskytnutí vedeckého poradenstva Kódexu a členským krajinám, 27-29 január 2004*.

„FAO a WHO by mali vypracovať všeobecné smernice, ktoré sa budú týkať utajenia dát, práv duševného vlastníctva a etických aspektov týkajúcich sa dát“.

Odôvodnenie

Na zasadnutí sa zaznamenali pokroky, ktoré urobili FAO/WHO ohľadom zabezpečenia utajenia dát použitých na expertných zasadnutiach a obe organizácie boli vyzvané k tomu, aby túto skutočnosť oznámili poskytovateľom dát. Odborníci tiež zaznamenali zvyšujúci sa dopad problémov súvisiacich s použitím generovaných dát a vplyv poskytovateľov grantov na ochotu inštitúcií poskytnúť svoje dáta pred ich opublikovaním.

Odporúčania

- Účastníci zasadnutia viackrát zopakovali odporúčania FAO/WHO z workshopu, ktorý sa konal v januári 2004, na vypracovanie smernice ohľadom manipulácie s právami duševného vlastníctva a etickými aspektmi na predložené dáta.

Lepší výber a dostupnosť odborníkov

Poukázalo sa na súčasný systém FAO/WHO vzťahujúci sa na výber a pozývanie odborníkov prostredníctvom vyhlasovania tzv. otvorených výziev (open calls) a na vypracovanie menného zoznamu pre činné expertné výbory. Ukázalo sa, že tieto postupy nie sú vždy efektívne pri začleňovaní vhodných odborníkov z rozvojových krajín. Preto sa navrhlo posilnenie a zlepšenie systému. Berúc do úvahy princípy odporučené na workshope v januári 2004, predniesli sa na zasadnutí výzvy za účelom identifikácie postupov na dosiahnutie geografickej a sociálno-ekonomickej rovnováhy zástupcov na zasadnutiach.

Lepší výber potenciálnych odborníkov

Súčasný postup FAO/WHO pri výbere odborníkov prostredníctvom tzv. otvorených výziev a kompilácia zoznamov odborníkov predstavujú dôležité mechanizmy, ktoré sa dajú zefektívniť.

Odôvodnenie

Mechanizmy, ktoré sú zavedené pre „otvorené výzvy“ pre odborníkov a taktiež zoznamy odborníkov by sa mohli zlepšiť pomocou lepšieho využitia národných a regionálnych informačných zdrojov a databáz, v ktorých sa nachádzajú informácie o odborníkoch.

Odporúčania

- FAO/WHO by malo rozšíriť existujúce FAO/WHO zoznamy odborníkov o odborníkov z verejného sektoru, akadémie a iných relevantných organizácií. Výberom odborníkov na národnej úrovni by sa mohla dosiahnuť primeraná a účinná selekcia kandidátov. Pozornosť by sa mala venovať transparentnosti a objektívnosti postupov pri výbere národných odborníkov.
 - Pri hľadaní odborníkov by sa mali využívať národné a regionálne databázy. Ak takéto databázy neexistujú, mali by sa vypracovať národné a regionálne databázy za pomoci národného kódexového výboru alebo podobných národných štruktúr, regionálnych úradov FAO alebo univerzitných asociácií, profesionálnych spoločností a existujúcich odborníkov (ako je najvhodnejšie pre určitú krajinu).
 - V snahe zosúladiť informácie môžu tieto národné databázy obsahovať prakticky rovnaké informácie, ako je stanovené v štandardizovanom osobnom dotazníku FAO alebo WHO (http://www.fao.org/va/vac_en.htm, http://www.who.int/hac/about/personal_history_form.pdf). Spomínané databázy by mali okrem toho obsahovať nasledovné informácie pre každého odborníka:
 - účasť v národných a medzinárodných expertných výboroch;
 - účasť na medzinárodnom a národnom budovaní kapacít, účasť na dôležitých aktivitách pre rozvoj politiky, účasť na rozvoji politiky a regulácii bezpečnosti potravín, potravinárskeho priemyslu, monitoringu a surveillance, implementácii regulačných systémov;
 - skúsenosti s transferom technológií a relevantné osobné skúsenosti.
 - Národné databázy (kde existujú) by mali byť v angličtine a príslušnom národnom jazyku z dôvodu zefektívnenia ich účelosti pre národné ako aj FAO/WHO ciele.
-

Širšia propagácia otvorených výziev

Požiadavky na odborníkov sa šíria cez kanály zriadené sekretariátom FAO/WHO.

Odôvodnenie

Súčasný komunikačný kanál, ktorý sa používa k šíreniu výziev by sa mohol preskúmať s cieľom zvýšiť ich dostupnosť a sledovanosť. Prepájanie s národnými a regionálnymi sieťami môže uľahčiť prístup širšiemu okruhu odborníkov. Výzvy by mali jasne určovať, akí odborníci sú žiadani.

Odporúčania

- Okrem uvedených spôsobov šírenia požiadaviek na odborníkov, akými sú webové stránky FAO/WHO, medzinárodné časopisy, dostupné zoznamy adres atď., môže FAO/WHO v každej z rozvojových krajín určiť jedného z odborníkov, ktorý má skúsenosti so spoluprácou s vedeckým poradenstvom FAO/WHO za „korešpondenta“. Ich úlohou bude šíriť výzvy už známym odborníkom (v krajine), rovnako nabádať odborníkov reagovať na výzvy a eventuálne poskytovať FAO/WHO informácie o potenciálnych odborníkoch.
- vo výzvach FAO/WHO na odborníkov by mal byť jasne opísaný profil požadovaného odborníka.
- Otvorené výzvy na odborníkov by mali byť zasielané cez všetky relevantné kanály, ako sú odborné združenia, národné databázy atď., za účelom zabezpečenia maximálnej dostupnosti a pokrytia. Vypracoval sa počiatočný zoznam.

Zlepšenie vzťahov a komunikácie s odborníkmi

Odborníci, ktorí boli vybraní participovať na niektorom z expertných zasadnutí FAO/WHO, môžu tak urobiť raz alebo sa môžu zúčastniť aj viackrát, ak je ich odbornosť v súlade s určenými požiadavkami.

Odôvodnenie

Tam, kde sa vyvinul stabilnejší vzťah medzi jednotlivými odborníkmi a sekretariátom FAO/WHO, sa môžu príležitosti pre odborníkov zlepšiť. V širšom zmysle, odborníci, ktorí sa zúčastňujú na zasadnutiach vedeckého poradenstva FAO/WHO získajú časom určité skúsenosti, ktoré môžu prispieť k zlepšeniu národných aktivít v oblasti bezpečnosti potravín a vedeckého poradenstva.

Odporúčania

- Za účelom prekonania kultúrnych obmedzení pri reagovaní odborníkov na otvorené výzvy sa na zasadnutí odporučilo, aby FAO/WHO zvážilo možné alternatívy, ako napríklad „osobnejšie“ pozvánky, ktoré budú stimulovať nových odborníkov podieľať sa na aktivitách FAO/WHO vedeckého poradenstva a tiež, aby FAO/WHO informovali národné vládne úrady o dôležitosti participácie odborníkov na takýchto aktivitách.
 - Vytvorenie trvalého vzťahu medzi FAO/WHO a odborníkmi, ktorí majú skúsenosti s participáciou na aktivitách vedeckého poradenstva FAO/WHO, je možné dosiahnuť účasťou odborníkov na doplnkových aktivitách FAO/WHO pri budovaní kapacít alebo tým, že FAO/WHO podporí aktivity odborníkov na národnej úrovni, akými sú:
 - Zaangažovanie odborníkov do aktivít FAO/WHO pri budovaní kapacít;
 - Podpora sieťových aktivít odborníkov (napr. participácia pracovníkov FAO/WHO na konferenciách);
 - Podpora inštitúcií, v ktorých odborníci pôsobia prostredníctvom centier programov vedeckej excelencie (napr. účasťou pri vypracovávaní systému pre budovanie kapacít: koordinácia politiky, výskumná spolupráca a školenia);
 - Poskytnutie osvedčenia alebo oprávnenia zamestnávateľovi odborníka spolu s kópiou ohľadom dôležitosti participácie odborníka a tiež s avizovaním, že správy zo zasadnutia budú publikované;
 - Vyjadrenie účasti odborníka ako ekvivalentu ekonomického prínosu (napr. hosťujúce zasadnutia, poskytnutie odborníkov bez nároku na honorár);
 - Umožnenie voľného prístupu k publikáciám FAO/WHO.
 - Zasadnutie dáva do pozornosti členským štátom význam participácie odborníkov z rozvojových krajín na aktivitách vedeckého poradenstva FAO/WHO. Vyskytli sa informácie o tom, že niektoré vlády rozvojových krajín ochraňovali svojich odborníkov pred participáciou na zasadnutiach aj napriek tomu, že FAO/WHO hradí všetky výdavky spojené s účasťou odborníkov na týchto aktivitách. Preto sa odporúča, aby členské štáty podporovali svojich odborníkov pri poskytovaní vedeckého poradenstva.
-

Zvel'adenie priaznivého prostredia (pre spoluprácu, budovanie kapacít, sietí)

Rastúca uvedomelosť

Odôvodnenie

Bežne nie sú dostupné materiály, ktoré opisujú princípy, postupy a metódy, ktoré používajú expertné orgány (JECFA, JMPR, JEMRA) a expertné rokovania pri svojom rozhodovaní, a tiež ktoré popisujú požiadavky na dáta tak, aby bolo zabezpečené ich posúdenie. Dostatočne nie sú pochopené ani iné hlavné povinnosti FAO/WHO ako napríklad poskytovanie poradenstva a smerníc pre kódex. Situácia môže byť komplikovanejšia pre expertné orgány zaoberajúce sa novou tematikou, pre ktorú neexistujú medzinárodné odsúhlasené normy ako napríklad hodnotenie bezpečnosti potravín pripravených modernými biotechnológiami. Zlepšenie transparentnosti expertného výboru a konzultačná práca povedú k tomu, že potenciálni odborníci budú informovaní o realizovanej vedeckej práci a v dôsledku toho stimulovaní uvažovať o participácii v expertných výboroch a konzultáciách.

Odporúčania

- FAO/WHO by mali prednostne vydať praktické brožúry objasňujúce prácu expertného výboru pri poskytovaní vedeckého poradenstva vrátane pomoci, postupov, očakávaní atď. (hlavne pre vedeckých pracovníkov v rozvojových krajinách), ktoré by boli porovnateľné s brožúrami pripravenými sekretariátom kódexu.

Webové stránky JECFA a JMPR

Odôvodnenie

V súčasnej dobe informácie, vrátane postupov a médií používaných pre vyhlasovanie výziev pre odborníkov pre JECFA, JMPR atď., nie sú vždy bežne prístupné pre potenciálnych používateľov. Tým sa sťažuje prístup k dôležitým informáciám pre vedcov a iných, ktorí sa podieľajú na práci expertných orgánov, a hlavne využívajú výsledky a závery prác pri ďalšom vzdelávaní. Prioritne treba aktualizovať dostupné informácie na webových stránkach FAO a WHO, ktoré sú určené pre expertné výbory a urobiť webové stránky informatívnejšie a jednoduchšie v používaní za účelom zlepšenia povedomia o vstupoch a výstupoch zasadnutí expertných výborov prostredníctvom zainteresovaných skupín.

Odporúčania

- Sekretariát FAO a WHO by mal aktualizovať relevantné webové stránky a podobné zdroje a zabezpečiť ich dostupnosť a jednoduchosť používania.
- Všetky zainteresované skupiny, nielen v rámci kódexových kontaktných miest, verejné, akademické a private sektory a NGO, by mali byť informované o revidovaných webových stránkach a všetky existujúce zoznamy adres alebo informačné letáky by mali byť použité na zvýšenie informovanosti o revidovaných webových stránkach.

Mimorozpočtové financovanie

Odôvodnenie

FAO a WHO majú zavedené postupy na získavanie mimorozpočtových zdrojov, ktorými dopĺňajú ich existujúce programy týkajúce sa bezpečnosti potravín. Existujú možnosti zvýšiť zameranie týchto mimorozpočtových zdrojov aj na aktivity vedeckého poradenstva. Zvýšený dôraz treba klásť na význam aktivít expertných orgánov FAO/WHO a ich práce v oblasti bezpečnosti potravín za účelom podporenia nových programov a iniciatív pre náborové dodatočné mimorozpočtové finančné prostriedky. UNEP/Globálny fond pre životné prostredie má skúsenosti s vytváraním dostupných finančných prostriedkov na budovanie kapacít, pričom ako príklad môže slúžiť implementácia Cartagenského dohovoru o biologickej bezpečnosti.

Odporúčania

- Nové návrhy a iniciatívy, napríklad partnerské zmluvy s členskými štátmi, grantovými agentúrami a finančnými inštitúciami by mali byť pripravené pre náborové dodatočné finančné prostriedky v štruktúrovanom spôsobe v súlade so schválenými pravidlami a postupmi FAO a WHO. Neziskové organizácie, NGO a iné možné zdroje by mali byť preskúmané prostredníctvom FAO a WHO za účelom zabezpečenia dodatočného financovania aktivít vedeckého poradenstva.
-

Vzdelávacie príručky pre nových odborníkov

Odôvodnenie

Noví odborníci nie sú vždy oboznámení s prácou expertného výboru a pripravení na ich efektívnu participáciu pred určitým zasadnutím. V prípade, že sa takéto zaškolenie realizovalo, mnohí noví odborníci to ocenili. Orientačné materiály vymedzené relevantným expertným orgánom sekretariátu FAO/WHO, alebo individuálne navrhnuté sekretariátom, v ktorých by sa noví odborníci mohli oboznámiť s postupmi a procedúrami špecifickými pre určitý expertný výbor by napomohli novým odborníkom pochopiť podstatu zasadnutí expertného orgánu. FAO a WHO zvolávajú aj *ad hoc* workshopy a konzultácie. V dôsledku meniacej sa povahy takýchto *ad hoc* zasadnutí by sa mali aktualizovať a/alebo pripraviť všeobecné inštrukcie pre účastníkov.

Odporúčania

- Adekvátny vzdelávací materiál, ktorý je už dostupný v rozličných formátoch by sa mal zosumarizovať a pre nových odborníkov by sa mal pripraviť nový materiál, ktorý by im zabezpečil zorientovanie sa v problematike. Noví odborníci by mali byť pozvaní ešte pred expertnými zasadnutiami na krátku poradu vedenú jedným zo skúsených odborníkov určeným sekretariátom zasadnutia.

Diaľkové štúdium

Odôvodnenie

Programy diaľkového štúdia sa stávajú bežným školiacim a vzdelávacím nástrojom hlavne v prípadoch, keď si jednotlivci chcú zlepšiť ich vedomosti alebo získať novú kvalifikáciu. FAO a WHO majú viaceré virtuálne vzdelávacie programy, ale v súčasnosti sa žiadne z nich špecificky nevenujú relevantným témam a problematikám expertných výborov FAO/WHO. Existujú archívne dokumenty, ktoré pripravili FAO a WHO ohľadom práce expertných výborov, a tieto materiály by mohli slúžiť ako podklady na vypracovanie súboru modulov pre programy diaľkového štúdia. V niektorých prípadoch by vedci v rozvojových krajinách mali mať viac možností zlepšiť si svoje poznatky z relevantných technických disciplín požadovaných pre plnú účasť na zasadnutiach expertných orgánov. Naviac, odborníci, ktorí vstúpia do obsiahleho registra odborníkov, môžu požadovať ďalšie školenia, ktoré zlepšia ich odborné znalosti.

Odporúčania

Na zasadnutí sa navrhlo, že FAO/WHO:

- Preskúmajú možnosti rozvoja virtuálnych študijných programov s cieľom pripraviť on-line školiace moduly s relevantnými vedeckými disciplínami, ako kľúčovým komponentom pre potenciálnych odborníkov z rozvojových krajín zlepšiť si technickú odbornosť pre budúcu angažovanosť a participáciu v expertných orgánoch. Nové programy by mohli byť dostupné na webových stránkach FAO a WHO. Dostupnosť školiacich modulov by mala byť široko propagovaná prostredníctvom FAO a WHO.
- Preskúmajú pre odborníkov možnosti navštíviť zabehnuté laboratória alebo organizácie, rovnako ako aj centrá excelencie FAO a spolupráce WHO.

Lepšie vnímanie významu vedeckého poradenstva pri tvorbe kódexových noriem

Odôvodnenie

Zavedenie medzinárodných noriem bezpečnosti potravín v súlade so smernicami analýz rizika vyvinutých komisiou CA na základe práce jednotlivých kódexových výborov podporovaných expertnými orgánmi má vysoký stupeň dôležitosti pre členské vlády. Zriadením Svetovej obchodnej organizácie (WTO) majú tieto vedecky podložené normy relevantnosť týkajúcu sa záležitostí stanovených v rámci dohody SPS (Sanitary and Phytosanitary Agreement) (Kódexové normy sú v súlade s SPS požiadavkami WTO v záležitostiach obchodného sporu týkajúceho sa opatrení pre bezpečnosť potravín). Na workshope sa informovalo, že vzdelávacie materiály o relevantnosti vedecky podložených noriem ohľadom bezpečnosti potravín týkajúcich sa WTO/SPS pre odborníkov a inštitúcie/vlády rozvojových krajín sú alebo môžu byť dostupné v danom texte.

Odporúčania

- FAO a WHO by mali zosumarizovať existujúce dokumenty (napr. školiaci manuál FAO „Multilateral Trade Negotiations on Agriculture (Multilaterálne obchodné negociácie v poľnohospodárstve) – pomocný manuál, časť III dohôd SPS a TBT“) do použiteľných formátov za účelom doplnenia ďalších vzdelávacích materiálov, ktoré budú dostupné pre všetkých odborníkov. Okrem toho tieto vzdelávacie materiály by mohli byť hodnotným zdrojom informácií pre inštitúcie, univerzity, členské vlády alebo iné príslušné organizácie, kde FAO/WHO požaduje participáciu odborníkov v expertných výboroch;
- FAO/WHO by mali zabezpečiť, aby všetky školiace a vzdelávacie materiály boli dostupné vo všetkých úradných jazykoch;
- Členské vlády by mali podľa potreby zabezpečovať ich preklady do iných jazykov.

Zdieľanie informácií/siete expertných zasadnutí

Odôvodnenie

Organizovanie zasadnutí v rozvojových krajinách môže zvýšiť vstup vedeckého poradenstva z týchto krajín, a čo je podstatné, aj pomôcť podporiť prácu vedeckého poradenstva FAO/WHO medzi vysoko postavenými kompetentnými orgánmi, ktoré môžu následne nasmerovať zvýšenú pozornosť na otázky bezpečnosti potravín a pomôcť vedeckému poradenstvu týchto krajín.

Odporúčania

- FAO/WHO by mali zabezpečiť, aby expertné konzultačné zasadnutia boli organizované striedavo rozvojovými krajinami v odlišných geografických regiónoch.
- FAO/WHO by mali zvážiť možnosti využitia alternatívnych moderných technológií, ako video konferencie, pri vedení príslušných expertných konzultácií za účelom zabezpečenia širšej participácie odborníkov z rozvojových krajín. Od tohto prístupu sa očakáva ušetrenie časti finančných zdrojov z daného systému financií pre zasadnutia, ktoré sa budú môcť využiť pre ďalšie expertné výbory prostredníctvom nových rentabilných technológií.

Kódexové kontaktné miesta

Odôvodnenie

Kódexové kontaktné miesta (CCP) majú v niektorých krajinách nedostatky pri šírení informácií. Povinnosti a úlohy CCP sú opísané v procedurálnom manuáli CAC. Jednou z častí národných kódexových programov je podporovanie kódexových kontaktných miest v šírení informácií súvisiacich s aktivitami vedeckého poradenstva v rámci kódexového systému.

Odporúčania

Národné kódexové programy by sa mali byť posilnené prostredníctvom asistencie pri tvorbe zoznamu odborníkov (emaily, adresy, telefónne čísla, mená kontaktných osôb, atď.), inštitúcií a existujúcich národných sietí, ktorým by mali byť informácie distribuované. Taktiež sekretariát CA by mal dávať do pozornosti kódexovým kontaktným miestam dôležité linky, ktoré sa venujú národným kódexovým aktivitám tým, že poskytujú relevantné politické a odborné poradenstvo na základe ktorého sa zakladajú rozhodnutia.

Kritériá pri výbere odborníkov

Odôvodnenie

V niektorých krajinách si riadiaci pracovníci a iné kompetentné authority dostatočne neuvedomovali význam aktivít expertného orgánu a ich dopadu a vplyvu na bezpečnosť potravín a vývoj noriem. Toto je veľmi dôležitý prvok pre všetky kódexové členské vlády. Je potrebné, aby FAO a WHO upozornili národné vládne kompetentné orgány (napr. rozhodujúcich politických činiteľov) na význam aktivít, akými je zhromažďovanie dát a účasť odborníkov, a tiež aby vyzdvihli prínos takýchto aktivít pre celkovú národnú stratégiu bezpečnosti potravín, politiku a následné rozhodovanie o rozpočte.

To je možné dosiahnuť napríklad: 1) včlenením takých problematik do programu regionálneho fóra pracovníkov v oblasti legislatívy potravín, ktoré vyzdvihujú príspevky vedeckých pracovníkov pri poskytovaní poradenstva v aktivitách FAO/WHO, rovnako ako zvýšenie dodatočných finančných prostriedkov/fondov na národnej/regionálnej úrovni; 2) prípravou samostatných bodov programu na regionálnom zasadnutí kódexového výboru k obhájeniu a docieleniu zhody s ohľadom na dôležitosť podpory odborníkov z regiónov; 3) zabezpečením, aby sa bezpečnosť potravín stala národnou prioritou a 4) využívaním regionálnych ministerských zasadnutí FAO a WHO na podporu spoločných zasadnutí vlády s medzinárodnými organizáciami a potenciálnymi/zainteresovanými grantovými agentúrami.

Odporúčania

- FAO/WHO by mali pripraviť a distribuovať praktické brožúrky, ktoré opisujú význam vedeckého poradenstva ako prostriedku na podporu vnímania rôznych členských vládnych organizácií a inštitúcií. Dostupnosť relevantných informačných materiálov by mala byť široko propagovaná a distribuovaná na kódexové kontaktné miesta a iným kompetentným autoritám v národných vláдах. Účastníci (často riadiaci pracovníci v oblasti bezpečnosti potravín) medzinárodného fóra organizovaného FAO a WHO by mohli byť zahrnutí do rozdeľovníka.

Mentoring (školenie) / Twinning

Twinning = vysielanie zamestnancov ministerstiev, regionálnych orgánov, štátnych agentúr a profesijných organizácií členských krajín do obdobných organizácií kandidátskych krajín na dlhšie obdobie, aby propagovali prenos odborných (technických) a administratívnych poznatkov a skúseností

Odôvodnenie

„Twinningové“ dohody medzi vyspelými krajinami a menej vyspelými krajinami na oficiálnej úrovni môžu urýchliť výmenu a zdieľanie poznatkov a skúseností. Takáto forma výmeny skúseností a poznatkov si vyžaduje minimálne zdroje a vedie k rýchlejšiemu časovému plánu implementácie v oblastiach ako zhromažďovanie dát, správny odber vzoriek, metódy validácie analýz a hodnotenie kvality. Programy ako „twinning“ a „mentoring“ predstavujú pre vedcov výborný spôsob oboznámenia s medzinárodnými zasadnutiami expertných výborov, zvyšujú povedomie o práci expertných výborov a pomáhajú budovať seba-dôveru u nových odborníkov. Taktiež stimulujú a posilňujú transfer poznatkov cez bilaterálnu sieťovú komunikáciu.

Odporúčania

- Členské krajiny zvažujú „mentoringové“ postgraduálne štipendiá pre skúsených odborníkov a nových odborníkov z rozvojových krajín. FAO a WHO by mali asistovať pri hľadaní príslušných skúsených odborníkov pre „mentoring“ a napomôcť ich kontaktovať.
- Podporené by mali byť „twinningové“ dohody medzi krajinami.

Programy budovania kapacít

Pre rozvojové krajiny sú dôležité programy budovania kapacít v oblasti národných programov bezpečnosti potravín, ako aj ciele iniciatívy na posilnenie schopností národných odborníkov participujúcich na medzinárodných zasadnutiach a v expertných orgánoch v záležitostiach vzťahujúcich sa na bezpečnosť potravín. V rámci budovania kapacít by sa mali rozširovať a posilňovať technické skúsenosti jednotlivcov/organizácií v rozvojových štátoch, ktoré sú zodpovedné za aktivity v oblasti kontroly potravín. Cieľovými iniciatívami by sa mali vylepšiť zásadné technické skúsenosti a poznatky jednotlivých národných odborníkov a zlepšiť ich možnosti participovať na zasadnutiach expertného orgánu. Toto je tiež dôležité pre pomoc práci národných odborníkov v oblasti vedeckého poradenstva na národnej a medzinárodnej úrovni.

Odporúčania

- V koordinácii so sekretariátom expertných orgánov FAO/WHO by mali byť vyvinuté vhodné informačné a školiace moduly za účelom podpory vedeckých odborníkov v členských štátoch ako aj za účelom zlepšenia ich technických a vedeckých schopností. Určité príklady môžu zahŕňať (ale nemali by byť na ne limitované) moduly pre hodnotenie rizika v toxikológii, hodnotenie ožiarovania alebo metabolizmus rezíduí. Moduly navrhujúce metodiky a postupy stanovené existujúcimi expertnými výbormi a poradnými výbormi by mali byť posúdené za účelom vytýčenia tých, ktoré by mali byť pomocou pre nových odborníkov expertného výboru.
-

- Požiadavky na určité školenia a vzdelávanie, v súlade s prioritami jednotlivých členských vlád alebo regiónov, by mali byť vypracované za účelom posilnenia národných legislatívnych kompetencií pri posudzovaní a manažmente rizík v potravinách. Členské vlády by mali prioritizovať svoje špecifické potreby v kontexte spoločnej iniciatívy budovania kapacít bezpečnosti potravín. Určité príklady môžu zahŕňať moduly hodnotenia bezpečnosti potravín vhodné pre jednotlivcov na národných legislatívnych úradoch pri príprave posudkov o chemických látkach v poľnohospodárstve alebo veterinárnej medicíne.
- V plánovaných aktivitách programu budovania kapacít by sa mala venovať náležitá pozornosť odborníkom figurujúcim vo FAO/WHO menom zozname, ktorí by mohli potenciálne prosperovať zo školení.



HLAVNÉ ZÁVERY ZO ZASADNUTIA

1. Na zasadnutí sa uznal súčasný významný prínos odborníkov z rozvojových krajín poskytovať vedecké poradenstvo. Zasadnutie súhlasilo s odporúčaniami predchádzajúcich zasadnutí, že snaha by sa mala vynaložiť na zlepšenie vstupu odborníkov a dát z rozvojových krajín do vedeckého poradenstva.
2. Uznala sa potreba zlepšiť postupy pri oslovovaní odborníkov v rozvojových krajinách, keďže existujúce mechanizmy sú nepostačujúce.
3. Súčasný systém na hľadanie a udržiavanie odborníkov z rozvojových krajín potrebujú byť rozšírené o presne stanovené odporúčania, ktoré boli určené na tomto zasadnutí.
4. Ak sú už odborníci identifikovaní, je potrebné, aby boli podporení a ich účasť a prínos aby bola uznaná FAO/WHO a vládami.
5. Je potrebné zlepšiť kvantitu a kvalitu predkladaných dát z rozvojových krajín pre použitie na vedeckých zasadnutiach FAO/WHO.
6. Treba pripraviť vedecké materiály ako súčasť programov budovania kapacít na zvýšenie účasti odborníkov z rozvojových krajín na expertných zasadnutiach FAO/WHO a poskytovanie vedeckých expertíz národným vládam.
7. Identifikovala sa súčasná úroveň vnímania významu splnomocnených odborníkov z rozvojových krajín poskytovať vedecké poradenstvo a údaje o kvalite a bezpečnosti potravín a výžive; treba hájiť záujmy rozvojových krajín na národnej aj medzinárodnej úrovni.
8. Na zasadnutí sa viackrát zdôraznil význam súčasných kritérií, ktoré berú do úvahy pohlavie a geografickú rovnováhu a zosilňujú jej význam pre budúce vedecké zasadnutia.

Správa zo Spoločného zasadnutia FAO a WHO, Beograd, Srbsko a Čierna Hora, 12. - 15. december 2005

Preklad: M. Valachová
Revízia prekladu: T. Šinková

Vzťah medzi potravinárskou legislatívou Európskej únie a Codexu Alimentarius

Hlavným cieľom politiky potravinovej bezpečnosti Európskej komisie je zabezpečiť vysoký stupeň ochrany zdravia a záujmov spotrebiteľov, pričom sa zohľadňuje diverzita, vrátane tradície výroby určitých potravín, a zabezpečuje sa fungujúci vnútorný trh. Základný princíp, definovaný v Bielej knihe o bezpečnosti potravín (január 2006), je aplikácia integrovaného prístupu z farmy na stôl, pričom sú zahrnuté všetky oblasti potravinového reťazca vrátane výroby krmív, prvovýroby, spracovania potravín, skladovania, prepravy a obchodu s potravinami.

Členmi Komisie Codex Alimentarius sú všetky členské štáty EÚ ako aj samotná Európska únia. Všetci sa snažia o prezentáciu spoločných stanovísk týkajúcich sa činnosti jednotlivých výborov. Príslušný postup definuje vyššie rozhodnutie Rady 2003/822/EC (Úradný vestník EÚ L 309 z 26. 11. 2003).

Kontaktným miestom EÚ pre Codex Alimentarius (ECCP) je Generálny direktoriát Európskej komisie pre zdravie a ochranu spotrebiteľa. ECCP plní všetkých 9 úloh, ktoré uvádza Procedurálny manuál CA ako úlohy pre kontaktné miesta štátov, pričom hlavný dôraz kladie na koordináciu členských štátov EÚ pri vypracovávaní stanovísk na kódexové rokovania. V zmysle vyššie uvedeného rozhodnutia Rady EÚ pripravuje Európska komisia v úzkej spolupráci s Radou EÚ odpovede na všetky kódexové cirkulačné listy.

Hlavnou úlohou ECCP je zabezpečovanie koordinácie medzi službami Komisie a členskými štátmi (prostredníctvom Rady EÚ). ECCP je zároveň priamym styčným bodom s kódexovým sekretariátom.

EÚ má vytvorený aj systém priamych konzultácií so spotrebiteľskými organizáciami. Rozhodnutím 2003/709/EC z 9. októbra 2003 vytvorila Európska komisia Európsku spotrebiteľskú konzultačnú skupinu (European Consumer Consultative Group - ECCG), ktorá nahradila Výbor pre spotrebiteľov, a je hlavným orgánom združujúcim spotrebiteľské organizácie Európy.

Uplatňovanie kódexových noriem na úrovni EÚ

Bezpečnosť potravín a ochrana spotrebiteľa sú významné úlohy niektorých medzinárodných organizácií, medzi ktoré patrí Codex Alimentarius a Medzinárodný úrad pre epizootiká (OIE) fungujúce v zmysle pravidiel dohody o aplikácii sanitárnych a fytosanitárnych opatrení (SPS), Svetovej zdravotníckej organizácie a Svetovej organizácie OSN pre poľnohospodárstvo a výživu.

Prístupom ku Codexu Alimentarius Európska únia deklarovala želanie významnejšie sa podieľať na príprave medzinárodných potravinárskych noriem, pričom rešpektuje všetky doterajšie kódexové normy ako aj normy, ktorých príprava prebieha. Keďže legislatíva EÚ aj Codexu Alimentarius sú postavené na vedeckých základoch, majú v podstate rovnaký zámer. Legislatíva EÚ sa v mnohých prípadoch odvoláva priamo na konkrétne kódexové normy.

Občas sa stáva, že kódexové normy sa pripravujú pre oblasť, ktorá už je v rámci EÚ harmonizovaná, a tak môže dôjsť k určitým menším odchýlkam. Následne sa legislatíva EÚ kódexovým normám prispôsobuje. V určitých prípadoch, keď sú rozdiely vedecky opodstatnené (napr. z dôvodu rozdielnych stravovacích zvyklostí alebo konkrétnej záťaž nebezpečenstvom), rozdiely zostávajú zachované.

Uskutočnené akcie

Kvalita a bezpečnosť potravín

II. medzinárodná konferencia

V dňoch 13.-14. septembra 2006 sa hotel Patria na Štrbskom Plese stal miestom konania druhej medzinárodnej konferencie Kvalita a bezpečnosť potravín. Odborným garantom podujatia bola Slovenská spoločnosť pre kvalitu, organizátormi žilinská firma MASM (zmluvný partner Slovenskej spoločnosti pre kvalitu v oblasti vzdelávania) v spolupráci s LIKO Bratislava a. s.. Na organizácii konferencie participovala aj Štátna veterinárna a potravinová správa SR, Úrad verejného zdravotníctva SR a Česká spoločnosť pro jakost.



Konferencia bola určená predovšetkým pracovníkom podieľajúcim sa na riadení kvality a bezpečnosti potravín, manažérom kvality a interným auditorom HACCP, pracovníkom certifikačných orgánov pre systémy manažérstva kvality a HACCP, odborníkom pôsobiacim v kontrolných orgánoch, ako aj širokej odbornej verejnosti.

Cieľom konferencie bolo nielen poskytnúť účastníkom čo najviac informácií z oblasti kvality a bezpečnosti potravín, o aktuálnych trendoch v potravinárskej legislatíve, ale aj

vytvoriť priestor pre vzájomnú výmenu skúseností a neformálne stretnutia odborníkov.

Konferenciu otvoril prezident Slovenskej spoločnosti pre kvalitu a riaditeľ firmy MASM Žilina Ing. Ladislav Majchrák, podujatie moderoval Ing. Igor Mráz, PhD. (LIKO Bratislava a.s.). Úvodnú prednášku „Aktuálny stav a vývoj potravinárskej legislatívy“ prezentovala Ing. Drahomíra Horáková z Ministerstva pôdohospodárstva SR. Poukázala na fakt, že aj dva a pol roka po vstupe SR do EÚ možno očakávať mnohé ďalšie legislatívne zmeny – v mnohých prípadoch najmä prechod od smerníc k nariadeniam – v súvislosti so snahou o znovunadobudnutie dôvery spotrebiteľov v bezpečnosť a kvalitu potravinárskej produkcie v rámci spoločného európskeho trhu.

Ing. Ľubica Hózová, ktorá pôsobí na odbore bezpečnosti potravín MP SR, vyzdvihla rok 2006 ako významný míľnik na ceste k dosiahnutiu dostatočnej úrovne potravinovej bezpečnosti, nakoľko od 1.1.2006 vstúpili do platnosti mnohé nariadenia EP a ER týkajúce sa práve tejto nepochybne stále aktuálnej oblasti. V tejto súvislosti podrobne špecifikovala najmä požiadavky na kontrolné orgány v zmysle nariadenia (ES) č. 882/2004 o úradných kontrolách uskutočňovaných s cieľom zabezpečiť overenie dodržiavania potravinového a krmovínového práva a predpisov o zdraví zvierat a starostlivosti o zvieratá.

Prezentácia Ing. Svetlany Stojnev (MP SR) „Pozícia SR k EFSA“ priniesla mnoho zaujímavých informácií o činnosti Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín (EFSA), ktorého prioritou je poskytovať nezávislé vedecké stanoviská, vedeckú a technickú podporu a vedecké poradenstvo v oblasti bezpečnosti potravín a krmív. Za jeden z najúčinnějších nástrojov výmeny informácií a prijímania opatrení v oblasti potravinovej bezpečnosti označila Ing. Stojnev rýchly výstražný systém pre potraviny a krmivá známy pod skratkou RASFF.

Prednášku ústredného riaditeľa ŠVPS SR prof. MVDr. Jozefa Bireša, DrSc. „Úlohy veterinárneho a potravinového dozoru pri zabezpečovaní bezpečnosti a kvality potravín“ prezentoval MVDr. Ivo Pekár. Účastníkov konferencie zaujali najmä povzbudivé závery tohtoročných inšpekčných misií dublinského Potravinového a veterinárneho úradu (FVO) na Slovensku, ako aj výsledky pravidelných kontrol vykonávaných v zmysle zákona NR SR č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov.

Veľkej pozornosti sa tešila aj prezentácia pána Davida Brackstona z Veľkej Británie (CMi Certification) „Úloha certifikačných štandardov pri zlepšovaní potravinovej bezpečnosti“. Dr. Brackston pútavou formou priblížil aktuálne trendy v oblasti garancie bezpečnosti potravín na úrovni malých, stredných i nadnárodných potravinárskych podnikov vo Veľkej Británii prostredníctvom medzinárodne uznávaných certifikačných štandardov BRC, IFS a ISO 22 000. Prínosom bola nepochybne najmä podrobná špecifikácia výhod a nevýhod aplikácie jednotlivých štandardov vzhľadom na konkrétne podmienky producenta.

Na problematiku bezpečnosti geneticky modifikovaných potravín a tzv. potravín nového typu (novel food) sa vo svojej prednáške „GMO a potraviny nového typu ako legislatívny problém“ zamerala Mgr. Jana Charvátová z Českej zemědělskej univerzity v Prahe. Upriamila pozornosť najmä na vývoj legislatívnych úprav v tejto oblasti a zodpovednosť príslušných kontrolných orgánov.

Hlavný hygienik SR h.doc. MUDr. Ivan Rovný, PhD., MPH vo svojej prezentácii „Riziko alimentárných ochorení“ oboznámil prítomných s výsledkami kontrol realizovaných orgánmi verejného zdravotníctva v rámci potravinového dozoru nad epidemiologicky

rizikovými potravinami. Pri kontrole v lahôdkárskych výrobniciach napr. nevyhovelo mikrobiologickým požiadavkám Potravinového kódexu SR až 25 % produkcie. Počas inšpekcie prevádzok obchodných reťazcov vzniklo dôvodné podozrenie, že do lahôdkárskych výrobkov sa spracúvajú potraviny po uplynutí spotreby a dochádza k zmiešavaniu nepredaných zvyškov šalátov s čerstvými výrobkami.

Vedúci širšieho autorského kolektívu MUDr. Igo Kajaba (Slovenská zdravotnícka univerzita v Bratislave) vo svojom príspevku „Výživové a zdravotné charakteristiky potravín“ oboznámil prítomných okrem iného aj so základným modelom odporúčaných výživových dávok jednotlivých potravín. Zmienil sa tiež o protektívnych zdravotných účinkoch polynenasýtených mastných kyselín a flavonoidov vo vzťahu k najčastejšie diagnostikovaným chronickým ochoreniam.

Úrad verejného zdravotníctva SR na konferencii zastupovala aj Ing. Katarína Trúchla s prednáškou „Najčastejšie diskutované kontaminanty v potravinách v rámci EÚ a WHO“. Zaoberala sa kontamináciou vína, kávy a piva ochratoxínom A, ako aj nadlimítnym obsahom ťažkých kovov a jódu v produktoch rybolovu. Dotkla sa aj aktuálnej snahy WHO znížiť obsah akrylamidu – potenciálneho karcinogénu antropogénneho pôvodu – v potravinovom reťazci.

Alergény a bezpečnosť potravín boli tému rovnomenného príspevku, ktorý vznikol v rámci medzinárodnej spolupráce medzi Slovenskou poľnohospodárskou univerzitou v Nitre a Českou zemědělskou univerzitou v Prahe. Doc. Ing. Jozef Golian, PhD. (SPU Nitra) sa zamerával najmä na ochranu spotrebiteľov trpiacich potravinou alergiou prostredníctvom povinného a dobrovoľného označovania potravín v súlade so smernicou 2000/13/EC. Zmienil sa aj o potrebe produkcie špecifických tzv. hypoalergénnych potravín.

Prvý deň konferencie uzavrela moderovaná diskusia (moderátor Ing. Igor Mráz, PhD.) na tému „Problematika sledovateľnosti potravín podľa požiadaviek európskej legislatívy“, v rámci ktorej sa účastníci zamerali najmä na praktické riešenie sledovateľnosti v potravinárskom priemysle a využitie elektronických produktových kódov.

Ranné rokovanie okolo okrúhleho stola (moderátor Ing. Josef Kalaš) zamerané na „Certifikáciu a certifikačné orgány po rozšírení EÚ“ odštartovalo druhý deň konferencie. Ing. Pavel Ryšánek z České spoločnosti pro jakost, vo svojom vystúpení podotkol, že zatiaľ čo doposiaľ sa politika európskeho spoločenstva v oblasti kvality a bezpečnosti potravín zameriavala viac na spracovateľský priemysel, v blízkej budúcnosti sa začne orientovať aj na poľnohospodársku prvovýrobu. V tejto súvislosti Ing. Ryšánek referoval o vlastných skúsenostiach s certifikáciou farmárov a pestovateľov ovocia a zeleniny v rámci projektu EurepGap.

Prínosom bolo aj samostatné vystúpenie Ing. Josefa Kalaša, ktorý vysvetlil prítomným, že výsledky činnosti certifikačných orgánov akreditovaných Slovenskou národnou akreditačnou službou sú vzájomne uznávané v rámci krajín EÚ i medzinárodne. Súčasťou jeho prezentácie bol aj prehľad všetkých noriem, ktoré umožňujú v súčasnosti akreditáciu, vrátane príslušných výkladových usmernení.

Posledný blok rokovania bol venovaný problematike v súčasnosti veľmi aktuálnej –výkonu auditu v rámci agropotravinárskeho sektoru. S veľmi pozitívnym ohlasom sa stretla prezentácia doc. MVDr. Pavla Bystrického, PhD. z Univerzity veterinárskeho lekárstva v Košiciach, ktorý vlastné pracovné skúsenosti z Veľkej Británie zhrnul v prednáške „Audit ako nová forma veterinárneho dozoru“. Poukázal najmä na fakt, že nakoľko je systém auditov producentov potravín novinkou medzi povinnosťami štátneho dozoru, nemožno očakávať, že bude od začiatku fungovať bez problémov. Dočasné vykonávanie auditov súčasne s doposiaľ zaužívanou formou veterinárneho dozoru však umožní úradným veterinárnym lekármi i prevádzkovateľom, aby sa na tento spôsob štátneho dozoru nad výrobou potravín pripravili.

Doc. MVDr. Peter Neuhybel, CSc., pôsobiaci ako audítor renomovanej medzinárodnej certifikačnej spoločnosti EFSIS, sa vo svojej prezentácii „Kontrola bezpečnosti potravín distribuovaných pod privátnou značkou“ zamerával najmä na výkon auditov podľa GFSI (Global Food Safety Initiative) schválených štandardov. Publikum zaujali aj jeho informácie, týkajúce sa medzinárodného vývoja v oblasti predaja potravín, kde v posledných rokoch pretrváva trend rastúceho podielu zahraničných spoločností, akvizície a silnejúceho vplyvu potravín predávaných s logom či názvom predajcu tzv. potravín s privátnou značkou.

Praktické skúsenosti z auditov obchodných reťazcov prezentoval v rovnomennej prednáške MVDr. et Ing. Jaroslav Horký, audítor brnenskej firmy Experta Partner, s. r. o.. Podľa jeho názoru je štandardizácia potravinárskej produkcie jedinou možnou cestou ako sa vyrovnáť s procesom globalizácie. Svoje vystúpenie uzavrel úvahou, že hoci potraviny a pokrmy sú v rámci spoločného európskeho trhu čoraz bezpečnejšie, strach spotrebiteľskej verejnosti z alimentárnych ochorení nemá klesajúcu tendenciu. Zo strany obchodných reťazcov preto neprestáva byť prioritnou otázkou bezpečnosti potravín, ale zameriavajú sa najmä na ochranu vlastnej obchodnej značky.

V závere podujatia odborný garant konferencie Ing. Igor Mráz, PhD. poďakoval všetkým účastníkom a prednášajúcim a vyzdvihol vysokú odbornú úroveň jednotlivých príspevkov, ako aj aktívnu diskusiu účastníkov k jednotlivým témam. Ing. Ladislav Majchrák pozval prítomných opäť o rok do hotela Patria na III. ročník medzinárodnej konferencie Kvalita a bezpečnosť potravín, ktorý sa bude konať v dňoch 25. – 26. 9.2007.

Plán seminárov Výskumného ústavu potravinárskeho r. 2007

marec	Ing. J. Sádecká	Ošetrovanie sušených korenín ionizujúcim žiarením
	prof. Ing. P. Šimon, DrSc.	Využitie DSC pri analýze potravín
apríl	Ing. J. Minarovičová	<i>Cryosporidium parvum</i> - výskyt vo vode a v potravinách, možnosti detekcie pomocou PCR metód
	Ing. Z. Hrnčirová RNDr. P. Siekel, CSc.	Vplyv technologického spracovania na integritu a kvantifikáciu DNA rastlinných matric
máj	Ing. Suhaj, M.	Uplatnenie Pattern recognition techník štatistickej analýzy na geografickú autentifikáciu potravín
	RNDr. Koreňovská, M.	Sledovanie toxických prvkov vo výrobnom procese potravín
jún	Ing. E. Kiss	Možnosť využitia zeolitov na znižovanie rezíduí antibiotík a pesticidov v mede
	RNDr. V. Čuláková	Biologické vlastnosti kyseliny rozmarínovej a metódy jej izolácie z rastlinných zdrojov
septemberr	Ing. E. Dobříková, PhD. Ing. A. Světlíková, A.	Polyaromatické uhľovodíky v potravinách
	Ing. D. Šalgovičová, D.	Polychlórované bifenylly a ich expozícia
október	Ing. Z. Ciesarová, PhD. Ing. J. Vranová	Eliminácia niektorých kontaminantov vznikajúcich tepelnou úpravou potravín
november	Ing. E. Kolec	Využitie HPLC/MS/MS pri analýze potravín
	Ing. A. Bednáriková, PhD.	Analýza kontaminantov v potravinách metódou HPLC/MS/MS
december	Ing. D. Rauová Ing. E. Belajová	Porovnanie a výber vhodných extrakčných postupov na izoláciu Trichotecénových mykotoxínov z cereálií.
	Ing. E. Lešková	Vypracovanie matematických modelov priebehu zmien obsahu vitamínu C počas kulinárskej úpravy

Semináre sa uskutočňujú posledný piatok v príslušnom mesiaci o 8,30 h v zasadačke VÚP Bratislava.

Vzhľadom na možné nepredvídané zmeny prosíme, aby ste si overili termín konania seminárov:

Tel.: (02)50237119 e-mail: smalova@vup.sk

Na seminároch Výskumného ústavu potravinárskeho je vítaný každý záujemca.

TRENDY V POTRAVINÁRSTVE ročník 14, 2007, č. 1

Účelové periodikum Ministerstva pôdohospodárstva SR

Registračné číslo MK SR: 1517/96, ISSN: 1336-085X

Vydáva: Výskumný ústav potravinársky, 824 75 Bratislava 26, Priemyselná 4, P. O. Box 25

Redakčná rada:

Ing. M. Honza, CSc. - riaditeľ, Ing. K. Németh, PhD., prof. Ing. P. Šimko, DrSc., doc. Ing. S. Šilhár, CSc., Ing. T. Šinková, CSc.

Počítačová sadzba: VÚP; kontakt: Anna Bartalská, VÚP, tel. 02/50237 149, fax 02/5557 1417, e-mail: trendy@vup.sk, <http://www.vup.sk>

ÚVTIP Nitra, Vydavateľstvo: NOI, 820 05 Bratislava 25, Priemyselná 4, P. O. Box 108

Náklad: 900 výtlačkov. Uzávierka dňa 9. marca 2007

Za správnosť a zrozumiteľnosť jednotlivých príspevkov sú zodpovední autori.

NEPREDAJNÉ