



HRVATSKA AGENCIJA ZA HRANU

Izvještaj o radu HAH-a

za 2013. godinu

Program rada HAH-a za 2013. godinu bazira se na strateškim odrednicama HAH-a usvojenim na 17. sjednici UV HAH-a za razdoblje 2009.-2013. godine te na odredbama članka 25. i 26. Zakona o hrani (NN 46/07, 155/08) kojima su propisane djelatnost i zadaće HAH-a.

Program je usvojen na 5. sjednici Upravnog vijeća HAH-a, održanoj 4. veljače 2013. godine.

Kako se od dana pristupanja Republike Hrvatske Europskoj uniji primjenjuje novi Zakon o hrani (NN 81/13, 14/14) došlo je do promjena u tijelima Hrvatske agencije za hranu te je 22. kolovoza 2013. imenovano novo Upravno vijeće Agencije.

Sukladno odrednicama Statuta Hrvatske agencije za hranu, a temeljem Programa rada za 2013. godinu, ravnatelj podnosi Upravnom vijeću

IZVJEŠĆE O RADU

koje obuhvaća zadaće HAH-a prema sljedećim Odjelima:

I. ODJEL ZA PROCJENU RIZIKA

II. ODJEL ZA ZNANSTVENU POTPORU I BAZE PODATAKA

III. ODJEL ZA KOMUNIKACIJU I ODNOSE S JAVNOSTI

IV. ODJEL ZA PRAVNE, KADROVSKE I FINANSIJSKO-RAČUNOVODSTVENE POSLOVE

I. ODJEL ZA PROCJENU RIZIKA

1. Znanstvene studije/istraživanja

- **Studija o zamrznutom mesu svinja**

Izrada navedene studije provodi se temeljem preporuka radne grupe za izradu znanstvenog mišljenja o kvaliteti smrznutog mesa peradi (pileće i pureće) kako bi se istražili biokemijski i mikrobiološki procesi koji nastaju tijekom dugotrajnog zamrzavanja mesa te na taj način rezultati iskoristili za dopunu znanstvenih mišljenja.

Studija predstavlja osnovu za utvrđivanje metodologija procjene kvalitete zamrznutog mesa svinja u odnosu na senzoričke promjene i rezultate kemijskih analiza. Trajanje provedbe studije je 18 mjeseci na način da se uzorkovanje provodi svaka 3 mjeseca.

- **Status:** Istraživanje završeno prema planu, u prosincu 2013. Načinjeno završno izvješće.

- **Istraživanje količine nitrata u zelenom povrću na tržištu RH – nastavak istraživanja**

Inicijalno istraživanje započelo je 2012. godine prilikom kojeg su kao uzorci za analizu odabrani zeleno lisnato povrće: salata, špinat, kelj, blitva, kupus i rikula, tijekom dva godišnja razdoblja (proljeće i jesen) u 4 grada, koja predstavljaju 4 regije – Zagreb, Osijek, Split i Rijeka).

Prema postojećim zakonskim propisima, predviđeno je da se količine nitrata analiziraju u salati i špinatu, dok se za ostale vrste zelenog povrća ne predviđa analiza utvrđivanja nitrata u svrhu procjene njihove zdravstvene ispravnosti, a što je i razlog za odabir navedenih vrsta povrća. Najveće dopuštene količine nitrata određene su Uredbom (EZ) br. 1881/2006.

Tijekom 2013. godine uzorkovanje je nastavljeno na 240 uzoraka povrća, (salata, špinat, blitva, kupus i rikula, komorač korabica, celer, brokula, hren) tijekom proljeća i jeseni 2013. godine, na svima dostupnom tržištu (trgovački centri, tržnice u Rijeci, Zagrebu, Osijeku i Splitu), metodom slučajnog uzorka. Uzorkovanje i analiza provedena je od strane Zavoda za javno zdravstvo «Dr. Andrija Štampar», Zagreb.

- **Status:** Istraživanje završeno prema planu, u prosincu 2013. načinjeno završno izvješće.

Analizirani uzorci špinata, salate i rikule su udovoljavali uvjetima Uredbe i Pravilnika o najvećim dopuštenim količinama određenih kontaminanata u hrani, jer su sve pojedinačne vrijednosti, te sve srednje vrijednosti u navedenim uzorcima niže od dozvoljenih, bez obzira u kojem vremenskom periodu su uzorkovani. Najveće dopuštene količine nitrata za ostale uzorke zelenog lisnatog i gomoljastog povrća nisu regulirane navedenim provedbenim propisima, a rezultati ovoga istraživanja ukazuju na njihovu prisutnost te bi se prema uzoru na pojedine zemlje članice EU trebala izraditi procjena izloženosti. Time bi se utvrdilo koje vrste hrane prema dnevnom unosu za pojedinu vrstu hrane najviše doprinose unosu nitrata u organizam čovjeka.

- **Istraživanje kontaminacije teškim metalima domaće i uvozne ribe i proizvoda od ribe – nastavak istraživanja**

Inicijalno istraživanje provedeno je 2012. godine. Kao uzorci za analizu u ovom projektu odabrani su uzorci slatkovodnih i morskih riba te rakova i školjaka. Sveukupno je analiziran 81 uzorak riba uzorkovanih na četiri lokacije u Republici Hrvatskoj tijekom dva godišnja doba: proljeća i jeseni.

Najveće dopuštene količine (NDK) olova, kadmija i žive u ribama određene su Uredbom (EZ) br. 1881/2006. Najveće dopuštene količine arsena, navedenim propisom nisu određene, međutim, u ovom Projektu određivana je njegova količina u odabranim vrstama riba, te rakovima i školjkašima kako bi se dobio uvid u moguću kontaminiranost.

Tijekom 2013. istraživanje je nastavljeno na istim lokacijama i također tijekom dva godišnja doba. Vrste riba za uzorkovanje su određene prema učestalosti konzumiranja s obzirom na podatke o prehrambenim navikama stanovništva.

- **Status:** Istraživanje završeno prema planu, u studenom 2013. Načinjeno završno izvješće.

S obzirom na to da rezultati projekta pokazuju kako je u 2013. godini utvrđen manji broj uzoraka koji su imali količine teških metala iznad najviše dopuštene količine, u odnosu na 2012. godinu, za sada ne postoji potreba nastavka utvrđivanja količine ollova, žive i kadmija u akvatičnim životinjama.

Međutim, kako rezultati projekta iz 2012. i 2013. godine ukazuju na znatan broj uzoraka s količinama arsena iznad granica kvantifikacije razmatrana je potreba nastavka istraživanja vezano za arsen u najučestalije konzumiranim akvatičnim životinjama, s tim da se napravi distinkcija između organskog i anorganskog arsena.

U tijeku je deskriptivno obrađivanje statističkih podataka nakon koje će se pristupiti procjeni izloženosti i finaliziranju ZM.

- **Istraživanje prisutnosti ftalata u hrani – nastavak istraživanja**

Za projekt istraživanja ftalata u hrani koji je proveden 2012. godine odabrani uzorci za analizu su razne vrste napitaka pakirani u ambalažu od umjetne mase. Uzorci su podijeljeni u tri skupine: pivo, uključujući i voćno pivo, osvježavajuća bezalkoholna pića i vino. Ukupno je uzorkovano 52

uzorka, od toga 12 uzoraka piva, 30 uzoraka osvježavajućeg bezalkoholnog pića i 10 uzoraka vina.

Iz rezultata dobivenih navedenim istraživanjem može se zaključiti da je najučestaliji ftalat DEHP koji je ujedno i najtoksičniji, a slijede DMP i DBP, što je usporedivo i sa sličnim istraživanjima koje je proveo Joint Research Centre.

Ovo istraživanje je jedno od prvih ovakve vrste na području RH, te je 2013. nastavljeno istraživanje na način da je povećan broj skupina hrane pakirane u ambalažu iz umjetne mase, ali i da se istraživanje provodi na reprezentativnom broju uzoraka po svakoj skupini.

- **Status:** Istraživanje je završeno prema planu, u prosincu 2013. godine. Načinjeno završno izvješće.

Primjenom plinske kromatografije i spektrometrije masa (GC-MS) utvrđene su količine ftalata u određenim vrstama krute hrane pakirane u plastičnu ambalažu, te su utvrđene količine ftalata iz ambalaže u koju je pakirana analizirana hrana. Uzorkovanje je provedeno na tržištu grada Zagreba na ukupno 50 raznih vrsta uzoraka hrane: 10 uzoraka voća i povrća, 15 uzoraka mlijeka i mlječnih proizvoda, 5 uzoraka snack proizvoda, 10 uzoraka mesa i mesnih proizvoda, 10 uzoraka proizvoda od žitarica te 5 uzoraka ambalaže (ukupno 55 uzoraka). U svim uzorcima je određeno ukupno 7 ftalata koji se najčešće koriste kao omekšivala u ambalaži od umjetnih masa: dimetil ftalat (DMP), dietil ftalat (DEP), dibutil ftalat (DBP), benzil butil ftalat (BBP), di-izodecil ftalat, dietilheksil ftalat (DEHP) i di-n-oktil ftalat (DNOP). Najveći postotak uzoraka u kojima je utvrđena prisutnost ftalata su uzorci iz skupine snack proizvoda, a slijede uzorci iz skupine mesa i mesnih proizvoda gdje je utvrđena i najveća pojedinačna količina ftalata. S druge pak strane, najmanja količina ftalata je utvrđena u skupini mlijeka i mlječnih proizvoda. Rezultati analize nisu dali odgovor je li došlo do migracije ftalata iz ambalaže u hranu. Temeljem dobivenih rezultata istraživanja u tijeku je izrada znanstvenog mišljenja.

- **Istraživanje o mogućnosti preživljavanja toksoplazmi u hrvatskim tradicionalnim suhomesnatim proizvodima**

Temeljem rezultata studije provedene u 2012. godini, kojom je utvrđena seroprevalencija toksoplazme u svinja u 4 najistočnije županije (Osječko-baranjska, Vukovarsko-srijemska, Virovitičko-podravska i Brodsko-posavska), zaključeno je da rezultati ukazuju na potencijalnu opasnost od proizvoda od mesa ovih životinja koji se na tradicionalan način pripremaju u ovim krajevima i u kojima se zbog načina konzumacije termičkim putem ne može očekivati uništenje oocisti parazita *T. gondii*. Bolest u ljudi uglavnom nema klinički izražene simptome, a

najugroženiji su djeca, stariji, imunokompromitirane osobe te trudnice. Neki od simptoma koji se dovode u vezu s ovom bolesti su shizofrenija, promijenjeno ponašanje i pobačaji, a prema nekim istraživanjima postoji povezanost između povećanog broja automobilskih nesreća i ove bolesti. Istraživanja provedena u Južnoj Americi utvrdila su postojanje 3 soja toksoplazme: 1, 2, 3, a najopasnija i za čovjeka patogenom se smatra Toxoplazma1. Istraživanja u Europi ukazuju na mogućnost postojanja razlike sa sojevima u Južnoj Americi.

Tijekom 2013. godine planirano je nastavak istraživanja usmjeriti na utvrđivanje prisutnosti oocisti u prerađenim mesnim proizvodima-kobasicama od svinjskog mesa, kao i stanja oocisti odnosno njihovoj sposobnosti izazivanja bolesti. Uzorci proizvoda bi se uzimali iz obiteljskih gospodarstava u čijim je dvorištima prethodnom studijom utvrđena najveća seroprevalencija. Ukoliko rezultati pretrage proizvoda potvrde potencijalnu opasnost za ljudsko zdravlje u drugom bi se koraku određivala seroprevalencija u ljudi.

- **Status:** Istraživanje nije realizirano zbog nedostatka finansijskih sredstava s obzirom na rebalans proračuna.

- **Određivanje prisutnosti THC-a u različitim vrstama hrane**

Hrvatska agencija za hranu je, na temelju zahtjeva Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja, 03. listopada 2011. godine donijela Znanstveno mišljenje o utjecaju na zdravlje od proizvoda od konoplje koji se konzumiraju (ulje, sjemenke).

Na osnovi mišljenja doneseni su zaključci koji se odnose na način i preporučenu količinu korištenja proizvoda te analize proizvoda kao i preporuke o određenim sigurnosnim uvjetima prilikom stavljanja ovih proizvoda na tržište.

U svrhu reguliranja uvoza hrane i hrane za životinje kolja sadrži konoplju ili je proizvedena od sastojaka konoplje, Ministarstvo poljoprivrede je u listopadu 2012. godine započelo s izradom Pravilnika o hrani i hrani za životinje od konoplje i koja sadrži konoplju. Prilikom izrade Pravilnika, koji je trebao biti utemeljen na znanstvenim i stručnim temeljima te na procjeni rizika došlo se do zaključka kako isti ne postoje za sve vrste hrane i hrane za životinje koja je trebala biti obuhvaćena predmetnim propisom.

Gotovo istovremeno Europska komisija zatražila je od EFSA-e izradu znanstvenog mišljenja vezanog uz određivanje prihvatljive razine THC-a porijeklom iz konoplje za različite vrste hrane. Tom prilikom je EFSA putem Focal Point mreže uputila zahtjev institucijama za prikupljanje podataka istraživanja vezanih uz zadatu temu.

- Kako do sada u Hrvatskoj nije bilo ciljanih istraživanja ovog tipa, za potrebe izrade procjene rizika bilo bi potrebno provesti cijelovito istraživanje različitih vrsta proizvoda koji mogu sadržavati konoplju.

- **Status:** Spomenuto istraživanje nije realizirano budući da je u prvoj polovini godine Ministarstvo zdravlja tražilo nadopunu Znanstvenog mišljenja za potrebe donošenja propisa, odnosno odluke vezano uz postupanje i stavljanje na tržište proizvoda od konoplje, temeljem čega se trebala donijeti odluka o provedbi istraživanja. Na 1. sjednici UV-a, prilikom podnošenja izvještaja o radu, dogovoren je da se ovo istraživanje ipak provede u 2014. Godini.

2. Znanstvena mišljenja

Do 31. prosinca 2013. godine završena su sljedeća **Znanstvena mišljenja/izvješća**:

- ZM o sigurnosti prehrambenih aditiva u određenim vrstama hrane
- ZM o mogućnosti upotrebe proizvoda koji se dobivaju od sušenog lista biljke Stevia Rebaudiana Bertoni
- Znanstveno izvješće vezano uz nalaz aerobnih mezofilnih bakterija u uvoznim pakovinama UHT mlijeka
- Znanstveno izvješće o pretpostavljenim koncentracijama aflatoksina M1 u mesu goveda, svinja ovaca i koza
- Znanstveno izvješće o procjeni izloženosti s obzirom na konzumaciju mlječnih proizvoda s povišenim NDK vrijednostima za aflatoksin M1

Znanstvena mišljenja čija je izrada u tijeku:

- ZM o prijenos t teških metala iz tla u žitarice
- ZM o prijenos t teških metala iz tla u različite vrste povrća
- ZM o kontaminaciji teškim metalima domaće i uvozne ribe i proizvoda od ribe
- ZM o prisutnosti ftalata u hrani

■ Inicijalna procjena rizika

Na zahtjev nadležnog tijela, temeljem Pravilnika o sustavu brzog uzbunjivanja za hranu i hranu za životinje (NN br. 155/13) izrađeno je 9 inicijalnih procjena rizika.

U istom razdoblju prošle godine zatraženo je 30 inicijalnih procjena rizika.

| redni broj | datum primitka zahtjeva | predmet |
|------------|-------------------------|---|
| 1. | 7.2.2013 | Inicijalna procjena rizika za histamin u konzervama tune u salamuri |
| 2. | 8.2.2013 | Inicijalna procjena rizika za Aflatoksin |
| 3. | 28.2.2013 | Inicijalna procjena rizika za više proizvoda za Aflatoksin |
| 4. | 28.3.2013 | Inicijalna procjena rizika za policikličke aromatske ugljikovodike u lanenom ulju iz Italije |
| 5. | 3.5.2013 | Inicijalna procjena rizika za <i>Listeria monocytogenes</i> u lososu |
| 6. | 13.5.2013 | Inicijalna procjena rizika za sildenafil u Epimen kapsulama |
| 7. | 27.6.2013 | Inicijalne procjene rizika za olovo u mineralnoj vodi |
| 8. | 18.7.2013 | Inicijalna procjena rizika: Visoki sadržaj sumpornog dioksida u marmeladi od marelica |
| 9. | 09.09.2013. | Inicijalna procjena rizika za permetrin i aletrin u medu |
| 10. | 25.09.2013. | Inicijalna procjena rizika za <i>Escherichia coli</i> u Vongole veraci / školjke (<i>Tapes semidecussatus</i>) iz Italije |

■ Pisani materijali

- Brošura o soli

Tijekom 2009. godine Hrvatska agencija za hranu i Prehrambeno tehnološki fakultet Osijek pokrenuli su suradnju vezanu uz Nacionalnu kampanju smanjenja unosa soli putem hrane još koja se odvijala u sklopu Nacionalnog programa smanjenja konzumiranja soli u Hrvatskoj te povodom obilježavanja Svjetskog dana hipertenzije. Suradnja je nastavljena početkom 2010. godine kada je održan je stručni skup pod nazivom „Sol i zdravlje“. Održavanje skupa tek je jedna od aktivnosti koje ove dvije institucije kontinuirano provode zajedno s Hrvatskim društvom za hipertenziju s ciljem razvijanja svijesti o potrebi smanjenja unosa soli u organizam.

Programom rada Hrvatske agencije za hranu za 2011. godinu predviđene su daljnje aktivnosti vezano uz obilježavanje Svjetskog dana hipertenzije te uključivanje u Nacionalnu kampanju za smanjenje unosa soli putem hrane prilikom čega je bila u planu izrada edukativne brošure u dva dijela – prvi dio je općeg sadržaja koji bi se bavio općenitim pitanjima utjecaja soli na zdravlje sa medicinskog stajališta te drugi dio koji bi se bavio pitanjem smanjenja soli u pekarskim proizvodima i u mesnim proizvodima.

Kako zbog objektivnih razloga nije bio mogućnosti do kraja realizirati izradu planirane brošure, mada je većina materijala pripremljena, završetak izrade iste, te provedba planiranih aktivnosti nastavljeni su tijekom 2013. godinu.

■ Sudjelovanje na kongresima i seminarima

- 48. Hrvatski i 8. međunarodni simpozij agronoma, Dubrovnik, 17. – 22. veljače 2013.
- 2nd International Conference on Food and Environment, Budimpešta, 22. – 24. travnja 2013.
- 20. Međunarodno savjetovanje KRMIVA 2013, Opatija, 5. do 7. lipnja 2013. (teme: mikotoksini u hrani za životinje i eterična ulje u hrani za životinje)
- Međunarodno 57. savjetovanje industrije mesa; Beograd, 10 -12. lipnja 2013.
- 6. međunarodni skup "Poljoprivreda u zaštiti prirode i okoliša", Vukovar 27.svibnja 2013.

- Conference in Food Quality and Safety and Hygienic Engineering and Design, konferencija, Skopje, 18-21.rujna 2013.
 - Snage hrvatske hrane, Okrugli stol: Mlijeko i mliječne prerađevine, Zagreb, 17.listopada 2013.
-
- Sudjelovanje u radnim grupama u okviru projekta “Preparatory Measures for the Participation of the Candidate countries and the Potential Candidate countries in EFSA” do 30. lipnja 2013.
 - 8th Emerging Risks Exchange Network meeting
 - 4th Scientific network on risk assessment on GMO meeting
 - 8th Microbiological Risk Assessment Network meeting
 - Task Force meeting on Zoonoses Data Collection, web application
-
- Sudjelovanje u radnim grupama/mrežama EFSA-e temeljem Ugovora između EFSA-e i HAH-a
 - 49th Advisory Forum Meeting, Vilnius-Litva, 25-26. rujna 2013.
 - EFSA Network on the Harmonisation of Risk Assessment Methodologies, Parma, 21-23. listopad 2013.
 - EFSA AF i AFCWG Zajednički sastanak, Parma, 04-06.prosinca 2013.
 - Predstavljanje uloge EFSA Focal Pointa i liste institucija temeljem članka 36. Uredbe EC 178/2002, sastanak, Zagreb, Split, 11-12. prosinca 2013.
-
- Organizacija okruglih stolova ili radionica
 - Aktivno sudjelovanje na edukativnim seminarima i radionicama organiziranih u suradnji s Odjelom za komunikacije i odnose s javnošću na kojima će biti predstavljeni rezultati istraživanja; za različitu ciljanu publiku: proizvođači, potrošači, akademska zajednica

Aktualne teme:

- aditivi u hrani (u suradnji sa društvom za zaštitu potrošača) – nije realizirano, budući da nije završena izrada znanstvenog mišljenja koje treba biti osnova za planiranu radionicu;
- toksoplazmoza (akademska zajednica, potrošači) – nije realizirano, budući da je postalo upitno hoće li se realizirati planirano istraživanje
- mikotoksini u hrani za životinje (proizvođači hrane za životinje) – predavanje održano u okviru okruglog stola na 20. Međunarodnom savjetovanju KRMIVA u Opatiji, u lipnju 2013.
- TAIEX Workshop on Chemical and Microbiological Risk Assessment, Radionica, Zagreb, 18-20.studenog 2013.

■ **Edukacije**

- Training course - Risk assessment in GMO and other biotechnologies, 03.-09. Veljače 2013., Milano - trening realiziran; prisustvovala djelatnica iz HAH-a zadužena za GMO pitanja; koordinatorica ZO za GM hranu i hranu za životinje;
- MAITRE radionica - Communicating Food Science at The Croatian Food Agency, 12.-13. veljače 2013., Osijek – radionica održana u veljači 2013. U HAH-u; prisustvovalo 20 polaznika;
- BTFS trening - Risk assessment in Genetically Modified Organisms and other biotechnologies, 04. – 08. veljače 2013., Milano – trening realiziran; prisustvovala djelatnica iz HAH-a zadužena za GMO pitanja; koordinatorica ZO za GM hranu i hranu za životinje;
- BTFS trening - Microbiological risk assessment, 11. – 15. ožujak, 2013., Berlin – trening realiziran; prisustvovala djelatnica iz HAH-a zadužena za pitanja mikrobioloških rizika; koordinatorica ZO za biološke, kemijske i fizikalne opasnosti, članica MRA Networka pri EFSA-i;
- EFSA Training on Microbiological Risk assessment, 13. – 16. svibnja 2013., Dubrovnik – trening realiziran;

II. ODJEL ZA ZNANSTVENU POTPORU I BAZE PODATAKA

■ Analiza podataka o prehrambenim navikama

Tijekom 2011. i 2012. godine provedena istraživanja o prehrambenim navikama odrasle populacije u RH, pri čemu su prikupljeni podaci metodologijom 24-satnog prisjećanja i upitnika za učestalost konzumacije hrane i pića za ukupno 2000 ispitanika za 3 dana (2 radna i jedan dan vikenda).

Nakon kodiranja hrane na prvom nivou, koristeći FoodEx I klasifikaciju hrane, podaci se obrađuju i analiziraju. Svi podaci prikupljeni iz oba vala istraživanja, spojeni su u jednu jedinstvenu tablicu. Unesene su dodatne izmjene u kolonama koje su se odnosile na intervide, te dodatne oznake kako bi se razlikovali periodi iz kojih podaci potječu. Na zahtjev korisnika napravljene su i analize podataka o konzumaciji namirnica koje sadrže D vitamin, sirovog mlijeka, energetskih pića, riba, peciva i kruha, voća i povrća za pojedine regije.

Predviđeno trajanje analize podataka o prehrambenim navikama je dvije godine uz planiranje nabave IT opreme i software-a za manipulaciju podataka novostvorene baze.

■ Prikupljanje podataka

Temeljem stavka 3. članka 25., članka 26. i 37. Zakona o hrani, jedna od osnovnih djelatnosti HAH-a je prikupljanje i analiziranje podataka radi karakteriziranja i praćenja rizika, koji imaju izravan ili neizravan utjecaj na zdravstvenu ispravnost hrane i hrane za životinje.

➤ Godišnja izvješća laboratorija za službene kontrole prema Pravilniku o ovlašćivanju službenih i referentnih laboratorija za hranu i hranu za životinje (NN br. 86/10, 7/11)

Odjel za znanstvenu potporu i baze podataka u suradnji s nadležnim ministarstvom kreirao je tablice za dostavu godišnjeg izvješća rezultata analiza službenih laboratorijskih podataka, prema kojima su

laboratoriji obvezni izvješće poslati Ministarstvu poljoprivrede i HAH-u do kraja veljače za prethodnu godinu.

Status: Za proteklu 2012. godinu prikupljeni su i analizirani podaci iz svih službenih laboratorija. Završena je analiza prikupljenih podataka i napravljeno je Godišnje izvješće o rezultatima analiza službenih kontrola hrane i hrane za životinje u 2012. godini, koje je dostupno na web stranici Ministarstva poljoprivrede i HAH-a. Za slijedeću godinu pripremljena je nova verzija tablice za prikupljanje podataka analiza službenih kontrola u koju su postavljeni padajući izbornici koji će olakšati predstavnicima laboratorija unos potrebnih podataka.

- Prikupljanje podataka od ostalih relevantnih institucija – tražiti pojašnjenje

Ostali podatci prikupljali su se na temelju dogovora/ugovora s relevantnim institucijama kao i pretraživanjem relevantnog web prostora, kako se za to ukazala potreba.

- Stvaranje baza podataka i baze relevantnih dokumenata tražiti pojašnjenje

Od prikupljenih podataka formirana je baza podataka za koju će biti potrebno osigurati adekvatnu informatičku potporu za pohranu te pristup podacima iz tih baza.

Baza podataka se kontinuirano nadograđuje.

■ Projekti

- FP7-KBBE-2011-05 Pan European Total Diet Study (TDS)

Početkom 2011. godine HAH se na poziv Francuske agencije ANSES uključio u prijavu znanstvenog projekta FP7 Total Diet Study (TDS) Exposure. Projekt je iz područja 2.2.4. Kvaliteta i sigurnost hrane, te uključuje 26 institucija iz 19 zemalja. Projekt je započeo u veljači 2012. U drugoj godini projekta predviđen je završetak aktivnosti u WP2, te pojačane aktivnosti u WP5 po pitanju:

- razvoja kvalitetnih alata, uključujući i standardne operativne procedure (SOP's) kako bi se osigurala pouzdanost i usporedivost dobivenih podataka diljem Europe

- identifikacije kritičnih kontrolnih točaka u cjelokupnom procesu TDS-a koje mogu biti izvor varijacija u podacima
- baza podataka Wiki (prihvatljive analitičke metode za svaki kontaminant)
- demo verzija FoodCASE-Risk programa koji obuhvaća skladištenje podataka o kontaminantima, analizama, sastojcima hrane i prehrambenim navikama i izračune izloženosti
- pripreme za pilot TDS istraživanja u 5 zemalja

Tijekom srpnja i kolovoza izrađeno je prvo periodičko izvješće prema EC o aktivnostima i tijeku projekta za proteklih 18 mjeseci trajanja projekta, koje je u cijelosti prihvaćeno od strane EC.

U rujnu 2013. godine održan je godišnji sastanak WP1, kao i sastanak WP 3 i 5 u koje smo uključeni.

Projekt se nastavlja do siječnja 2016. godine.

■ Istraživanja

- **Aflatoksin M1 u sirovom mlijeku i proizvodima na bazi mlijeka na području Republike Hrvatske**

Nakon izbijanja afere s aflatoksinima M1 u mlijeku i mlječnim proizvodima projekt je preusmjeren na utvrđivanje prisutnosti aflatoksina M1 u uzorcima mlijeka i mlječnih proizvoda na tržištu RH, koji se zasnivao na analizama uzoraka mlijeka i mlječnih proizvoda proizvođača, za koje je ustanovljeno putem službenih kontrola početkom 2013. godine da sadrže povećane količine aflatoksina M1 u odnosu na važeće propise (Pravilnik o najvećim dopuštenim količinama odeđenih kontaminanata u hrani NN 146/12).

Nakon utvrđivanja povećanih količina aflatoksina M1 u određenim mlječnim proizvodima i mlijeku, Ministarstvo poljoprivrede izdalo je Naredbu o privremenim mjerama u odnosu na sadržaj aflatoksina M1 u mlječnim proizvodima (NN 39/13).

Slijedom te Naredbe, cilj projekta bio je utvrditi u kojoj mjeri je ona primijenjena od strane proizvođača mlijeka i mlječnih proizvoda, koji svoje proizvode plasiraju na tržište RH, a za koje

je prethodno, putem službenih kontrola, ustanovljeno da su sadržavali povećane količine aflatokksina M1.

- **Status:** projekt je završen.

Istraživanje je provedeno na 25 uzoraka mlijeka i mliječnih proizvoda (18 uzoraka mlijeka, 3 uzorka jogurta, 3 uzorka svježeg sira i 1 uzorak sira s plemenitom pljesni). Od svakog uzorka analizirane su 3 šarže. Dio uzoraka su bili svi proizvodi koji su se u mogli naći na tržištu RH, a koji su službenom kontrolom početkom 2013 pokazali povećane koncentracije AFM1, dok su ostali uzorci uzeti nasumično. Za analizu AFM1 pripremljena je reprezentativna količina uzorka mlijeka (5 mL), sira (2 g homogeniziranog sira) i jogurta (2 g). U svim uzorcima, utvrđene količine AFM1, ako se izraze kao prosječni rezultat po uzorku, imaju vrijednosti ispod maksimalno dozvoljenih količina, što je indikacija da se Naredbom o privremenim mjerama u odnosu na sadržaj aflatokksina M1 u mliječnim proizvodima uspjelo postići da se proizvođači pridržavaju propisanih vrijednosti.

- **Utjecaj površinske pljesni na kontaminaciju slavonskog kulena okratoksinom A tijekom procesa zrenja**

Cilj ovog projekta je procjena utjecaja nastanka pljesni na površini slavonskog kulena tijekom procesa zrenja na količinu ostataka okratokksina A i dubinu difuzije (prodora) u unutrašnjost gotovog proizvoda. Također, procijenio bi se i utjecaj pojedinih tehnoloških operacija proizvodnje (sušenje, dimljenje, salamurenje, zrenje i fermentacija) na količinu ostataka okratokksina A u slavonskom kulenu.

U tradicionalnim mesnim proizvodima kao što je slavonski kulen čija proizvodnja, posebice faza zrenja, traje i do 6 mjeseci kontaminacija mikotoksinima može biti na 3 načina: a) unos mikotoksina kontaminiranom stočnom hranom u organizam životinja (svinje) koje se koriste kao sirovina za proizvodnju mesa za kulen, b) kontaminacija nadjeva mikotoksinima dodatkom prethodno kontaminiranog začina (začinska paprika), c) kontaminacija mikotoksinima iz pljesni koje obrastaju površinu kulena tijekom procesa višemjesečnog zrenja u komorama. Važno je napomenuti da se sintetizirani mikotoksin trajno zadržava i nakon uklanjanja pljesni.

- **Status:** Prva faza projekta je gotova. U lipnju 2014.godine očekuju se rezultati druge faze istraživanja. Količina ostataka okratokksina A određena primjenom tekućinske kromatografije visoke učinkovitosti s fluorescентnom detekcijom (HPLC-FD) usporediti će

se s literaturnim podacima za slične proizvode te s podacima i najvećim dopuštenim količinama preporučenim u pojedinim zemljama EU u svrhu davanja preporuka prilikom proizvodnje ove vrste autohtonih proizvoda.

■ Izrada znanstvenih mišljenja/izvješća

Prema zahtjevu nadležnog tijela, znanstveno mišljenje Označavanje vode navodom "pogodna za pripremu hrane za dojenčad" i tvrdnjama "može imati laksativan učinak" i "može imati diuretski učinak je završeno te je prijedlog Znanstvenog mišljenja pripremljen za usvajanje na Znanstvenom vijeću HAH-a.

Prema zahtjevu nadležnog tijela završeno je Znanstveno izvješće za Batat.

■ Sudjelovanje u radu povjerenstava

- Povjerenstvo za izradu Vodiča za navođenje hranjivih vrijednosti hrane
- Povjerenstvo za izradu Zakona o obavještavanju potrošača o hrani
- Povjerenstvo za izradu Vodiča za označavanje, reklamiranje i prezentiranje hrane
- Radna grupa za izradu stajališta RH vezano za donošenje provedbenih Uredbi koje se donose na temelju Uredbe br. 1169/2011 Povjerenstvo za izradu Pravilnika o prirodnim mineralnim, prirodnim izvorskim i stolnim vodama
- Povjerenstvo za odobravanje navoda za prirodne mineralne vode

■ Sudjelovanje u radnim grupama u okviru pretpristupnog programa u organizaciji EFSA-e

- Expert group for Chemical occurrence data
- Expert group on food consumption data

■ *Edukacije*

- In-house tečaj „Obrada podataka - statističke metode“ – tečaj realiziran; prisustvovalo 4 djelatnika Odjela i jedan djelatnik Odjela za komunikacije i odnose s javnošću
- BTSF trening - Chemical risk assessment in food, 29. travnja – 03. svibnja 2013., Berlin – tečaj realiziran, prisustvovala načelnica Odjela
- TDS Exposure Summer School, 7. -13. srpnja 2013., Lisabon – tečaj realiziran, prisustvovala načelnica Odjela
- TAIEX - Workshop on Chemical and Microbiological Risk Assessment – prisustvovala su dva djelatnika iz Odjela

III. ODJEL ZA KOMUNIKACIJE I ODNOSE S JAVNOŠU

U ostvarenju uloga i zadaća HAH-a, Odjel za komunikacije i odnose s javnošću je, uz svoje redovito poslovanje, koje uključuje komunikaciju s novinarima, sudjelovanje u oblikovanju eksterne komunikacije Hrvatske agencije za hranu, održavanje web stranice i IT sustava HAH-a te aktivnosti, do 1. srpnja promatrača, a ulaskom u EU aktivnog člana EFSA Advisory Forum Working Group on Communications, kao i aktivnosti nacionalnog koordinatora predpristupnog programa EFSA (do ulaska u EU), svoje ključne aktivnosti, tijekom 2013. godine, usmjerio je na:

■ **Unapređenje komunikacije o rizicima porijeklom iz hrane**

- Radionica „*Communicating Food Science*“ realizirana je u dogовору с наčelnicom Odjela za procjenu rizika te organizirana u sklopu EU projekta MAITRE (Media Actions for the International Training of Researchers). Cilj radionice je bio unaprjeđenje komunikacijskih vještina znanstvenika iz područja hrane i prehrane. Članovi Odjela za komunikacije i odnose s javnošću, sudjelovali su u tehničkoj pripremi i organizaciji radionice koja je provedena za 20-ak znanstvenika i održana u veljači 2013. godine.
- Radionica radnog naslova „*Komunikacija o rizicima porijeklom iz hrane*“ planirana je za prosinac 2013. Godine, pri čemu je planirano predstavljanje EFSA vodiča za

komunikaciju o rizicima koji je načinjen sa svrhom pružanja pomoći stručnjacima iz prehrambenog sektora, odgovornima za upravljanje rizikom i komunikaciju o riziku.

Zbog nedostatka finansijskih sredstava, realizacija ove aktivnosti preusmjerena je na svibanj 2014. godine, u dogovoru s HGK, u sklopu *VIII. Konferencija o sigurnosti i kakvoći hrane*

■ **Edukacija najmlađih potrošača**

- Pilot projekt: Edukacija djece predškolske dobi o sigurnosti hrane

U sklopu projekta proveden je niz edukativnih radionica s prikladnim edukativnim materijalima za djecu predškolske dobi te predavanja za roditelje, a s ciljem podizanja svijesti o važnosti sigurnosti hrane. U sklopu predavanja za roditelje, podijeljena je brošura „Sigurnost hrane u mom domu“. Pilot projekt je održan u četiri vrtića Centra za predškolski odgoj u Osijeku, u studenom i prosincu 2013. godine.

- Projekt: Edukacija djece predškolske dobi te podizanje svijesti njihovih roditelja o važnosti pravilne prehrane

Projekt je planiran kao nastavak uspješno provedenog pilot projekta „Edukacija najmlađih potrošača - pravilna prehrana“ koji je u suradnji sa Centrom za predškolski odgoj grada Osijeka pokrenut i proveden 2012. godine. Dobiveni rezultati evaluacije sudionika pokazali su veliki pomak u znanju o pravilnoj prehrani te se na osnovu dobivenih rezultata logički nameće proširenje projekta .

Ovogodišnji projekt bilo je planirano proširiti na čitavo područje Slavonije i Baranje, također kroz organizaciju edukativnih radionica za djecu i predavanja za roditelje o važnosti pravilne prehrane.

Financiranje: Prijavom na EU natječaje, natječaje Ministarstva zdravlja, natječaje lokalne uprave i samouprave ili traženjem partnera. U slučaju ne nalaženja dodatnih finansijskih sredstava reducirati opseg edukativnih sadržaja i broj uključenih vrtića.

- **Status:** Provedba projekta je odgođena odlukom novog ravnateljstva zbog nepostojanja EU natječaja koji bi bili prikladni za navedenu tematiku, te zbog

potrebe koncipiranja projekta na nacionalnoj razini, u suradnji s drugim institucijama koji se bave edukacijom djece po pitanju pravilne prehrane.

- **Organizacija međunarodnog skupa povodom svečanog obilježavanja Svjetskog Dana hrane**

Već četvrtu godinu za redom, Hrvatska agencija za hranu tradicionalno je obilježila Svjetski dan hrane međunarodnim skupom pod pokroviteljstvom Ureda predsjednika Republike Hrvatske i Ministarstva poljoprivrede. Na skupu „*Održivi prehrambeni sustavi u svrhu dostupnosti sigurne hrane i nutritivno vrijedne prehrane*“, predavanja su održali eminentni domaći i strani predavači, a prisustvovalo je 130 sudionika, predstavnika svih zainteresiranih strana, iz Hrvatske i regije.

- **Izdavanje publikacije: „Hrvatska agencija za hranu – od osnutka do ulaska u EU“**

Planirana publikacija trebala je biti izdana u vidu višegodišnjeg izvješća, koja bi obuhvaćala djelatnost Hrvatske agencije za hranu (HAH) od njenog osnutka pa sve do ulaska u Europsku uniju.

Priprema ove publikacije je odgođena za sljedeću godinu budući da se u 2015. planira obilježavanje deset godišnjice osnutka Agencije koja će biti sličnog sadržaja i koncepta. Na ovaj način izbjegnuto je duplicitiranje trošenja sredstava.

Osim toga, dio planiranih sredstava preusmjeren je na izradu brošure „*Sigurnost hrane u mom domu*“ koja je napravljena u rujnu 2013. godine. Brošura je namijenjena općoj populaciji, pisana je jednostavnim jezikom, a donosi savjete temeljene na znanstvenim spoznajama, kojih se treba pridržavati prilikom pripreme i rukovanja hranom. Dio primjeraka je podijeljen roditeljima tijekom aktivnosti vezano za projekt *Edukacije najmlađih potrošača*, a kako je ona namijenjena svim dobnim skupinama, dio je planiran za korištenje tijekom aktivnosti u 2014. godini.

- **Potpore organizaciji WHO-a i Ministarstva zdravlja kroz sudjelovanje u obilježavanju Svjetskog dana zdravlja**

Kao i prethodnih nekoliko godina, Hrvatska agencija za hranu se aktivno priključila inicijativi WHO-a u obilježavanju Svjetskog dana zdravlja čija je tema prošle godine hipertenzija. Odjel za komunikacije i odnose s javnošću je u suradnji i dogovoru s drugim odjelima i ravnateljstvom poduzeo prikladne aktivnosti koje su uključivale sudjelovanje u aktivnostima WHO i Grada Zagreba te Grada Osijeka sa prikladnom brošurom *Manje soli za zdraviji život*. U suradnji s Odjelom za znanstvenu potporu i baze podataka dogovoreno i održano predavanje na panel tribini u organizaciji Udruge za prevenciju prekomjerne težine i Grada Zagreba. HAH je također sudjelovao na okruglom stolu u sklopu Nacionalnog programa smanjenja prekomjernog unosa kuhinjske soli (CRASH).

- **Uspostava Intraneta**

Budući da besplatna rješenja ne zadovoljavaju sve kriterije funkcionalnosti do daljnog je odgođena uspostava intraneta s komercijalnim programima zbog nedostatka finansijskih sredstava.

- **Osvješćivanje i educiranje potrošača po pitanju rizika koji potječe od hrane**

Osvješćivanje i educiranje potrošača po pitanju rizika koji potječe od hrane putem nacionalne medijske kampanje vezane za *Campylobacter*, s naglaskom na prevenciju (reklamni spot na nacionalnom mediju najšireg dosega).

Zbog smanjenih proračunskih sredstava i nepostojanja EU natječaja koji bi bili prikladni za navedenu tematiku, provedba projekta je odgođena, a izdana je brošura vezana za sličnu problematiku: „*Sigurnost hrane u mom domu*“.

Međutim, zbog velike važnosti ovog pitanja, HAH je postigao dogovor sa *Savezom potrošača o zajedničkom projektu*, koji bi se odnosio na opasnosti koje su vezane uz nepravilno rukovanje hranom i higijenu hrane općenito. Projekt je planiran za 2014. godinu.

IV. ODJEL ZA PRAVNE, KADROVSKE I FINANCIJSKO-RAČUNOVODSTVENE

U Odjelu za pravne, kadrovske i finansijsko-računovodstvene poslove se uz tekuće poslovanje, koje podrazumijeva poslove vezane za ljudske resurse, poslove vezane za izvršenje svih radnji u pripremi prijedloga Finansijskog plana, rebalansa i preraspodjele istoga tijekom godine, provođenje postupka javne nabave i ostalih nabava te vođenje uredskog poslovanja, ove godine planira pripremiti prijedloge izmjena i dopuna za interne akte, zbog usuglašavanja internih akata s novim Zakonom o hrani koji je donesen tijekom ove godine kao i zbog potrebe za izmjenom i/ili dopunom pojedinih odredbi nekih internih akata nastale u praksi svakodnevnog poslovanja.

- Sudjelovanje u Povjerenstvu za donošenje Zakona o hrani
- Izmjena i dopuna Statuta HAH-a nakon donošenja Zakona o hrani

Finansijsko- računovodstveni poslovi

HAH kao isključivi korisnik Državnog proračuna primjenjuje propise vezane uz proračunsko planiranje i izvršenje i sukladno tome će se obavljati redovni finansijsko-računovodstveni poslovi.

Poslovi vezani uz postupke javne nabave

HAH je obveznik primjene Zakona o javnoj nabavi (N. N. broj 90/11). Sukladno svojoj zakonskoj obvezi HAH je proveo nekoliko postupaka tzv. „bagatelne“ nabave za nabavu usluga istraživanja na rezultatima kojih će temeljiti procjenu rizika i izradu znanstvenih studija.

Kadrovske poslovi

Svi kadrovski poslovi odvijaju se na redovan i ustaljen način.

Edukacija

Zaposlenici ovoga Odjela prisustvovali su edukativnim seminarima, predavanjima i radionicama vezanim uz područje rada ovoga Odjela (radnog prava, redovito usavršavanje u području postupaka javne nabave te fiskalne odgovornosti i izvršavanje proračunskih propisa).

Poslovi vezani uz izradu pravnih akata

Sudjelovanje u Povjerenstvu za izradu prijedloga Zakona o hrani nakon čijeg donošenja i stupanja na snagu će uslijediti izrada prijedloga internih akata odnosno njihove izmjene i dopune.

OSTALI ZADACI I DJELATNOSTI HRVATSKE AGENCIJE ZA HRANU

KOORDINACIJA RADA ZNANSTVENIH ODBORA

Tijekom prve polovine 2013. godine nisu se održavale sjednice znanstvenih odbora, budući da je njihov mandat istekao.

Održano je po 4 sastanka dviju radnih grupa koje su radile na donošenju znanstvenih mišljenja na zahtjev nadležnog tijela.

HAH-kontakt točke

- EFSA Focal Point

U periodu od 01.07. do 31.12. 2013. godine distribuirano je ukupno 12 različitih zahtjeva, javnih rasprava, poziva za iskaz interesa od strane EFSA-e koje su proslijeđene kontaktima Nacionalne mreže institucija.

HAH je dostavio EFSA-i ili nekoj drugoj zemlji članici 3 odgovora.

Jedno od izravnih koristi je i korištenje finansijskih potpora koje se dodjeljuju institucijama vezano uz obavljanje različitih stručnih i znanstvenih poslova temeljem javnih poziva i natječaja objavljenih od strane EFSA.

Vezano uz navedenu aktivnost, temeljem EFSA-inih smjernica i dokumenata na naš su jezik prevedeni kriterije koje institucija mora ispuniti za prijavu na Listu kompetentnih organizacija (List of competent organizations (Article 36 List) te poslani svim institucijama sa Nacionalne mreže institucija. Nastavno na to, u prosincu 2013. održane su tri radionice pod nazivom „Prijava i ispunjavanja upitnika za EFSA-inu mrežu institucija

(„Article 36 List“) s ciljem detaljnijeg upoznavanja i animiranja zainteresiranih institucija za prijavu na spomenutu listu:

- 11. prosinca 2013. u Zagrebu (21 sudionika)
- 12. prosinca 2013. u Splitu (14 sudionika)
- 18. prosinca 2013. u Osijeku (8 sudionika)

Prema zahtjevu i obrascu EFSA-e izrađen je i 15. studenog poslan Focal Point Report za 2013. godinu.

➤ **INFOSAN Focal Point**

Kako je cilj i zadatak ove kontakt točke promicati brzu razmjenu informacija tijekom događaja iz područja sigurnosti hrane, razmjenjivati informacije o važnim pitanjima vezanim za sigurnost hrane od globalnog interesa, promicati partnerstvo i suradnje između zemalja te pružiti pomoć državama za jačanje kapaciteta u upravljanju rizicima iz područja sigurnosti hrane, tijekom 2013. godine zaprimljeno je ukupno 11 dokumenata, od čega:

- 5 INFOSAN obavijesti
- 3 INFOSAN alerta
- 1 izvještaj o istraživanju
- 2 informacije

Svi dokumenti su distribuirani relevantnim institucijama, te su na njihovo traženje poslani i dodatno zatraženi podaci u domeni rada Agencije.

➤ **KT HAH u HR RASFF sustavu**

Obrađeno na stranici 8.

KOMUNIKACIJA PUTEM info@hah.hr i besplatnog potrošačkog telefona

Tijekom 2013. godine HAH je zaprimio ukupno 291 upit od strane potrošača i predstavnika medija. U odnosu na 2012. godinu broj upita porastao je za značajnih 34,7%.

Najčešće upućeni upiti bili su iz područja poslovanja OPG-a (stavljanje proizvoda na tržište), deklariranje prilikom stavljanja na tržište, stavljanje na tržište dodataka prehrani, uvoz i izvoz prehrabnenih proizvoda i HACCP.

Na upite se odgovaralo u najkraćem mogućem roku, što je u većini slučajeva bilo unutar 24 sata.

AKTIVNOSTI HAH-a IZVRŠENE MIMO PLANA RADA

- Hrvatska - Srbija IPA II Prekogranični projekt AGRI-CONTO-CLEEN - *Doprinos poljoprivredne čistom okolišu i zdravoj hrani*

Nositelj projekta, s hrvatske strane, je Poljoprivredni fakultet u Osijeku, u partnerstvu sa Hrvatskom agencijom za hranu, te sa srpske strane: Srednja poljoprivredno-prehrambena škola iz Rume, čiji su glavni partneri Poljoprivredni fakultet Novi Sad i Regionalna razvojna agencija Srem.

Projekt ukupne vrijednosti 476.813,14 € (s hrvatske strane 215 000,00 €), sufinanciran je od strane Europske unije, a predviđeno trajanje projekta je 2 godine.

HAH-u je za izvršenje projektnih zadataka alocirano 25 123 €.

Potpisani ugovor o suradnji, projekt započeo 22.04.2013, trajanje projekta 24 mjeseca. Projektni tim obuhvaća zaposlenike iz više odjela HAH-a.

Za potrebe rada na projektu zaposlena jedna osoba na 50% radnog vremena.

Tijekom 2013. godine HAH je s uspjehom organizirao *Info dan* projekta, sudjelovao u izradi tiskanih materijala te svim aktivnostima projekta organiziranim od strane ostalih partnera u projektu.

- Mađarska – Hrvatska IPA prekograničnom projekt „ECOTOP - Podizanje svijesti i obrazovanje o ekoturizmu kroz prekograničnu suradnju“

Glavni nositelj IPA projekta „Podizanje svijesti i obrazovanje o ekoturizmu kroz prekograničnu suradnju“ identifikacijskog broja: IPA HUHR/1101/2.2.1/0010 je Gospodarska i industrijska komora Zala županije u Mađarskoj, a Hrvatska agencija za hranu ima ulogu partnera.

Sveukupna vrijednost projekta je 228 546,02 € od toga je za izvršenje projektnih zadataka HAH-u alocirano 29 036€

Potpisani ugovori o suradnji, projekt počinje 01.10.2013. trajanje projekta 12 mjeseci. Projektni tim obuhvaća zaposlenike više odjela HAH-a.

Krajem 2013. godine, HAH je bio domaćin Radnog sastanka projektnih partnera te sudjelovao u svim aktivnostima projekta organiziranim od strane ostalih partnera u projektu.

- Organizacija seminara *Novi trendovi uzorkovanja hrane u EU: mlijeko i mlječni proizvodi*

Hrvatska agencija za hranu (HAH) u suradnji s Veterinarskim fakultetom Sveučilišta u Zagrebu kao nositeljem BASELINE projekta za Hrvatsku organizirala je seminar *Novi trendovi uzorkovanja hrane u EU: mlijeko i mlječni proizvodi*.

Na seminaru su bili predstavljeni rezultati projekta BASELINE radni paket 3 (WP3), koji se odnosi na mlijeko i mlječne proizvode.

Rezultati projekta iznimno su važni i korisni za procjenu rizika obzirom na kontaminante mikrobiološkog porijekla koji se najčešće povezuju s navedenim vrstama hrane.

- Organizacija predstavljanja knjige dr.sc. Ignaca Kuliera: „Što i kako jedemo?“

Na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Osijeku, Hrvatska agencija za hranu je organizirala predstavljanje knjige „Što i kako jedemo?“. Uz predstavljanje knjige održano je prigodno predavanje "Što i kako jedemo i kako kontroliramo hranu", dr.sc. Ignaca Kuliera i mr.sc. Marijana Katalenića (HZJZ).

POLITIKA KVALITETE HAH-a

Hrvatska agencija za hranu ocjenjuje uspješnost rada kroz sustav upravljanja kvalitetom temeljen na zahtjevima međunarodne norme ISO 9001:2008.

U tom smislu, procesni pristup omogućuje stalnu nadogradnju i poboljšanje sustava kako bi se maksimalno harmonizirali procesi i povećalo zadovoljstvo korisnika u svim definiranim procesima.

Periodički audit proveden je 08. siječnja 2014. godine. Sukladno novom Zakonu o hrani promijenjen je opseg certifikata te sada glasi: *Davanje znanstvenih i stručnih mišljenja vezano na procjenu rizika u području sigurnosti hrane i hrane za životinje, prikupljanje i obrada podataka potrebnih za procjenu rizika; obavještavanje o rezultatima procjene rizika; te informiranje potrošača o pitanjima sigurnosti hrane; izrada i sudjelovanje u znanstvenim projektima; sudjelovanje u izradi legislative.*

Prema dogovoru fokusirano područje je bilo *Poboljšanje učinkovitosti procesa procjene rizika*. Pozitivne indikacije u fokusiranom području su dežurstva djelatnika 24 sata kod inicijalne procjene rizika sukladno novom Pravilniku o sustavu brzog uzbunjivanja za hranu i hranu za životinje. Kao drugo, navedena je suradnja sa zdravstvenim organizacijama u edukaciji stanovništva kroz kampanje o redukciji soli vezano uz obilježavanje Svjetskog dana zdravlja.

Kod ostalih procesa, koji ne uključuju fokusirano područje, kao pozitivna indikacija navedena je ažurnost pri odgovaranju na upite, suradnja s Ministarstvom poljoprivrede u izradi godišnjih izvješća o rezultatima službenih kontrola za hranu i hranu za životinje; Pilot projekt „Edukacija najmlađih potrošača – sigurnost hrane“; seminari „Svjetski dan hrane“, zatim „Novi trendovi uzorkovanja hrane u EU: mlijeko i mliječni proizvodi“ – koji su visoko ocijenjeni.

Izvješće pripremila:



Andrea Gross-Bošković, dipl.ing.

preh teh. I bioteh.

U Osijeku, 31. ožujka 2013.