



Izvješće o radu HAH-a za 2014. godinu

Program rada HAH-a za 2014. godinu bazira se na strateškim odrednicama HAH-a usvojenim na 3. sjednici UV HAH-a za razdoblje 2014.-2016. godine te na odredbama članka 25. i 26. Zakona o hrani (NN 81/13, 14/14) kojima su propisane djelatnost i zadaće HAH-a.

Program je usvojen na 2. sjednici Upravnog vijeća HAH-a, održanoj 13. veljače 2014. godine.

Sukladno odrednicama Statuta Hrvatske agencije za hranu, a temeljem Programa rada za 2014. godinu, ravnatelj podnosi Upravnom vijeću

IZVJEŠĆE O RADU

koje obuhvaća zadaće HAH-a prema sljedećim **Odjelima i specifičnim ciljevima:**

I. URED RAVNATELJA

1. Strateško godišnje planiranje te izvještavanje o radu

Sukladno odrednicama Zakona o hrani (NN 81/13; 14/14) te Statuta HAH-a

- do 31. siječnja 2014. izrađen je i usvojen od UV-a Godišnji plan rada HAH-a za 2014. godinu,
- Strateški plan za period 2014 – 2016.
- izvještaj o radu za 2013. godinu

2. Predstavljanje zastupanje, komunikacija i suradnja na nacionalnoj i međunarodnoj razini

Prezentacija rezultata istraživanja na seminarima i kongresima

Ured ravnatelja, u suradnji sa ostalim stručnim odjelima, prezentirao je rezultate istraživanja i stručnih i znanstvenih dokumenta na sljedećim seminarima i kongresima:

- 49. hrvatski i 9 međunarodni Agronomski simpozij u Dubrovniku
- FEST.A.CROPAK 2014.- Festival ambalaže, stručni skup u Plitvičkim jezerima
- 11. *progressive* konferencija Novo doba trgovine, konferencija u Zagrebu
- Sastanak sekcije za hranu CROLAB-A na Bjelovarskom sajmu u Gudovcu
- XV. Ružićkini dani "Danas znanost sutra industrija", međunarodni skup u Vukovaru
- „Podizanje svijesti i edukacija o ekoturizmu putem prekogranične suradnje" u Osijeku
- 3. hrvatski kongres preventivne medicine i unapređenja zdravlja - Sigurnost i kvaliteta hrane, Vinkovci
- 8. međunarodni kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Opatija
- 1. županijska konferencija o prevenciji kardiovaskularnih bolesti u organizaciji MZ i HZJZ, Virovitica

- 21. međunarodno savjetovanje Krmiva, Opatija
- Hrvatski potrošač na jedinstvenom tržištu EU – konferencija, Zagreb
- *PROPR Conference, 12th International Conference of Adriatic Region*, konferencija, Sarajevo
- HUOJ, konferencija, Opatija

Sudjelovanje u radu tijela

Sazivanje sjednica znanstvenih i stručnih tijela te UV-a - održano je ukupno 30 sjednica, od čega:

- Upravno vijeće – 5 sjednica,
- Savjetodavno vijeće – 2 sjednice,
- Znanstveno vijeće – 3 sjednice,
- Znanstveni odbori i radne grupe – 20 sastanaka

U okviru Ugovora između EFSA-e i HAH-a, realizirani su sljedeći sastanci:

- Sastanci Savjetodavnog vijeća EFSA-e -4
- Sastanak mreže za rizike u nastajanju (EREN) – 1

Obavještavanje javnosti o rezultatima procjene rizika

U suradnji sa Odjelom za komunikaciju i odnose s javnošću te Odjelom za procjenu rizika, predstavljena su sva istraživanja i znanstvena mišljenja realizirana tijekom 2014. godine zainteresiranim dionicima, kao i ciljanim grupama potrošača, proizvođača i nadležnih tijela.

Rad na projektima

Projekti koji su realizirani tijekom 2014. Godine, u suradnji sa Odjelom za komunikaciju i odnose s javnošću, kao i djelatnicima ostalih odjela, opisani su u okviru zadataka Odjela za komunikacije i odnose s javnošću (str. 18.)

II. ODJEL ZA PROCJENU RIZIKA

1. **Procjena rizika u području sigurnosti hrane i hrane za životinje**

U okviru ovog specifičnog cilja u planu rada za 2014. godinu bio je predviđen razvoj i primjena jedinstvenih metodologija procjene rizika koji su realizirani kontinuirano, u suradnji sa srodnim institucijama zemalja članica EU, a kao konačni rezultat je pripremljen prijedlog pojmovnika za procjenu rizika koji treba proći proceduru prihvatanja od strane Znanstvenog vijeća

Zaprimanje obavijesti putem sustava brzog uzbunjivanja za hranu i hranu za životinje te izrada inicijalne procjene rizika provodi se kontinuirano tijekom godine, a sukladno zahtjevima NKT za izradom iste.

2. **Izrada znanstvenih studija u području sigurnosti hrane i hrane za životinje**

- **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 u travnju 2014. nakon čega je načinjeno stručno izvješće koje je usvojeno na 2. Sjednici Znanstvenog vijeća HAH-a, održanoj 10. rujna 2014.

- **Učestalost distribucije nametnika *Alaria alata* u mesu divljači**

Projektom je predviđeno uzorkovanje mesa divljih svinja po dogovorenoj dojavi ovlaštenih veterinarskih ustanova s područja Osječko-baranjske i Vukovarsko-srijemske županije da je u mesu divljih svinja utvrđen potencijalni nametnik *Alaria alata*. Nakon toga bila je predviđeno da se lešina životinje u cijelosti otkupi i preveze na Hrvatski veterinarski institut u Zagreb na patološko-anatomske i parazitološke pretrage.

Područja na kojima je do sada uočen najveći broj invadiranih životinja metiljem *Alaria alata* nalaze se na području Vukovarsko-srijemske županije, u lovištima spačvanskog bazena, a najviše na području šumarije Vrbanja. S obzirom da su ova područja Vukovarsko-srijemske županije, a posebice u spačvanskom bazenu bila zahvaćena katastrofalnim poplavama upravo u vrijeme odgoja mladunčadi divljih svinja veći dio

prasaki se ugušio. Zbog toga je prirast divljih svinja bio vrlo nizak ili ga uopće nije bilo. Osim toga odrasli primjerci (mladi, srednjedobni i zreli) su migrirali u druga lovišta i matični fond divljih svinja je pao ispod zakonom i lovno-gospodarskom osnovom propisanih fondova te je lov kao takav bio u značajno smanjenom obimu ili uopće nije obavljan. Od predviđenih 600 grla divljih svinja za odstrjel na području Uprave šuma Vinkovci odstrijeljeno je ukupno oko 250 (40%). No lovovi su uglavnom obavljani na području sjevernog dijela spačvanskog bazena, a područja zahvaćena metiljem do sada su u pravilu zabilježena na dijelu lovišta „Spačva-jug“. U vrijeme optimalnog razvoja slobodno plivajućih furkocerkarija metilja *Alaria alata* koje su kao takve pogodne za invadiranje puževa i žaba voda je bila vrlo hladna i kao takva nepogodna za razvoj i preobrazbu u mesocerkarije koje se odvijaju u tijelu puževa i žaba. Povlačenjem vode s poplavljenih terena divlje svinje su se sporo vraćale u predmetna lovišta. Veći broj grla ostao je na poljoprivrednim površinama (kukuruz u mliječno voštanoj zriobi), a u šumska staništa se vraćao tek kada su usjevi skinuti s poljoprivrednih površina (listopad). No tada žabe i puževi nisu bili dostupni za hranjenje zbog povlačenja u tlo kako bi prezimile. Obzirom da je urod žira bio iznimno dobar u 2014. godini uglavnom su se hranile žirom, a od animalne hrane za prehranu su koristile kvalitetniju hranu (prije svega ribu zaostalu u barama i močvarama).

Zbog spleta okolnosti kakve se događaju zaista vrlo rijetko, invadiranost divljih svinja na ovom području je izostala te su rezultati istraživanja izostali.

Ukupno je pregledano 350 uzoraka s područja Vukovarsko – srijemske i Osječko – baranjske županije, ali metilj nije nađen. Lov divljih svinja (vepar, nazime i prase) trenutno se obavlja pojedinačnim odstrjelom, a na krmače je od 1. veljače do 30. lipnja propisan lovostaj, a posljedično tome je trenutno znatno umanjen broj odstrijeljene divljači odnosno potencijalnih uzoraka mesa za pregled.

- **Status:** predlaže se nastaviti istraživanje tijekom lovne sezone 2015./16. te da se u istraživanje uključe i druga potencijalno invadirana lovišta na području Baranje te okolici Našica i Donjeg Miholjca (lovište Đurđenica), kada bi se po pronađenom pozitivnom uzorku obavile i sve ostale aktivnosti predviđene projektom.

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

Cilj ovog projekta je bio uzorkovanjem i analizom različitih vrsta hrane od konoplje i koja sadrži konoplju odrediti sadržaj THC-a u pojedinim proizvodima za potrebe izrade procjene rizika od prisutnog THC-a na zdravlje potrošača.

Pravni temelj u RH kojim je regulirano pitanje proizvodnje sjemena, uzgoja, posjedovanja i uporabe biljke – industrijska konoplja, kao i njezinih proizvoda dano je Pravilnikom o priznavanju sorti poljoprivrednog bilja (NN 99/08; NN 100/09; NN 109/10; NN 77/13), Pravilnikom o stavljanju na tržište sjemena uljarica i predivog bilja, (NN 126/07; NN 20/13), Pravilnikom o uvjetima za uzgoj konoplje, načinu prijave uzgoja maka te uvjetima za posjedovanje i promet opojnih droga u veterinarstvu (NN 18/12), Zakonom o sjemenu, sadnom materijalu i priznavanju sorti poljoprivrednog bilja (NN 140/05; NN 35/08; NN 55/11; NN 14/14) i pripadajućim pravilnicima te Zakonom o suzbijanju zlouporabe opojnih droga (NN 107/01; NN 87/02; NN 163/03; NN 141/04; NN 40/07; NN 149/09; NN 84/11; NN 80/13).

Zakonom o suzbijanju zlouporabe opojnih droga obuhvaćeno je generalno pitanje uzgoja, posjedovanja i prometa opojnim drogama, dakle, u slučajevima kad to jesu opojne droge ili biljke koje sadrže opojne tvari koje se mogu uporabiti za izradu opojne droge.

Ovim su Zakonom također definirani izuzeci (kada se takve biljke upotrebljavaju u medicinske, prehrambene, veterinarske, znanstvenoistraživačke i nastavne svrhe), što je definirano člankom 3. stavkom 1., 2., i 3.. Nadalje, člankom 13. Zakona definirani uvjeti koje mora ispunjavati subjekt ukoliko želi proizvoditi industrijsku konoplju koja će služiti u prehrambene svrhe. Vežano uz članak 13., ministar nadležnog tijela donio je provedbeni propis Pravilnik o uvjetima za uzgoj konoplje, načinu prijave uzgoja maka te uvjetima za posjedovanje i promet opojnih droga u veterinarstvu (NN 18/12) koji:

- propisuje uvjete koje treba ispunjavati pravna ili fizička osoba za uzgoj konoplje;
- propisuje način izdavanja dozvole za uzgoj konoplje;
- definira da se mogu koristiti sorte konoplje koje su upisane u Sortnu listu Republike Hrvatske u skladu sa Zakonom o sjemenu, sadnom materijalu i priznavanju sorti poljoprivrednog bilja (NN 140/05; NN 35/08; NN 55/11; NN 14/14);
- propisuje da je dopušteno uzgajati konoplju (*Cannabis sativa L*) ukoliko sadržaj tetrahidrokanabinola u suhoj tvari biljke ne prelazi 0,2%

U okviru projekta analizirano je 45 uzoraka različitih vrsta hrane od konoplje ili koje sadrže konoplju.

- **Status:** Izvješće o provedbi projekta usvojeno je na 3. sjednici Znanstvenog vijeća HAH-a, održanoj 2. prosinca 2014. te je donesen zaključak o formiranju *ad hoc* radne grupe ispred Znanstvenog odbora za kemijske opasnosti sa svrhom izrade Znanstvenog mišljenja koje će pružiti uvid u sadržaj i djelovanje THC-a prisutnog u hrani od konoplje i koja sadrži konoplju, a potrošači će dobiti znanstveno utemeljene činjenice o utjecaju te hrane na zdravlje.

- **Određivanje ergot alkaloida u hrani**

Prema *Preporuci Europske komisije od 15. ožujka 2012. o praćenju prisutnosti ergot alkaloida u hrani i hrani za životinje (2012/154/EU)* države članice EU bi trebale, u suradnji sa subjektima u poslovanju s hranom, vršiti monitoring EA-a u hrani i hrani za životinje te analitičke rezultate redovito slati EFSA-i. Krajnji cilj provođenja ove Preporuke je pomoću prikupljenih podataka, uspostaviti MDK vrijednosti za određene EA-e te nadopuniti *Uredbu komisije br. 1881/2006 od 19. prosinca 2006. o utvrđivanju najvećih dopuštenih količina određenih kontaminanata u hrani.*

Predviđeno istraživanje uključivalo je laboratorijske analize određenih žitarica, kao i njihovih poluproizvoda ili gotovih proizvoda.

Čimbenici koji utječu na stupanj varijabilnosti EA-a su trenutno nepoznati. Stoga se pomoću podataka dobivenih ovim istraživanjem pokušalo prepoznati sve čimbenike koji utječu na varijabilnost EA-a u pojedinačnim biljnim vrstama. Uzorkovano je ukupno 30 uzoraka, od čega 22 hrane za ljude i 8 hrane za životinje na sljedeće EA: ergokristin/ergokristinin, ergotamin/ergotaminin, ergokriptin/ergokriptinin, ergometrin/ergometrinin, ergozin/ergozinin, ergokornin/ergokoninin.

- **Status:** Istraživanje je završeno prema planu, a rezultati su prijavljeni putem SSD1 obrasca EFSA-i.

- **Mikrobiološka procjena rizika tradicionalnih svježih, polutvrđih i tvrdih sireva na tržnicama RH**

Cilj ovog projekta bio je odrediti udovoljavaju li svježi i polutvrđi kravljji sirevi koji se proizvode na tradicionalan način, a prodaju na tržnicama u najvećim gradovima RH važećim mikrobiološkim kriterijima za hranu te na osnovu toga procijeniti rizik od štetnog utjecaja na zdravlje ljudi koji konzumiraju svježe i polutvrde sireve s hrvatskih tržnica u razdoblju od godinu dana.

Za potrebe istraživanja uzorkovani su tradicionalni (autohtonih) svježi i polutvrđi sirevi od kravljeg mlijeka proizvedeni na OPG-ima, a koji se prodaju na tržnicama u Zagrebu, Osijeku, Splitu i Rijeci. Uzorci sireva prikupljani su dva puta godišnje (ljetni i zimski period) u Osijeku, Splitu i Rijeci po 20 uzoraka sira (svježih i polutvrđih od nepasterizirnog i pasteriziranog kravljeg mlijeka) pojedinačno po svakoj regiji te na tržnicama u Zagrebu po 40 uzoraka sira (svježih i polutvrđih od nepasterizirnog i pasteriziranog kravljeg mlijeka). Ukupan broj analiziranih uzoraka na kojima je provedena analiza je 200 sireva. Provedene su mikrobiološke analize na sljedeće mikroorganizme: *Esherichia coli*, koagulaza pozitivni stafilocoki, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella vrste*, *Campylobacter vrste*.

- **Status:** Istraživanje je završeno prema planu, a rezultati će biti korišteni, zajedno sa rezultatima iz projekta koji se provodi kao proširenje tijekom 2015. godine, sa svrhom procjene rizika te davanja preporuka za donošenje mjera ili unaprijeđenija procesa proizvodnje i higijene prilikom proizvodnje.

- **Procjena sigurnosti i kvalitete svježeg sirovog mlijeka iz mljekomata**

U Republici Hrvatskoj i u ostalim zemljama EU, pa i svijetu, bilježi se povećanje broja ljudi koji konzumiraju svježe sirovo mlijeko. To je mlijeko koje nije podvrgnuto nikakvom termičkom postupku tj. nije zagrijavano na temperaturu višu od 40 °C, a može se kupiti u mljekomatima ili direktnom prodajom kod proizvođača mlijeka. Ljudi koji konzumiraju takvo mlijeko smatraju kako ono ima bolje nutritivne odlike, okus i korist za ljudsko zdravlje, usprkos činjenici da takvo mlijeko može biti kontaminirano s različitim patogenima, što potvrđuju i dokumentirani proboji bolesti unazad nekoliko godina. Kako su se u RH pojavili mljekomati unazad nekoliko godina, ne postoje podaci o mikrobiološkoj i kemijskoj kakvoći svježeg sirovog mlijeka iz mljekomata.

Stoga je ovim istraživanjem utvrđen kemijski sastav (masnoća, proteini, laktoza, suha tvar) svježeg sirovog mlijeka iz 47 mljekomata koliko ih je službeno registrirano u našoj zemlji, ispitana je mogućnost ostataka antibiotika i kemoterapeutika, te je utvrđena prisutnost (ili odsutnost) slijedećih patogenih mikroorganizama: *Listeria monocytgoenes*, *Mycobacterium avis* subsp. *paratuberculosis*, enterotoksični *S. aureus*, *Campylobacter jejuni/coli*, *E. coli O157 (VTEC ili STEC)*, *Salmonella spp.*, *Yersinia enterocolitica*, virus enzooske leukoze goveda i *Coxiella burnetti*. Osim toga, putem *on-line* ankete provedeno je istraživanje o motiviranosti građana za kupnju mlijeka iz mljekomata, te provjeravanje njihovog znanja o opasnostima kod konzumacije ovakve vrste proizvoda tj. poznavanja načina provođenja dobre higijenske prakse u vlastitoj kuhinji kako bi se smanjio rizik od izazivanja bolesti.

- **Status:** budući da je istraživanje planirano provesti u tri vremenska vala, biti će završeno do kraja travnja 2015. godine nakon čega će biti načinjeno izvješće i poslano nadležnim institucijama.

3. Izrada znanstvenih i stručnih mišljenja kao potpora nadležnom tijelu i ostalim zainteresiranim stranama

- Znanstveno mišljenje o prijenosu teških metala iz tla u žitarice - u izradi
- Znanstveno mišljenje o prijenosu teških metala iz tla u različite vrste povrća – u izradi
- Znanstveno mišljenje o prisutnosti ftalata u hrani – završeno <http://www.hah.hr/znanstveno-misljenje-o-prisutnosti-ftalata-u-hrani/>
- Znanstveno mišljenje o kvaliteti smrznutog mesa svinja - završeno <http://www.hah.hr/znanstvena-studija-o-kakvoci-zamrznutog-mesa-svinja/>
- ZM o kontaminaciji teškim metalima domaće i uvozne ribe i proizvoda od ribe – završeno <http://www.hah.hr/znanstveno-misljenje-o-prisutnosti-zive-olova-kadmija-i-arsena-u-akvaticnim-organizmima-na-trzistu-republike-hrvatske/>
- ZM o prisutnosti ftalata u hrani – završeno <http://www.hah.hr/znanstveno-misljenje-o-prisutnosti-ftalata-u-hrani/>
- Znanstveno mišljenje o aditivima u hrani – završeno <http://www.hah.hr/znanstveno-misljenje-o-aditivima-u-hrani/>
- Znanstvena mišljenja na zahtjev nadležnog tijela i drugih zainteresiranih strana – nije bilo zahtjeva
- Mišljenja na zahtjev nadležnih tijela za potrebe izrade stajališta Republike Hrvatske u području sigurnosti hrane i hrane za životinje – stajališta po pitanju kontaminanata i GM hrane

Sazivanje sjednica znanstvenih i stručnih tijela

- a) Znanstveni odbori za biološke opasnosti -3 sastanka
- b) Znanstveni odbor za kemijske opasnosti - 2 sastanka
- c) Znanstveni odbor za GM hranu i hranu za životinje - 2 sastanka
- d) Znanstveni odbor za zdravlje i dobrobit životinja – 2 sastanka
- e) Radna grupa za izradu znanstvenog mišljenja o soli – 4 sastanka
- f) Radna grupa za izradu studije o zamrznutom mesu svinja – 3 sastanka

4. Uspostava i koordiniranje nacionalne mreže institucija u području sigurnosti hrane

Nacionalna mreža institucija je ažurirana i sadržavala je ukupno 36 institucija.

Ukupno je proslijeđeno 38 informacija i 6 upita dobivenih od EFSA-e.

Organizacija i provedba sastanaka:

- EFSA Focal Point, održana je radionica „Prijava i ispunjavanje upitnika za EFSA-inu mrežu institucija („Article 36 List““)
- Aktivnosti vezane za diseminaciju informacije o mogućnosti prijave u EFSA-nu bazu stručnjaka

- izvršena prijava i prihvaćanje od strane EFSA-e za nacionalnu članicu u okviru liste institucija sukladno članku 36. Direktive (EZ) No.178/2002.

5. Priprema i uspostavljanje platforme za dionike sustava sigurnosti hrane

Realizirani su sastanci sa proizvođačima kruha i pekarskih proizvoda u svrhu pripreme za provedbu akcijskog plana smanjenja kuhinjske soli u prehrambenim proizvodima, a sukladno nacionalnom Strateškom planu smanjenja unosa kuhinjske soli putem hrane.

Djelatnici Odjela PR odgovorili su na ukupno 49 upita potrošača i drugih zainteresiranih strana, što predstavlja 21 % ukupnih upita prosljeđenih HAH-u.

6. Međuinstitucionalna suradnja na nacionalnoj i međunarodnoj razini

U okviru navedene suradnje, a temeljem Ugovora između EFSA-e i HAH-a, realizirani su sljedeći sastanci:

- Sastanci Savjetodavnog vijeća EFSA-e -4
- Sastanak mreže za rizike u nastajanju (EREN) - 1
- Sastanci mreže za mikrobiološku procjenu rizika (MRA) – 2
- Sastanci mreže za prikupljanje podataka o zoonozama – 4
- Sastanci Focal Point-a – 2

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 su predstavljeni rezultati istraživanja; za različitu ciljanu publiku: proizvođači, potrošači, akademska zajednica.

III. ODJEL ZA ZNANSTVENU POTPORU I BAZE PODATAKA

1. Prikupljanje i analiza rezultata službenih kontrola i ostalih podataka u svrhu karakteriziranja, praćenja rizika i izrade Znanstvenih mišljenja i Znanstvenih studija

Prikupljeni su rezultati analiza hrane i hrane za životinje svih službenih laboratorija za prethodnu godinu 2013.

Rezultati su obrađeni i arhivirani u Access bazi podataka koja je kreirana isključivo za ovaj tip podataka. U bazu su uneseni i podaci prikupljeni prethodnih godina sukladno članku 22. Pravilnika o ovlašćivanju službenih i referentnih laboratorija za hranu i hranu za životinje (Narodne novine, br. 86/10, 7/11 i 74/13).

Izrađeno je izvješće i objavljeno na web stranicama HAH-a i MP.

Pored toga, izrađene su tablice po uzoru na SSD1 tablice te su rezultati službenih kontrola prijavljeni u EFSA-u na nacionalnoj razini.

U okviru **znanstvenih mišljenja** izrađeno je:

- Znanstveno mišljenje o označavanju prirodne mineralne vode navodom „pogodna za pripremu hrane za dojenčad“ – završeno <http://www.hah.hr/znanstveno-misljenje-oznacavanje-vode-navodom-pogodna-za-pripremu-hrane-za-dojenkad/>
- Znanstveno izvješće „Aflatoksin M1 u mlijeku i mliječnim proizvodima“- završeno
- Znanstveno mišljenje o označavanju prirodne mineralne vode navodom „može imati laksativan učinak“ i „može imati diuretski učinak“ – u izradi

Sazivanje sjednica znanstvenih tijela HAH-a, pripremanje materijala za sjednice znanstvenih tijela, izrada Zapisnika sa sjednice znanstvenih tijela

- ZO za prehranu, alergene, novu hranu i hranu za posebne prehrambene potrebe imao je ukupno 3 sastanka. U okviru ZO osnovane su dvije radne grupe:
 - Priprema istraživanja o prehranbenim navikama djece (ukupno 2 sastanka)
 - Izrada i primjena nacionalnih recepata u svrhu obrade podataka o prehranbenim navikama (ukupno 3 sastanka)
- RG za donošenje znanstvenog mišljenja o označavanju vode navodom „može imati laksativan učinak“ i „može imati diuretski učinak“, tijekom 2014. godine održane su tri sjednice
- RG za izradu Vodiča o hrani za dojenčad, jedna sjednica održana je tijekom 2014. Godine
- Povjerenstvo za izradu Višegodišnjeg plana službenih kontrola hrane životinjskog i neživotinjskog podrijetla u odnosu na prisutnost mikotoksina za razdoblje od 2015. do 2018. godine, održana su 2 sastanka

U okviru znanstvenih istraživanja provedena su sljedeća istraživanja:

- **Utjecaj kakvoće vode za piće na nutritivnu vrijednost dojenačkih mliječnih pripravaka**

Uzimajući u obzir da se na području Republike Hrvatske, pri pripremi hrane za dojenčad, odnosno pripremi dojenačkih mliječnih pripravaka, još uvijek najčešće koristi voda za ljudsku potrošnju, koja se do potrošača distribuira putem vodoopskrbnih sustava, a koja ima neujednačen sastav ovisno o porijeklu i načinu prerade, na osnovi prethodno navedenog znanstvenog mišljenja Radne grupe Hrvatske agencije za hranu, uočila se potreba za provođenjem cjelovitog istraživanja o utjecaju kakvoće vode za ljudsku potrošnju iz vodoopskrbnih sustava na području Republike Hrvatske na konačni udio pojedinih nutrijenata u pripremljenoj hrani za dojenčad, odnosno dojenačkim mliječnim pripravcima. Stoga se uzorkovanjem vode za ljudsku potrošnju iz vodoopskrbnih sustava gradova, koji su sjedišta dvadeset hrvatskih županija i grada Zagreba te obradom navedenih uzoraka vode prema uputama proizvođača dojenačkih mliječnih pripravaka, procijenio utjecaj i doprinos kakvoće vode za ljudsku potrošnju iz vodoopskrbnih sustava na nutritivnu vrijednost pripremljene dojenačke hrane.

- **Status:** Ukupno je analizirano 66 uzoraka vode na 13 kemijskih parametara. Izvještaj o ispitivanju je prihvaćen na 3. Sjednici ZV-a održanoj 2. prosinca 2014., a samo istraživanje poslužiti će kao podloga za donošenje znanstvenog mišljenja.

- **Procjena izloženosti populacije RH slobodnom i maskiranom obliku deoksinivalenola u hrani na bazi žitarica**

Maksimalna koncentracija DON-a u žitaricama i proizvodima od žitarica propisana je Uredbom Europske komisije br. 1881/2006 (EC, 2006) te iznosi od 200-1750 µg/kg. Maskirani metaboliti nisu uzeti u obzir za procjenu izloženosti ukupnih mikotoksina iz proizvoda na bazi žitarica. JECFA (*Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*) je 2001. godine utvrdila privremeni maksimalno dopušteni dnevni unos (PMTDI) za DON od 1 µg/kg tjelesne mase (JECFA, 2001). Budući da se 3-acetil-DON konvertira u DON i doprinosi ukupnoj toksičnosti DON-a, JECFA je 2010. godine promijenila PMTDI za DON u grupni PMTDI od 1 µg/kg tjelesne mase za sumu DON-a i njegovih acetiliranih derivata. Osim toga, 2010. godine JECFA je utvrdila i grupnu akutnu referentnu dozu (ARfD) od 8 µg/kg tjelesne mase za sumu DON-a i njegovih acetiliranih derivata. Budući da nije bilo dovoljno informacija o D3G, on nije uključen niti u grupni PMTDI niti u grupni ARfD.

Monitoringom mikotoksina obuhvaćeno je određivanje DON-a, ali ne i njegovih acetiliranih i maskiranih oblika. Kako je obveza RH nakon pristupanja u EU, slati podatke monitoringa i službenih kontrola EFSA-i na propisanim obrascima, HAH je na inicijativu Ministarstva zdravlja proveo određivanje acetiliranih i maskiranih oblika DON-a.

- **Status:** Istraživanje je završeno prema planu, a rezultati će biti korišteni sa svrhom procjene rizika te davanja preporuka za donošenje mjera ili unaprijeđenja procesa proizvodnje.

2. Uspostavljanje nacionalne baze podataka o prehrambenim navikama i sastavu hrane

Kodiranje hrane prema standardu FoodEx1

Svi podaci o konzumiranju hrane i pića prikupljeni istraživanjem o prehrambenim navikama kodirani su sukladno klasifikacije hrane FoodEx1.

Provedeno je razdvajanje kompozitnih jela koja su konzumirana u studentskim menzama, prema receptima koji se koriste u pripremanju jela u studentskim menzama u cijeloj RH. Nadalje, svi sendviči, odnosno kompozitna jela za koja se u koloni „opis namirnice“ nalazi popis sastojaka, razdvojena su na sastojke i pripadajuće količine. Svi sastojci su dodatno kodirani prema standardu FoodEx1.

Prikupljanje podataka o sastavu hrane (recepti)

Prikupljeni su svi recepti kompozitne hrane koja se navodi u istraživanju o prehrambenim navikama, koji će se koristiti za izradu baze recepata, pomoću koje će se kompozitna jela moći razložiti na sastojke i udjele pojedinih sastojaka u jelu. Stvaranje baze podataka o receptima predviđeno je u 2015. godini.

Ispitivanje potrošača vezano za informiranje o hrani u RH

U suradnji s tvrtkom IPSOS puls provedeno je ispitivanje potrošača o razumijevanju informacija na hrani (deklaracije) i o bacanju hrane. Ispitivanje na terenu, na reprezentativnom uzorku odrasle populacije završeno je u prosincu 2014., a dobiveni rezultati proslijeđeni u siječnju 2015.

Obrada i analiza podataka na zahtjev Odjela za procjenu rizika

Tijekom 2014. godine pristiglo je ukupno 8 zahtjeva za podacima o prehrambenim navika za pojedine kategorije hrane. Svi zahtjevi su obrađeni i proslijeđeni u Odjel za procjenu rizika.

Izrada *software-a* za obradu i analizu podataka prikupljenih istraživanjem o prehrambenim navikama odrasle populacije u RH

- a) Istražene su mogućnosti unutar besplatno dostupnih *software-a* za obradu i analizu podataka
- b) Odabran je Access i proučene mogućnosti i način prilagodbe za potrebe izrade nacionalne baze podataka o prehrambenim navikama
- c) Kreirano je sučelje za obradu podataka o PN
- d) Kreirane su relacijske tablice i izvješća za potrebe analize podataka
- e) Definirani su dodatni zahtjevi za kreiranje analiza podataka
- f) Ugovorena je konzultantska usluga s tvrtkom SPIN Studio

3. *Međuinstitucionalna suradnja na nacionalnoj i međunarodnoj razini*

Sudjelovanje u radu povjerenstava prilikom izrade propisa u području sigurnosti hrane i hrane za životinje

- a) Povjerenstvo kod izglasavanja stajališta u području kontaminanata - 2 sastanka
- b) Povjerenstvo za odobravanje korištenja navoda za prirodne mineralne vode - 1 sastanak
- c) Povjerenstvo za formule i dječju hranu-izrada nacionalnog stajališta i odgovor EK vezano za pripremu novog delegiranog akta o dojenačkim formulama pri Ministarstvu zdravlja - 2 sastanka
- d) Povjerenstvo za izradu Višegodišnjeg plana službenih kontrola hrane životinjskog i neživotinjskog podrijetla u odnosu na prisutnost mikotoksina za razdoblje od 2015. do 2018. godine - 2 sastanka
- e) Javne konzultacije vezane uz navod „Pogodno za pripremu hrane za dojenčad“ na prirodnim mineralnim vodama u Ministarstvu poljoprivrede – 1 sastanak
- f) radna skupina pri Ministarstvu poljoprivrede za izradu stajališta RH vezano za donošenje provedbenih uredbi koje se donose na temelju Uredbe 1169/2011 - trans masne kiseline
- g) radna grupa u okviru nacionalnog programa „Živjeti zdravo“ - 2 sastanka

Prikupljanje podataka o kontaminantima i slanja istih EFSA-i

Imenovanje od strane MP i MZ kao kontakt točke za dostavu podataka EFSA-i o provedenim službenim kontrolama za 2013. Godinu.

Prikupljeni su podaci o rezultatima analiza hrane i hrane za životinje službenih kontrola na kemijske kontaminante i proslijeđeni EFSA-i u SSD1 formatu.

Nakon pristiglih rezultata analiza službenih laboratorija održana je *in-house* radionicu s ciljem upoznavanja djelatnika Odjela za procjenu rizika s podacima iz SSD1 formata. U dogovoru s djelatnicima Odjela PR, podaci su prevedeni u „čitljivu“ formu kako bi se mogli upotrijebiti za izradu procjene rizika.

4. Uspostava i koordiniranje nacionalne mreže institucija u području sigurnosti hrane

Nacionalna mreža institucija je ažurirana i sadržavala je ukupno 36 institucija.

Ukupno je proslijeđeno 38 informacija i 6 upita dobivenih od EFSA-e.

Organizacija i provedba sastanaka:

- EFSA Focal Point, održana je radionica „Prijava i ispunjavanje upitnika za EFSA-inu mrežu institucija („Article 36 List“)
- Aktivnosti vezane za diseminaciju informacije o mogućnosti prijave u EFSA-nu bazu stručnjaka
- izvršena prijava i prihvaćanje od strane EFSA-e za nacionalnu članicu u okviru liste institucija sukladno članku 36. Direktive (EZ) No.178/2002.

5. Pružanje stručnih informacija potrošačima

Djelatnici Odjela ZPBP odgovorili su na ukupno 82 upita potrošača i drugih zainteresiranih strana, što predstavlja 38 % ukupnih upita proslijeđenih HAH-u.

6. FP7 TDS Exposure projekt

- a) četvrti interni izvještaj
- b) rada na znanstvenom radu „TDS exposure project: relevance of the Total Diet Study approach for different groups of substances“
- c) rad na znanstvenom radu „TDS exposure project: Application of the analytic hierarchy process for the prioritization of substances to be analyzed in a total diet study“
- d) komentari na D.3.6. Protocol, WP 3 - Food sampling: food products collection
- e) komentari na D.5.9. Report on quality tools and sample descriptions, WP 5 – Development and implementation of quality standard framework for TDS Centres in Europe
- f) dijagram toka za komunikaciju rizikom
- g) draft vodiča za komunikaciju rizikom

7. Sudjelovanje u radu povjerenstava i radnih grupa u EFSA-i

- Scientific Network on Chemical Occurrence Data, Parma Italija - 2 sastanka
- Scientific Network for Risk Assessment of Nanotechnologies in Food and Feed - 1 sastanak

8. Focal point INFOSAN Network - četiri alerta i tri obavijesti

IV. ODJEL ZA KOMUNIKACIJE I ODNOS S JAVNOŠU

1. *Obavještanje o rezultatima procjene rizika*

U okviru obavještanja o rezultatima procjene rizika, djelatnici Odjela intenzivno su radili na prenošenju niza stručnih i znanstvenih informacija putem web stranice, pisanih materijala i brošura, letaka, te kroz organizaciju stručnih skupova i radionica.

- izrada letka [Manje soli, više zdravlja](#) s ciljem informiranja potrošača o prednostima smanjenog unosa soli, distribuiran građanima preko patronažnih sestara, s područja cijele RH
- izrada brošure [Manje soli, više zdravlja](#) s ciljem informiranja medicinskog osoblja o prednostima smanjenog unosa soli
- prijevod i prilagodba na hrvatski jezik letka [Stop food waste](#) u suradnji s Europskom komisijom
- prijevod i prilagodba na hrvatski jezik informativnih letaka *Pridružite se EFSA- inim Znanstvenim odborima* i *EFSA fact sheet CRO* u suradnji s Focal Pointom, s ciljem širenja informacija o obnovi EFSA-inih znanstvenih odbora

Broj vijesti putem web stranice - 32

U suradnji s tvrtkom Ofir d.o.o. pripreme i rad na pokretanju HAH-ove nove web stranice.

U okviru **znanstvenih mišljenja** izrađeno je:

- Znanstveno mišljenje o učinku smanjenog unosa kuhinjske soli u prehrani ljudi – završeno <http://www.hah.hr/znanstveno-misljenje-o-ucinku-smanjenog-unosa-kuhinjske-soli-u-prehrani-ljudi/>

2. *Pružanje stručnih informacija potrošačima*

Obilježavanje svjetskog dana zdravlja

Kao i prethodnih nekoliko godina, Hrvatska agencija za hranu se aktivno priključila inicijativi WHO-a u obilježavanju Svjetskog dana zdravlja na temu transmisivnih bolesti. 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 Osijeka sa prikladnim materijalima.

Organizacija međunarodnog skupa povodom svečanog obilježavanja Svjetskog Dana hrane

Već petu godinu za redom, Hrvatska agencija za hranu obilježila je Svjetski dan hrane međunarodnim skupom pod visokim pokroviteljstvom Predsjednika Republike Hrvatske, Ministarstva poljoprivrede i Ministarstva zaštite okoliša i prirode. Na međunarodnom skupu *“Kako smanjiti gubitke i bacanje hrane: od polja do stola”* predavanja su održali eminentni domaći i strani predavači, a prisustvovalo je 170

dionika u prehrambenom lancu „od polja do stola“, predstavnika nadležnih tijela, industrije, trgovine i svih drugih subjekata u poslovanju hranom, organizacija potrošača te znanstvene zajednice. U okviru zaključaka skupa definirano je kako je nužna suradnja svih dionika u sustavu, trajna edukacija potrošača te unapređenje praćenja i prikupljanja podataka o bacanju i gubitcima hrane, kako bi relevantne institucije mogle poduzeti što učinkovitije mjere za njihovo smanjivanje.

Suorganizacija Regionalne konferencije o smanjenju unosa soli

U sklopu 3. hrvatskog kongresa preventivne medicine i unapređenja zdravlja održan je *Regionalna konferencija o smanjenju unosa soli* na kojoj je predstavljen Strateški plan za smanjenje prekomjernog unosa kuhinjske soli u Republici Hrvatskoj 2015. – 2019. Jedan od znanstveno stručnih temelja za donošenje strateškog plana je i Znanstveno mišljenje o učinku smanjenog unosa kuhinjske soli u prehrani ljudi Hrvatske agencije za hranu (HAH). Na konferenciji su predstavljeni te distribuirani materijali koje je izradio HAH s ciljem informiranja medicinskog osoblja i potrošača o prednostima smanjenog unosa soli.

Pripreme za *1. hrvatsku konferenciju o procjeni rizika porijeklom iz hrane* koja će se održati 6.-7. listopada 2015. povodom obilježavanja *10. godišnjice HAH-a i obilježavanje Svjetskog dana hrane*.

Komunikacija putem info@hah i besplatnog potrošačkog telefona

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

Tijekom **2014.** godine HAH je zaprimio **300tinjak upita** od strane potrošača i od toga 43 predstavnika medija.

U odnosu na **2013.** godinu broj upita **porastao je za 3%**.

Najčešće upućeni upiti bili su iz područja **obveza subjekata u poslovanju s hranom, koje su njegove odgovornosti te označavanje i rok trajanja.**

Na drugom mjestu po učestalosti upita jesu **informacije vezane uz dodatke prehrani te laboratoriji za analizu hrane.**

Također su vrlo česta pitanja vezana uz **registraciju i odobravanje objekata u poslovanju s hranom.**

Veliki je postotak upita koji nisu u nadležnosti HAH-a koji su najčešće upućeni tada na Ministarstvo poljoprivrede te Ministarstvo zdravlja.

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

Statistika pokazuje da se broj upita **od 2005-2014. upeterostručio.**

Značajna zainteresiranost pokazala se za **Znanstveno mišljenje o kakvoći zamrznutog mesa svinja, te Znanstveno mišljenje o aditivima u hrani.**

Ispitivanje potrošača vezano za informiranje o hrani u RH

U suradnji s tvrtkom IPSOS puls provedeno je ispitivanje potrošača o razumijevanju informacija na hrani (deklaracije) i o bacanju hrane. Ispitivanje na terenu, na reprezentativnom uzorku odrasle populacije završeno je u prosincu 2014., a dobiveni rezultati proslijeđeni u siječnju 2015. U suradnji sa Odjelom za ZPiBP podaci su obrađeni te pripremljeni za prezentiranje.

Unaprjeđenje komunikacije o rizicima porijeklom od hrane

Prijevod i prilagodba na hrvatski jezik EFSA-inog [Vodiča za komunikaciju o riziku](#) u suradnji s EFSA Focal Point. Vodič je predstavljen na 9. konferenciji o sigurnosti i kvaliteti hrane u Opatiji.

3. Priprema za uspostavljanje platforme za dionike sustava sigurnosti hrane

U suradnji sa uredom ravnatelja realizirani su sastanci s proizvođačima kruha i pekarskih proizvoda u svrhu pripreme za provedbu akcijskog plana smanjenja kuhinjske soli u prehrambenim proizvodima, a sukladno nacionalnom Strateškom planu smanjenja unosa kuhinjske soli putem hrane.

U sklopu čega je održano predavanje za članove Richemont kluba – Inicijative za smanjenje unosa kuhinjske soli u prehrani.

4. Međuinstitucionalna suradnja na nacionalnoj i međunarodnoj razini

Sudjelovanje u radu stručnih tijela Europske agencije za sigurnost hrane (EFSA) – radna grupa savjetodavnog vijeća za komunikaciju – 3 sastanka

Predavanje *Risk Perception and Consumers' Expectations on Food Safety in a New EU MS – Croatia* na *EFSA Pre-Accession Seminar on Risk Communicationu* održanom Beogradu, 6. svibnja 2014.

Predavanje na konferenciji *EFSA European Neighbourhood Food Safety Conference* koja je održana u Parmi 18.-20. rujna 2014., gdje je Hrvatska kao jedina zemlja članica u sekciji posvećenoj komunikaciji o riziku održala predavanje *Risk Communications at a national level: Experience from Croatia*.

Predavanje *EFSA's role in the EU Food Safety System* na radionici u organizaciji Joint research center: *Enlargement and Integration Workshop: Analysis of food and feed contaminants – Legal and scientific framework; Including method validation and measurement uncertainty*, Zagreb, 24.9.2014.

Realizacija sastanka sa zastupnicom u Europskom parlamentu, Biljanom Borzan.

Sastanci s predstavnicima Ministarstva vanjskih i europskih poslova uvezano za sudjelovanje RH na međunarodnoj izložbi EXPO 2015. (RH kasnije odustaje od sudjelovanja)

Rad na projektima

Hrvatska - Srbija IPA II Prekogranični projekt AGRI-CONTO-CLEEN - Doprinos poljoprivrede 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 2014. godine HAH je s uspjehom organizirao dvije radionice, 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.

HAH je sudjelovao u svim aktivnostima projekta organiziranim od strane ostalih partnera u projektu te uspješno organizirao završnu konferenciju.

V. ODJEL ZA PRAVNE, KADROVSKE I FINACIJSKO-RAČUNOVODSTVENE

Tekuće poslovanje Odjela za pravne, kadrovske i financijsko-računovodstvene poslove podrazumijeva poslove vezane za ljudske resurse, poslove vezane za izvršenje svih radnji u pripremi prijedloga Financijskog plana, rebalansa i preraspodjele istoga tijekom godine, provođenje postupka javne nabave i ostalih nabava te vođenje uredskog poslovanja, načinjeni su brojni izvještaji, tumačenja i pravne podloge za tumačenje propisa, sazivanje i pripremanje materijala za sjednice Upravnog vijeća, sudjelovanje u pripremi ostalih materijala i sjednica.

HAH kao isključivi korisnik Državnog proračuna primjenjuje propise vezane uz proračunsko planiranje i izvršenje i sukladno tome obavlja redovne financijsko-računovodstvene poslove.

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

Svi kadrovski poslovi odvijaju se na redovan i ustaljen način. Tijekom godine proveden je jedan natječajni postupak zapošljavanja radnika.

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).

U 2014.g. u Odjelu za pravne, kadrovske i financijsko-računovodstvene poslove su u okviru postupanja po Planu rada HAH-a za 2014.g. i ostvarenja posebnih ciljeva, te u svrhu zakonitog i učinkovitog funkcioniranja Agencije kao ustanove, izvršene sve pripremne radnje i izrađeni prijedlozi za:

- tri (3) prijedloga poslovnika koje je Upravno vijeće usvojilo,
- tri (3) prijedloga pravilnika koji su u fazi usvajanja,
- jedan (1) prijedlog Financijskog plana i Plana nabave koje je Upravno vijeće usvojilo;
- dva (2) prijedloga preraspodjele/rebalansa Financijskog plana i Plana nabave koje je Upravno vijeće usvojilo ;
- dvadeset (20) financijskih izvješća;
- jedna (1) Strategija 2015.-2017.g.;
- jedan (1) Plan rada odjela;
- jedna (1) Izjava o fiskalnoj odgovornosti i Upitnik;
- jedno (1) Godišnje izvješće o javnoj nabavi;
- tri (3) Upitnika s podacima o poslovanju HAH-a za dubinsku analizu kao Izvještaj MP za Povjerenstvo Vlade;
- tri (3) Izvješća uz Upitnik o analizi poslovanja agencija, zavoda i fondova
- jedan pregled mjera s kvantifikacijama potencijalnih ušteda koje je HAH poduzeo u svrhu realizacije antirecesijskih mjera i štednje,
- jedan (1) Plan korištenja godišnjih odmora u HAH-u;
- devetnaest (19) odluka o godišnjem odmoru;
- sedam (7) ugovora o „bagatelnoj“ nabavi;
- tri (3) sporazuma o suradnji;
- jedan (1) natječajni postupak za zapošljavanje radnika;

U svrhu osiguranja ostvarivanja ciljeva Odjela važno je napomenuti da se na dnevnoj razini obavljaju poslovi unosa i kontrole evidencije radnog vremena, poslovi formalne i računske kontrole knjigovodstvene dokumentacije, kontiranja i knjiženja poslovnih događaja u analitičkim evidencijama i glavnoj knjizi te se na mjesečnoj razini obavljaju se poslovi kontrole svih evidencija u Odjelu (vođenje evidencije o postupcima nabave, kontrola i koordinacija obračuna plaća u COP-u, praćenje izvršenja ugovornih obveza, razni mjesečni obračuni i izvještaji), te organizacija poslova u svrhu osiguranja funkcionalnosti instalacija, uređaja, opreme, službenih automobila te čišćenja i održavanja poslovnog prostora.

AKTIVNOSTI HAH-a IZVRŠENE MIMO PLANA RADA

Radovi objavljeni u znanstvenim časopisima

- a) Vin K, Papadopoulos A, Cubadda F, Aureli F, Oktay Basegmez HI, D'Amato M, De Coster S, D'Evoli L, Lopez Esteban MT, Jurković M, Lucarini M, Ozer H, San Juan PMF, Sioen I, Sokolić D, Turrini A, Sirot V: TDS exposure project: Relevance of the Total Diet Study approach for different groups of substances. *Food and Chemical Toxicology*, 73: 21-34, 2014.
- b) Papadopoulos A, Sioen I, Cubadda F, Ozer H, Oktay Basegmez HI, Turrini A, Lopez Esteban MT, Fernandez San Juan PM, Sokolić-Mihalak D, Jurkovic M, De Henauw S, Aureli F, Vin K, Sirot V: TDS exposure project: Application of the analytic hierarchy process for the prioritization of substances to be analyzed in a total diet study. *Food and Chemical Toxicology* – prihvaćen za objavu
- c) Jurković M, Sokolić-Mihalak D, Bašić S, Gross-Bošković A, Kenjeric D: Contribution of fresh fruit consumption to the micronutrient intake in Zagreb region adults, *Journal of Food and Nutrition Research* – prihvaćen za objavu

Izlaganja na skupovima s posterima i radovima

- a) „Comparison of dietary intake and food choices related to vitamin B12 dietary sources among adults from two Croatia's regions“, First International Conference “Taste the Mediterranean”, 29. svibnja – 1. lipnja 2014, Šibenik, Croatia (poster)
- b) „Micronutrient intake from fruit in region Zagreb and surroundings“, 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21-24. listopada 2014., Opatija, Croatia (poster)
- c) „Najznačajniji izvori skrivene soli i šećera odrasle i studentske populacije Slavonije“, 4. znanstveno-stručnom skupu „Okolišno prihvatljiva proizvodnja kvalitetne i sigurne hrane“, 12. prosinca 2014., Poljoprivredni fakultet u Osijeku (poster)
- d) „Antifungal Effect of Essential Oils on Aspergillus Species on Carrots“ izlaganje na 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and nutritionists, 21-24. listopada 2014., Opatija (izlaganje)
- e) Svečana konferencija povodom početka programa HORIZON 2020. - NSK, 10. veljače 2014. (poster)
- f) Znanstveno-stručni skup „Voda za sve“ izlaganje „Izrada znanstvenog mišljenja o označavanju prirodne mineralne i izvorske vode navodom“ Osijek, 20. ožujak 2014. (izlaganje)
- g) „Divergence between risk and perception of risk while communicating food safety issues“ Boris Antunović, Sara Mikrut, Mario Ostović, Mirjana Baban, Vedran Poljak, Andrea Gross-Bošković, izlaganje na III. International Conference on Interdisciplinary Research in Education (ICOINE), Milano, 29.-31. listopada 2014.

SUSTAV UPRAVLJANJA KVALITETOM – ISO 9001:2008

Hrvatska agencija za hranu ocjenjuje uspješnost rada kroz sustav upravljanja kvalitetom temeljen na zahtjevima međunarodne norme ISO 9001:2008. Sustav upravljanja kvalitetom obuhvaća slijedeća područja: 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; obavještanje o rezultatima procjene rizika; te informiranje potrošača o pitanjima sigurnosti hrane izrada i sudjelovanje u znanstvenim projektima; sudjelovanje u izradi legislative. 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.

Prema godišnjem planu internih audita za 2014. godinu provedena su 2 interna audita: Interni audit 01/14 održan je 24.06.2014. godine, Interni audit 02/14 održan je 17.11.2014. godine. Auditi su provedeni u procesima sukladno programu i zahtjevima norme. Radi unaprjeđenja sustava upravljanja kvalitetom u 2014. godini napravljene su izmjene postojećih Uputa i izrađene su nove Upute kao osiguranje unaprjeđenja jednoobraznosti poslovnih procesa.

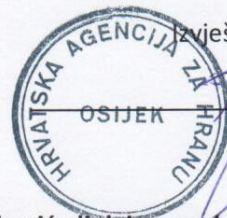
Recertifikacijski audit proveden je 01.12.2014. godine koji je potvrdio da je sustav upravljanja Hrvatske agencije za hranu potpuno usklađen sa normom ISO 9001:2008, te je certifikat produžen na slijedeće tri godine.

Kao rezultat certifikacije istaknuti su **pozitivni pokazatelji**:

- HAH je postala kontakt točka s Europskom agencijom za sigurnost hrane,
- Nova organizacijska struktura iz Priručnika kvalitete postavljena na web site pruža link informacija svih kontakata jednostavnim klikom na proces,
- Povećan je broj projekata u godišnjim ciljevima s tri na pet projekta što je novi kriterij tvrtke,
- Kreiranje i implementacija novog obrasca inspekcijskog nadzora,
- Zapis evidencije back-up-a u IT procesu (ažurno evidentiranje zapisa i redovitog *back-up-a* voditelja procesa)
- Izrada jedinstvenog dopisa na memorandumu HAH-a radi jednoobraznosti izlaznih dokumenata

Glavna područja za poboljšanje:

- Zapis za vođenje *back-up-a* kreiran od strane voditelja IT procesa označiti oznakama sustava,
- Osuvremenjivanje politike kvalitete.



Izvešće pripremila:

Ravnateljica

Andrea Gross-Bošković, dipl. Ing. preh. teh. i bioteh.

U Osijeku, 29. travnja 2015.