

Priporočila Evropske agencije za varno hrano glede zbiranja podatkov o uživanju hrane

Matej GREGORIČ^{1*}, Irena DOBRILA¹, Ana VEBER¹

UVOD

Po številnih krizah v živilskem sektorju konec devetdesetih let prejšnjega stoletja se Evropska Komisija znova trudi pridobiti zaupanje potrošnikov in zaščititi javno zdravje. EU je s svojim pristopom reševanja problema začrtala novo pot oz. nov pristop v smeri zaščite zdravja potrošnika. Zaradi globalizacije je prišlo do pestrejše ponudbe živil na trgu, hkrati pa se je okrepila tudi zavest potrošnikov, kar je vodilo k širjenju zahtev po večji varnosti, kvaliteti ter prehranski vrednosti živilskih proizvodov. Obstoječi sistem, ki je zagotavljal varnost hrane, se je moderniziral v smislu ustanovitve *Evropske agencije za varnost hrane* (v nadaljevanju EFSA). Ustanovljena je bila leta 2002 kot neodvisni znanstveni vir svetovanja in obvestil o tveganjih, povezanih z živilsko verigo. Agencija je bila oblikovana kot del celovitega programa za izboljšanje varnosti živil v Evropski zvezi, zagotavljanja visoke ravni varstva potrošnikov ter ponovne vzpostavitve in ohranitev zaupanja v oskrbo s hrano. Njeno osnovno **poslanstvo je zagotavljanje varne hrane v Evropi**. Za učinkovito obvladovanje obsežnega področja varnosti živil je bistveno dobro sodelovanje, zato je EFSA sprejela strategijo sodelovanja med državami članicami in agencijo. Naloga EFSA je tudi podajanje objektivnih in neodvisnih strokovnih nasvetov državam članicam, ki so osnovani na najnovejših znanstvenih dognanjih in razpoložljivih podatkih. EFSA ima kot strokovno telo številne naloge na različnih področjih, tako med drugim obravnava tudi aditive v hrani in krmu, alergene, zdravje živali in rastlin, zaščito živali, gensko spremenjene organizme (GMOs) in pesticide (MRLs). Prav tako se postopki izdelave ocen tveganj pri zagotavljanju varne hrane zaradi centralizacije z nacionalnih prenašajo na evropsko raven. Za vrednotenje takšnih tveganj je poleg podatkov o prisotnosti določenih onesnaževal v hrani nujno potreben tudi zanesljiv podatek o vzorcih uživanja hrane pri različnih skupinah populacije. Za kvantificiranje te izpostavljenosti pa so nujno potrebni čim bolj natančni in zanesljivi podatki o količini in vrsti zaužite hrane. Zaradi pomanjkljivosti državnih rutinskih podatkov ter potreb po zanesljivejših in medsebojno primerljivih podatkih je EFSA pričela s pripravo priporočil glede izvajanja nacionalnih prehranskih raziskav. Zaradi različnih metod

Prispelo: 23. 11. 2009

Sprejeto: 30. 11. 2009

¹ Inštitut za varovanje zdravja Republike Slovenije, Oddelek za prehrano, Trubarjeva 2, 1000 Ljubljana

* *corresponding author:*
E-mail: matej.gregoric@ivz-rs.si

zbiranja podatkov o uživanju hrane ter različnih vzorcev prehranjevanja (visoke razlike v uživanju sadja in zelenjave, stročnic, masla, rastlinskega olja ipd.) v posameznih državah članicah je EFSA prevzela vlogo koordinatorke zbiranja in harmonizacije trenutno razpoložljivih nacionalnih podatkov.

METODE ZBIRANJA PODATKOV

Večina metod, ki jih uporabljajo države članice za zbiranje podatkov o uživanju hrane, daje bolj ali manj mednarodno primerljive podatke. Poleg tega ima vsaka od metod svoje prednosti in omejitve (Willet, 1998). Pri EFSA je bila zato ustanovljena posebna strokovna skupina, ki je na podlagi zbranih informacij in izsledkov evropskih raziskav (EFCOSUM; EPIC; EFCOVAL; FACET; DAFNE ipd.) postavila nova merila, ki jih morajo države članice izpolnjevati glede izvajanja raziskav in postopkov zbiranja podatkov o uživanju hrane. Pri tem skupina ugotavlja, da obstajajo številne metode, s katerimi lahko bolj ali manj natančno ocenimo dejansko količino in vrsto užitih živil preiskovane populacije. Nekatere rutinske podatke države članice zbirajo s posrednimi metodami, ki so lahko uporabne le za oceno razpoložljivosti hrane v populaciji ali za proučevanje prehrane v družini (gospodinjstvih) oziroma drugih institucionalnih oblikah prehrane. Prednost teh metod je, da so cenejše in manj zahtevne od neposrednih metod. Primerne so za proučevanje prehranskih navad populacije in ugotavljanje trendov, primerjamo pa lahko tudi prehranske navade populacije iz različnih geografskih in kulturnih okolij ter glede na njihov različni socio-ekonomski položaj. Podatkov o količinah in kakovosti dejansko zaužite hrane na nivoju posameznika pa zaradi kompleksnosti postopkov izbire živil in načina prehranjevanja preprosto s temi metodami ni mogoče zagotoviti. Pomanjkljivost teh metod so tudi različne sistematične in slučajne napake, vendar se zaradi smotrnosti pogosto zadovoljimo prav z informacijami o povprečni porabi oziroma razpoložljivosti živil (EFSA, 2005; EFSA, 2008).

Večina držav članic za potrebe natančnejših in podrobnejših analiz uživanja hrane izvaja tudi občasne raziskave z bolj natančnimi neposrednimi metodami dela. Te so primerne za ocenjevanje izpostavljenosti različnim fizikalnim, kemičnim biološkim onesnaževalom v hrani ter za oceno energijske vrednosti in vsebnosti hranil zaužitih obrokov. Te metode temeljijo na individualnem anketiranju oziroma različnih meritvah in omogočajo (Bingham in Nelson, 1991; Willet, 1998):

- pridobitev podatkov o vseh živilih, ki jih je posameznik zaužil;
- dovolj natančno identifikacijo zaužitih živil, ki jim lahko določimo ustrezno živilo v prehranskih tabelah;
- dovolj natančno določanje velikosti posameznih porcij za vsako zaužito živilo (lahko temelji na standardiziranih prikazih živil);
- izračun vsebnosti hranil zaužitega obroka s prehranskimi preglednicami;
- določanje pogostosti uživanja posameznega živila ter
- pri natančnejših raziskavah pa tudi kemijsko analizo preučevanega obroka, na podlagi katere je možno določiti vsebnost hranil v obroku.

Večina metod, ki jih uporabljajo države članice za zbiranje podatkov o uživanju hrane, daje bolj ali manj mednarodno primerljive podatke.

Podatkov o količinah in kakovosti dejansko zaužite hrane na nivoju posameznika pa zaradi kompleksnosti postopkov izbire živil in načina prehranjevanja preprosto s temi metodami ni mogoče zagotoviti.

Izpostavljenost določenim kemičnim ali biološkim onesnaževalom se ugotavlja za tisti del populacije, ki zaužije večje količine živil, ki so obremenjene z iskanim onesnaževalom.

Zaradi uporabe različnih metod in pristopov k izvajanju takšnih raziskav je standardizacija postopkov na nivoju Evropske skupnosti postal prioriteten in ključni cilj EFSA.

STANDARDIZACIJA POSTOPKOV ZBIRANJA PODATKOV

Za ocene izpostavljenosti določenim onesnaževalom v živilih niso dovolj podatki o povprečnih količinah zaužitih živil na individualni ravni, temveč dovolj statistično zanesljivi podatki za oceno izpostavljenosti najvišjim vnosom. Izpostavljenost določenim kemičnim ali biološkim onesnaževalom se ugotavlja za tisti del populacije, ki zaužije večje količine živil, ki so obremenjene z iskanim onesnaževalom. Prav tako se lahko obravnava izpostavljenost posebej bolj dovzetnih (ranljivih) skupin ter tistih s posebnimi prehranskimi navadami (npr. vegetarijancev), zdravstvenimi težavami (npr. diabetikov), iz različnih etničnih skupin ipd. (EFSA 2005, EFSA, 2008). Natančnost ocen za te najbolj izpostavljene skupine pa je odvisna tudi od zadostnega števila preiskovancev v raziskavi.

Poleg tega priporočajo uporabo takšnih metod, ki zagotavljajo čim večjo natančnost in zanesljivost podatkov ter čim manjšo možnost napak. Zaradi uporabe različnih metodologij in različnih sistemov klasifikacije živil med državami članicami podatki o vrsti in količini zaužitih živil pogosto niso povsem primerljivi. Na zanesljivost podatkov pa lahko vplivajo tudi razlike v številu dni anketiranja, nivoju razvrščanja živil in v natančnosti podatkov sestavljenih jedi. Zaradi uporabe različnih metod in pristopov k izvajanju takšnih raziskav je standardizacija postopkov na nivoju Evropske skupnosti postal prioriteten in ključni cilj EFSA. Harmonizirani podatki o uživanju hrane so prepoznani kot nujni za delovanje številnih evropskih institucij, drugih organov in deležnikov. Tako pridobljeni podatki so pomemben vir informacij pri:

- spremljanju in zagotavljanju varnosti živil;
- spremljanju prehranskih navad;
- načrtovanju prehranske politike;
- živilski zakonodaji in varstvu potrošnikov,
- izvajanju epidemioloških študij,
- načrtovanju razvoja kmetijstva in živilsko predelovalne industrije;
- razvoju živilskih izdelkov;
- izobraževanju in znanosti;
- razvoju trgovine, marketinga in logistike;
- načrtovanju preventivnega zdravstvenega varstva itd.

VLOGA EVROPSKE AGENCIJE ZA VARNO HRANO

EFSA je že v preteklosti opredelila minimalne pogoje, pod katerimi lahko države članice posredujejo podatke v skupno podatkovno bazo. Podatki o uživanju hrane morajo biti zadnje dostopni, nacionalno reprezentativni in zbrani po metodi na individualnem nivoju. Zaradi potrebne natančnosti je zahtevan čim bolj podroben nivo poročanih podatkov in čim bolj podrobne informacije v zvezi s potekom raziskave in uporabljenih metodah ter orodjih. Kot najprimernejši metodi, ki sta primerni predvsem za raziskave na odraslih preiskovancih, sta metoda jedilnika preteklega dne ali metoda beleženja ocenjene količine obroka. Ob tem preverjamo uporabo pristopov, ki povečajo zanesljivost vrednotenja

zaužitih količin (npr. prikaze standardnih velikosti porcij, modele standardnih obrokov, programska orodja). Z vidika ocen tveganja zbiramo tudi spremljajoče podatke kot npr. podatke o načinu priprave hrane in načinih pakiranja živil.

Trenutna baza podatkov, s katero razpolaga EFSA, obsega podatke za 15 glavnih skupin živil in za 29 podskupin. Naloga ustanovljene skupine pri EFSA je, da dopolni obstoječo bazo podatkov z bolj natančnimi, tudi glede živil, ki se uživajo v zelo majhnih količinah in/ali zelo redko. Tudi v bodoče bodo potekali projekti, s katerimi bomo proučevali različne možnosti za povečanje zanesljivosti podatkov in zmanjšanje napak pri vrednotenju zaužitih količin živil. Posebno pozornost bo namenjena zbiranju podatkov za ranljive skupine, kot so npr. otroci, starostniki in nosečnice. Trenutne ocene za dojenčke in majhne otroke so nezanesljive, saj temeljijo na pomanjkljivih podatkih. Posebej ranljiva skupina so tudi starejši, še zlasti ko gre za biološka onesnaževala, saj je pri njih zaradi oslabiljenega imunskega odziva večja možnost alimentarnih okužb. Slednji dve skupini sta tudi posebej zahtevni glede izbire primerne metode zbiranja podatkov in težje dostopnosti (institucionaliziranost, zdravstvene težave...).

ZAKLJUČEK

Oskrba z varno hrano, ki ne ogroža zdravja potrošnikov zaradi fizikalnih, kemičnih, bioloških ali drugih vrst onesnaževal je temelj zdrave prehrane in pomemben dejavnik varovanja zdravja kot javnega interesa. Dolgoročni cilj EFSA je zagotoviti varnost v celotni prehrabeni verigi na osnovi zanesljivih ocen izpostavljenosti. Mandat strokovne skupine pri EFSA za področje podatkov o uživanju hrane je tako priprava in uveljavitev standardiziranega postopka zbiranja podatkov na nivoju držav članic EU, kar bo povečalo mednarodno primerljivost podatkov. Redno dopolnjevana baza medsebojno primerljivih podatkov o vrsti in količini zaužitih živil bo osnova za zanesljive ocene izpostavljenosti in posledičnega vrednotenja tveganja ter hitro ukrepanje med državami članicami.

LITERATURA

- [1] Bingham SA, Nelson M. Assessment of food consumption and nutrient intake. V: Design concepts in nutritional epidemiology, 1991.
- [2] Willett W. Nutritional epidemiology. 2nd ed. Oxford, Oxford University Press. 1998: 74-94.
- [3] Codex Alimentarius Commission. Joint FAO/WHO Food Standards Programme: Procedural Manual. Thirteenth edition. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization. 2004.
- [4] EFSA. Guidance Document for the use of the Concise European Food Consumption Database in Exposure Assessment: <http://www.efsa.europa.eu/> (24.11.2009).
- [5] EFSA. EFSA scientific colloquium summary report. European food consumption database – current and medium to long term strategies, Brussels. April 2005: 28-29: <http://www.efsa.europa.eu/> (24.11.2009).

Posebno pozornost bo namenjena zbiranju podatkov za ranljive skupine, kot so npr. otroci, starostniki in nosečnice.

Oskrba z varno hrano, ki ne ogroža zdravja potrošnikov zaradi fizikalnih, kemičnih, bioloških ali drugih vrst onesnaževal je temelj zdrave prehrane in pomemben dejavnik varovanja zdravja kot javnega interesa.