Izvještaj o radu za 2015. godinu

Program je usvojen na 8. sjednici Upravnog vijeća HAH-a, održanoj 04. veljače 2015. godine.

Sukladno odrednicama Statuta Hrvatske agencije za hranu, a temeljem Programa rada za 2015. 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 2015. izrađen je i usvojen od UV-a Godišnji plan rada HAH-a za 2015. godinu,
- do 31. ožujka 2015. izrađen je i usvojen od UV-a Izvještaj o radu za 2014. 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 dokumenata na sljedećim seminarima i kongresima:

- Nacionalna konferencija za smanjenje unosa kuhinjske soli, 12. ožujka 2015., Zagreb
- Stručno –znanstveni skup „Voda za sve“, 18. ožujka 2015., PTFOS, Osijek
- GIUFP, Oblilježavanje Svjetskog dana vode, 22. ožujka 2015, Zagreb
- Međunarodna znanstvena konferencija „Hygiena alimentorum XXXV – Safety of meat and meat products in the spirit of traditional quality“, 16. – 18. svibnja 2015., Štrbske Pleso, Slovačka
- Svjetski dan hrane, 1. hrvatska konferencija o procjeni rizika porijeklom iz hrane i obilježavanje Svjetskog dana hrane, 6.-7- listopada 2015., Osijek
- 8. međunarodni kongres Brašno-Kruh, 29.-30. listopada 2015., Opatija
Sudjelovanje u radu tijela

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

- Upravno vijeće – 3 sjednice,
- Savjetodavno vijeće – 2 sjednice,
- Znanstveno vijeće – 2 sjednice,
- Znanstveni odbori i radne grupe – 14 sastanaka

U okviru Ugovora između EFSA-e i HAH-a, realizirani su sljedeći sastanci:
- Sastanci Savjetodavnog vijeća EFSA-e -4
- Sastanci Radne grupe za komunikaciju Savjetodavnog vijeća EFSA-e -2
- Sastanak mreže za rizike u nastajanju (EREN) – 2

Obilježavanje svjetskog dana zdravlja

Svjetski dan zdravlja obilježen je 7. travnja, na dan osnivanja Svjetske zdravstvene organizacije (WHO). Odabirom teme – sigurnost hrane – WHO je želio podići svijest o ovom javnozdravstvenom pitanju globalnog značaja te ukazati na važnost i ulogu svih sionika u prehrambenom lancu – od uzgajivača, preradivača, proizvođača do prodavača i potrošača te državnih institucija u sustavu sigurnosti hrane i akademske zajednice.

Hrvatska agencija za hranu sudjelovala je u različitim aktivnostima koje su predviđene programom obilježavanja Svjetskog dana zdravlja. Centralno obilježavanje Svjetskog dana zdravlja započelo je sa „Zdravim doručkom“ koji je održan u Edukacijskom centru Hrvatskog zavoda za javno zdravstvo, a nastavio se skupom u organizaciji Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu i Škole narodnog zdravlja „Andrija Štampar“. Tom prilikom su predstavnici institucija iz sustava sigurnosti hrane u RH iznijeli stavove i izazove iz svog djelokruga, koji su poslužili kao temelj za raspravu o odgovornostima pojedinih sionika, s posebnim osvrtom na ulogu akademske zajednice u pogledu sigurnosti hrane.

HAH je kroz brošuru Sigurnost hrane u mom domu dala savjete građanima kako pravilnim rukovanjem hranom mogu znatno smanjiti rizik za svoje zdravlje.

Organizacija međunarodnog skupa povodom svećanog obilježavanja Svjetskog Dana hrane i organizacija 1. hrvatske konferencije o procjeni rizika

U dva dana, u 25 predavanja eminentni strani i domaći predavači prikazali su najnovije rezultate iz područja procjene rizika, prehrambe i prehrambenih navika, komunikacije o riziku te, u sklopu sekcije posvećene obilježavanju Svjetskog dana hrane, ukazali na važnost problematike vezane za tlo – temeljni resurs za proizvodnju sigurne hrane. Na konferenciji je sudjelovalo oko 200 dionika u prehrambenom lancu „od poila do stola”, predstavnika nadležnih tijela, industrije i svih drugih subjekata u poslovanju hranom, organizacija potrošača te znanstvene zajednice.

Organizacija okruglog stola „Smanjenje udjela soli u pekarskim proizvodima“


U okviru Okruglog stola održano je osam predavanja u kojima su predstavnici institucija nadležnih za implementaciju Strateškog plana za smanjenje prekomjernog unosa kuhinjske soli u RH 2015. – 2019. informirali prisutne o najnovijim aktivnostima po pitanju smanjenja udjela soli u kruhu i pekarskim proizvodima te smanjenju unosa soli u prehrambeni stanovnici RH, predviđenih Strateškim planom, donesenim od strane Ministarstva zdravlja te usvojenim u listopadu prošle godine od Vlade RH. Također su svoja iskustva iznijeli i hrvatski proizvođači koji su već započeli sa smanjenjem udjela soli u svojim proizvodima.

Događaju je prisustvovalo šezdesetak sudionika, predstavnika pekarske industrije i ostalih zainteresiranih, koji su svojim aktivnim sudjelovanjem potaknuli konstruktivnu raspravu iz koje su proizašli zaključci i preporuke za daljnju implementaciju Strateškog plana.

**Pračenje, kontrola i unaprijeđenje procesa rada**

U svrhu pračenja, kontrola i unaprijeđenja procesa rada redovito su održavani kolegiji s načelnicima Odjela, te po potrebi i sa zaposlenicima, vezano uz specifične zadatke i projekte. Uvođenjem novih ISO procedura vezano uz zadavanje i pračenje radnih zadataka, omogućeno je na vrijeme detektirati potencijalne probleme ili nedostatke i na njih reagirati.

**Nadzor i odobravanje poslovnih procesa vezanih uz nabavu i izvršenje Financijskog plana i Plana nabave**

Poslovni procesi vezani uz izvršenje Financijskog plana, njihov nadzor i odobravanje provođeni su kontinuirano, tijekom cijele godine, uz redovno pračenje troškova u skladu sa planiranim aktivnostima. Redovita mjesečna, kvartalna, polugodišnja i godišnja izvješća realizirana su u okviru poslova Odjela za pravne, kadrovske i računovodstveno – financijske poslove.

Poslovi nabave realizirani su sukladno Planu nabave.

**Nadzor i odobravanje financijskih izvješća i izvješća poslovanja**

Sva izvješća realizirana su u skladu s planiranim aktivnostima i u okviru zadanih rokova.
**Nadzor nad izradi i provedbom internih pravnih akata**

U skladu sa potrebama za izvršenje planiranih aktivnosti, unapređenje rada, ali i racionalizacijom troškova, donesena je nova Odluka o visini naknade za rad i naknade troškova u vezi s radom članovima Upravnog vijeća, Savjetodavnog vijeća, Znanstvenog vijeća i znanstvenih odbora Hrvatske agencije za hranu.

Također su donesena i tri prijedloga Pravilnika: Pravilnik o unutarnjem ustrojstvu i sistematizaciji radnih mjesta HAH-a, Pravilnik o izmjenama i dopunama Pravilnika o plaćama, naknadama i drugim materijalnim pravima HAH-a te Pravilnik o izmjenama i dopunama Pravilnika o radu HAH-a.

**Obavještavanje javnosti o rezultatima procjene rizika**

U suradnji sa stručnim odjelima predstavljena su sva istraživanja i znanstvena mišljenja realizirana tijekom 2015. godine zainteresiranim dionicima, kao i ciljanim grupama potrošača, proizvođača i nadležnih tijela.

**Rad na projektima**

Projekti koji su realizirani tijekom 2015. godine, u suradnji sa drugim Odjelima, detaljno su opisani u okviru zadataka pojedinih Odjela.

**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 2015. godine HAH je zaprimio 262 upita od strane potrošača i od toga 51 predstavnika medija.

U odnosu na 2014. godinu broj upita smanjio se za 1%.

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

---

**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 2015. godinu predviđen je razvoj i primjena jedinstvenih metodologija procjene rizika koji su realizirani kontinuirano, u okviru edukacija putem treninga koji
osigurava EK u suradnji sa stručnjacima EFSA-e, te drugih institucija koji se bave ovom problematikom na razini zemalja članica EU putem BTFS (Better Training For Safer Food) treninga.

**Edukacije**

1. BTSF training course on Microbiological Risk Assessment, Berlin, 2. – 6.3.2015.
2. Skup EFSA Stakeholder Meeting on Caffeine, Brisel, 05.03.2015.
3. 2. znanstveno-stručni skup Uzgoj divljači i zaštita biološke raznolikosti, Vukovar, Ružičkina kuća, 15. 04. 2015.
4. Introductionary training on standard sample description (SSD) and FoodEx2 (by EFSA), PTF Osijek organizer HAH u suradnji s EFSA-om, travanj 2015.
10. EFSA Crisis exercise, Parma, 4. – 5.11.2015.
11. Konzultacijska radionica 3 - Prilagodba klimatskim promjenama u regijama Hrvatske: Istočna Slavonija kao model regija – PFOS, Osijek, organizator Regionalni centar zaštite okoliša u Hrvatskoj (REC) i Ministarstvo zaštite prirode i okoliša, 18.11.2015.
12. Webinar o @RISK-u, tvrtka Palisade, HAH, 19.11.2015.
13. Webinar o IRISKU, 1. i 2. dio., 23. i 24.11.2015. eLearning module on “Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)”

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

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

1. Određivanje količine nitrata i nitrata u mesnim proizvodima na tržištu RH

Preporuke dane u Znanstvenom mišljenju o prehrambenim aditivima (HAH, 2014), donesenim na temelju rezultata istraživačkog projekta: „Analiza i procjena sigurnosti prehrambenih aditiva (2010. – 2012.)“,
aditivi natrijev i kalijev nitrit (E250 i E249) svrstani su u najzričniju 3. sigurnosnu skupinu te je utvrđeno da njihov procijenjeni dnevni unos (engl.: Estimated Daily Intake; EDI) teorijski višestruko prelazi prihvatljiv dnevni unos (ADI). Navedeno mišljenje upućuje na potrebu kontinuiranog praćenja unosa nitrita, posebice putem mesnih proizvoda te traženja alternativnih tehnoloških rješenja kako bi se korištenje nitrita, uz očuvanje sigurnosti i trajnosti mesnih proizvoda, svelo na najnižu moguću razinu. Stoga, u skladu sa službenim mišljenjem EFSA-inog Odbora za prehrambene additive i nutrijente dodane hrani te predmetnog ZM HAH-a, u okviru istraživanja određene su količine nitrata i nitrita u različitim mesnim proizvodima kao jednom od najznačajnijih putova unosa ovih tvari u ljudski organizam, a koji su zastupljeni na hrvatskom tržištu i uspoređene su sa najvećim dopuštenim količinama (NDK) definiranim Uredbom Komisije EU br. 1129/2011.

Također je utvrđeno djelovanje natrijevog askorbata (E301) i vremena zrenja na količinu rezidua nitrita u tradicionalnim fermentiranim (trajnim) kobasicama. Naime, natrijev izaokskorbit (E316) uobičajeno se dodaje mesnim proizvodima tijekom industrijske proizvodnje, jer djeluje antioksidativno, odnosno sprječava oksidaciju masti te Mb i Nomb. No, osim što poboljšava stabilnost boje (potiče transformaciju nitrita u nitritni oksid (NO)), na taj način ujedno i sprječava stvaranje kancerogenih nitrozamin (Vossen i sur., 2012). Primjena izaokskorbita u mesnim proizvodima sukladna je dobroj proizvođačkoj praksi (DPP).

- **Status:** Istraživanje je završeno prema planu, a rezultati će biti korišteni u svrhu izrade procjene rizika te preporuka proizvođačima tradicionalnih fermentiranih (trajnih) kobasica.

2. Određivanje prisutnosti patulinu u voćnim sokovima i kašastim proizvodima na bazi jabuka i drugog voća u RH

Unutar svog plana rada, zadnjih nekoliko godina Ministarstvo zdravlja je provodilo monitoring na patulin u odabranim proizvodima, u svrhu nadzora i zaštite potrošača. Svrha projekta je nastaviti monitoring i za proizvode iz berbe jabuka 2014. i 2015. godine, ali ovoga puta u nadležnosti Hrvatske agencije za hranu, koja postaje odgovorna za provođenje ovog projekta. Rezultati analiza će se dostaviti EFSA-i radi vođenja zajedničke baze podataka na razini Europske unije.


- **Status:** Istraživanje je završeno prema planu, načinjeno je izvješće o rezultatima projekta koje je dostavljeno Ministarstvu zdravlja, a rezultati su prijavljeni EFSA-i putem SSD1 obrasca.

3. Određivanje pirolizidin alkaloida u biljnim proizvodima
Potreba za ispitivanjem određenih prehrambenih proizvoda biljnog podrijetla na tržištu Republike Hrvatske (RH) na PA-ove, prepoznata je od nadležnog Ministarstva zdravlja, a u skladu s preporukom iz procjene rizika od strane EFSA-e. Kao krajnji cilj postavljeno je proširivanje baze podataka o PA-ovima i saznanja o njihovoj prisutnosti u biljnim proizvodima, a sve u svrhu što adekvatnije i obuhvatnije procjene rizika. Kako u RH postoji veći broj proizvođača bilja i dodataka prehrani, pristupilo se ispitivanju samo najvećih proizvođača, a istraživanje se ograničilo na čajeve od kamilice i mente, odnosno one čajeve koji se najviše konzumiraju, sukladno podacima prehrambenih navika Hrvatske agencije za hranu. Nakon toga provedena je laboratorijska analiza 55 uzoraka različitih vrsta čajeva u laboratoriju u Njemačkoj, budući da ova metoda nije uvedena niti u jedan laboratorij u RH.

- **Status:** Istraživanje je završeno prema planu, načinjeno je izvješće o rezultatima projekta koje je dostavljeno Ministarstvu zdravlja, a rezultati su predstavljeni na 59. sastanku Advisory Foruma u EFSA-i.

4. Određivanje ergot alkaloida u hrani – nastavak istraživanja


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


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

5. Određivanje aflatsoksine M1 u svježem sirovom mljeku iz mljekomata

U Republici Hrvatskoj i u ostalim zemljama EU, pa i svijetu, bilježi se povećanje broja ljudi koji konzumiraju sveže sirovilo mljeke. To je mljeko koje nije podvrgnuto nikakvom termičkom postupku tj. nije zagrijano na temperaturu višu od 40 °C, a može se kupiti u mljekomatima ili direktnom prodajom kod proizvođača mljeka. Ljudi koji konzumiraju takvo mljeke smatraju kako ono ima bolje nutritivne odlike, okus i korist za ljudsko zdravlje, usprkos činjenici da takvo mljeko može biti kontaminirano s različitim patogenima, što potvrđuju i dokumentirani proboji bolest unazad nekoliko godina. Kako su se u RH pojavili mljekomati unazad nekoliko godina, ne postoje podaci o kontinuiranom praćenju
kontaminacije toga mljeka aflatoksinom M1 (AFM1). Cilj istraživanja bio je utvrditi je li, i kolikoj mjeri, svježe sirovio mljeka iz mljekomata kontaminirano s AFM1. Dobiveni rezultati bit će osnova za identifikaciju potencijalne opasnosti te moguće preporuke nadležnim tijelima za donošenje potrebnih podzakonskih akata, pomoć pri radu inspekcijskih veterinarnih, sanitarnih i gospodarskih službi, ovlaštenih i akreditiranih nadzornih i certifikacijskih tijela, usmjeravanje subjekata u poslovanju s hranom u ispravno provođenje dobre higijenske i proizvođačke prakse. Na temelju ove studije izdat će se brošura nanijenjena potrošačima s informacijama o konzumaciji svježeg sirovog mljeka. Ukoliko bude potrebno, studija može činiti temelj za provođenje daljnjih istraživanja. 
Istraživanje je provedeno u skladu s planom rada Znanstvenog odbora za biološke opasnosti Hrvatske agencije za hranu za 2015. godinu i na vlastitu inicijativu HAH-a.

- **Status:** Istraživanje je završeno prema planu, a rezultati su korišteni za izradu procjene rizika od strane ZO.

6. Istraživanje prisutnosti virusa krpeljnog encefalitisa iz kozjeg mljeka u RH


Provedba predloženog projekta daje doprinos kroz značajnu informaciju za institucije u sustavu distribucije mljeka i miječnih proizvoda o higijenskoj ispravnosti otkupljevanog mljeka s obzirom na ovaj značajan zoonotski patogen, koji se izravno reflektira na bolju zaštitu zdravlja krajnjih potrošača. eventualni dokaz uzročnika u pretraživanim uzorcima ili potvrda infekcija koza dokazov specifičnih protutijela, istaknuli bi nužnost hitnog uvođenja kontrola ovog patogenea u mljeku u svrhu očuvanja zdravlja ljudi. S druge strane, negativan rezultat bi objektivno definirao rizik kao mali, te dokazao da je sukladno epidemiološkoj i epizootološkoj situaciji u RH nadzor manjeg obima zadovoljavajući.

- **Status:** Istraživanje je završeno prema planu, a rezultati su korišteni za izradu procjene rizika od strane ZO.
7. Procjena utjecaja parametara rizika na sigurnost tradicionalnih svježih i polutvrdih sireva na tržnicama RH – nastavak istraživanja

Proizvodnja sira kompleksan je i dugotrajan proces sastavljen od niza postupaka te zahtjeva interdisciplinarni pristup s ciljem dobivanja konačnog proizvoda željenih senzorskih, fizičko-kemijskih i mikrobioloških svojstava. Mikrobiološka kakvoća sireva koji su proizvedeni na OPG ima, a koji se prodaju na tržnicama naša 4 najveća grada (Zagreb, Split, Rijeka i Osijek) istraživana su u prethodnom projektu („Procjena rizika na zdravstvenu ispravnost svježih i polutvrdih sireva na tržnicama RH“). Rezultati nastavka istraživanja dati će kompletnu sliku o tim proizvodima, te će se pojedine regije međusobno uspoređivati, jer geografske karakteristike područja na kojem se sir proizvodi značajno utječu ne samo na njegovu higijensku kakvoću, nego i na sastav i fizičko – kemijska svojstva. Također, kontrola sastava i kiselosti sira omogućila bi lakšu standardizaciju tehnološkog postupka proizvodnje i postavljanje točne deklaracije proizvoda. Dobiveni podaci i informacije koristile bi individualnim proizvođačima, kupcima, ali i struci koja treba raditi na edukaciji proizvođača s ciljem dobivanja proizvoda više i ujednačenije kakvoće. Osim toga, kako mikotoksi Harrison danas predstavljaju izraziti zdravstveni problem, a u mljeku i sir mogu doći iz mlijeka žlijezde krava, gdje dolaze kao posljedica hrane koju životinja konzumira, u okviru istraživanja određivana je prisutnost aflatoxina u sirevima.

- **Status:** Istraživanje je završeno prema planu, a rezultati su korišteni za izradu procjene rizika od strane ZO.

8. Studija o ispitivanju kontaminiranosti svježe i ready-to-eat salate norovirusom


U istraživanju su uzrokovane svježe salate (zapakirane i nezapasirane), ukupno 50 uzoraka, za analizu za norovirus GI i norovirus GII. Primijenjena je metoda za norovirus i hepatitis A virus (ISO/TS 15216-2:2013) – Horizontalna metoda za detekciju Hepatitis A virusa i norovirusa u hrani primjenom RT-PCR u reálnom vremenu).
- **Status**: Istraživanje je završeno prema planu, a rezultati su korišteni za izradu procjene rizika od strane ZO za biološke opasnosti.

9. Istraživanje pokazatelja korelacije utječu dobrobiti životinja sa pojavnosti *Yersinia enterocolitica* u mesu svinja

Yersinioza je treća najmogudnijilor zooneza u EU, s ukupnom stopom 1,58 na 100.000 osoba u 2010. godini (EFSA i ECDC, 2012.) i patogen je koji se prenosi sirovim ili nedovoljno termički obrađenim svinjskim mesom. *Yersinia spp.* se često nalazi u krajnicima i crijevnom sadržaju klinički zdravih svinja u klaonicama. Budući da takve životinje često prolaze neopazeno kroz inspekcije mesa, od iznimne je važnosti pojačati mjera za kontrolu rizičnih čimbenika koji utječu na pojavnost ovog patogena kako bi se smanjila njena učestalost. Stres kod transporta, te boravka i manipulacije životinjama u klaonicima utječe na životinje te može povećati njihovu prijemljivost nekih patogena, ovisno o sposobnosti životinja da se nose sa stresom. Budući da neki patogeni ne dovode do kliničkih znakova bolesti, asimptomatski nositelj mogu ući u hranidbeni lanac i kontaminirati trupove i iznutrice te tako predstavljaju potencijalnu opasnost za ljudsko zdravlje. Problem brze detekcije mikroorganizama i otkrivanja asimptomatskih životinja prepoznala je i EFSA te je podržala provedbu projekata i istraživanja koji će doprinijeti rješavanju ovih problema, te je stoga poslala pismo zamolbe za dijeljenje rezultata istraživanja povezivosti pokazatelja dobrobiti temeljenih na životinji i određenih patogena (Prilog 1). Svrah ovog projekta bila je provesti istraživanje o povezivosti specifičnih pokazatelja dobrobiti temeljenih na životinji sa *Yersinia enterocolitica*. Pokazatelji dobrobiti temeljeni na životinji potpunosti su u skladu sa Welfare Quality® protokolom za procjenu dobrobiti svinja u klaonicama, a prisutnost *Yersinia enterocolitica* dokazana je prema propisanoj ISO metodi.

- **Status**: Istraživanje je završeno prema planu, a rezultati su korišteni za izradu znanstvenog izvješća koja će biti dostavljeno nadležnom ministarstvu, Upravi za veterinarstvo i sigurnost hrane.

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 javno zdravstvenom riziku vezanom za konzumaciju svježeg sirovog miljeka u RH – u izradi
- 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
Znanstvena mišljenja/izvješća na zahtjev nadležnog tijela i drugih zainteresiranih strana:

Na zahtjev Ministarstva zdravlja:
1. Godišnje izvješće o kontaminantima za 2014. godinu

Na zahtjev Ministarstva poljoprivrede:
1. Znanstveno izvješće o određivanju granica za poduzimanje mjera za olovo i kadmi u medu, mesu divljači i kunića (određivanje najvećih dopuštenih količina olova i kadmi u medu, mesu divljači i kunića), siječanj 2015.

Znanstvena mišljenja u izradi:
1. Znanstveno mišljenje o teškim metalima u žitaricama i proizvodima od žita izrađuje se temeljem provedenog istraživanja pod nazivom: "Toksični i esencijalni teški metali u zrnu pšenice na kiselim i karbonatnim tlima Republike Hrvatske", 2010.

Sazivanje sjednica znanstvenih i stručnih tijela

a) Znanstveni odbori za biološke opasnosti -3 sastanka
b) Znanstveni odbor za kemjske opasnosti - 3 sastanka
c) Znanstveni odbor za GM hranu i hranu za životinje - 7 sastanka
d) Znanstveni odbor za zdravlje i dobrobit životinja – 2 sastanka  
e) Radna grupa za izradu ZM na osnovu rezultata istraživanja prisutnosti THC-a u različitim vrstama hrane – 3 sastanka  
f) Radna grupa za izradu Strateškog plana za smanjenje prekomjernog unosa kuhinjske soli u RH 2014-2019 – 3 sastanka  
g) Radna grupa za zoonoze – trajna radna grupa; prikuplja materijale i bavi se izradom prvog godišnjeg izvješća o zoonozama u RH; održana 2 sastanka

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

Nacionalna mreža institucija (NMI) predstavlja okvir za znanstvenu, stručnu i tehničku suradnju koordinacijom aktivnosti, razmjennom informacija, razvojem i provedbom zajedničkih projekata, razmjennom iskustava i najbolje prakse u okviru djelatnosti Hrvatske agencije za hranu. Za potrebe rada FP NMI predstavlja bazu institucija (a time naravno znanstvenika/stručnjaka) za razmjenu različitih informacija iz područja sigurnosti hrane, a posebice onih koje su vezane uz procjenu rizika upućenih od EFSA ili predstavnika zemalja članica.

Jednako tako NMI služi za upućivanje specifičnih upita koje zemlje članice upućuju u FP mrežu na posebnom obrascu te uspostavljenim procedurama.

✓ U 2015. godini u NMI ukupno je prijavljeno 36. institucija (laboratoriji, zavodi za javno zdravstvo, instituti, fakulteti) sa imenovanim predstavnicima koji su dužni prosljediti zaprimljenu informaciju relevantnoj osobi ili više njih unutar vlastite institucije.

- Tijekom 2015. godine kontaktima u NMI institucija je proslijeđeno 130 različitih informacija zaprimljenih od EFSA-e ili neke od zemalja članica.

Informacije su se odnosile na obavijesti o javnim konzultacijama, dostavi podataka, korištenjem EFSAih financijskih sredstava (Grant & Procurement), publiciranim izvješćima, vodičima, metodologijama, različitim sastancima, radionicama, edukacijama, plenarnim sjednicama, znanstvenim skupovima, on-line konferencijama u organizaciji EFSA-e ili neke druge institucije zemalja članica, natječajima za radna mjesta u EFSA-i.

- Dodatno pojedine institucije iz NMI su kontaktirane i u svezi upita upućenih od pojedinih zemalja članica te je tako u FP mrežu u 2015. godini odgovoreno na 13 upita.

- U 2015. je institucija iz NMI (Hrvatski Veterinarski Institut) uključena na EFSA Art.36 Listu što joj omogućuje korištenje financijskih potpora (grants) slijedom objava o pozivu za ponude (calls for proposals)

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.

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 mreže za mikrobiološku procjenu rizika (MRA) – 2
- Sastanci mreže za prikupljanje podataka o zoonozama – 4
- Sastanci Focal Point-a – 4

Organizacija okruglih stolova ili radionica

Aktivno sudjelovanje na edukativnim seminarima i radionicama organiziranim u suradnji s drugim odjelima za različitu ciljanu publiku: proizvođači, potrošači, akademska zajednica.

1. Multi-beneficiary Workshop on Veterinary Drugs Residue and Antimicrobial Resistance, Zagreb, hotel Panorama, 09.02. - 10.02.2015.-radionica organizirana u suradnji s TAEIX-om
2. AGROGLAS - 8. Međunarodni znanstveni-stručni skup POLJOPRIVREDA U ZAŠTITI PRIRODE I OKOLIŠA 01.-03.06.2015., Vukovar-Poster prezentacija rada „Procjena rizika u području biljnog zdravstva“; Sanja Miloš
6. IPA AGRI-CONTO-CLEEN projekt - „Doprinos poljoprivrede čistom okolišu i zdravoj hrani“, radionica, Indija 27. ožujak 2015., pasivno sudjelovanje, partneri na projektu
7. IPA AGRI-CONTO-CLEEN projekt - „Doprinos poljoprivrede čistom okolišu i zdravoj hrani“, radionica, Ruma, 23.01.2015., pozdravni govor ispred HAHa, Sanja Miloš
8. IPA AGRI-CONTO-CLEEN projekt - „Doprinos poljoprivrede čistom okolišu i zdravoj hrani“, radionica, Vinkovci, 30.03.2015., moderat radionice Sanja Miloš
11. Inicijative za smanjenje unosa kuhinjske soli u prehrani, 19. sajam zdravlja Vinkovci, 17.4.2015., predavanje Vlatka Buzjak-Služek


**Projekti**

1. **Implementacija i testiranje elektroničke prijave podataka o zoonozama, antimikrobnoj rezistenciji i pojavu bolesti uzrokovanih hranom u XML, Excel i CSV formatu**
   
   Hrvatska agencija za hranu je voditelj projekta, a sudionici na projektu su Ministarstvo poljoprivrede, Uprava za veterinarstvo i sigurnost hrane; Ministarstvo zdravlja, Uprava za unapređenje zdravlja; Hrvatski veterinarski institut; Hrvatski zavod za javno zdravstvo, Služba za epidemiologiju i Hrvatska poljoprivredna agencija.


2. **Mikrobnak ologija voda kao pokazatelj zdravstvenog stanja okoliša – AQUAHEALTH** (nositelj projekta je Institut Ruđer Bošković)

**Publikacije**


**Rad na web stranici**

Djelatnice Odjela za procjenu rizika Brígita Hengl i Vlatka Buzjak Služek, kontinuirano su pripremali vijesti za web stranicu, ažurirale izmjene na istoj, te predlagale i davale rješenja za određene dijelove web stranice na svakodnevnoj bazi.
Stručna praksa studenata Odjela za matematiku Sveučilišta J. J. Strossmayer


III. ODJEL ZA UPRAVLJANJE PODACIMA I PREHRANU

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 2014. 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, rezultati službenih kontrola, validirani su i prijavljeni u EFSA-u na nacionalnoj razini, putem SSD1 obrasca.

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

a) ZO za prehranu, alergene, novu hranu i hranu za posebne prehrambene potrebe - 2 sastanka
b) Radne grupe:
- Priprema istraživanja o prehrambenim navikama djece - 5 sastanka
- Izrada i primjena nacionalnih recepata u svrhu obrade podataka o prehrambenim navikama - 3 sastanka
c) RG za donošenje znanstvenog mišljenja o utjecaju vode za ljudsku potrošnju na pripremu dojenačkih formula – 3 sastanka
d) RG za izradu Vodiča o hrani za dojenčad – 2 sastanka

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 klasifikaciji hrane FoodEx1.
FoodEx1 proširen je nacionalnim kodovima (koji su kreirani u ovu svrhu) kako bi se detaljnije mogle klasificirati kategorije hrane koje sadrže nacionalna i kompozitna jela

**Prikupljanje podataka o sastavu hrane (recepti)**
Prikupljeni su recepti kompozitne hrane koja se navodi u istraživanju o prehrambenim navikama. Recepti koji nedostaju kreirani su u skladu s pravilima struke u suradnji s članovima radne grupe za izradu i primjenu nacionalnih recepata u svrhu obrade podataka o prehrambenim navikama, koja je prikupila nacionalne recepte. Stvorena je baze podataka nacionalnih recepata koja će se nadograđivati u 2016. godini.

**Ispitivanje potrošača vezano za informiranje o hrani u RH**

**Obrada i analiza podataka na zahtjev Odjela za procjenu rizika**
Tijekom 2015. godine pristiglo je ukupno 10 zahtjeva za podacima o prehrambenih navikama za pojedine kategorije hrane. Svi zahtjevi su obrađeni i prosljedeđeni u Odjel za procjenu rizika.

**Software-a za obradu i analizu podataka prikupljenih istraživanjem o prehrambenim navikama odrasle populacije u RH**
*Software* je kreiran od strane djelatnika Odjela za upravljanje podacima i prehranu, te proširen bazom podataka o receptima. Dodatno su kreirane mogućnosti izračuna količina sastojaka kompozitnih jela i njihova konzumacija u odnosu na učestalost po ispitaniku.
Kreiran je interaktivni sustav izvještavanja o podacima o konzumaciji, koji u ovisnost stavlja parametre od interesa, obuhvaćene ovim istraživanjem (dob, spol, BMI, regiju itd.)

**U okviru znanstvenih istraživanja provedena su sljedeća istraživanja:**

1. **Određivanje sadržaja trans-masnih kiseline u određenoj hrani zbog procjene rizičnog utjecaja na zdravlje**

U svrhu reguliranja i zakonskog ograničenja udjela trans masnih kiseline u prehrambenim proizvodima, ovim istraživanjem bilo je potrebno utvrditi količine trans masnih kiselines u prehrambenim proizvodima na hrvatskom tržištu. Na našem tržištu, običnom potrošaču nedostupna je informacija o tome što je povoljnije za njegovo zdravlje pri izboru hrane u pogledu trans masnih kiseline, jer na deklaracijama proizvoda nema podatka o sadržaju trans masnih kiseline. Prema preliminarnim ispitivanjima udio trans masnih kiselin u konditorskim proizvodima bio je od 0,05-5,56% na ukupnu mast. Pekarski proizvodi su sadržavali 0,06-5,92% na ukupnu mast. Analizirani mesni proizvodi (svinjsko meso) nisu imali značajniji udio trans masnih kiselin, u prosjeku 0,2%.
Projekat je imao za cilj utvrditi količine trans masnih kiselina u različitim vrstama prehrabrenih proizvoda. Temeljem provedenog ispitivanja očekuje se donijeti zaključke o mogućem unosu trans masnih kiselina putem hrane. Uzorkovanje i analize provedene su u prvom polovici godine, s obzirom da godišnje doba nema značajan utjecaj na sadržaj masnih kiselina u procesiranim proizvodima, a ukupno je uzorkovano i analizirano 47 proizvoda iz različitih kategorija proizvoda, osim konditorskih proizvoda, što je u planu za istraživanje za 2016. godinu.

- **Status:** Istraživanje je završeno prema planu, a rezultati su korišteni za izradu znanstvenog izvješća koje će biti dostavljeno nadležnom ministarstvu, Upravi kvalitete i fitosanitarne politike.

2. **Određivanje acetiliranog oblika DON-a u žitaricama i proizvodima od žitarica**


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 unaprijedjenja procesa proizvodnje.

3. **Određivanje mikotoksina u proizvodima na bazi kakaovca**

Istraživanje doprinosi proširenu postojećih saznanja o opasnostima porijeklom iz hrane, te ima zadatok utvrditi prisutnost mikotoksina u kakao proizvodima i mikotoksina na bazi kakaova na tržištu RH. U svrhu uzorkovanja za analizu obuhvaćeni su proizvodi domaćih i inozemnih proizvođača: kakao prah, instant napitak na bazi kakao praha, čokolade (bijela, mlječna, tamna i tamna gorka) bez ikakvih nadjeva i dodataka (kreme, lješnjaci, grožđice, kikiriki...) Temeljem dobivenih analiza detektirala se prisutnost mikotoksina u navedenim proizvodima. Istraživanje je provedeno u prvoj polovici 2015. godini.
- **Status:** Istraživanje je završeno prema planu, a rezultati će biti korišteni sa svrhom izrade izvješća te mogućnosti nastavka istraživanja i proširenja na različite vrste čokolada u svrhu davanja informacije nadležnim tijelima oko donošenja mjera i eventualnih nacionalnih propisa.

U okviru znanstvenih misljenja izrađeno je:
- Znanstveno mišljenje o označavanju prirodne mineralne vode navodom „može imati laksativan učinak“ i „može imati diuretski učinak“ – završeno (http://www.hah.hr/izlazni-dokumenti/izlazni-znanstveni-u-strucni-dokumenti-01/)
- Znanstveno mišljenje o utjecaju kakvoće vode na pripremu dojenačkih – u izradi
- Izrađeno je Znanstveno izvješće o određivanju acetiliranog oblika DON-a u žitaricama i proizvodima od žitarica

3. **Međuinstičunalna suradnja na nacionalnoj i međunarodnoj razini**

Sudjelovanje u radu povjerenstava prilikom izrade propisa u području sigurnosti hrane i hrane za životinje
- a) Javne konzultacije vezane uz navod „Pogodno za pripremu hrane za dojenčad“ na prirodnim mineralnim vodama u Ministarstvu poljoprivrede – 1 sastanak
- b) radna skupina pri Ministarstvu poljoprivrede za izradu stajališta RH vezano za donošenje provedbenih uredbi koje se donose na temelju Uredbe 1169/2011 – 3 sastanka
- c) radna grupa u okviru nacionalnog programa „Živjeti zdravo“ - 2 sastanka

Prikupljanje podataka o kontaminantima i slanje EFSA-i

Prikupljeni su podaci o rezultatima analiza hrane i hrane za životinje službenih kontrola na kemijske kontaminante za 2014. godinu, validirani i proslijeđeni EFSA-i u SSD1 formatu.
Nakon validacije od strane EFSA-e, podaci su prilagođeni, formatirani i proslijeđeni na daljnu obradu u Odjelu za procjenu rizika.

U okviru ove aktivnosti u suradnju s EFSA-om organizirana je radionica u lipnju 2015. godine, gdje su kreatori obrasca SSD1 i FoodEx2 prezentirali iste i održali obuku za predstavnike institucija iz područja sigurnosti hrane u RH.
Nakon toga, u jesen je održana još jedna on-line edukacija za naprednije korištenje FoodEx2 klasifikacije hrane.

4. **Pružanje stručnih informacija potrošačima**

Djelatnici Odjela ZPB P odgovorili su na ukupno 64 upita potrošača i drugih zainteresiranih strana.

5. **FP7 TDS Exposure projekt**

19
Tijekom 2015. godine privedene su kraju sve aktivnosti koje su planirane projektom po pojedinim radnim paketima jer projekt završava u siječnju 2016.

6. 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

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

IV. ODJEL ZA PRAVNE, KADROVSKE I FINANCIJSKO-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 preraspolje je 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 obavljaj redovne financijsko-računovodstvene poslove.

HAH je obveznik primjene Zakona o javnoj nabavi (N. N. broj 90/11, 83/13,143/13 i 13/14). Sukladno svojoj zakonskoj obvezi HAH je proveo četnareast postupaka tzv. „bagateline“ nabave za nabavu usluga istraživanja na rezultatima kojih će temeljiti procjenu rizika i izradu znanstvenih studija.

Svi kadrovski poslov odvijaju se na redovan i ustaljen način. Tijekom godine proveden je jedan natječajni postupak zapošljavanja radnika i jedan natječajni postupak za stručno osposobljavanje bez zasnivanja radnog odnosa.

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

U 2015. g. u Odjelu za pravne, kadrovske i financijsko-računovodstvene poslove su u okviru postupanja po Planu rada HAH-a za 2015. 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 pravilnika koji su usvojeni,
- jedna (1) odluka o visini naknade za rad i naknade troškova u vezi s radom članovima Upravnog
Savjetodavnog, Znanstvenog vijeća te ostalih znanstvenih i stručnih tijela;
- jedan (1) prijedlog Financijskog plana i Plana nabave za 2015.g. koje je Upravno vijeće usvojilo;
- jedan (1) prijedlog Financijskog plana i Plana nabave o privremenom financiranju za prvo tromjesečje u 2016.g. koje je Upravno vijeće usvojilo;
- jedan (1) prijedlog preraspodjele/rebalansa Financijskog plana i Plana nabave koje je Upravno vijeće usvojilo;
- dvadeset (20) financijskih izvješća;
- jedna (1) Strategija 2016.-2018.g.;
- jedan (1) Plan rada odjela;
- jedna (1) Izjava o fiskalnoj odgovornosti i Uputnik;
- jedno (1) Godišnje izvješće o javnoj nabavi;
- jedan (1) Uputnik s podacima o poslovanju HAH-a za dubinsku analizu kao Izvještaj MP za Povjerenstvo Vlade;
- tri (3) Izvješća uz Uputnik 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;
- četrnaest (14) ugovora o „bagatelnoj“ nabavi;
- jedan (1) sporazum o suradnji;
- jedan (1) natječajni postupak za zapošljavanje radnika;
- jedan (1) natječajni postupak za stručno osposobljavanje za rad.

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.

**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; obavještavanje 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.


Kao rezultat certifikacije istaknuti su pozitivni pokazatelji:

- Detaljno postavljanje i praćenje godišnjih ciljeva za sve procese
- Sigurnost hrane jedan je od strateških ciljeva Republike Hrvatske, utemeljen na okviru analize rizika - Hrvatska agencija za hranu provodeći analizu rizika čini značajan segment u realizaciji tog cilja
- Detaljno postavljanje i praćenje godišnjih ciljeva za sve procese
- Sigurnost hrane jedan je od strateških ciljeva Republike Hrvatske, utemeljen na okviru analize rizika - Hrvatska agencija za hranu provodeći analizu rizika čini značajan segment u realizaciji tog cilja

Glavna područja za poboljšanje:

- Definiranje frekvencije praćenja svih postavljenih ciljeva
- Mogućnost za poboljšanja u odabiru dobavljača

Izvješće pripremila:

[Signature]
Andrea Gross-Bošković, dipl.ing.
preh teh. i bioteh.

U Osijeku, 30. ožujka 2015.