

## SIGURANȚA ALIMENTARĂ ÎN UE, BUNELE PRACTICI PENTRU R. MOLDOVA

Autor: Harghel Tudorița  
Conducător: V. Maftעי, I. univ.

*“Hrana corespunzătoare este  
adevaratul tău medicament (Hipocrate)*

Ce înseamnă siguranța alimentară?

Siguranța alimentară înseamnă angrenarea tuturor factorilor și aplicarea tuturor normelor care sprijină și asigură realizarea unor produse alimentare al căror valoare nutritivă și consum stau la baza unei alimentații sănătoase. Scopul principal al siguranței alimentare este asigurarea protecției sănătății umane la cel mai înalt nivel iar obiectivul este reprezentarea intereselor consumatorilor vizavi de alimente.

De ce avem nevoie de o politică europeană privind siguranța alimentară?

Protejarea sănătății oamenilor, a animalelor și a plantelor, în fiecare etapă a procesului de producție, este o prioritate-cheie a politicilor economice și de sănătate publică. UE dorește să se asigure că cetățenii săi au acces la alimente sigure și hrănitoare, obținute din plante și animale sănătoase. În același timp, își propune să garanteze buna funcționare a industriei alimentare – cel mai important angajator și sector de producție din Europa.

Politica UE protejează sănătatea de-a lungul întregului lanț alimentar – adică în fiecare etapă a procesului de producție, de la fermă la consumator – prevenind contaminarea alimentelor și promovând igiena alimentară, informarea cu privire la alimente și sănătatea și bunăstarea animalelor și a plantelor.

Politica alimentară a UE își propune:

- să garanteze că alimentele și furajele pentru animale sunt sigure și hrănitoare;
- să asigure un nivel ridicat de sănătate și bunăstare a animalelor și de protecție a plantelor;
- să garanteze o informare adecvată și transparentă cu privire la originea, conținutul, etichetarea și utilizarea alimentelor.

Date și cifre privind politica alimentară a UE:

— Sectorul agroalimentar este al doilea sector economic ca mărime din UE, cu un număr de 48 de milioane de angajați și cu o contribuție anuală de 750 de miliarde de euro la economia UE.

— Produsele alimentare nu pot purta mențiuni de sănătate decât dacă acestea sunt susținute de dovezi științifice și autorizate de Comisia Europeană.

— În ultimii zece ani, politica UE privind eradicarea bolilor la animale a contribuit la reducerea numărului de cazuri de ESB (encefalopatie spongiformă bovină) de la 2 124 la 18 cazuri pe an.

— În urma introducerii de către UE a programelor de control al salmonelei la efectivele de păsări, numărul cazurilor umane de îmbolnăviri cauzate de Salmonella enteritidis a scăzut cu 60 % în perioada 2007-2011.

— UE este lider mondial în producția de semințe: 60 % din exporturile mondiale de semințe și material de reproducere a plantelor provin din UE.

Cheltuielile UE în domeniul siguranței alimentare :

În ultimii 10 ani, UE a alocat 3,3 miliarde de euro politicii privind siguranța alimentară, 2,2 miliarde fiind orientate către programele de eradicare a anumitor boli la animale. În perioada 2014-2020, bugetul prevăzut de UE pentru politica privind siguranța alimentară se ridică la 2,2 miliarde de euro, care vor fi alocați următoarelor priorități: — eradicarea bolilor la animale; — fondul european pentru urgențe veterinare, inclusiv laboratoarele de referință ale UE, programele de formare și băncile de vaccinuri.

Ce prevede politica europeană privind siguranța alimentară?

Precauție și consultanță științifică:

Politica alimentară a UE se bazează pe date științifice solide și pe o evaluare minuțioasă a riscurilor. Instituțiile UE beneficiază de consultanță din partea unor comitete științifice și agenții independente, cum ar fi Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA).

Controale:

Normele UE prevăd efectuarea de controale riguroase menite să garanteze că toate produsele care intră în lanțul alimentar îndeplinesc standardele corespunzătoare. Este vorba, printre altele, despre teste de depistare a reziduurilor periculoase de medicamente veterinare, pesticide și alte substanțe contaminante, cum ar fi dioxinele.

Aditivi și arome:

Aromele și aditivii alimentari sunt substanțe chimice introduse în mod intenționat în produsele alimentare pentru a le îmbunătăți gustul, textura și aspectul sau pentru a le conserva mai bine. Aceste substanțe sunt reglementate, cu scopul de a garanta faptul că nu prezintă niciun risc la adresa sănătății.

Limite de siguranță pentru materialele care intră în contact cu alimentele:

Normele UE stabilesc cerințe de bază pentru materialele care intră în contact cu alimentele – ambalaje, mașini de procesare, tacâmuri, vase – pentru a garanta că acestea sunt sigure. De exemplu, toate substanțele folosite la producerea ambalajelor alimentare din plastic trebuie supuse evaluării EFSA înainte de a fi autorizate în UE. Normele actuale ale UE prevăd că materialele care intră în contact cu alimentele nu trebuie să provoace reacții chimice care ar putea

schimba gustul, aspectul, textura ori mirosul produselor sau care ar putea altera compoziția chimică a acestora.

Îmbunătățirea igienei alimentare:

Bacteriile, virușii și paraziții pot pune în pericol sănătatea publică, dacă nu se respectă proceduri stricte în materie de igienă alimentară. Exemplele binecunoscute includ encefalopatia spongiformă bovină sau bolile provocate de prezența unor bacterii precum Salmonella (la păsări) sau Listeria (în produse din lapte, carne și pește).

Reducerea contaminării alimentelor:

Normele UE privind substanțele contaminante se bazează pe principiul că acestea trebuie menținute la un nivel cât mai redus cu putință, prin monitorizarea practicilor de lucru. Pentru anumite substanțe contaminante (dioxine, metale grele, nitrați etc.) s-au stabilit limite maxime, pe baza datelor științifice disponibile, cu scopul de a proteja sănătatea publică.

Promovarea unei alimentații mai sănătoase:

Astăzi, în UE, 5 dintre cei mai importanți 7 factori de risc pentru decesele premature sunt asociați alimentelor și băuturilor pe care le consumăm: tensiune arterială, colesterol și indice de masă corporală ridicat, abuzul de alcool, consumul insuficient de legume și fructe. Luarea măsurilor de sănătate publică menite să răspundă acestor provocări intră în responsabilitatea statelor membre, nu a UE. Totuși, anumite inițiative sunt coordonate la nivelul UE, de exemplu în cadrul „Platformei de acțiune a UE pentru alimentație, activitate fizică și sănătate” și al „Grupului la nivel înalt pentru alimentație și activitate fizică”. Acestea reunesc reprezentanți din întreaga Europă cu scopul de a discuta pe marginea diverselor probleme de sănătate, cum ar fi obezitatea și diabetul.

**Carta Albă** a Siguranței Alimentare-apărută la 12 ianuarie 2000, lansează propuneri în vederea transformării politicii alimentare a UE într-un instrument activ, dinamic și coerent, care să asigure un nivel înalt de protecție a sănătății și a consumatorului. Ea propune o nouă abordare a acestei priorități și propune o serie de planuri proactive pentru politica privind siguranța alimentară: adoptarea de reglementări transparente și coerente, întărirea controalelor de-a lungul întregului sistem de producție a alimentelor, toate pentru a garanta o siguranță sporită a consumatorilor.

Care este abordarea UE?

Principiile de bază ale politicii alimentare a UE sunt definite în legislația generală în domeniul alimentar, adoptată în 2002. Obiectivul său principal este să faciliteze comerțul cu produse alimentare între țările UE, garantând, în același timp, respectarea de către toate statele membre a aceluiași standard ridicat în materie de protecție a consumatorilor. Legislația UE în domeniu abordează o gamă largă de aspecte legate de produsele alimentare în general și de siguranța alimentară în special, făcând referire inclusiv la informațiile despre alimente și la

bunăstarea animalelor. Legislația europeană acoperă toate etapele lanțului alimentar, de la producția de furaje și alimente până la procesare, depozitare, transport, import, export și vânzările cu amănuntul. Datorită acestei abordări integrate, se poate asigura trasabilitatea tuturor alimentelor și furajelor produse și comercializate în UE, iar consumatorilor li se oferă informații sigure despre conținutul alimentelor pe care le cumpără.

Principii de bază Legislația UE în domeniul alimentar se bazează pe următoarele principii comune, asupra cărora au convenit toate statele membre ale UE:

- protecția sănătății publice, a sănătății plantelor și a sănătății și a bunăstării animalelor;
- analiza riscurilor și consultanță științifică independentă;
- precauția;
- posibilitatea de a asigura trasabilitatea produselor, până la originea acestora;
- furnizarea de informații transparente, clare și lipsite de ambiguitate cu privire la alimente și furaje;
- definirea clară a responsabilităților tuturor actorilor din cadrul lanțului agroalimentar, care au datoria de a scoate pe piață alimente sigure;
- efectuarea de controale stricte și verificări periodice;
- educație și formare

Perspective:

Siguranța alimentară va rămâne în centrul atenției autorităților europene. În afară de controlul calității, Comisia a lansat mai multe propuneri specifice al căror scop este să modernizeze și să simplifice actualele norme europene privind sănătatea animalelor și a plantelor și materialul de reproducere a plantelor. Aceste propuneri, care au fost prezentate de Comisia Europeană în mai 2013, au în vedere și o aplicare mai eficientă a normelor care reglementează controalele oficiale. Acestea își propun să prevină și să reducă bolile care afectează animalele și plantele, să îmbunătățească reacția UE față de amenințările la adresa sănătății, să promoveze tehnologii noi și să garanteze aplicarea mai eficientă a normelor în domeniu. Mai puțină risipă de alimente. În fiecare an, în Europa se pierd peste 100 de milioane de tone de alimente. Pierderile din agricultură și capturile de pește aruncate înapoi în apă nu intră în aceste estimări. Această risipă se întâlnește în toate etapele lanțului alimentar: producție primară, procesare, vânzare cu amănuntul/cu ridicata, servicii de catering, consum. Impactul ecologic, economic și social este foarte important. UE dorește ca, până în 2020, să reducă la jumătate cantitatea de deșeuri alimentare. Acest obiectiv face parte din strategia sa privind folosirea eficientă a resurselor. Una dintre inițiativele pe termen scurt prevede o mai mare sensibilizare a cetățenilor pe tema risipei de alimente. În acest sens, UE a lansat

în 2012 o campanie de informare. Aceasta oferă informații și sfaturi cu privire la reducerea deșeurilor alimentare, precum și clarificări privind menținerea „a se consuma de preferință înainte de”, care figurează pe etichetele produselor alimentare. În paralel, părțile interesate colaborează pentru a iniția acțiuni cu valoare adăugată europeană cu scopul de a reduce cantitatea de deșeuri fără a compromite siguranța alimentară, completând astfel inițiativele derulate la nivel național și local.

#### Bibliografie:

1. [https://europa.eu/european-union/topics/food-safety\\_ro](https://europa.eu/european-union/topics/food-safety_ro)  
<http://www.productis.ro/indrumator/faq/ce-inseamna-siguranța-alimentară/>
2. [https://books.google.md/books?id=\\_aVaDwUYPOkC&pg=PA38&lpg=PA38&dq=C+arte+alb%C4%83+privind+siguran%C8%9Ba+alimentar%C4%83+ue&source=bl&ots=l6svr43z0L&sig=9pUmyX8BFX7Fk9C0vmmqX7Lg2K8&hl=ru&sa=X&ved=0ahUKEwjF0JK-ttXaAhWBiqYKHfiWCEMQ6AEIXDAG#v=onepage&q=Cartea%20alb%C4%83%20privind%20siguran%C8%9Ba%20alimentar%C4%83%20ue&f=false](https://books.google.md/books?id=_aVaDwUYPOkC&pg=PA38&lpg=PA38&dq=C+arte+alb%C4%83+privind+siguran%C8%9Ba+alimentar%C4%83+ue&source=bl&ots=l6svr43z0L&sig=9pUmyX8BFX7Fk9C0vmmqX7Lg2K8&hl=ru&sa=X&ved=0ahUKEwjF0JK-ttXaAhWBiqYKHfiWCEMQ6AEIXDAG#v=onepage&q=Cartea%20alb%C4%83%20privind%20siguran%C8%9Ba%20alimentar%C4%83%20ue&f=false)

## **ПРИМЕНЕНИЕ МЕТОДОВ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ГЕННОЙ ИНЖЕНЕРИИ В ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЯХ (ГМО)**

Подготовила: Виеру Виктория  
Conducător: V. Maftei, I. univ.

На сегодняшний день тема моей курсовой работы достаточно актуальна. На рынке все чаще встречается продукция, которая содержит ГМО. Чаще всего, данная продукция проникает в нашу страну с европейского рынка, хотя в последнее время и некоторые местные производители стали использовать ГМО и различные пищевые добавки. Генная инженерия пищевой промышленности занимается исследованием и получением новых веществ, добавок и продуктов. В первую очередь важно понимать, что основным вопросом должно быть-безопасность данных продуктов, так как качество продукции напрямую отражается на здоровье потребителей. Основное назначение пищевой и перерабатывающей промышленности заключается в выработке безопасных для здоровья продуктов питания в требуемых количествах и в достаточном ассортименте, обеспечивающем все группы населения с учетом национального, возрастного и полового состава, состояния здоровья, регионального размещения и условий труда.