



Rezultati nadzora UVHVVR na področju distribucije živil v Republiki Sloveniji 2016

**Posvet »Od vil do vilic: krajšanje poti do lokalno pridelane hrane, našega
zdravja in trajnostne oskrbe«**

A. Bizjak s sodelavci
Uprava za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin
Ljubljana, marec 2017



Glavni cilj

živilske zakonodaje je

zagotoviti varovanje zdravja

ljudi in interesov potrošnikov

v zvezi z živili.

(Uredba (ES) 178/2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane)



Varovanje zdravja ljudi

Kako?

Uveljaviti postopke za zmanjšanje, odpravo ali preprečitev tveganja za zdravje ljudi.

Odgovornost

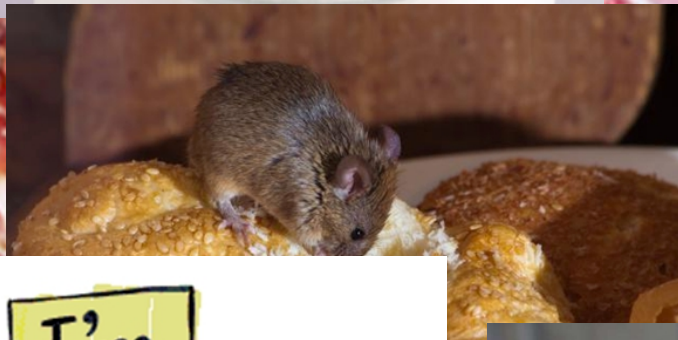
Nadzorni sistemi v DČ

Katera tveganja ?



Vrste tveganj

MIKROBIOLOŠKA



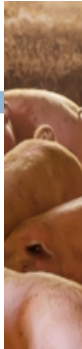


Kemična tveganja:



Enzymes are used in the food industry

Process	Use of enzymes
Baking	Enzymes in yeast convert sugar to ethanol and carbon dioxide. The carbon dioxide makes the bread dough rise.
Brewing	Enzymes in yeast convert sugar to ethanol and carbon dioxide. The ethanol makes the drink alcoholic; carbon dioxide gives the drink its fizz.
Cheese making	The enzyme rennin, extracted from cows' stomachs, is used to clot milk.
Making baby food	Trypsin (a protease) is used to predigest baby food





Vrste tveganj

MEHANSKA, SEVANJA





Živila na skupnem evropskem trgu

Nadzorni sistemi v vseh državah članicah sporočajo podatke o živilih, ki so na trgu in za katere se dokaže, da so **NEVARNA**, v sistem hitrega obveščanja.

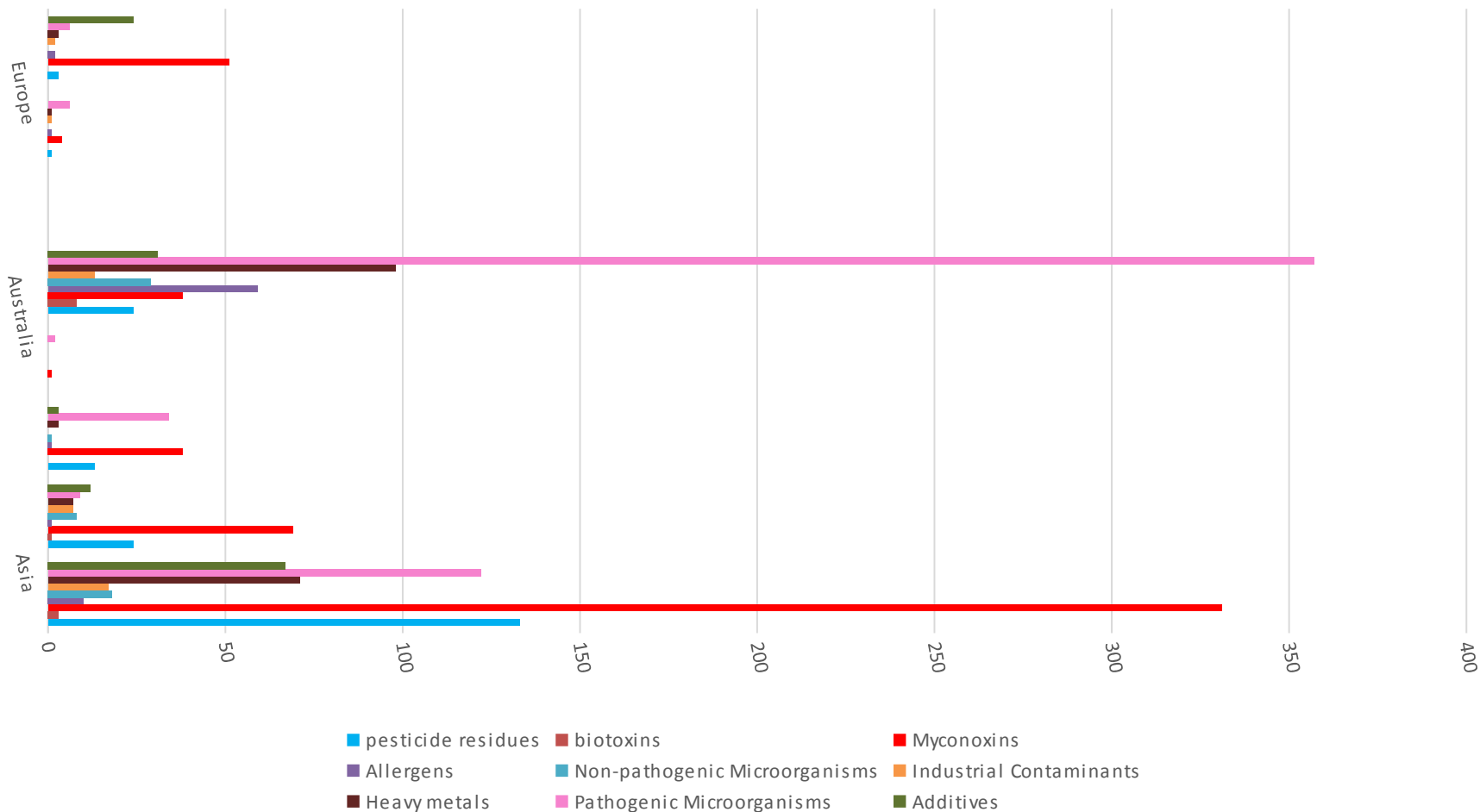
Nevarna živila na EU trgu glede na izvor:

Notifikacije v 2016	pesticide residues	biotoxins	Mycooxins	Allergens	Non-pathogenic Microorganisms	Industrial Contaminants	Heavy metals	Pathogenic Microorganisms	Additives
Asia	133	3	331	10	18	17	71	122	67
Africa	24	1	69	1	8	7	7	9	12
South America	13	0	38	1	1	0	3	34	3
Australia	0	0	1	0	0	0	0	2	0
EU - MS	24	8	38	59	29	13	98	357	31
Arabs	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Europe	1	0	4	1	0	1	1	6	0
North America	3	0	51	2	0	2	3	6	24
	198	12	532	74	56	40	183	536	137



Globalna porazdelitev glede na tveganja

Notifikacije v 2016 po "širšem poreklu"





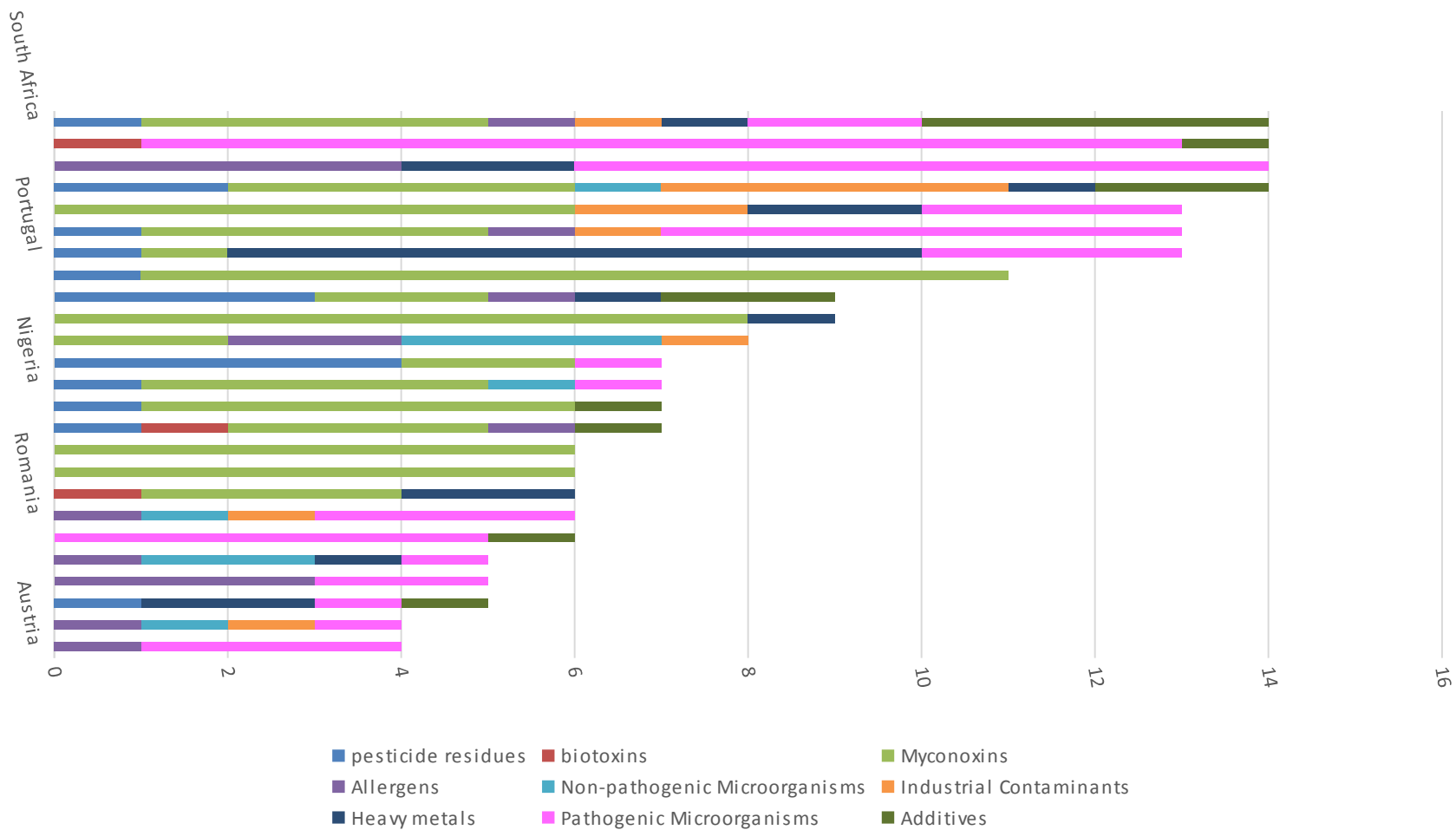
Živila iz Slovenije in notifikacije po tveganjih

Pogostost notifikacij po tveganjih je odvisna od:

- velikosti države proizvajalke
- količin pridelanih / proizvedenih /izvoženih živil
- klimatskih pogojev pridelave

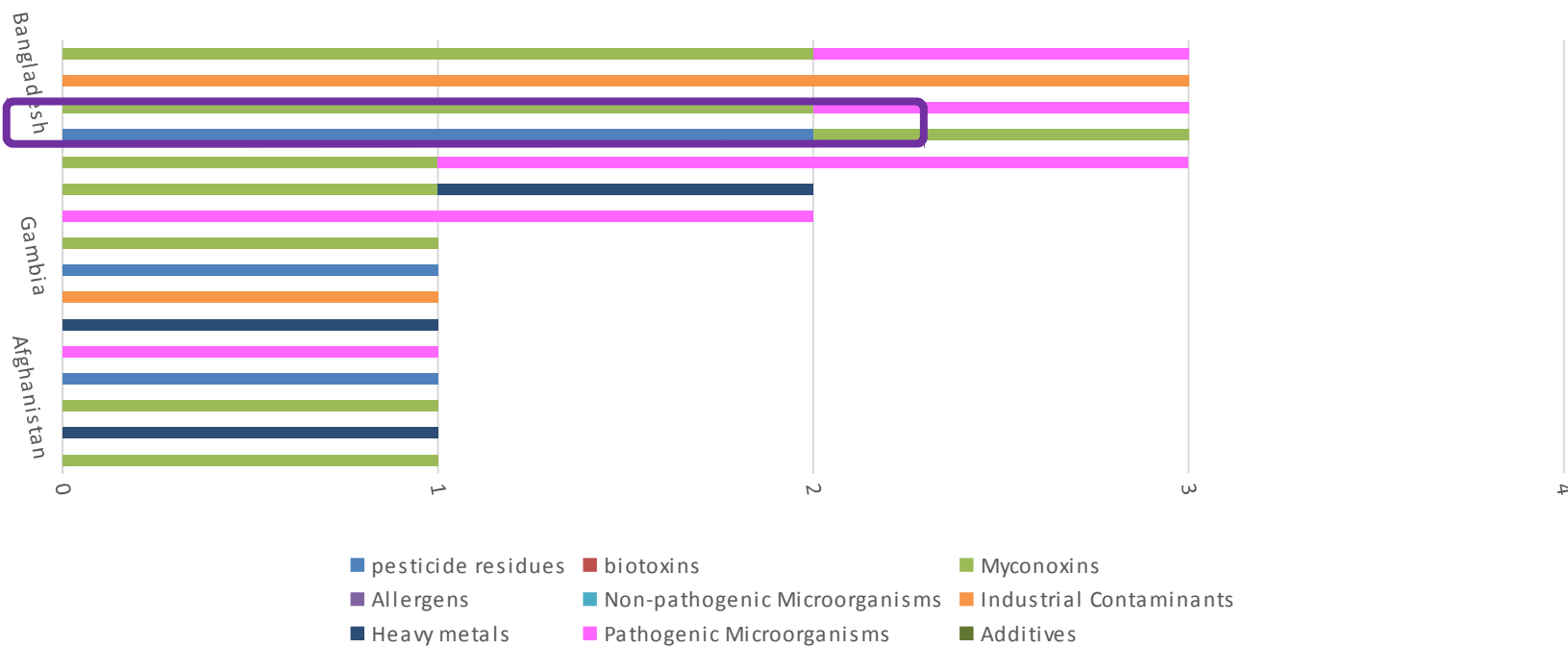


Nekajkrat omenjene v notifikacijah v l. 2016 (od 4 – 14 krat)





Redko omenjene v notifikacijah v l. 2016 (od 1 – 3 krat)





Onesnaževala- po št. vzorcev

Onesnaževala v živilih SLOVENIJA	št. Vzorcev	% SI	Število neskladnih (ne nevarnih)			
			skupno	SI	EU	TD
Leto						
2015	786	42,2	31	18	3	10
2016	774	54,3	26	16	4	6
Skupaj	1560	48,25	57	34	7	16



Onesnaževala - po vsebini

1x -akrila

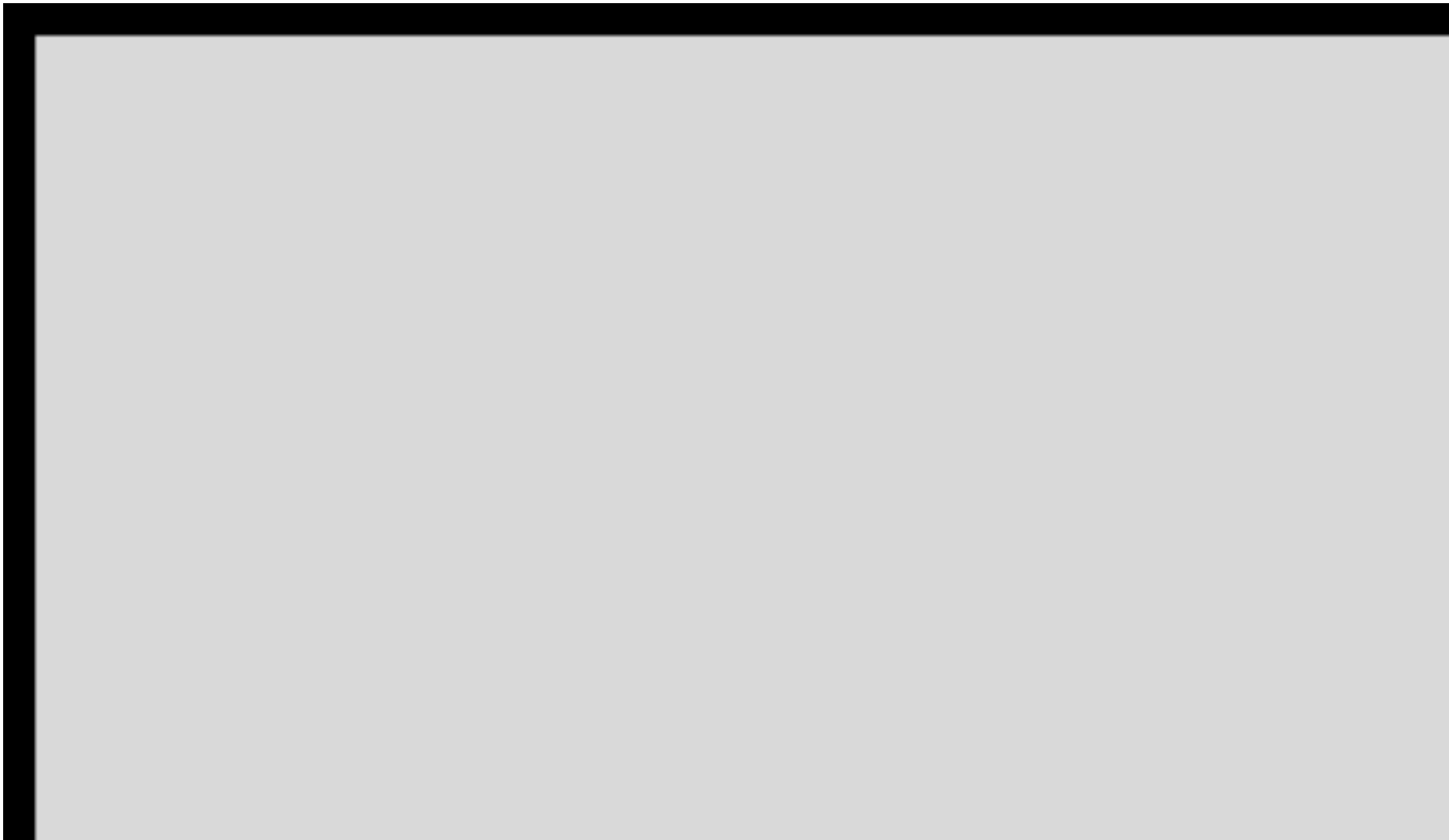


REPUBLIKA SLOVENIJA

MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO

UPRAVA RS ZA VARNO HRANO,
VETERINARSTVO IN VARSTVO RASTLIN

Aditivi





V letu 2016 je bilo na vsebnost ostankov pesticidov preiskanih **725** vzorcev živil, od tega:

- 334 vzorcev zelenjave (sveže ali zamrznjene),
- 215 vzorcev sadja (svežega ali zamrznjenega),
- 68 vzorcev žit in izdelkov iz žit,
- 53 vzorcev predelanih živil in
- 55 vzorcev živil živalskega izvora.



Varstvo interesov potrošnikov

Cilj živilske zakonodaje je varstvo interesov potrošnikov in zagotoviti potrošnikom podlago za osveščeno izbiro v zvezi z živili, ki jih uživajo.

Cilj živilske zakonodaje je preprečiti:

- (a) goljufive ali zavajajoče postopke;
- (b) ponarejanje živil in
- (c) vse druge postopke, ki potrošnika lahko zavajajo.



Označevanje - 2016

Vrsta sadja oz. zelenjave	vsa preverjanja	neustrezno zagotavljanje sledljivosti	Splošno-neustrezno označeno	Neustrezno označeno poreklo		neskladna sledljivost (v deležu)	neskladno označeno (v deležu)	neskladno poreklo (v deležu)
jagode	113	23	32	33		0,20	0,28	0,29
šparglji	53	10	14	16		0,19	0,26	0,30
češnje	57	16	20	17		0,28	0,35	0,30
marulice	10	5	8	7		0,50	0,30	0,70



Ugotovitve v R Sloveniji:

- Zavajanje glede porekla sadja in zelenjave;
- Uporaba cenejše sestavine namesto dražje (skuše v oljčnem olju);
- Zavajanje glede sestavine bučnega olja;
- Uporaba sredstev za bolj svež videz – nitrati v tuninem mesu;
- Zavajanje glede porekla ne-predpakiranega mesa;
- Podaljšanje roka uporabnosti z dodajanjem soli: piščančje meso iz Brazilije in Azijskih držav.



Slovenski proizvajalci:

- varovanje uveljavljenih blagovnih znamk živil
- večja transparentnost poslovanja

Ne - slovenski proizvajalci:

- uporaba evropskih shem zaščite proizvodov
- varovanje uveljavljenih blagovnih znamk živil



Uspešno delo !



Hvala za pozornost!