

Медицински университет – София
Факултет „Обществено здраве“

АВТОРЕФЕРАТ НА ДИСЕРТАЦИОНЕН ТРУД

за присъждане на образователна и научна степен
„Доктор“

Научна област на висше образование:

7. Здравеопазване и спорт;

Професионално направление: 7.4. Обществено здраве;

Научна специалност: Социална медицина
и организация на здравеопазването и фармацията

На тема:

**МЕНИДЖМЪНТ НА БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ И
ОБУЧЕНИЕ НА ОБЩЕСТВОТО ЗА ИНФОРМИРАН ИЗБОР**

Докторант:

Мария Николаева Пенева

Научен ръководител:

Проф. д-р Златица Петрова д.м.

София, 2016

Дисертационният труд съдържа 189 страници и е онагледен с 52 фигури и 10 таблици. Библиографският списък съдържа 174 източника, от които 113 на кирилица, 67 на латиница и 4 позовавания на интернет сайтове. Във връзка с дисертационния труд са направени 6 публикации.

Дисертационният труд е обсъден, одобрен и насочен за защита от разширен катедрен съвет на Катедра „Здравна политика и мениджмънт“ на Факултет по Обществено здраве при Медицински Университет – София.

Научно жури:

Проф. д-р Златица Георгиева Петрова, дм
Проф. д-р Донка Петрова Байкова, дм
Доц. д-р Катя Петрова Попова-Юрукова, дм
Проф. д-р Веселин Борисов Василев, дмн
Доц. д-р Невяна Георгиева Фесчиева, дм

Резервни членове:

Проф. д-р Цекомир Влайков Воденичаров, дмн
Проф. д-р Коста Славов Костов, дм

Публичната защита ще се състои на 15 септември 2016 година от 14:00ч. във Факултет по Обществено Здраве, ул. Бяло море 8, гр. София

Материалите по защитата са на разположение в Деканата на Факултет по Обществено здраве при Медицински Университет – София, ул. Бяло море 8, гр. София и са публикувани на интернет страницата на МУ-София.

Съдържание

Въведение	стр. 5
Цел, задачи, материали и методи на изследванията	стр. 6
Политика за безопасност на храните. Законодателство, регулиращо безопасността на храните	стр. 8
Европейско и местно законодателство, регулиращо безопасността на храните и хранителните добавки	стр. 8
Законодателство на Република България, отнасящо се до безопасността на храните	стр. 8
Регламенти на Европейския Съюз, отнасящи се до безопасността на храните	стр. 14
Държавни институции, занимаващи се с проблематиката по безопасността на храните и общественото здраве	стр. 21
Системи за безопасност на храните за предпазване на човешкото здраве. НАССР система като задължителна част в хранителната индустрия	стр. 23
Информираност и обучение на обществото за информиран избор свързан с безопасността на храните ..	стр. 27
Епидемиологично проучване на пациенти с хранителни алергии	стр. 27
Анкетно проучване на мнението на потребителите относно тяхната информираност по отношение на безопасността на храните	стр. 29
Програма за обучение на обществото за съзнателен информиран избор на хранителни продукти	стр. 35
Разработване на Европейски проект към ЕК на тема „Информиран избор & хранителна алергия	стр. 35
Разработване на софтуерен продукт за откриване наличието на алерген/и според персоналия профил на потребителя	стр. 38
Изводи	стр. 40
Приноси	стр. 41
Списък на използваните абривиатури	стр. 42
Научни публикации във връзка с дисертацията	стр. 43
Summary	стр. 44

ВЪВЕДЕНИЕ

Съвременният начин на живот и забързаното ежедневие изискват бързо производство и бърза консумация на стоките и услугите, включително и на хранителните продукти. Съвременният консуматор от мегаполиса иска да консумира продукта тук и сега. Именно глобализацията, настъпила с индустриалната революция, международните политики и социално икономическите условия се считат за основни предпоставки за промяната в начина на живот, който води всеки един от нас. Само за последните 100 години населението на земята се е увеличило от 1,64 милиарда до над 7 милиарда до началото на XXI век. Средната продължителност на живота в развитите държави е нарастнала с десетки години.

Нарастването на обема на населението и непрекъснатото растящата нужда от изхранване на това население е причината за създаването на нов тип храни. За тяхното производство се използва генното инженерство за създаване на познатите ни като ГМО храни – генетично манипулирани организми, които са с неясни последици върху човешкото здраве. През новото хилядолетие се наблюдава и бум на хранителните алергии. С урбанизацията и навлизането на нови материали в бита и в индустриалното производство на храни се повишава рискът от алергии и се появяват нови алергени. Това се изразява в повишена чувствителност на организма, обикновено към безвредни субстанции от околната среда и такива намиращи се в хранителните продукти. От друга страна увеличеният обем на производство доведе и до занижаване на контрола в предприятията по време на самия производствен процес, както и до замърсявания, неспазване на рецептури, на добра хигиена, до влагане на некачествени или замърсени суровини, до производство на продукти, които са с ниско качество или дори не безопасни за човешкото здраве.

Вземайки в предвид тези промени в сферата на производството на хранителни продукти, трябва да се обединят усилията и да се заложи един междусекторен подход за налагане не само на контрол, но и желание за производство и консумация на безопасни и висококачествени храни, които са полезни за здравето.

Действащото законодателство в тази сфера трябва да се прилага стриктно и да се развива следвайки нуждите на обществото. Необходимо е организациите, опериращи в сферата на безопасност на храните да провеждат проучвания и да развиват програми за повишаване на общественото здраве и информиране на обществеността за съществуващи рискове. Държава, бизнес и потребител трябва да се хванат ръка за ръка и да се обединят за постигането на тези цели.

ЦЕЛ, ЗАДАЧИ, МАТЕРИАЛИ И МЕТОДИ НА ИЗСЛЕДВАНИЯТА

Цел на настоящия дисертационен труд е чрез проучване на нагласите в обществото да се анализират и оценят познанията относно безопасността на храните и избора на храни и обучение на обществото относно проблематиката на безопасността на храните.

Задачи, свързани с изпълнението на така поставената цел:

Задача 1

Да се анализира систематично правната и регулаторна рамка на безопасността на храните и системата за безопасност на храни.

Задача 2

Провеждане на епидемиологично проучване посредством Документален метод и Наблюдение на пациенти с установени хранителни алергии и анализ на получените резултати.

Задача 3

Да се проучи, анализира и оцени общественото мнение, като се проведе анкетно проучване на български граждани на случаен принцип. Резултатите да се оценят и анализират.

Задача 4

Да се разработят програми за обучение на заинтересовани страни по отношение безопасност на храните.

Обект на проучването:

- Нормативна уредба по отношение на безопасността на храните на Национално и Европейско ниво
- Епидемиологично проучване проведено в МЦ Евроздраве при 58 пациенти с хранителни алергии
- Анкетно проучване на тема „Знаеме ли какви храни консумираме?“ при 582 Български граждани избрани на случаен принцип
- Програми за обучение на обществото за безопасност на храните

Предмет на проучването:

- Законодателни и нормативни актове за безопасност на храните, официални източници на публикувани нормативни документи (печатни и

електронни правни издания - Държавен вестник; „Апис“ и др) - закони и подзаконови нормативни актове - наредби, инструкции, заповеди и информационни бюлетени; както и актове и официално публикувани документи на държавни институции, имащи отношение към безопасност на храните, ползвани са и публикации и източници от научна периодика, имащи отношение към безопасността на храните

- Здравни карти на 58 пациенти с хранителни алергии
- Данни от попълнени анкетни карти на 582 български граждани
- Данни от публични програмни документи на държавни и международни институции, както и материали от периодичния печат по посочената тематика

Място, време и обхват на проучването:

- Закони и подзаконови нормативни актове издадени от Български и Европейски законодателни органи за периода до 2015г.
- В проучването са участвали 58 пациенти, диагностицирани за 19 групи хранителни алергени в МЦ Евроздраве за периода 2009 – 2014 г. Пациентите са на възраст от 3 до 81 години. От тях 6 са деца на възраст от 3 до 9 години. 29 от тях са жени на възраст от 22 до 81 години, а 23 са мъже на възраст от 24 до 71 години. За всички пациенти са създадени здравни карти
- Мащабно анкетното проучване от проспективен тип, проведено сред 582 български граждани, чрез специално създадена анкетна карта, състояща се от 27 въпроса, свързани с информираността на анкетираните по отношение на безопасността на храните и нагласата им спрямо обучение по същата тема. Анкетното проучване се състоя в периода Декември 2014 – Юли 2015г. в гр. София и с. Златна Панега, Обл. Ловеч. Резултатите са обработени в МЦ Евроздраве

Методи на проучването:

- Методи на историческия анализ позволяващи обобщения, които са допустими на основата на факти от миналото
- Методи на правния анализ за оценка на различни компоненти на нормативната уредба по отношение на безопасност на храните
- Клинико-диагностични методи
- Епидемиологичен метод
- Социологични методи - социологическата анкета
- Методи на графичен анализ – за визуализация на получените резултати

ПОЛИТИКА ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ. ЗАКОНОДАТЕЛСТВО, РЕГУЛИРАЩО БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ

1. Европейско и местно законодателство, регулиращо безопасността на храните и хранителните добавки

Законодателството се базира на правно формулирани етични, морални и деонтологични норми, които са общоприети и трябва да се спазват от обществото. То е съвкупност от правни норми регулиращи взаимоотношенията в обществото по въпросите в дадена област.

С оглед постигане на високо равнище на защита на здравето на потребителите и зачитане правото им на информация, следва да се гарантира, че потребителите са подходящо информирани относно консумираните от тях храни, както и предприемането на подходящи действия от страна на обществените органи за информиране на обществеността, когато са налице основателни причини да се предполага, че дадена храна може да представлява опасност за здравето. За постигане на тази цел е необходимо да се извърши системен анализ на обхвата на законодателството регулиращо проблематиката по безопасност на храните. Необходимо е да се направи оценка и популяризират основни права и задължения по отношение безопасност на храните спрямо заинтересованите страни: потребители, производители, контролни органи и законодателни органи.

1.1. Законодателство на Република България, отнасящо се до безопасността на храните

Закон за храните, Обн. ДВ. бр.90 от 15 Октомври 1999г., доп. ДВ. бр.56 от 24 Юли 2015г.

Основен закон действащ в областта на безопасност на храните е Законът за храните. Той е създаден с цел да регулира всички аспекти на производство, преработка и дистрибуция на храни и да ги контролира. Той урежда изискванията към храните, мерките и условията за осигуряване хигиена на храните и тяхната безопасност, опаковането, етикетирането, представянето, включително рекламирането им. Също така изискванията към всички етапи на производство, преработка и дистрибуция на храни, условията и реда за производство и търговия с храни и правата и задълженията на лицата, които произвеждат или търгуват с храни. От друга страна урежда правилата за извършване на официален контрол, включително за верифициране на съответствието с нормативните изисквания, правомощията на

органицте за официален контрол на производството и търговията с храни и функциите и правомощията на професионалните организации на производителите на храни и на Българската асоциация хранителна и питейна индустрия (БАХПИ), възложени им с този закон.

Законът има за цел да гарантира спазването на нормативните изисквания за производство и търговия с храни с оглед защита на здравето и интересите на потребителите и да осигури прилагането на законодателството на Европейските общности в областта на храните и тяхната безопасност на национално ниво.

Храна е всяко вещество или продукт, който е предназначен или може да бъде използван за консумация от човека, независимо дали е преработен, частично преработен или непреработен. Храни са и напитките, дъвката и всяко вещество, включително и водата, вложена в храната при нейното производство, приготвяне или обработка, както и бутилираните натурални минерални, изворни и трапезни води.

Министърът на земеделието и храните и Министърът на здравеопазването провеждат държавната политика в областта на безопасността на храните.

Основните изисквания към храните са на пазара да се предлагат само храни, които отговарят на изискванията на Закона за храните, имат хранителна стойност не по-ниска от тази, произтичаща от утвърдения им състав и са безопасни за човешкото здраве. Министърът на здравеопазването, съгласувано с Министъра на земеделието и храните определя с наредби максимално допустимите количества замърсители и остатъци от пестициди в храните. Забранява се производството и търговията с храни, които съдържат замърсители и остатъци от пестициди над максимално допустимите количества. При производството на храни не се разрешава влагането на семена, предназначени за посев, когато са обработени с продукти за растителна защита. Законът за храните регулира и опаковането, етикетирането, представянето и рекламата на храните.

Законът за храните регулира и генетично модифицираните храни, генетично модифицираните организми (ГМО) за използване във или като храна и храните, съдържащи съставки, произведени от ГМО. Те не трябва да имат неблагоприятни последици върху човешкото здраве или околната среда, да заблуждават потребителя, да се различават от храните или хранителните съставки, които са предназначени да заместят, до такава степен, че обичайната им консумация да доведе до неблагоприятни последици за потребителя по отношение на хранителната им стойност. Забранява се влагането на продукти и съставки, които се състоят, съдържат или са произведени от ГМО при производството на детски храни. ГМО храни са представени на фиг. 1 и 2.



Фиг. 1 ГМО храни на Монсанто



Фиг. 2 ГМО Пилета

Влагането на добавки и ароматизанти и употребата на разтворители и други спомагателни вещества при производството на храни се допуска, когато е доказана необходимостта от използването им за постигане на определен технологичен ефект и те не са опасни за здравето на потребителите в количествата, в които се използват, като са определени видовете добавки, ароматизанти, разтворители и други спомагателни вещества, които могат да се използват при производството на храни, и допустимите максимални нива за някои от тях в готовите храни.

Производителите и търговците на храни са длъжни да предлагат на потребителите в страната храни, етикетирани на български език. При етикетирането на храната се включват данни за наименованието, под което храната се продава, списък на съставките на храната и количество на някои от тях, количествено съдържание на ГМО и уникалния му код, срокът

на трайност на храната и условията, при които трябва да се съхранява, нетното количество на предварително опакованите в отсъствие на потребителя храни, име/фирма, седалище и адрес на производителя или на лицето, което пуска храната на пазара, държавата на произход при храни от внос, маркировка за обозначаване на партидата, към която принадлежи храната, указания за употреба, ако е необходимо, както и действителното обемно алкохолно съдържание за напитки, съдържащи повече от 1,2 % vol. Забранява се рекламирането на генетично модифицирани храни чрез реклами или други форми на търговски съобщения, в които като изпълнители участват деца или които представят деца, употребяващи тези храни, и/или са предназначени за детска аудитория.

Особено строго е етикетирането на ГМО в храните в ЕС (фиг. 3), а именно размерът на буквите в обозначението за съдържание на ГМО в продукти съгласно Регламент (ЕО) № 1830/2003 и изменението на Директива 2001/18/ЕО трябва да бъде два пъти по-голям в сравнение с останалата част на надписа и с цвят и шрифт, различни от основния. В случай че храната съдържа или се състои от ГМО в съотношение над допустимата прагова норма, определена в Регламент (ЕО) № 1830/2003, видът, количественото съдържание, уникалният идентификатор на ГМО и думите “Съдържа ГМО” задължително се изписват на опаковката с размер не по-малък от 25 на сто от опаковката, с главни букви, с контрастен на останалата част от текста цвят.



Производство и търговия с храни в страната се извършва само в обекти, регистрирани по реда на закона, които отговарят на хигиенните и/или на ветеринарно-санитарните изисквания, определени с нормативен акт и имат разработена технологична документация за групите храни, които ще се произвеждат в обекта или прилагат национални стандарти или стандарти, разработени от браншови организации и одобрени от компетентен орган.

Закон за Българската агенция по безопасност на храните, в сила от 25.01.2011 г., изм. ДВ. бр.61 от 25 Юли 2014г.

С този закон се създава Българска агенция по безопасност на храните (БАБХ) към министъра на земеделието и храните. БАБХ е компетентният държавен орган за осъществяване на официален контрол в Република България по смисъла на законодателството на Европейския съюз, регламентиращо изискванията към дейностите в сферата на хранителната индустрия.

Закон за защита на потребителите, в сила от 10.06.2006 г., изм. и доп. ДВ. бр.61 от 25 Юли 2014г.

Този закон урежда защитата на потребителите, правомощията на държавните органи и дейността на сдруженията на потребителите в тази област.

Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 4.12.2014 г., обн., ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г., в сила от 13.12.2014 г

С наредбата се определят изискванията за етикетирането, представянето и рекламирането на храните с цел гарантиране на правото на потребителите на информация; представянето на хранителна информация при етикетирането на храните, включително и в случаите на предявяване на хранителни претенции.

Храните се етикетират в съответствие с изискванията на Регламент (ЕС) № 1169/2011 за предоставянето на информация за храните на потребителите. Информацията на етикета се представя на български език. При обявяването на хранителната стойност при етикетирането на храните задължително се посочва маркировка, позволяваща идентифициране на партидата, към която принадлежи храната.

Хранителните и здравните претенции и условията за предявяването им се определят съгласно Регламент (ЕС) № 432/2012 относно хранителни и здравни претенции за храните.

Използването на генерични обозначения (наименования) на храни се извършва в съответствие с Регламент (ЕО) № 907/2013 за определяне на правила относно заявленията във връзка с използването на генерични обозначения (наименования).

При етикетирането на храни, съдържащи оцветители, посочени в Приложение V на Регламент (ЕО) № 1333/2008 относно добавките в храните, се включва допълнителната информация, определена в това приложение.

При етикетирането на нови храни и хранителни съставки се спазват и изискванията на чл. 8 от Регламент (ЕО) № 258/97 относно нови храни и нови хранителни съставки.

При етикетирането на храни и хранителни съставки, които съдържат или са съставени от генетично модифицирани организми (ГМО), или са произведени, или съдържат съставки, произведени от ГМО, се спазват и изискванията на Регламент (ЕО) № 1829/2003 относно генетично модифицираните храни и фуражи.

При етикетирането, представянето и рекламирането на храни, предназначени за хора, които имат непоносимост към глутен, се спазват и изискванията на Регламент (ЕО) № 41/2009 относно състава и етикетирането на храни, подходящи за употреба от хора, които имат непоносимост към глутен.

Партидата на дадена храна се определя във всеки отделен случай от производителя или от лицето, което опакова тази храна, или от първия търговец, установен в рамките на Европейския съюз. Маркировката се предхожда от изписването на латинската буква "L" освен в случаите, когато тя е ясно различима от другите означения на етикета. На етикета задължително се поставя срокът на минимална трайност или обозначението "ИЗПОЛЗВАЙ ПРЕДИ".

При етикетирането, представянето и рекламирането на храни, които не са храни със специално предназначение по смисъла на Наредбата за изискванията към храните със специално предназначение, приета с Постановление № 249 на Министерския съвет от 2002 г. се забраняват използването на думите "диетична" или "диета" самостоятелно или в съчетание с други думи, определящи тези храни, както и всички други означения или всяко представяне, които създават впечатление, че храната е със специално предназначение.

Наредба № 5 от 25 Май 2006 г. за хигиената на храните, издадена от Министерство на здравеопазването и Министерство на земеделието и горите, в сила от 01.09.2006 г., обн. ДВ. бр.55 от 7 Юли 2006г.

С тази наредба се определят хигиенните изисквания към производителите и търговците на храни, включително към лицата, които осъществяват първично производство на храни и свързани с това производство дейности, към първичното производство на храни, към обектите за производство и търговия с храни и към условията за производство и търговия с храни.

Наредбата се прилага на всички етапи на производство, преработка и дистрибуция на храни, включително първичното производство на храни,

освен ако не са определени специални изисквания към хигиената на храните в друг нормативен акт.

1.2. Регламенти на Европейския Съюз, отнасящи се до безопасността на храните

Целта на политиката по безопасност на храните на Европейския съюз е да защити здравето и интересите на потребителите, като гарантира плавното функциониране на единния пазар. За да постигне тази цел, ЕС обезпечава установяването и спазването на стандарти за контрол по отношение на храните и хигиената на хранителните продукти, здравето и благополучието на животните, здравето на растенията и предотвратяването на риска от замърсяване от външни субстанции. Той залага и правила за подходящото етикетиране на тези храни и хранителни продукти. Тази политика претърпя реформа в началото на Новото хилядолетие, в съгласие с подхода „От фермата до масата“, като с това гарантира високо ниво на безопасност на храните и хранителните продукти, предлагани на пазара в ЕС, на всички етапи на производството и дистрибуторските вериги. Този подход включва както хранителните продукти, произведени в Европейския съюз, така и внесените от трети държави.

Безопасността и доверието на потребителя в Общността и в трети страни са от първостепенна важност. Общността е основен участник в световната търговия с храни и фуражи и в този смисъл е страна по международни търговски споразумения, съдейства за развиването на международните стандарти, които служат за основа на законодателството в областта на храните, подкрепя принципите на свободна търговия с безопасни фуражи и безопасни и здравословни храни по недискриминационен начин, съблюдавайки принципите за лоялна и етична търговска практика.

Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета от 28 януари 2002 година за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните.

Свободното движение на безопасна и здравословна храна представлява съществен аспект на вътрешния пазар и значително допринася за здравето и благосъстоянието на гражданите и на техните социални и икономически интереси. В стремежа за изпълнение на политиките на Общността следва се осигури висока степен на защита на живота и здравето на човека.

Общността е избрала да следва пътя на стремеж към висока степен на опазване на здравето в разработването на законодателство в областта на храните, което тя прилага недискриминационно, независимо дали се търговат храни или фуражи на вътрешния или на международните пазари.

За да се гарантира безопасността на храните, е необходимо всички аспекти на хранителната верига да се разглеждат като един непрекъснат процес, започващ от и включващ първичното производство и производството на фуражи до продажбата или доставката на храни до потребителите, тъй като всеки елемент може да има потенциално въздействие върху безопасността на храните.

Свързването в мрежа на първокласни лаборатории на регионално и/или междурегионално равнище, с цел осигуряване на непрекъснато наблюдение и контрол на безопасността на храните, би могло да изиграе важна роля в предотвратяването на потенциални опасности за здравето на гражданите.

Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския Парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите и др., влизащ в сила от 13.12.2014 г.

Връзката между хранителен режим и здраве, както и изборът на подходящ хранителен режим, съобразен с индивидуалните потребности, представляват интерес за широката общественост. Бялата книга на Комисията от 30 май 2007 г. относно стратегия за Европа по отношение на храненето, наднорменото тегло и здравословните проблеми, свързани със затлъстяването („Бялата книга на Комисията“), отбелязва, че етикетването на хранителната информация е важен метод за информиране на потребителите относно състава на храните и за подпомагането им да направят информиран избор. В съобщението на Комисията от 13 март 2007 г., озаглавено „Стратегия на ЕС за политика за защита на потребителите 2007—2013 г. - увеличаване на правата на потребителите, повишаване на тяхното благосъстояние, осигуряване на ефективната им защита“ се подчертава, че възможността потребителите да направят информиран избор е от съществено значение както за ефективната конкуренция, така и за благосъстоянието на потребителите. Познаването на основните принципи на хранене и подходящата хранителна информация биха допринесли значително за даването на възможност на потребителя да направи такъв информиран избор. Образователните и информационните кампании са важен инструмент за подобряване на разбираемостта на информацията относно храните за потребителите.

Задължителни данни, които трябва да се етикетират:

- наименование на храната;
- списък на съставките;
- всички съставки или спомагателни вещества, изброени в приложение II, или получени от вещество или продукт, посочени в приложение II, причиняващи алергии или непоносимост, които се използват за производство

или приготвяне на храна и все още присъстват в крайния продукт, дори и в изменен вид;

- количество на определени съставки или категории съставки;
- нетно количество на храната;
- срок на минимална трайност или срок на годност;
- специални условия за съхранение и/или условия за употреба;
- името или търговско наименование и адрес на стопанския субект в хранителната промишленост;
- страна на произход или място на произход- указания за употреба, когато при липсата на такива указания би било трудно храната да се използва по подходящ начин;
- по отношение на напитки, съдържащи повече от 1,2 обемни процента алкохол, действителното обемно съдържание на алкохол;
- обявяване на хранителната стойност



Фиг. 4 Онагледено Приложение II за алергени в храни

ПРИЛОЖЕНИЕ II: ВЕЩЕСТВА ИЛИ ПРОДУКТИ, ПРИЧИНЯВАЩИ АЛЕРГИИ ИЛИ НЕПОНОСИМОСТ към Регламент 1169/2011 (фиг. 4)

1. Зърнени култури, съдържащи глютен, а именно: пшеница, ръж, ечемик, овес, шпелта (вид пшеница), камут (вид едра твърда пшеница) или техни хибридни сортове, както и продукти от тях, с изключение на:
 - а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;
 - б) малтодекстрини на пшенична основа;
 - в) глюкозен сироп на ечемична основа;
 - г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход;
2. Ракообразни и продукти от тях;
3. Яйца и продукти от тях;
4. Риба и рибни продукти, с изключение на:
 - а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;
 - б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино;
5. Фъстъци и продукти от тях;
6. Соя и соеви продукти, с изключение на:
 - а) напълно рафинирани соево масло и мазнина;
 - б) натурални смесени токофероли (E306), натурален D-алфа токоферол, натурален D-алфа токоферол ацетат, натурален D-алфа токоферол сукцинат от соеви източници;
 - в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;
 - г) растителен станолов естер, произведен от стероли на растителни масла от соеви източници;
7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза), с изключение на:
 - а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход;
 - б) лактитол;
8. Ядки, а именно: бадеми (*Amygdalus communis* L.), лешници (*Corylus avellana*), орехи (*Juglans regia*), кашу (*Anacardium occidentale*), пеканови ядки (*Carya illinoensis* (Wangenh.)K. Koch), бразилски орехи (*Bertholletia excelsa*), шамфъстък (*Pistacia vera*), орехи макадамия или орехи Куинсленд (*Macadamia ternifolia*) и продукти от тях, с изключение на ядки, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход;

9. Целина и продукти от нея;
10. Синап и продукти от него;
11. Сусамово семе и продукти от него;
12. Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/kg или 10 mg/litre, изразени под формата на общ SO₂, който следва да се изчисли за продуктите, предлагани готови за консумация или върнати към първоначално състояние съгласно указанията на производителя;
13. Лупина и продукти от нея;
14. Мекотели и продукти от тях.

Непременно се етикетират определени вещества или продукти, причиняващи алергии или непоносимост, както и ГМО съдържание над 0,9%.

Регламент (ЕС) № 432/2012 на Комисията от 16 май 2012 година за създаване на списък на разрешените здравни претенции за храни, различни от претенциите, които се отнасят до намаляване на риска от заболяване и до развитието и здравето на децата.

За редица здравни претенции Органът заключи, че на базата на предоставените данни е установена причинно-следствена връзка между категорията храна, храната или някоя от нейните съставки и ефекта, предмет на претенцията. Здравните претенции, по отношение на които са направени тези заключения, следва да бъдат разрешени и да бъдат включени в списък на разрешените претенции.

В Регламент (ЕС) No 432/2012 в списъка на разрешените здравни претенции за храните, единственият оригинален български продукт е българското кисело мляко и продуктите, съдържащите пробиотични микроорганизми *Lactobacillus bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*. Съгласно претенцията те подобряват смилането на лактозата.

Стандарти за храни, БДС стандарти основани на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 година, относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

Гражданите и потребителите в ЕС все по-често търсят продукти, които са качествени и традиционни. Това създава търсене на селскостопански продукти или храни с разпознаваеми специфични характеристики, по-специално свързани с географския им произход.

През 2010 г. след успешна съвместна работа с представителите на бизнеса, предшественикът на БАБХ – Националната ветеринарномедицинска служба, изработи утвърдени стандарти за някои месни продукти под марката „Стара планина“, предложи за патентоване български държавни стандарти за киселото мляко, сиренето и кашкавала.

Утвърдени стандарти “Стара планина”

От 2 август 2010 г. в сила влязоха девет утвърдени стандарта „Стара планина” за месни продукти от свинско, говеждо и птиче месо. Това са кайма, кебапчета и кюфтета, сурова наденица и карначета, варени и варено-пушени малотрайни колбаси, траен варено-пушен салам, кайма от птиче месо, кебапчета и кюфтета от птиче месо, сурова наденица и карначета от птиче месо и варени и варено-пушени малотрайни колбаси от птиче месо. Варено-пушените малотрайни колбаси, включени в стандартите са кренвирши, наденица и колбас. Продуктите, произведени по тези стандарти, носят наименованието „Стара планина” (фиг. 5). „Утвърдените стандарти” са доброволни за производителите на месни продукти.



Фиг. 5 Стара Планина



12:2010

Фиг. 6 БДС стандарт

Български държавни стандарти за млечни продукти

Стандартите за „Българско кисело мляко”, „Българско сирене”, „Български кашкавал” са отнасят за традиционните български продукти и имат доброволен характер. Те бяха приети от Български институти за стандартизация през 2010 г. С тях се определят изискванията за производство, опаковка, маркировка, съхранение и транспорт. На опаковките на тези продукти е отбелязано, че са произведени по БДС (Фиг.6).

Стандарти за хляб и брашно “България”

От 5 април 2011 г. влязоха в сила утвърдени стандарти за производство на брашно и хляб “България” (фиг. 7). Стандартите са разработени от работна група в която участваха експерти от Българската агенция по безопасност на храните, производители, технолози и др. Изготвени са четири броя утвърдени стандарти за брашно и три утвърдени стандарта за хляб. Списъкът на одобрените предприятия, които ще произвеждат брашно и хляб по утвърден стандарт “България”, ще бъде публичен и ще бъде качен на интернет страницата на БАБХ.



Фиг. 7 Стандарт България

Политиките на Европейския съюз по отношение безопасността на храните целят насърчаване на производството на храни с високо качество и на традиционни храни. За продукти, свързани с даден географски произход, се използват специални лога на ЕС: защитено наименование за произход (ЗНП) и защитено географско указание (ЗГУ), както и за тези, които са приготвени или произведени по традиционен начин: храна с традиционно специфичен характер (ХТСХ). (фиг. 8)

Три вида означения - лого



Фиг. 8 Специални лога на ЕС

Логото на ЕС за биологично земеделие може да се поставя на всички предварително пакетирани биологични хранителни продукти, произведени в ЕС, като гарантира, че те отговарят на стандартите на ЕС за биологично производство.

2. Държавни институции, занимаващи се с проблематиката по безопасността на храните и общественото здраве

Българска агенция по безопасност на храните

Основна цел на БАБХ е да се грижи потребителите да получават „Сигурност всеки ден“.

Българска агенция по безопасност на храните (БАБХ) е единен орган за контрол на безопасността и качеството на храните в Република България. Създадена в началото на 2011 г., БАБХ следва най-добрите европейски практики в прилагането на високи стандарти при контрола в областта на безопасността и качеството на храните, хранителните добавки и напитките, ветеринарната медицина и хуманното отношение към животните, растителната защита и торовете, фитосанитарния контрол, фуражите, граничния контрол и др. Експертите на БАБХ ежедневно осъществяват стриктен контрол по цялата хранителна верига – от полето и фермата до масата.

БАБХ е в постоянно сътрудничество с Европейския орган за безопасност на храните, с всички структури на Европейския съюз, имащи отношение към дейността на агенцията и с органите по безопасност на храните в държавите-членки от ЕС и трети страни.

Българска агенция по безопасност на храните, както и Пресцентъра на БАБХ и Центъра за оценка на риска се стремят да предоставят актуална информация по отношение на безопасността на храните и опазване на здравето на потребителите като например:

- Информационен материал относно Международна Научно-практическа конференция „Храни, технологии и здраве“

- Пета среща на Научната мрежа за оценка на риска от ГМО към ЕОБХ

- Данни, получени от системата за бързо предупреждение за храни и фуражи по отношение на добавки в храни за периода август-октомври 2014 година

- Оказват ли микотоксините негативен ефект върху рибите?

- Оценка на панела по диетични продукти, хранене и алергени (Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies - NDA) на Европейския орган по безопасност на храните (ЕОБХ) на Екстракт от петльови гребени

В онлайн бюлетина, издаван от интернет страницата на БАБХ, Център за оценка на риска могат да бъдат намерени редица други статии и доку-

менти по отношение на риска от заболяване на населението и опазване на общественото здраве.

Национален център по общественото здраве и анализи

НЦОЗА и в частност Дирекция “Обществено здраве и здравен риск” изпълнява здравната политика на МЗ в областта на общественото здраве и здравния риск чрез функции и изпълнение на дейности по проблеми на околната среда и възможния здравен риск, здраве при работа, токсикология, храни и хранене, материали за контакт с храни, генно модифицирани организми.

Основни функции:

- Анализирани и изследване на връзката между общественото здраве и въздействието на факторите на околната и работна среда, и условията на живот – хранене и стрес;
- Участие в разработването, съгласуването, координирането и изпълнението на национални планове и програми за действие по околна среда и здраве, здраве и безопасност при работа, храни и хранене;
- Експертно участие в работни групи, мрежи и комисии на национално, европейско и международно ниво свързани с опазване на общественото здраве при възлагане от Министъра на здравеопазването;
- Осъществява научно-приложни, експертно-консултативни и методични функции в областта на общественото здраве и здравния риск по основните проблемни направления на дирекцията;
- Осъществява подготовката за придобиване на научната и образователна степен “доктор” и “доктор на науките”, специализация по утвърдени програми за основни хигиенни специалности и продължаващо обучение в областта на общественото здраве и оценка на здравния риск.

За изпълнение на своите функции и задачи дирекцията осъществява:

- Вътрешни взаимовръзки: дирекция „Обществено здраве” осъществява необходими за работата ефективни взаимоотношения с другите дирекции в НЦОЗА – Аналитични и лабораторни дейности, Функциониране на здравната система, Финансово-счетоводен и Административно-стопански отдел;
- Външни взаимовръзки: извън структурите на НЦОЗА, дирекцията взаимодейства с дирекция „Обществено здраве” в МЗ, на регионално ниво с РЗИ; с други министерства и институции и техните структури в страната (МОСВ, МРРБ, МЗХ, МТСП); със СЗО и други международни организации и Европейски структури в обхвата на дейностите на дирекцията.

Регионална здравна инспекция (РЗИ – Софийска област) осъществя-

ва дейности осъществява дейности по: контрол по спазването на здравните изисквания към обектите с обществено предназначение, продуктите, стоките и дейностите със значение за здравето на човека и факторите на жизнената среда; контрол върху заразните болести; промоция на здравето и интегрирана профилактика на болестите; лабораторен контрол на факторите на жизнената среда и анализиране и оценяване на влиянието им върху здравето на гражданите; методическа, консултативна и експертна помощ в областта на опазването на общественото здраве; разработване и изпълнение на регионални програми и проекти в областта на опазването на общественото здраве; изпълнение на национални програми и проекти в областта на опазването на общественото здраве.

3. Системи за безопасност на храните за предпазване на човешкото здраве. HACCP система като задължителна част в хранителната индустрия

Производителите на храни въвеждат правила за производство на безопасен продукт – HACCP, ISO 9001 и ISO 22000.

Абревиатурата HACCP означава Hazard analysis and critical control point – Анализ на опасностите и критични контролни точки.

HACCP системата има 7 основни принципа, които са документирани в Codex Alimentarius -Alinorm 97/13A, Appendix II. Тези принципи са представени на Фиг. 9

Основна цел на HACCP системата е осъществяване на Анализ на опасностите и Контрол на критични точки свързани с производство и предоставяне на безопасен продукт и запазване на здравето на потребителя.

Първото регистрирано хранително отравяне е по време на Втората Световна Война в Американската армия, в резултат на консумация на консерви със спанак, заразени с *Clostridium Botulinum*. При проучването на причината за това заболяване е извършен и първият системен анализ на опасностите от замърсяване на храните. По-късно през 60те години на XX век започват да се формулират принципите на HACCP, за да се гарантира доставката на безопасни храни за астронавтите от NASA.

През 2002 г. Европейският Съюз с Регламент (ЕО) № 178/2002 въвежда HACCP системата като задължителна за всички предприятия за производство на храни и заведения за обществено хранене. България като държава членка на Европейския Съюз също приема HACCP системата като задължителна. Това е разписано в Закона за храните (чл. 17 и чл. 18).



Фиг.9 Седемте HACCP принципа

НАССР системата в хранителната индустрия въвежда изисквания за производство на безопасен продукт, който да отговаря на дадените качествени показатели – органолептични, физикохимични и микробиологични, както и да се представя пълната хранителна информация върху етикета. Тази система проследява, контролира и превентира вероятностите по време на производството да се появят различни биологични, химични и физични опасности. (фиг. 10)

Целта на НАССР системата е да се запази благосъстоянието на крайния потребител при консумация на даден хранителен продукт. Времето и световният опит доказват ефективността на НАССР системата и за това тя е международно призната като най-надеждната система за гарантиране безопасността на храните.



Етикетиране и предоставянето на информация на потребителите относно потребяваните от тях хранителни стоки

Потребителите все повече се интересуват от продуктите, които консумират и използват, както и тези които са в контакт с техния организъм като дрехи, козметика, храни. Част от консуматорите активно търсят информация за стоките и услугите, които потребяват. При избора на продукти, включително и хранителни, потребителите търсят етикета на стоката, за да се сдобият с необходимата им информация. Именно правото на свободен избор, базирано на получената информацията относно безопасността на храните, качеството на храните, хранителните инградиенти и енергийните стойности на хранителните продукти са от основно значение за потребителите. Предоставянето на пълна и акуратна информация дава право на потребителя да направи самостоятелен и съзнателен избор за даден хранителен продукт.

От значение на потребителя е не само съдържанието на информацията, но и начина по който тя е представена с цел тя да бъде ясна и достъпна за всички потебители. При избора на хранителен продукт, потребителят трябва да бъде максимално информиран за него, за да може да направи съзнателен и информиран избор за потребление. Неговият избор ще има пряко влияние върху стила му на живот и здравното му състояние.

Често производителите на хранителни продукти с високо качество поставят отличителни, лесно разпознаваеми знаци, за да привлекат вниманието на потребителя и да вдъхнат увереност у потребителя за произвеждания от тях продукт. С това те целят да направят продукта си отличителен в дадената пазарна ниша и да подтикнат купувача да закупи предоставената гарантирано по-качествена стока на по-висока цена.

Отличителните знаци могат да бъдат най-различни, в зависимост от продукта и от производството му:

- системи за безопасност и качество
- стандарти за произвеждани определен клас храни (БДС стандарти)
- гарантиране за неналичие на дадени съставки
- гарантиране на биологично чисто производство
- гарантиране на натурален произход на суровините
- органичен произход
- свободно от ГМО
- не съдържа холестерол

Изборът на потребителите може да бъде повлиян от здравни, икономически, екологични, социални и етични съображения.

ИНФОРМИРАНост И ОБУЧЕНИЕ НА ОБЩЕСТВОТО ЗА ИНФОРМИРАН ИЗБОР СВЪРЗАН С БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ

1. Епидемиологично проучване на пациенти с хранителни алергии

Хранителните алергии имат значителни вредни последици върху семейство, икономика, социални взаимодействия, училище и работа и обслужване, както и на качеството на живот, свързано със здравето.

Според медицинските наблюдения хората с по-висок жизнен стандарт и по-активна имунна профилактика страдат по-често от алергични заболявания.

Алергичните болести са с нарастваща честота във всички възрастови групи. Една от най-разпространените алергии е хранителната. Например за последното десетилетие алергията към фъстъци се е удвоила. **Хранителната алергия се дефинира като имунологично медирана реакция на свръхчувствителност към хранителни протеини, които са безвредни, но чужди на имунната система на човека.** Основни рискови фактори за поява и развитие на хранителна алергия са фамилната обремененост и факторите на околната среда, от които особено важен е приемът на чуждородни протеини, като например краве мляко, яйца, риба, соя.

В МЦ Евроздраве за периода 2009 – 2014 г. съвместно с лекари специалисти проведохме клинично проучване на хранителни алергии обхващащи 58 пациента на възраст от 3 до 81 години. От тях 6 са деца на възраст от 3 до 9 години. 29 от тях са жени на възраст от 22 до 81 години, а 23 са мъже на възраст от 24 до 71 години. Всички пациенти бяха с различни клинични прояви на алергични реакции. При някои се наблюдават класически симптоми на алергия – сълзотечение, хрема, различни видове обриви, сърбеж по кожата, диарии. При някои от пациентите наблюдавахме новооткрити симптоми на хранителна алергия – косопад, гърхут, парадонтоза, повишаване нивото на пролактин при млади жени. На всички бяха проведени имуно тестове за 19 групи хранителни алергени на принцип на ELISA – имуномодуляция за определяне на броя на специфични антитела срещу определени хранителни алергени в кръвен серум. На пациентите бяха проведени тестове за алергия към 19 групи хранителни протеини. При всички пациенти установихме повече от 1 свръхчувствителност към хранителен алерген. Резултатите са представени на фиг. 11.

Установени хранителни алергии при 58 пациента



Фиг. 11 Онагледени резултати от изследване на хранителна алергия

Прави впечатление високият процент хранителна алергия към фъстъци, морски дарове, ягода, белтък на яйце, какао и краве мляко. Само при 1 пациент бе установена алергия към козе мляко. След установяване на вида хранителна алергия, на всички пациенти препоръчавме спиране консумацията на храни, съдържащи съответните хранителни алергени и антиалергично лечение. Клиничните симптоми на хранителната алергия отзвучаха за период от 2 до 6 седмици в зависимост от тежестта на алергията. На пациентите бе обяснено внимателно да подбират и закупуват хранителни продукти като следят изписаната на етикетите информация за състава на хранителния продукт и наличните в него алергени. Посъветвахме пациентите активно да търсят алергени в менюто на заведенията за обществено хранене.

Резултатите от проведеното проучване показват че алергичните заболявания са се увеличили значително пред последното десетилетие. Хранителната алергия вече може да се отнесе към социално значимите заболявания. Видно става, че хранителната алергия обхваща големи части от населението в трудоспособна възраст и налага наличието на специализирана медицинска помощ. Тя изисква комплексна терапия, профилактика и обучение на пациентите, провеждани от медицински специалисти и здравни мениджъри. Хранителната алергия носи високи социални, ико-

номически и психологически вреди на населението. Личността страдаща от хранителна алергия трябва да бъде ангажирана със здравето си, като спазва антирисково поведение и здравословен стил на живот чрез активно и целенасочено търсене на наличие на алергени в продукти преди консумацията им.

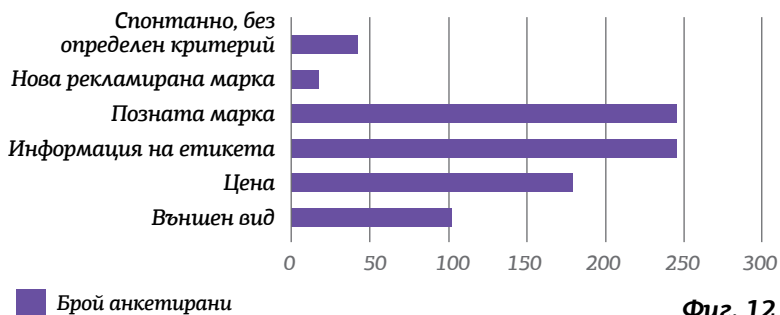
2. Анкетно проучване на мнението на потребителите относно тяхната информираност по отношение на безопасността на храните

Мащабно анкетното проучване от проспективен тип е проведено сред 582 запитани. Проучването бе анонимно и се провеждаше с Анкетна карта, състояща се от 27 въпроса, свързани с информираността на анкетираните по отношение на безопасността на храните и нагласата им спрямо обучение по същата тема. Анкетното проучване се състоя в периода Декември 2014 – Юли 2015г. в гр. София и с. Златна Панега, Обл. Ловеч. Резултатите са обработени в МЦ Евродраве. Правото на анонимност на попълнителите анкетната карта е спазено. Събирането и обработката на анкетните листове се извършваше само от провеждащия проучването периодично.

При анализа на резултатите от анкетното проучване и получените данни бяха оформени следните групи резултати от анкетата (наречени панели):

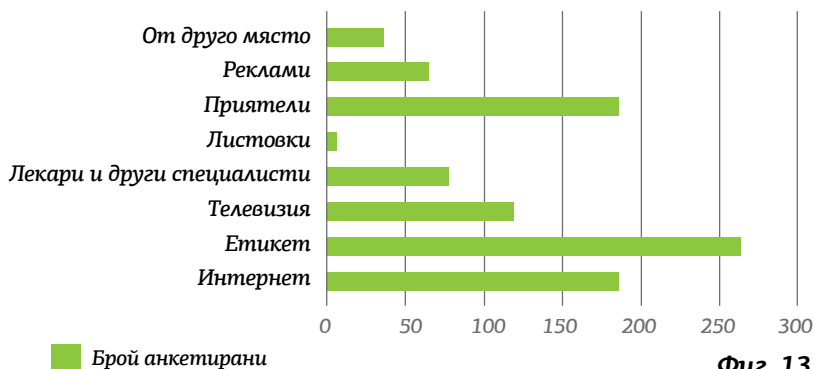
- Панел 1: Резултати с информация за социален статус на анкетираните - разпределение по пол, възраст и положение на анкетираните спрямо пазара на труда. От обработката на данните от проведената анкета бе установено, че попълнителите анкетата са в голяма степен работещи хора, в активна възраст, половината от тях жени и половината мъже, в голяма степен на възраст от 18 до 65 години.
- Панел 2: Резултати и данни даващи информация за общи поведенчески характеристики на анкетираните лица на избора на потребявани храни и информираност на запитаните относно храни, специфики на храни и самооценка за тези им поведенчески характеристики. Голям процент от запитаните смятат, че дадени храни могат да причинят заболяване, а в същото време малък процент от тях черпят информация от лекари и други специалисти с медицинско образование. Информацията за взаимовръзката на храни и заболявания, получена от други канали е непрофесионална по отношения на взаимодействието храна-заболяване. Много от запитаните активно се интересуват от храните, които консумират. Прави впечатление, че голяма част от потребителите, над 50% следят за наличие на ГМО в хранителните продукти, но не търсят информация за алергени в храните. Част от резултатите са представени на фигури от 12 до 17.

По какъв критерий/критерии избирате хранителен продукт?



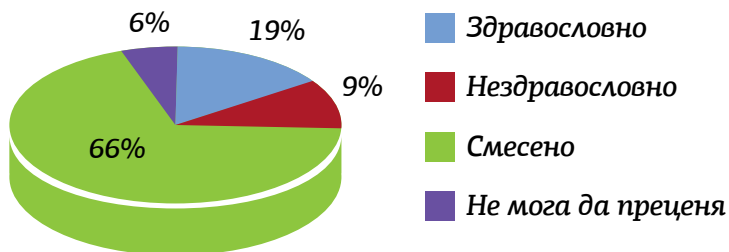
Фиг. 12

Вие откъде черпите информация за потребяваните от вас хранителни стоки?



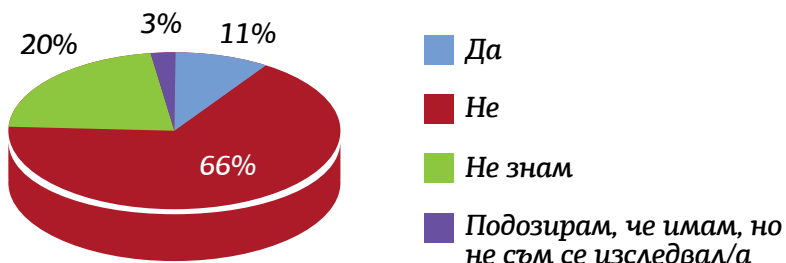
Фиг. 13

Как оценявате вашето хранене?



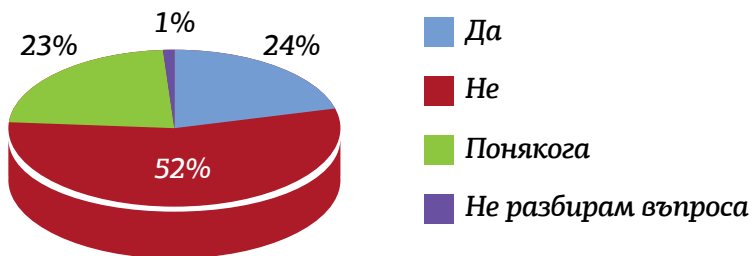
Фиг. 14

Имате ли установена алергия/непоносимост към дадена храна?



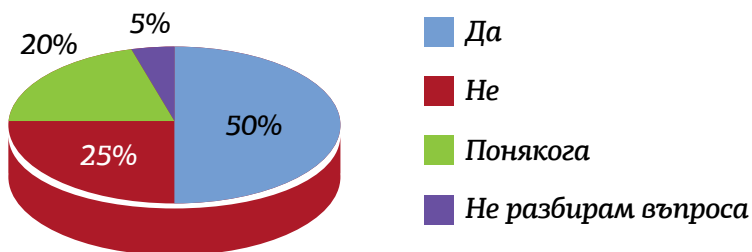
Фиг. 15

Следите ли на етикета на храните, предоставената информация относно алергени, съдържащи се в даден продукт?



Фиг. 16

Следите ли на етикета на храните, предоставената информация относно генетично модифицирани организми и вещества, съдържащи се в даден продукт?



Фиг. 17

- Панел 3: Резултати и данни даващи информация за това, до колко са запознати анкетираните относно безопасността на храните и оторизираните контролните органи. Голяма част от потребителите не биха купили храна, която няма етикет на български език или етикетът не се чете. Потребителите закупуват храна основно от големи супермаркети. Те знаят кой е контролният орган, но при установяване на нередности, те биха действали самостоятелно за личното си благо (не биха закупили този продукт) и не биха сигнализирали контролния орган. Това показва недоверие в системата. Част от резултатите са представени на фигура 18.



- Панел 4: Проучване на предпочитания канал и тип мероприятия за максимална здравна информираност по отношение безопасност на храните. Най-голям брой потребители черпят информация за продуктите от етикетите на храните, но в същото време имат желание за допълнителна информация и целенасочено обучение от специалисти. Семейният лекар не е възприет в съзнанието на потребителите като близък и доверен човек. Нужно е комплексно съчетаване на каналите и мероприятията за популяризиране и обучение на информирания избор на храни. Част от резултатите са представени на фигура 19.

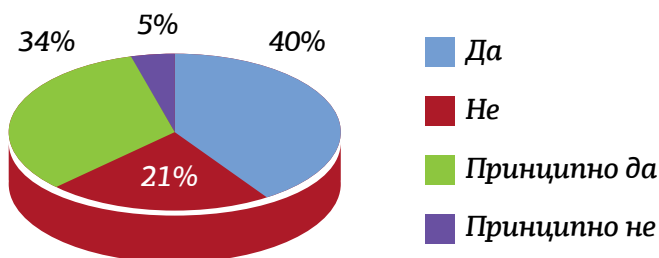
По какъв канал мислите, че най-гълно ще достигне информацията за храните до вас?



Фиг. 19

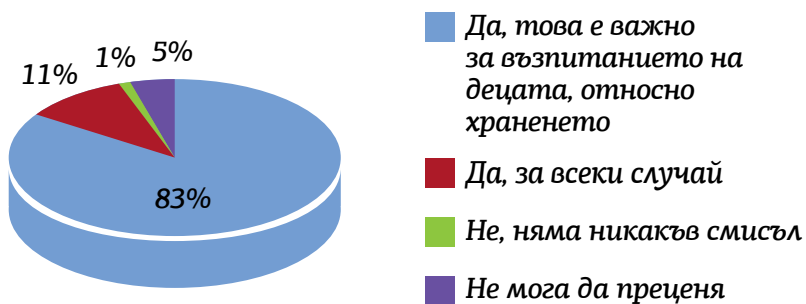
- Панел 5: Данни за степен на готовност на анкетираните да проявят лична и обществена ангажираност и участие в кампании за повишаване информираността си за безопасността на храните. Гражданите имат позиция и желаят да бъдат обучавани. Изключително голям процент от потребителите желаят децата да бъдат обучавани от ранна детска възраст относно храните – ползи и заплахи. Голяма част от анкетираните биха отделили от личното си време (от 15 до 45 минути) за това. Потребителите биха потърсили информация и биха спрели консумацията на любим продукт, ако научат, че не е полезен за тях. Те биха споделили информация за хранителни продукти с близките си, семейство, роднини, приятели. Част от резултатите са представени на фигури 20 и 21.

Бихте ли отделили от личното си време за участие в кампания за повишаване информираността Ви за храните?



Фиг. 20

Мислите ли, че децата трябва да бъдат обучавани още в ранна възраст относно информацията за хранителни продукти и как да ги избират?



Фиг. 21

- Панел 6: Данни на свободен принцип, които анкетираните са сметнали за важни по отношение на безопасността на храните, извън тези, за които сме ги попитали. Българите се обръщат все по-често към семейните традиции и кухня за информация за хранителни продукти. Тази тенденция се забелязва и в увеличаващия се брой потребители, които произвеждат сами хранителни продукти. Има силно недоверие в способността на държавния контролен орган БАБХ да контролира производството и етикетирането на храни и реално да защитава правата на гражданите.

3. Програма за обучение на обществото за съзнателен информиран избор на хранителни продукти

Разработването на програми може да бъде специализирано насочено в зависимост от заинтересованите страни на три нива – държава, производител и потребител.

- *Държава*

Факултетите по Обществено здраве към Медицинските университети могат да организират курсове за обучение на специалисти от други специалности, работещи в областта на безопасност на храните с цел повишаване на тяхните знания в тази област и подобряване на междусекторното сътрудничество. Мениджмънтът на безопасност на храните трябва да е акт за събиране на хората заедно, за постигане на желаните цели и задачи, използвайки наличните ресурси ефективно и ефективно. Именно здравето и неговото опазване в изключителна степен е резултат на взаимодействието на всички политики.

Разработване на Европейски проект към Европейска комисия, ГД „Здравеопазване и безопасност на храните“, Обществено здраве, Трета здравна програма (2014 – 2020 г.) на тема „Информиран избор & хранителна алергия“

Целта на проекта е повишаване здравната култура на населението по отношение на хранителните алергии, обучение за това какво представлява хранителната алергия, кои са рисковите фактори, симптоми, диагностика и управление на хранителната алергия, етикетирание на хранителни продукти за алергени. Този проект ще допринесе за промоцията на здравето, профилактика на хранителните алергии и създаване на среда, благоприятстваща здравословен начин на живот.

Бенефициент на проекта е Национален център по обществено здраве и анализи. НЦОЗА осъществява проекта съвместно с Медицински Университет София, Факултет по обществено здраве, Регионалните здравни инспекции и общопрактикуващите лекари.

Проектът включва подготовка, изработване и разпространение в национален мащаб на брошура „Информиран избор & хранителна алергия“, състояща се от 8 страници в тираж 1 милион броя. Проектът се осъществява в рамките на 6 месеца – от Януари 2017 до Юни 2017 и общият бюджет на проекта е 396 289 лв.

Част от брошурата е представена на фигури 22-25.

Информиран избор & хранителна алергия



Силата на информирания избор на храни за живот свободен от хранителни алергии и добро здраве

Инициатива на НЦОЗА, ФОЗ, РЗИ и ОПЛ
Януари - Юни 2017

Фиг. 22

Симптоми на хранителна алергия

- Сълзотечение
- Запушване на носа
- Кихане
- Хрема с воднисти секрети
- Суха кашлица
- Отоци около очите
- Оток на езика, устните, небцето
- Стягане в гърдите
- Недостиг на въздух
- Алергичен шок
- Ситни обриви по кожата
- Сърбеж по кожата
- Уртикария
- Гадене
- Повръщане
- Болки в стомаха
- Рефлукс
- Киселини
- Подуване на корема и колики
- Диария
- Косопад
- Пърхут
- Парадонтоза
- Ускорена сърдечна дейност
- Повишаване нивото на пролактин при млади жени



Фиг. 23

Аз имам хранителна алергия

Ако се съмнявате, че може да имате хранителна алергия и подозренията Ви се потвърдят чрез диагностициране на хранителна алергия по метода ELISA, естествено Вие ще имате много въпроси.

*Какво означава хранителна алергия?
Как да пазарувам хранителни продукти?
Как да готвя любимите си ястия?
Как да търся и откривам алергени?
Какво се случва при нарушаване на диетата?
Ще промени ли това начина ми на живот?
Ще промени ли това общото ми здравословно състояние?*



Не се притеснявайте! Когато спрете да консумирате специфичните за Вас алергени и симптомите на алергия отшумят, ще усетите подобряване на общото Ви състояние и начин на живот. Досадният сърбеж или хрема няма да Ви мъчат повече. Това ще Ви даде стимул да приемете новия си стил на живот. Отделяйте повече време в магазина, за да прочетете етикета на дадения хранителен продукт внимателно! Направете информиран избор за вашето здраве! Пригответе храната у дома си съобразно с новата ви диета (като например без белтък на яйце, без ядки или без краве мляко)! Прочетете внимателно менюто в ресторанта за съдържание на алергените в дадено ястие! Тези дейности ще станат част от вашето ежедневие и Вие ще се наслаждавате на един по-здрав и щастлив живот!

Фиг. 24

Детето ми има хранителна алергия



Щастливото и здраво дете е ваша отговорност!

В периода 2007-2013 г. честотата на хранителната алергия в детска възраст е нараснала приблизително с 50%. Ако се съмнявате, че Вашето дете проявява симптоми на хранителна алергия, свържете се с Вашия педиатър! Ако детето Ви има диагностицирана хранителна алергия, погрижете се то да не консумира храни, съдържащи дадените хранителни алергени. Уведомете екипа в яслата или градината за вида хранителната алергия на Вашето дете и симптомите, които проявява! Обяснявайте внимателно, търпеливо и на подходящ език на Вашето дете, защо то трябва да спре да яде любимите си бисквити например и кое не е добре за неговото здраве.

Фиг. 25

- *Производител*

С помощта на научния и кадрови потенциал на Факултетите по Обществено здраве към Медицинските университети и БАБХ могат да бъдат създадени и внедрени програми за запознаване на производителите с теченията в обществото в областта на безопасност на храните, предстоящи промени в Европейско и Национално законодателство, засягащо храните. Специалистите от ФОЗ могат да консултират производителите при промяна на рецептурите с цел задоволяване на растящите нужди на потребителя от по-здравословни храни.

- *Потребител*

В условията на съвременната глобализация и достъп до информация, потребителите имат голяма възможност за избор и свободен достъп до различни хранителни продукти.

Разработване на софтуерен продукт на мобилно устройство за сканиране, откриване и звукова и светлинна сигнализация за наличие на алерген/и според персоналния профил на потребителя.

Живеем във време, което се диктува от новите технологии, които са неразделна част от ежедневието ни. Всички, включително и малки деца ползват електронни устройства, за комуникация и достъп до информация, като тези устройства са широкодостъпни.



Фиг. 26

Предлагам разработка на специализирана софтуерна програма за мобилни устройства (фиг. 2б) – смарт телефони и планшети с лесен за употреба интерфейс от потребителя за автоматично търсене и регистриране на зададен от нас алерген чрез създаване на индивидуален профил за всеки един потребител според установената му хранителна алергия. Камерата на мобилното устройство се насочва към етикета на хранителния продукт. Тя сканира текста на български език и при откриване на съдържание на алерген, който е предварително зададен в програмата, съобразена с Приложение II на регламент 1169/2011 на индивидуалния профил, самата програма регистрира и уведомява звуково и светлинно потребителя за наличие на алерген, отбелязан на етикетите на хранителните продукти. Звуковата и светлинната сигнализация са предназначени за хора в неравностойно положение.

ИЗВОДИ

1. Глобализацията, свободното движение на стоки, услуги, капитали и хора и увеличаващото се население са предпоставка за популяризиране на проблема по безопасност на храните.
2. Актуалността на проблематиката по безопасност на храните налага провеждането на систематичен анализ на правната и регулаторна рамка, засягаща безопасността на храните на национално и европейско ниво.
3. Увеличаването на хора с хранителни алергии налага създаването на актуална нормативна уредба по отношение на алергените в храните и промяна на схващането за хранителните алергии като значим медицински проблем.
4. Проведеното анкетно проучване при 582 запитани показва, че населението желае да бъде систематично и целенасочено обучавано от ранна детска възраст по отношение на избора на храни.
5. Законодателната уредба и нарастващите осъзнати потребности на обществото за информиран избор налагат мултидисциплинарен и междусекторен подход за обучение по безопасност на храните на ниво държава, производител и потребител.
6. Навлизането на нови технологии в ежедневието на човека дава възможност за разработване на софтуерен продукт за мобилни устройства за детекция на различни съставки на храните.

ПРИНОСИ

Приноси с потвърдителен характер

1. Потвърждава се значението на нормативната уредба на Национално и Европейско ниво за мениджмънт на безопасността на храните.
2. Извършено е епидемиологично проучване на пациенти със симптоми на хранителна алергия, като те са изследвани за 19 групи хранителни алергени.
3. Извършено е анкетно проучване чрез анкетна карта, съдържаща 27 въпроса и резултатите са групирани в 6 панела.
4. Извършените проучвания потвърждават необходимостта от разработване и провеждане на обучителни програми сред населението за безопасност на храните.

Приноси с научно-теоретичен и научно-методичен характер

1. Направен е систематичен анализ на актуалното законодателство в Република България и Регламенти и Директиви на Европейския Съюз в областта по безопасност на храните.
2. Извършеното епидемиологично проучване при пациенти с хранителни алергии показва зачестяването на хранителни алергии към определен вид храни в България.
3. Проведеното актуално анкетно проучване недвусмислено показва нарастващите нужди на обществото за обучение по безопасност на храните и информиран избор.
4. Проведеното цялостно проучване показва неефективност на обучението на обществото за безопасност на храните поради недостатъчно взаимодействие и координация между институциите и институции и потребители при наличие на добра нормативна база.
5. Предложено е разработване на оригинален, първи по рода си у нас, софтуерен продукт за детекция на алергени в храни, приложим чрез мобилни устройства.

СПИСЪК НА ИЗПОЛЗВАНИТЕ АБРЕВИАТУРИ

БАВХ - Българска агенция по безопасност на храните
БАХПИ - Българската асоциация хранителна и питейна индустрия
БДС - Български държавни стандарти
ГМО - Генетично модифицирани организми
ДВ - Държавен вестник
ЕОБХ - Европейски орган по безопасност на храните
ЕС - Европейски съюз
ЗГУ - защитено географско указание
ЗНП - защитено наименование за произход
ККТ - критични контролни точки
МЗ - Министерство на здравеопазването
МЗП - Международни здравни правила
МЗХ - Министерство на земеделието и храните
МОСВ - Министерство на околната среда и водите
МРРБ - Министерство на регионалното развитие и багоустройството
МТСП - Министерство на труда и социалната политика
МЦ - медицински център
НАССР - Система за анализ на опасностите и критични контролни точки
НЦОЗА - Национален център по обществено здраве и анализ
ПМС - Постановление на Министерски съвет
Регламент (ЕО/ЕС) - Регламент на Европейския парламент и на Съвета
РЗИ - Регионална здравна инспекция
СЗО - Световна здравна организация
ФОЗ - Факултет по Обществено здраве
ХТСХ - храна с традиционно специфичен характер
Е306 - натурални смесени токофероли
ELISA - имуномодуляция за определяне на броя на специфични антитела срещу определени хранителни алергени в кръвен серум
ISO (ИСО) - Международна организация по стандартизация
NASA - Национално управление по въздухоплаване и изследване на космическото пространство
NDA - Панелът на ЕОБХ по диетични продукти, хранене и алергии
SO₂ - Серен диоксид

СПИСЪК НА НАУЧНИТЕ ПУБЛИКАЦИИ ВЪВ ВРЪЗКА С ДИСЕРТАЦИОННИЯ ТРУД

1. Пенева М., М. Георгиева, Г. Александов, Значението на HACCP план за безопасността на храните и хранителните добавки, VII-ма Национална Конференция по хранене, 16-18 Май 2014, гр. Варна, П13
2. Petrov N., G. Aleksandrov, M. Peneva, Newly found origin of probiotics in the Balkans, Beneficial Microbes 5 Supplement 1, S14, May 2014
3. Georgieva M., M. Peneva, G. Aleksandrov, Significance of HACCP plan for Food stuffs and Food Supplements Safety, Journal of Biomedical and Clinical research, Medical University – Pleven, Vol. 7, No. 1, Suppl. 1, 2014, p 79
4. Georgieva M., G. Alexandrov, M. Peneva, N. Manolov, Lactobacillus Bulgaricus – The Contribution To Modern Healthy Nutrition, Scripta Scientifica Pharmaceutica, Medical University – Varna, volume 1, number 1, 2014, p. 25
5. Georgiev K., M. Georgieva, I. Iliev, M. Peneva, G. Alexandrov, Antiproliferative effect of Bulgarian spring water probiotics (Laktera Nature probiotic) against human colon carcinoma cell line, World journal of Pharmacy and Pharmaceutical science, Vol 4, issue 06, 2015, p130-136
6. Пенева М., Г. Александров, Н. Александов, Влияние на Лактобацилус Булгарикус от воден произход върху човешкото здраве и благополучие, Интернационален научен и образователен симпозиум по биорегенеративна медицина в Словакия, 17.09.2015, тема 3

SUMMARY

Globalization, free movement of goods, services, capital and people and population growth are prerequisites for the popularization of the food safety problem. Namely, food is the cause of a number of diseases that are a problem for variety of societies. Food Safety, as up to date problem, calls for a conduction of a systematic analysis of the legal and regulatory framework affecting food safety at National and European level.

The increase of people with food allergies requires the establishment of a current legislation regarding allergens in foods and change in the perception of food allergy as a significant medical problem.

A questionnaire survey, conducted on 582 respondents shows that the population wishes to be systematically and purposefully trained from early childhood in terms of how to choose food.

Legislation and growing awareness needs of society to make informed choice impose multidisciplinary and cross-sectoral approach to training in food safety at national-level, manufacturer-level and user-level.

The advent of new technologies in everyday human life allows for the development of software for mobile devices for detection of various food ingredients.

A systematic analysis of the current legislation in the Republic of Bulgaria and Regulations and Directives of the European Union in the field of Food Safety is made in the dissertation.

The conducted epidemiological research in 58 patients with food allergies showed increased frequency of food allergies to certain kind of foods in Bulgaria. Of most importance are the registered jointly with physician specialists newly found clinical symptoms of food allergy – hair loss, dandruff, periodontal disease and rising in the level of prolactin in young women.

The recently conducted questionnaire survey clearly shows the growing needs of society for training in food safety and informed choice.

A proposition is made for the development of original software product for the detection of allergens in foods applicable for mobile devices, first of its kind in the country.