

## Информация относно проект TDS (Общи диетични изследвания) на Френската агенция по безопасност на храните

д-р инж. Снежана Тодорова

главен експерт в дирекция „Оценка на риска“, ЦОР

Френската агенция по безопасност на храните (ANSES) работи по проект TDS (обща диетични изследвания), който обхваща **26** бенифициента от **19** страни (Белгия, Чехия, Финландия, Франция, Германия, Ирландия, Италия, Литва, Холандия, Полша, Португалия, Испания, Швеция, Англия, Хърватия, Исландия, Турция, Норвегия, Швейцария). В проекта са включени различни организации, а именно: **10** изследователски центрове, **6** агенции по безопасност на храните, **5** университета, **4** национални института по публично здраве. Продължителността на проекта е **5 години** и приключва през 2016г. Бюджетът е над 7, 5 милиона евро.



Този проект се занимава с проследяване на традиционния мониторинг на различните държави включени в него, като наблюдението се извършва на базата на научно изследване на населението за хранителната експозиция на хранителните вещества за различните възрастови групи и потенциалното им въздействие върху общественото здраве. Подбора на храните, включени в проекта са на основата на националните данни за потреблението им. Изследването е фокусирано предимно за следните замърсители в храни: **тежки метали, микотоксини, устойчиви органични замърсители (полихлорирани бифенили), излагането на остатъчни вещества от пестициди в храни, прием на хранителни добавки и др.**

С проект TDS се очаква да се улесни оценката на риска от химични замърсители за здравето на консуматорите в повечето държави членки в Европейския съюз. За тази цел се използват различни методи за събиране на данни и съпоставянето им. От съществено значение е те да бъдат хармонизирани за различните държави.

Предимствата и недостатъците в общите диетични изследвания в проекта на този етап от изпълнението му са представени по-долу в таблицата:

Предимства	Недостатъци
<p><b>Представя "истинската" експозиция:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Анализираните храни, каквито се консумират (обелени, варени, пържени и т.н...)</i></li> <li>• <i>Не се наблюдава отклонение от плана за вземане на проби</i></li> <li>• <i>Обхваща диетичният обхват до 90 %</i></li> </ul>	<p><b>Не е пригоден за много държави</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Не е подходящ за всички видове вещества</i></li> <li>• <i>Някои вещества не се срещат навсякъде</i></li> </ul>
<p><b>Рентабилен е!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Няколко замърсители могат да бъдат анализирани по едно и също време</i></li> <li>• <i>Обединяване на проби, за да се намалят разходите</i></li> </ul>	<p><b>Понякога има много обобщени информации</b></p>
<p><b>Добре адаптиран към хронична експозиция</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Взема предвид променливостта по отношение на подпопулациите целогодишно</i></li> <li>• <i>Подобрява аналитичните представяния</i></li> <li>• <i>Улеснява анализа на риска</i></li> </ul>	<p><b>Не е адаптиран към остра експозиция</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Не важи за „горещи точки“</i></li> <li>• <i>Не позволява да се идентифицира несъответствие</i></li> </ul>

Информация за отделните етапи и отчети на проекта може да бъде намерена на следния интернет адрес: [www.tds-exposure.eu](http://www.tds-exposure.eu), а финалният отчет на проекта ще бъде публикуван след приключване му през 2016г.

*Горепосочената информация ще бъде публикувана на електронната страница на Българска агенция по безопасност на храните (<http://www.babh.government.bg/bg/actualno-risk-evaluation.html>) и Националния фокален център на EFSA ([http://focalpointbg.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=59&Itemid=78&lang=bg](http://focalpointbg.com/index.php?option=com_content&view=article&id=59&Itemid=78&lang=bg)) към Центъра за оценка на риска.*

12.05.2014г.