

MIKROBIOLOŠKA KVALITETA NEKIH MLJEČNIH PROIZVODA PROIZVEDENIH U ZEMLJAMA ZAJEDNIČKOG EVROPSKOG TRŽIŠTA

Marjan MILOHNOJA i Janez MARINŠEK

Veterinarski oddelek Biotehniške fakultete, Ljubljana

U želji da prikazemo, kako mlječni proizvodi proizvedeni u zemljama zajedničkog evropskog tržišta (Italiji, Austriji, Francuskoj, Nizozemskoj, Švajcarskoj, Zapadnoj Njemačkoj i Danskoj) izdrže kriterije koje postavlja Pravilnik o bakteriološkim uvjetima, kojima moraju odgovarati živežne namirnice u prometu (u daljnjem tekstu PBU) pretražili smo 83 uzorka mlječnih proizvoda.

Uzorke smo uzeli iz velikih trgovina živežnih namirnica u gradovima Trst (Trieste), Videm (Udine), Beljak (Villach), Celovec (Klagenfurt) i Monakovo (München). U svim tim trgovinama bio je režim prometa na razmerno visokom higijenskom stupnju. Moramo također napomenuti da se sve te namirnice smatraju — kriterijima talijanske, austrijske i zapadnonjemačke zdravstvene odnosno veterinarske nadzorne službe — kao higijenski ispravne.

Sve uzorke živežnih namirnica pretražili smo tehnikom, koju propisuje PBU, a rezultate pretraga ocijenili kriterijima pomenutog pravilnika.

Prvu grupu su sačinjavali sirevi. Pregledali smo 59 uzoraka sireva, i to talijanske proizvodnje (asiago stravecchio, fontina, engadina, montasio carnico, provolone dolce, sardo fiore, cacciota toscana, provolone piemontese, vivero, pecorino romano, gorgonzola, petit suisse, mozzarella, bel paese, parmigiano reggiano), francuske proizvodnje (camembert, saint paulin, bonpoivre, le tartare, samos, gervais, brie petit pâitre), nizozemske proizvodnje (edamski sir, gouda), švicarske proizvodnje (gruyère, ementalski sir), zapadnonjemačke proizvodnje (edelpilzkäse, ementalski sir), danske proizvodnje (danboe) i engleske proizvodnje (cheddar). Od ukupno 59 pregledanih uzoraka 83% nije odgovaralo, i to zbog ukupnog broja bakterija kontaminata 74,5% i zbog prevelikog broja *Escherichia coli* 18,6%, zbog velikog broja *Streptococcus faecalis* 40,6%, zbog koagulazno pozitivnih stafilokoka 3,3% i zbog sulfitoreducirajućih klostridija 6,7%. Od uzoraka koji nisu odgovarali kriterijima PBU 5% morali bi ih smatrati škodljivim po zdravlje, i to 1,6% zbog prevelikog broja *Escherichia coli* i 3,3% zbog prevelikog broja *Streptococcus faecalis*.

Drugu grupu je sačinjavao maslac. Pregledali smo 14 uzoraka maslaca talijanske proizvodnje (burro naturale, burro optimus) i austrijske proizvodnje (Teebutter). Od ukupno 14 pregledanih uzoraka 14,3% (tj. 2 uzorka), nisu odgovarala, i to zbog prevelikog broja sulfitoreducirajućih klostridija.

U posljednju grupu svrstali smo 10 uzoraka jogurta i margarina talijanske i austrijske proizvodnje. Od 10 pregledanih uzoraka nije ih 4 odgovaralo uvjetima PBU, i to svi u pogledu ukupnog broja bakterija kontaminata.

Što nam dakle kažu ti rezultati:

1. da vjerojatno jedan nemali dio mlječnih proizvoda proizvedenih u zemljama zapadnoevropskog tržišta ne odgovara kriterijima jugoslavenskog PBU;
2. kod uvoza namirnica — pogotovo mlječnih proizvoda (sireva!) — možemo očekivati da u velikom postotku neće ispunjavati bakteriološke uslova propisane PBU;