



Materijal: svinjsko meso I. kategorije
slanina s kožom kao osnova na koju se pune komadi mesa.

dodaci za 100 L salamure:

82 kg voda/led

11 kg nitritna sol

7 kg način Combi Exquisit

- folija na kojoj je cimet

- kalupi za kuhanje

Postupak:

- pripremiti salamuru otapanjem nitritne soli i začina u vodi (5-10 % količine vode ostaviti posebno i nakon dodavanja leda tom vodom regulirati temperaturu salamure na -2 °C do 0 °C)

- komade mesa injektirati salamuricom u količini 20 %, nakon toga masirati pod vakuumom 12-14 sati u intervalima

- u kalupe staviti foliju s cimetom, slaninu s kožom i komade mesa, zatvoriti kalup pod pritiskom

- kuhati u pari 2 sata/65 °C, zatim 2 sata na 70 °C, ostatak vremena kuhati na temperaturi 74 - 76 °C do temperature 68 °C u centru.

- dobro ohladiti i osloboditi kalupe ■

IZ HRVATSKE AGENCIJE ZA HRANU

HRVATSKA AGENCIJA ZA HRANU PRESELILA NA NOVU ADRESU

Hrvatska agencija za hranu je nakon skoro tri godine svoga rada i postojanja preselila u vlastite prostore koji se nalaze na adresi I. Gundulića 36b u Osijeku. Svi telefonski brojevi ostali su nepromijenjeni.

08.11.2007

SUDJELOVANJE HRVATSKE AGENCIJE ZA HRANU NA FORUMU "UČINCI PRISTUPANJA EUROPSKOJ UNIJI U PODRUČJU ZAŠTITE POTROŠAČA I SIGURNOSTI HRANE: HRVATSKA OČEKIVANJA I IRSKA ISKUSTVA"

U petak 26. listopada 2007. u zgradi Rektorata Sveučilišta u Osijeku održan je europski regionalni forum "Učinci pristupanja Europskoj uniji u području zaštite potrošača i sigurnosti hrane: Hrvatska

očekivanja i irska iskustva". Forum je organizirao Institut za međunarodne odnose (IMO) iz Zagreba i Sveučilište u Osijeku te predstavlja treći od ukupno tri regionalna foruma u sklopu projekta "EU IMPACT – Akademska mreža za komuniciranje integracijskih učinaka u Hrvatskoj" koji se provodi u okviru programa PHARE 2005.

Glavna zadaća foruma bila je kroz problematiku institucionalnih promjena pokrenuti raspravu o očekivanim učincima promjene za hrvatske građane prilikom pristupanja Hrvatske EU u području zaštite potrošača i sigurnosti hrane.

Naime temeljni cilj Zaštite potrošača Europske unije je zaštita interesa građana koji žive unutar ovog područja. Osim legislativnog okvira za ovo područje, Europska komisija usvojila je i druge dokumente kojima osigurava provedbu svoje politike. U strategiji koja se odnosila na razdoblje 2002-2006. godine, utvrđena su tri osnovna cilja: visoka razina

zaštite potrošača; učinkovita provedba i odgovarajuća razina uključenosti proizvođačkih organizacija u politiku EU.

Irska iskustva, kao države članice izložio je gospodin Thomas Quigley, ravnatelj Food Science, Food Safety Promotivni Bord iz Dublina. Ostala tematska izlaganja, koja su potakla širu raspravu održali su: dr. sc. Mate Brstilo, pomoćnik ministra u Ministarstvu poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva, dr. sc. Boris Antunović sa Poljoprivrednog fakulteta u Osijeku, gđa. Đema Bartulović, načelnica Odjela za zaštitu potrošača, Uprave za trgovinu i unutar-nje tržište Ministarstva gospodarstva, rada i poduzetništva, mr. sc. Ilija Rkman, Društvo "Potrošač" iz Zagreba, te prof. dr. sc. Vesna Brčić Stipčević s Ekonomskog fakulteta u Zagrebu. Dr. sc. Višnja Samardžija sa Instituta za međunarodne odnose, ujedno i voditeljica projekta EU IMPACT, obrazložila je ciljeve i karakter projekta te vodila raspravu.

Hrvatska Agencija za hranu predstavila je svoj rad vezan uz zaštitu potrošača prezentacijom: „Uloga Hrvatske agencije za hranu u području sigurnosti hrane i zaštite potrošača“.

13.11.2007

HRVATSKA AGENCIJA ZA HRANU UPOZORAVA NA OBAVEZU KONTROLIRANJA MESA NA PRISUSTVO TRIHINELE

Kako je sezona kolinja na vratima važno je još jednom upozoriti i na opasnosti, odnosno bolesti, kojima su građani pri tome izloženi. Riječ je dakako o mogućnosti pojave trihineloze koja je opasna nametnička bolest zajednička životinjama i ljudima, tj. bolest koja se sa životinja prenosi na ljude, pa je zovemo zoonozom. Uzročnik je oblič iz roda *Trichinella*. Bolest u posljednjih petnaestak godina predstavlja jedan od ozbiljnih javno-zdravstvenih problema, kako u svijetu, tako i u Hrvatskoj. Podaci iz literature govore kako uzroke tomu treba tražiti u socijalnim, političkim i ekonomskim problemima zemalja u razvoju i tranziciji, demografskim promjenama, ubrzanim promjenama u distribuciji hrane i marketinškog sustava, ratovima te onečišćenju okoliša.

U Republici Hrvatskoj trihinelozu je najučestalija u istočnoj Slavoniji, stoga su neki njeni dijelovi označeni kao endemična područja. To su cijela Vukovarsko-srijemska županija te pojedini dijelovi Brodsko-posavske, Virovitičko-podravske i Osječko-baranjske županije. Ova područja poznata su po tradicionalnom načinu uzgoja i klanja svinja te obradi mesnih prerađevina. Smatra se da su širenju bolesti pogodovale ratna i poratna zbivanja na ovim područjima tijekom devedesetih godina prošlog stoljeća, a posebice na područjima koja nisu bila dostupna ustavnopravnom poretku Republike Hrvatske. Nemogućnost provođenja adekvatnog veterinarsko-sanitarnog nadzora, sustavne deratizacije, sanitarnog reda, neriješeno pitanje deponija i odlagališta smeća, neriješeno zbrinjavanje lešina, konfiskata i otpadne animalne tvari, zasigurno su pogodovale širenju ove bolesti te predstavljale ozbiljan socijalno-ekološki problem. Osim ljudskog zdravlja, trihinelozu izravno ugrožava i svinjogojsku proizvodnju, značajnu stočarsku granu u gospodarstvu istočne Hrvatske jer kada se bolest utvrdi kod samo jedne životinje, neškodljivo se moraju ukloniti sve svinje iz dotične proizvodnje. Iz ovih razloga pristupilo se postupnom rješavanju ovih problema osnivanjem stručnog povjerenstva za suzbijanje trihineloze, čiji su zadaci, između ostalih, bili praćenje i upoznavanje sa stanjem i kretanjem bolesti u Hrvatskoj te predlaganje i donošenje mjera za njeno suzbijanje. Doneseno je niz zakonskih i podzakonskih akata, od kojih je najvažnije spomenuti Naredbu o obvezatnom trihineloskopskom pregledu mesa svinja kod klanja za potrebe vlastitog domaćinstva, prvo na endemičnom području, a potom i na području cijele Republike Hrvatske (Narodne novine broj 34/95, 91/95, 121/97 i 144/98) te Pravilnik o mjerama za suzbijanje i iskorjenjivanje trihineloze svinja (Narodne novine broj 81/99).

Dosljednim provođenjem ovih mjera smanjio se broj ljudi oboljelih od trihineloze, kao i invadiranost populacije svinja, no opasnost još uvijek nije otklonjena.

Više o ovoj bolesti i uzročnicima možete pročitati u brošuri „Trihinelozu“ objavljenoj na internetskoj stranici Hrvatske agencije za hranu.

doc.dr.sc. Tihomir Florijančić, dr.vet.med.

14.11.2007

OTVOREN LABORATORIJ ZA KVALITETU MESA - CENTER FOR MEAT QUALITY, CENTAR ZA KVALITETU MESA

U sklopu Prehrambeno-tehnološkog fakulteta osječkog Sveučilišta J. J. Strossmayera otvoren je prvi centar za kvalitetu mesa u Republici Hrvatskoj, Center for Meat Quality, (CMQ).

U sklopu hrvatsko - njemačke bilateralne tehničke suradnje, njemačko vladino društvo GTZ u suradnji sa Ministarstvom poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva Republike Hrvatske provodi Projekt «Poticanje gospodarstva i zapošljavanje u prehrambenom sektoru». Jedna od sastavnica projekta je uspostavljanje laboratorija za kontrolu kvalitete mesa - Centar za kvalitetu mesa (CMQ).

CMQ je otvoren s ciljem provođenja specijaliziranih analiza kulena te svježeg mesa i ostalih proizvoda od mesa s mogućnošću izdavanja međunarodnih certifikata.

Suvremena tehnologija kojom centar raspolaže (Texture Analyze, Food Scan Meat analyzer, FIA star 5000 analyzer ...), kvalificirano stručno osoblje te konstantna suradnja i potpora međunarodnih stručnjaka garantiraju brze i kvalitetne rezultate.

Kao što je naglašeno na otvaranju, CMQ će uz primarnu djelatnost kontrole kvalitete nuditi i savjetodavne usluge s ciljem poboljšanja kvalitete autohtonih hrvatskih proizvoda od mesa (slavonski kulen, drniški pršut, istarski pršut) te će se hrvatski proizvođači moći što bolje educirati o daljnjoj proizvodnji na budućim seminarima. U skoro vrijeme planirana je i akreditacija centra prema zahtjevima norme HRN EN ISO/IEC 17025:2006. Potvrda o akreditaciji CMQ-u i korisnicima usluga otvoriti će put prema europskom tržištu.

23.11.2007

ODRŽAN I. REGIONALNI SEMINAR O HACCP SUSTAVU

U utorak 20. studenoga u osječkom hotelu Mursa u organizaciji Hrvatske agencije za hranu održan je I. regionalni seminar o HACCP sustavu.

Koncepcija seminara je sadržavala teorijsko objašnjenje HACCP sustava, zakonodavstvo Republike Hrvatske u području uvođenja HACCP sustava, pregled stanja implementacije HACCP sustava u malim i srednjim objektima za proizvodnju hrane te praktični dio uvođenja HACCP sustava u objekte koji posluju s hranom.

U praktičnom dijelu seminara objašnjeni su održavanje higijene u objektima za poslovanje hranom, preduvjetni programi pri uvođenju HACCP sustava, problemi prilikom uvođenja HACCP sustava te na kraju praktična iskustva prilikom uvođenja HACCP sustava u jednu hrvatsku prehrambenu tvrtku.

Nakon predavanja je organiziran okrugli stol na kojem su proizvođači mogli postavljati pitanja vezana za uvođenje HACCP-a.

Koliko je to zanimljiva i važna tema govori podatak da je seminaru prisustvovalo više od stotinu proizvođača, a ocijenili su organizaciju seminara i predavače na seminaru visokim ocjenama.

Napominjemo da je ovo tek prvi u nizu seminara koji će biti organizirani diljem Hrvatske.

Ovim putem Hrvatska agencija za hranu zahvaljuje predavačima iz Ministarstva zdravstva i socijalne skrbi, Hrvatske gospodarske komore i Prehrambeno-tehnološkog fakulteta kao i svim predavačima praktičnog dijela predavanja iz etabliranih konzultantskih i akreditacijskih tvrtki koji su uspjeli približiti problematiku uvođenja HACCP sustava u tvrtke. ■

50 godina

glasnik

zaštite bilja

Zadružna štampa, d.d.

Jakićeva 1, 10000 Zagreb

P.P. 910

Tel/fax: 2301-347

2316-050

2316-060

email: zadruzna-stampa@inet.hr