

preneseni na ovlaštene veterinarske organizacije. Posebnu novinu Zakona čini objedinjeni središnji veterinarski informacijski sustav koji se vodi u svrhu zaštite zdravlja i dobrobiti životinja i provedbi mjera veterinarskog javnog zdravstva. ■

IFFA

Kolovrat¹, M.

Ovogodišnja tema najpoznatijeg međunarodnog sajma mesa i mesnoga gospodarstva u Frankfurtu (5.-10. svibnja) bila je „Mi serviramo inovacije“. Imajući u vidu trend spajanja tradicije i inovativnosti



u proizvodnji, možda je logično da se organizator odlučio za ovakav moto. Tradicija proizvodnje i nazivi proizvoda imaju svoju povijest i svaki se dan susrećemo s njima, ali ne i s inovacijama. Osim toga, od trenutka predstavljanja inovacije u tehnološkom procesu do njene primjene u svakodnevnoj proizvodnji, dug je put. Barem u našim prilikama. Bilo kako bilo, ovaj je sajam opravdao svoj moto, moglo se doista uočiti koliko izlagači polažu u inovacije u onim djelatnostima u kojima su i do sada bili uspješni. Uvažavaju se novi trendovi u prehrani, prema željama potrošača usmjeravaju se tehnološki procesi u finaliziranju i načinu pakiranja mesnih proizvoda, kreiraju se novi oblici ovitaka i sl.

Uvodni dio sajma i ovaj je put bio označen konferencijom o stanju i viziji mesa i mesnih proizvoda (Meat Vision Conference). Čini se da je cilj konferencije bio pokušaj rasvjetljavanja trendova u budućnosti mesnog prerađi-

¹Miroslav Kolovrat, dipl.ing., TTR Kolovrat, Zagreb

Struke trebaju stručnjake



30 godina
programirani za uspjeh

1977-2007

Strukovno specijalizirani softver za poduzeća

IT-rješenje za Vaše cjelokupno
poduzeće

Vodite, upravljajte i kontrolirajte
Vaše poduzeće pomoću naših kom-
pletnih ERP-rješenja za područja

- Klanje & rasijecanje
- Meso & kobasičarski proizvodi
- Perad & divljač
- Riba & delicatese

Odlučite se sada za sigurnu
budućnost!

Mi smo tu za Vas –
Vaš strukovni ERP-stručnjak



CSB-System
INTERNATIONAL

CSB-System d.o.o.
Ivana Perkovca 39, HR-42000 Varaždin
Tel: +385/42/242 050, Faks: +385/42/242 055
info-hr@csb-system.com

IFFA
Feria líder internacional para la Industria Cárnica:
Elaboración, Envasado, Venta

Frankfurt am Main
del 5 al 10-5-2007

Les servimos
innovaciones.

messe frankfurt

vanja i njegovog tržišta. Teme konferencije na kojima su izlagači mogli referirati i prikazati svoje stručne radove bile su podijeljene u tri skupine:

- marketing mesa
- logistika u transportu mesa i mesnih prerađevina
- mesna industrija i prerada kao grana ljudske aktivnosti

Prva je tema bila označena pitanjima poštivanja morala i etike u ispunjavanju zdravstvenih kriterija u proizvodnji. Zatim, kako i koliko strah ili bojazan za vlastito zdravlje utječe na imidž mesa kao namirnice za očuvanje zdravlja potrošača širom svijeta. Unapređivanje imidža mesnog marketinga zahtijeva na već formiranim tržištima dodatni originalni način komunikacije s potrošačima u približavanju svega što proizvođač želi predstaviti. Koncepti ovih aktivnosti predstavljeni su za područje Europe, Amerike i tržišta azijskih zemalja.

Druga tema, dostava mesa i mesnih prerađevina bez dodatnih zadržavanja na granicama, pokazala je koje su to odlike idealnog partnera mesne logistike. Onaj tko deklarira svježinu proizvoda i to obećava, mora brzo i efikasno raditi. Točnost, pouzdanost, neprekidno održavanje i kontrola tzv. «hladnog lanca», te svekolika okrenutost tržištu, označuju takvog partnera u logistici mesa. Ali, ne samo to. Već od 2002. god. EU špediteri i trgovci rade s puno manje poreznih nameta i administriranja u dokumentaciji prijevoza prehrambenih proizvoda. Početkom 2005. god. zakonske odredbe u ovoj su djelatnosti još jednom obnovljene, u cilju postizanja što veće učinkovitosti.

Treća tema, cijeli svijet - jedinstveno tržište. Konkurenti na globalnom tržištu su vrlo okrutni. Globalizacija može biti dobra za čovjeka i društvo (primjer, pojednostavljenje kolanja dobara), ali bi se mogla pokazati i kao šteta s teškim posljedicama. Globalizacija na tržištu mesa označena je kao postojanje malo velikih poduzetnika koji oblikuju tržište u formi prodajnih lanaca, pa se zato reducira broj sposobnih malih i srednje učinkovitih pogona. Takvim opredjeljenjem ne stavlja se

«globalizacija» u službu čovjeka, već u službu profita i nekog razvoja odvojenog od načela solidarnosti. Tema je naglasila sve što konkurenti na svjetskom tržištu moraju poduzimati u području inovacija, dodatne strategije prodaje, koncepta i aktivnosti na postizanju uspjeha u zadovoljavanju kupaca.

Držeći se naslovnog slogana sajma, WIBERG je ovaj put uistinu ponudio inovacije u proizvodnji mesnih prerađevina i to u nekoliko pravaca:

- "vital linija" - linija zdravlja sa začinskim smjesama za proizvodnju s Omega-3 masnim kiselinama i neprobavljivim vlaknima, s jogurtom i smanjenom masnoćom preko 50% u odnosu na usporedive proizvode

- s najmanje 25% manje natrija iz soli u odnosu na uobičajene mesne proizvode. To su proizvodi s punim okusom, ali sa manje soli

- novi okus pašteta, u dvije forme (gruba i fina), koji se sastoji u uzvišenom okusu arome vina

- ekstrakt ružmarina, moderno sredstvo za održavanje svježine mesnog proizvoda, čuva od oksidiranja masnoće u proizvodu, produljuje održivost proizvoda, čuva aromu i stabilnost boje proizvodu,

minimalno doziranje i ne deklarira se niti označava E-brojem

- novi pojačivači okusa, bez dodatka glutaminata, višestruke mogućnosti primjene, učvršćuju prirodnu aromu mesa uz minimalno doziranje

- omotači s impregniranim dimom o kojima smo već govorili u ovom časopisu, također imaju niz prednosti u procesu toplinske obrade i štednje energije.

- nove začinske mješavine za kuhane šunke, optimalne kombinacije sadržaja fosfata i aditiva, s većom mogućnošću očuvanja boje i održivosti, te s konzistencijom koja pruža optimalno narezivanje.

Sve ove inovacije mogu se nasloviti kao prilozi u slijedećim brojevima časopisa "MESO", a nakon toga vjerojatno će postati marketinški "adut" u prodaji i tako doprinosti imageu mesa. WIBERG je s ovim inovacijama sportski rečeno "podigao letvicu" na veću visinu i obvezao proizvođače koji žele slijediti trendove suvremene, zdrave prehrane. Autor ovog osvrta ne može a da ne izrazi određenu dozu znatiželje u tome kakve nas novine čekaju na slijedećem sajmu 2010. godine. ■

KAKVOĆA I MIKROBIOLOŠKA ISPRAVNOST GOTOVIH OBROKA U RESTAURACIJAMA

Ričko¹, Ž.

Iz literature i prakse poznato je da higijenska ispravnost namirnica ovisi prvenstveno o ispravnosti sirovina, te o razini higijene u proizvodnji i prometu namirnica. Osim toga, ona ovisi o stupnju zdravstvene kulture odnosno prosvječenosti djelatnika, higijeni pribora, posuđa, strojeva i radnih površina s kojima namirnica dolazi u kontakt. Na ovom području zadatak veterinarske službe je da znanstveno, stručno, brzo i efikasno otkrije i sanira izvore onečišćenja, a u skladu s propisima, i tako spriječi otrovanje ljudi hranom.

U restauracijama zatvorenog tipa obvezatno je provođenje svih propisa koji određuju kakvoću i zdravstvenu ispravnost namirnica tj. sirovina i gotovih jela. Oni još moraju zadovoljiti sanitarno-higijenske uvjete uređenja restauracija i proizvodnje hrane uključujući i mikrobiološku čistoću radnih površina i pribora za jelo, te ruku, zaštitne odjeće i zdravlja uposlenih djelatnika, a s ciljem da se na vrijeme otkriju i saniraju izvori onečišćenja. U svezi s tim, mikrobiološki nadzor je značajan dio programa higijenskih mjera koje se provode u proizvodnji goto-

¹Bojnik Mr. Željko Ričko, dr. vet. med., časnik za logistiku i financije, 331. sanitetska bojna u Zagrebu