

Prvi i jedini s HACCP sustavom kontrole



Naše meso je zajamčeno:

- najbolje kvalitete
- kontrolirane svježine
- hrvatskih dobavljača

HACCP je sustav koji identificira, razmatra i kontrolira rizike koji su značajni za sigurnost hrane. Na Odjelu mesa upravo te analize i kontrole od važnog su značaja za svježinu i kvalitetu mesa.

Principi HACCP sustava:

1. Analiza toka proizvodnje i potencijalne opasnosti
2. Određivanje kritičnih kontrolnih točaka (CCP)
3. Utvrđivanje kritičnih granica za svaku CCP
4. Uspostavljanje sustava monitoringa za svaku CCP
5. Utvrđivanje korektivnih mjera za stanje izvan granica
6. Uspostavljanje procedura za verifikaciju kako bi se potvrdilo da HACCP sistem efektivno radi
7. Uspostavljanje dokumentacije i vođenje zapisa

Kritična kontrolna točka (CCP): Korak pri kojem može biti primjenjena kontrola i bitan je za sprečavanje ili eliminiranje rizika za sigurnost hrane ili njegovo svođenje na prihvatljiv nivo. BILLA supermarket prvi je supermarket u Hrvatskoj koji je od nadležnih institucija RH dobio rješenje o provođenju HACCP sustava.

MEAT PROCESSING

Više o tome : *Meat news daily*; www.meatnews.com

Predviđa se rekordna trgovinska razmjena mesa u svijetu: USDA tvrdi da će unatoč zabranama prometa, svjetska trgovina govedinom, svinjetinom i mesom peradi, doseći rekord u sljedećoj godini.

USDA's Foreign Agriculture Service (Ministarstvo poljoprivrede SAD-a) prognoziralo je da će svjetska trgovina mesom, svinjetinom i mesom peradi doseći rekordne nivoe u 2006., unatoč nestabilnosti zbog neprekidnog izbijanja bolesti koje rezultiraju trgovinskim zabranama. "Dok ptičja gripa u Aziji i Rusiji, slinavka i šap u Brazilu, kao i ograničenja uvoza na govedinu iz SAD-a i Kanade zbog goveđe spongiformne encefalopatije imaju veliki utjecaj na svjetsku trgovinu, te nastavljaju zabrinjavati, konzumacija mesa u glavnini zemalja nastavlja rasti kao i proizvodnja te izvoz mesa. Po prvi put u povijesti, izvoz mesa brojlera velikih izvoznika doseći će 7,5 milijuna tona. Zahtjevi za mesom peradi su očekivani zbog odsustva SAD-a na tržištu govedine, te ograničenja za uvoz govedine iz Brazila. Očekuje se da će Svjetski ekonomski rast u 2006. godini ostati jak, na otprilike istom nivou kao i u 2005. godini. Predviđeno pozitivno ekonomsko okruženje promovirati će ulaganja u kapacitet proizvodnje i prerade mesa u mnogim vodećim stočarskim zemljama. Proizvođači i prerađivači u zemljama izvoznicama ulažu u veliki asortiman projekata za unapređenje kapaciteta i kakvoće. Međutim, postoje slučajevi u kojima ekonomski rast neće biti dovoljan da podrži rast proizvodnje i prerade mesa. Tijekom 2004. i 2005. godine pojava ptičje gripe i goveđe spongiformne encefalopatije uzrokovala je poremećaje u trgovinskom prometu koje su utjecale na cijenu namještenu od glavnih izvoznika govedine i mesa peradi. Posljedica je povišenje cijena svinjskog mesa od strane vodećih izvoznika u posljednje 2 godine. Tvrdi se da će pojava slinavke i šapa u Brazilu imati minimalan utjecaj na trgovinu mesom, jer će Brazil premjestiti govedu proizvodnju u zemlje slobodne od slinavke i šapa, osobito u Rusiju., kako bi se prilagodio izvoznim potrebama u 2006. godini.

Nađeno je novo oruđe u borbi za sigurnost hrane - USDA istraživači ispituju prirodni protein koji reducira bakterijsku kontaminaciju piletine.

Znanstvenici USDA Agricultural Research Service objavili su pronalazak prirodnih proteina zvanih bakteriocini koji mogu reducirati kontaminaciju piletine bakterijama roda *Campylobacter*. Naime, bakteriocini u probavnom traktu pilića ispoljavaju svoju antagonističku aktivnost spram patogenih bakterija, kao što su bakterije roda *Campylobacter*, te na taj način čini infekciju ljudi ili peradi ovim patogenom manje vjerojatnom. Znanstvenici iz USDA, na čelu sa dr. Bruce Seal, surađivali su sa znanstvenicima sa područja bivšeg Sovjetskog Saveza na ovom projektu. Istraživanje je započeo mikrobiolog ARS-

a dr. Norman Stern, Georgia. Posao je dovršen u suradnji sa znanstvenikom iz Ruske Federacije-Edward Svetoch. Svetoch and Stern istražili su desetke tisuća izolata bakterija uzetih iz proizvodnih pogona industrije peradi. Našli su obećavajući broj mikroorganizama koji su imali anti-Campylobacter aktivnost, kao što su *Bacillus circulans* i *Paenibacillus polymyxa*. Nadalje, Stern i njegove kolege su poboljšali postupak proizvodnje bakteriocina čineći ga umnogome privlačnijim za industrijsko testiranje, tvrdi USDA. Prema riječima Sterna u industriji je pokazano značajno zanimanje za licenciranje tehnologije, te bi bakteriocini mogli postati alternativa antibioticima u zaštiti peradi.

Ivana Filipović dr.vet.med. ■



SRETAN BOŽIĆ I USPJEŠNA NOVA GODINA!

