

problemu gladi. Svjetski dan hrane na lokalnoj, nacionalnoj i međunarodnoj razini pruža mogućnost za razvoj dijaloga i unapređivanje solidarnosti.

Ljudska i kulturalna domišljatost te ispravna vizija kroz međusobnu suradnju i pomaganje, uključujući doprinos FAO-a i Međunarodne zajednice, može

PROIZVODNJA MESA U SVIJETU I DALJE RASTE

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

Prema izvješću instituta Worldwatch proizvodnja mesa u svijetu nastavlja rasti. Naime, u 2004. godini proizvedeno je 258 milijuna tona mesa, što je za 2% više nego u 2003. godini. Izvješće pokazuje dvostruko povećanje proizvodnje mesa od 1970. godine, zahvaljujući većim zahtjevima tržišta, kao i uvođenju brojnih postupaka u tehnologiju proizvodnje i prerađivanja mesa. Organizacija Ujedinjenih naroda za hranu i poljoprivredu (Food and Agriculture Organization - FAO) procjenjuje daljnji rast svjetske proizvodnje

mesa na 265 milijuna tona u 2005. godini.

Potrošnja mesa u svijetu, osobito u zemljama u razvoju također nastavlja rasti. Prema podacima FAO prosječna osoba u 2004. godini konzumirala je 40,5 kg mesa, dok se u 2005. godini očekuje porast potrošnje mesa, te će prosječno iznositi 41,7 kg po osobi.

Procjenjuje se da će se do 2020. godine u zemljama u razvoju jesti više od 36 kg mesa po glavi stanovnika, što je dvostruko više nego u 1980. godini, dok će potrošnja mesa u industrijskim zemljama doseći 90 kg po glavi stanovnika. ■

CAMPYLOBACTER SPP. – PATOGEN KOJI UZROKUJE NAJVEĆI POSTOTAK OTROVANJA HRANOM U VELIKOJ BRITANIJU

Više o tome: <http://www.foodproductiondaily>

Nakon izvješća Vlade Velike Britanije kojim se navodi da je pileće meso glavni uzrok pojave kampilobakterioze u ljudi, stupit će na snagu nove sigurnosne mjere kako bi se u proizvodnji, preradi i

distribuciji pilećeg mesa smanjilo onečišćenje mesa bakterijama, pripadnicima roda *Campylobacter*. Novi propisi će značiti veće troškove za proizvođače i prerađivače pilećeg mesa koji će se suočiti s uvođenjem odnosno provedbom novih mjera u praćenju pojave *Campylobacter* spp. te tehnikama čišćenja i dezinfekcije proizvodnih i prerađivačkih pogona.

MEDALJA KAKVOĆE 2005

Serija istraživanja Agencije za sigurnost hrane (Food Safety Agency; FSA) Velike Britanije provedenih u razdoblju od 2001. do 2004. godine pokazala je do 76% pozitivnih nalaza *Campylobacter* spp. u uzorcima pilećeg mesa iz maloprodaje. U dokumentu objavljenom 11.08.2005., FSA je predložila primjenu postupaka u cilju smanjenja onečišćenja za 50% do 2010. godine.

Sigurnosne mjere redukcije *Campylobacter* spp. primijenit će se samo na piliće i meso pilića proizvedeno u Velikoj Britaniji, unatoč prijedlogu Savjetodavnog odbora FSA da se sve donesene mjere trebaju primijeniti i na uvezeno pileće meso, budući je u 2002. godini Velika Britanija uvezla oko 350.000 tona pilećeg mesa, od čega je 45.000 tona uvezeno iz zemalja koje nisu članice EU. Odbor FSA također je naglasio da bi efektivni program na farmama brojlera kao i poboljšanje higijenskih standarda na liniji klanja mogli sniziti nivo kontaminacije s *Campylobacter* spp. za 25 % tijekom sljedeće dvije godine.

Kampanja *Campylobacter* dio je politike FSA

kojom se želi postići smanjenje pojave svih bolesti koje se prenose hranom i to za 20% do travnja 2006. godine. Budući su bakterije roda *Campylobacter* trenutno najčešći trovači hranom u Velikoj Britaniji, znatna redukcija humane kampilobakterioze pomoći će Agenciji da postigne svoj cilj. Prema podacima iz 2004. godine tijekom iste godine u Velikoj Britaniji oboljelo je 553.958, u Francuskoj 553.369, u Njemačkoj 757.579, te u Italiji 533.616 ljudi.

Naime, infekcija bakterijama roda *Campylobacter* uzrokuje bolest sa simptomima od blage dijareje u trajanju od 24 sata, pa sve do teškog oboljenja koje traje više od 7 dana i može dovesti do neuroloških, reumatoloških i bubrežnih oštećenja.

“Poznavajući prevalenciju *Campylobacter* spp. u jatima peradi te način na koji patogen može perzistirati i širiti se u okolišu, vjerujemo da će redukcija nivoa tog mikroorganizma u mesu pilića znatno doprinijeti borbi protiv bolesti ljudi koje se prenose hranom” zaključio je Savjetodavni odbor FSA.

Ivana Filipović, dr.vet.med. ■

MEDALJA KAKVOĆE 2005

Zagrebački velesajam je mjesto potvrđivanja kakvoće proizvoda koje su na ocjenjivanje ponudili brojni izlagači Sajma prehrane tijekom proteklih petnaest godina.

Mesne prerađevine u pravilu predstavljaju najzastupljeniju grupu proizvoda koji se ocjenjuju za Medalju kakvoće. Tako je i ocjenjivački sud radio prema strogim pravilima koje poštuju tajnost proizvođača proizvoda. Nakon provedene analize rezultata ocjenjivanja (senzorna svojstva proizvoda, zahtjevi kvalitete u pogledu mikrobiološke ispravnosti i kemijskog sastava proizvoda) a uzevši u obzir kompleksnost procesa proizvodnje, način obrade, prezentaciju proizvoda i njegovu reprezentativnost, ocjenjivački sud donosi odluku o dodjeli titule šampiona kakvoće. Ove je godine titula dodijeljena Izvornom posedarskom dalmatinskom

pršutu, proizvođača PRŠUTANA, d.o.o. Posedarje.

Medalja kakvoće 2005 dodjeljuje se svim onim proizvodima koji su osvojili najmanje 97 od mogućih 100 bodova.

Medalje kakvoće Zagrebačkog velesajma i dalje će ostati izazov i cilj do kojega će stići samo najbolji.

Čestitamo svim nagrađenim proizvođačima!

Nagrađeni proizvodi MEDALJE KAKVOĆE 2005.

MESNI PROIZVODI

ŠAMPION KAKVOĆE 2005

Pršutana, d.o.o. Posedarje
IZVORNI POSEDARSKI DALMATINSKI PRŠUT