

problema, međutim popraćen aktivnijom suradnjom službenika javnog zdravstva, službenika u kontroli hrane i proizvođača hrane u cilju smanjenja razine kontaminacije u prehrambenom lancu.

Za razvoj europske obavještajne mreže u kontroli bakterije *L. monocytogenes* dobivena je značajna

institucionalna podrška, te se kao odgovor na uloženi trud, nadzor nad pojavom listerioze poboljšao u nekoliko zemalja. Međutim, mreža se tek treba u potpunosti realizirati.

Ivana Filipović, dr.vet.med. ■

NORMA ISO 22000

U organizaciji Hrvatskog zavoda za norme (HZN) i Međunarodnog ureda za normizaciju (ISO) održan je 26. i 27. lipnja u Zagrebu seminar o novoj međunarodnoj normi ISO 22000. Ova norma razvijena je u cilju bolje kontrole i standardizacije kakvoće hrane, a kako bi se osigurala zdravstvena ispravnost hrane. Norma ISO 22000:2005 kombinira nekoliko općeprihvaćenih i prepoznatih ključnih metoda u osiguranju zdravstvene ispravnosti hrane u prehrambenom lancu, od proizvodnje do konzumacije, a to su: interaktivna komunikacija kroz prehrambeni lanac, sistem upravljanja kvalitetom i kontrola opasnosti u smislu kombinacije HACCP plana (Codex Alimentarius) i preduvjetnih programa (PRPs) uz analizu opasnosti koja je ključna u utvrđivanju učinkovitih mjera za kontrolu opasnosti.

Ova norma je prihvaćena kao europska i kao hrvatska norma i preporučuje se na korištenje hrvatskim proizvođačima jer bi njezina primjena trebala pridonijeti povećanju konkurentnosti među domaćim tvrtkama.

Seminar je vodila dr. Martha Petro-Turza, bivša tajnica tehničkog odbora ISO/TC 34 koja je održala i uvodno predavanje – Sigurnost hrane u kontekstu globalizacije. Održana su i predavanja o strukturi i glavnim pojmovima norme ISO 22000, pristupu sustavu upravljanja, uputama za primjenu norme ISO 22000, ISO/DIS 22005, sljedivosti u lancu hrane i hrane za životinje itd. Također, predavanja o svojim iskustvima su održali i predstavnici nekih domaćih tvrtki: Podravka d. d., Franck d. d., GIU Uljarstvo, a predavanje o zakonodavstvu Europske unije veza-

nom uz HACCP održala je Nevenka Gašparac iz Hrvatske gospodarske komore.

Nikolina Pavličević i Marin Torti, dr.vet.med. ■

LIBELA ELSI Vaganje i automatizacija d.o.o.

PROIZVODNI PROGRAM:

- VAGE ZA AUTOMATSKO I POLIAUTOMAT. PUNJENJE (NETO I BRUTO)
- DOZIRNI SISTEMI - JEDNE ILI VIŠE KOMPONENTI (ŠARŽNE VAGE)
- AUTOMATSKI I RUČNI SISTEMI ZA ETIKETIRANJE
- VAGE ZA MESNU INDUSTRIJU
- TRGOVAČKE VAGE
- SKLADIŠNE VAGE
- KOLSKE VAGE

Za sve informacije i poslovne kontakte na raspolaganju su Vam

tel/fax 01/ 3456-410; tel 01/ 3456-411



SKLADIŠNE VAGE

VAGE ZA MESNICE

VAGE ZA ETIKETIRANJE

LIBELA ELSI PRO d.o.o., Crnojezerska 18, 10090 Zagreb
e-mail: libela-elsi-pro@zg.tel.hr, web: www.libela-elsi.si



MULTI-SPRINTER !

svestran, brz i higijenski bezprijekoran

FCA 3430-18

Najbrži UNIVERSALNI-Clip-Automat na svijetu. Iznimno kratko vrijeme opremanja za rad povećava Vašu fleksibilnost i produktivnost.

- Brzine do 150 taktova u minuti
- Jedinствeno raznoliki kalibri zatvaranja od 24 do 120 mm
- Robusna i higijenska izvedba stroja od nehrđajućeg čelika za najveće zahtjeve
- Jednostavno upravljanje pomoću zaslona osjetljivog na dodir, sa piktogramima i memorijom proizvoda

NOVO
Easy Touch !



Cjelovit sistem



Originalne klipse & omče

zatražite Video-CD
- besplatno -
marketing@polyclip.de

inovativni · pouzdani · vodeći

Fischer & Sin d.o.o.
Sveti Duh 12 · HR-10000 Zagreb
Tel.: +385 (0)1 - 37 72 225 · Fax: +385 (0)1 - 37 01 119
www.polyclip.com

Poly-clip System
Westerbachstraße 45 · 60489 Frankfurt · Germany
Tel. +49 69 7806-0 · Fax +49 69 7806-11347
marketing@polyclip.com · www.polyclip.com

poly-clip[®]
SYSTEM